

VINHOS VERDES ÚNICOS...



O concelho de Esposende pertencendo à grande Região Demarcada dos Vinhos Verdes e à sub-região do Cávado (Esposende, Barcelos, Braga, Vila Verde, Amares e Terras do Bouro) revela algumas particularidades que importa destacar. Antes porém, nunca é demais reafirmar a originalidade do Vinho Verde no panorama vitivinícola português e mundial. O Vinho Verde ocupa de facto um lugar muito particular e ímpar no contexto dos vinhos portugueses. E de tal forma e,

com tanta força, que desde o século XVIII que os vinhos portugueses se classificam em Verdes e maduros, o que comprova o carácter genuíno e inimitável dos vinhos desta encantadora e viçosa terra do Entre Douro e Minho. Mas, antes de nos pronunciarmos sobre a diversidade natural no seio desta denominação de origem internacionalmente reconhecida e protegida, urge afirmar o que são os Vinhos Verdes, o que os distingue face aos demais.

Os Vinhos Verdes são um produto natural reflexo das particularidades da sua área geográfica encravada entre o mar e as serras. É duma ligação íntima dos factores naturais – relevo, solo e clima únicos no mundo – com a maneira de ser do português que nasce um vinho alegre e respeitador da inteligência humana, porque pouco alcoólico. É sem dúvida o produto regional que de forma mais marcante retrata a originalidade do Noroeste português e é certamente a mais típica denominação de origem nacional.

Para muitas pessoas será surpreendente a produção vinícola num concelho que se espraia ao longo das refrescantes águas do mar Atlântico. No entanto, existem razões naturais e humanas que explicam este “milagre” do vinho às portas do mar:

Razões naturais:

- a cordilheira montanhosa disposta no alinhamento N-S entre o Monte Faro e o Monte Crasto, ao barrar a penetração do ar húmido do mar, proporciona o aparecimento de pequenas bolsas de mesoclima favorável à vinha;
- uma topografia de meia encosta bem exposto ao Sol e um solo saibrento, arenoso e pobre;
- um mesoclima ameno marcado pela suavidade das temperaturas.

Razões humanas:

- a escolha e cultivo de castas únicas, nomeadamente a casta branca Loureiro, secundada pelo Arinto e Trajadura, enquanto nas tintas temos o Vinhão casta capaz de proporcionar vinhos carregados de cor;
- o uso de formas de condução de média a grande expansão vegetativa, ajudam a traçar o perfil destes vinhos e onde podemos destacar:

A Pureza – do vinho reflexo da Natureza, sem embustes nem artificialismos;

A Simplicidade – o carácter muito vincado dos aromas e sabores simples e intensos de frutos (citrinos) e flores (frésia, rosa e lantanas) ;

A Frescura extrema – uma acidez fixa denotando uma maturação lenta e suave, capaz de conservar, a par de uma riqueza em açúcar apreciável, um teor em ácidos orgânicos elevado;

A Suavidade – de um vinho que não agride mas respeita a inteligência humana, dado o seu contido teor alcoólico. A sua suavidade e elegância fazem dele o néctar que dá de beber á alma, na expressão feliz de António Augusto de Aguiar.

De uma maneira geral podemos caracterizar os vinhos brancos como possuindo um intenso perfume floral (notas de frésia e rosa) e frutado da casta Loureiro, um vinho seco e com muito carácter, capaz de deslumbrar pela sua frescura e elegante corpo. A consumir acompanhando marisco cozido, pratos de peixe do mar como por exemplo robalo, pescada e goraz de preferência grelhados ou assados, carnes de capoeira (frango do campo assado) e queijos de pasta mole tipo “Camembert” . Nos anos de excelente maturação esta casta também permite a obtenção de um vinho aperitivo, a servir antes das refeições ou entre as mesmas. Já o tinto da casta Vinhão possui cor retinta vermelho rubi, intenso aroma a frutos silvestres, sabor acídulo, fresco, leve e dessedentante, óptima companhia para a culinária minhota, nomeadamente o arroz de sarrabulho, o cabrito assado, a lampreia e de uma maneira geral todos os seus pratos de carnes vermelhas.

João Costa Leme

QUINTA DE GÓIOS



A Quinta de Góios, situada em Marinhas, Esposende, foi casa de campo de António Pereira da Motta – Barão de Esposende, dedicando-se desde 1874 à produção de Vinho. Entre os negócios no Brasil (Fortaleza – Ceará) e as suas estadias em Portugal, a propriedade foi sendo tratada até aos dias de hoje para nos dar a provar um vinho leve, fresco, aromático e medianamente alcoólico.



O Vinho Quinta de Góios é de produção limitada e exclusiva das nossas vinhas, sendo as castas predominantes o Loureiro, Trajadura e Pedernã.

O Vinho Verde Branco “Quinta de Góios” é um vinho ideal para acompanhar carnes brancas, peixe e marisco. Para usufruirmos plenamente do seu sabor, deve ser servido entre 8 e 10°.

Quinta de Góios
Lugar de Góios
4740 – 533 Marinhas
Contacto: 966 394 703

QUINTA DA CALÇA



A Quinta da Calça, no lugar da Madorra, em Forjães, foi durante séculos da família Arriscado Mendanha. A mais antiga referência documental relacionada com esta propriedade data de 1770, tendo mais tarde passado pela posse de António Champalimaud. Actualmente a Quinta da Calça junto á margem esquerda do rio Neiva, é propriedade de David Tomás desde 1976.



O Vinho da “Quinta da Calça” (branco e tinto) é uma selecção das melhores uvas das castas tradicionais da região dos Vinhos Verdes. O resultado é um vinho jovem e suave de aroma levemente frutado.

Deve beber-se bem fresco, como aperitivo, ou a acompanhar saladas, pratos de peixe, mariscos e carnes brancas.

Quinta da Calça
Lugar da Madorra
4740 – 442 Forjães
Contacto: 964 551 070

QUINTA DE CURVOS



A Quinta de Curvos, no lugar do Cerqueiral, em Forjães, é considerada uma das mais frondosas do Minho e possui um historial repleto de acontecimentos. Por volta de 1600, sabe-se que os então proprietários desta Quinta (na altura denominada Quinta de Santa Marinha) seriam Manuel Belo e sua mulher Ana Ribeiro. Em 1882, o Comendador Domingos Gonçalves de Sá, natural da vizinha freguesia de Aldreu e residente na

cidade do Porto, compra esta propriedade. Mais tarde, a 8 de Dezembro de 1916, a Quinta de Curvos passa para a posse de António Rodrigues Alves de Faria. Este forjanense do lugar do Matinho, ainda jovem, com apenas 14 anos, parte para o Brasil e, segundo dizem, viajando clandestino nos porões de um navio cargueiro. No Brasil fez fortuna e regressa à sua terra natal onde se destacou como grande benemérito não só na sua terra e concelho mas em muitas terras do Minho. É o momento alto e o auge para a projecção da Quinta de Curvos. Rodrigues de Faria faleceu em 10 de Agosto de 1949, sem deixar descendentes directos, tendo a sua vasta fortuna sido dividida por familiares próximos. Os herdeiros, impotentes para resolverem a situação da Quinta, resolvem a venda da mesma nos anos 60 do século passado a é adquirida por José Pereira Falcão, negociante imobiliário, natural da cidade de Lisboa. Nos anos 70 a Quinta de Curvos é, de novo, negociada e adquirida por um súbdito inglês que, para mal do nosso património monumental e artístico, e como disse Brochado de Almeida "...na saga destruidora. este amante de jardins e de flores. . . arrogante e inculto, como bom inglês colonial que pensava ser, se arremetesse contra o palacete e o destrísse para dar lugar ao belo mamarracho" e continuava "...assim, ingloriamente, feneceu um dos mais belos exemplares da arquitectura romântica portuguesa, símbolo de uma terra e de uma região". A Revolução de Abril de 1974, desencadeou medos e insegurança, tendo a Quinta de Curvos sido adquirida pela família Fonseca, da cidade de Braga, que mantêm ainda a sua posse.



O "Quinta de Curvos" é um vinho verde uma mistura de aroma e agulha, medianamente alcoólico, que pela sua frescura e especial qualidade se torna muito apetecido, sobretudo na época quente, derivado de mostos medianamente ricos em açúcar, mas ricos em ácido, de pH baixo, com suficientes teor de azoto, as fermentações são fáceis e totais, que provoca brusco aumento de temperatura que é preciso dominar para obter o

máximo de qualidade. Um dos segredos dos Vinhos Verdes está na selecção de castas, é a casta que confere ao vinho uma das suas características mais marcantes. Para ter direito ao selo da

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes o produtor precisa empregar apenas as uvas recomendadas ou no máximo as autorizadas. No caso da Quinta de Curvos, foram seleccionadas as seguintes castas, para o Verde Branco; Loureiro, Trajadura e Pedernã; no verde Tinto: Vinhão e Borraçal. Todas elas são diferentes, mas resultam no mesmo tipo de vinho: fresco, frutado, com pequena acidez.

O Vinho verde branco apresenta uma cor citrina, devendo ser consumido maioritariamente associado a uma refeição e normalmente acompanhando pratos de peixe ou marisco ou ainda de carnes brancas. Pode também ser consumido como aperitivo, dada a sua leveza e frescura, associada ao baixo teor alcoólico e à típica "agulha". Para poder exprimir todo o seu potencial qualitativo, deve ser servido sempre a uma temperatura compreendida entre os 8 e os 10 graus centígrados.

O Vinho Verde Tinto é encorpado e apresenta-se com uma cor vermelho rubi e vai bem com os pratos de carne e peixe da gastronomia local, como sejam as "sardinhas" ou os "rojões".

A Quinta de Curvos é o maior produtor do concelho de Esposende, com as marcas Afectos e Quinta de Curvos.

Quinta de Curvos
Lugar de Cerqueiral
4740 – 435 Forjães
Contacto: 965 864 874