

## Beberes

# Maria da Noval

**Considerada** a mais famosa das quintas do Douro (**As Quintas de Vinho do Porto**, de Alex Liddell, Lisboa, Quetzal Editores, 1992), da Quinta do Noval a primeira referência conhecida é de 1715. Mas é a partir do século seguinte que a sua importância se começa a acentuar, na posse de José Maria Rebelo Valente. Pelo casamento de uma filha deste passou depois para o visconde de Vilar de Allen, altura em que a filoxera quase a destruiu. Desde que foi adquirida por António José da Silva Júnior, em 1894, que lhe restaurou o esplendor, conservou-se na mesma família: a filha única de António José casou-se com Luís Vasconcelos Porto; também só tiveram uma filha que se matrimoniou com Cristiano van Zeller. As vicissitudes foram muitas ao longo dos tempos, uma das maiores o incêndio, no Outono de 1981, que devastou, em Gaia, caves, escritórios, arquivos e centenas de milhares de litros do néctar duriense. Em Maio de 1993 a família de van Zeller vendeu a empresa, incluindo 145 hectares de terreno mais os estoques e a produção, à AXA Millésimes, um dos maiores grupos seguradores franceses.

De então para cá, a Quinta do Noval, no fantástico Vale do Pinhão, foi beneficiada com replantação e renovação das vinhas, construção de uma nova adega, melhoramentos no armazém, novo centro de vinificação e nova linha de engarrafamento. E, sobretudo, continua a produzir Vinho do Porto da mais alta qualidade, abrangendo o lendário «vintage» Nacional.

Interessa-nos aqui e agora o vinho de mesa da Quinta do Noval, estreado em 1998 (colheita de 1996) sob a marca «Corucho». É a marca substituta que vamos beber: MARIA MANSA, Douro DOC, tinto, 2001. Feito com uvas de letra A compradas, das castas Tinta Roriz (70%), Touriga Franca (20%) e Tinta Barroca (10%), vinificou em cubas inox, por remontagem e com temperatura controlada a 28 graus centígrados, e envelheceu metade em inox e a outra em carvalho francês. Com responsabilidade enológica de António Agrellos, foram envasilhadas 32.500 garrafas. A minha, no Jumbo/Pão de Açúcar, custou €11,25.

Com 13,5 graus de teor alcoólico, mostrou cor de um belo e vincado rubi, aroma apelativo a fruta com toque de madeira, sabor muito macio, redondo, de corpo bem proporcionado, taninos almofadados, harmonioso. Bem agradável, e, se assim se pode dizer, «manso» de beber. 

