

## Beberes

# De Cambres

É ancestral a ligação da família Serpa Pimentel com o Douro, iniciada no século XVIII com a aquisição da Quinta de Vale Abraão, situada na margem esquerda do rio, em Cambres, concelho de Lamego. Quinta na altura sem vinha, com vocação para o lazer, literária e cinematograficamente consagrada há poucos anos. Do mesmo século já existe referência da vizinha Quinta da Pacheca, que virá a ser comprada, em 1903, por D. José Freire de Serpa Pimentel. É ele que logo no ano seguinte manda proceder à reconversão dos vinhedos; as vinhas novas, numa visão de vanguarda, plantadas por castas em talhões e separadas com largueza. De 1916 é a construção de novos e imponentes lagares e também armazéns. Muito mais tarde, sob a égide de D. Eduardo Freire de Serpa Pimentel — um dos grandes senhores do vinho portugueses da segunda metade do século XX —, com a colaboração do filho, o enólogo José van Zeller Serpa Pimentel, iniciar-se-ia a comercialização de vinhos DOC Douro produzidos na Quinta. O Eng<sup>o</sup> Eduardo foi pioneiro na produção de três vinhos brancos de castas estrangeiras: Riesling, Sauvignon e Gewurztraminer.

Hoje, a Quinta da Pacheca é dirigida pela nova geração de Serpas Pimentéis: José (comercialização e «marketing»), Maria (enologia) e Catarina (enoturismo). Vamos beber um dos seus vinhos, que creio ter vindo a substituir o antigo «Vinha das Madrucas»: QUINTA DA PACHECA, Douro DOC, branco, 2004. Feito com as castas Cerceal (40%), Gouveio (30%) e Malvasia Fina (30%), fermentou em inox, com controlo de temperatura. Foram envasilhadas 15.000 garrafas. A minha, no El Corte Inglés (antes da feira), custou €3,99.

Com 12,5 graus de álcool, mostrou cor citrina, aroma com algum frutado cítrico e pendor mineral, sabor afinado, ácido na conta, sóbrio, agradável, persistente. Já se vê que podemos continuar a contar com estes timbres de Cambres. 

