

Vindima de 2008

"A melhor de sempre"

Tudo aponta para que a vindima de 2008 venha a ser histórica. Todos os produtores e enólogos que trabalham na Estremadura são unânimes a tecer os mais rasgados elogios à qualidade das uvas da última vindima.

José Neiva Correia, um dos mais reputados enólogos nacionais vai mesmo mais longe ao afirmar que "a vindima deste ano é talvez a melhor que tive até hoje". A qualidade dos mostos foi verdadeiramente surpreendente em todas as sub-regiões da Estremadura, como refere este técnico que lida com uvas provenientes de vinhas situadas na zona da Atalaia (Merceana), Vila Verde dos Francos, Runa, Quinta da Boavista, Quinta do Manjapão, Azueira e S. Mamede da Ventosa: "A qualidade desta vindima abrange todas as regiões da Estremadura. Em zonas junto ao mar, se algumas vez me dissessem que era possível ter vinhos com mais 3 graus de álcool que o normal eu não acreditava, mas foi o que aconteceu".

Também Miguel Móteo, enólogo da Companhia Agrícola do Sanguinhal, se mostrou surpreendido com a qualidade dos mostos, tendo estes atingido níveis nunca vistos: "Desde que eu trabalho na Companhia, e já lá vão uns anos, nunca conseguimos vinhos com a qualidade deste ano". Para este técnico a qualidade das massas vínicas revelou-se nos "muitos concentrados de cor, vinhos aromáticos e com uma estrutura que vai dar um bom potencial de envelhecimento e longevidade. Algumas castas como a Touriga



Franca, Merlot e Syrah destacaram-se das restantes pela qualidade que apresentaram. Tivemos cerca de 20% menos de uva, mas foi por isso que conseguimos concentrações tão boas". Na Sociedade Agrícola Félix Rocha o momento mais aguardado do ano também deixou toda a gente muito satisfeita, como nos explica de uma forma mais técnica o jovem enólogo residente, Pedro Marques: "As maturações foram muito longas, completas, com boa acidez natural e com taninos maduros, o que resultou vinhos muito concentrados, mas frescos. Isto passou-se tanto com os tintos como com brancos". Quem se mostra mais prudente é Melícias Duarte, um dos mais

antigos e reputados enólogos nacionais que tem propriedades próprias na zona de Dois Portos, sendo ainda responsável de enologia na Estremadura pelos vinhos da Adega Cooperativa de Dois Portos, Quinta dos Plátanos, Quinta do Avelar e Quinta da Abrigada: "Na minha opinião é que os vinhos têm bom potencial. Mas para ter a certeza do seu carácter de excepção é preciso esperar mais um a dois meses, quando as fermentações maloláticas terminarem".

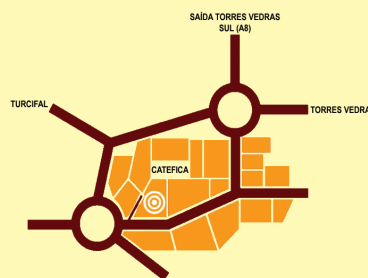
João Corrêa é outro dos enólogos que na altura da vindima não tem mãos a medir. Para além das uvas da casa agrícola da família na Arruda dos Vinhos, é ainda o responsável enológico de dois nomes de grande prestígio na região, Quinta de Pancas e Quinta da Romeira: "Tivemos quebras de produção na ordem dos 30% o que foi muito penalizante. Mas em compensação a qualidade era muito boa, tanto em brancos como em tintos, ainda que isso tenha sido mais visível nestes últimos". Por último, na Quinta de Chocapalha, produtor que nos últimos anos tem surpreendido pela qualidade dos seus vinhos, Sandra Tavares da Silva, a enóloga da casa, ficou muito satisfeita com a vindima da última campanha: "Para quem teve paciência de esperar, a vindima foi muito boa. Tivemos vinhos com boas maturações, boa cor, boa acidez e muitos frutos frescos e aromáticos. Tenho a certeza que vamos ter vinhos da Quinta de Chocapalha muito bons".



Restaurante Trás d'Orelha

A 20 minutos de Lisboa (pela A8)

A 1 minuto da saída Torres Vedras Sul



Rua da Paz, nº 9, CATEFICA, 2560-587 Torres Vedras - Tel. 261 326 018 - Tlm. 963 010 957 - www.trasdorelha.jaleca.net

- Sopa de Cação
- Piteu d'Enguias
- Linguado c/ arroz de ameijoas
- Cheme frito c/ Açorda e ovas
- Lampreia, Pargo no forno
- Lebre c/ feijão branco
- Rabo d'Toiro estufado
- Javali c/ batata doce
- Pato à antiga
- Lombrinhos c/ migas d'espargos verdes
- Cabritinho à padeiro
- Pernil c/ grelos
- Perdiz estufada