

Uma casta rainha

A grande variedade de castas do Douro foi sempre um dos factores responsáveis pelo carácter dos vinhos aí produzidos. Muitas plantaram-se misturadas e acabaram por ser esquecidas, como a soursão

Álvaro Roncberg
vino@independente.pt

Na última semana falei da procura da definição do castelo dos vinhos por parte dos consumidores, criando assim o seu próprio gosto. E este é, hoje em dia, um facto cada vez mais importante, pois vassalou-se ao máximo prazer desta extraordinária bebida que é o vinho. Mas um vinho de estilo personalizado é cada vez mais difícil de encontrar, devido às condições que um produtor tem para que o seu vinho seja "vendável" e compreendido. Claro que não podemos resumir a classificação de um vinho ao seu estilo ou ao tipo — muitos apresentam defeitos mas isso tem muito a ver com o nosso próprio gosto —, contando factores como se é para acompanhar determinado prato, como nos sentimos nesse dia, se está calor ou frio etc. O que é importante é que, mediante o nosso grau de conhecimento, este nos dê prazer e nos proporcione o cada vez mais difícil momento de descontração. Falando em diferentes estilos de vinhos e de carácter, é inenunciável falar das vindas da Quinta do Vallado, que desde a primeira colheita, em 1995, foi paulatinamente conquistando tanto con-

som como prémios e distinções. As primeiras referências escritas a esta quinta datam de 1716, tendo sido penção de D.º António Ferreira — como tantas outras propriedades no Douro —, e mantendo-se até hoje nos mãos dos seus descendentes directos. Ao longo dos anos, sofreu diversas alterações a nível de plantação da vinha — mantendo no entanto uma significativa parcela de vinha velha —, mantendo-se a nível de monocultivo da adega. Desde sempre, venderam vinho generoso para a Casa Real, mas foi em 1993 que se uniram os seus produtores e exportadores independentes, iniciando expedições em áreas tão diversas como os vinhos de mesa. Quase imediatamente, os seus vinhos deram que falar, graças ao seu estilo muito próprio, apresentando-se densos, evocativos e um pouco rústicos, mas principalmente cheios de carácter, conquistando assim uma grande legião de fãs. Mas o grande objectivo das produções não foi ainda alcançado, pois ainda não faziam um vinho um pouco "diferente" dos outros, até então, falavamos um Reserva.

Depois de anos em que os vinhos eram uma mistura de decimas de castas, foram empreendidos estudos que levaram a privilegiar umas em relação a outras de maior qualidade. No processo, algumas foram esquecidas, como a soursão, hoje redescoberta, e que dá grande personalidade aos vinhos. A famosa Quinta do Vallado recebeu a mesma diminuta quantidade que merece ser conhecida. O primeiro Reserva a sair desta propriedade foi o de 1999, seguindo-se o 2000 e o 2001 — mas na minha opinião, o grande salto veio com os vinhos da colheita de 2003, nomeadamente o Reserva daquele ano, de que hei-de falar pontualmente no meu próximo artigo. Este que trago hoje, o Soursão, foi recebido com exalta-

Vallado Soursão 2003

Região: Douro — Doc Castor: 100% Soursão
Grau: 13,5° Vinificação: Em lagares com pisso tradicional a pé durante seis dias.

Estágio: Fez a fermentação maloláctica em barricas novas de carvalho francês e aí permaneceu durante 20 meses.

Data de engarrafamento: Junho de 2005.

Enólogos: Francisco Glezabal

y Nicolás de Almeida.

Número de garrafas: 1000

PVP: 12,5 euros (venda exclusiva na loja da Quinta do Vallado)

Maridagens

Passo experimental: o Vallado Soursão 2003, acompanhei com o que à primeira vista poderia não estar muito bem: uma omelette de pão — o pão é envolto em massa de pão, previamente temperado com azeite, alho e cogumelos, tudo sabidamente executado pelas mãos de Isabel Reis, do Restaurante Tapos Club. O resultado foi melhor do que a expectativa, ficou muito bom e acompanhar o sabor do doce do pão e a crosta do pão que "faleceu" a doçura do vinho.

Pequenas Notícias

A Quinta do Vallado tem mais uma razão para festejar: entrou para a lista dos "100 melhores", com a classificação de 94 pontos na prestigiosa revista americana "Wine Spectator", com o seu Vallado Reserva de 2003. Muitos parabéns a Francisco Ferreira.

