

ROBOREDO MADEIRA

Chefes de cozinha assinam seis vinhos

Cristiano Pereira

A Casa Agrícola Roboredo Madeira (CARM) apresentou, ontem, no restaurante “A Travessa”, em Lisboa, as novas caixas dos vinhos “5 Chefes”.

Os vinhos engarrafados resultam do trabalho de cinco prestigiados chefes de cozinha: Augusto Gemelli, Francisco Meireles, Miguel Castro Silva, Pedro Nunes e Vítor Sobral.

Em declarações ao JN, João Matos, da CARM, explicou a ideia: “Lançámos um desafio a cinco chefes de cozinha que são cinco referências da gastronomia e da cozinha em Portugal. O desafio constou no seguinte: demos a cada um deles quatro lotes de vinhos nossos de 2003 e, depois, cada um fez o seu próprio vinho juntando-os na proporção que gostou mais”.

“Eles fizeram várias tentativas até chegar à mistura que mais lhe agradou”, prosseguiu João Matos.

O resultado está, agora, no interior das garrafas e pronto a ser saboreado pelos apreciadores mais exigentes. Cada vinho tem, portanto, o nome de cada chefe (o rótulo é, aliás, a própria assinatura de cada um).

Mas há mais. É que, para além das cinco garrafas, as caixas apresentam ainda uma sexta.

João Matos esclareceu: “Como já tínhamos lotes feitos por cada um, nada melhor do que juntar 20 por cento de cada vinho deles, até chegarmos a um vinho feito por todos – daí o rótulo da sexta garrafa ter as assinaturas deles todas reunidas”.

Este lote esteve a estagiar em barricas de carvalho americano e francês. As uvas foram cultivadas em modo de produção biológica nas margens do Douro



**OS SEIS VINHOS
SERÃO VENDIDOS
EM CAIXAS
EM QUANTIDADE
LIMITADA**

superior. As mil caixas de vinho tinto serão comercializadas a partir de depois de amanhã “nas melhores garrafeiras e nos sítios de referência”, tal como frisou o responsável da Casa Agrícola Roboredo Madeira.

Não será possível comprar as garrafas individualmente. O preço de cada caixa deverá rondar os 130 euros nas garrafeiras.

A Casa Agrícola Roboredo Madeira é uma empresa familiar com actividade documentada desde meados do século XVII e sempre centrada na “mais antiga região demarcada do Mundo: a Região Demarcada do Douro e Vinho do Porto”.

A CARM apresenta como objectivo produzir “azeites e vinhos de alta qualidade unicamente a partir de azeitonas e uvas das nossas quintas”.

A empresa possui cerca de 220 hecta-

res de olival e 62 hectares de vinha situadas na zona da vila de Almendra, no Douro Superior, zona englobada na Reserva Arqueológica do Vale do Côa. A CARM assegura ainda que “a lavoura das nossas quintas é, na sua quase totalidade, feita sob modo de produção biológica segundo o regulamento comunitário 2092/91”.

Ao longo dos anos, a Casa Agrícola Roboredo Madeira tem azealhado vários prémios nacionais e internacionais, incluindo medalhas de ouro e excelentes críticas na imprensa especializada portuguesa e estrangeira.