

# Quinta do Rocio 2006

Uma das quintas históricas da Estremadura, a Quinta do Rocio, que já foi do descobridor do Brasil, Pedro Álvares Cabral (responsável em 1503 pelo plantio das primeiras vinhas na propriedade), lançou no mercado o Quinta do Rocio 2006. Esta propriedade foi também o local onde nasceu (1835) e morreu (1905) Sebastião José Carvalho, mais conhecido por Visconde de Chancelheiros, um dos célebres viticultores portugueses, que a



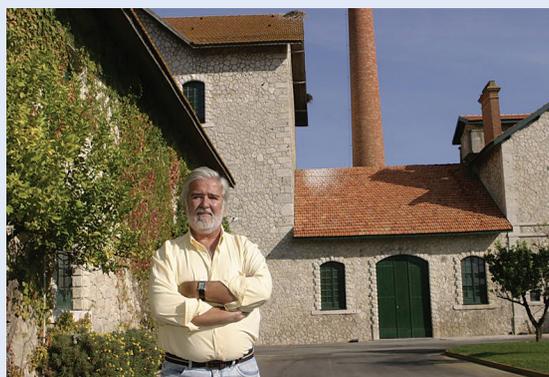
praga da filoxera levou à ruína e que teve a ousadia de replantar as vinhas com bacelos americanos, ganhando assim um lugar na história da viticultura portuguesa. Em 1939, o pai do actual proprietário, Tomás Sanches da Gama, adquiriu a Quinta do Rocio que tinha 16 hectares de vinha e cinco de matas e florestas, grande parte composta por cedros seculares. Em 1941, um violento ciclone destruiu grande parte da floresta da propriedade, restando hoje em dia uma frondosa mata de cedros, plátanos, choupos, ulmeiros e eucaliptos que bordeja as veredas do pequeno bosque que resguarda o acesso à casa princi-



pal. Por detrás daquela que é uma das mais bonitas casas da região, estão o laboratório e a velha adega do tempo do Visconde de Chancelheiros, que após um delicado processo de modernização serviu de palco para a laboração deste Quinta do Rocio 2006. Dos 15 hectares de vinhas onde são cultivadas as castas Syrah, Merlot, Touriga Nacional e Grenache, os enólogos José Neiva Correia (cuja Quinta do Porto Franco faz extrema com a Quinta do Rocio) e Lisete Lucas criaram um vinho de grande qualidade. A comercialização deste vinho é feita através da DFJ Vinhos.

## DFJ apresenta Gama de Vinhos Verão 2008

Numa acção bem organizada, onde a imprensa nacional da especialidade marcou presença em força, a DFJ Vinhos apresentou no restaurante YorkHouse aquilo a que denominou Gama Vinhos Verão 2008. "Fazendo a analogia à moda, também nós devemos apresentar vinhos de acordo com a época em que estamos. Os brancos são frescos e jovens, enquanto para as noites mais frias de Verão demos a conhecer dois vinhos tinto-



tos de grande qualidade", explicou José Neiva Correia, enólogo e responsável máximo da DFJ Vinhos. A apresentação dos vinhos decorreu no YorkHouse, onde o chefe Nuno Diniz elaborou um menu degustação, cujos pratos foram especialmente criados para acompanhar os vinhos em causa. Desta forma, o "Rosé Casa do Lago Touriga Nacional 2007 (pvp médio 3,10€)" acompanhou uns "Remoude de bolbo de aipo, madalenas de azeitona e focaccia de courgette". Já à volta da

mesa a "Casa do Lago Fernão Pires 2007 (PVP médio 3,10€)", brilhou com um "Pastel de massa tenra de foigras". Seguiu-se um "Grand'Arte Arinto 2007 (pvp médio 5,90€)" que fez óptima companhia a um "Salmonete com mil-folhas de legumes". O bem elaborado "Consensus Pinot Noir & Touriga Nacional 2006 (PVP médio 18,90€)" foi servido para degustar um "Borrego com crosta de noz e azeitonas". A fechar a apresentação da gama de vinhos tivemos um "Grand 'Arte Pinot Noir 2006 (PVP médio 8,90€)" que não ficou nada atrás do prato mais bem conseguido pelo chefe Nuno Diniz, um "Pombo de Bresse em duas cozeduras". Também faz parte desta Gama de Vinhos de Verão 2008, um fabuloso "Alvarinho 2007" que há poucos meses foi dado a conhecer à imprensa especializada, e onde foi unânime estarmos perante um dos melhores vinhos nacionais desta casta.