

Tema: Sector Vitivinícola		Área: 21414 mm2	Âmbito: Nacional	Tiragem: 128332
Título: Enóloga duriense inova na Argentina			Temática: Gestão/Economia/Negócios	GRP: 11.4
2007/03/15	JORNAL DE NOTÍCIAS – NEGÓCIOS	Pág.9	Imagem: 1/1	Periodicidade: Semanal
				Inv.: 1972.00

Vinhos

Enóloga duriense inova na Argentina

»» Vinho topo-de-gama dos Andes será fermentado pela primeira vez em barricas de 600 litros

Almeida Cardoso

A produção do vinho Chacayes através da fermentação em barricas de carvalho francês, em plena região dos Andes, na Argentina, é o grande desafio que tem pela frente a enóloga duriense

se Marta Casanova. Segundo a enóloga, “é a primeira vez que um dos vinhos topo-de-gama argentinos será fermentado em barricas de 600 litros, feitos com a melhor madeira dos grandes carvalhais franceses”. Até agora, o método generalizado é de fermentação controlada em cubas de inox.

Esta experiência decorrerá no Valle do Uco, na região de Mendoza, na empresa “Jacques e François Lurton”, em plena vindima deste ano, que começa este mês, sendo colhidas para o efeito uvas da casta malbec.

“É um projecto interessante e vai possibilitar-me aprender muito e conhecer outras pessoas e

culturas ligadas ao vinho. Ao mesmo tempo, todas estas experiências e troca de saberes podem ser importante para a própria Região Demarcada do Douro. Aliás, o processo que será experimentado é comum no Douro”, revela Marta Casanova, que estará um mês na Argentina, onde fará, já dentro de 15 dias, a vindima.

A enóloga fez a sua primeira incursão profissional no Douro, na Sociedade Agrícola Vale da Corça, em Brunheda (Carrazeda de Ansiães), onde esteve sete anos.

Na zona, as alturas em áreas de vinhedo variam entre 500 e 1500 metros, tendo semelhanças com as encostas dos Andes.