


Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Nacional	Tiragem: 121344
Título: Porto Vintage					Temática: Generalista	GRP: 11.7
2007/01/07	JORNAL DE NOTÍCIAS - NOTÍCIAS MAGAZINE	Pág. 59	Imagem: 1/1		Periodicidade: Semanal	Inv.: 2660.00

QUINTA DO VESÚVIO

PORTO VINTAGE

É um dos nossos ex-líbris, levando o nome de Portugal a todos os cantos do mundo. Falamos do vinho do Porto e hoje recomendamos-lhe um Vintage a reservar para o fim do repasto.

Ao demarcar a região do Douro, o marquês de Pombal garantia que os vinhos daquela região fossem genuínos e não estivessem constantemente a ser adulterados por gente menos escrupulosa. Ao fazê-lo seguiu o modelo a que podemos chamar de geográfico e assim deu ao vinho uma origem que hoje se revela inteligente e capaz, de facto, de produzir vinhos de grande qualidade. Suponha que o critério era o do mercado. Então, a geografia teria sido relegada para segundo lugar. Se alguém gosta do meu vinho, eu vendo e o meu vizinho não vende... Estaríamos hoje mais pobres? Creio que sim. No entanto, também houve momentos maus, pois o Douro teve muitas crises graves e uma, pelo menos, provocou uma fome terrível como a que resultou do ataque da filoxera às vinhas de toda a Europa e que, só na região, deve ter causado a morte ou a deslocação de aproximadamente duzentas mil pessoas para o Brasil e para África.

Mas vamos ao vinho. Como não podia deixar de ser, está também ele ligado à célebre D. Antónia Ferreira, que foi a primeira dona da Quinta do Vesúvio. São quatrocentos hectares que os antigos diziam terem sido constituídos graças à apropriação que ela terá feito de terrenos baldios. A verdade é que o vinho é hoje um marco histórico na panóplia dos vinhos do Porto Vintage.

A quinta tem oito grandes lagares de granito e cada um recebe cinquenta «pisadores» que, depois do trabalho da apanha da uva, a pisam para que dali saiam os melhores

vintages. O Quinta do Vesúvio Porto Vintage 2004 é de uma cor vermelho-escura quase opaca, e tem aroma de frutos vermelhos, morangos e framboesas, além dos aromas de chá e tabaco. É muito encorpado e deixa na boca, durante muito tempo, a sensação de que acabámos de o beber. É vinho para a parte final da refeição, com queijos da serra e com os charutos e o café.

Para o encontrar sugerimos-lhe os supermercados do El Corte Inglés e todas as boas garrafeiras, como as garrafeiras do Centro Cultural de Belém, a Augusto Leite no Porto e muitas outras. O preço anda pelos 58 euros por garrafa, de acordo com os locais.

Até para a semana, com outros vinhos. «

Vasco d'Avillez
ENÓFILO

