

Articles of PPOW :: PEOPLE POWER

Quinta dos Murças, uma nova era do Esporão

2011-10-13 07:10:24 Luiz Gastão Bolonhez

O conglomerado Esporão, sucesso absoluto no Alentejo, lança vinhos de seu novo empreendimento, agora no Douro



A Quinta dos Murças vista do Rio Douro

O genial José Roquette fundou a Herdade do Esporão em 1973 e desde então construiu um império, colocou os vinhos do Esporão não só entre os melhores de Portugal, mas um sucesso absoluto mundo afora, incluindo o Brasil. Em 2008 em mais uma grande sacada e depois da total consolidação de seus vinhos do Alentejo, Roquette adquiriu uma especialíssima Quinta no Douro, a consagrada Quinta dos Murças, localizada em Covelinhas, no Cima Corgo.

A propriedade tem 156 hectares e se estende por 3,2 quilômetros ao longo da margem direita do rio Douro, entre as cidades de Peso da Régua e Pinhão. Há poucos quilômetros da Quinta dos Murças, do Peso da Régua em direção ao Pinhão, fica localizada a Quinta do Crasto, do irmão de José Roquette, Jorge Roquette, que produz alguns dos mais reluzentes vinhos do Douro e de Portugal.

O comando do conglomerado Esporão hoje está nas mãos de João Roquette, filho de José. O enólogo da Quinta dos Murças é o craque australiano David Baverstock, que acumula, a partir de 2008, a responsabilidade dos vinhos da Quinta dos Murças, ao lado da função de enólogo chefe de todos os vinhos do Esporão produzidos no Alentejo.



João Roquette e o enólogo David Baverstock na Quinta dos Murças

História

Não há registros da data da exata de fundação da Quinta dos Murças. Os primeiros registros datam de 1714, quando era de propriedade de António Cardoso de Vasconcelos. Desde essa época a Quinta é associada a produção de Vinhos do Porto de primeira qualidade. Desde então foram muitos proprietários, mas o que mais contribuiu para o desenvolvimento dessa Quinta foi Manuel Pinto de Azevedo, que assumiu o comando em 1943. Esse industrial oriundo da cidade do Porto empenhou-se na reabilitação da Quinta plantando grandes extensões de vinha e realizou obras de reparação da casa sede, dos lagares e da adega.

Em meados dos anos 50 do século passado o jovem agrônomo José de Freitas Sampaio começou a imprimir um ritmo ainda mais ativo na propriedade. Sob sua batuta uma verdadeira revolução nas técnicas de cultivo e vinificação da Quinta aconteceu, com destaque para a plantação, em 1955, da primeira “vinha ao alto” no Douro. Até meados dos anos 70 a Quinta permaneceu sob a liderança de José Sampaio.

Após o falecimento de Manuel Azevedo, seu filho Manuel Pinto de Azevedo Júnior assumiu a liderança da casa e como não tinha descendentes diretos, passou, após sua morte, a gestão da enorme fortuna da família para sua irmã, Maria da Conceição, que administrou os bens da Murças Limitada até a compra por parte do Esporão.



As inclinadas vinhas ao alto da Quinta dos Murças com o Rio Douro ao fundo

Vinhas



A colheita na Quinta dos Murças

Dos 156 hectares da propriedade existem hoje 60 hectares de vinhas com diversas idades, altitudes e exposições. Devido à singularidade e excelência do terroir, a Quinta dos Murças goza de uma longa tradição na produção de uvas de elevada qualidade sendo todas classificadas como “Vinhas de letra A”, classificação máxima da região do Douro.

No Cima Corgo, a paisagem é inóspita e agreste, com muitos vales profundos e escarpados. Os solos

são xistosos e repletos de cascalhos. O clima é severo com invernos frios e verões muito quentes. Apesar deste cenário natural pouco auspicioso, é do Cima Corgo que provêm alguns dos grandes vinhos do Porto e, mais recentemente, vinhos de mesa que rivalizam com os melhores do mundo.

A Quinta dos Murças possui perto de 300.000 videiras, com idades até aos 80 anos. Estão plantadas ao alto e em patamares, ocupando zonas com 320 metros de altitude e zonas mais próximas da frente do Rio Douro. Por conseguinte, os vinhedos beneficiam de diferentes exposições solares. Separadas por talhões, as castas são predominantemente autóctones – Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Amarela, Tinto Cão, Touriga Franca, Tinta Francisca e Touriga Nacional.



Luiz Gastão na colheita 2010, na Quinta dos Murças

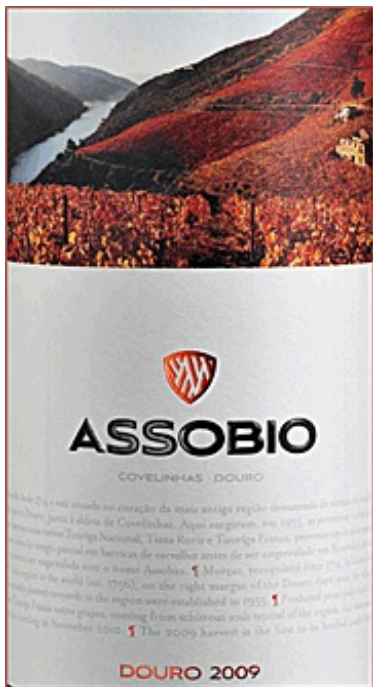
Vinhos



Trio dos Vinhos Quinta dos Murças recentemente lançados pela Qualimpor

Os vinhos recentemente lançados no Brasil (simultaneamente com Portugal) são o Tinto Base da Casa, Assobio 2009, o flagship, Quinta dos Murças 2008, e o Vinho do Porto Tawny 10 anos.

O Assobio 2009 leva esse nome em homenagem ao somido que se ouve em dias mais ventosos nas vinhas onde são cultivadas as uvas para a produção do vinho. É produzido a partir das castas Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca, colhidas na Quinta dos Murças. Após fermentação alcoólica com temperatura controlada (24°-27°), cerca de 20% do lote estagiou em barricas novas e usadas de carvalho francês e americano, durante seis meses. Apresenta uma linda cor rubi. Aromaticamente mostra frutas vermelhas maduras seguidas de toques de especiarias. Gustativamente é de médio corpo com boa estrutura. Taninos bem formados e boa acidez. Final de boca muito gostoso. Uma bela amostra do que teremos dessa quinta com relação a vinhos de boa relação custo benefício.



A linda imagem das Vinhas da Quinta dos Murças no rótulo do Tinto Assobio 2009

O Quinta dos Murças 2008 é produzido a partir de uma seleção das vinhas velhas, com diferentes altitudes e exposições solares. Bem mais escuro e denso que o “irmão” Assobio. As notas de frutas negras e vermelhas maduras são complementadas pela marca mineral, proveniente da estrutura complexa conferida pelos solos xistosos e pela vinificação através do método tradicional (As uvas são pisadas “a pé” nos lagares da Adega da Quinta). As notas do carvalho estão destacadas no conjunto (o vinho estagia por 12 meses em barricas de carvalho francês e americano). Aromaticamente é fechado no início. É fundamental deixar o vinho aerar na taça por alguns minutos para que os aromas se desprendam adequadamente. Em boca é uma “criança”. Um tinto muito encorpado, ainda bem jovem. Fruta marcante, muito estruturado. Seus taninos são de excelente qualidade. Final de boca longo e duradouro. Um potente tinto que irá se beneficiar com mais 2/3 anos em garrafa. Tem estrutura para continuar evoluindo por mais 15 anos.

O Porto Tawny 10 Anos é dos Portos que primam pelo frescor, uma característica marcante dos vinhos do Porto produzidos com frutas dos arredores de Covelinhas, graças ao microclima dessa pequena região. Este tawny foi produzido com uvas de qualidade superior (letra A), colhidas na Quinta dos Murças, com toda a fruta pisada “a pé”. No nariz apresenta uma deliciosa doçura com a fruta passificada em destaque. A madeira é presente, mas está bem situada no conjunto (o que se espera de um bom tawny). Em boca é delicioso. Um Tawny cheio de graça. Final de boca longo, vibrante e alegre. É um Porto ideal para servir no final de uma refeição principalmente acompanhando queijos curados, ou de meia cura, queijos de massa azul (excepcional com Stilton), ou melhor, ainda ao lado dos deliciosos doces conventuais de Portugal.

Os vinhos da Quinta dos Murças são importados para o Brasil com exclusividade pela Qualimpor (www.qualimpor.com.br)

