



# Porto e Douro, enoturismo de categoria ímpar

Santé! A moderna autoestrada que liga Coimbra à cidade do Porto revela a beleza das florestas da região. Coimbra, por sua vez, me encantou com suas praças, igrejas, mosteiros e sua histórica universidade, que abriga uma das mais ricas bibliotecas europeias. Vale a visita! Já no Porto fiquei impactada com antigas e modernas pontes sobre o rio Douro. Uma maravilha!

Pesquisas arqueológicas notabilizam a região duriense como promissora produtora de vinhos já no século 3. Porém, a designação de vinho do Porto surge apenas na segunda metade do séc. 17, numa época de expansão da viticultura local e de crescimento rápido da exportação de vinhos. Em finais do século 17 os ingleses dão mais atenção aos vinhos de Portugal, em detrimento dos franceses, daí a ligação da Inglaterra com o afamado Porto. Essa tradição vitivinícola foi registrada pelo célebre Marquês de Pombal, que no século 18, então primeiro ministro do país, instituiu na região do Douro a

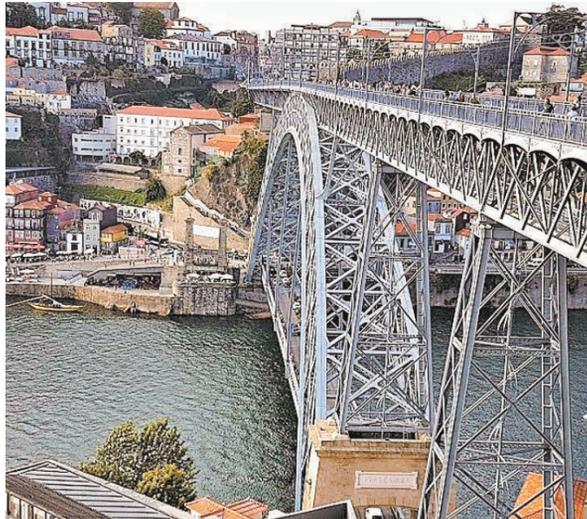
## AGENDA

>>21/10. Cláudia G. Oliveira, ministra palestra sobre vinho e saúde no 13º Curso de Personal Training - Auditório Smart Center - Santos. Info: 13 997354115 21/10 VINÍLICO - Vinho e Música/SP. Local: Unibes Cultural - Oscar Freire, 2500 R\$60. Informações: <https://vinilico.net>

>>28/10. 2ª Oktoberfest Paulaner. Cozinha Alemã, Food truck, Chopp Paulaner. Local: Av. Jaguaré, 1487/SP. Informações: <http://paulaneroctoberfest.com.br>

primeira Denominação de Origem Demarcada no mundo, em 1756.

Nascia a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro. Criada para assegurar a qualidade dos vinhos, evitando alterações da bebida, equilibrando a produção e o comércio assim como manutenção dos preços no mercado. Atualmente qualificar, admi-



Cidade do Porto e suas pontes, como a que separa de Vila Nova de Gaia

nistrar e fiscalizar os vinhos da região do Porto e Douro cabe ao Instituto dos Vinhos do Douro e Porto.

A região duriense, que abriga os vinhos do Porto e os vinhos DOC Douro (não fortifica-

dos), é caracterizada por solo pouco fértil, granítico e xistoso, e seus vinhedos ocupam encostas íngremes, e de acesso bem restrito, às margens do rio.

Foi um privilégio conhecer esse engenhoso trabalho dos



FOTOS CLAUDIA OLIVEIRA

Terraços do Douro, com solo xistoso, são Patrimônio da Humanidade

vinhateiros do Douro. Construir nas montanhas os socos (terraços ou patamares) onde se fixam as vinhas e os minuciosos detalhes de manutenção para garantir frutos de alta gama. Pode atestar a importân-

cia desses vinhedos esculpidos no mais belo cenário vinícola do mundo, os Jardins Suspensos do Douro, consagrados Patrimônio da Humanidade pela Unesco, em 10 de setembro 2001.

## As vinhas velhas do Vale do Douro Porto, vinho que nasce da pedra

■ No Douro hospedei-me na linda casa da Quinta dos Murças, próxima ao Peso da Régua, às margens do rio e da Estação de Comboio (trem) de Covelinhas, centro da DOC Douro.

A Quinta dos Murças é de propriedade do grupo Esporão e foi adquirida em 2008. Produz brancos, rosés, tintos, fortificados e azeites. Em 48 hectares de vinhas cultivadas em patamares destacam-se vinhas velhas regionais da DOC Douro e as brancas Verdelho, Gouveio, Viosinho, Rabigato, Códaga do Larinho além das internacionais Cabernet Sauvignon e Sauvignon Blanc.

As restantes áreas são constituídas por cerca de 6 mil pés de oliveiras, um laranjal e ainda cerca de 88 hectares de área florestal classificada. Recebida pelo enólogo da casa, José Luís Moreira da Silva e sua família, degustei da paisagem encantadora e ainda os rótulos harmonizados com um churrasco típico. Iniciamos a degustação com Assobio Branco 2016, Douro e Assobio Rosé 2016, Douro e os antepastos. Ambos muito refrescantes. Com as carnes degustei:

-Quinta dos Murças Minas 2016: corte de Tourigas Nacional e Franca, Tintas Francisca e Roriz, Tinto Cão. 8 meses em barricas francesas. Cor rubi intenso, aromas florais, frutas vermelhas maduras, toque balsâmico. Na boca é seco, fresco, com taninos sutis, 14ºGL.

-Quinta dos Murças VV47 2012, Douro Proveniente de Vinhas Velhas de 47 anos e estágio de 12 meses em barricas francesas usadas. Aromas de especiarias além de frutas vermelhas e negras. Na boca é aveludado, bom corpo, elegante e redondo.



Quinta dos Murças é de propriedade do grupo Esporão

Com 14,5ºGL Está pronto, mas pode ser guardado.

- Quinta dos Murças Reserva 2011: colheita excepcional de Tintas Amarela e Barroca, Tourigas Nacional e Franca, Sousão e outras com mais de 40 anos. 12 meses em barricas francesas e americanas usadas. Cor rubi profundo e aromas complexos formam um buquê de frutos e especiarias. Na boca é seco, denso, untuoso, encorpado, 14,5ºGL com taninos firmes e aveludados, longo, delicioso.

As uvas recebidas são pisadas a pé em lagares de granito, mantendo a tradição da DOC Douro. Importados pela Qualimpor [www.qualimpor.com.br](http://www.qualimpor.com.br).

### LA ROSA

Na vila de Pinhão, no Alto Douro Vinhateiro, visitei a Quinta De La Rosa, com 55 hectares cultivados em terraços. A propriedade tem um hotel e o recém-inaugurado restaurante, Cozinha da Clara, do chef Pedro Cardoso, onde tive o privilégio de provar e aprovar o menu pra lá de requintado.

Destaco o branco Quinta De La Rosa Reserva 2016, Douro 60% Viosinho e 40% Vinhas Velhas, com predominância de Rabigato, Códaga do Larinho e Gouveio. Vinho fresco de personalidade marcante. 50% estagiou e fermentou em barrica francesa. Aromas de frutas maduras e cítricas. Na boca é seco, 13ºGL, fresco e volumoso.

Também o La Rosa Reserva 2008 Red Wine, Douro Tourigas Nacional e Franca, Tintas Barroca e Roriz. 15 meses em barrica francesa proporcionou austeridade e excelente evolução. Taninos presentes, 14ºGL, bom corpo. Grande vinho! Agradeço a acolhida do Eduardo Trigo, que apresentou a vinícola a todo vapor, recebendo as uvas colhidas e as vinificando nos lagares de concreto.

### WINE & SOUL

Ainda em Pinhão, no Vale de Mendiz, fui conhecer a Wine & Soul, do casal de enólogos Jorge Seródio Borges e Sandra Tavares da Silva. A vinícola nasceu em 2001 e o vinho Pintas, inspirado no irrequieto cachorro do casal, traz história e tradição duriense, elaborado com uvas de vinhas velhas com mais de 30 castas misturadas. Provei o Pintas 2015, com estágio de 20 meses em barricas francesas, cor púrpura profundo, aromas de frutas negras, especiarias e chocolate, é seco, frutado, mineral, redondo, 14,5ºGL com taninos maduros, persistente, esplêndido!

Provei ainda o Guru 2015, Manoela 2015, Pintas Character 2015, Quinta da Manoela Vinhas Velhas 2014, Porto Tawny 10 anos, Pintas Porto Vintage 2014 além do cobiçado Porto 5G Five Generations, para meditar e sonhar! Importados pela Adega Alentejana ([www.alentejana.com.br](http://www.alentejana.com.br)).

Tradicionalmente, a Vila Nova de Gaia, situada às margens do Rio Douro, município da Área Metropolitana do Porto, é o local onde esses vinhos depois de fermentados e fortificados são recebidos. Lá são finalizados, amadurecidos, envelhecidos e, posteriormente exportados. Antigamente esse traslado era feito pelo rio nos conhecidos barcos rabelos (rabo+belo), estilo viking. Hoje caminhões tanque lideram essa logística.

Os Portos tem estilos diferentes derivados da cor e do seu envelhecimento: Branco, Rosé, Ruby, Tawny, Tawny por Idade, Colheita, Late Bottled Vintage LBV, Vintage Character ou Crusted Port, Garrafeira e Vintage. Detalhamento em matéria publicada em 17 de março e que pode ser lida no site [www.enoamigos.com.br](http://www.enoamigos.com.br).

Visitei a Poças Junior, em Vila Nova de Gaia, uma das únicas casas com administração familiar e genuinamente portuguesa, que fará 100 anos em 2018. A Vinícola possui vinhedos em todas as Regiões Demarcadas: Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior. A vinícola possui sua própria tanhoaria, para armazenar os vinhos em cascos. Há vinhos com mais de 80 anos amadurecendo em pipas e serão engarrafados para o aniversário de 100 anos da Poças.

Degustei toda uma gama de vinhos do Porto e Douro numa condução guiada pelo enólogo André Barbosa, a convite de Pedro Poças Pintão, da família Poças.

Poças White – amarelo dourado, aromas de frutos tropicais, na boca é levemente doce, frutado, com 19ºGL equilibrado e persistente, ideal para aperitivo. Sirva a 10ºC.

Poças Pink – cereja brilhante, aroma e sabor de cereja e framboesa, fresco, levemente doce com 19,5ºGL equilibrado e delicado. Acompanha canapés, frutas e sobremesas geladas. Sirva a 10ºC e com gelo.

Poças Vintage 2015 – tinto de uma única colheita, engarrafado em 2017, após 2 anos de amadurecimento em cascos de madeira. Cor rubi profundo, aromas de violetas e frutas vermelhas maduras em compota. Doce, frutado, sedoso e elegante. 19,6ºGL equilibrados com taninos macios, longo. Pode ser guardado por anos, entretanto depois de aberto deve ser consumido logo.

Poças Colheita 2007 – única colheita, amadurecido em casco de madeira por no mínimo 7



Uvas usadas para os famosos vinhos do Porto vêm da região do Douro

## FORTIFICADO



Porto é um vinho fortificado e denso, também conhecido como generoso por seu alto teor de álcool. Tintos e brancos contêm de 16,5º GL à 24º GL, e na vinificação o processo de fermentação é espontâneo e singular.

O doce é obtido com a adição de aguardente vínica durante a fermentação das uvas, mantendo a doçura e elevando o grau de álcool.

Em contra partida no Porto seco essa mesma adição ocorrerá depois do término da fermentação, quando todo o açúcar já transformou-se em álcool. As castas usadas são as autóctones, típicas da região. Cito algumas brancas como a Malvasia Fina (Boal), Gouveio, Viosinho e Rabo de Ovelha e tintas como Tourigas Franca e Nacional, Tintas Barroca, Amarela (Trincadeira) e Roriz (Aragonez), Tinto Cão e etc.

anos. Cor castanho granada, aroma de frutas secas, especiarias e avelãs. Doce, sabor de frutas secas e caramelo, tani-

nos preservados, denso, 19,8ºGL, complexo, final longo.

Poças Colheita 2001 – única colheita, amadurecido em casco de madeira por no mínimo 7 anos. Cor castanho granada, buquê envolvente de frutas secas, especiarias, toque mineral. Boca é doce, aveludado, 20,6ºGL, taninos presentes, complexo, final longo.

Poças Tawny 40 Years Old – lotes de vinhos com mais de 40 anos de idade. Cor âmbar e nariz com bouquet intenso e complexo com madeira e tostados. Boca é doce, 20,3ºGL, sedoso, taninos aveludados, intenso, acidez perfeita, persistente. Perfeito!

Provei também três DOCs Douro: Poças Vale de Cavalos Douro 2015, Poças Reserva Douro 2014 e o lançamento Poças Símbolo 2014, um corte de vinhas velhas de Tourigas Nacional e Franca, Tintas Roriz e Barroca, estágio em barricas francesas. Vinho representativo dos DOC Douro Poças. Rubi intenso e brilhante, com aromas de frutas silvestres em compota, toque de cravo e canela. Na boca é seco, ótima acidez, equilibrado, com 13,9ºGL, taninos estruturados, longo. Todos da Cantu Importadora ([www.cantuimportadora.com.br](http://www.cantuimportadora.com.br)).

Ainda em Vila Nova de Gaia, local com maior concentração de álcool por metro quadrado no mundo, desfrutei dos mais renomados vinhos fortificados. Sentar nos diversos Wine Bares que ali estão é um privilégio para os amantes de vinho. Imperdível! Se quiser experiências gastronômicas inesquecíveis, vá ao restaurante DOP no Porto ou no DOC às margens do Douro, ambos do chef Rui Paula, fantásticos!

Até a próxima taça!