

Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Especializada			
Título: O filho do Roseira					Temática: Gestão/Economia/Negócios			
2006/12/05	JUST LEADER – PRINCIPAL		Pág. 94		Imagem: 1/1		Periodicidade: Mensal	Inv.: n.a.

Você | PRAZERES

O filho do Roseira

Dois amigos fazem vinho como quem está à conversa. É coisa séria a amizade e, por isso, os vinhos que fazem são de alto lá com eles. Um chama-se Luís Soares Duarte e é enólogo, o outro João Roseira e é vinhateiro militante.

Por João Barbosa

T

em pouco mais de 350 habitantes, a aldeia de Gouvinhas, no concelho de Sabrosa. O que tem a terra para ver? Uma pedra de ar-

mas na parede duma casa, uma igreja e uma fonte pública. O que tem Gouvinhas para ver? A família de que lá tem parentes e as vistas do vale do Douro, as vinhas.

É numas dessas vinhas, numas já com mais de 60 anos, que nasceu um dos mais belos vinhos daquela região vinhateira, que foi buscar a marca ao modo antigo de dizer o topónimo: Gouvyas.

A empresa Bago de Touriga faz mais do que um vinho, por isso convém, desde já, esclarecer que há um a encantar mais do que os outros, embora não conheça nenhum com aquele nome a desagradar no nariz ou na boca. O mais apaixonante é o Gouvyas Vinhas Velhas e o que me faz escrever é o da colheita de 2003.

Muito daquilo que somos transmite-se àquilo que fazemos. Por isso, o vinho não tem de ser diferente. O João Roseira é vinhateiro militante; vive o vinho com paixão e não apenas por ser o menino da Quinta do Infantado. Depois, além dos copos, tem a mesa. Na tradição portuguesa, o vinho vai com comida e esta escorre bem com vinho. Pois este cavalheiro sabe-a toda e conhece onde se prova e manja como deve de ser. Basta conversar com ele um pou-

co e percebe-se que é homem de garfo e copo, apesar do corpo enganar os olhos. Assim, o Vinhas Velhas é uma sabedoria. Ele sabe onde estão as uvas e com o seu amigo Luís Soares Duarte deve passar horas a conversar sobre o que as uvas vão dar e o que vão permitir fazer.

Já que se falou na mesa e no prazer que o produtor tem com os repastos, deixo aqui as recomendações do João Roseira para o seu vinho mais lindo: «atum vermelho e tomates confitados ou terrina de pato sobre redução de Porto». As escolhas do vinhateiro são limitadas e até redutoras, compete agora à imaginação, ao paladar e à curiosidade de quem lê criar mais passeios de sabor.

O Gouvyas Vinhas Velhas 2003 faz-se com uvas de quatro hectares, de duas parcelas, uma em Soutelo do Douro e outra de Vale Mendiz. As vinhas quando envelhecem produzem menos, mas dão melhor fruta. Por isso, fazer vinho com uvas de vinhas com mais de 60 anos é uma aposta da qualidade. E o que se conseguiu nesse ano? Um tinto poderoso, com 14,5% de álcool, que não agride, pois está muito equilibrado e elegante. O paladar e o aroma são intensamente durienses, com fruta madura e esteva. É um vinho bem macio e sedutor.

O que tem Gouvinhas para se ver? Pouca coisa ou mesmo coisa nenhuma. É uma aldeia como tantas outras no vale do Douro. No Douro há muito para ver, mas Gouvinhas talvez não tenha nada para ver. Contudo, a aldeia tem um nome para provar. ■

