


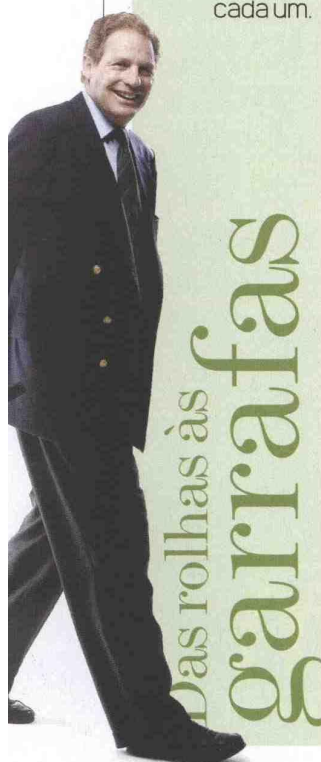
Tema: Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto					Âmbito: Nacional	Tiragem: 52413
Título: Barca Velha – A chama do ano de 1999					Temática: Generalista	GRP: 3.4
2006/05/14	DIARIO DE NOTICIAS – NOTICIAS MAGAZINE	Pág.88	Imagem: 1/1		Periodicidade: Semanal	Inv.: 2833.33

vinhos



↓
Por exemplo

Vinho certo nos copos certos. Este copo é para vinhos do Douro, como o Barca Velha, pois permite que o vinho areje bem antes de beber. Copo de boca larga, facilita também o sentir dos aromas do vinho. À venda na Coisas do Arco do Vinho, em Belém, e na Vinho e Coisas de Matosinhos, por cerca de 7,35 euros cada um.



BARCA VELHA

A CHAMA DO ANO DE 1999

O Barca Velha 1999 tem uma cor vermelho-viva, profunda e muito intensa, e uma categoria ímpar. Estará à venda a partir de meados do mês e o difícil vai ser encontrá-lo.

Desde os anos cinquenta que se estabeleceu em Portugal um padrão de qualidade para os vinhos tintos que, de então para cá, manteve uma presença constante no imaginário de várias gerações de enólogos e de clientes. Só isto já é, em si mesmo, uma enorme vitória do marketing, mas a Sogrape conseguiu ir mais longe. Mesmo depois da morte de Fernando Nicolau de Almeida, o pai do Barca Velha, José Maria Soares Franco tem sabido manter essa chama acesa, de forma a que os consumidores acreditem sempre que haverá outros anos em que o Barca Velha se poderá fazer e ser sucesso.

Pois foi isso mesmo que foi divulgado há poucas semanas, no Porto, pela família Guedes, proprietária da Sogrape e felicíssima por poder anunciar a grande novidade de que o vinho de 1999 é de tal

categoria que consideram digno de emparelhar ao lado de todos aqueles que Nicolau de Almeida tinha separado por serem únicos no seu género e de grande qualidade.

É mérito do José Maria Soares Franco que esta tradição se mantenha e que a exigência de qualidade seja a maior possível, de tal forma que possamos sempre ser recompensados, bebendo este vinho, por sabermos que é raro e que é sempre uma rifa muito bem premiada. Com a devida vénia transcrevo um parágrafo do livro sobre o Barca Velha de Ana Sofia Fonseca: «Falar de Barca Velha é falar de homens pacientes e expectantes, é falar de mistério e ousadia, de sofrimento, do calor e do pó, é falar da concentração e riqueza das uvas seleccionadas em quintas com diferentes exposições e altitudes, é falar das caves em Vila Nova de Gaia, da paz e sossego da sala de provas, mas acima de tudo é falar



do romance do Douro e da paixão pelo vinho!» Só poderia acrescentar que falar de Barca Velha é falar da nossa cultura. É falar da nossa herança.

Mas vamos ao vinho: o Barca Velha 1999 tem uma cor vermelho-viva, profunda e muito intensa. As uvas foram para a adega já muito maduras e por isso com grande concentração. No nariz aparecem desde logo os aromas primários das castas utilizadas, os de envelhecimento em madeira nobre e os provenientes da maturação em garrafa, num conjunto que lhe confere grande complexidade. Predominam os aromas de fruta muito madura, como amoras, ameixas e outros frutos. À boca apresenta um excelente equilíbrio entre álcool e acidez, fruto da apurada selecção e lote das castas nativas, tendo um final muito persistente, fino, elegante e delicado. Com grande potencial de guarda, o Barca Velha 1999 pode ser consumido desde já ou guardado alguns anos.

Bebi-o a acompanhar perizes com molho vilão! Uma maravilha ao almoço. Estará à venda em garrafeiras e outras enotecas, a partir de meados de Maio, ao preço de entre 60 e 70 euros cada garrafa. A dificuldade vai ser a de o encontrar.

Até para a semana, com outros vinhos. <<

Vasco d'Avillez
ENÓFILO