

Tema: Sector Vitivinícola			■	Âmbito: Nacional	Tiragem: 128332
Título: Alunos e professores do Rodo fazem vinho do Porto				Temática: Generalista	GRP: 11.7
2007/01/16	JORNAL DE NOTÍCIAS – PRINCIPAL	Pág.32		Imagem: 1/1	Periodicidade: Diária

Peso da Régua

Alunos e professores do Rodo fazem vinho do Porto

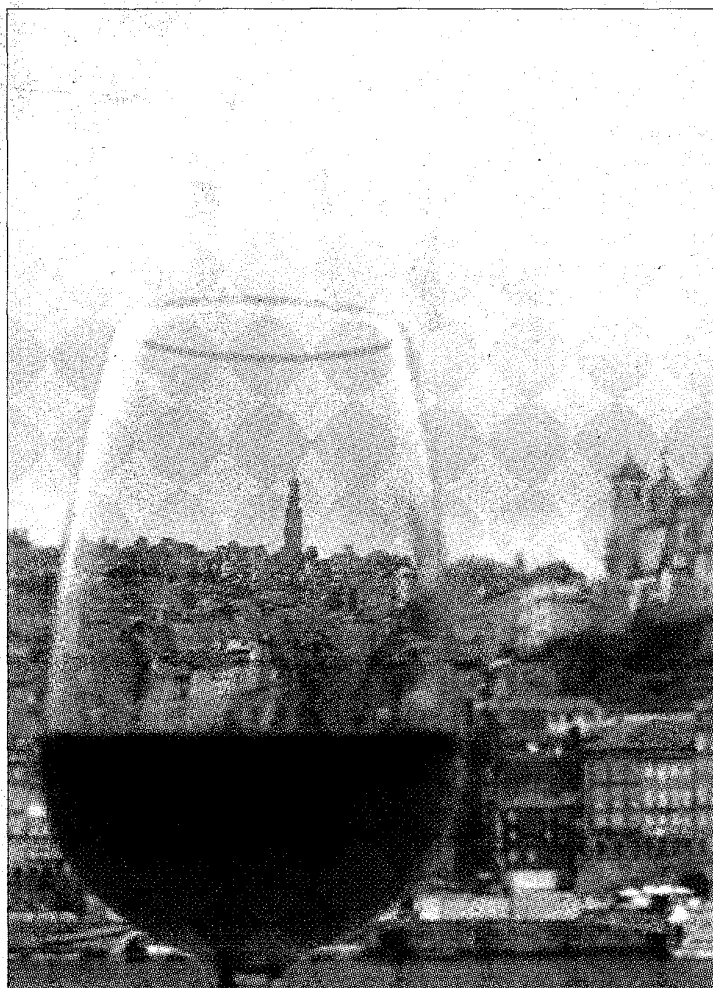
- ▶ É a primeira e, até agora, única escola da região do Douro autorizada a produzir a bebida
- ▶ Cada garrafa é vendida a nove euros e o primeiro lote colocado no mercado foi de cinco mil litros

■ Almeida Cardoso

É o contra-rótulo que o diz: "Produzido por alunos e professores da Quinta do Rodo". De facto, a Escola Profissional e Agrícola de Desenvolvimento Rural do Rodo (EPADRR), em Peso da Régua, é a primeira e única escola da Região Demarcada do Douro a produzir um dos nectares mais famosos do Mundo.

Para o efeito, está devidamente autorizada pelo Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP) a ostentar a certificação. "Estes vinhos foram já produzidos na Quinta do Rodo alguns anos atrás e, quando tomámos posse do deles, tínhamos cerca de 100 mil litros", disse, ao JN, Luís Maduro, presidente do Conselho Executivo da EPADRR. Segundo o responsável, a decisão de criar uma marca e a respectiva comercialização ficou a dever-se ao facto de "proporcionar rentabilidade das reservas eritão existentes, dado os armazéns estarem cheios".

Os vinhos passaram para a EPADRR em 2003 e, neste ano, foi criada a marca "Quinta do Rodo". A "primeira comercialização surge em Dezembro de 2005". Um



Produção do "Quinta do Rodo" está autorizada pelo IVDP

lote de cinco mil litros de vinhos velhos é aprovado pelo IVDP e colocado no mercado.

"O nosso vinho do Porto é um 'tawny' de dez anos e resulta de um lote feliz de vários vinhos do Porto, do trabalho de alunos, professores e trabalhadores que passaram e estão na escola e, na base do lote, estão as castas mais tradicionais do Douro, algumas raríssimas, e a localização privilegiada das vinhas empresta-lhe qualidades únicas organolépticas", sublinhou Luís Maduro.

Outra particularidade deste vinho é que foi envelhecido em cascos de carvalho português e algum mesmo em pipas de castanho. Segundo Luís Maduro, os melhores clientes deste "tawny" são "escolas do Nordeste Transmontano" e "mais de metade do lote já está vendido".

Com "o preço a rondar os nove euros por garrafa, o 'Quinta do Rodo' teve de ter autorização do Estado para que a sua venda se concretizasse". Os vinhos vão envelhecendo em velhas "pipas rabelas", num armazém da escola em plena propriedade agrícola. As "pipas rabelas" são cascos de 620 litros, que eram transportadas nos barcos rabelos e tinham a particularidade de não irem ao fundo, mesmo que fossem cheias. <

J. PAULO COUTINHO