

Tema: Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto					Âmbito: Nacional	Tiragem: 137200
Título: Paixão pelo Douro					Temática: Generalista	GRP: 6.9
2006/05/27	EXPRESSO – ÚNICA	Pág.125	Imagem: 1/1		Periodicidade: Semanal	Inv.: 3725.00

Beberes

Paixão pelo Douro

O apaixonado é o cidadão francês, mais precisamente parisiense, Jean-Hugues Gros, que estudou enologia na Borgonha e estagiou e trabalhou depois em vários sítios e países (Borgonha, Bordéus, Champagne, Portugal, Marrocos e Estados Unidos). Foi em 1993 que descobriu Portugal e o Douro, durante um estágio de 16 meses na Sandeman, altura em que, segundo palavras próprias, ficou «apaixonado pela região do Douro e os vinhos, tanto do Porto como do Douro». Regressou ao nosso país em 1999, para desempenhar as funções, que continua a exercer, de director técnico e enólogo da Sociedade de Vinhos Senhora do Convento (marca de Vinho do Porto: «Quinta das Heredias»).

Com o acordo da sociedade, Jean-Hugues Gros decidiu, em 2004, inscrever-se como produtor, a fim de vinificar pequenas parcelas de vinha e comercializar os vinhos com a marca própria «Odisseia». Não é, por enquanto, proprietário de quinta ou de vinhas. Pelo que todas as uvas vinificadas são compradas, no caso de 2004 só das castas Touriga Nacional e Tinta Roriz, provenientes de vinhas no Vale do Távora, com cerca de 20 anos de idade. A adega é a de um amigo, situada em Castanheiro do Sul, à beira do Rio Torto, tem quatro lagares pequenos e está suficientemente equipada.

Do ano da estreia, 2004, há também no mercado um monocasta Touriga Nacional, que será mais complexo e ambicioso. Mas nós vamos beber o ODISSEIA, Douro DOC, tinto, 2004. Elaborado com as duas castas referidas, a fermentação ocorreu em lagares (um lagar para cada casta) à temperatura de 28-30 graus durante cinco dias, a seguir a maloláctica decorreu em cubas inox, após o que foi feito o lote final. Sem qualquer estabilização, colagem ou filtração, o vinho foi engarrafado em Julho de 2005, tendo sido enviadas 5.400 botelhas. A minha, na loja Coisas do Arco do Vinho, custou €9,40.

Com 13 graus de teor alcoólico, mostrou cor rubi, aroma vivo, insinuante e frutado, sabor jovem, sumamente agradável, cheio de fruta, redondo, com taninos cooperantes. Um tinto fresco, franco e amigável, não desprovido de rigor e elegância. 

