


Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Especializada	
Título: Alves com amor					Temática: Ócio/Lazer/Tempos Livres	
2006/01/05	EPICUR – PRINCIPAL	Pág.46	Imagem: 1/2		Periodicidade: Mensal	Inv.: 3500.00

Alves com amor

Todos os santos anos é assim: Domingos Alves de Sousa desce a Lisboa para apresentar anos de amor ví-nico. E nós, os privilegiados repórteres, deliciamo-nos em primeira mão. Quanto a novidades, são sempre muitas e de grande estofo. Ora espreite, depois entranhe!

Alves de Sousa e filho, devidamente escoltados pelo enólogo Anselmo Mendes, grande abono de família da casa, voltaram a apresentar os seus últimos vinhos, desta feita devidamente degustados na companhia do preceito gastronómico do Ritz lisboeta.

Prosando sobre as últimas excitações, pois os brancos que se apresentem. E fica desde logo a dúvida instalada no repórter epicuriano – em função de tantas obras-primas, finos aromas, alguns de complicação evidente, como apontar o melhor? Pedimos escusa. Face a uma paleta tão diversa, ganha o consumidor, não temos dúvidas. O consumidor sabedor, que não a casta de mouros implicados na parvoeira de dizer que vinho é tinto...

Com a massa discursiva em riste, lança-nos Alves de Sousa, tudo em prol de pistas a bem de um futuro: «A tentativa de definir o melhor perfil de um branco no Douro levou-nos a partir para esta experiência: plantação de castas brancas nas nossas vinhas de maior altitude em busca de uma maturação mais suave que nos permitisse preservar uma maior frescura e aromas varietais.» Estes

por *Eduardo Miragaia*

três vinhos resultam assim das castas que revelaram uma melhor adaptação ao local, fornecendo bons indícios sobre os futuros brancos Alves de Sousa.

Na pegada das pingas em apreço, temos um Malvasia Fina 2005, um Verdelho 2005 e o Arinto 2005. Porém, senhor do império dos brancos da casa assenta no Alves de Sousa Reserva Pessoal Branco 2003. Para o patrão, como diz, para o povo corroborar, «trata-se do reafirmar de uma personalidade». E nós: quem lhe chegar trate de o beber com acólitos do peito.

Passa a palavra para o mestre Domingos: «A colecção Reserva Pessoal nasceu como uma procura das diferentes expressões possíveis do “terroir” Gaivosa. E se a nível de tintos se descobriu a outra face da quinta, com os brancos... bom, com os brancos a vontade de criar algo verdadeiramente novo impôs-se. Este vinho foi feito seguindo o conceito de concentração e longa maceração, com a selecção das uvas das vinhas velhas da Quinta da Gaivosa. É um vinho raro, mesmo na sua personalidade.»

No recurso às tais vinhas de antanho, com mais de 60 anos, as castas do

reserva são constituídas pela Malvasia Fina, Viosinho e outras castas antigas do Douro.

Mas, antes da parada tinto, a feira de vaidades com Q.G. no Ritz destacou um rosé com grande alma. E aí está nos arraiais o Vale da Raposa Rosé 2005 DOC Douro. Um Touriga Nacional arrancado a vinhedos de 20 anos.

No volta-face da folha do canivete, eis os tintos em destaque, palavras para a casa, a eito: «Expressar a singularidade do Gaivosa 2003 – vinificação vinha a vinha, o que não acontecia com as colheitas anteriores. Com este método fazemos a selecção das melhores vinhas para a obtenção do melhor lote.»

Um lugar ao pódio, dito assim: «Quando há um ano foi apresentado o primeiro Porto da Quinta da Gaivosa, o LBV 1999, várias foram as pessoas a questionar – porque não um vintage? O elevar da fasquia no Douro havia adiado até então a cautelosa e ponderada incursão no Porto. Ao longo desta década, aparentemente voltada apenas para os vinhos do Douro, muitos foram os vinhos finos a nascer na Quinta da Gaivosa. E se o LBV de 1999 nos pareceu o melhor cartão de

Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Especializada		
Título: Alves com amor					Temática: Ócio/Lazer/Tempos Livres		
2006/01/05	EPICUR – PRINCIPAL		Pág.47		Imagem: 2/2	Periodicidade: Mensal	Inv.: n.a.

apresentação, um vintage Gaivosa... bom, havia um desejo de ir ainda mais longe. O esforço e a paciência acabariam por ser recompensados em 2003, ano em que as condições climáticas extremas foram as ideais para o aparecimento do primeiro vintage da Quinta da Gaivosa.

Num crescendo bem sustentado, Alves de Sousa apresenta ainda outra graça, de tirar a cartola, ou seja, a nova imagem das garrafas do Vale da Raposa. Sedução por fora e por dentro, é o que é.

Identidade

Malvasia Fina Branco 2005

Casta: Malvasia Fina

Idade das vinhas: 7 anos

Vinificação: leve prensagem; decantação do mosto a frio; fermentação em cubas de inox durante cerca de 30 dias

Verdelho Branco 2005

Casta: Verdelho

Idade das vinhas: 7 anos

Vinificação: leve prensagem; decantação do mosto a frio; fermentação em cubas de inox durante cerca de 30 dias

Arinto Branco 2005

Casta: Arinto

Idade das vinhas: 7 anos

Vinificação: leve prensagem; decantação do mosto a frio; fermentação em cubas de inox durante cerca de 30 dias

Vale da Raposa Rosé 2005 DOC Douro

Casta: Touriga Nacional

Idade das vinhas: 20 anos

Vinificação: desengace total; maceração pelicular durante 15h; leve prensagem; decantação do mosto a frio; fermentação a baixa temperatura em cubas de inox durante cerca de 30 dias

Alves de Sousa Reserva Pessoal Branco 2003

Castas: Malvasia Fina, Viosinho e outras castas antigas do Douro

Idade das vinhas: mais de 60 anos

Vinificação: desengace total; maceração durante 24h; leve decantação; fermentação em madeira de carvalho francês com «batonnage»

Estágio: 10 meses em carvalho francês, 6 meses mínimo período em garrafa

Vale da Raposa Tinto Cão 2004

Casta: Tinto Cão

Idade das vinhas: 20 anos

Vinificação: desengace total; fermentação com película 8-10 dias; longa maceração após fermentação

Estágio: 7 meses em barricas novas de carvalho francês, 3 meses período mínimo em garrafa

Quinta do Vale da Raposa Grande Escolha 2003

Castas: Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinto Cão e outras

Idade das vinhas: mais de 60 anos

Vinificação: desengace total; fermentação com película 8-10 dias; longa maceração após fermentação

Estágio: 9 meses em barricas novas de carvalho francês, 3 meses período mínimo em garrafa

Quinta da Gaivosa Vinha de Lorde-lo Tinto 2003

Castas: Tinta Amarela, Sousão, Touriga Nacional, Tinta Roriz e outras

Idade das vinhas: mais de 90 anos

Vinificação: desengace total; fermentação com película 8-10 dias; longa maceração após fermentação

Estágio: 9 meses em barricas novas de carvalho francês, 3 meses período mínimo em garrafa

Quinta da Gaivosa Tinto 2003

Castas: Tinta Roriz, Sousão, Touriga Nacional, Tinto Cão e outras

Idade das vinhas: mais de 60 anos

Vinificação: desengace total; fermentação com película 8-10 dias; longa maceração após fermentação

Estágio: 9 meses em barricas novas de carvalho, 3 meses período mínimo em garrafa

Quinta da Gaivosa Porto Vintage 2003

Castas: Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinto Cão e outras

Idade das vinhas: mais de 80 anos

Vinificação: fermentação com leveduras indígenas a uma temperatura entre 24-28°C durante 3 a 4 dias; interrupção de fermentação com aguardente vínica a 77° V/V

Estágio: envelhecido durante 2 anos em cubas de inox, 1 ano período mínimo em garrafa.

