

wino i rozrywka winezine

ARTYKUŁY ŚWIAT POLSKIE BLOGI NOTY DEGUSTACYJNE POWIEŚĆ W ODCINKACH FRED QUIZY

douro boy



Można odnieść wrażenie, że intensywna globalizacja jeszcze bardziej uwypukla to, co w Portugalii oryginalne i melancholijne. Nie inaczej jest z winem: Portugalczycy mają skarb w postaci licznych szczepów uprawianych jedynie przez nich i, jak dotąd, opierają

się modzie mieszania tego co globalne i lokalne, produkując wina do imentu szczere, choć z pewnością nie o każdym autochtonie można powiedzieć, że jest elegancki, wytworny, gładki i bogaty. W trosce o autentyczność w regionie Douro rekomenduje się uprawę 5 szczepów, *top cinco*: touriga nacional, touriga franca, tinta roriz, tinta barroca, tinta cao. Jak długo będzie się broniła Portugalia? Ostatecznie nawet dumny sąsiad, współdzielący z Portugalią majestatyczną rzekę Douro, powoli poddaje się choćby pod naciskiem ekspansywnego cabernet sauvignon.

Autentycznym, szczerym *douro boy* jest z pewnością [Quinta do Crasto](#), której winnice są ulokowane na tarasach [między Régua i Pinhão](#). Choć pierwsze pisane dowody na istnienie Quinta do Crasto sięgają XVII wieku, winiarnia – własność Jorge



Roquette i jego rodziny – pracuje jako samodzielny rynkowy twór dopiero od 1994 roku. Jorge Roquette intensywnie inwestował w [Quinta do Crasto](#) i zmodernizował pracę winnicy: wprawdzie najstarsze krzewy mają niemal 90 lat, ale w latach 80' ubiegłego wieku nastąpiły nowe nasadzenia, głównie szczepów *top cinco*. Nad nowymi nasadzeniami można swobodnie pracować, zupełnie jak w przypadku winorośli niemal stuletnich, w ramach pojedynczych parceli.

Pierwszym celem [Quinta do Crasto](#) jest oczywiście tradycyjna produkcja porto, jednak od lat 90' (1994 konkretnie) powstają tu także stołowe wina Douro (wsparcia w tym procesie udzielił rodzinie Roquette australijski enolog Dominic Morris).



Quinta do Crasto Douro 2008

Wybitnie leśnoowocowy nos. Usta natarczywe, pełne, intensywne, soczyste. Ciało mocne, ubrane w dyskretne taniny i moc jeżyn. Długodystansowe z grafitową końcówką. Bogate. Ach!

Tinta Roriz/Tinta

Barroca/Touriga Franca/Touriga Nacional, winifikowane oddzielnie. 14,5% alc.

Quinta do Crasto Douro Reserva 2008 (old vines)

Kandyzowane wiśnie, do tego szczypta wanilii. Nieco nut tytoniowych. Usta pełne soczystych czerwonych owoców. Ciało wygina śmiało, choć bliżej mu do żakardu, niż aksamitu. W końcówce szczypta miłego kwasu. Pewnie wróćę do niego za jakiś czas.

Stare krzewy, mix 25-30 różnych odmian. 14,0% alc.



Quinta do Crasto Douro Superior 2008

Weźmy szacowne cabernet sauvignon, odejmijmy nieco ciała, dodajmy tanin, trochę soli, trochę wiśni... Tak wyobrażam sobie szalonego winiarza molekularnego, przyrządzającego czerwone złoto

Portugalii, Douro DOC w tytułowej wersji. W nosie feeria czarnych owoców i trochę smażonych wiśni, gorzka czekolada, szczypta soli. Są wyraziste taniny, harmonijne z nosem usta, pewna mineralność, dobra dawka beczki. Słowem – bardzo dobry standard i elegancja, choć nie w moim typie.

Touriga Nacional/Touriga Franca/Tinta Roriz/Sousao. 14% alc.

Quinta do Crasto White 2009

Mój typ! Świeże i krągłe jednocześnie. W nosie nuty trawiaste i cytrusowe (z naciskiem na limonkę); zielone, młode. Usta pełne tropikalnych owoców z przewagą cytrusów, dobra kwasowość i budowa. Piłam i nie mogłam doczekać się lata.



Gouveio/Roupeiro/Rabigato. 13,5% alc.

Importer w Polsce: [Sobiesław Zasada Import Win.](#)