

Os meninos do Douro

José Maria Santana

Uma nova geração de produtores e enólogos está promovendo a maior revolução das últimas décadas nos vinhos de mesa do Vale do Rio Douro, Nordeste de Portugal. No centro deste movimento há um grupo de cinco jovens vinicultores que estão produzindo tintos e brancos em condições de competir com os melhores do mundo. Por sua ousadia e jovialidade, são chamados de "Douro Boys" pela imprensa portuguesa. São eles Dirk Niepoort, Cristiano Van Zeller, Francisco Nicolau de Almeida Olazábal, Francisco Ferreira e Tomás Roquette, que respondem por maravilhas como o branco Redoma e os tintos Batuta, Charme, Quinta do Vale D. Maria, Quinta do Vale Meão, Quinta do Vallado Reserva, Quinta do Crasto, Vinha da Ponte e Vinha Maria Teresa - quase todos vinhos acima de 90 pontos em qualquer classificação internacional.



A Quinta do Crasto e o rio Douro

Em recente viagem a Portugal pudemos conhecer o trabalho desses notáveis empreendedores. Em comum eles têm a convicção de que a Região Demarcada do Douro (RDD), terra do inigualável Vinho do Porto, também pode produzir, com as mesmas uvas, grandes vinhos de mesa. Com exceção de Dirk Niepoort, herdeiro e enólogo da casa Niepoort, que tem sua origem ligada ao Porto, os demais iniciaram há pouco a aventura de implantar novas vinícolas familiares. Perceberam desde o início que, em lugar de competir com as tradicionais empresas produtoras de Vinho Porto, deveriam apostar em tintos e brancos de mesa de categoria superior. O sucesso foi imediato, indicando que estavam no caminho certo.

Não se via nada igual no Vale do rio Douro desde que em 1952 o respeitado enólogo Fernando Nicolau de Almeida, da casa Ferreirinha (Sogrape) criou o emblemático tinto Barca Velha. Aliás, uma série de felizes coincidências liga os Douro boys à melhor tradição do Douro. Francisco Olazábal, o Xito, da Quinta do Vale Meão, é neto de "Seu" Fernando Nicolau de Almeida e primo de Francisco Ferreira, da Quinta do Vallado, como ele descendente da lendária D^a Antónia Adelaide Ferreira. Cristiano Van Zeller, integrante da família que era dona da Quinta do Noval, ajudou a implantar a vinícola Quinta do Crasto, de Tomás Roquette, antes de tocar a sua Quinta do Vale D. Maria. E o irrequieto Dirk Niepoort foi o mentor do grupo e até hoje uma espécie de elo de ligação entre todos.

Atualmente, na RDD há as Denominações de Origem "Porto", para os vinhos licorosos, fortificados, e "Douro", exclusiva para os vinhos de mesa, além da Indicação Geográfica "Terras Durienses". De modo geral, a nova geração acha que a legislação em vigor protege o Vinho do Porto e, de certo modo, prejudica o vinho de mesa. Isso porque existe a chamada "regra do benefício", pela qual cada produtor recebe um certificado que lhe dá o direito de vender 40% de suas uvas para a elaboração de Porto. A grande preocupação dos agricultores é preencher esta cota, pois a uva destinada ao vinho fortificado é mais valorizada que os cachos endereçados para os tintos e brancos de mesa - a relação chega a ser de 9 para 1! Ainda assim, os jovens produtores apostam no vinho de mesa.



Xito Olazábal, Cristiano van Zeller, Sandra Tavares e Francisco Ferreira

De modo geral, depois do lançamento do Barca Velha pensava-se que outros produtores seguiriam os caminhos abertos por "seu" Fernando, o que não aconteceu. Há alguns anos, Miguel Champalimaud apresentou os bons vinhos da Quinta do Cotto, especialmente o Grande Escolha. Mais recentemente, produtores especializados em Porto fizeram experiências bem sucedidas nesta área, como o Duas Quintas, da casa Ramos Pinto, e o tinto Reserva da Quinta de la Rosa. No ano passado, a família Symington, dona da Graham's, fez furor com o tinto Chryseia, em sociedade com o francês Bruno Pratts. Mas em nenhum desses casos os vinhos de mesa são o centro do negócio, como ocorre com os Douro Boys.

Cristiano e Dirk têm mais de 40 anos. Os demais estão na casa dos 30. Ao redor deste núcleo principal agregam-se outros profissionais talentosos, com a mesma preocupação de utilizar as castas do Douro para produzir vinhos de mesa. Por exemplo, o simpático casal Jorge Serôdio Borges e Sandra Tavares da Silva, que lançou o magnífico tinto Pintas. Jorge trabalha com Dirk na Niepoort e a bela Sandra corr Cristiano na Quinta do Vale D. Maria. Outro integrante do círculo é Jorge Moreira, dono do bom tinto Poeira.

Na esteira dos "Douro Boys" está começando a surgir lentamente uma saudável mudança de mentalidade na região demarcada, impulsionada também por uma nova leva de enólogos e engenheiros agrícolas na faixa dos 25 aos 30 anos, que trocaram o conforto das cidades pela vida rústica nos socos do Douro. A viagem ao Douro, feita em outubro, foi organizada pelos produtores e seus representantes no Brasil. Contou com apoio do Icep Portugal e da empresa aérea brasileira Varig.

Quinta do Vale Meão

A Região Demarcada do Douro, no Nordeste de Portugal, ocupa área de 250 mil hectares, tendo por eixo o rio Douro, com montanhas que se elevam nas duas margens. Estende-se também por seus afluentes. A paisagem é uma das mais bonitas do mundo vinícola, mas as condições locais são extremamente agrestes para o homem. Uma fina camada de terra cobre o duro solo de pedra, xistoso ou granítico, que o homem duriense precisou quebrar a mão. O clima é de extremos, de calor no verão ou de frio no inverno. A região começa a cerca de 70 quilômetros da cidade do Porto e chega até a fronteira com a Espanha. Nesta ordem, há o Baixo Corgo, Cima Corgo e o Douro Superior.



A Quinta do Vale Meão

A Quinta do Vale Meão fica no Douro Superior. Pertence à família de Francisco Javier de Olazábal y Rebelo Valente, conhecido como Vito, bisneto de D. Antónia Adelaide Ferreira, a célebre Ferreirinha, e pai do enólogo Francisco Nicolau de Almeida Olazábal, o Xito. Ali se respira história. Foi a única quinta inteiramente implantada por D. Antónia (1811-1896), uma das personalidades mais relevantes da história do vinho em Portugal e dona de um verdadeiro império no Douro.

Ela comprou as terras em hasta pública, em 1877, uma época em que não havia estradas regulares na região. A propriedade ocupa o Monte Meão, que é praticamente abraçado pelo rio, pois ali o Douro faz uma volta de quase 360° antes de seguir seu curso em direção ao Oceano Atlântico. O morro fica no centro desse grande meandro, daí o nome de Meão. A quinta situa-se em Pocinho, pequeno povoado pertencente a Vila Nova de Foz Côa.

Vito Olazábal, casado com Maria Luiza, a Zinha, filha de Fernando Nicolau de Almeida, era presidente da casa Ferreira (Sogrape) e durante muitos anos vendeu à empresa as uvas da Quinta do Vale Meão, onde elas integravam o lote do famoso Barca Velha, junto com uvas provenientes de zonas mais altas da Meda. A mudança começou nos anos 1990. Vito comprou a parte dos parentes e em 1994 passou a ser dono de toda a propriedade, que tem 270 hectares, dos quais 65 ocupados com vinhedos. Em 1998, resolveu fazer o próprio vinho e desligou-se da Sogrape.

A decisão teve total apoio dos três filhos, principalmente do enólogo Xito, que mora na quinta com a mulher, Ana, e os dois filhos pequenos, Leonor e Vasco. Xito trabalhava na Quinta do Vallado, onde fez seus primeiros vinhos em 1993, uma experiência inesquecível. "Foi a pior vindima do século, estava tudo podre", lembra ele. Mas ficou a lição. O primeiro tinto Quinta do Vale Meão surgiu em 1999 e foi vinificado na adega do Vallado, uma vez que a Sogrape ainda usava as instalações da herdade. No ano seguinte, a produção do Barca Velha foi transferida para a Quinta da Leda, deixando livre o espaço de que os Olazábal necessitavam.

A família instalou sua própria adega em um galpão de 1894 e recuperou os antigos lagares de pedra, modernizados com a colocação de robôs mecânicos, que fazem a pisa das uvas reproduzindo os movimentos do pé humano. Também restaurou a velha casa senhorial, acrescida de um moderno anexo para receber os hóspedes. Mas a maior atenção foi dedicada à vinha. Na década de 1960, Vito teve a inspiração de plantar uma grande parcela de Touriga Nacional, casta na época quase em declínio no Douro, pelas dificuldades de manejo e baixo rendimento. Foi uva importante no Barca Velha e hoje é a base dos tintos da nova casa.

Ao contrário do que sucede normalmente na região, no Vale Meão as castas de maior idade foram plantadas em separado. As principais, além da Touriga Nacional, são a Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca e Tinta Amarela. Xito também gosta da Souzao, uma uva que andou em desuso no Douro e só era encontrada basicamente na Quinta do Noval e na Quinta do Cotto. Agora voltou à moda, quando se descobriu que, entre outras qualidades, oferece interessantes componentes de cor, acidez e taninos maduros.

Os tintos da Quinta do Vale Meão são distribuídos no Brasil pela importadora Mistral - (11) 3372-3400. Na base da linha há o Meandro, com boa relação entre preço (US\$ 29) e qualidade. Elaborado com 40% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz, 10% Tinta Franca, 10% Tinta Barroca e 10% Tinta Amarela, mostra ao nariz frutas maduras, baunilha, eucalipto e notas minerais. Na boca tem bom corpo, é envolvente e macio - 86/100.

Já o top da casa, o tinto Quinta do Vale Meão, está vários pontos acima. Como herdou as uvas de seu ilustre antecessor, a imprensa portuguesa o batizou de "Barca Nova". A edição 2000, que ainda está no mercado, leva 60% de Touriga Nacional, 20% de Touriga Franca, 10% de Tinta Roriz, 5% de Tinta Barroca e 5% de Tinto Cão. De cor rubi, púrpura, seus aromas remetem para baunilha, fruta madura, com toque floral, animal e de oliva. Na boca é envolvente, gordo, com boa acidez e corpo, macio, taninos maduros, boa concentração de fruta e final longo, marcado por fruta e tostado - 90/100.



Vito Olazábal e a vinha de onde saía parte das uvas do Barca Velha

O próximo lançamento do Quinta do Vale Meão, da colheita de 2001, tem uma pequena variação no corte (65% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 5% Tinta Roriz e 5% Tinta Barroca). Nos aromas lembra fruta madura, com elegantes notas de mentol e chocolate. O ataque é macio, equilibrado na acidez, taninos finos. Concentrado e persistente. Um vinho com força e elegância - 92/100. Na visita à adega, pudemos conhecer os vinhos que da safra de 2003. Mostraram mais virtudes o Touriga Franca (exuberante, taninos redondos) e o Touriga Nacional (toque floral, de rosa, taninos maduros).

destaque da casa é o Vintage 2000, cujos aromas são doces, lembrando fruta muito madura e alcaçuz, com toque floral, de violeta e rosa. Na boa, apresenta-se denso, untuoso, com boa acidez e final prolongado, elegante - 92/100. Já o Quinta do Vale Meão Vintage 2001, a ser lançado, ainda está fechado. No copo revela aromas de frutas em geléia, violeta e notas de resina. Na boca denso, mais austero que o 2000. Tem o chamado "estilo inglês", clássico, dos vinhos para guardar - 91/100.

Como não poderia deixar de ser, a família Olazábal também produz Vinho do Porto, mas apenas das categorias superiores. C

Niepoort

A Região Demarcada do Douro tem grande coleção ampelográfica, isto é, uma boa variedade de castas. Às vezes, são encontradas mais de 30 espécies diferentes de uvas misturadas nas vinhas velhas. Nos últimos 15 anos, organismos oficiais, como a Casa do Douro, aconselhavam os agricultores a plantar especialmente as cinco cepas consideradas mais expressivas da appelação - Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão. Mas esta visão é contestada pelos enólogos mais jovens. Segundo eles, um dos problemas do Douro é o excesso de vigor de algumas destas castas, como a Touriga Nacional, o que se reflete no desavinho, no desequilíbrio de exposição dos cachos.

A nova geração está descobrindo as virtudes de outras variedades encontradas nas vinhas velhas, a Tinta Francisca, Tinta da Barca, Tinta Pinheira, Rufete e especialmente a Souzao. "São castas que produziram pouco, e por isso não eram valorizadas pelos agricultores, que recebiam por quilo", explica Jorge Serôdio Borges, que trabalha para a Niepoort. Aqui mais uma vez se observa um efeito colateral indesejável do "benefício".

Durante muito tempo prevaleceu no setor a mentalidade corporativista. Os enólogos das casas produtoras de Vinho do Porto ficavam em Vila Nova de Gaia e quase não iam ao Douro. E os agricultores não faziam vinho, só plantavam as uvas! Hoje a situação é bem diferente. A Niepoort, por exemplo, possui no Douro as Quintas do Passadouro e de Nápoles e mantém lá o enólogo Borges. As mudanças implantadas por Dirk Niepoort vão além. A casa sempre foi um nome forte no Vinho do Porto. Ele começou a produzir tintos e brancos de mesa em 1991 e hoje eles já representam 50% do total.

"Estamos cada vez mais aprendendo a trabalhar a vinha", diz Borges. "Antes, muita gente escolhia as castas pela quantidade. Agora, nós utilizamos a mesa de seleção na chegada das uvas, escolhendo apenas as que têm mais qualidade". O resultado são vinhos expressivos. O branco Redoma Douro 2002, elaborado com as uvas nativas Códega, Rabigato, Viosinho e Gouveio, oriundas de vinhas muito velhas, de 60 a 70 anos, misturadas, como era normal no Douro, é fermentado em barricas, e passa pela batonnage, processo de agitação do mosto para melhor extrair componentes das leveduras. Tem aromas cítricos, com toque mineral. Na boca, o corpo é médio, mas a boa acidez lhe confere agradável frescor - 87/100. A casa possui também uma versão Reserva deste branco, mas em 2002 ela não foi produzida.

No caso do tinto Redoma Douro 2000, as uvas vêm da Quinta de Nápoles, que fica junto ao rio Têdo, afluente do Douro, e foi adquirida em 1987. Lá os cachos amadurecem mais tarde do que o normal, o que lhes confere maior acidez e dá elegância ao vinho. De hábito, são destinados somente para os tintos de mesa, enquanto as uvas designadas para o Vinho do Porto originam-se dos vinhedos do vale do rio Pinhão, onde se situa a Quinta do Passadouro. Normalmente, estas amadurecem mais.

Voltando ao Redoma Douro, parte das uvas é pisada nos lagares de pedra, e parte fermenta em cubas de aço inox. A fermentação malolática é feita 100% na madeira, e metade do vinho amadurece em barricas novas. Seus aromas lembram frutas muito maduras, baunilha, café, fumo, tostado e couro. Na boca, é macio, mostra bom corpo, acidez e taninos de qualidade, com final persistente, denotando fruta - 88/100.

Ainda melhor é o Batuta 2000, cujas uvas, rigorosamente selecionadas, nascem na vinha Caril, a mais antiga da Quinta de Nápoles, com produção baixíssima. Traz nos aromas frutas negras maduras, com toque floral e notas defumadas e de tostado. Na boca é cheio, pleno, mas equilibrado na acidez, taninos finos e bom final. Um vinho elegante - 91/100. Também fez sucesso em Portugal e no exterior outra composição recente de Dirk Niepoort, o tinto Charme.

Em uma prova especial na Quinta de Nápoles, na companhia de Jorge Serôdio Borges, degustamos alguns tintos da Niepoort que ainda não estavam na garrafa. O Redoma 2001 mostra aromas de frutas confeitadas e chocolate. Macio na boca, é pleno, com boa massa de taninos maduros. Parece melhor do que o 2000 - 90/100. A mesma coisa acontece com o Batuta 2001. Nos aromas, denota boa fruta, baunilha, cedro e uma sugestão de eucalipto. Na boca, é mais estruturado que o 2000 e tem mais taninos, embora maduros, com um gostoso e longo final - 92/100. Os vinhos da Niepoort são importados pela Mistral.

Quinta do Vallado

Situada em Vilarinho dos Freires, perto de Peso da Régua, no Baixo Corgo, a Quinta do Vallado é mais um nome ligado à história do Douro. A propriedade existe desde 1716 e no século seguinte passou às mãos de D. Antónia. Está com a família Ferreira até hoje. A posse era fragmentada entre vários herdeiros, até que o bisneto Jorge Viterbo Ferreira tornou-se proprietário exclusivo da quinta. Foi sucedido pelo filho Jorge Maria e, com a morte deste em um acidente de carro, há alguns anos, a gestão dos negócios ficou com o cunhado Guilherme Álvares Ribeiro, casado com Maria Antónia Ferreira. Hoje Guilherme é ajudado na administração por Francisco Ferreira, 31 anos - filho de Jorge Maria e um dos "Douro Boys".

A família vendia sua produção à Casa Ferreira e em 1993 decidiu apresentar ao mercado seus próprios vinhos. Desde o início, concentrou-se nos brancos e tintos de mesa. A quinta tem 65 hectares, com terras nas duas margens do rio Corgo, perto do ponto onde ele deságua no Douro. Cerca de 20 ha são plantados com vinhas velhas, onde as castas principais são Tinta Amarela, Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca, misturadas com outras 25 variedades. Para os vinhedos mais novos a empresa contou com a assessoria do prof. Nuno Magalhães, conhecido especialista, plantando Touriga Nacional, Tinta Barroca e Souzaão.

Francisco Ferreira observa que muita gente no Douro está arrancando as uvas brancas, por achar que elas não são valorizadas como as tintas. No Vallado, ao contrário, foram plantados recentemente 8 hectares com espécies brancas típicas portuguesas - Rabigato, Viosinho, Malvasia Fina, Verdelho e Moscatel. O enólogo da casa é Francisco Olazábal, o Xito, o mesmo da Quinta do Vale Meão. Foi a primeira quinta do Douro a ter uma esteira para seleção das uvas.

O Vallado branco 2002, de cor amarelo palha, denota nos aromas frutas tropicais, com toque floral de Malvasia e mineral. Na boca, forma um conjunto agradável, com bom corpo, acidez e grande frescor fina - 86/100. O Vallado tinto 2001, por sua vez, lembra ao nariz frutas maduras e baunilha. Na boca os taninos, que são muitos, precisam arredondar mais e ainda sobram no final - 84/100.

Já o Vallado Reserva é o mais interessante dos tintos. A primeira versão saiu em 1999, com uvas 90% provenientes de vinhas velhas, de 40 a 50 anos. Com bons aromas de fruta confeitada, tostado e chocolate, é macio na boca 89/100. Melhor é o Vallado Reserva 2000, 50% amadurecido em madeira nova e 50% em barricas com 1 ano de uso. Uma particularidade: o lote de Souzaão que entrou no corte foi fermentado em lagar de pedra, como antigamente. Seus aromas sugerem fruta madura, com notas de eucalipto e mentol. Macio na boca, tem bom corpo, acidez e taninos finos, maduros, com gostoso fina

prolongado. Mostra estrutura para guarda - 91/100.

Quinta do Vale D. Maria

Aqui voltamos ao Cima Corgo, parte central da Região Demarcada do Douro. A propriedade, com 20 hectares, dos quais 10 plantados com vinhedos e 3 em implantação, localiza-se no vale do rio Torto. Desde o século 18 pertence à família de Joana Lemos, esposa de Cristiano Van Zeller, 45 anos, ex-herdeiro e administrador da célebre Quinta do Noval. Apesar de ter o Vinho do Porto nas veias, ao fundar a nova empresa Cristiano decidiu concentrar seus recursos na produção de vinhos de mesa.

Seu primeiro tinto foi lançado em 1996, tendo Dirk Niepoort como enólogo. Dois anos depois a sede da Quinta do Vale D. Maria foi inteiramente reformada, com a construção de uma adega pequena e moderna. Na nova empreitada, Cristiano associou-se à família Soares Franco, da Península de Setúbal, dando origem à casa José Maria da Fonseca & Van Zeller. A adega tem praticamente uma cuba de inox para cada hectare plantado, o que permite vinificações em separado e controle total dos lotes, misturados apenas na hora de engarrafar. A enóloga agora é Sandra Tavares da Silva, que divide todas as tarefas com Cristiano.

O nome Quinta do Vale D. Maria identifica um tinto de mesa e Vinhos do Porto de grande classe, trazidos ao Brasil pela importadora paulista Expand - (11) 4613-3333. No caso do tinto, provamos quatro safras já engarrafadas, de 1998 a 2001, além do 2002 e lotes do 2003 (por sinal, grandes promessas). O Quinta do Vale D. Maria 1998 oferece aromas de mentol e balsâmico, em fundo de frutas muito maduras. Na boca, tem bom corpo e concentração, taninos doces e longo final, com retrogosto de fruta, chocolate e especiarias - 91/100. A colheita de 1999 não foi tão boa. O vinho já está mais evoluído, com aromas de frutas maduras e notas animais. Na boca, mostra mais elegância do que força - 89/100.

O Quinta do Vale D. Maria 2000 forma um agradável conjunto, em que os aromas doces sugerem geléia, em meio a toques balsâmicos e de eucalipto. Enche a boca, mas é macio, redondo, com boa acidez, taninos muito maduros e prolongado final. Um vinho elegante - 91/100. Por fim, o 2001, que será colocado à venda neste final de ano, pareceu o melhor da prova, com aromas complexos de frutas em compota, baunilha, eucalipto e notas balsâmicas. Na boca é carnudo, concentrado, tem boa acidez, bela massa de taninos maduros e final persistente - 92/100.

Na ala do Vinho do Porto, a casa também apresenta bom desempenho. O Porto Quinta do Vale D. Maria LBV 1999 é leve no estilo, com aromas em que predominam as notas florais de rosa, esteva e violeta - 86/100. O Vintage desta mesma colheita de 1999 traz ao nariz frutas maduras e chocolate, sendo denso e equilibrado na boca - 89/100. Melhor é o Vintage de 2000, cujos aromas denotam licor de cacau, fruta confeitada e um toque floral. A textura de boca é muito boa, sendo denso e agradável - 90/100.

Atualmente, a José Maria da Fonseca & Van Zeller também tem interesses no Douro Superior, onde explora os vinhedos das Quintas de Mós e Vale da Mina. Com as uvas desta região, e de outras áreas do Douro, a sociedade produz o tinto Domini. A edição 2001 possui aromas de frutas maduras, com fundo resinoso. Na boca, corpo médio, concentração média e final não muito prolongado. Um vinho fácil de beber - 85/100. Nos melhores anos é produzida uma versão especial, o Domini Plus (que não foi elaborado em 2002).

Quinta do Crasto

A história da vinícola Quinta do Crasto, no Cima Corgo, é semelhante à de quase todas as outras que já conhecemos e curiosamente tem uma dupla ligação com o Brasil. Pertence hoje a Jorge Roquette, a sua mulher Leonor e aos filhos Miguel e Tomás. Miguel, 36 anos, cuida da parte comercial da empresa. Tomás, 33 anos, responde pela produção. Ele e a mulher, a colombiana Astrid, deixaram o conforto da cidade do Porto para morar no Douro - e acabam de ser pais de Márcio, um legítimo duriense.

A quinta é uma das mais bonitas de todo o vale do rio Douro. Há referências a ela desde 1615. No século XVIII, na época do Marquês de Pombal, que inspirou a demarcação das terras destinadas à



Tomás, Suzana e Jorge Roquette, na Quinta do Crasto

produção do Vinho do Porto, já estava cadastrada. O nome deriva de "castrum", o acampamento militar das legiões romanas. Até hoje são conservados lá dois marcos de pedra utilizados na fixação da área da primeira região vinícola demarcada no mundo.

A propriedade passou pelas mãos de muitas famílias, até chegar a Constantino de Almeida, avô de Leonor, há mais de um século. Quando ele perdeu o pai, os parentes o mandaram para a casa de um padrinho no Rio de Janeiro. Ao retornar a Portugal, Constantino comprou a Quinta do Crasto e por volta de 1920 decidiu construir lá uma casa no estilo colonial brasileiro, rodeada de varandas que dão vista para a maravilhosa paisagem do rio Douro.

Depois da Revolução de 25 de Abril de 1975, Jorge Roquette, pressionado por injunções políticas, veio para o Brasil com a mulher e os filhos pequenos. Moraram por 6 anos em São Paulo. Ao voltar ao Porto, ele começou a comprar a parte dos parentes na Quinta do Crasto e em 1990 tornou-se o único dono da bela propriedade, de 130 hectares. Passado algum tempo, percebeu que seria preciso ter uma atividade mais rentável para fazer frente às despesas de manutenção da herdade. A família amadureceu, em 1994, a idéia de engarrafar seus próprios Vinhos do Porto e passar a produzir também vinhos de mesa.

Por tradição, todas as uvas da quinta eram destinadas à produção de Vinho do Porto, vendido a granel à casa Ferreira e a outras empresas de Vila Nova de Gaia. Mas o avô de Miguel e Tomás tinha o hábito de guardar na quinta parte de seus melhores Porto LBV e Vintage. Assim, quando decidiram lançar sua própria marca, Jorge e os filhos iniciaram o negócio com tintos de grande qualidade e um precioso estoque de 10 mil garrafas de boas safras de Porto. Com o sucesso, recuperaram as antigas instalações da adega, datadas de 1927, e instalaram moderno equipamento para fermentação dos vinhos. Mas o novo convive com o tradicional - por exemplo, os lagares de pedra originais ganharam um sistema de robôs mecânicos para pisa das uvas, inteiramente controlado por computador.

Da área total da propriedade, 70 hectares são plantados com uvas e destes, cerca de 12 ha têm vinhas velhas, com 70 a 80 anos de idade. Ao ser criada, a vinícola Quinta do Crasto contou com a assessoria de Cristiano Van Zeller e do winemaker australiano David Baverstock - um dos enólogos da conhecida Herdade do Esporão, no Alentejo, que pertence a um dos irmãos de Jorge Roquette. Atualmente, a equipe de enólogos da casa é integrada pelo também australiano Dominick Morris, que vem ao Douro três vezes por ano, e pela espanhola Suzana Esteban, voltada mais para o Vinho do Porto.

A produção anual da empresa é de 300 mil garrafas. No caso do Vinho do Porto, segundo ele, não haveria sentido em concorrer com os grandes produtores tradicionais. Por isso, a Quinta do Crasto faz apenas Porto das categorias superiores LBV e Vintage. O extremo cuidado na elaboração dos vinhos é o mesmo desde o início. A seleção das uvas é muito rigorosa. "Este ano, por exemplo, a qualidade da matéria-prima foi boa. Mesmo assim, rejeitamos cerca de 7% dos cachos que entraram na adega", contou Tomás. Todas as uvas destinadas ao Porto são fermentadas nos lagares de pedra. Os enólogos estão iniciando a experiência com os robôs mecânicos, mas a primeira e mais importante pisa, que é o chamado corte das uvas para liberação do mosto, é sempre feita pelo pé humano.

Os vinhos da nova vinícola traduzem todo esse capricho. A linha se inicia com o Quinta do Crasto Douro, que não passa por madeira. O 2000 é um tinto leve, macio, agradável - 84/100. O próximo a vir ao mercado será o 2001. Vinho de um ano difícil, muito quente, esteve fechado no início da prova. Depois mostrou ter mais fruta e frescor que o do ano anterior - 85/100.

O nível sobe com os Reserva. Está na praça o 2000, feito com uvas de vinhas velhas e estacionado por 18 meses e, barricas de carvalho novo, principalmente francês. Nos aromas, tem um fundo de frutas maduras, envolvendo baunilha, cedro e resina. Na boca, é potente, encorpado, mas macio - 88/100. O 2001, previsto para sair em março do próximo ano, agrada pelo painel aromático, em que se mesclam fruta confeitada, com notas florais (violeta), de eucalipto e balsâmicas. Envolvente na boca, tem boa estrutura e acidez, junto com taninos de grande qualidade. Redondo, é um vinho fácil de beber - 89/100.

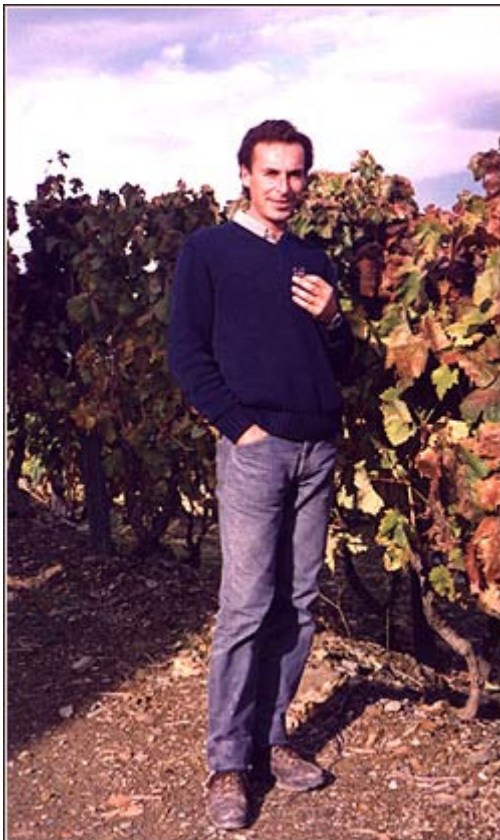
A casa também está elaborando variedades, que podem variar de casta, dependendo do ano. O Touriga Nacional 2001 é um bom exemplo. Seus aromas denotam frutas em compota, baunilha e chocolate. Macio na boca, apresenta boa estrutura, mas precisará de um pouco mais de tempo na garrafa para integrar melhor madeira e fruta - 90/100.

Para tirar proveito de duas vinhas velhas e excepcionais, a Quinta do Crasto produz dois tintos monumentais. Um deles é o Vinha Maria Tereza 2001. Nos aromas, ainda marcados pela madeira, traz muita fruta madura e chocolate. Na boca, é vigoroso, concentrado e ao mesmo tempo sedoso e macio, com taninos doces e um final bastante prolongado. Um vinho para guardar - 93/100. O outro é o magnífico Vinha da Ponte 2000. Está em sua segunda edição (a primeira foi o 1998). Nos aromas lembra um grande Porto, com frutas muito maduras e um toque vegetal fino. Quase doce na boca, de tão macio. Envolvente, bem estruturado e muito elegante. Também deve melhorar com o tempo - 94/100. O problema é que a produção destes dois tintos é bastante limitada, menos de 5 mil garrafas, e eles ainda não chegam ao Brasil. Mas vale a pena procurá-los.

O Vinho do Porto da Quinta do Crasto também é de nível elevado. O LBV 1998, que não é filtrado, exhibe

aromas sugestivos de rosmary e especiarias. Na boca tem bom corpo, álcool integrado e elegância - 90/100. Já o Vintage 2001 mostra aromas de fruta madura, com nota de violeta. Tem boa textura na boca, mas no conjunto é fino e delicado - 91/100. Os produtos da empresa são representados no Brasil pela Qualimpor, importadora paulista comandada por João Roquette, irmão de Jorge - (11) 5181-4492.

Pintas e Poeira



Jorge Serôdio, da Niepoort, que também produz o Pintas

Dois tintos de garagem produzidos no Vale do Douro não podem deixar de ser mencionados. Têm produção pequena e grande qualidade. Um deles é o Pintas, vinificado pelo casal Sandra Tavares da Silva e Jorge Serôdio Borges em uma pequena propriedade do Vale de Mendiz, situada junto ao rio Pinhão, no Cima Corgo. Sandra foi modelo de moda dos 17 aos 26 anos e, quando se formou em enologia, ninguém achava que queria seguir a profissão, ainda mais em um local austero como o Douro. Cristiano Van Zeller a convidou, meio de brincadeira, para trabalhar na Quinta do Vale D. Maria e se surpreendeu quando ela prontamente aceitou.

Foi lá que ela conheceu Jorge Serôdio Borges, 30 anos, enólogo responsável pelas quintas da Niepoort. Embora sua mãe, Maria Doroteia Serôdio Borges, seja dona da Quinta do Fojo, ele preferiu seguir seus próprios caminhos, deixando a vinícola familiar sob responsabilidade da irmã, a enóloga Margarida Serôdio Borges. Jorge e Sandra se casaram em 28 de julho de 2001 e passaram a morar em uma pequena casa no topo de uma colina coberta de vinhedos, de onde se tem uma soberba vista do rio Douro e da cidadezinha de Pinhão.

Decidiram também juntar seus conhecimentos para produzir um tinto de classe. No primeiro ano, ainda em 2001, compraram as uvas de uma pequena quinta, com apenas 1,6 hectare. No ano seguinte, compraram novamente a produção do mesmo agricultor. Em 2003, por fim, conseguiram comprar a própria quinta, classificada com a letra "A", destinada às propriedades que obtêm as melhores pontuações na classificação oficial das terras da Região Demarcada do Douro. A propriedade tem solo xistoso e é formada por vinhas velhas, com 70 anos, onde as castas são misturadas, seguindo o antigo hábito local.

Predominam as variedades Rufete, Touriga Franca e Tinta Roriz, com um pouco de Touriga Nacional.

A partir destas uvas, Sandra e Jorge produziram o tinto Pintas - nome de seu cachorro, um pointer alemão filho de Rolha, o cão de Tomás Roquette, da Quinta do Crasto. A vinificação é cuidadosa. Os dois selecionam rigorosamente os cachos, fazem pisa a pé em lagares de pedra, maceração de 10 a 12 dias (período em que o mosto fica em contato com as cascas e sólidos, para extrair todos os componentes de que precisa), malolática (uma segunda fermentação, para amenizar a acidez) em barricas de carvalho francês (70% novo e 30% usado) e deixam o vinho amadurecer na madeira por 16 meses.

O Pintas 2001 revela agradável paleta de aromas, mesclando geléia de ameixa, chocolate, baunilha e especiarias. Envolve na boca, carnudo, tem muitos e doces taninos e um final prolongado, com fruta, chocolate e alcaçuz. Não se percebe o álcool elevado, pois a boa acidez o deixa equilibrado - 93/100. A tiragem anual é pequena: apenas 5 mil garrafas. Os vinhos das safras de 2002 e 2003, que provamos na adega, são bastante promissores. Com as uvas colhidas nesta última vindima o casal elaborou também seu primeiro Vinho do Porto Pintas Vintage.

De início, Sandra e Jorge utilizavam as instalações de um conhecido para vinificar as uvas. Depois, compraram e reformaram uma antiga adega, com quatro lagares de pedra - utilizam 2 e cedem 2 para o amigo Jorge Moreira, igualmente enólogo, produzir o Poeira, outro grande tinto do Douro. O Poeira 2001 revela aromas de fruta madura, caramelo e tostado. Macio na boca, mostra boa extração, sem ser excessivo, e taninos finos, maduros. É um vinho harmonioso e muito elegante - 91/100.

Fora do Douro, Sandra Tavares da Silva responde, sozinha, pela vinificação das uvas de uma propriedade de seus pais, situada na Aldeia Galega de Merceana, na Estremadura. É o Quinta de Chocapalha.

Mais nomes jovens

Além dos "Douro Boys" e seu grupo, outros representantes da nova geração vão impondo sua marca na vinicultura da região. Muitos nomes podem ser citados. Diogo Frey Ramos é o jovem enólogo da Quinta de Covelos, perto da cidade de Peso da Régua, pertencente aos Calheiros Cruz. Mateus Nicolau de Almeida, 25 anos, primo de Xito Olazábal, estudou enologia em Bordeaux, com estágio na Califórnia e em Lyon. Trabalhou em vinícolas na Argentina, e hoje está em Foz Côa, onde produz seis próprios vinhos em Muxagata.

Marta Casanova produz vinhos na Quinta da Brunheda, em Carrazeda de Ansiães. Manuel Vasconcelos, 26 anos, é o diretor de Produção da conhecida Quinta do Côtto, com passagens por vinícolas da Califórnia e Austrália. E Bernardo Carvalho, 27 anos, ex-campeão português de vela e vice-campeão europeu, trabalha na Quinta do Solar da Rede, de onde sai o tinto Quinta do Monte Travesso. Assim o Douro vai se renovando, sem perder sua tradição.

LINKS RELACIONADOS:

não disponível

[⏪ Voltar](#) [↑ Ir para o topo](#)