

nectar

REVISTA DE ACTUALIDADES DE VINHOS • RESTAURAÇÃO • ENOTURISMO

**ADEGA COOPERATIVA
DA CARVOEIRA**
A ESTRATÉGIA DE ASSOCIAÇÃO

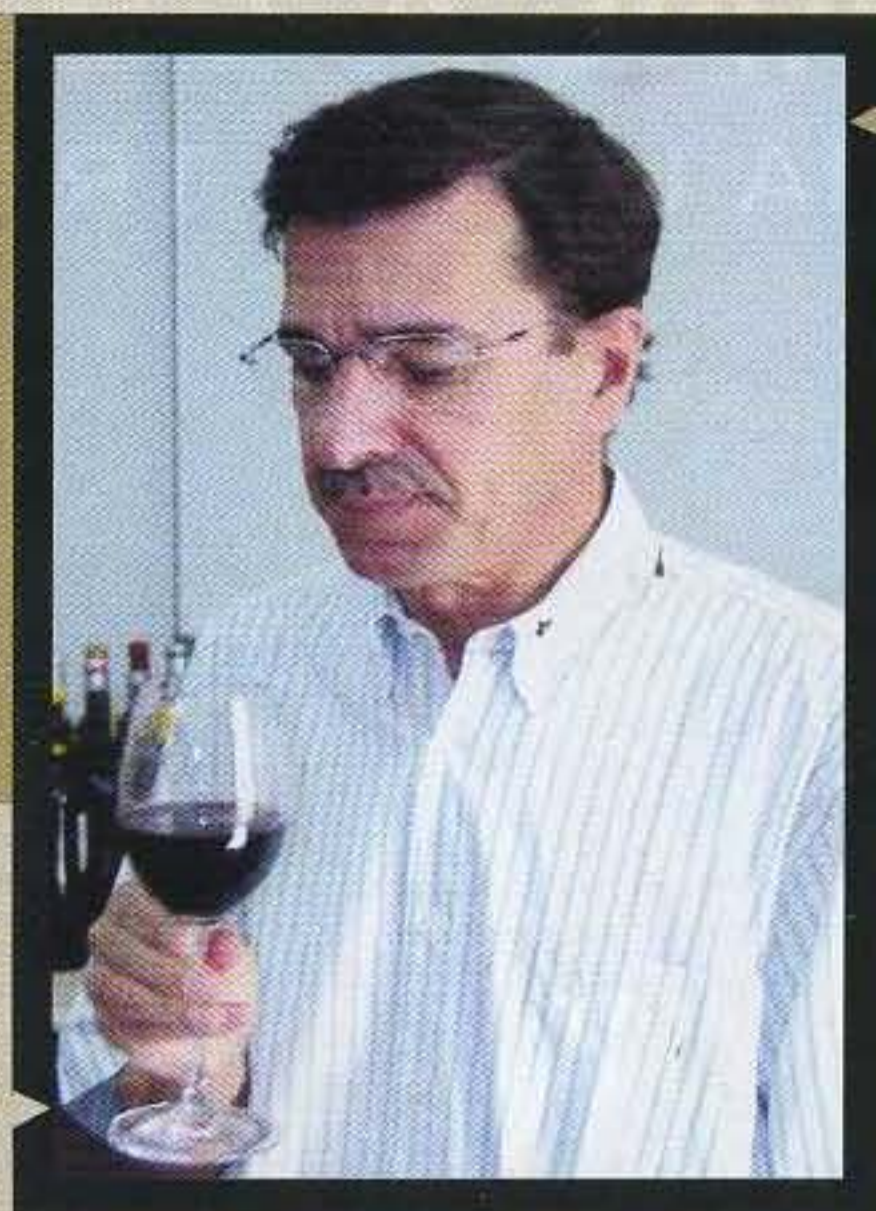
**GARRAFEIRA
MANUEL TAVARES**
A MULTIPLICIDADE
DA OFERTA GARANTE
UM NEGÓCIO SEGURO

**VINALIES
INTERNATIONALES**
A EXCELÊNCIA DOS VINHOS
PORTUGUESES BRILHOU
EM PARIS

**HERDADE DA
CALADA**

A aposta no mercado externo





TOPOS DE GAMA

> JOÃO FERREIRA



UM VINHO DAS TERRAS DO SUL, JOVEM, MAS VIGOROSO

Nas terras do sul alentejano temos assistido, nos últimos anos, ao florescer de explorações vitivinícolas apostadas em aproveitar as condições climáticas propícias à produção. O vinho que hoje analisamos pertence a um desses novos produtores.

O VINHO ELEITO PARA A RUBRICA DE HOJE vem dos solos do Baixo Alentejo, de uma zona conhecida como "terras da vinha e do pão" inserida na grande planície dourada. São terras desabrigadas, frias no Inverno, e que no Verão são crestadas pela inclemência de um sol abrasador. Mais exactamente, o vinho que hoje apreciamos, é natural de Vila de Frades, uma freguesia do concelho da Vidigueira, terras onde a grande tradição de fazer vinho se perde no tempo. Apesar de Vila de Frades ter vindo a diminuir de importância ao longo dos anos, com um decréscimo de população acentuado, esta localidade foi sede de concelho até 1854 e guarda ainda um importante património construído, com destaque para o de carácter religioso. Se passar por lá vale a pena espreitar os frescos da Capela de S. Braz e admirar a talha dourada da Igreja Matriz. E não esqueça, a dois passos da vila, de visitar

as ruínas romanas de S. Cucufate. E uma boa altura para organizar um passeio a Vila de Frades é por ocasião da VitiFrades, as festas báquicas que celebram o vinho, as quais decorrem no mês de Dezembro. É preciso referir também que Vila de Frades nos deu um homem que na sua excelente prosa glosou o tema do vinho na sua obra "O País das Uvas". Estamos a falar do escritor Fialho de Almeida, cujos 150 anos do seu nascimento se comemoraram o ano passado. Pois foi aqui que a Casa Agrícola JJMR se instalou para produzir o JJ 2006, um tinto regional alentejano, feito a partir das castas Cabernet Sauvignon e Trincadeira, sob a responsabilidade do enólogo Filipe Carrilho. O vinho estagiou quatro meses em barricas novas de carvalho. A Nectar, na apreciação feita por Bento de Carvalho, classificou-o com "Muito Bom", atribuindo-lhe 89 pontos. É um vinho " com tonalidades violáceas, brilhante, aroma vinoso e frutado, com juventude, associado a notas de madeira, com estrutura, encorpado, taninos em integração, persistente e longo".

JJ
VINHO TINTO 2006
DOC DOURO

“

O PROJECTO DA CASA AGRÍCOLA JJMR É MUITO RECENTE.

A adega foi construída em 2005 e dispõe de uma capacidade instalada para a produção de 80 mil litros. Em 2006 começaram a sair os primeiros vinhos. A exploração tem uma superfície total de 84 hectares, sendo a área de vinha de 18 ha, plantada em solos pardos mediterrânicos.

ACERCA DO PRODUTOR

O projecto da Casa Agrícola JJMR é muito recente. A adega foi construída em 2005 e dispõe de uma capacidade instalada para a produção de 80 mil litros. Em 2006 começaram a sair os primeiros vinhos. A exploração tem uma superfície total de 84 hectares, sendo a área de vinha de 18 ha, plantada em solos pardos mediterrânicos. Existe também um olival de 22 ha, estando a produção de azeite prevista já para este ano. Na vinha, ainda se mantém um núcleo de vinhas velhas. No que respeita às castas elas são muitas. Nas brancas temos a Antão Vaz, talvez a mais representativa da região, Arinto, Roupeiro, Fernão Pires, Diagalves, Perrum e Verdelho. Em relação às tintas temos a Trincadeira, Aragonês, Tinta Grossa, Sirah e Cabernet Sauvignon. A produção ainda é pequena, não ultrapassando os 7.500 litros, mas este novo produtor assume que tem o claro objectivo de "elaborar vinhos cheios de ambição, com carácter e com brio". E a sua filosofia de trabalho assenta no facto de que "A história de vinho não é por nós definida. É, isso sim, a evolução de um produto vivo, em grande medida orientado pelo que a natureza definiu e, quanto muito, balizado pelo trabalho que a nós compete".

A PROVA E OS SABORES

Para fazer frente a prova do vinho elegemos umas favas, mas daquelas miúdas e tenrinhas, guisadas com entrecosto e fatias muito finas de toucinho entremeado. As favinhas eram congeladas já se vê, atendendo à época, não podendo atingir o sabor das favas colhidas na horta. Contudo, deram o melhor de si, graças ao esmero e ao apurado do cozinhado, e apresentaram-se à mesa perfumadas pela frescura dos coentros. Para acompanhar, uma salada cortada fina, como se corta o caldo verde, e muito bem temperada com vinagre balsâmico e um azeite de Moura de produção biológica, muito aromático, feito a partir de azeitonas das variedades Cordovil, Galega e Verdeal. E como se portou o nosso JJ com estes bons produtos que a terra generosamente nos deu? Pois foi certo que esteve à altura, com os taninos a lidarem muito bem com os sabores fortes e untuosos do prato. O vinho mostrou todo o vigor da sua juventude, com muita estrutura, soltando algumas notas de baunilha e teve um bom final de boca. Deste vinho, que apresenta uma cor granada e um volume de álcool de 14,0%, foram produzidas 7.500 garrafas. Procure-o na sua garrafeira habitual e aproveite a excelente relação qualidade/preço. E dá guardá-lo por algum tempo, pois ainda tem margem para evoluir na garrafa. No consumidor o preço recomendado é de 4,92 euros. •

“

O VINHO MOSTROU TODO O VIGOR DA SUA JUVENTUDE,

com muita estrutura, soltando algumas notas de baunilha e teve um bom final de boca. Deste vinho, que apresenta uma cor granada e um volume de álcool de 14,0%, foram produzidas 7.500 garrafas.



Quinta dos Termos



BEIRA INTERIOR
VINHOS DA QUINTA
A EXCELÊNCIA DA NATUREZA



