

Um grande tinto do Douro



**ALFREDO HERVÍAS
Y MENDIZÁBAL**
Crítico
de vinhos

A Casa Ferreirinha teve como extraordinária iniciativa criar a primeira marca de referência de vinho de mesa no Douro, há pouco mais de 50 anos: o Barca Velha. Isso foi possível pelo componente visionário do director técnico da empresa naquela altura: Fernando Nicolau de Almeida. Embora pareça que o Douro sempre teve vinhos de qualidade engarrafados, mas esta situação é recente.

Durante séculos o protagonista absoluto da região foi o Vinho do Porto, sendo utilizados normalmente os restos para vinho de consumo, habitualmente a granel, com a finalidade de servir o pessoal que trabalhava nas quintas e, em alguns casos, também para os proprietários. A reestruturação do sector e as quebras na comercialização do Vinho do Porto, tiveram como efeito uma maior investigação e

melhora tanto nas vinhas como nas adegas, apurando substancialmente a matéria base dos vinhos durienses. O facto de ter que rentabilizar excedentes, foi outro dos elementos determinantes para o aparecimento de novas marcas. Neste processo, a Casa Ferreirinha foi determinante.

A Casa Ferreirinha e o Porto Ferreira passaram a integrar o grupo Sogrape em 1987, o que supôs um grande estímulo para esta companhia, com resultados bem visíveis. Depois do aparecimento do Reserva, o Vinha Grande e o Esteva, seguiram-se o Callabriga e o Quinta da Leda.

A Quinta da Leda foi comprada em 1979, ano em que começou a plantação da vinha, na actualidade de aproximadamente 85 hectares, com as castas recomendadas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Francesa, Tinta Barroca e Tinto Cão. Localiza-se na sub-região do Douro Superior, perto da fronteira com Espanha, no município de Almendra.

No ano de 2000 entrou em funcionamento uma nova adega que permite, com modernos sistemas

de vinificação, preservar ao máximo os componentes naturais das uvas. O enólogo responsável, José Maria Soares Franco, selecciona e determina para que tipo de vinho será destinado cada lote.

Este Quinta da Leda 2001 melhora muito quando aberto com antecedência, o que faz libertar os seus aromas. Está bom para consumo, mas evoluirá positivamente na garrafa nos próximos anos.

Nota de prova: Boa concentração de cor. Nos aromas sente-se uma complexidade invulgar com notas lácteas que se vão transfigurando em balsâmicas, assim como componentes minerais, de violetas, cassis e um ligeiro toque de chocolate. Em boca, resulta fácil de beber, com taninos macios e bem integrados com a fruta. A madeira não incomoda, antes pelo contrário, engrandece o conjunto. Um belo tinto, moderno e bem elaborado. (17,5/20)

A FICHA

QUINTA DA LEDA 2001

Região: D.O.C. Douro

Tipo: Tinto

Preço: 27 euros

Sugestão gastronómica. Perdiz estufada com couve lombarda

