


Tema: Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto					Âmbito: Nacional	Tiragem: 52413
Título: Tinto encorpado, por Vasco D Avilez					Temática: Generalista	
2006/04/09	DIARIO DE NOTICIAS – NOTICIAS MAGAZINE	Pág.80	Imagem: 1/1		Periodicidade: Semanal	Inv.: n.a.

QUINTA DO COUQUINHO

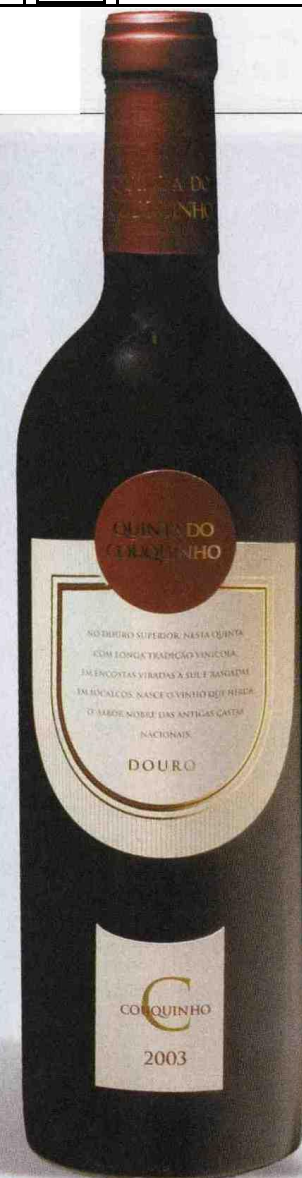
TINTO ENCORPADO

Este é um vinho forte, pelo que deve ser acompanhado por iguarias à altura, como um cozido à portuguesa, queijos de ovelha de pasta mole ou queijos azuis como o Roquefort.

Mal sabiam os investigadores que, com Alfred Nobel, investigaram os explosivos mais modernos que iriam ajudar em muito o desenvolvimento do Douro Superior. Na realidade, depois da utilização da simples pólvora, avançou-se muito, descobrindo-se novas matérias explosivas, como é exemplo a nitroglicerina e uma das suas aplicações que é a dinamite. Ora, foram em parte estas descobertas que permitiram que se avançasse para o Douro Superior que até então estava praticamente vedado. É que tudo se estrangulava no Cachão da Valeira e este estrangulamento não permitia que se fizesse agricultura naquelas paragens. Pouca desta terra foi demarcada inicialmente nas demarcações pombalinas, justamente porque era inacessível para o tipo de agricultura que a vinha de então exigia, e que não é muito diferente da de hoje. Destruído o Cachão da Valeira, que mais não era do que um desnível grande e alto no rio Douro, formando correntes inultrapassáveis, a agricultura pôde avançar para esta região difícil mas

ao mesmo tempo capaz de produzir uvas e vinhos de grande qualidade.

É aqui que se situa a Quinta do Couquinho, que tem sido objecto de grandes melhorias por parte dos seus proprietários no sentido de reestruturarem a vinha de forma a que a produção seja sempre melhor e o amanho da terra mais fácil e actual. As castas plantadas são, entre outras, as emblemáticas do Douro: Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca. As uvas são vindimadas à mão e transportadas para a adega em tabuleiros de pouco peso, para que não se esmaguem umas às outras. Uma vez feito, o vinho é posto em barricas de madeira de carvalho francês, novas, sendo depois de um ano preparado para o seu engarrafamento. Tem uma cor viva de rubi, muito vermelho, como todos os vinhos jovens, e os aromas da fruta vermelha e fresca, como as cerejas e os morangos. Está elegante e cheio de equilíbrio na boca, redondo e fácil de se lembrar mesmo depois de bebido. É por isso que dizemos que é longo na boca. Tem grau de álcool elevado, pelo que temos de o fazer acompanhar de iguarias também encorpadas, como se-



ja, por exemplo, um cozido à portuguesa, queijos de ovelha de pasta mole ou queijos azuis como o Roquefort.

Está à venda em garrafeiras e outras enotecas, entre as quais a Venha à Vinha e o Clube del Gourmet, do El Corte Inglés, em Lisboa, e a Essência do Vinho e a Vinhos de Quinta, no Porto, a preços que variam entre os 11 e os 12,50 euros cada garrafa.

Até para a semana, com outros vinhos. <<

Vasco d'Avilez
 ENÓFILO