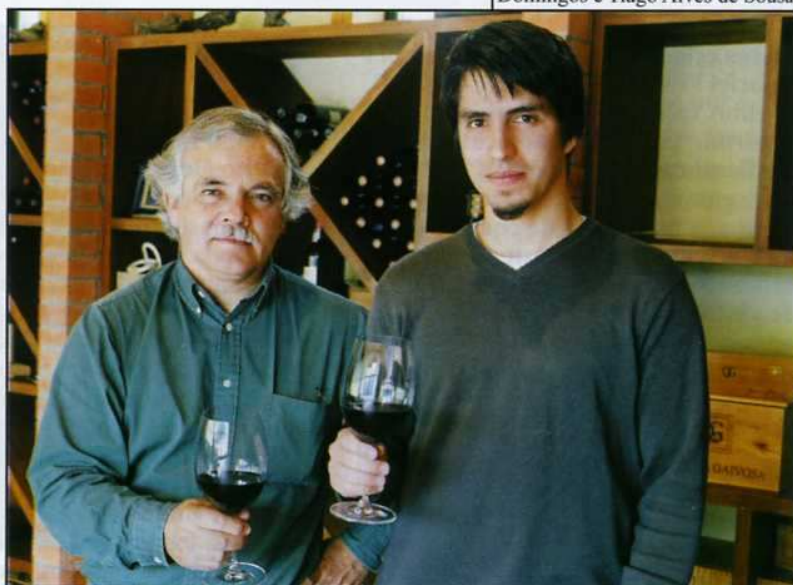


Domingos Alves de Sousa: a “fama” da Gaivosa em Lisboa

Vinhos qualificados em prova e à mesa

Manteve-se no Hotel Ritz, em Lisboa, a tradição do encontro anual de Domingos Alves de Sousa com jornalistas especializados em vinhos, para prova das suas novidades e o costumeiro repasto enogastronómico, de modo a experimentar, à mesa, as melhores sensações aromáticas e sápidas de vinhos que fazem parte do seu mais recente, alargado e sedutor portefólio.



Domingos e Tiago Alves de Sousa

Grande dinamizador do projecto da Quinta da Gaivosa, que foi ponto de partida para mais largos voos no domínio vitivinícola, a sua perseverança conseguiu atingir resultados muito satisfatórios na produção de vinhos de grande qualidade, cujas novas colheitas foram dignas de naturais encômios pela bondade dos produtos trazidos para apreciação: 10 vinhos, entre os quais quatro brancos e um rosé. As novas colheitas do Douro vieram acompanhadas do seu enólogo de sempre e de créditos firmados, Anselmo Mendes e do técnico da casa, seu filho Tiago Alves de Sousa, jovem enólogo que prepara o doutoramento na Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro e nova força mobilizadora dos sucessos que o líder jamais descurou. No encontro, o engº Domingos procurou

definir o melhor perfil de um branco do Douro, através de experiências com as castas Malvasia Fina, Verdelho e Arinto, reafirmando que a colecção Reserva Pessoal com o seu nome nasceu como procura das diferentes expressões possíveis do “terroir” da Gaivosa, nome que ajudou à notoriedade que as diferentes colheitas alcançaram. Coube, também, naturalmente, ao prestigiado Anselmo Mendes, formular as perspectivas enológicas implícitas à qualidade dos vinhos brancos e tintos em análise e a Tiago Alves opinar, de igual modo, sobre aspectos tecnológicos correntes no sentido de se atingirem os desideratos qualitativos que se procuram e obtêm com o empenho de toda uma equipa que persegue os mesmos objectivos. Provaram-se, então, os brancos de 2005: Malvasia Fina, Verdelho e Arinto e,

ainda, o rosé do mesmo ano, feito com Touriga Nacional e o Alves de Sousa Reserva Pessoal branco de 2001, todos muito apelativos e elegantes, seguindo-se a prova dos tintos Vale da Raposa Tinto Cão 2004, Grande Escolha 2001, Quinta da Gaivosa Vinha do Lordelo tinto 2003 e Quinta da Gaivosa tinto 2003 e o Porto Vintage 2003. O jantar foi abrilhantado com o branco Alves de Sousa 2001 Reserva Pessoal, o Quinta da Gaivosa 2000, o Alves de Sousa 2000 Reserva Pessoal, o Quinta da Gaivosa Vinha de Lordelo 2003 e o Quinta da Gaivosa Vintage 2003, terminando, assim, um encontro muito esclarecedor, com o titular dessas marcas em foco, sabendo-se que foi ele quem deu a conhecer ao mundo um dos mais emblemáticos vinhos do Douro: o Quinta da Gaivosa.