

Vinhos de ouro da colheita de 2003

QUINTAS DOS "DOUROBOYS": EXCELENTE PROVA DE TINTOS E VINTAGES

O Douro devia ser um lugar de peregrinação dos "religiosos do vinho" (os enófilos) e de todas as pessoas que apreciam a saborosa e virtuosa bebida, impondo-se a visita aos "altares" (as quintas) que acompanham um e outro lado do rio com aquele precioso nome a ocupar um vale maravilhoso dominado pelo xisto que opera o milagre de transformar a pedra em vinho. De aspectos deslumbrantes, numa região esplêndida com miradouros excepcionais, os vinhedos e as casas das quintas são "santuários" muito próprios no imaginário paisagístico e pelo que representam na vivência do trabalho, do lazer e dos sabores, proporcionando o rendimento que resulta não só do vinho generoso e de mesa, mas do turismo cada vez mais entusiasmante.



Grupo de protagonistas do evento

Para se visitar o Douro utiliza-se em regra o automóvel, o barco ou o comboio, meios de transporte que permitem que se descubram, durante a viagem, os pormenores mais sedutores de uma sucessão infindável de quadros rústicos de grande perfeição, pintados com as mais belas tintas pela Natureza e pelo Homem.

Fomos pela primeira vez em 9 de Setembro findo à Quinta do Crasto, de comboio desde o Porto até ao

apeadeiro do Ferrão, um pouco adiante da Régua e percorremos a seguir, de automóvel, a curta distância até àquela acolhedora, extensa e aprazível propriedade, já citada em documentos de 1615 e que pertence há mais de um século à família de Leonor e Jorge Roquette.

Cenário de encanto e de frescura na Quinta do Crasto

Sita na margem direita do rio Douro, entre a Régua e o Pinhão, em zona de

outras famosas quintas, entre as quais a bem conhecida e bonita Quinta de São Luís, onde há anos pernoitámos graças à boa hospitalidade da empresa Barros e Almeida, a do Castro mostrou-nos alargado cenário de grande encanto e frescura, com uma piscina rústica de água cristalina a oferecer os seus préstimos e a abrilhantar o ambiente.

Fruto de importantes investimentos realizados, modernizaram-se as vinhas e as instalações de vinificação e de

estágio, que garantem que se produzam vinhos de mesa tintos de elevada qualidade, provenientes de muitas e das melhores castas, designadamente as Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão.

Já há anos prometi a visita, quando conhecemos pessoalmente Jorge Roquette, irmão de outra grande figura do vinho, o empresário José Roquette, tendo surgido agora a oportunidade da ida à Quinta do Crasto para uma prova dos melhores vinhos de 2003 do Douro e do Porto, de cinco conhecidos produtores da Região, os designados "Douroboys" da Quinta do Vallado, Niepoort Vinhos, Quinta do Crasto, Quinta do Vale D. Maria e Quinta do Vale Meão.

Surpreendente, na tarde fresca de 9 de Setembro, já próximo do fim do Verão, foi a presença para o mesmo fim de elevado número de jovens especialistas estrangeiras, dos mais diferentes países, desde a Austrália e Nova Zelândia até à Dinamarca e Brasil, por exemplo, que vieram conhecer as realidades do Douro e a excelência dos seus vinhos. Coube a Tomaz Roquette, um dos filhos varões do dono da casa (o outro é o Miguel, responsável pelo sector do marketing) mostrar aos convivas as



Roquettes
da Quinta
do Crasto

modernas instalações do sector enológico da quinta e explicar as particularidades de alguns dos equipamentos mais actuais e eficazes para a bondade dos vinhos.

Prova e lançamento de 19 vinhos de gabarito

A prova organoléptica constituiu, naturalmente, a importante tarefa da tarde, com mais de três dezenas de pessoas a participar no lançamento oficial de 14 vinhos tintos do Douro e de cinco Portos Vintage, todos da

colheita de 2003 (que em breve passam a ser comercializados) e a escutar, no momento próprio, os comentários (em inglês) feitos pelos representantes das quintas e dos vinhos em foco, de grande qualidade.

Provaram-se, sucessivamente, o Vallado, o Tinto Roriz e o Quinta do Vallado Reserva (da Quinta do Vallado); o Vertente, o Redoma Tinto e o Batuta (Niepoort); Quinta do Crasto Reserva, Vinha da Ponte e Vinha Maria Teresa (Quinta do Crasto), Quinta Vale Dona Maria, Curriculum Vitae e Casa



Tomaz Roquette a companhia a visita às instalações da adega



douro

Grupo de "Douroboys" com a enóloga Sandra Tavares da Silva em primeiro plano. Do lado esquerdo na foto – Francisco Ferreira e Dirk Niepoort e à direita Francisco Olazabal (filho) e Miguel Roquette

de Casal de Loivos (Quinta do Vale Dona Maria), Meandro e Quinta do Vale Meão (Quinta do Vale Meão) e, a seguir, os vintages Niepoort Secundum, Niepoort, Quinta do Crasto, Quinta Vale Dona Maria e Quinta do Vale Meão.

Tarefa longa, mas muito agradável, pelo nível qualitativo dos produtos, todos muito bons, a prova dos 19 vinhos foi bastante esclarecedora para os objectivos de distinguir, pelo nosso gosto e isenção indispensável, os melhores entre os melhores, numa jornada excepcional, bem conduzida, que nos levou a conceder notas de excelência ao Tinto Roriz, ao Vinha Maria Teresa e ao Quinta do Vale Meão, particularmente harmonioso, que nos seduziu pela franqueza no nariz, considerando-o o melhor, pela finura, elegância, corpo e taninos. Também o Vinha Maria Teresa nos agradou bastante pelo aroma intenso, elegância e aveludado que manifestou,

o mesmo sucedendo com o Tinto Roriz, de aroma intenso e complexo, fino, muito elegante e aveludado, apresentando-se o Curriculum Vitae elegante no aroma a fruta madura,

aveludado, com notas de pimenta e boa acidez e também o Redoma Tinto, de igual modo elegante, forte e de bom sabor e frescura, a revelar maior acidez, de natural importância, mas menos do

meu gosto, não deixando, todavia, de ser um vinho com muitos predicados. Foram oportunos, a propósito da prova, os comentários dos responsáveis da Quinta do Vallado (Francisco Ferreira); da Niepoort Vinhos (o dinâmico e criativo Dirk van der Niepoort); da Quinta do Crasto (Miguel Roquette), da Quinta do Vale D. Maria (Cristiano van Zeller) e da Quinta do Vale Meão (Francisco Olazabal), cabendo-nos avaliar, ainda, o Vintage Quinta do Crasto, pelas suas virtudes e harmonia, tendo os congéneres das Quintas do Vale Dona Maria e Vale Meão satisfeito algumas das minhas exigências sensoriais, sem desprimor para os restantes, naturalmente bastante agradáveis. Previsto para ser servido nas imediações da piscina, o jantar foi transferido para os lagares da adega. Os aperitivos acompanharam o vinho branco Quinta do Crasto 2004 e o espumante da Herdade do Esporão e tivemos a oportunidade de degustar, com muito apreço e com o prato principal, o primeiro Reserva Quinta do Crasto a ser produzido e embalado em garrafa magnum. Estava muito bom e brilhou, naturalmente, com o prato de carne que lhe serviu de base, sendo servidos, ainda, outros tintos de 2003, assim como o Vintage Port Quinta do Crasto 1987 e o Colheita Quinta do Crasto 1970, terminando o agradável encontro com animado baile em que os "Douroboys" mais entusiastas tiveram magnífica postura de jovialidade para um trajecto vivencial verdadeiramente optimista. S.M.

Douroboys representantes das cinco quintas: Vallado, Vale Meão, Niepoort, Crasto e Vale Dona Maria



2003 – ano Vintage

Confraria do Vinho do Porto anuncia a decisão em Lisboa

A Confraria do Vinho do Porto vai realizar em Lisboa, no próximo mês de Novembro, a cerimónia do anúncio de 2003 ano Vintage, o que se verificará pela primeira vez fora das cidades do Porto e de Gaia. Para que um ano seja declarado Vintage é necessário que metade das empresas tenha obtido essa declaração para os seus vinhos, sucedendo que da colheita de 2003 foi praticamente todo o sector, ou seja 43 produtores e engarrafadores, a obter essa declaração.