

# EBORAE MOSTRA OS VINHOS DO DOURO

Paulo Laureano é o enólogo que criou a empresa Eborae Vitis e Vinus, nome sob o qual têm saído alguns dos novos vinhos do Alentejo. Com sede em Évora, esta empresa de vinhos e consultoria avançou agora para norte, rumo ao Douro.

NOMES COMO DOLIUM E SINGULARIS são conhecidos dos apreciadores de vinhos alentejanos, quer em branco quer em tinto. A acção de Paulo Laureano tinha, até agora estado limitada geograficamente a zona sul do país, com maior incidência natural no Alentejo mas também com incursões nas Terras do Sado e em Bucelos. Paulo Laureano conseguiu agora fazer com que se tornasse realidade um sonho antigo: fazer vinho no Douro.

Para concretizar este projecto fez-se uma parceria com um produtor do Douro e essa parceria engloba duas vertentes: a criação de uma marca sob a égide da Eborae – a marca Auster agora apresentada – e o apoio técnico à marca entretanto criada pelo produtor José Lacerda, na sua Quinta da Estrada. É em S. Leonardo de Galafura que se situa a Quinta da Estrada, pertença da família de José Lacerda há várias gerações e a produção de vinho deverá remontar a 1820, data da construção da casa mãe. A produção de uvas para o Vinho do Porto sempre ocupou



Paulo Laureano, o arquitecto dos vinhos.

o lugar principal nas actividades da quinta e, tal como

aconteceu com muitas outras quintas da região, foi recente-

mente que se iniciou a produção de vinhos de consumo.

## O "VENTO DO SUL"

Os vinhos de marca própria – Tia Piá – sairão em breve e, para já estão agora disponíveis no mercado os vinhos da marca Auster, nome latino que significa, segundo informação da Eborae, «vento do sul».

As uvas são provenientes de duas parcelas diferentes. Os brancos têm origem na cota dos 550 metros onde estão instaladas as castas Malvasia Fina, Gouveio e Rabigato; os tintos provêm de vinhas junto ao rio, em encostas viradas a sul, originando uvas de maior grau de maturação. As castas dominantes são a Touriga Franca, a Tinto Amarela e Tinta Roriz.

Para mostrar os seus vinhos Paulo Laureano trouxe até Évora o produtor José Lacerda e juntos promoveram um encontro com a imprensa da especialidade no recém inaugurado convento do Espinheiro, uma unidade hoteleira de 5 estrelas, primorosamente restaurada e muito acolhedora, a três minutos da cidade mas o suficientemente longe para permitir ouvir os pássaros de



manhã e as cigarras à tarde. O Chefe Luís Batalha e o sommelier Jorge Bitá idealizaram um jantar para acompanhar os vinhos em prova, dois tintos e um branco. **TEXTO DE JOÃO PAULO MARTINS E FOTOGRAFIA DE RICARDO PALMA VEIGA**



**AUSTER**  
**Douro tinto 2002**  
EBORAE VISTIS & VINUS/JOSÉ LACERDA  
Fermentou em inox e teve um estágio em barrica usada durante 18 meses. Num ano difícil surge-nos aqui um tinto de médio porte, com maior incidência nas notas vegetais do que na fruta madura. Ligeiro no corpo mas com taninos domesticados, é um tinto que aponta para consumo imediato.  
(JPM) €8,9 **15**



**AUSTER**  
**Douro branco 2004**  
EBORAE VISTIS & VINUS/JOSÉ LACERDA  
Fermentou em inox tendo permanecido posteriormente em contacto com as borras finas durante alguns meses. O impacto inicial é muito atractivo, com a fruta madura a marcar a prova, sentindo-se peso no conjunto mas também um branco com personalidade: fruta cozida e ligeiro tropical marcam o aroma. Muito bom corpo e acidez discreta fazem deste branco um vinho de Outono.  
(JPM) €8,9 **16**



**AUSTER**  
**Douro Reserva tinto 2002**  
EBORAE VISTIS & VINUS/JOSÉ LACERDA  
Por comparação com o normal, este Reserva teve um estágio em barricas parcialmente novas de carvalho francês e o estágio prolongou-se por 24 meses. Apresenta uma boa concentração na cor, notas tostadas da madeira, ligeira sensação química e vegetal, num fundo de fruta ligeira. Macio e redondo na boca, sentem-se taninos espigados mas não agressivos. Beba agora mas com prato de bom tempero.  
(JPM) €20,1 **16**