

QUINTA DA GAIVOSA

CELEBRAÇÃO NO DOURO

Faz 250 anos que foi demarcada a região do Douro, a mais antiga do país. E para assinalar a data nada melhor do que falar de um dos seus melhores vinhos.



A região do Norte de Portugal a que corresponde o Douro foi demarcada pela mão e pela vontade do marquês de Pombal, abrangendo uma grande parte da denominação de origem que hoje existe. É possível que noutros locais do mundo alguém tivesse demarcado uma zona para uma produção específica, mas esta foi, sem dúvida, a primeira vez que tal demarcação foi feita entre nós. Significou muito na altura, tal como é importantíssima hoje em dia, pois deu aos nossos clientes da altura uma forma de segurança, uma vez que sabiam que havia regras e que existia fiscalização dessas regras. A Companhia da Agricultura das Vinhas do Alto Douro era uma espécie de uma Companhia Majestática que administrava a justiça, e fazia se necessário circular moeda de sua feitura. Esta demarcação data de 1756, celebrando este ano o 250.º aniversário. É motivo para orgulho nacional e por certo que veremos muitos festejos, mas a minha homenagem vai hoje através dos comentários a este vinho e para todos os homens que, desde há séculos, asseguram a agricultura naquela região tão adversa, onde tudo tem de ser feito à mão, lentamente e sob sol abrasador ou frio de rachar...

O Quinta da Gaivosa, Vinha de Lordelo, tinto, 2003, é feito com base nas castas

tradicionais do Douro, entre elas a Touriga Nacional, a Tinta Roriz e a Tinta Amarela, provenientes de vinhas com muita idade, mais de noventa anos, plantadas em socalcos de maior dimensão. O vinho é feito em estreita colaboração entre os donos das vinhas que são os membros da família Alves de Sousa, e o enólogo, Anselmo Mendes, que, com a sua ciência e a sua simplicidade, tem feito muito pela melhoria constante dos vinhos de Portugal.

Tem cor vermelho-escuro mas limpa, e aroma fechado a princípio mas, logo que libertado do cativeiro da garrafa, é rico em especiarias e em frutos secos como os pinhões ou as amêndoas. Encorpado e longo na boca, esteve quase nove meses em barricas de carvalho francês, depois foi engarrafado, tendo «descansado» pelo menos três meses antes de ser vendido. Bebi-o com uma sela de borrego panado, com salsa, e croquete de *polenta* com azeitonas, seguida de um queijo da serra. Cuidado com os 15º de álcool!

Encontra-o à venda nas mais conceituadas garrafeiras, como a Vinho & Coisas, no Porto, ou a Garrafeira de Campo de Ourique, em Lisboa, pelo preço de 45 euros a garrafa.

Até para a semana, com outros vinhos. <<

Vasco d'Avillez
ENÓFILO