

& Vinhos Bebidas

A Revista dos Profissionais de Vinhos e Bebidas

Ventozelo com nova chancela

TEXTO: SAMUEL ALEMÃO
FOTO: HUMBERTO LOPES

Da Quinta do Ventozelo, no Douro, sairá mais uma marca própria de Vinhos do Porto e DOC Douro, após ter gerado algumas das mais premiadas produções em concursos internacionais, em nome de outras chancelas

Abela paisagem formada pelos socacos e declives pronunciados da Quinta do Ventozelo, junto à margem esquerda do rio Douro, na freguesia de Ervedosa do Douro, em São João da Pesqueira, é local de onde, de agora em diante, sairá mais uma marca própria de vinhos do Porto e DOC Douro. A propriedade tem dado origem, ao longo dos anos, a algumas das mais premiadas produções em concursos internacionais, mas sempre em nome de outras chancelas.

Situada a 30 quilómetros da Régua e 125 do Porto, a Quinta do Ventozelo tem uma história secular, com remotas raízes nas comunidades de monges cistercienses. Depois de passar tanto tempo na obscuridade, a quinta, de 600 hectares, prepara-se para dar o nome a milhares de rótulos de garrafas, na sequência do forte investimento que os seus novos proprietários fizeram desde a aquisição da mesma, no segundo semestre de 1999. A Quinta do Ventozelo-Sociedade Agrícola e Comercial é totalmente detida pelo grupo empresarial galego Proinsa. Dos actuais 95 hectares de vinhas antigas, os responsáveis pelo projecto querem passar para os 210 hectares, em 2005, alargando posteriormente a operação de plantio até um máximo de 250 a 300 hectares. Corresponde a um investimento de cerca de cinco milhões de euros (um milhão de contos), quando agregado com a instalação de um novo centro de produção. Da vinha existente, a grande maioria pertence à classe "A", de qualidade "premium". Está especialmente vocacio-

nada para a produção de Porto Vintage e de vinhos DOC também do segmento "Premium". As castas repartem-se da seguinte forma: 31% de Touriga Nacional; 21% de Touriga Francesa; 18% de Tinta Roriz; 18% de Tinta Barroca e 12% de outras.

Lagares de pedra

O Vinho do Porto continua a ser vinificado em antigos lagares de pedra, com a pisa tradicional, uma opção que não se alterará em nome da "genuinidade" do produto que dali sai, salienta o enólogo responsável, Sebastião Mesquita.

O vinho DOC é vinificado no centro de produção próprio da Adega da Cruz, que "tem como objectivo ser o melhor e mais moderno de toda a região do Douro". Para que isso suceda, serão realizadas obras de ampliação e reformulação da unidade, que irão permitir a multiplicação da produção por seis. As alterações contribuirão para completar o ciclo produtivo, desde a produção do vinho até ao respectivo engarrafamento. Presentemente, o complexo de vinificação dispõe de oito cubas metálicas em aço inox, de temperatura controlada e uma capacidade para 25 mil litros em cada cuba, o que permite otimizar a qualidade do vinho e operar em boas condições de higiene e segurança. A produção actual da Quinta do Ventozelo é de 400 mil garrafas de Porto e 900 mil de DOC, sendo que o Instituto do Vinho do Porto decidiu declarar como vintage 20 mil garrafas do ano de 1998 e 66 mil garrafas da produção de 1999.