


Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>			Área: <b>29946 mm2</b>			Âmbito: <b>Nacional</b>		
Título: <b>Uma história de gerações</b>						Temática: <b>Generalista</b>		GRP: <b>11.5</b>
2007/07/01	JORNAL DE NOTÍCIAS - NOTÍCIAS MAGAZINE			Pág. <b>70</b>	Imagem: <b>1/1</b>	Periodicidade: <b>Semanal</b>		Inv.: <b>1700.00</b>

VT'04 DOURO

# UMA HISTÓRIA DE GERAÇÕES

Este tinto especial com grandes tradições no Douro, através das famílias Calém, Zeller e Borges, apresenta-se com um aroma intenso e elegante a frutos vermelhos maduros, ficando encorpado na boca e com os taninos muito vivos. Só provando.

Vale a pena falar deste Douro tinto especial. Pode parecer ao leitor que é apenas mais um vinho que aparece no mercado e faz sucesso, mas não. Na história deste vinho – DOC, Douro, Tinto, 2004 – juntam-se mais de vinte gerações de pessoas ligadas ao Douro, à produção de vinho e às suas tradições.

A pressão sobre as firmas privadas e familiares foi enorme durante os anos oitenta e noventa, e muitas dessas famílias não tiveram outra saída que não fosse a de venderem as suas firmas às multinacionais que procuravam alinhar frentes de mercado que fizessem sentido. Como era preciso terem um *whisky* e um ou mais vinhos do Porto para poderem entrar nos hipermercados, compraram-nos. Ora este vinho que provei esta semana é justamente feito por três dos descendentes das famílias José Maria Calém, Cristiano van Zeller e Jorge Serôdio Borges que juntam entre si as referidas vinte gerações. Desde que começaram a trabalhar fizeram a produção deste tinto de 2004 e têm outro, já de 2005, para ser lançado na parte final do ano.

Desde logo se nota, ao provar, que este vinho foi feito em lagares, com pisa da uva a pé, o que faz com que a cor seja ainda mais intensa do que o habitual e o vinho mais encorpado. No entanto, ao fazer a pisa a pé, em lagar, é necessário fazer também o controlo da temperatura da fermentação, o que foi de facto feito. Mais tarde controlou-se a fermentação maloláctica e o processo de estágio em madeira, de carvalho francês, que durou cerca de vinte meses. Tem aroma intenso e elegante a frutos vermelhos maduros, cerejas e framboesas. Tem aroma de cacau e de especiarias. Na boca está encorpado e com os taninos muito vivos. Este vinho acompanha um lombo de porco recheado de farinha ou de ameixas e todos os queijos amanteigados que possa servir, pois tem corpo e alma que chegam para os queijos, sobretudo os mais moles, mesmo que de ovelha.

Tem uma graduação de 13,5º Alc., o que significa que pode acompanhar muitos outros pratos da nossa cozinha. Não deve é ser servido sem nada a acompanhar, pois a comida faz-lhe falta.

Encontra este óptimo vinho em garrafeiras, entre as quais a Coisas do Arco do Vinho, em Belém, na Augusto Leite da Foz, e



também na garrafeira Wine o'Clock, em Matosinhos, Rua Sousa Aroso, 297, que abriu há semanas. Cada garrafa custa trinta euros.

Até para a semana, com outros vinhos. «

**Vasco d'Avillez**  
ENÓFILO