

Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>					Âmbito: <b>Especializada</b>		
Título: <b>Douro girls</b>					Temática: <b>Vinhos</b>		
2006/08/05	BLUE WINE – PRINCIPAL		Pág.12		Imagem: 1/1	Periodicidade: <b>Mensal</b>	Inv.: <b>4100.00</b>

## O P I N I Ã O



## Douro girls

*Não há muitas mulheres no mundo do vinho, especialmente enólogas. No Douro, para surpresa de muitos, não é bem assim...*

**HÁ JÁ ALGUM TEMPO** que se ouve falar imenso dos “Douro boys”, mas... e as “Douro girls”? Como é sabido, não há muitas mulheres no mundo do vinho, especialmente enólogas. No entanto, no Douro, uma das regiões em que menos se esperaria encontrá-las, existe, curiosamente, um grupo considerável de mulheres. Sem querer ser exaustivo – e certamente que uma ou outra me escapará –, vale a pena referenciar algumas delas...

Sandra Tavares da Silva chegou a este mágico vale para trabalhar na Quinta do Vale Dona Maria, do grande Cristiano van Zeller, cuja última novidade se chama “CV”, uma marca que alcançou enorme sucesso no mercado americano. Juntamente com o seu marido, Jorge Seródio Borges, criaram o tinto “Pintas”, que de imediato alargaram a um Porto Vintage, e recentemente ampliaram a família com um branco de nome “Guru”. E entre as pessoas agora mencionadas existe já um novo projecto, no qual estão igualmente envolvidos outros nomes conhecidos, e sobre o qual saberemos mais em breve... Ah! E no seu tempo livre, Sandra Tavares da Silva ainda se ocupa dos vinhos da quinta da família, Chocapalha, em Alenquer. A galega Susana Estéban chegou das Rias Baixas à Quinta do Côtto para se encarregar da elaboração dos vinhos da casa, dando simultaneamente apoio enológico a uma outra mulher, Laura Regueiro, na Quinta da Casa Amarela. Posteriormente deu o salto para a Quinta do Castro, aqui desenvolvendo a completíssima gama desta casa, juntamente com o australiano Dominic Morris. Ultimamente tem trabalhado com Daniel Llose na nova marca de

*Luis Quintérrez*

sucesso que é o “Xisto”, um Douro com sotaque francês, fruto da colaboração da família Roquette com Jean-Michel Cazes, do Château Lynch-Bages, de Bordéus. Penso que é dispensável exaltar o refinamento e a evolução qualitativa, colheita após colheita, dos vinhos do Crasto. Provem o Reserva 2004 e verão...

Outra compatriota minha, oriunda de Rioja, Teresa Amezttoy, está ligada aos Muxagat branco e tinto, da zona de Foz Côa, do seu companheiro Mateus Nicolau de Almeida. Agora que se fixou no Douro Superior, integrou finalmente a equipa de enólogos da Ramos Pinto. Marta Casanova trabalha nas alturas longínquas do Douro Superior, no vale do rio Tua, na Quinta da Brunheda, que dispõe de uma vasta gama que integra as marcas “Brunheda”, “Encostas do Tua”, “Vale da Corça” e “Vinha da Pala”. Para este vinhos, desenvolveu um estilo concentrado e potente, quase selvagem, em óbvia sintonia com o clima quente e a aridez característica dos terrenos da zona.

Olga Martins é, desde o arranque do projecto, uma das caras dos Lavradores de Feitoria, e, apesar de ser enóloga, desenvolveu a respectiva componente comercial. Recentemente assumiu, com Jorge Moreira, a “outra metade” do “Poeira”, um dos vinhos mais elegantes, com nervo, e – se mo permitem dizê-lo – um dos vinhos mais “femininos” de todo o Douro, o que me agrada cada vez mais de colheita para colheita...

Rita Marques é ainda muito jovem e desconhecida, mas está a acumular uma vasta experiência nos estágios que já realizou nalgumas das mais prestigiadas quintas do Douro, mas também na Califórnia, em Bordéus, na Nova Zelândia... Começou em 2003, lançando o seu primeiro vinho, com a marca “Pangea”. Da colheita de 2005 já provei algumas prometedoras amostras, tanto de tinto como de um vinho do Porto. É um nome a não perder de vista.

Margarida Seródio Borges é oriunda de uma conhecida família do mundo do vinho, proprietária de um impressionante conjunto de quintas. Da colheita de 1996, com a ajuda de um grupo de amigos, lançou o “Fojo”, uma das mais fulgurantes histórias de sucesso de todo o Portugal. Das suas vinhas no vale do Pinhão surgiram, entretanto, o “Vinha de Fojo” e o “Quinta da Manuela”, vinhos profundos e complexos, para beber com esmero, tranquilamente, deixando-os expressarem toda a sua amplitude.

Ah! E se, todavia, ainda não conhecem os “Douro boys”... devem fazer por conhecê-los o quanto antes. ■