

A primeira “bomba”

A colheita de 2003 foi uma bênção para muitos produtores. E o Quinta da Gaivosa Vinha do Lordelo 2003 promete ser, sem dúvida, um dos vinhos de sonho desta colheita. Sendo a primeira vez que Alves de Sousa o edita, é uma boa aposta

Álvaro Roneberg
vida@oIndependente.pt

Os vinhos que estão a sair para o mercado oscilam entre a colheita de 2003 e 2004, mas sem dúvida que os vinhos de referência são todos da colheita de 2003 – por enquanto, claro. Apesar de ter sido um ano de excesso de calor em praticamente todas as regiões, a colheita vingou – e bem. E fez com que os vinhos tenham seguido um caminho quase comum em termos de perfil, originando, ainda assim, alguns vinhos de excepção, com uma estrutura fora de série.

Houve muitos produtores que optaram, pela primeira vez, por fazer vinhos que saem um pouco da linha que habitualmente tinham seguido até então, talvez à procura de melhores vendas. Mas houve outros que sempre seguiram o seu caminho e, apesar de terem demorado algum tempo a imporem o seu estilo, conseguiram fazê-lo. E hoje os vinhos que daí resultaram são aquilo o que eu chamo de vinhos com “garra”. Não que sejam demasiado encor-

pados ou adstringentes, mas porque têm uma personalidade vincada e fizeram com que aumentassem a sua legião de fãs. Um desses exemplos são os vinhos feitos por Domingos Alves de Sousa e pelo seu filho Tiago. Na região do Douro e em várias propriedades que possui, não há quem não conheça ou não tenha já ouvido falar dos seus vinhos. Nomes como o Quinta do Vale da Raposa, o Quinta da Gaivosa ou o Quinta da Estação, são conhecidos por produzirem vinhos que transpiram personalidade, primando sempre pela elegância.

Este Quinta da Gaivosa Vinha do Lordelo 2003 é proveniente de uma parcela de vinha muito “idosa” e originou este “vinhão”, que segue os mesmos parâmetros dos seus antecessores. Elegância, equilíbrio e profundidade são algumas das suas principais características, oferecendo-nos ainda uma estrutura e complexidade superiores. Este vai ser, sem dúvida, um dos grandes vinhos da colheita de 2003 e fará com que mais pessoas olhem com atenção acrescida para os vinhos deste simpático produtor, Domingos Alves de Sousa.



Ficha técnica

Quinta da Gaivosa Vinha do Lordelo 2003

Características

Região: Douro

Castas: Touriga Nacional, Tinta Amarela, Sousão, Tinto Cão, Bastardo e outras de 2,5 hectares de cepas seculares e baixíssima produção

Estágio: 12 meses (100% madeira nova – carvalho francês Allier)

Teor Alcoólico: 15% vol.

Produção: Cerca de 3500 garrafas

Enólogo: Anselmo Mendes e Tiago Alves de Sousa

Maridagens

■ Para este vinho, o “chef” Manuel Monteiro, do restaurante Tok, escolheu uma costeleta de vitela fatiada acompanhada de um misto de legumes com “tagliatelli” com molho de azeite aromático.

Pequenas notícias

■ Uma notícia “fresquinha” é a da saída do escanção Jorge Bitá da Estalagem do Espinheiro, em Évora, para o restaurante Eleven, em Lisboa. Ao Jorge, que conheço bem, desejo a maiores felicidades – e que espere uma visita minha em breve, para apreciar arte deste profissional.

Nota do Redactor: Na última edição desta página houve uma troca na ficha técnica do vinho Casa de Santa Vitoria Reserva 2003. As castas deste são, na realidade, touriga nacional, syrah e alicante bouschet. Pelo engano, peço desculpa.