

Vinho contra a maré

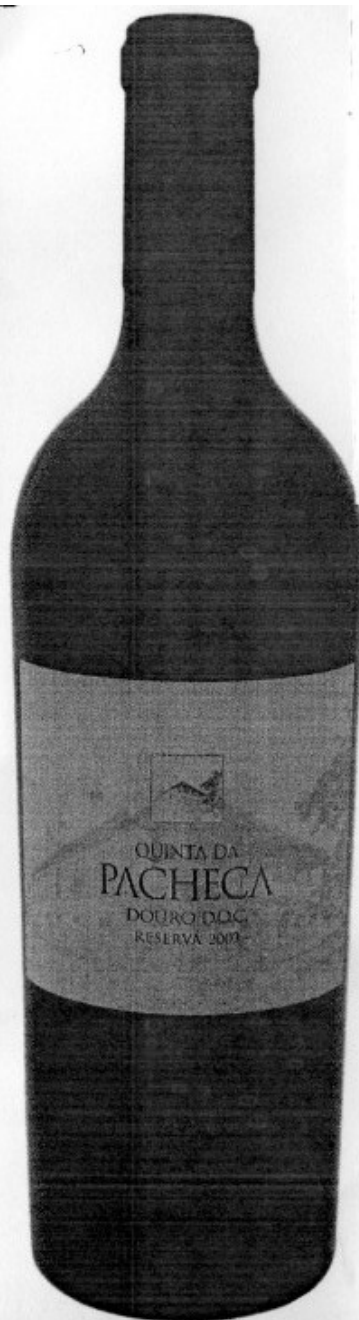
Álvaro Roneberg
vida@oIndependente.pt

Estão para sair para o mercado todas as "bombas" da colheita de 2003 – que, apesar de muita gente dizer que é um ano excelente, tanto para vinhos tranquilos como para Porto Vintage, daquilo que já provei são todos muito parecidos e desequilibrados, nomeadamente os Vintage 2003, que muitos andam já numa corrida louca para comprar em "primeur".

Esta colheita não vai originar os Vintage tradicionais que muitas casas ambicionam. Mas nos tintos o caso é um pouco diferente e muitos produtores foram beneficiados por esta colheita, pois fez com que vinhos algo banais subissem um par de degraus na qualidade. Ainda assim, a grande excepção regista-se na região do Dão, de onde estão para sair muitas surpresas. De resto, ao contrário do que se pensa, poucos rótulos serão verdadeiramente de excepção, apresentando originalidade e, mais importante, harmonia, pois têm todos uma tendência para serem robustos de mais e desequilibrados. O que, muitas das vezes, não quer dizer que o vinho tenha uma vida longa ou esteja ainda muito fechado mas que foi

um vinho esforçado e extraído, originando algumas "tristezas financeiras".

O Quinta da Pacheca é um vinho que talvez não seja muito conhecido dos comuns apreciadores, muito devido à aposta na exportação e no número escasso de garrafas produzidas. Propriedade da família Serpa Pimentel, esta quinta é uma das mais emblemáticas propriedades do Douro, tanto pela sua beleza como por ter sido uma das primeiras a ter vinha ao alto, contrariando as vinhas plantadas em patamares. Outra curiosidade foi a aposta visionária na plantação de castas brancas pouco conhecidas para a época, nomeadamente as Riesling, Gewurztraminer e Sauvignon Blanc. Actualmente, esta quinta encontra-se em plena renovação – já patente nestes vinhos de 2003 – e são de esperar, além das visíveis alterações na roupa das garrafas, algumas mudanças no perfil dos vinhos, tendo-se apostado ainda num inovador projecto de enoturismo. Apesar de estar ainda um pouco duro e com os taninos bem presentes, este Quinta da Pacheca Reserva 2003 não deixou de me impressionar com a inesperada elegância demonstrada pouco depois de decantado.



Ficha técnica

Quinta da Pacheca Reserva 2003

Região: Douro

Colheita: Reserva 2003

Castas: Tinta Roriz e Touriga Franca

Vinificação – As uvas foram apanhadas manualmente para caixas de 25 kg. Ao chegar à adega, passaram por uma mesa de escolha antes de serem desengaçadas parcialmente (80%). A fermentação decorreu em lagares de granito com pisa a pé, a uma temperatura de 26 a 28 graus C, durante cerca de seis/dito dias.

A fermentação malolática e maturação dos vinhos decorreu em barricas novas de carvalho francês.

Teor alcoólico: 14%

Envelhecimento – Cerca de 16 meses em cascos de 225 litros de carvalho francês

Engarrafamento: Abril de 2005

Longevidade prevista: dez a 20 anos, se armazenado nas condições ideais

Ficha de prova

Cor opaca e impenetrável, no nariz apresenta-se com muita fruta compotada e aromas quentes de chocolate. Na boca, a princípio entra duro, mas expande-se até se tornar de uma finura inesperada, muito envolvente e quente, como o ano da sua colheita. Apesar de ser um vinho poderoso, tem equilíbrio e alguma acidez, que nos proporciona muito prazer a beber. **AB**