

O GÊNIO DA GARRAFA

Valor de referência do Douro



**ALFREDO HERVÍAS
Y MENDIZÁBAL**
Crítico
de vinhos

A Quinta do Vale D. Maria está localizada no Vale do Rio Torto e tem uma longa tradição vitivinícola, ligada ao Vinho do Porto. Tal como em outras propriedades durienses, existiram vínculos comerciais com empresas exportadoras e, na década dos anos 70, a quinta esteve ligada ao grupo Symington.

Desde Setembro de 1996, Cristiano van Zeller, que tinha sido administrador da Quinta do Noval até 1993, altura em que foi vendida ao grupo francês AXA, tomou as rédeas da propriedade, que pertencia à família da sua mulher, Joana Lemos. Cristiano é um homem do vinho, um homem do Douro, e quando foi vendida a Quinta de Noval envolveu-se em projectos como a Quinta do Crasto ou a Quinta do Vallado, a cujo arranque deu um grande apoio. Mas o seu sonho era ter uma empresa própria e isso conseguiu-o ficando com o controlo de duas propriedades da família da sua

mulher: a Quinta do Vale da Mina e a Quinta do Vale D. Maria. Uma das grandes mais-valias desta empresa é que conta com uma significativa área de vinha muito velha, com mais de 50 anos, que teve ser muito trabalhada, para lhe retirar todo o potencial.

Vários têm sido os passos dados, incluindo a construção de uma moderna e impecável adega, que, além de cinco lagares de granito com controlo de temperatura, tem ainda cubas de pequena dimensão ajustadas às produções de um hectare de vinha, que aqui anda à volta de cinco mil quilos, o que permite personalizar, com grande pormenor, o perfil do vinho que se procura.

A adega não é grande, mas é primorosa. Para fazer face ao investimento, em 2002 Cristiano associou-se aos seus primos da firma José Maria da Fonseca, estabelecendo uma parceria pela qual conseguiram entrar na região do Douro. Outro aspecto relevante é contarem com a intervenção da enóloga Sandra Tavares da Silva, que mostra uma dedicação extrema, consequência da sua grande paixão pelo Douro.

O primeiro vinho que elaboraram na Quinta Vale D. Maria foi o 1996, com ajuda de Dirk van der Niepoort. Concretamente, este 2002 foi pisado

em lagar durante dois dias e estagiou durante dois anos em pipas novas de carvalho francês. Não foi filtrado, pelo que eventualmente irá criar depósito, sem por isso supor nenhum tipo de defeito. Um belo tinto para as festas natalícias que se avizinham.

Nota de prova: Tinto duriense com características curiosas. É intenso tanto na cor como nos aromas, mas tem um perfil elegante. Não se destaca pela predominância da fruta nos aromas, em que sentimos notas de caixa de tabaco e tostados da madeira. Tem taninos, porém é redondo em boca, com boa acidez, transmitindo-nos essa agradável sensação de querer mais um golo. Um belo vinho, para uma colheita muito complicada, como foi a que 2002. A meu ver, teria que ter sido revisto o preço deste ano, pois resulta algo inferior às últimas colheitas, incluindo a de 2003, proximamente no mercado. (17,5/20).



A FICHA

QUINTA VALE D. MARIA

Região: D.O.C. Douro

Grau Alc.: 13,5

Preço: 26 euros

Sugestão gastronómica. Bacalhau com broa de milho e presunto