



CASA FERREIRINHA
EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.

BARCA-VELHA

Uma história misteriosa e cheia de emoções

Foi há mais de meio século que da paixão e sonho de um homem nasceu o mais emblemático vinho da Casa Ferreirinha. A primeira colheita batizada de Barca-Velha remonta a 1952, quando ainda ninguém pensava em fazer bons vinhos tintos no Alto Douro.

Mais de 50 anos e apenas 20 colheitas¹. No ano de estreia os números falam em quase um mês de vindima, 17 meias pipas, 225 litros em cada uma delas, e o prazer radiante da concretização de um sonho antigo. Já desde a década de 40 do século XX que Fernando Nicolau de Almeida idealizava um vinho tinto do Douro assente na mesma filosofia de qualidade e de guarda dos Portos Vintage, que produzia desde 1929, altura em que ingressou na Ferreira.

Falar de Barca-Velha é falar de homens pacientes e expectantes, é falar de mistério e ousadia, de sofrimento, do calor e do pó, é falar da concentração e riqueza das uvas selecionadas a diferentes exposições e altitudes, é falar da Quinta da Leda, é falar das caves em Vila Nova de Gaia, da paz e sossego da sala de provas, mas acima de tudo, é falar do romance do Douro e da paixão pelo vinho!²

Foi preciso ter conhecimento e saber esperar, cuidar, provar, afinar, para ter a confirmação de que em 1952 chegava, pelas mãos de Fernando Nicolau de Almeida, o primeiro vinho tinto de alta qualidade da Região Demarcada do Douro! Uma vontade pessoal que desde logo convenceu os mais exigentes e os conhecedores de bons vinhos.

E meio século depois, a tradição ainda é o que era!

¹ Colheitas de Barca-Velha: 1952, 1953, 1954, 1955, 1957, 1964, 1965, 1966, 1978, 1981, 1982, 1983, 1985, 1991, 1995, 1999, 2000, 2004, 2008 e 2011.

² A história de Barca-Velha «é um emaranhado de acontecimentos e figuras notáveis» (Ana Sofia Fonseca *in Barca-Velha, Histórias de um Vinho*).

Para mais informações p.f. contactar:
Communication Officer
Email: ines.vaz@sogrape.pt



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

ORIGINAL
LEGACY
WINES



SOGRAPE



CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.

«Se as uvas fazem muita da história Barca-Velha, mais certo ainda é que são um dos seus maiores e mais bem guardados segredos.»

É de castas como a Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinto Cão (castas recomendadas da Região Demarcada do Douro) que se faz o mais singular vinho do Douro. Contudo, não é só às uvas que se deve o fenómeno Barca-Velha.

A sua produção é uma lição de enologia sobretudo pela inovação dos métodos utilizados à época. As grandes questões técnicas com que a equipa de Fernando Nicolau de Almeida se deparou diziam respeito ao equilíbrio de maturação/acidez natural nas uvas de Vinho do Porto e o controlo da fermentação, particularmente da temperatura, de forma a garantir a qualidade sonhada. Depois de inúmeros estudos e uma viagem a França, o diretor técnico, provador e sonhador oficial da Ferreira resolveu as duas questões.

A solução para o equilíbrio de maturação encontrou-a naturalmente, em lotes de uvas das mesmas castas produzidas no Douro Superior, oriundas à época da Quinta do Meão e de vinhas de outras altitudes, em percentagens adequadas à qualidade de cada colheita. Consoante as necessidades de cada ano, foram sendo acrescentados bagos de terras mais altas, oriundos de solo granítico e, conseqüentemente, mais ácidos e menos alcoólicos. Contudo, com o passar do tempo a matéria-prima de alta qualidade foi sendo cada vez mais escassa³, pelo que em 1979 a A.A. Ferreira (ainda antes de integrar a Sogrape) decidiu plantar de raiz a Quinta da Leda, em Almendra, que permitiu obter diferentes exposições e altitudes. Desta forma, desde meados da década de 80, e fruto dos excelentes resultados das novas plantações de castas essenciais para Barca-Velha, bem como da utilização de clones, as uvas da Quinta da Leda assumiram o papel predominante no aumento das colheitas disponibilizadas para o mercado.

Quanto à questão do controlo de fermentação que, à semelhança do que acontecia com os vinhos do Porto, tinha lugar na adega do Meão, essa foi resolvida com tecnologia importada de França, utilizando a remontagem por bomba em cubas, na altura de madeira. Já o domínio da temperatura foi conseguido pela utilização de gelo, que era transportado de Matosinhos para o Pocinho de forma a garantir a fermentação alcoólica entre os 28 e os 30 graus centígrados.

³ Na década de 70 do séc. XX foi apenas declarada uma colheita Barca-Velha, em 1978.



CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.

«Uma experiência única...»

A minuciosidade foi de tal ordem que cada copo da Sala de Provas representava uma amostra de uma meia pipa. Foram tempos heroicos para a época, de estudos e aventuras na procura insistente da qualidade e supremacia nos vinhos produzidos. Em 1940 era um sonho, passados doze anos tornou-se realidade e fez-se história. Em mais de meio século, Barca-Velha conheceu somente três enólogos, o que lhe garante uma consistência e constância de estilo ímpares. Quer José Maria Soares Franco quer Luís Sottomayor aprenderam a amar o Douro diretamente com Fernando Nicolau de Almeida.

«Barca-Velha é um clássico, mas ao mesmo tempo surpreendente e inovador, à imagem do seu criador». Luís Sottomayor, atual diretor de enologia para os vinhos do Douro e Porto da Sogrape, encara este vinho como um desafio aliciante, procurando manter a sua génese, mas ao mesmo tempo inculcar-lhe a sua personalidade. Daí que na sua opinião Barca-Velha seja uma experiência única, em todos os sentidos.

Em cada colheita existe o maior cuidado em selecionar para Barca-Velha apenas os lotes de grande qualidade, que atingem a excelência sonhada e que 50 anos de trabalho provaram ser possível obter na Região Demarcada do Douro. Barca-Velha demora o seu tempo. O tempo é, aliás, a alma deste vinho, pelo que não interessa apressá-lo. Toda a equipa se limita a aguardar ansiosamente que ele atinja o seu auge. Portanto, se os níveis de primazia exigidos não se verificarem, a vindima daquele ano não dará Barca-Velha. «O vinho tem de nascer, crescer e amadurecer como Barca-Velha», explica Luís Sottomayor. A ideia de lançar um novo ano de Barca-Velha é um processo misterioso que se vai estruturando, revelando e tornando consistente ao longo do tempo. Tal como o próprio vinho... E é por isso mesmo que Barca-Velha nos conta uma história, fala connosco e nos pede companhia uma noite inteira!

Douro, tradição, nobreza, segredo. Excelência, genuíno, confiança. Tempo, saborear, disfrutar. São estes os valores que fazem de Barca-Velha uma marca de referência, quase mítica, aos olhos de quem o consome. Trata-se de um vinho grandioso cuja cuidadosa produção nasce do saber do Homem que escolhe as uvas, o momento e a forma de vinificar e todo o cuidado e tempo de maturação.

«As décadas e as mudanças passam por ele, cerimoniosamente, sem ousadia para abalar a sua essência, cujo princípio orientador se resume em duas palavras: qualidade e excelência»

(Ana Sofia Fonseca *in Barca-Velha, Histórias de um Vinho*)

Para mais informações p.f. contactar:
Communication Officer
Email: ines.vaz@sogrape.pt



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

