



o fim de boca

AS 'FACADINHAS'

do rei D. Luís

Terreno de amores furtivos do monarca é agora 'terroir' de grandes vinhos brancos e tintos. Fomos conhecer a Quinta de Santana, paredes meias com a Tapada Real de Mafra e a apenas 12 quilómetros do mar



José Manuel Moroso

O rei D. Luís, dizia-se, não era capaz de resistir a um formoso palminho de cara. O povo, sempre atento e pronto a dar uso à má língua, lá ia dizendo que a rainha D. Maria Pia até já o tinha surpreendido no leito real, no Palácio da Ajuda, com a bela atriz Rosa Damasceno. Talvez para evitar mais 'surpresas' destas, o rei ofereceu à sua amante a Quinta de Santana, junto à vila de Gradil, e cujas matas se estendem até ao couto de caça da Tapada Real de Mafra. E para que não lhe faltasse nada, até mandou construir aí um pequeno teatro. É precisamente nesta quinta, onde Rosa Damasceno viria a conhecer os seus últimos dias, que o jovem casal James Frost (inglês) e Ann (alemã) se dedicam à produção de vinho.

A propriedade pertencia, desde 1969, ao barão Gustav von Furstenberg, pai de Ann, e que para aqui viera viver de-

pois de ter perdido tudo por altura da guerra. Por aqui se mantiveram até à Revolução do 25 de Abril. Assustados com a agitação, decidiram regressar à Alemanha.

Os anos passaram e desde 1999 que a quinta de 40 ha, dos quais 11,5 são de vinha, começou a ser recuperada por Ann e por James, que cinco anos depois arancaram com o projecto vínico, além do aproveitamento de quatro casas para turismo rural. Com solos argilo-calcários e um clima bastante fresco (estão a 12 quilómetros do mar em linha recta), decidiram plantar cinco castas brancas e três tintas, destinadas a fazer lotes, e ainda a casta Pinot Noir, dirigida a um monovarietal.

Foi aqui, neste ninho de amores furtivos do rei D. Luís, que comecei por provar o Quinta de Santana Alvarinho

2013. Depois de um estágio em parte em inox e outra parte em barrica (7 meses para lhe dar mais textura), revela-nos notas de maçã verde, mel, muito mineral, untuoso e boa frescura. Os peixes gordurosos são a sua melhor companhia à mesa. Seguiu-se o Quinta de Santana Sauvignon Blanc 2013, a evidenciar maior acidez do que o anterior e apresentando notas de maracujá. Fresco na boca, evidencia corpo e casa-se bem com a cozinha italiana e o sushi. Nos tintos, destacamos o Homenagem a Barão Gustav von Furstenberg 2010 que entra agora na sua segunda colheita (a primeira data de 2007). A não perder também o Quinta de Santana Pinot Noir 2012, muito elegante e com grande frescura a merecer 91 pontos atribuídos pelo célebre crítico Robert Parker. ●

jmoroso@netcabo.pt

QUINTA DE SANTANA ALVARINHO

Ano: 2013

Região: Lisboa

Casta: Alvarinho



QUINTA DE SANTANA SAUVIGNON BLANC

Ano: 2013

Região: Lisboa

Casta: Sauvignon Blanc



QUINTA DE SANTANA HOMENAGEM

Ano: 2010

Região: Lisboa

Castas: Merlot (40%), Touriga Nacional (40%) e Aragonez (20%)

