

Tema: Sector Vitivinicola					Âmbito: Especializada	
Título: É Vesúvio!					Temática: Ócio/Lazer/Tempos Livres	
2006/08/05	EPICUR – PRINCIPAL	Pág. 30	Imagem: 1/1		Periodicidade: Mensal	Inv.: 3500.00

É Vesúvio!

A família Symington anuncia o lançamento do Porto Vintage 2004 da sua propriedade Quinta do Vesúvio. O Vesúvio é a única quinta de grande dimensão do Douro que continua a produzir os seus vinhos recorrendo exclusivamente à pisa tradicional. Os Vinhos do Porto Vintage Vesúvio são pisados nos oito magníficos lagares em granito da quinta, mantendo uma tradição contínua que data de 1827. Este método secular, em que cada lagar é trabalhado por um grupo de 50 pisadores, continua a produzir os melhores Portos Vintage da Quinta do Vesúvio.

A quinta em causa começou a ganhar notoriedade na primeira metade do século XIX, sob a propriedade da família Ferreira; nos finais desse século, a propriedade tinha já adquirido um estatuto lendário. Após um período de relativa obscuridade, a quinta foi adquirida, em 1989, pela família Symington, tendo beneficiado, desde então, de um ambicioso projecto de investimentos. Em década e meia, a Quinta do Vesúvio culminou um processo de renascimento e é agora reconhecida como um dos principais produtores de Vinhos do Porto Vintage. Como é habitual na quinta, apenas os melhores vinhos foram seleccionados para engarrafamento como Quinta do Vesúvio Porto Vintage, num total de 1100 caixas da colheita de 2004. O vinho foi moldado segundo o estilo clássico do Vesúvio, evidenciando poder, estrutura e grande equilíbrio. O nariz de violetas perfumadas e os sabores ricos em frutos de amoras silvestres tor-

nam-no irresistível para ser aberto jovem, embora o vinho possa envelhecer durante décadas.

Do ponto de vista climático, 2004 foi um ano atípico durante a maioria do ano agrícola, com um Inverno invulgarmente seco, seguido por uma Primavera igualmente seca e muito quente. O mês de Junho foi excepcionalmente quente na quinta, não tendo chovido praticamente sequer uma gota de água. A precipitação foi inexistente no mês de Julho e era grande a preocupação com o inevitável «stress» hídrico excessivo que comprometeria irreversivelmente a qualidade das uvas. Afortunadamente, contudo, Agosto recebeu chuvas abundantes, com o maior registo de precipitação para este mês, no Douro, nos últimos 104 anos.

Como esclarecem os responsáveis do vinho, «a chuva, tão desesperadamente desejada quanto extemporânea, chegou numa altura crítica, embora a continuação do tempo encoberto e alguma chuva adicional nos primeiros dias de Setembro retardasse o amadurecimento das uvas ainda verdes. No entanto, o tempo, uma vez mais, mudou a nosso favor e, a partir de meados de Setembro, decorreram 25 dias de sol ininterrupto, com temperaturas elevadas que permitiram um excelente amadurecimento das uvas. Os “baumés” foram dos mais elevados registados na última década, com a Touriga Nacional a atingir 14,7° e a Touriga Franca 13,5°. Um ano que poderia ter sido extremamente difícil acabou por ser um ano excepcional, excedendo todas as nossas expectativas».



Chryseia que renasce

Colocado recentemente no mercado nacional está aí o notável Chryseia 2004 e o Post Scriptum 2004 (a segunda marca da parceria Prats & Symington). O Chryseia 2004 segue os lançamentos das colheitas de 2000, 2001 e 2003, todas as quais alcançaram grande reconhecimento dentro e fora de Portugal. Bruno Prats e a família Symington estão confiantes que o 2004 contribuirá para consolidar o prestígio do projecto Chryseia, que alia o melhor das tradições de Bordéus e do Douro.