



Douro. A 'Wine Spectator', a bíblia dos vinhos, anunciou o seu Top 100 de 2008, no qual incluiu, pela primeira vez, um vinho de mesa português entre os dez primeiros. O mérito cabe à Quinta do Crasto, de Jorge Roquette, e aos seus filhos Miguel e Tomás. Idade das vinhas, localização e microclima, são alguns dos segredos

Um silêncio perturbado pela distinção



FOTOS: FERNANDO ALBUQUERQUE

Do cimo da propriedade vêem-se a casa, as adegas e os vinhos que se estendem até ao rio



Das 90 mil produzidas restam 70 na cave da quinta



Miguel é um dos 'Douro Boys', parceria na promoção

Reserva Vinhas Velhas da Quinta do Crasto é terceiro melhor do mundo

ILÍDIA PINTO

O percurso é difícil, como difícil é a vida e a viticultura na Região Demarcada do Douro, mas a vista que se alcança ao chegar à propriedade compensa bem. Situada na margem direita do Rio Douro, entre a Régua e o Pinhão, a cinco quilómetros de Gouvinhas, a Quinta do Crasto 'debruça-se' sobre o rio que corre sereno lá em baixo. A região Património da Humanidade em toda a sua plenitude.

Na quinta, o sossego habitual da época foi perturbado pelo burburinho dos muitos telefonemas de felicitações e pelos jornalistas que vão chegando para conhecer *in loco* onde se faz o terceiro melhor vinho do mundo, segundo a revista *Wine Spectator* (ver caixa). Jorge Roquette e os filhos, Miguel e Tomás, desdobram-se para dar atenção a todos quantos querem saber um pouco mais do universo do Crasto.

Com 130 hectares, dos quais 70 de vinha, é uma das quintas mais antigas da região, referenciada desde 1615, é propriedade da família há mais de cem anos. E foi com o apoio de Miguel e Tomás – o primeiro licenciado em *marketing* e o segundo em enologia –, que Jorge Roquette iniciou, em 1994, a produção de vinhos de mesa, tendo sido dos primeiros produtores-engarrafadores a lançar vinhos com marca de quinta.

Privilegiar a qualidade foi sempre uma aposta da empresa e os resultados estão à vista com várias distinções. "O Vinha Maria Teresa 2003 recebeu 96 pontos, a nota mais alta até hoje atribuída pelo Robert Parker a um vinho português. E têm sido o

Crasto e Vale Meão a obter as classificações mais altas na *Wine Spectator* nos últimos cinco anos", diz Miguel Roquette, salientando que "o Douro beneficia disso".

Já Jorge Roquette admite que isto

é importante para o negócio: "Há muita gente nos EUA que vai às garrafeiras munido da revista. Também é muito lida no Brasil e no Canadá".

Até 2000, a Quinta do Crasto só exportava, mas hoje Portugal é o seu

maior mercado, abarcando 30% a 35% das vendas. E que, só no último ano, mais que duplicaram, graças à parceria com a Heritage Wines, empresa de distribuição do grupo The Fladgate Partnership, garante Jorge Roquette. Assim, as vendas em 2008 deverão situar-se em 600 mil garrafas, entre vinho de mesa e Porto, no valor de três milhões de euros. Um crescimento de 24% em volume e de 18% em valor.

A meta é chegar a um milhão de garrafas. "Será muito bom se o conseguirmos dentro de três ou quatro anos", diz Jorge Roquette. A empresa não tem sentido a crise, mas achou prudente passar para 2010 o investimento que tinha previsto para o próximo ano numa pequena unidade de enoturismo. Mantêm-se os dois milhões na plantação de vinha na Quinta da Cabreira, em Foz Coa, onde pretende ter 80 hectares até 2010. ■

Mais três portugueses no 'ranking' mundial

A *Wine Spectator*, considerada a bíblia dos vinhos, provou mais de 19 500 vinhos para a elaboração do Top 100 de 2008. O chileno **Glos Apalta Colchagua Valley 2005**, Casa Lapostolle, ficou em primeiro (96 pontos), seguido do francês **Château Rauzan-Ségla, Margaux 2005** (97 pontos)

e do **Douro Reserva Vinhas Velhas 2005** da Quinta do Crasto (95 pontos). Qualidade, preço e quantidade foram três factores determinantes na análise da *Wine Spectator*, seguidos de um mais subjectivo: se o vinho era estimulante. Esta é a primeira vez que um vinho de mesa integra a

lista dos 10 melhores, já que, em 1994, incluiu um vinho do Porto, o **Fonseca Vintage Port 1992**, com 96 pontos. No Top 100 este ano ficaram ainda o **Sogrape Dão Callabriga 2005** (em 57.^o), o **Churchill Douro Estates 2006** (90.^o) e o **Niepoort Douro Vertente 2005** (98.^o). ■

5 perguntas a...

Jorge Roquette

PRESIDENTE DA QUINTA DO CRASTO

"Temos qualidade média acima do Esporão"



Ser distinguido com um prémio destes tem efeitos comerciais?

É muito gratificante e tem efeito nas vendas. Já recebemos reforços de encomendas dos EUA, Holanda, Suíça, Canadá e Brasil. Não do vinho premiado, porque está esgotado, mas o prémio ajuda a construir a marca. **E responsabilidades acrescidas?** Sem dúvida. É fundamental manter uma grande constância não só ao nível da qualidade como do preço. É preciso ter respeito pelo cliente. **Qual o segredo do Vinhas Velhas?**

O que se designa por *terroir*. A excelente localização das vinhas, a nascente e a baixa altitude, que combinam mais de 30 castas e têm mais de 70 anos. Têm uma produção muito baixa mas de excelente qualidade. É esta combinação única, quase irrepitível, associada ao microclima do Douro que proporciona uma matéria-prima excepcional.

E depois? Depois é a qualidade da equipa de enólogos – Dominique Morris, Manuel Lobo e Tomás Roquette – que

consegue tirar o máximo partido das uvas. E o estágio de 18 meses em barrica de carvalho francês.

Como se sente em relação ao seu irmão [José Roquette, proprietário da Herdade do Esporão]? (Risos) Sinto-me muito bem. O meu irmão vende 12 milhões de garrafas, exporta para 40 países e julho que é a maior marca individual. Nós somos quase nada. O Esporão no topo de gama deles tem coisas óptimas, mas a qualidade média do Crasto é bastante superior. ■



ID: 22848756

21-11-2008 | DN Bolsa

Crasto com mais encomendas

Dois dias bastaram para as encomendas começarem a chegar à Quinta do Crasto, de Jorge Roquette. A empresa já não tem o Reserva Vinhas Velhas 2005, considerado o terceiro melhor vinho do mundo pela revista *Wine Spectator* no Top 100 de 2008, mas está a ver a sua marca reforçada. **Negócios, página 9**



Jorge Roquette