

O GÉNIO DA GARRAFA

Um tinto cheio de potência



**ALFREDO HERVÍAS
Y MENDIZÁBAL**
Crítico
de vinhos

Confesso que não consigo falar da Quinta do Crasto isento de afecto e boas recordações. Esta propriedade de 130 hectares, localizada no Douro entre a Régua e o Pinhão, actualmente é propriedade de Jorge Roquete. Seus filhos dedicam-se de corpo e alma a este projecto, que já tem 70 hectares de vinha plantada. Miguel está à frente da parte comercial e Tomás coordena a propriedade e a produção. Jorge Roquete, reformado das funções bancárias, é o artífice do projecto, marcando as directrizes económicas e a estratégia comercial, ambas brilhantes, como se verificou pelo enorme sucesso desta empresa.

Vários são os elementos a analisar. Em primeiro lugar, a intervenção inicial do australiano David Baverstock como enólogo, com a colaboração do seu ajudante na altura Dominic Morris, que ainda continua

ligado a esta casa. David foi visionário no facto de fazer duas adegas de raiz, uma exclusivamente de vinho do Porto e outra para vinho de mesa, o que parecendo óbvio, foi inovador na região. As cubas, as mangueiras, até o pessoal são diferentes para ambos os vinhos.

Desde 2001 tem a sorte de contar com a enóloga Susana Esteban. A sua formação em Química, faz com que se preocupe com factores determinantes para o equilíbrio dos vinhos e a sua posterior evolução.

Este ano visitei a Quinta do Crasto no dia do início da vindima. Aqui é feita manualmente, com uma mesa de selecção na entrada da adega, onde se retiram aqueles bagos que não vêm em perfeitas condições. Soube então do novo projecto que Jorge Roquete e Jean Michel Cazes, do Château Lynch Bages de Bordéus, estão a desenvolver, numa parceria dos seus enólogos: Susana Esteban e Daniel Llose. O *Xisto* é um dos vinhos mais originais e surpreendentes que experimentei em Portugal, mas ainda não se encontra no mercado.

Este *Quinta do Crasto Touriga Nacional 2003* tem a

difícil tarefa de ser a sequência do 2001, o vinho de mesa português melhor classificado de sempre pela revista americana *Wine & Spectator*, que lhe outorgou 96 pontos. Isso explica a especulação a que está sujeito, pois pode-se encontrar a preços que oscilam entre os 45 euros até ao dobro ou mais. Mas o vinho vale a pena.

Nota de prova: Muito concentrado, quase opaco na cor. Tem ainda as notas aromáticas da madeira muito presentes, pois só foi engarrafado em Abril, depois de ter estagiado 18 meses em meias pipas de carvalho francês novo.

As uvas tem uma média de 25 anos e procedem de uma zona de patamares. Em boca é firme e elegante, longo e sedutor. Um grande tinto que melhora quando decantado, especialmente nesta fase, pois precisa de evoluir na garrafa (18/20).

A FICHA

QUINTA DO CRASTO TOURIGA NACIONAL 2003

Região: D.O.C. Douro

Tipo: Tinto

Preço: 45-90 euros

Sugestão gastronómica. Feijoadade lebre com nabos

