

O GÊNIO DA GARRAFA

Mais um lançamento duriense



**ALFREDO HERVIÁS
Y MENDIZÁBAL**
Crítico
de vinhos

A primeira vez que tive conhecimento da *Quinta do Couquinho* foi com a apresentação que fizeram através da Lavradores de Feitoria. Este foi um projecto que juntou uma série de viticultores das três sub-regiões do Douro, para elaborar e comercializar os seus vinhos. Alguns dos sócios lançaram as suas próprias marcas, como foi o caso do *Quinta de Meruge*, *Quinta da Estrada*, *Quinta da Cosia*, *Quinta da Trepadeira* ou deste *Quinta do Couquinho*. O que aconteceu é que a família Melo e Trigo não quis ceder a sua marca, *Quinta do Couquinho*, para a Lavradores de Feitoria, e acabou por se emancipar dessa aventura, continuando ligados, mas numa perspectiva meramente empresarial.

A família Melo e Trigo contava com diferentes propriedades agrícolas entre Vila Flor e Torre de Moncorvo e só recentemente decidiu vender parte delas e comprar outras, com a finalidade de conseguir agrupar o terreno exclusivamente numa área contínua. A quinta tem na actualidade 80 ha, dos quais 23 ha são dedicados à vinha, e os restantes

ao olival. Plantaram quatro castas: touriga-nacional, touriga-franca, tinta-roriz e tinta-barroca; contrataram os serviços de um dos jovens enólogos mais bem sucedidos do Douro: João Brito e Cunha; e realizaram um forte investimento na criação de uma adega moderna, com mais de 700 m², sendo que este 2003 ainda não foi vinificado nas novas instalações.

O *Quinta do Couquinho 2003* mostra uma elegância inusual para uvas procedentes de vinhas novas. Aqui intervm três factores determinantes: a qualidade do fruto, a mão do enólogo e o acerto na escolha das barricas de carvalho francês onde estagiou, que tem um papel relevante na complexida-

de dos aromas e do paladar. O maior desafio desta família é agora resolver o aspecto comercial, pois decidiu encarregar-se da distribuição do vinho, o que não é uma tarefa tão simples como parece.

O *Quinta do Couquinho 2003* tem qualidade, mas no meu ponto de vista não seguiu uma política acertada no preço, pois experimentou um acréscimo em relação à colheita anterior de quase o dobro, o que pode resultar num sério inconveniente para a sua implantação no mercado. A ver vamos.

Produtor: Maria Adelaide Melo e Trigo.

Nota de prova: Não está muito carregado na cor, o que não é defeito nenhum; mas, curiosamente, esse factor é con-

sequente com o que encontramos no perfil aromático, pois sem ser exuberante, tem elegância e finura, com destaque para as notas florais, característica habitual da touriga-nacional, que faz parte do lote. Tem taninos suaves, resultando fácil de beber, especialmente para um tinto de 2003, ano excepcional para a região do Douro. (16/20).



A FICHA

QUINTA DO COUQUINHO

Região: D.O.C. Douro

Tipo: Tinto

Preço: 17,5 euros

Sugestão gastronómica. Costeleta de vitela barrosã brelhada, com grelos e batatas a murro