

O GÉNIO DA GARRAFA

Uma nova marca do Douro



**ALFREDO HERVÍAS
Y MENDIZÁBAL**
Crítico
de vinhos

A Região Demarcada do Douro encontra-se extremamente dividida em pequenos lavradores e, até há bem pouco tempo, as grandes empresas exportadoras eram apenas proprietárias de vinhas. Assim, não é de admirar que a maior parte dos agricultores, tradicionalmente, vendessem vinho do Porto já finalizado às grandes marcas. O aparecimento da figura do chamado produtor-engarrafador é muito recente no Douro, não chegando a 30 anos, sendo que a maior explosão de novas referências surgiu na última década.

A família Vasques de Carvalho, como muitas outras da região, possui áreas de vinha, nomeadamente três parcelas, no Vale do Rodo, perto do Peso da Régua, na sub-região do Baixo Corgo: Pedro Coto de Cima, Pedro Coto de Baixo e Soalheiro, na totalidade somando cinco hectares, dos quais três correspondem a vinhas



velhas, misturadas por talhões, tendo sido os restantes hectares recentemente replantados, daí que ainda não tenham entrado em produção.

A família continua a fabricar vinho do Porto, mas em 2001 apostaram na aventura de elaborar o seu próprio vinho, o Velhos Bardos, estagiado em barricas novas de carvalho francês. Como a colheita de 2002 foi tão irregular, decidiram lançar um segundo rótulo, Oráculo, desta vez utilizando as barricas do segundo ano. As barricas de carvalho, dependendo da qualidade da madeira, do grau (se é fino ou grosso, o que intervém na porosidade) e da tosta, podem ter efeitos muito positivos em determinados vinhos. Contudo a sua vida é curta, já que a partir do terceiro ano, apenas aportam complexidade. O vinho de 2003 corresponde a um excelente ano do Douro, tendo-se produzido as duas marcas: Velhos Bardos e Oráculo, em que a diferença reside na madeira, usada ou nova. O efeito reverte-se no preço, 10 e 7 euros, respectivamente; sendo que estamos a falar de quantidades muito pequenas. Este Oráculo é elaborado a partir das castas Fouriga Nacional, Touriga

Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca.

Trata-se de um tinto fácil, bem concebido e que convém beber refrescado nesta época do ano, já que a temperatura ideal para sua apreciação são entre 16º e 18º, pelo que esqueça a fórmula da temperatura ambiente.

Nota de prova: Tinto de perfil elegante, pouco carregado na cor, com tons de cereja brilhantes. Nos aromas mostra claramente a fruta madura, ameixa preta e frutos vermelhos, junto com notas balsâmicas e de especiarias, muito agradáveis, proporcionadas pela madeira. Equilibrado no conjunto, sem grandes pretensões, com uma acidez na boca bastante acentuada, pormenor que eu particularmente aprecio, mas que pode incomodar alguns consumidores, mais habituados a sensações adocicadas no fim da boca. (14/20)

A FICHA

ORÁCULO

Região: D.O.C. Douro

Tipo: Tinto

Preço: 13,50 euros

Sugestão gastronómica: Picanha