

Dino, Fausto e José

São 40 hectares de vinha, seis milhões de garrafas por ano, uma facturação de dez milhões de euros por ano e qualidade de vinhos irrefutável

TEXTO LUIS ANTUNES

Dino (Ventura), Fausto (Ferreira) e José (Neiva Correia) formam as iniciais DFJ, da DFJ Vinhos. Esta empresa foi fundada em 1998 e esteve sempre orientada essencialmente para a exportação, em particular para o mercado britânico. Dino haveria de falecer em 2003, e Fausto vendeu a sua participação em 2005. DFJ é hoje sinónimo de José Neiva Correia, único proprietário e enólogo-chefe da empresa.

Neiva Correia define assim a sua missão: "Alcançar a excelência da produção do vinho em Portugal, transformando a riqueza e a variedade das castas portuguesas em vinhos de mais alta qualidade acessíveis aos consumidores de todo o mundo." Bom, ele não brinca. Brinca ainda menos se soubermos que o primeiro mercado que atacou, o britânico, é tal-

Todos os seus vinhos são pensados em função dos gostos do cliente e do mercado e sempre, sempre a um preço muito acessível

vez o melhor mercado para "fine wines" do mundo, mas também o mais competitivo, em que o epíteto 'bang for the buck' ou 'value for money' conta a sério. O sucesso da DFJ, com os 400 hectares de vinha que controla, os seis milhões de garrafas por ano, com facturação de cerca de dez milhões de euros, as exportações de 80% da produção para 30 países, os vinhos feitos por 28 pessoas, todo este sucesso após 12 anos de actividade tem um significado. Neiva Correia cria realmente os vinhos que o consumidor deseja (é um dos seus slogans).

A história de Neiva Correia conta já com 35 anos de enologia. Formado em Portugal, Alemanha e França, trabalhou com Octávio Pato, o mais famoso enólogo português durante as décadas de 60 a 80, antes de trabalhar em várias adegas cooperativas, onde nos anos 80 e parte dos 90

chegou a ser responsável por 10% de toda a produção de vinhos portuguesa. Uff...

Sempre com atenção aos desenvolvimentos científicos e tecnológicos, foi na selecção de castas que Neiva Correia se tornou visível aos enófilos portugueses. As suas vinificações extremas, bem como o uso de bi-varietais, trouxeram novos nomes de castas para a mesa de todos os dias. Além disso, não se acanha de deslocar as castas, produzindo Alvarinho ou Alfrocheiro na região de Lisboa. Introduziu em Portugal o Caladoc, cultivado Dornfelder, Riesling, Tannat, Alicante Bouschet, Pinot Noir (30 hectares, a maior mancha em Portugal) etc. e mil etc.

Todos os seus vinhos são pensados em função dos gostos do cliente e dos gostos do mercado, e sempre, sempre a um preço muito acessível. Os vinhos que recomendamos hoje são ofertas muito sérias e costumam

entre 5 e 8 euros. Além da gama de entrada, os bi-varietais DFJ e a série de variedades Grand'Arte, a DFJ ainda produz vinhos de quinta, com uvas originárias da Quinta de Porto Franco (80 ha em Alenquer) e da Quinta da Fonte Bela (Vila Chã de Ourique, a sede de empresa, onde um extraordinário armazém de tonéis gigantes fará a delícia de qualquer arqueólogo industrial).

Nas últimas degustações que fiz, fiquei rendido ao equilíbrio dos 2008s da série DFJ e Grand'Arte. Claro que gosto mais de umas castas que outras, de umas combinações que outras. Mas confesso que engoli em seco quando consultei a folha com os preços, que me parecem muito acessíveis para a qualidade que estes vinhos oferecem. Em particular, os bi-varietais DFJ, com imagem renovada e um estilo mais austero e seco do que eu tinha provado em colheitas anteriores, parecem-me fascinantes.



DFJ Touriga Nacional Touriga Franca 2008

Vinho Regional Lisboa Tinto (13.5%)
Aroma fumado, salino, onde as frutas pretas e do bosque se escondem por trás, há notas doces e tostadas da madeira, compotas. Na boca está muito jovem, cru até. Tem acidez elevada, o que lhe dá frescura, tem textura volumosa, pelo corpo robusto e taninos domados. Potente e vigoroso, tem final bom longo e saboroso.

DFJ Vinhos, SA



Grand'Arte Alicante Bouschet 2008

Vinho Regional Lisboa Tinto (13.5%)
Aroma poderoso, tenso, com fumados, chocolate, notas tostadas da madeira, fruta preta confitada, um traço salino. Na boca está mais leve, tem acidez gulosa, taninos finos bem envolvidos, final longo e achocolatado.

DFJ Vinhos, SA



DFJ Caladoc Alicante Bouschet 2008

Vinho Regional Lisboa Tinto (13.5%)
Aroma tenso e austero, com folhas secas e terra, fruta violeta muito concentrada, notas apimentadas. Na boca mostra boa estrutura, taninos firmes, envolvidos num corpo de bom porte. Acidez alta a dar frescura, final com comprimento, volume e robustez.

DFJ Vinhos, SA



DFJ Tinta Roriz Merlot 2008

Vinho Regional Lisboa Tinto (13.5%)
Aroma com pó e terra, frutas vermelhas muito maduras, chocolate, especiarias, bastante complexo e tenso. Na boca está um pouco adocicado, tem a acidez bem texturada, final saboroso e com bom comprimento.

DFJ Vinhos, SA

SELECÇÃO



Afinal algo vai bem no reino da Dinamarca

Até há poucos dias o Noma não era mais do que um ótimo restaurante conhecido no seu país, a Dinamarca. Um restaurante que se distinguiu dos seus pares locais por apostar numa 'alta cozinha' baseada em produtos nórdicos, em vez dos produtos mais usuais da cozinha francesa ou da mediterrânica. Ao utilizar ingredientes como caranguejos e lagostins das Ilhas Faroé, salmão selvagem ou frutos de bagas, aplicando-lhe as técnicas de cozinha mais actuais, Rene Redzepi, Chefe e dono, acabaria por criar o que passou a denominar-se de 'new nordic cuisine'. Aos poucos foi ganhando adeptos, sobretudo, entre 'gourmets' viajados, 'food writers', e outras pessoas do meio que tiveram oportunidade de ir ao restaurante ou que foram vendo as suas exposições nos principais festivais gastronómicos que se realizam mundo fora. E foi certamente boa parte deste público, que fez parte do júri, que colocou este ano o Noma no topo da lista dos 50 Melhores Restaurantes do Mundo, organizada pela revista britânica, "Restaurant." Esta lista que nos últimos anos tem sido dominada pelo famoso El Bulli, de Ferran Adrià, ganhou notoriedade muito rapidamente, impressionando pela forma como em menos de dez anos, uma revista pouco conhecida fora do seu país, conseguiu impor este 'ranking', ao ponto de haver no meio quem considere que estar nos lugares cimeiros é mais importante do que ter estrelas do Guia Michelin. Ao criar uma lista mundial com um júri credível, a "Restaurant" conseguiu rapidamente a atenção dos media e de uma vasta audiência, que na era da web 2.0 propaga este tipo de informação à velocidade da luz. Como acontece com qualquer lista, também esta é controversa, penalizando ou valorizando restaurantes de países menos relevantes consoante a sorte ou o azar da região em que foram incluídos (Portugal, é um dos prejudicados por estar incluído na região 'Portugal&Espanha' - logo com o país que reúne mais restaurantes nos lugares cimeiros) e ditando um papel secundário a França, o país da gastronomia, que é quase humilhada na classificação, o que mostra aqui também uma espécie de vingança anglo-saxónica ao domínio francês do Guia Michelin. E aí vão os cinco primeiros da lista: 1º Noma, Dinamarca; 2º El Bulli, Espanha; 3º The Fat Duck, Inglaterra; 4º El Celler de Can Roca, Espanha; 5º Mugaritz, Espanha. (Consultar lista completa em: www.theworlds50best.com/)

MIGUEL PIRES [HTTP://MESAMARCADA.BLOGS.SAPO.PT](http://mesamarcada.blogs.sapo.pt)

