



As Escolhas de Beatriz Machado



Beatriz Machado é Diretora de Vinhos no The Yeatman Relais & Chateaux. Com um mestrado em Viticultura e Enologia pela Universidade da Califórnia, onde também lecionou como Assistente, é especializada em análise sensorial, preferência de consumidor e marketing de vinhos. Lidera a direção de vinhos do The Yeatman desde o início do projeto, estando responsável por toda a estratégia vinícola do hotel, desde o projeto Wine Partners, a seleção e conceito da Garrafeira, as Cartas de Vinhos, o Wine Bar, o Restaurante Gastronómico, a Loja, os Eventos Vinícolas e a Escola de Formação de Vinhos. À sua experiência internacional acrescenta-se também a presença em Provas de Vinhos internacionais. Foi também oradora principal em congressos da área. Com cerca de 25 000 garrafas e mais 1100 referências, a Garrafeira do The Yeatman tem vindo a ser distinguida pelas mais prestigiadas entidades nacionais e internacionais. Logo no primeiro ano de operação, venceu o prémio de Melhor Carta de Vinhos, pela Revista de Vinhos e, mais recentemente, foi distinguida com o Best of Award of Excellence 2012, pela Wine Spectator.

O APERITIVO

Taylor's Chip Dry

Um Porto Branco seco, criado por Dick Yeatman em 1934, a partir de castas brancas tradicionais do Douro, envelhecido por vários anos em cascos de carvalho e resultante de uma conjugação de fruta fresca e características de frutos secos. Produzido em quantidades limitadas, o Chip Dry é vendido em garrafas numeradas com a indicação do nome do armazém onde o vinho foi envelhecido. Este Porto de aperitivo rapidamente se converte num cocktail elegante e sofisticado, ideal para um fim de tarde de outono com amêndoas torradas. Para preparar um cocktail, basta misturar uma parte de Chip Dry com duas partes de água tônica fresca num copo alto e adicionar um gomo de laranja com casca.



O CONTADOR DE HISTÓRIAS

Blandy's Terrantez 1976

Madeira é um vinho fortificado, que tem o nome da ilha do Atlântico de onde é proveniente, e é feito por um processo especial em que o vinho é aquecido durante um período prolongado de tempo. Existe numa variedade de estilos, que são nomeados consoante a casta de uva utilizada. Desde o mais doce ao mais seco dos estilos são: Malvasia (igualmente conhecido por Malmsey ou Malvasia); Bual (ou Boal), Verdelho e Sercial. Ocasionalmente, vemos as variedades de Terrantez, Bastardo e Moscatel, embora estes últimos sejam cada vez mais raros e, por isso, contam histórias e apresentam marcas do tempo que por eles passou.



O SOFISTICADO

Soalheiro Primeiras Vinhas 2011, Minho

100% Alvarinho

Um Alvarinho único de um produtor boutique do Minho. Este Primeiras vinhas é o resultado das vinhas mais velhas da propriedade que se conjugam para dar origem a um Alvarinho sofisticado e que, pelo equilíbrio, se distingue da produção dos tradicionais vinhos verdes.



A EDIÇÃO LIMITADA

Ravasqueira Flavours 2010, Alentejo

100% Viognier

Uma casta clássica em França numa interpretação Alentejana, com um perfil muito típico no nariz e uma acidez invejável. Esta é uma edição limitada lançada em 2010 e que, pelo seu enorme sucesso, teve continuação em 2011.



O IRREVERENTE

Meruge, Lavradores de Feitoria 2008, Douro

Tinta Roriz | Vinhas Velhas Irreverente no estilo de vinificação. O Meruge é a combinação de duas vinhas, uma nova e outra velha, que se traduzem em frescura e estrutura num estilo Pinot-Noir, através de castas portuguesas.

