



26-08-2013

Tiragem: 27259

País: Portugal

Períod.: Diária

Âmbito: Informação Geral

Pág: 35

Cores: Cor

Área: 12,99 x 31,80 cm²

Corte: 1 de 1



VINHOS

A festa das vindimas e alguns brancos que vale a pena provar

POR *António Mendes Nunes*

Provavelmente todos associam as vindimas a uma época muito feliz e agitada nas adegas. Vários produtores propõem para esta altura a possibilidade de participação nesse trabalho da colheita das uvas, a maior parte das vezes apresentando-o como uma festa. As opções são várias e das várias de que temos conhecimento começamos pela Quinta do Portal que entre 15 de Setembro e 15 de Outubro propõe várias opções, que podem ir da participação de um dia até dois dias com alojamento na Casa das Pipas, unidade de enoturismo da quinta. Os preços variam, por quarto, entre os 220 e os 240 euros. Se optar só pelo jantar, o valor por pessoa é de 40 euros. Sem alojamento, mas com refeições, o preço é de 85 euros por pessoa.

A Herdade do Esporão, em Reguengos de Monsaraz, delineou um programa que se inicia com um café de boas-vindas junto à vinha, seguindo-se um passeio pelas vinhas, onde para além de observar as práticas e tradições da apanha da uva, os participantes são convidados a participar nas vindimas. Segue-se a visita a adegas e caves, onde é explicado o processo de vinificação e estágio dos vinhos, com passagem pelo túnel de barricas e caves de estágio. No final da visita, é realizada uma prova de dois vinhos. O programa termina com um almoço no restaurante preparado pelo chefe Miguel Vaz. O preço é de 80 € por pessoa.

No Douro há outras propostas que variam entre os 12 e os 60 euros, preparadas pela Wine Moments & Gourmet de Jorge Alves e Rui Soares:

Quinta em Lamego com lagarada, 12,30€ (data a definir).

Quinta na Régua, com visita aos lagares prova de vinhos e jantar, nos dias 21 e 28 Setembro, das 6 da tarde às 11 da noite, 37,50 € por pessoa.

Quinta em Favaio, de 6 Setembro a 27

Outubro, com vindima, almoço, lanche, prova de vinhos e animação, 47 € por pessoas com fornecimento de balde, tesoura, chapéu e lenço de tabacueiro.

É necessário inscrição prévia através dos contactos: 96 112 48 64 ou geral@wine-moments.pt (Daniela Meneses).

01. QUINTA DAS BAGEIRAS SUPER RESERVA 2010 (9,50€) Um belo espumante natural da Bairrada melhor que muito Champagne. Boa bolha, notas florais, cítricas pêra, fermento de padeiro. Acidez correcta, muita frescura, final longo.

02. VINHA DAS SERVAS 2012 (3€) Aromas tropicais, simples, bem feito, boa acidez. Um vinho honesto para o dia-a-dia, capaz de acompanhar pratos leves, entradas e saladas.

03. MONTE DAS SERVAS ESCOLHA BRANCO 2012 (4,5€) Frutado, fresco, elegante, sem madeira, com uvas roupeiro, verde-lho viognier e antão vaz. Fresco na boca, com final agradável.

04. FONTE DA SERRANA 2012 (3€) Tem nova roupagem e está mais fresco de aromas e sabor. Marca de entrada do Monte da Ravasqueira, feito maioritariamente de antão vaz com um toque de arinto, que lhe dá uma acidez muito equilibrada.

05. VILA SANTA RESERVA 2012 (9,90€) Um alentejano da responsabilidade de João Portugal Ramos. Muito fresco e com bastante aptidão para acompanhar comida. Final agradável e longo.

06. PORTAL VERDELHO E SAUVIGNON BLANC (8€) É uma novidade da Quinta do Portal este branco que conjuga as notas minerais do verde-lho com os aromas cítricos do sauvignon, ganhando uma complexidade muito interessante. O enólogo Paulo Coutinho fez um bom trabalho!