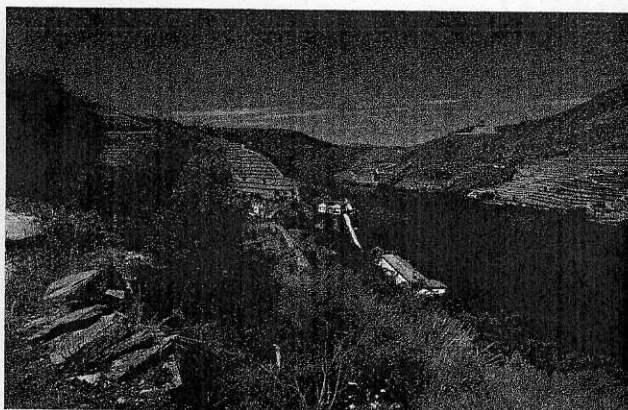


# A “folie de grandeur” do Douro

Com uma estrutura de aço e álcool no ponto, o Porto Vintage Quinta do Vesúvio 2003 apresenta as características de um tenor heróico. Um vinho do Porto para o século XXII



Texto **Francisco Esteves**

A Quinta do Vesúvio foi, durante o século XIX, considerada o expoente máximo das quintas dunenses. Fica na margem sul do Douro, entre os castelos de Numão e Lavadeira, e a propriedade espalha-se por sete colinas e 30 vales. Os primeiros registos históricos datam do século XVI, quando ainda se chamava Quinta das Figueiras e era uma propriedade agrícola dedicada ao cultivo de cereais. Em 1565, uma parte pertencia a Gaspar do Soveral e a outra a Martin de Távora. Em 1587, as filhas deste venderam a parte herdada a Pêro do Soveral, ficando a quinta sob a tutela de um único proprietário. Cerca de 1692, pertenceu a João do Soveral de Carvalho. Em 1770, foram-lhe agregados terrenos do “sítio da Picança”. Em 1823, pertencia ao Conde da Lapa, que a arrendou a “foro perpétuo” a António Bernardo Ferreira, tio e sogro da célebre Ferreirinha e que, em 20 de Novembro de 1830, a baptizou Quinta do Vesúvio. Entre Novembro de 1823 e 1835, António B.

Ferreira plantou e construiu, recorrendo a emigrantes galegos, as infra-estruturas da quinta – casas, cardenhos, armazéns, adega, estradas, socalcos. A adega – concluída em 1827 –, espantosamente grande e com o comprimento de 59 metros, tinha oito lagares de 25 pipas, apenas ficando atrás da adega da Quinta do Vale Meão, a maior do Douro ao tempo. Os lagares ainda são usados na elaboração dos vinhos do Porto. Os edifícios e capela foram construídos em estilo barroco, tão ao gosto da época.

**As inovações de D. Antónia.** António Bernardo morreu em 1835 e deixa a quinta em herança ao filho, António B. Ferreira II, casado com a prima direita, D. Antónia. Este construiu uma fabulosa azenha para produção de azeite, com um moinho hidráulico abastecido com água da ribeira da Teja, através de um aqueduto com

## Ficha de prova (Fevereiro 2005)

■ O vinho foi avaliado durante a Prova 6, do Essência do Vinho, que decorreu no Palácio da Bolsa, no Porto, dirigida por Peter Symington. A prova teve lugar na Sala do Tribunal, com luzes artificiais incandescentes e fluorescentes brancas. A sala decorada com pinturas de Veloso Salgado (1901-1903), alusivas à produção e negócio do Vinho do Porto, é um cenário magnífico para provar os ditos vinhos. Bolachas de água e sal redondas e água. Copos de prova Siza Vieira, com o logótipo do Instituto do Vinho do Porto. Amostra de casco. Cor púrpura. Opaco. Orla azulada. Brilhante. Aromas muito intensos e complexos, vinhos às castas, pimenta e violetas. Ataque doce muito suave. Taninos nobres e possantes. Estrutura de aço. Gordura de boca. Álcool no ponto. Final muito longo. Grandíssimo Porto que apresenta as características de um tenor heróico: timbre, brilho, espessura, extensão, potência sonora (vinica), endurance, desenvoltura técnica, sentido dramático, etc.. Provavelmente, este é o melhor Quinta do Vesúvio da nova era. Um vinho do Porto para o século XXII.

**Classificação: 96 pontos. FE**

um quilómetro de extensão. Após a morte do marido, a Ferreirinha amplia a quinta comprando, em 1850, a Quinta Nova e, em 1872/3, os terrenos situados no Monte de Espinho. Foi no Vesúvio que acolheu inúmeras vezes o seu grande amigo, Barão de Forrester. Apesar da enorme extensão, o Visconde de Vila Maior refere que tinha um perímetro, todo murado, de 12 Km. A maior produção, nunca ultrapassada nesse século, foi de 561 pipas, em 1838. O perímetro actual é de 15 Km, cinco deles ao longo do Douro. Nos anos em que há registo, a produção entre 1839 e 1890 ronda, em média, 265 pipas. Em 1891 cai a pique para 20 pipas, mantendo-se nos quatro anos seguintes nos dois dígitos. A filoxera foi a grande responsável por este tombo, tendo atacado o Vesúvio nos anos 70. Foi sob a gestão de D. Antónia que a quinta ganhou prestígio, pois implementaram-se no Vesúvio, com mais de um século de antecipação, inovações como a vinificação em separado de várias castas (sousão, bastardo, mourisco e moscatel), com vista à produção de vinhos de maior qualidade. As castas mais valorizadas na época. Os vinhos normais eram elaborados com castas misturadas. Segundo Vila Maior, existiam mais de 15 castas (alvarelhão, bastardo, cornifesto, donzelinho, malvasia preta, mourisco preto, moscatel roxo, neveira, sousão, tinta amarela, tinta francisca, tinta vigária, tinto cão e várias tourigas). No século XIX, o vinho era vendido em especial a comerciantes ingleses, chegando a existir um vintage Quinta do Vesúvio.

Após a filoxera foram plantadas 10.000 oliveiras pelo neto António B. Ferreira III. A produção de azeite passou a ocupar um lugar ainda mais relevante. Em 1988, a quinta atingiu tal estado de degradação que, segundo Alex Liddel e Janet Price, “já nem sequer se apanhava azeitona no Vesúvio”. A vinha que ocupava 140 ha, em 1865,

