

Um clássico cada vez melhor



**ALFREDO HERVÍAS
Y MENDIZÁBAL**
Crítico
de vinhos

Pouco tempo depois de começar a escrever sobre vinhos, há uma dúzia de anos atrás, recebi um convite da ADVID (Associação para o Desenvolvimento da Viticultura Duriense), para frequentar um curso intensivo sobre Vinho do Porto, no Douro, leccionado por alguns dos melhores profissionais do sector. Foram dias mágicos, que me abriram os horizontes e me levaram a apaixonar por aquela terra. Foi aí que conheci João Nicolau de Almeida, uma grande figura! Deve ser muito complicado dar-se mal com alguém assim, que partilha o seu conhecimento com simpatia, humildade, sentido de humor, suavidade e firmeza. Filho de Fernando Nicolau de Almeida, artífice do Barca Velha, formou-se em enologia em Bordéus trabalhando desde 1976 na Ramos Pinto, onde ficou, seduzido pelo carisma de seu tio, Jo-



sé António Rosas. Esta equipa levou a cabo a investigação e a selecção das cinco castas tintas recomendadas na região Demarcada do Douro: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz e Tinto Cão. Também foi pioneira no desenvolvimento da vinha ao alto, actualmente bastante implantada na zona. Ambos levaram a cabo um sonho, uma quinta no Douro Superior, criada de raiz, com separação de castas, plantadas em função das características do solo e da exposição: Ervamoira. Este foi o ponto de partida para a concretização de outro ambicioso projecto, um vinho de mesa que, tal como o Barca Velha, fosse a combinação de dois tipos de uva: uma precedente de um terreno mais cálido (150 metros sobre o nível do mar), com maior concentração de fruta (Ervamoira), e outra originária de uma zona mais fresca, com mais altitude (600 metros), que privilegiasse a acidez (Bons Ares). Esta combinação resultou às mil maravilhas e deu origem à marca Duas Quintas. O tempo serviu para compreender algo que já

se intuía, o Duas Quintas Reserva melhora substancialmente com a idade, daí que hoje em dia os Reservas de 1991, 1992 ou 1994 possam proporcionar momentos inesquecíveis, como o fará também este novo Reserva 2001, que aconselho guardar em sítio fresco e bem deitado.

Nota de prova: Mistura de Touriga Nacional (2/3) com Tinta Barroca (1/3). A este tinto pode ser aplicada a descrição que fiz do seu enólogo – João Nicolau de Almeida – no sentido da suavidade e da firmeza. Tratando-se de um tinto concentrado, não é sobremaduro, tendo os elementos ainda por desenvolver. Mostra claramente frutos vermelhos, tal como amoras e framboesas, e ainda revela sensações de coco, baunilha e madeira, onde passou por um estágio de seis meses. Trata-se de um vinho elegante, que embora possa ser consumido já, daqui a 20 anos será ainda melhor. (18/20)

A FICHA

DUAS QUINTAS RESERVA

Região: D.O.C. Douro

Tipo: Tinto

Preço: 30 euros

Sugestão gastronómica. Lebre com nabos