



VÍCIOS

## VINHOS

POR JOÃO PAULO MARTINS



# Nos terrenos do Barão

Forrester ainda é nome de peso no Douro

**Q**uintas no Douro existem de todas as dimensões, nas localizações mais diversas, umas com brilho, outras sinérgicas, umas muito faladas e outras esquecidas. Nada de espantar. Também não admira que as que se situam nas margens do Douro, sobretudo a montante da Régua e que se estendem até ao Douro Superior, sejam as que mais atenção captam dos passantes, venham eles de barco ou de carro. Depois existem as outras, as que além da localização ainda carregam dois ou mais séculos de história. São as quintas emblemáticas, algumas delas inseridas na primeira demarcação do marquês de Pombal, em 1756, onde gente de peso na história do Douro se restaurou, permaneceu ou visitou. Uma dessas figuras, verdadeiramente incontornável, foi o barão de Forrester (1809-1861), negociante, polemista, desenhador, amigo de Dona Antónia e proprietário da Quinta da Boavista, entre a Régua e o Pinhão. A quinta pertenceu à Offley, empresa que a Sogrape adquiriu em 1998. Entretanto, a sociedade Lima & Smith, que já tinha

comprado a Quinta da Covela (Vinhos Verdes), adquiriu à Sogrape a Quinta da Boavista. Com 40 hectares de vinhas, um conjunto de patamares tradicionais que figurarão entre os mais bem preservados do Douro, a quinta estava — à data da venda — “um brinco”, ou não fosse a Sogrape a sua antiga proprietária. Produzir DOC Douro com a máxima qualidade e que tivesse reconhecimento internacional foi o objetivo primeiro desta sociedade, que junta um brasileiro e um inglês ex-jornalista há muito residente entre nós. A equipa técnica (a mesma da Covela) inclui a consultoria de Jean-Claude Berrouet, enólogo francês que durante 44 vindimas foi o enólogo do Château Pétrus, em Pomerol (Bordéus), e que se apaixonou pela região (o que pudemos testemunhar), pelos vinhos e pelas castas nacionais. Desta parceria resultam agora os primeiros vinhos que chegam ao mercado, todos eles DOC Douro, deixando-se para mais tarde a possibilidade de fazer também vinho do Porto. Os vinhos são todos tintos, e dois deles, os topos de gama

Vinha do Oratório e Vinha do Ujo, têm origem em parcelas muito antigas da quinta e que são das mais fotografadas do Douro. São vinhos feitos em quantidades muito pequenas e que têm um preço muito alto. Tive a oportunidade de provar todos os quatro tintos e considero que são vinhos de uma qualidade, finura e complexidade que enriquecem a região. É claro que as uvas já lá estavam, é claro que se tiveram todos os cuidados, mas é muito verdade que quem faz o vinho é o homem; a vinha faz boas uvas, mas o que fazer depois com elas e como tratar o assunto dentro da adega já não compete à vinha. Por essa razão, as mesmas uvas poderão originar vinhos de estilos diferentes, dependendo da ‘mão’ que as tratou. Aqui foi mão sábia, e a Lima & Smith está de parabéns. É uma verdadeira entrada de leão que lhes vai acarretar um monte imenso de responsabilidades. Se o Douro ficou a ganhar? A resposta é fácil: provem-se os vinhos! Os preços são indicativos, mas poderão existir variações significativas conforme o local de compra. ●

OS PREÇOS FORAM SUGERIDOS PELO PRODUTOR



### Quinta da Boavista Touriga Nacional tinto 2013

Região: Douro  
Produtor: Lima & Smith  
Casta: Touriga Nacional  
Enologia: Rui Cunha/  
Jean-Claude Berrouet  
Preço: €25  
É o primeiro de uma coleção de varietais. O próximo deverá ser um Tinto Cão  
Dica: Grande delicadeza e frescura. Sedoso e sedutor



### Quinta da Boavista Reserva tinto 2013

Região: Douro  
Produtor: Lima & Smith  
Casta: Lote de várias castas  
Enologia: Rui Cunha/  
Jean-Claude Berrouet  
Preço: €40  
Fruta delicada de grande qualidade, inserção perfeita da barrica no conjunto  
Dica: Enorme prazer na prova de boca, fino. Um tinto requintado



### Quinta da Boavista Vinha do Oratório tinto 2013

Região: Douro  
Produtor: Lima & Smith  
Casta: Mistura de castas da vinha velha  
Enologia: Rui Cunha/  
Jean-Claude Berrouet  
Preço: €100  
Um tinto sublime na delicadeza e na complexidade que apresenta. Barrica de luxo  
Dica: Exige copos de grande qualidade e uma temperatura de 17/18 graus. A beber com todos os sentidos despertos