

Um dos vinhos do ano

Ainda há bem pouco tempo escrevi sobre o Vallado Sousão, que me impressionou pela sua força. E parece não ter sido excepção. Hoje trago um dos vinhos do ano, o Vallado Reserva 2003, um Douro ao mais alto nível que nesta colheita atingiu uma vez mais o estrelato

Álvaro Roneberg
vida@oIndependente.pt

Francisco Spratley Ferreira faz já parte da sexta geração da mesma família que se encontra à frente da Quinta do Vallado. Juntamente com o seu primo, o enólogo Francisco Olazabal y Nicolau de Almeida – da sobejamente conhecida Quinta do Vale Meão –, Spratley Ferreira tem vindo a fazer os extraordinários vinhos que a Quinta do Vallado tem apresentado, para nosso gáudio. E consistentemente, graças ao seu trabalho conjunto, têm obtido inúmeros e bem merecidos prémios e distinções, a nível nacional e internacional. Apenas a título de exemplo, há que referir uma medalha de ouro Douro Trophy, conquistada no Inter-

national Wine Challenge 2005*, em Londres, e os lugares cimeiros conseguidos nas mais importantes tabelas internacionais: 18,5 pontos na revista "Decanter", em Junho de 2005, e uma honrosa 27.ª posição para este Quinta do Vallado Douro Reserva 2003 no "Top 100" do mesmo ano da revista "Wine Spectator".

Mas apesar de inúmeras outras referências e distinções, o que mais me tem fascinado relativamente aos vinhos Vallado é a sua consistência em termos de relação entre dois importantes factores – os mais relevantes depois das características que fazem um grande vinho –: a relação entre a qualidade e o preço. Desde o Vallado Colheita até ao Vallado Reserva, passando pelos fabulosos "tawnies"

de dez e 20 anos, tudo o que sai desta quinta e das mãos destes competentes criadores tem uma qualidade irrepreensível e os preços não "escaldam" nada. Importa referir que este controlo nos preços é essencial num momento de aparente arrefecimento na corrida aos vinhos – independentemente do seu valor.

O Vallado Reserva 2003 foi assim, para mim, um dos vinhos do ano. E tal deve-se em muito ao seu preço e perfil, que nesta colheita se alterou um pouco: está menos "rústico" e duro, como era costume. Apesar de continuar a ser um vinho encorpado, apresenta-se agora com uma complexidade e frescura verdadeiramente fora de série. É um vinho para se conversar e sonhar.



Maridagens

Para este vinho, Aimê Barroyer e Ana Paula Lopes sugeriram um rodvalho de Setúbal em sensação de feijoada e lombo enguitado IGP assado com pezzinhos, feijão papo-de-rola e amêijoas boas em caldo. À Bulhão Pato, casou muito bem com a textura do rodvalho, com os sabores a mar a sobressair.

Pequenas notícias

Meia centena de "barmen" portugueses vão juntar-se no próximo dia 10 no Du Arte Garden, no Casino Estoril, para disputar o Concurso Free Style Bartending Havana Club, uma iniciativa desta marca de rum promovida em conjunto com a Cocktail Academy de Paulo Ramos. Pelas 15h00, os "barmen free style" começam as exhibições e ao final do dia estará encontrado o vencedor, que representará Portugal no Concurso Internacional de Free Style – que se realiza na pátria do "ron de Cuba", em Havana, de 13 a 16 de Fevereiro.

Ficha técnica

Quinta do Vallado Reserva 2003

Região: Douro – DOC

Colheita: 2003

Castas: 70% vinhas velhas (+70 anos) – Tinta Roriz e Amarela; Touriga Francesa – e 30% novas (dez anos) – Touriga Nacional e Sousão
Grau: 14,8°

Cor: vermelho-grená (retinto)

Aroma: muito concentrado, com notas balsâmicas de carvalho, figo, amora e tabaco.

Sabor: muito encorpado, carnudo, com taninos maduros e redondos. O final é elegante, mineral, muito persistente e complexo.

Vinificação: as uvas provenientes de vinhas velhas foram vinificadas na adega nova em cubas de aço inoxidável, com temperatura e remontagem controlada; as provenientes de vinhas novas foram pisadas em lagares.

Massas prensadas em prensa vertical (Titan).

Estágio: depois da fermentação maloláctica, os vinhos foram trasfegados para meias pipas de carvalho francês, onde ficaram 17 meses.

Data de engarrafamento: Junho de 2005

Nome do enólogo: Francisco Olazabal y Nicolau de Almeida

Número de garrafas: 24 500 de 0,75 l e 1200 Magnum (1,5 l)