

# Um valor emergente

*O Quinta da Sequeira é mais um vinho do Douro que se junta à extensa lista com que temos vindo a ser brindados pelos produtores nacionais. Mas haverá espaço para todos?*

**Álvaro Roneberg**  
vida@oIndependente.pt

Cada vez mais compete aos produtores a definição de uma estratégia bem feita, seja em matéria de preços, seja de imagem ou distribuição. Só assim será possível integrar todos os vinhos que recentemente têm aparecido no mercado. Mas pelo menos em relação a alguns temos esperança de que consigam vingar. Como este belíssimo Quinta da Sequeira.

Situada em pleno Douro superior, no concelho de Vila Nova de Foz Côa, não se pode chamar à Quinta da Sequeira um novo produtor, pois já produz e vinifica desde 1899. Esta propriedade pertence à mesma família há várias gerações, estando hoje a dirigi-la Mário Jorge Eugénio Monteiro Cardoso, engenheiro de profissão. O "bichinho" de produzir e engarrafar o seu próprio vinho há muito que o andava a rondar e Mário Cardoso viu que tinha um

imenso potencial por explorar: as suas vinhas. Assim, tentou rodear-se de todos os meios que lhe permitissem ter um bom arranque, delineou uma estratégia a longo prazo e contratou um excelente enólogo: Jorge Sousa Pinto. De seguida, contactou os agentes distribuidores que lhe oferecessem as melhores garantias e levou os seus vinhos a vários concursos internacionais. A surpresa foi enorme, conseguindo arrecadar medalhas com quase todos os seus vinhos, nomeadamente no concurso internacional Wine Masters Challenge 2005.

Vinho já temos. Apenas falta introduzir uma estratégia que faça com que o Quinta da Sequeira seja mais facilmente encontrado. E Mário Jorge Cardoso bem merece que este vinho seja conhecido da generalidade dos consumidores, pois é um vinho que respira personalidade e tem imenso potencial. A altura de lançamento talvez não tenha sido a melhor, mas é nas piores alturas que se revelam os vencedores. Como este.



## Ficha técnica

**Classificação:** Quinta da Sequeira Tinto 2001

**Tipo:** D.O.C. Douro

**Produtor:** Mário Jorge Eugénio Monteiro Cardoso

**Castas:** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela e Tinta Barroca.

**Vinificação:** desengajo total seguido de esmagamento; maceração pelo frio durante 24 horas; fermentação durante seis dias com maceração pós-fermentativa, seguida de fermentação maloláctica. Estágio de seis meses em barricas de carvalho "allier" e "limosin" e outros seis meses em garrafa.

**Teor alcoólico:** 14,05% vol.

**Enólogo:** Jorge Sousa Pinto

## Ficha de prova

■ Bonita cor, boa extracção. Sensação de notas tostadas das barricas ainda por integrar com a fruta. Taninos de muito boa qualidade, robustos mas ao mesmo tempo aveludados, com excelente base. Vinho profundo e a demonstrar-se cada vez melhor à medida que vai abrindo no copo. Muito promissor em termos de evolução.

## Maridagens

■ Para este vinho, Manuel Moreira recomendou-nos um prato de costeletão de porco bísaro assado, acompanhado de legumes guisados com carvi preto e chispe crocante em salada – prato executado pelo novo "chef" da Fortaleza do Guincho, Vincent Farges.

## Pequenas notícias

■ Muita gente ainda torce o nariz quando se fala de "rosés". Dizem que não é vinho ou que é vinho de senhoras, mas esquecem-se que o nosso mais conhecido vinho é um "rosé", de seu nome Mateus Rosé, que recentemente ganhou uma medalha de prata no Mondial du Rosé – e muito merecida, pois é excelente. Parabéns!