



Francisco Ferreira, Dirk van der Niepoort,
Sandra Tavares da Silva,
Francisco (Xito) Olazabal e Roquette

Os revolucionários do Douro

São jovens, durienses, nasceram em famílias ligadas ao vinho e uns descendem de D. Antónia. Os Douro Boys, são amigos, partilham segredos e ganharam prémios

"Douro Boys". Não, não se trata de um grupo musical nem de um movimento independentista nascido nas paisagens durienses. Aqui a letra e sons são outros. Damos uma ajuda ao leitor. Começamos por enumerar os seus nomes: Tomás e Miguel Roquette e Susan Esteban, Francisco (Xito) Olazabal, Francisco Ferreira, Cristiano van Zeller, Sandra Tavares da Silva e Dirk van der Niepoort. Já sabe de quem e do quê é que estamos a falar? Ainda não? Abrimos mais uma carta com nova dica. E se falássemos da Quinta do Crasto, da Quinta do Vale Meão, Quinta do Vallado, Quinta do Vale D. Maria e a Quinta de Nápoles. Agora basta ao leitor "casar", pela mesma ordem, cada uma destas quintas com os nomes enunciados atrás e encontra a resposta. Estamos a falar, claro, está, de vinho. De vinho de mesa de qualidade, de muita qualidade, produzido no Douro, uma paisagem reservada até há uns anos

ao Porto mas que estes jovens enólogos, aliando a tradição à tecnologia, mostraram que ali também era possível produzir outros estilos de vinho.

A "culpada" do nome em inglês, atribuído durante um apresentação no exterior, foi de uma jornalista espanhola, conforme conta Xito Olazabal, da Quinta do Vale Meão. E à nomenclatura de "Douro Boy's" associaram-se alguns dos vinhos durienses que tem dado cartas em todo o mundo.

Olhando para este conjunto inquieto de enólogos e proprietários que produziu uma revolução no Douro observamos que o vinho corre-lhes no sangue. São todos amigos e alguns têm entre si laços de consanguinidade. Uns descendem de Dona Antónia (Francisco Olazabal e Francisco Ferreira). Outros são casados entre si (João Álvares Ribeiro, da Quinta do Vallado com Rita Roquette, da Quinta do Castro) provando que os laços fortes desta união

de proprietários e enólogos vai para além de uma garrafa de vinho do Douro. E em comum têm ainda algo mais. "D. Antónia tinha uma paixão pelo Douro. Nós também", refere João Álvares Ribeiro.

Reúnem-se periodicamente. "O Douro necessita de uma imagem forte e por isso vamos juntos às apresentações, embora cada qual com o seu vinho", justifica Francisco Ferreira. São concorrentes, mas partilham segredos. Estranho para muitos, mas não para os Douro Boy's. Exemplo máximo é Francisco Olazabal que passou pela Quinta do Vallado em 1993 e em 1998 avança juntamente com o seu pai para o Vale Meão.

Dez anos depois desta revolução tranquila, depois de terem trocado e o Porto pelo Douro, a aposta dos Douro Boy's parece estar a ser ganha. A prová-lo estão os prémios que cada um dos vinhos vai arrecadando e o respeito dos críticos

Em nome do avô e de uma paixão

Recuperou as vinhas da família a partir de 1992.

E este ano prepara-se para lançar um vinho de topo

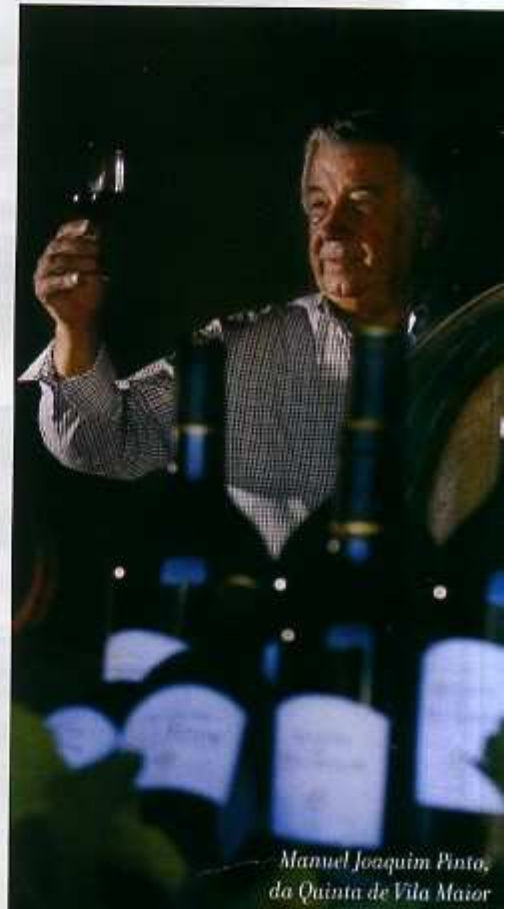
Oriundo de uma família de vitivinicultores, Manuel Joaquim Pinto só recentemente entrou no negócio do vinho e desenvolveu a paixão que lhe corria no sangue. Transmontano de nascença, a Agronomia foi interrompida, em 1957, para cumprir serviço militar. Foi prisioneiro de guerra em Coa, fez vida em Macau e investiu no turismo no Algarve. Em relação à entrada nos vinhos, é preciso dar um salto de gigante, para o início da década de 90 do século passado. Com três filhos a morarem em Lisboa, regressou a um local que já tinha sido do seu avô, Manuel J. Pinto, dono da Casa da Palmeira e de várias quintas adquiridas em 1889.

«Há 12 anos comecei este projecto, recuperei e unifiquei cerca de 80% das vinhas que estavam na posse da família», afirma Manuel Joaquim Pinto. Aos 71 anos, gastou neste hiato de tempo entre as primeiras compras e reconversão das vinhas e as últimas obras mais de 2,5 milhões de euros. As cubas de marca Lejeune, verdadeiros Rolls-Royce e as primeiras a entrar em Portugal, é um dos seus orgulhos. A motivação encontra eco «mais na paixão do que no dinheiro», assegura enquanto

adianta não estar nada arrependido, antes pelo contrário. Na foz do rio Sabor, o projecto divide-se em dois. Na antiga Casa da Palmeira, que continua o vinho com o mesmo nome, e na Quinta de Vila Maior, a nova aposta de Manuel Pinto e que vai estar, em breve, nas mesas. Quem o garante é Manuel Pinto, proprietário, secundado pelo enólogo Álvaro van Zeller. Sai antes do Natal e «será concorrente do que de melhor se faz na região duriense, como o Quinta do Vale Meão e o Charme, por exemplo».

Depois de um estágio de dois anos, a produção será cerca de 7500 garrafas. Por enquanto a arte final dos rótulos está a ser concluída e o nome só aparece nos copos onde este é servido, revelando uma preocupação certa de *marketing*. Mas já houve uma primeira prova. «No ano passado exportei um contentor para a China», desvenda.

Enquanto não apresenta a novidade ao mercado, Manuel Pinto entretém-se a perceber o perfil e as escolhas dos consumidores. «O preço e o rótulo» são as razões apontadas num levantamento empírico que fez numa grande superfície.



Manuel Joaquim Pinto,
da Quinta de Vila Maior



HOTEL VÍNICO NO DOURO

Viver o sonho da vinha e do vinho. É este o objectivo do esplendoroso Hotel Rural Burmester, o primeiro hotel vínico do Douro, que utiliza como conceito o enoturismo. Ali pode acompanhar-se o dia-a-dia de uma quinta vitivinícola. Os hóspedes poderão participar nas múltiplas actividades sazonais: vindimas, lagaradas, provas e cursos de vinho, apanhas de fruta de azeitona e de amêndoa, piqueniques, churrascos, entre outras. Mas o que mais atrai neste projecto é a sua integração com a paisagem do Douro e a imensa vista panorâmica dos seus 11 quartos ou mesmo do jardim de Inverno, da fabulosa ramada, da piscina construída por entre os socalcos de xisto da vinha velha, do alpendre, do pátio da capela ou mesmo do imenso pátio da cascaria por cima da sala de provas e da garrafeira subterrânea, sendo o contacto com o meio ambiente e o universo do vinho uma constante.

Como ir

É possível chegar de barco e de comboio. De carro, a partir do Porto, o melhor é seguir até Vila Real, continuar em direcção a Sabrosa e, junto a São Martinho de Anta, virar à direita para Paradelas/Guiães. Depois de passar estas localidades, e já próximo ao apeadeiro do Ferrão, virar à esquerda para a quinta.



PASSEIO PELO DOURO

De barco rabelo, num cruzeiro ou, se preferir solo firme, de comboio, as margens do Douro merecem uma visita demorada contemplando uma das paisagens mais majestosas do mundo. Os barcos partem do Porto e sobem até à Régua. Se preferir pode só fazer o percurso a partir daí até à vila do Pinhão. Para conhecer o Douro, os carris também são uma solução, em especial desde o Peso da Régua ao Pocinho. Aproveite e de um salto até à estação de Barca de Alva.

RESTAURANTE O ARTUR

Para quem gosta de calcorrear estradas em busca «daquele restaurante», bem longe dos grandes centros urbanos. A frase pode servir de entrada à primeira abordagem a este espaço gastronómico, em Carviçais, perto de Torre de Moncorvo. A posta mirandesa justifica a visita e por ela gastrónomos de todo o país rumam a estas paragens.

Lugar do Rebentão – Carviçais
5160 Torre de Moncorvo
Tel. 279 939 184. Fax 279 939 284