

Tema: Sector Vitivinícola		Área: 40964 mm2	Âmbito: Nacional	Tiragem: 158280
Título: Agradecimentos ao bom senso			Temática: Generalista	GRP: 9.5
2007/04/15	CORREIO DA MANHA – DOMINGO MAGAZINE	Pág. 73	Imagem: 1/1	Periodicidade: Semanal
				Inv.: 3135.00

VINHOS

DUAS QUINTAS . CELEBRAÇÃO

Agradecimentos ao **BOM SENSO**

Em 1995, um dos destinos nacionais da moda era o rio Côa e as suas famosas e polémicas gravuras. Para quem já se encantava com o mundo do vinho, os desenhos do Paleolítico eram apenas novo pretexto para mais um passeio naquela que é uma das mais esplendorosas paisagens naturais do Mundo. Então no Outono, nada neste Mundo se lhe compara.

Sucedeu que nesta altura (quando Mário Soares afiançava que as gravuras não sabiam nadar, mas antes de Guterres deitar por terra a teimosia do PSD), os passeios eram um tanto ou quanto mal amanhados, de maneira que a única solução para se ver as gravuras foi empreender – a pé – uma descida ao vale partindo de Castelo Melhor. Ainda houve quem, na vila, tivesse aconselhado cautelas e outras soluções técnicas (boleia num veículo de tracção às quatro rodas, por exemplo), mas como o caminho era a descer e vontade não faltava, lá se meteu os pés a caminho.

Não importa aqui falar de arrependimentos por não se ter dado ouvidos aos da terra nem do desencanto pela falta de sinalização das gravuras nas margens do rio. Importa, isso sim, assinalar que, enquanto se descia, angustiava-nos a possibilidade de umas en-

costas de declive pouco acentuado e tingidas por manchas de tons vermelhos e laranjas poderem vir a ser submergidas pela barragem de Foz Côa. A



Quinta de Ervamoira não era apenas um sublime quadro na paisagem como também um laboratório que fez e faz parte da história do vinho no Douro. Guterres e Carrilho salvaram-na e hoje, grata por isso, oferece-nos este Duas Quintas Celebração Quinta de Ervamoira, vinho que comemora os 10 anos da histórica decisão. Um vinho perfumado, resultante de boa combinação entre castas e madeira, de agrado fácil e pronto a desencadear conversa à mesa, que é uma das virtudes dos vinhos. Custará à volta dos €10.

EDGARDO PACHECO /edgardopacheco@sabado.cofina.pt

VAI GOSTAR SE... é apreciador de vinhos que casam na perfeição a madeira e as castas e que por serem leves puxam a conversa à mesa.

