


Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Nacional	
Título: Sala de provas					Temática: Gestão/Economia/Negócios	GRP: 1.9
2006/11/03	DIARIO ECONOMICO – DINHEIRO & OCIO	Pág.15	Imagem: 1/1		Periodicidade: Semanal	Inv.: 1491.33



Sirga pode não ser um termo familiar para a maioria. No dicionário, encontramos a explicação clara: “corda que serve para puxar uma embarcação ao longo da margem”. Mas o seu significado transcende a mera função de cabo de reboque. A sirga era parte do processo que conduzia à produção de vinho no Douro, como podemos ver nas palavras emocionadas de António Barreto no seu livro “Douro”, de 1993: “...Transportando tudo à cabeça e às costas (...). Carregaram carros de bois, desceram os montes, entraram no rio, carregaram barcos rabelos, desceram o rio, conduziram o barco, descarregaram o barco, (...), voltaram ao rio, subiram o rio, levaram os rabelos à sirga, à corda, rio acima. Foi este o homem do Douro. Foram os que morreram debaixo de rochas e de rodas, afogados no rio, abafados em tonéis, a tremer de febres e de paludismo, foram eles que acabaram o que a natureza apenas tinha começado. E fez-se o vinho, o vinho fez os homens e os homens fizeram o Douro.”

Sirga é agora um vinho do Douro. E se o nome denuncia bom gosto - não é um nome óbvio, provoca curiosidade e, quem a quiser satisfazer, vê-se embrenhado em histórias e História, percebendo a intenção da sua escolha - também o enólogo, Jorge Moreira, sublinha a certeza da qualidade que vamos encontrar. Os vinhos que têm a sua assinatura, dos quais é impossível não evocar o excepcional Poeira (pleno de elegância, de grande equilíbrio, profundidade e carácter ímpares), são sempre, por ele, criticados da forma mais severa. Discreto, de simpatia tímida e sorriso verdadeiro, Jorge fala de qualidades como se fossem defeitos, achando sempre que poderia ter feito (ainda) melhor. E é essa genuína sinceridade e absoluta simplicidade que desarmam qualquer um. Enquanto tantos se convencem que fazem o melhor vinho do mundo, o que dizer de quem faz vinhos como o Poeira, considerando que, ainda assim, “estão um pouco rústicos”?

Apesar de não saber o que acha o enólogo deste Sirga, e quais seus eventuais pontos fracos (!), encontrámos grande exuberância e charme, assim como a essencial harmonia. Com uma produção de apenas 2.000 garrafas (que indicia imediatamente um tratamento especial), a sua cor é carregada e misteriosa. Antes de agitar o copo, surgem registos de caramelos. Depois, a intensidade de frutos vermelhos frescos, algumas flores silvestres e ligeiro cedro, compõem um nariz muito elegante e jovem. A boca tem grande amplitude, estando o álcool bem vincado, mas perfeitamente equilibrado no triângulo com a acidez e os taninos. É frutado, encorpado, com notas tostadas e textura suave. Dá um grande prazer e as suas juventude e frescura são claramente a definição do seu carácter. Difícil resistir... mas, perante a sua micro produção, certamente difícil de encontrar! ■

Sirga 2004

Produtor: Quinta do Requeijo

Enólogo: Jorge Moreira

Região de Produção: Douro

Álcool: 14,5%

Preço: 25,60 euros