

Quinta de Ventozelo Um pedaço do paraíso

Ocupando 400 hectares de área, Ventozelo é uma das maiores quintas do Douro. Conhecida desde há muito pelos vinhos de superior qualidade, associa-lhes hoje um outro produto de excelência: o turismo. A localização e beleza natural da propriedade, o conceito e oferta turística disponibilizados, aliam-se a um portefólio vínico de respeito, fazendo da Quinta de Ventozelo um destino obrigatório para quem quer sentir verdadeiramente o Douro.

TEXTO LUÍS LOPES



Equipa Ventozelo: José Sousa Soares (enologia), Tiago Maia (viticultura), Elsa Couto (comunicação e marketing), Jorge Dias (directção geral).

Na margem esquerda do Douro, a Quinta de Ventozelo estende-se ao longo de três quilómetros de frente de rio.

“**V**entozelo é um daqueles sítios especiais, mágicos, difíceis de descrever”. As palavras de Jorge Dias, que abrem um bonito livro sobre a quinta, reflectem por inteiro o impacto daquele local em quem o visita, mas não dizem da extraordinária dedicação pessoal que o director-geral da Gran Cruz colocou em todo o processo que levou ao renascimento de uma das mais emblemáticas propriedades durienses. Profundo conhecedor do Douro, desde a aquisição de Ventozelo pelo Grupo Gran Cruz no final de 2014, Jorge Dias tem liderado de forma empenhada e apaixonada a requalificação da propriedade em todas as suas vertentes, vinha, vinho, cultura, turismo. Na margem esquerda do Douro, a Quinta de Ventozelo estende-se ao longo de três quilómetros de frente de rio, uma localização privilegiada tanto nos dias de hoje quanto nos primórdios da sua existência, no início do século XVI. Na verdade, a menção ao lugar de Ventozelo é bem anterior, vem do século XIII, mas só a partir de 1500 a quinta aparece registada como fazendo parte do extenso

património do mosteiro de São Pedro das Águias, que por emprazamento a entregou aos fidalgos da Casa do Poço, de Lamego. Na freguesia de Ervedosa do Douro (S. João da Pesqueira), Ventozelo desenvolve-se numa espécie de anfiteatro virado para o rio, desde a margem até aos 600 metros de altitude. A água trazida pela Ribeira de Ervedosa, que atravessa a quinta, foi no passado essencial para a manutenção de uma actividade agrícola importante, centrada no olival, nas hortas, e na plantação de cereais e sumagre, para além da exploração da caça, abundante nas matas que ainda hoje ocupam grande parte da propriedade. Na história da Quinta de Ventozelo, o vinho só viria a ter relevância de primeira ordem a partir de finais do século XVIII, com vastas áreas de vinha plantadas nos três núcleos em que está subdividida: Ventozelo Velho, Ventozelo Novo e Quinta Nova. A quinta permaneceu na posse dos descendentes da Casa do Poço até às crises do oídio e filoxera, passando no final do século XIX para as mãos da Companhia Vitícola, Vinícola e Agrícola de Ventozelo. O vinho do Porto continuava a ser a principal fonte de riqueza, mas procurou-se a diversificação, com grandes investi-

mentos em uva de mesa, fruta, azeite, cereais e floresta. No século XX a quinta mudou várias vezes de mãos. Como marco relevante, o início do engarrafamento de Vinho do Porto na propriedade, nos anos 80. Em 1999, Ventozelo foi comprada pela empresa espanhola Proinsa, que ali fez enormes investimentos na vinha (a área plantada mais do que duplicou, chegando aos actuais 200 hectares) e na comercialização de vinhos do Douro e do Porto. Não obtendo o retorno esperado, a Proinsa procurou parcerias, em modelos diversos, primeiro com a Real Companhia Velha, em 2008, depois com a Gran Cruz, em 2011, passando este grupo (ligado à francesa La Martiniquaise, de Jean-Pierre Cayard) a vinificar os vinhos de Ventozelo. O conhecimento da quinta e dos seus vinhos terá certamente pesado na decisão que levou à compra de Ventozelo em dezembro de 2014. A Gran Cruz, exportador líder de Vinho do Porto, avançava assim para a produção própria no Douro.

O DOURO NUMA QUINTA

O tamanho, localização e características de Ventozelo permitiram a Jorge Dias integrar a quinta no projecto estratégico que já estava a ser desenvolvido na Gran Cruz e dotar a propriedade de outro alcance e valências, sob o lema “O Douro numa Quinta”. Mas sem nunca perder de vista que, antes de tudo, Ventozelo produz uva e vinho. E 200 hectares de vinha, com diferentes altitudes, tipologia de solos, exposição e castas, são um verdadeiro puzzle cujas peças o responsável de viticultura, Tiago Maia, vai pacientemente estudando para encaixar no sítio certo. Mais de 40 hectares foram, entretanto, reestruturados, para corrigir alguns erros de plantações anteriores e elevar o potencial qualitativo da quinta. Nas novas plantações foram abandonados os patamares de duas linhas, adoptando-se a linha única. O conceito vitícola actual assume especial relevo na parcela do Chorão, onde em 4 hectares de terraços pós-filoxéricos se plantaram em field blend 21 variedades clássicas do Douro que já deram a primeira produção em 2019. Mantiveram-se e cuidaram-se outras



O restaurante Cantina encontra-se no núcleo principal da quinta.

Luis Lopes



Quinta de Ventozelo

No Centro Interpretativo, Ventozelo mostra-se aos nossos sentidos.

O turismo, associado à cultura e à experiência sensorial, sempre foi encarado por Jorge Dias como indissociável do mundo do vinho.

parcelas plantadas nos anos 50, bem como a notável colecção ampelográfica de 54 castas criada em 2005. A sustentabilidade do solo é uma preocupação constante, com um coberto vegetal nos vinhedos proporcionado por vegetação espontânea ou sementeira de leguminosas e gramíneas. Esta vegetação, controlada através de cortes mecânicos, protege da erosão, ajuda a conservar água e fomenta a biodiversidade.

No global, a vinha de Ventozelo está organizada em 17 parcelas, subdivididas em 135 talhões. As castas tintas representam 90% do total, com Touriga Franca, Tinta Roriz e Touriga Nacional como mais representativas. Nas variedades brancas, destaca-se a Viosinho, seguida de Malvasia Fina e Rabigato.

Os vinhos são elaborados na moderníssima adega Gran Cruz em Alijó, um centro de vinificação de excelência que custou 20 milhões de euros, construído sob a supervisão do director de enologia José Manuel Sousa Soares e que iniciou a laboração na vindima de 2013. Mas apesar de todas as condições existentes em Alijó, a equipa da Gran Cruz tem em mente reactivar os belíssimos lagares tradi-



São 200 hectares de vinha com diferentes idades e modelos de plantação.

Quinta de Ventozelo



Luis Lopes



A colecção ampelográfica tem 54 castas.

Luis Lopes

cionais de Ventozelo. Algo que o crescente peso do enoturismo na propriedade pode até tornar imperativo...

O portefólio de Ventozelo é vasto (cerca de 20 referências) e de grande consistência qualitativa. Na oferta vínica, que se inicia com o blend Azul de Ventozelo, avultam sete variedades (oito, se contarmos que o Syrah aparece em duas versões, com e sem madeira), para além de vários blends, culminando no Essência de Ventozelo, elaborado a partir do lote dos melhores vinhos de cada ano, independentemente do talhão/parcela que lhes deu origem. A ideia passa por colocar dentro da garrafa o “espírito” da quinta, com todas as suas expressões e diversidade. Também há Porto, claro, LBV e Vintage. E fora do âmbito estritamente vínico, mas com enorme sucesso junto dos visitantes e hóspedes da quinta, o Gin de Ventozelo, obtido a partir de um blend botânico de ervas aromáticas da quinta maceradas em álcool vínico destilado de vinhos da propriedade. E depois, o azeite, como não podia deixar de ser.

O TURISMO, POIS ENTÃO

Aqui chegado, é imperativo falar do enoturismo de Ventozelo. O turismo, associado à cultura e à experiência sensorial, sempre foi encarado por Jorge Dias como indissociável do mundo do vinho. A Gran Cruz, aliás, tem sido pioneira na forma de abordar o turismo vínico de forma diferenciadora. O Espaço Porto Cruz, inaugurado em

Em termos de alojamento, Ventozelo é uma pequena aldeia, com 29 quartos distribuídos por sete edificações distintas.



Luis Lopes

2012 no centro histórico de Gaia, com a sua expressão multidisciplinar e multissensorial do vinho do Porto, é um perfeito exemplo disso mesmo. Em 2018 foi a vez do hotel Gran Cruz House, na praça da Ribeira, no Porto. A gastronomia acompanha a experiência vínica, e a parceria com o chefe Miguel Castro Silva, activada em Gaia e na Ribeira, estendeu-se ao restaurante de Ventozelo, apropriadamente chamado Cantina, e onde os sabores do Douro, Trás-os-Montes e Beira Alta estão em evidência, privilegiando sempre os produtos cultivados nas hortas da quinta ou de fornecedores de proximidade.

Em termos de alojamento, Ventozelo é uma pequena aldeia, com 29 quartos distribuídos por sete edificações distintas. Casas e construções agrícolas que já existiam e que foram recuperadas com originalidade, bom gosto e a preocupação de integração na paisagem, com pedra à vista, pedra caiada, reboco caiado e madeira pintada. A Casa do Feitor, deu lugar a cinco quartos duplos e uma suite, incluindo uma sala de estar comum com lareira e varanda com vistas de rio. Um antigo celeiro foi reconvertido na Casa do Laranjal, com cinco quartos duplos e pátio individual com vista para o laranjal. Um armazém de alfaias é agora uma suite romântica. O edifício dos Cardanhos (camaratas dos trabalhadores agrícolas) transformou-se em sete quartos duplos. Talvez o alojamento mais original sejam os dois balões de cimento, onde se armazenavam grandes volumes de vinho, e que hoje albergam duas amplas suites. Afastado deste “núcleo urbano” (que integra uma magnífica piscina exterior e uma mercearia, com produtos da quinta e da região) está o alojamento mais imponente, a Casa Grande, que dispõe de seis quartos duplos, biblioteca, sala de jantar, cozinha e ainda uma exclusiva piscina infinita sobre o Douro. Mais junto à água (Ventozelo tem cais privativo e proporciona passeios de barco), a Casa do Rio, com dois quartos duplos, sala, cozinha e terraço.

Mas no Douro não basta fornecer alojamento e alimentação de qualidade. É preciso dar que fazer aos visitantes. E no Ventozelo não faltam motivos para sair do quarto. Desde logo, o Centro Interpretativo, uma espécie de museu vivo e interactivo criado pela museóloga Natalia Fauvrelle e que oferece uma espectacular experiência sensorial (incluindo efeitos visuais, sons e aromas) na descoberta de Ventozelo e da sua história. Um passeio a pé mais descansado pode incluir uma visita à capela dedicada a Nossa Senhora dos Prazeres, aos lagares e adega, alambique, hortas biológicas, pomares e jardim das aromáticas, culminando com a prova de vinhos. Audio-guias estão disponíveis nos passeios em viatura todo o terreno, ajudando assim a interpretar a paisagem vitícola. Mas o melhor mesmo é usufruir da diversidade paisagística e biológica e ao mesmo tempo fazer exercício, puxando pelas pernas e aventurando-se num dos sete percursos pedestres sinalizados, com diferentes níveis de dificuldade. E se quisermos elevar essa experiência ao seu pináculo, basta acertar com o hotel e, no ponto escolhido, estará à nossa espera uma cesta com tudo o que precisamos para retemperar forças e ficar mais algum tempo em contemplação deste mundo mágico de Ventozelo. ■



17,5 €12

Quinta de Ventozelo

Douro Malvasia Fina branco 2017
QUINTA DE VENTOZELO

Leve evolução, com alguma amêndoa, alperce seco, um toque amargo de casca. Muito encorpado, cremoso, mas com uma frescura de boca surpreendente, resulta longo e distinto. O tempo de garrafa deu-lhe enorme complexidade e finura. (12,5%)

17 €12

Quinta de Ventozelo

Douro Viosinho branco 2018
QUINTA DE VENTOZELO

Ainda fechado de aroma, predominando as notas de sílex, depois um toque de ananás, leve vegetal bastante atractivo. Muito mais intenso na boca, com saborosa sensação de doçura frutada a prolongar-se no final muito amplo e sedutor. (12,5%)

17,5 €15

Branco de Ventozelo

Douro branco 2016
QUINTA DE VENTOZELO

Com Viosinho e Malvasia Fina, está um branco muito elegante e perfumado, em torno das notas citrinas (flor e folha de laranjeira, limão, tangerina), um toque de pêssego. Na boca surpreende pelo corpo cheio associado a muita frescura e um toque salino que lhe dá bastante carácter. Termina longo, fino, assertivo, parecendo bem mais jovem do que é. (14%)

17 €12

Quinta de Ventozelo

Douro rosé 2019
QUINTA DE VENTOZELO

Tinta Roriz, sobretudo, com um pouco de Tinta Amarela. Muito aromático, mas ao mesmo tempo delicado, com fruta de qualidade a desdobrar-se em nuances de amoras, morangos silvestres, framboesas. Bela frescura ácida potencia um sabor firme, elegante e longo. Um rosé irresistível e que vai crescer na garrafa. (12,5%)

17 €14

Quinta de Ventozelo

Douro Touriga Nacional tinto 2017
QUINTA DE VENTOZELO

Sente-se bem a casta no aroma, perfumado, floral, com bonitos apontamentos de frutos vermelhos. Muito sumarento, guloso, a madeira (usada) muito discreta a deixar um leve fumado. Um Touriga de muito boa presença e firmeza, bem equilibrado apesar do ano quente. (14%)

17,5 €14

Quinta de Ventozelo

Douro Touriga Franca 2017
QUINTA DE VENTOZELO

Impressiona desde logo pela excelente qualidade e pureza de fruta, bagas do campo, amoras negras, mirtilos, um toque de esteva. Bela textura de taninos amparando a fruta muito expressiva, num conjunto bastante harmonioso, longo e distinto. Perfeito exemplar da casta. (14,5%)

17,5 €14

**Quinta de Ventozelo
Unoaked**

Reg. Duriense Syrah 2018
QUINTA DE VENTOZELO

Os descritores aromáticos do Syrah estão todos aqui: borracha fresca, carne, cacau, mirtilos. O vinho é bem encorpado, cheio de fruto e garra, profundo, sumarento, muito puro, um verdadeiro prazer para os amantes desta casta. (14,5%)

17 €14,50 A

**Quinta de Ventozelo
Oak Matured**

Reg. Duriense Syrah 2017
QUINTA DE VENTOZELO

Intenso de aroma e sabor, compotas de amoras e mirtilos, muito chocolate. Gordo e rico, bastante texturado e cremoso, taninos envolvidos pela sólida estrutura. Apesar de completamente seco, uma sensação de doçura frutada (o álcool ajuda...) arredonda o final vigoroso. (15%)

18 €45

Essência de Ventozelo

Douro tinto 2015
QUINTA DE VENTOZELO

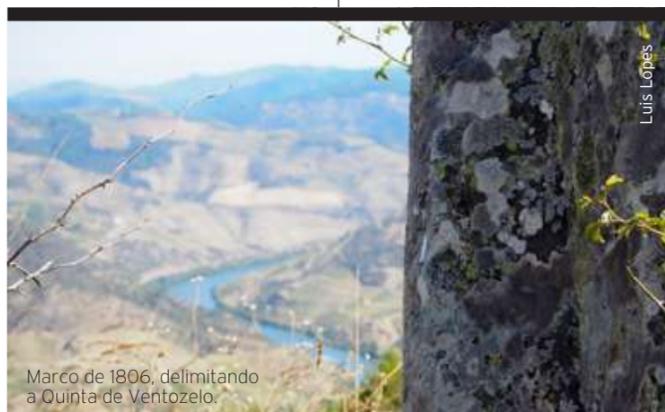
Engarrafado em 2017, o tempo de cave conferiu-lhe grande afinamento, com as duas Tourigas (Nacional e Franca) a mostrarem a fruta silvestre típica do Douro, sugestões de mató e esteva, especiaria. Algum Sousão que entra no lote contribui para a frescura de boca, que ao lado dos taninos polidos, resulta num vinho de bela dimensão e presença. Muito longo e apimentado no final. (14%)

18 €50

Quinta de Ventozelo

Porto Vintage 2018
QUINTA DE VENTOZELO

Excelente qualidade de fruta, num misto de expressividade e contenção, amoras e mirtilos, apontamentos de tinta da china, bosque. Denso mas firme, com taninos bem sólidos mas polidos, profundo, sério, austero, longo e afirmativo. Um belo Vintage, cheio de raça e presença. (20%)



Marco de 1806, delimitando a Quinta de Ventozelo.

Luis Lopes