

DOURO ■► Adega que fez o primeiro ensaio mundial volta a recorrer às “caves subaquáticas” para envelhecer o vinho

Vinho volta a “mergulhar” nas águas do rio Côa

■ A Adega Cooperativa de Vila Nova de Foz Côa vai mergulhar no rio Côa, no primeiro trimestre de 2006, cerca de 200 mil garrafas de vinho tinto do Douro. Trata-se do segundo estágio subaquático levado a cabo pela adega, mas com uma novidade.

Pela primeira vez, vai ser lançado na água (cerca de 50 mil garrafas) um vinho produzido só por uma casta, a Touriga Nacional. O enólogo e membro da direcção da Adega, Fernando Azevedo, adiantou ao JN estar a pre-

parar para colocar nas “caves subaquáticas” um lote de Touriga Nacional e outro de 150 mil garrafas no qual entram as castas Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional. A Barroca ainda pode vir a juntar-se ao lote.

O local será o mesmo do primeiro envelhecimento, junto à ponte sobre o Côa, na EN 332, a três quilómetros de Vila Nova de Foz Côa. As garrafas serão colocadas a 30 metros de profundidade e acondicionadas em embalagens de 500 unidades cada, concebidas

em aço inoxidável. O estágio será de dois anos.

“Está quase tudo pronto. Estamos a concluir alguns pormenores relativamente à rolha e à texturização vítrea da garrafa”, disse.

A aposta no mesmo local tem uma explicação: “O sítio não tem correntes devido à confluência próxima dos rios Douro e Côa. Cria uma grande sedimentação natural que confere a ausência de luz e ar, e mantém uma temperatura invariável”.

Segundo Fernando Azevedo, o

processo não tem qualquer truque nem segredo, “é apenas o constatar do envelhecimento de um vinho na ausência de luz e ar, o que o torna imune à oxidação”.

“Julgo que é também uma forma de promover os vinhos do Douro, num processo inovador a nível mundial”, acrescentou.

Para a colocação das garrafas, a exemplo da primeira vez, serão utilizadas embarcações e potentes gruas.

Fernando Azevedo sublinhou que das garrafas envelhecidas na

primeira experiência no Côa “restam poucas” e admitiu ter sido um “bom negócio” para a adega, que deu origem a novas encomendas.

O primeiro estágio subaquático de vinho realizado no Mundo (foi noticiado na France Presse) começou em Setembro de 1999 e terminou em 29 de Abril de 2001. Quanto às qualidades organolépticas, dizem os entendidos que vinho ali “afogado” apresentou-se agradável, com cor granada, fluído e com uma vinosidade pronunciada. **Almeida Cardoso**