



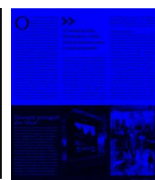
»» *Lifestyle gourmet*

EXPO VINIS

# VINHOS PORTUGUESES BRILHAM NO BRASIL

*Dão, Estremadura e Beira Interior foram as regiões vinícolas portuguesas que apostaram forte na edição deste ano da maior feira de vinhos da América Latina, em São Paulo. O vinho Kosher de Belmonte, o raríssimo branco da casta Fonte Cal da Quinta dos Termos e o escanção João Pires, marcaram pela positiva a presença lusa. Por João Bénard Garcia*





Os vinhos portugueses voltaram a ser estrelas na 15.<sup>a</sup> edição da Expo Vinis Brasil, o maior salão profissional de vinhos da América Latina. No final de Abril, os néctares lusitanos brilharam no complexo Expo Center Norte, em Vila Guilherme, São Paulo, perante os mais de 17 mil visitantes e os 350 expositores do certame. Os 'stands' dos vinhos do Dão, Estremadura e Beira Interior estiveram entre os mais procurados, mas as novidades que agitaram a curiosidade de paulistas e forasteiros foram o vinho branco de uva quase extinta, o primeiro rótulo Kosher português produzido em Belmonte sob a chancela da Adega da Covilhã, e a super concorrida palestra do consagrado 'master sommelier' João Pires, o melhor Escanção de Portugal e responsável, desde Janeiro de 2011, pela carta de vinhos do londrino restaurante Dinner, no Mandarin Oriental Hotel (*ver caixa*).

Os responsáveis pelos néctares do Dão, região que este ano comemora o seu centenário como região demarcada, fizeram-se representar pela Adega de Penalva do Castelo, que se apresentou com o tinto Reserva 2007, o branco Encruzado 2009 e o rosé DOC 2009. A vinícola Silgueiros seleccionou o Dom Daganel, a Adega de Mangualde levou o Foral D. Henrique Garrafeira 2007,



## Os vinhos do Dão, Estremadura e Beira Interior estiveram entre os mais procurados.

a Caves Arcos Rei apresentou o Dão Valmonte Tinto 2009, 100% de casta Alfrocheiro, a Vinícola de Nelas levou o Dão Oiro da Beira, Escanção, Status e Quinta das Estréguas. Além destes, a FTP Wines, importadora de vinhos sediada no Brasil, mas com ADN português, mostrou os rótulos Terras de Penalva DOC Tinto Reserva, Tinto e Branco, Quinta do Serrado DOC Tinto Reserva, Quinta do Serrado Reserva e Picos do Couto Reserva.

A Comissão Vitivinícola Regional de Lisboa apresentou o Colheita Tardia e um espumante da centenária Região Demarcada de Bucelas, o Critterium Reserva 2008 e o Reserva da Família 2008, um Quinta

do Carneiro Reserva 2007 e um Cabernet Sauvignon/Syrah 2008, da Companhia Agrícola do Sanguinhal, vinho premiado com ouro no Berliner Wein Trophy 2011.

### Vinhos raros procurados

A Adega de Covilhã revelou em estreia mundial o tinto Terras de Belmonte, primeiro vinho Kosher elaborado em Portugal nos últimos 500 anos e a Quinta dos Termos levou um Quinta dos Termos Fonte Cal Reserva Branco 2009, vinho branco feito com a Fonte Cal, uma casta tradicional da Beira Interior praticamente extinta por ser pouco produtiva e que está a ser recuperada por possuir aromas e sabor excepcionais e por ser um vinho único, não havendo mais nenhum produtor a vinificar esta casta em regime monovarietal. Ambos geraram imensa curiosidade entre os visitantes.

A Adega do Fundão apresentou-se no salão com cinco vinhos medalhados com ouro: o 60.<sup>o</sup> Aniversário 2005, Fundanus Prestige 2008, Praça Velha Garrafeira 2007, Alpedrinha Tinto 2007 e Alpedrinha Branco 2008. Ao lado dos néctares lusitanos estiveram presentes vinhos de Espanha, França, Itália, Chile, Argentina, África do Sul, Brasil e Nova Zelândia, alguns dos produtores que tentam cativar as papilas gustativas dos brasileiros.

## Escanção português deu 'show'

Aproveitando ao máximo de sua presença na Expo Vinis Brasil, João Pires, o mais famoso dos escanções portugueses e o único com o título, desde 2009, de 'master sommelier' (apenas existem 170 em todo o mundo) ministrou, perante uma sala lotada e uma plateia siderada, uma palestra para especialistas do sector, onde mostrou todas as vantagens financeiras de investir num bom 'sommelier'. Além disso, destacou a imagem que um Chefe Escanção angaria em termos de prestígio para um restaurante ou unidade hoteleira. Pires abordou ainda outros temas de interesse para os peritos, tais como seja o conceito do 'sommelier' no mundo: luxo ou prestígio; e a engenharia da construção de uma carta de vinhos para alcançar sucesso.

