



Apresentação

Os Conceito de Rita Ferreira vão do Douro à Nova Zelândia

David Lopes Ramos assistiu à apresentação dos vinhos da enóloga e confirmou que são um testemunho de competência: têm garra e são personalizados

Os Conceito, brancos e tintos durienses, vinhos austeros e equilibrados em todos os seus componentes, são testemunho das ideias claras e da competência da sua autora, a enóloga Rita Ferreira. Em Outubro, ela apresentou, em Cascais, no restaurante do hotel Albatroz, agora sob a batuta do chefe de cozinha Vítor Claro, as suas mais recentes colheitas. Os brancos do Douro Contraste e Conceito, de 2009; o Bastardo 2009, Douro tinto; e os tintos Contraste e Conceito 2008.

Mais um Bastardo branco, doce, algo frouxo e um Porto branco, indicativo de que a enóloga também se sente à vontade no domínio dos fortificados. E ainda um garagístico, 600 garrafas, Conceito Vinho de Palha 2009, que poderá tornar-se numa bela surpresa. Num registo mais ambicioso, o Conceito Sauvignon Blanc 2010, que Rita Marques teve a ousadia de ir fazer na região de Marlborough, na Nova Zelândia. São 25 mil garrafas de um branco fresquíssimo, especiado, citrino, muito mineral, um vinho prazenteiro, longo na boca, que nos deixa alegres de o beber. O Douro, sendo a "praia" de Rita Marques, não lhe limita o sonho e a ambição de deixar a sua marca noutras regiões e lugares.

Porém, é no Douro que a enóloga concentra as suas melhores energias e capacidades. Num texto sobre o tema, Rita Ferreira afirma que "a forma" como concebe "o vinho", e "o entendimento" que tem da região, "é o ponto de partida do projecto e inspiração" da sua "história. Daí a marca (Conceito). Desde o século XVIII que o vinho do Porto monopoliza a cultura vinícola, produzindo uma paisagem de extraordinária beleza. Mas só recentemente se percebeu o tremendo potencial da zona Leste do Douro.

Primeiro, com a abertura de melhores vias de comunicação; depois, com a revolução dos vinhos de mesa. É, sobretudo, este último factor que abre a janela para um universo de especificidades ao longo do rio, um imenso vale que não pode mais ser visto, e cultivado, como um todo uniforme e indistinto. O vinho acabará, inevitavelmente, por expor os seus diversos *terroirs*.

O sítio, o terreno, onde o talento enológico de Rita Ferreira se exprime, é por ela descrito desta maneira: "Com o afluxo de investidores, renascem *spots* esquecidos, como o nosso vale da Teja: há 30 anos uma zona remota, transforma-se no buliçoso e próspero vale do vinho que é hoje. Aquela ribeira tributária do Douro, antes de se precipitar nas encostas do Vesúvio, atravessa um vale de orografia e clima suaves, a uma altitude de 300 a 400 metros.

"Dominado a sul pela aldeia de Cedovim e no topo norte pelo milenar castelo de Numão, forma um estreito e pedregoso *plateau* que, ao longo de quatro quilómetros, beneficia de um microclima particularmente ameno e fresco. É nessa faixa de terra que se situam as propriedades da família (Costa Ferreira): a Quinta da Veiga, 20 hectares que acompanham a longa recta à entrada do vale; a Quinta do Chão-do-Pereiro, 20 hectares no topo Norte, já com o castelo de Numão em fundo; e a Quinta do Cabido, assim designada devido ao cotovelo que a ribeira descreve, formando aí um anfiteatro natural de 23 hectares. Tão bela quanto inacessível, é a "jóia da coroa"! Acresce, para a direita, na parte mais elevada do vale, onde o granito substitui o xisto, um vinhedo de 10 hectares, exclusivamente de castas brancas".

Os vinhos de Rita Ferreira, uma vez provados, são dos que não se esquecem: têm garra, são personalizados, são bons, muito bons e excelentes. E até na imagem, da responsabilidade de João Noutel, patenteiam um bom gosto e uma modernidade só ao alcance dos mais talentosos e inspirados criadores.

