


Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>					Âmbito: <b>Nacional</b>	Tiragem: <b>22077</b>
Título: <b>Salada de provas – À mesa do Chelsea, por Célia Lourenço</b>					Temática: <b>Gestão/Economia/Negócios</b>	GRP: <b>1.9</b>
2006/09/22	<b>DIARIO ECONOMICO – DINHEIRO &amp; OCIO</b>	Pág.19	Imagem: 1/1		Periodicidade: <b>Semanal</b>	Inv.: <b>1491.00</b>

# Sala de provas

Célia Lourenço

## À MESA DO CHELSEA

O que têm em comum a equipa de futebol do Chelsea e Portugal? Bem sei que a resposta óbvia é José Mourinho. Apesar de correcta, a resposta está incompleta. Neste momento, temos também em comum um gosto, a estética de uma refeição... ou seja, um vinho!

Falamos dos Quinta do Vallado branco e tinto, de 2005 e 2004 respectivamente, escolhidos para as refeições da equipa londrina. Mas, comecemos pela história, pelas raízes profundas de pergaminhos que contam o que o Douro conta, ou não fosse esta uma das mais antigas quintas da região, com um passado que começou a ser construído em 1716 e que, enquanto presente, perspectiva futuros reinventados com grande criatividade. A Quinta do Vallado faz parte dos "Douro Boys", grupo de produtores que unem esforços na promoção dos seus vinhos, e foi exactamente nesse espaço que este "grupo de bons rapazes" apresentou os novos vinhos, há cerca de duas semanas. A quinta pertenceu a D. Antónia Ferreira e o seu destino continua a ser conduzido por descendentes. As vinhas sofreram uma forte reestruturação, sendo 2/3 da área total (70 ha) constituídos por vinha nova (com cerca de dez anos), onde se pratica a separação de castas. Em 1993, começam a surgir os rótulos da quinta, contrariando o percurso natural de conduzir toda a produção (vinho do Porto) para a Casa Ferreira. Entretanto, a casa principal foi recuperada. Esse projecto de reabilitação tem grande qualidade, conseguindo desenvolver todo um programa de hotel ao nível do piso térreo, apoiando assim o enoturismo com alguns quartos.

Quanto aos vinhos, sobretudo desde a colheita de 2003, a elegância tem vindo a ser conquistada a uma certa rudeza que os caracterizava. O grande salto penso ter sido dado exactamente com o tinto Reserva desse ano, que colocou a Quinta do Vallado entre os grandes 2003.

Os vinhos escolhidos para as refeições do Chelsea têm carácter bem vincado e apelam à gastronomia. São muito estruturados, o branco com aromas que lembram frutos tropicais, algumas notas florais e ligeiro mineral. Além da estrutura, é também a acidez que o marca. É muito fresco, com corpo, e os frutos tropicais voltam a notar-se na boca, a par de baunilha e tosta. O tinto é muito frutado, com um nariz muito aromático, floral e bonito. Não é agressivo, apesar dos taninos se fazerem sentir. É jovem, equilibrado e agradavelmente redondo. Qualquer um deles parece-me uma ótima escolha para vinho de refeição. Mesmo de tão mediáticas refeições...

E já é a segunda vez que o vinho me põe a falar de futebol! Mas é por uma boa causa. ■

**Produtor:** Quinta do Vallado  
**Enólogo:** Francisco Olazabal

**Quinta do Vallado Branco, 2005**  
**Castas:** Rabigato, Verdelho e Viosinho  
**Álcool:** 13%  
**Preço:** 7,10 euros

**Quinta do Vallado Tinto, 2004**  
**Castas:** Tinta Roriz, Tinta Amarela, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca e Sousão  
**Álcool:** 14%  
**Preço:** 8,80 euros

**Enoturismo**  
**Quinta do Vallado, Vilarinho dos Freires, Peso da Régua**  
**Tel.: 254 323147**  
**www.quintadovallado.com**

