

**A designação “Douro” está reservada aos vinhos, tradicionalmente produzidos na região demarcada do Vinho do Porto. A produção de vinhos nesta região é elevada, e cerca de 50 por cento é destinada à produção de Vinho do Porto. A restante é utilizada para a produção de vinhos de grande qualidade.**

VINHOS DO DOURO

## Qualidade garantida

Hoje em dia existem formas distintas de vinificar vinho “Douro”. A tradicional, elaborada em lagar – recipiente de pedra largo e pouco profundo – que produz vinhos com maior extração de cor e taninos, o que lhes confere, de uma forma geral, um bom potencial de envelhecimento; por outro lado, existe uma mais moderna, que tem registado um considerável aumento, e que utiliza cubas de inox com controlo de temperatura, produzindo assim vinhos mais elegantes e onde os aromas do vinho são melhor preservados.

Há produtores que, para atingirem uma maior complexidade nos vinhos, usam ambos os métodos de vinificação.

Tem-se verificado também uma evolução na forma de maturação do vinho antes deste ser engarrafado; tradicionalmente utilizavam-se grandes vasilhas de madeira usada, recipientes que têm vindo, gradualmente, a ser substituídos por cascos novos de carvalho de menor volume, ou então por cubas em inox.

Devido à diversidade de opções tecnológicas que existem actualmente, consegue-se produzir uma variedade de estilos de vinho “Douro”.

Nos brancos é possível encontrar vinhos frescos, com aromas frutados e florais, de grande intensidade aromática, que devem ser consumidos jovens. Também é possível encontrar brancos que fermentaram ou estagiaram em madeira e que são vinhos com aromas complexos de frutos tropicais e notas amendoadas e amanteigadas, encor-

pados e com potencial de envelhecimento.

Relativamente aos tintos, é possível encontrar vinhos jovens, com aromas de cereja e framboesa, redondos e prontos a serem consumidos a partir do momento em que são engarrafados.

A Região do Douro tem também grande aptidão para vinhos tintos de guarda que, quando jovens, têm uma cor púrpura intensa, aromas de frutos pretos, chocolate, violeta e notas de madeira, caso se tenha optado por esse tipo de envelhecimento. Estes vinhos encorpados e poderosos na sua juventude, tornam-se complexos e delicados no seu apogeu.

### Máximo prazer

O serviço do vinho envolve uma série de procedimentos que quando devidamente aplicados maximizam o prazer que se pode usufruir do vinho.

Não se pretendendo fazer um tratamento exaustivo deste tipo de aspectos, aqui ficam alguns que julgamos serem importantes:

- Comprar em locais que ofereçam uma boa variedade de rótulos e, mais importante, que tenham uma boa rotatividade de stocks;
- Comprar em locais que possuam climatização adequada e que não estejam expostos ao sol.
- O “vinho quanto mais velho melhor” é quando muito uma meia verdade e só aplicável a determinados tipos de vinhos. Como regra geral e particularmente, para os que se iniciam, a escolher uma de duas colheitas prefiram a mais recente, prin-

cipalmente se for um vinho branco.

- Observar o estado da garrafa. A rolha deve estar em boas condições e o nível do líquido nunca deve estar abaixo do normal.

- Caso não conheça um determinado vinho, opte por comprar apenas uma garrafa. Se gostar poderá comprar mais.

- Informe-se da qualidade das colheitas. É sempre um indicador útil, principalmente quando pretendemos adquirir vinhos de alta qualidade.

As condições de armazenamento ou de guarda dos vinhos são muito importantes se pretendemos preservar as características dos vinhos e garantir uma evolução regular.

Assim, o local de armazenamento, deve garantir: uma temperatura que ronde os 10° - 12°; com alguma ventilação de modo a evitar a proliferação de fungos; deve permitir a disposição das garrafas deitadas; ausência de oscilações ou vibrações; ausência de odores desagradáveis; as garrafas devem estar

ao abrigo da luz; a humidade relativa deve ser elevada.

O primeiro passo começa pela remoção da cápsula, no caso desta existir que deve ser cortada logo abaixo da rolha, utilizando um desencapsulador ou uma faca. De seguida limpa-se o gargalo e procede-se à remoção da rolha que deverá ser realizada com um saca-rolhas que possua uma espiral longa de modo a extrair sem dano as rolhas.

Existe uma técnica de abrir com uma “tenaz” bem aquecida, as garrafas muito antigas cujas rolhas se encontrem em mau estado. Após a utilização da tenaz, passa-se água gelada no gargalo, a fim de provocar um choque térmico e quebra do vidro da garrafa, acima do fim da rolha, para evitar a entrada de pequenos bocados de vidro para dentro do vinho. Dada a sua complexidade, só se sugere a utilização desta forma de abertura por profissionais.

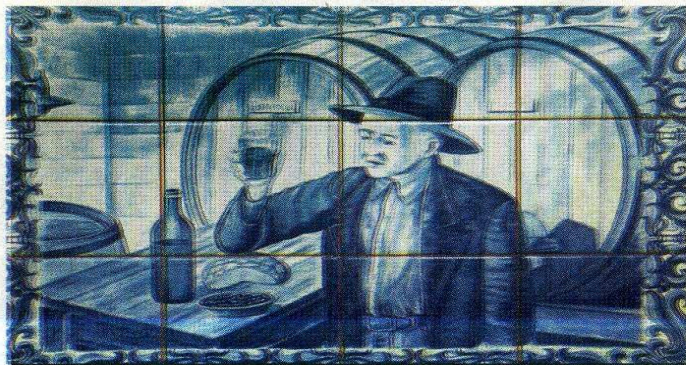
A decantação consiste na passagem (trasfega) do vinho da garrafa para o decanter (garrafa de cris-

tal). Esta deve ser usada em dois casos: nos vinhos tintos de guarda que estiveram muito tempo na garrafa e que apresentem borra (depósito) e, nos vinhos tintos jovens e alguns vinhos brancos que beneficiem do arejamento que ocorre durante a trasfega da garrafa para o decanter.

A necessidade de arejamento dos vinhos que não formaram sedimento (depósito) é controversa. Uns defendem que o vinho “abre” no decanter e, outros defendem que o arejamento pode resultar em perda de frescura e de carácter frutado.

A escolha do copo é fundamental para o bom serviço do vinho, e a estética e a funcionalidade são os critérios a serem observados.

Requisitos básicos para os copos: Corpo separado da base por uma haste; abertura mais estreita que o corpo (com excepção da flûte); cristal ou vidro fino; incolor; limpeza cuidadosa; volume em torno de 350 ml; o conteúdo não deve ultrapassar a metade.



A escolha do copo é fundamental para o bom serviço do vinho

