



Vinhos

Junte-se a paisagem património mundial, a gastronomia, o vinho, algumas quintas e produtores conceituados e eis um conjunto quase perfeito. Um grande blend, como dizem os enólogos.

É nesta capacidade de conjugar aquilo que de melhor e mais apelativo tem o Alto Douro que reside o código para o sucesso e notoriedade recentes da região e alguns dos seus protagonistas. Chamaram-lhe já o novo Douro, moderno, atraente e cosmopolita, mas que nunca se separa e antes se apoia na sua história e tradição.

Ora, foi precisamente com este

espírito que o restaurante DOC, do chefe Rui Paula, se propôs assinalar mais um aniversário, associando-se, tal como em anos anteriores, ao grupo dos Douro Boys, mas também às casas Symington, Sogrape (ver textos ao lado) e Real Companhia Velha.

Começou-se com uma prova de vintages, seguiu-se o jantar no DOC e, no dia seguinte, visitas à Quinta das Carvalhas e à Quinta do Seixo, um percurso de barco rio acima e o fecho com a prova dos vinhos do ano 2000 dos Douro Boys, na Quinta de Nápoles. Assim descrito, e por se tratar de um evento especial e para convidados, perguntar-se-á até qual o interesse

para o leitor. Pois bem, a questão é que programas deste tipo estão mesmo ao dispor de qualquer um, sendo apenas conveniente que se façam as respectivas marcações. As distâncias há muito que deixaram de ser obstáculo e todos os lugares referidos se situam entre a Régua e o Pinhão, um dos mais belos troços do Douro e com excepcional concentração de quintas históricas. O percurso tanto pode ser feito por estrada, que acompanha em permanência a margem esquerda, ou no comboio que faz idêntico percurso pela

outra margem. É só escolher.

Propriedade da Real Companhia Velha, a Quinta das Carvalhas é uma das mais emblemáticas, mais bonitas e mais acessíveis propriedades de toda a região. Tem também a vantagem de estar numa fase de reconversão/transição que evidencia na perfeição o mais histórico e o mais moderno da agricultura do vinho no Douro. Verdadeiramente notável é o investimento na recuperação de vinhas centenárias, com uma abordagem ecológica, pró-biológica, que abrange não só os típicos patamares mas também toda a envolvente.

Além do impressionante cenário

do cultivo e alinhamento da vinha nas íngremes encostas, a quinta está permanentemente limpa e cuidada, com quedas de água, canteiros e arruamentos floridos que são um regalo para a vista. O portão de acesso, e o casario logo ali, estão mesmo junto à entrada da ponte do Pinhão e o visitante tanto pode optar por fazer um percurso pedestre por entre os socos de vinhedos, como por uma visita em veículos apropriados que partem com intervalos de algumas horas.

Pouco antes de chegar ao Pinhão, numa das curvas da estrada, é impossível não reparar na ordem e

O novo Douro é um *blend* per património, vinhos e gastrono

Não é só para especialistas ou convidados. Desfrutar e saborear do melhor que a região tem oferecer e qualquer um, como explica **José Augusto Moreira**. As provas ficaram a cargo de **Pedro Garcias**





arrumo da Quinta do Seixo, um dos emblemas da marca Sandeman, propriedade do Grupo Sogrape. Para além do efeito cénico dos 95 hectares de socalcos, a quinta está equipada para funcionar como uma espécie de museu temático. As visitas guiadas incluem provas de vinhos, numa moderna sala que funciona também como loja e com vista fabulosa sobre o rio. O percurso para os visitantes foi especialmente concebido de forma a não interferir com os trabalhos da adega. Começa com a projecção de um vídeo temático e inclui passagem pela adega, garrafeira e lagares robóticos.

feito: mia

r está ao alcance de

CORTESIA REAL COMPANHIA VELHA



Quinta das Carvalhas

As provas

Dow's Vintage 1994, um vinho magnífico

Depois dos 100 pontos atribuídos pela revista Wine Spectator ao Dow's Porto Vintage 2007, a possibilidade de provar três colheitas anteriores deste e de outros vintages do grupo Symington ganhou um interesse acrescido. Desde logo porque a mais antiga, a de 1994, só agora começa a estar no ponto ideal de consumo. Em prova, na Quinta do Bomfim, junto ao Pinhão, estavam os vintages de 1994, 1997 e 2000 da Dow's, Vestívio, Warre's e Graham's. Primeira conclusão interessante: todas as marcas apresentam um perfil bem definido nestas três colheitas. Se o Vestívio, por exemplo, se destaca pela fruta intensa e bem madura, reflectindo o clima quente do lugar (Douro Superior), quase o aposto do fresco Warre's, o Dow's distingue-se pela sua densidade, toque mineral e final seco e interminável, beneficiando da lotação de vinhos de duas quintas: Nossa Senhora da Ribeira (Douro Superior) e Quinta do Bomfim (Cima Corgo).

Apesar da qualidade excepcional do conjunto, a prova revelou por que razão os vintages Dow's e Graham's são os mais distinguidos pela crítica especializada. O Dow's 1994 ainda pode passar mais cinco ou 10 anos em garrafa até atingir a sua plenitude, mas já está extraordinário, com grande profundidade e estrutura, muito fresco (eucalipto) e cheio de deliciosas sugestões de chocolate negro a marcarem um final longo e apoteótico. Um vinho e uma colheita que irão fazer história. Os Dow's de 1997 e de 2000 são igualmente magníficos, mas nestes anos têm no Graham's um rival de peso. Em particular no vintage de 2000, embora o Graham's 1997, na sua elegância e intensidade aromática, esteja igualmente soberbo, mostrando uma evolução muito melhor do que fariam supor as classificações atribuídas ao vinho pouco tempo depois do seu lançamento.

A primeira prova vertical de Esteva

Quinta do Seixo, prova vertical de Esteva. Podia ser uma brincadeira ou até uma provocação, mas a ideia da Sogrape de realizar a primeira prova vertical de um dos mais populares e acessíveis vinhos do Douro revelou-se uma bela experiência. Eram 23 vinhos em prova (o Esteva surgiu em 1984 e em 1993 e 2004 não foi produzido) e nenhum surgiu imbebível, o que diz bem da qualidade e longevidade de um vinho que custa menos de cinco euros e que apresenta um perfil muito igual ao longo do tempo, apesar de se tratar de uma marca de grande volume (cerca de dois milhões de garrafas anuais). Dos primeiros anos, as colheitas de Esteva de 1985, 1986 e 1989 merecem uma referência especial. O primeiro mostrou-se apimentado e com uma acidez muito boa; o segundo revelou a mesma frescura e um nariz e uma boca mais complexos; o terceiro distinguiu-se por apresentar ainda uma bela estrutura de taninos. O vinho de 1991 ainda estava melhor,



mas dessa década nenhum superou o Esteva de 1997: belo nariz, boca sedosa e uma acidez muito viva num conjunto harmonioso. Dos vinhos já deste século, os anos de 2001, 2007, 2008 e 2009 mostraram-se os melhores, em especial os de 2007 e 2008, ambos excelentes, se tivermos em conta o custo do vinho.

10 anos de Douro Boys

A proposta era provar os vinhos de 2000 dos Douro Boys, grupo informal que começou a germinar naquele ano mas que ganhou forma em 2002, juntando no mesmo objectivo de promoção as quintas do Crasto, Vallado, Vale Meão, Vale D. Maria e Niepoort. Dez anos para vinhos tintos do Douro já é um tempo razoável, mas a prova confirmou que a longevidade deixou de ser apenas um privilégio do Barca Velha ou do Reserva Especial da Casa Ferreirinha. Não é possível dizer o mesmo dos brancos.

O Redoma, único branco que se provou, pode ser uma excepção. Embora apresente já sinais de alguma evolução, mantém-se muito fresco na boca e exibindo bellissimas notas a querosene. Nos tintos, os vinhos de topo mostraram estarem todos em grande forma, em especial o Crasto Vinha da Ponte. Nem parece que tem dez anos. Denso, profundo, complexo. Um Douro excelso. Muito bons também os Vallado Reserva, Vale Meão e Vale D. Maria. Mas a grande surpresa veio dos vinhos de segunda linha. E, neste campeonato, distinguiram-se o Vallado, o Redoma (melhor do que o Batuta) e o Meandro, um vinho que ainda está para as curvas.

