



## Madeira, o desafio ao tempo

As emoções seguiam em crescendo. Uma prova de vinhos que desafiam o tempo tinha agora lugar na Sala do Tribunal, conduzida por Rui Falcão, crítico da WINE - A Essência do Vinho. Sonhos numa tarde de inverno podia ser o mote deste desafio do tempo, pois o que nos esperava era uma seleção "Vinhos da Madeira de Sonho" com poder indelével: nada mais nada menos que Barbeito Sercial 1898, Blandy's Verdelho 1887, Pereira d'Oliveiras Verdelho 1850, Justino's Boal 1934 e um Henriques & Henriques Solera Malvasia 1900, numa sequência onde as emoções falaram mais alto.

Rui Falcão chamou a atenção para o facto de este ser um vinho onde não é o "terroir" mas sim o trabalho árduo do homem e a maneira de o guardar que lhe conferem singularidade. Realçando a vibrante acidez como uma característica intrínseca, onde a oxidação lenta permite vinhos com grande potencial de envelhecimento mas que mantêm a frescura vibrante que quebra o açúcar. Untuoso, macio, vibrante, especiado, este vinho, com os diferentes tempos e variações, levou-nos numa viagem emotiva que mexeu connosco num mergulho sagrado que se revelou na complexidade aromas, do caramelo ao caril, dos frutos secos aos figos, especiarias ou balsâmicos.

Obtido a partir de castas tão tradicionais como o Sercial, Verdelho, Boal, Malvasia

e Tinta Negra, ou pelo loteamento, aqui foi possível conhecer de perto as peculiaridades de cada vinho, a produção e envelhecimento. Isto porque o Madeira é bem capaz de ser o vinho, com mais potencial de ganhar em idade e prolongar-se no tempo, existente no mundo.

Agora something "completely different". No Salão Árabe, decorria já uma sessão de harmonização de pratos do chefe Vitor Matos (Largo do Paço - Casa da Calçada, Amarante, uma estrela Michelin) com vinhos da Bacalhôa e a presença do enólogo Vasco Penha Garcia. Uma das melhores harmonizações do evento, aliás.

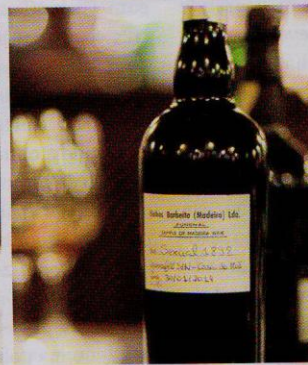
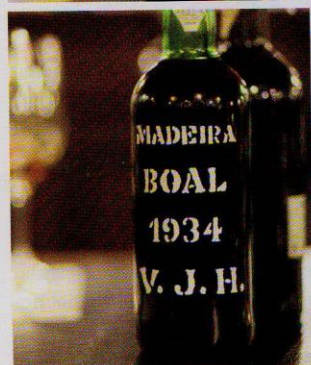
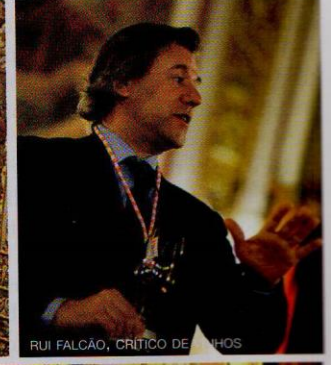
Para o primeiro vinho, um "blend" de Sauvignon Blanc, Alvarinho e Semillon (25%, estagiado em madeira), Quinta da Bacalhôa 2012, foi criado um prato de salmão cozinhado a 45°C, em manteiga clarificada de funcho, que se desfazia na boca de tão aveludado, a par de estragão fresco, caviar Beluga, gelatina de crustáceos crustáceos e ouriço do mar. A complexidade do vinho, a riqueza aromática de frutos tropicais e flores brancas aliou o mar de forma notável.

O segundo prato consistiu num borrego ibérico com topinambur, trufa, boletos e chalota suada em manteiga num demi-glace, um prato que obriga a dois dias de trabalho para ser confeccionado e que casaria com as notas de especiarias e mineralidade do tinto Quinta da Bacalhôa 2011. O Moscatel Roxo abraçaria um final em grande, com uma sobremesa onde o

pêssego e as amêndoas harmonizaram com as notas vínicas d flor de laranjeira, amêndoa, rosas e mel.

Na Sala dos Retratos, hora feminina. Eram 12 mulheres unidas por uma paixão: o vinho. Esse é o denominador comum que liga estas herdeiras de uma tradição vínica familiar, na grande maioria, e representantes/autoras de vinhos com qualidade singular. Por isso, nada melhor do que atualizar o provérbio "a união faz a força" como forma de divulgar os respetivos vinhos. As escolhas de Catarina Vieira (Herdade do Rocim), Francisca van Zeller (Quinta Vale D. Maria), Luísa Amorim (Quinta Nova N. Sra. do Carmo), Madalena Sacadura Botte (Quinta da Bica), Mafalda Guedes (Herdade do Peso), Maria Manuel Maia (Poças), Rita Cardoso Pinto (Quinta do Pinto), Rita Fino Magalhães (Monte da Penha), Rita Nabeiro (Adega Mayor), Sandra Tavares da Silva (Quinta de Chocapalha), Teresa Barbosa (João M. Barbosa Vinhos) e Maria Castro (Quinta da Pellada) enchiam uma prova da "Portugal Wine Ladies".

Uma prova que nos preparou para um jantar com vinhos da Madeira, que contou com a presença de Paula Cabaço, presidente do IVBAM (Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira), no restaurante Quarenta e 4, do chefe Pedro Nunes, em Matosinhos, e que encerrava o primeiro e longo dia do evento. ▶



CHEFE DE COZINHA VITOR MATOS E ENÓLOGO VASCO PENHA GARCIA

RUI FALCÃO, CRÍTICO DE VINHOS

PROVA "PORTUGAL WINE LADIES"



# MELHORES DO ANO 2013

O último dia de janeiro, no espaço BH Foz, no Porto, reuniu cerca de duas centenas de convidados para presenciar a cerimônia de entrega de prêmios aos "Melhores do Ano 2013", pela revista WINE - A Essência do Vinho.

O presidente da Symington Family Estates, Paul Symington, e o crítico gastronômico do semanário "Expresso", José Quitério, foram considerados "Personalidade do Ano", no vinho e na gastronomia. A eleição de Paul Symington é justificada devido aos fortes investimentos que a família Symington, o principal grupo de Vinho do Porto, realizou no último ano, em que também apresentou um conjunto memorável de Portos Vintage. Paul Symington é o atual timoneiro da família, goza de um elevado prestígio internacional e é um britânico apaixonado pelo Douro, pelo Vinho do Porto e pela história que a família tem conseguido escrever em Portugal.

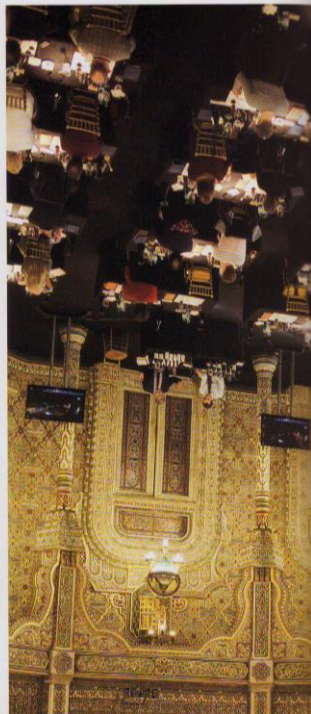
José Quitério foi eleito "Personalidade do Ano na Gastronomia". Numa rara aparição pública, para receber a distinção, o crítico gastronômico do semanário "Expresso" foi elogiado pelo papel precursor na crítica regular de restaurantes na imprensa portuguesa, tendo sido também sublinhado enquanto autor de livros, protagonista de convicções fortes, pesquisador e defensor da cozinha tradicional portuguesa. Pela primeira vez, a WINE decidiu distinguir a

"Personalidade do Ano no Brasil", tendo a escolha recaído em Manuel Chicau, da distribuidora "Adega Alentejana". Natural do Alentejo, emigrou para o Brasil e conseguiu criar uma das mais destacadas importadoras de vinhos naquele mercado. Sediada em São Paulo, a "Adega Alentejana" já opera um pouco por todo o Brasil e representa algumas das mais emblemáticas marcas de vinhos portugueses.

Nos prêmios "Os Melhores do Ano" da revista WINE, a cidade do Porto foi eleita "Destino Gastronômico do Ano 2013".

Os restantes premiados pela revista WINE foram: Quinta do Noval Nacional Vintage 2011 ("Vinho do Ano", Vinho do Porto), Barbeito ("Produtor do Ano", Vinho Madeira), Muxagat ("Produtor Revelação do Ano", Douro), Francisco Albuquerque ("Enólogo do Ano", Madeira Wine Company), Pedro Carnaz ("Sommelier do Ano", Hotel Ritz Lisboa), Vitor Matos ("Chefe de Cozinha do Ano", Largo do Paço - Casa da Calçada, Amarante), Il Gallo d'Oro ("Restaurante Gastronômico do Ano", hotel The Cliff Bay, Funchal), DOP ("Restaurante com Melhor Serviço de Vinhos", Porto). O jantar que acompanhou a entrega de prêmios teve assinatura do chefe Pedro Nunes (São Gião, Moreira de Cónegos, e Quarenta e 4, Matosinhos) e o apoio da Casa Gourmet. ▶





SÉRGIO PEREIRA, "SOMMELIER DO ANO"



ANTÓNIO AGRELLOS, DIRETOR GERAL QUINTA DO NOVAL



FRANCISCO ALBUQUERQUE, "ENOLOGO DO ANO", A RECEBER O PREMIO DE CARLOS DE JESUS, DIRETOR DE COMUNICAÇÃO CORTICEIRA AMORIM



ENOIT SINTONH, IL GALLO D'ORO, "RESTAURANTE GASTRONOMICO DO ANO"



LICÍNIO PEDRO CARNAZ, "SOMMELIER DO ANO"



VÍTOR MATOS, "CHEFE DE COZINHA DO ANO"



MATEUS NICOLAU DE ALMEIDA, PRODUTOR DOS VINHOS MUXAGAT, "PRODUTOR REVELAÇÃO DO ANO"



RICARDO DIOGO FREITAS, PRODUTOR VINHOS BARBEITO, "PRODUTOR DO ANO"