



Um Douro é o 3.º melhor do mundo

Wine Spectator distingue vinho da Quinta do Crasto

● O vinho Quinta do Crasto Reserva Vinhas Velhas 2005 foi considerado, este ano, o terceiro melhor do mundo pela revista norte-americana *Wine Spectator*, que, pela primeira vez, classificou um vinho português nos 10 melhores do seu ranking anual.

Considerada internacionalmente “a Bíblia” dos vinhos, a *Wine Spectator* analisou mais de 19.500 vinhos na elaboração do Top 100 de 2008, tendo eleito o chileno Clos Apalta Colchagua Valley 2005, Casa Lapostolle, como o melhor do mundo. Seguiu-se na classificação o francês Château Rauzan-Ségla, Margaux 2005.

Para além da posição destacada da Quinta do Crasto, surgem ainda entre os 100 melhores do mundo o Sogrape Dão Callabriga 2005 (no 57.º lugar), o Churchill Douro Churchill Estates 2006 (no 90.º lugar) e o Niepoort Douro Vertente 2005 (na 98.ª posição).

A Região Demarcada do Douro surge, assim, como a mais representada de Portugal nesta lista, com três dos vinhos escolhidos, seguida pela região do Dão, com um vinho.

Situada na margem direita do rio Douro, entre a Régua e o Pinhão, a Quinta do Crasto é uma propriedade com cerca de 130 hectares, dos quais 70 são ocupados por vinhas. É propriedade da família de Leonor e Jorge Roquette há mais de um século.

“É uma excelente notícia para a Quinta do Crasto, para o Douro e para Portugal, porque a *Wine Spectator* é a mais influente revista do mundo dos vinhos”, comentou ao PÚBLICO o crítico de vinhos Rui Falcão.

O Reserva Vinhas Velhas 2005 foi o último vinho elaborado pela enóloga Susana Esteban, a partir de vinhas que têm entre 50 e 80 anos. Rui Falcão diz que “é um vinho que, entre outros, tem um grande mérito. Ao contrário do que acontece com os vinhos de top do Douro, cujas produções andam entre as cinco mil e as dez mil garrafas, este teve uma produção de 33 mil”.

Para Rui Falcão, este vinho é dos que melhor exemplifica o espírito do Douro. “Combina uma grande delicadeza, a elegância da fruta, com o carácter viril do Douro. Provamo-lo e visualizamos logo a região, a sua rudeza.” PÚBLICO/Lusa

