

SALA DE PROVAS

MARITÁVORA

CÉLIA LOURENÇO

Entre nós, os vinhos brancos estavam, até há pouco tempo, condenados à mediania. Num país em que se continua a afirmar frequentemente que "vinho é tinto", o apreço e a curiosidade por outro tipo (que não o viril tinto) sempre foram reduzidos a um restrito número de apreciadores. E a verdade é que a nossa (fraca) tradição de vinho branco não marcou a História (com a excepção do Vinho Verde). Porém, algumas mudanças começaram a surgir nos últimos anos, havendo já alguns exemplos que se destacam como vinhos de excepção dentro da nossa realidade (e alguns mesmo em meios mais informados e conhecedores).

Hoje, a Sala de Provas encontra-se mais uma vez numa aproximação ao Douro pela surpresa de, nos dois primeiros vinhos lançados por um produtor muito recente, a "Ash Tree Wines", um deles ser um branco de excepção. É claramente uma ousadia inverter os valores, ou seja, em dois vinhos (de uma marca desconhecida) - um branco e um tinto, apresentar o primeiro como topo de gama e o tinto como um vinho mais descontraído, para todos os dias (só para o ano será lançado o Reserva). A "Ash Tree Wines" começa o seu percurso enquanto empresa em 2004, representando a convergência de tradições familiares de há quase dois séculos. De um conjunto de várias propriedades em Freixo-de-Espada-à-Cinta (sub região do Douro Superior), encontramos a Quinta de Maritávora da qual são provenientes as uvas destes primeiros vinhos. Como



enquadramento familiar, interessa ainda referir que será genética a poesia que encontrarmos... estamos a falar da família de Guerra Junqueiro, tendo sido o seu pai que, em meados do século XIX, terá reunido estas quintas e iniciado um caminho seguido até hoje pelas sucessivas gerações.

O "Maritávora Reserva Branco 2004", que existe numa quantidade de somente 1800 garrafas, é o resultado de um lote de castas provenientes de vinhas velhas, com mais de cem anos e contemporâneas do poeta (!), onde predominam as autóctones Códaga, Rabigato e Viosinho. Estas vinhas situam-se a uma altitude de 500 metros, aproveitando o frio que aí se faz sentir. Assim, o resultado é a estrutura e complexidade de uvas de produções baixas, de vinhas sérias e moldadas pelo tempo, a par das características de mineralidade e coluna vertebral de acidez que o frio e as condições agrestes imprimem a um branco. Depois há toda a profundidade da paisagem do Douro, expressão de um 'terroir' marcado pelo xisto e pela audácia. Também os nove meses em carvalho francês e uma 'battonage' que se prolongou por três, acrescentam novos registos a este branco. Trata-se de um vinho límpido e brilhante, de cor amarelo claro, onde se evidenciam os aromas lácteos e intui-se gordura. No conjunto, predomina o abaunilhado, a tosta da madeira, notas de pão torrado e aromas terrosos muito subtils que lembram trufa. A boca é muito untuosa e gorda, com excelente textura e acidez profunda. Não há desequilíbrios, sendo um vinho com muito volume, apontamentos minerais e um final de boca prolongado. É exigente, altivo, muito elegante, com várias leituras, absolutamente gastronómico. A poesia é uma inspiração para qualquer momento das nossas vidas. Também o é a riqueza de um vinho como este. ■

"Não há diferença nenhuma em nossas almas, eu creio que foram feitas só duma que Deus dividiu ao meio".
in "Poesias Dispersas".

Guerra Junqueiro (1850-1923)

Maritávora Reserva 2004, branco

Produtor: Ash Tree Wines

Enólogo: Jorge Serôdio Borges

Região de Produção: Douro

Geologia do Solo: Xistoso

Castas: Códaga, Rabigato e Viosinho

Alcool: 13%

Preço: 26,50 euros, na Corpo e Alma - Loja de Vinhos (Quinta da Beloura I - Sintra)

Maritávora 2003, tinto

Produtor: Ash Tree Wines

Enólogo: Jorge Serôdio Borges

Região de Produção: Douro

Geologia do Solo: Xistoso

Castas: Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional

Alcool: 14%

Preço: 7,60 euros, na Corpo e Alma - Loja de Vinhos (Quinta da Beloura I - Sintra)

Corpo e Alma - Loja de Vinhos