

→ VINHOS

## Para além do Barca Velha

POR JOSÉ ANTÓNIO SALVADOR

**N**os últimos 25 anos, a história enológica da Sogrape confunde-se com a vida profissional de José Maria Soares Franco. Licenciado pelo Instituto Superior de Agronomia em engenharia agrónómica, com a especialidade de indústrias agrícolas e alimentares, ingressou na Casa Ferreirinha, em 1979, a tempo de trabalhar com Fernando Nicolau de Almeida, o criador do Barca Velha. A partir de 1987, passou a dirigir a enologia da empresa. Já antes tinha projectado o complexo adegueiro da Quinta do Seixo, a primeira adega por si desenhada, onde fez o Esteva em 1984. "Foi o nosso estaleiro experimental de enologia", confessa com alguma nostalgia agora que esta adega vai ser desmantelada para dar lugar a um novo e mais moderno centro de vinificação para funcionar já na vindima de 2006. Ele é o autor de quatro adegas Sogrape: a do Seixo, a primeira e a que vem aí, a da Quinta dos Carvalhais (Dão - 1990) e a da Quinta da Leda (Douro Superior - 2000). Poderíamos intitular-lo o "senhor quatro adegas", mas também o "senhor Esteva". Também o poderíamos designar por "senhor 50 milhões", tendo em conta que, como director de enologia da Sogrape para os vinhos do Porto, é responsável pelo estágio e envelhecimento de 50 milhões de litros de vinho generoso nas caves de Gaia. Mas este homem tem revelado também o seu talento criador nos vinhos Douro DOC produzidos tanto no Seixo como na Quinta da Leda. É aqui que agora nascem os vinhos candidatos a Barca Velha, os Quinta da Leda, os Callabriga, os varietais Touriga Nacional e agora os tintos por vinha e os colheitas. De facto, o Clube de Vinhos 1500, da Sogrape (tel. 22 785 0300), acaba de lançar o Quinta da Leda Vinha do Pombal DOC Douro 2004 e o Casa Ferreirinha Douro Colheita 1998. Este tinto era um pretendente a Barca Velha, que não chegou lá porque a equipa de enologia não lhe reconheceu mérito para tanto. 1995 continua ser o ano do último Barca Velha. Este 1998 sai como colheita, uma espécie de Reserva Especial da Ferreirinha. É muito bom e custa €25. A grande novidade é o Quinta da Leda Vinha do Pombal, um tinto de perfil moderno, para beber jovem, que está excepcional (preço: €23). Está na forja também o Quinta da Leda Vinha da Ribeira 2004, igualmente excepcional.



**JOSÉ MARIA SOARES FRANCO**