

Projecto vitivinícola no Douro

Vinhos da “nova geração” na quinta do Soque



ALMEIDA CARDOSO

Quando se fala na crescente afirmação de qualidade dos vinhos do Douro, não se pode esquecer o papel de alguns produtores/engarrafadores que há uma década têm vindo a elevar para patamares de excelência os seus vinhos, como é o caso da Quinta do Soque, em Trevões (S. João da Pesqueira).

Situada na margem esquerda do rio Torto, a Quinta do Soque é propriedade de António Vicente. É um exemplo de modernidade enológica, recorrendo a métodos avançados para preservar as tipicidades e características dos seus produtos. Esta quinta só produz vinhos de mesa Douro com Denominação de Origem Controlada. Na sua elaboração entra um pormenor muito importante que começa a singrar na região, beneficiando a qualidade do vinho obtido: o uso dos gases inertes. “Por vezes, as pessoas ficam surpreendidas quando se fala em gases inertes, mas este método con-

segue preservar os aromas que o vinho já teria naturalmente. Se não utilizarmos este meio, perdermos aquilo que o vinho nos pode dar numa fase inicial. Passa por retirar oxigénio da cuba, que é uma coisa perfeitamente normal”, sublinhou o enólogo Pedro Sequeira, que adiantou uma outra prática. “Usamos também as leveduras neutras, porque sabemos quais as uvas que temos, e queremos preservar o estilo de vinho de Quinta”.

Quanto à definição organoléptica dos vinhos, Pedro Sequeira define-os como típicos da região Cima Corgo. “Estamos a falar de vinhos de uma Quinta que está situada entre os 400 e os 600 metros de altitude, são frescos, frutados, em que a madeira (barricas de carvalho francês) tem uma forma doseada para que se sinta mais o sabor do vinho, procurando chegar ao consumidor com vinhos de qualidade a preços bastante justos. Este vinho, claramente, tem um perfil que aponta para os denominados de nova geração do Douro”.

Produção própria

A Quinta do Soque só usa uvas da propriedade e engarrafa aquilo que produz na propriedade. Tem cerca de 17 hectares e produz 70 mil garrafas por ano. Este projecto teve início com a colheita de 2004, e o engarrafamento foi feito em 2006. Começaram com 7 mil garrafas, tendo em 5 anos quintuplicado a produção e o engarrafamento. Para o futuro, a meta é atingir as 100 mil garrafas. A idade média das vinhas vai desde os 15 aos 80 anos. Além do mercado nacional, a Quinta do Soque tem apostado na exportação, nomeadamente para os mercados dos Estados Unidos, Brasil, Espanha, Alemanha, Nova Zelândia e Suíça.