


Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Regional	
Título: Produtor de vinhos do Douro no 25º jantar vínico					Temática: Generalista	
2006/11/02	DIARIO AS BEIRAS – PRINCIPAL	Pág.15	Imagem: 1/1		Periodicidade: Diária	Inv.: 692.00

QUINTA DAS LÁGRIMAS

Produtor de vinhos do Douro no 25.º jantar vínico

Mais uma vez, a Quinta das Lágrimas foi o palco escolhido para a garrafeira Dom Vinho realizar o seu 25.º jantar vínico, a assinalar as bodas de prata.

► Rosette Marques

Após seis anos de jantares vínicos, a Dom Vinho chegou ao 25.º jantar vínico que, por ser uma data assinalável, até porque corresponde às “bodas de prata” contou com a presença de um dos mais reconhecidos produtores portugueses, que produz vinhos do Douro, a partir da Quinta de Nápoles, situada na margem esquerda do Douro, na zona do Pinhão.

Pela qualidade dos vinhos, todos da produção de Dirk Niepoort, que combinaram na perfeição com o cardápio apresentado pelo chefe Albano Lourenço, este jantar ficou na memória dos cerca de 40 convivas que, desta vez, se reuniram à mesa e puderam conhecer em pormenor a qualidade dos vi-



DIRK NIEPOORT, Joaquim Augusto e o anfitrião, Valdemar Simões

nhos do Douro e a harmonia que se pode estabelecer com a gastronomia.

Ao longo do jantar, enquanto se foram saboreando os aperitivos do chefe Albano, acompanhados com um Porto Niepoort Júnior e um Porto Niepoort Sénior, o produtor Dirk Niepoort falou de alguns dos processos vinícolas e vitivinícolas, que utiliza nas suas vinhas e nas suas adegas, para que os seus vinhos cheguem à

qualidade que já lhe granjeou distinções importantes a nível internacional.

O jantar prosseguiu com a terrina de *foie gras* com orelha de porco de salmoura, salada de rúcula, ananás dos Açores e sua vinagreta, acompanhado por um Tiara 05. Já o carpaccio de bacalhau com caviar de arenque e pimenta rosa exigiu um Redoma Branco Reserva 2005. O prato seguinte – caça de porco preto com po-

lenta de rosmaninho e milho de vinho tinto – teve a veleidade de ser acompanhado com um Redoma Tinto de 2004, sendo que os convivas ainda tiveram oportunidade de saborear mais dois vinhos de 2003 e de 2004, mas para acompanhar peito de pato bravo com esparregado de castanha e molho de morcela.

O jantar encerrou com duas sobremesas. Um pão de ló com queijo da Serra e compota de pêra para o qual, o néctar ideal foi um Porto Niepoort Vintage 03, enquanto que o bolo de chocolate com mousse de banana e molho de maracujá foi saboreado com o Porto Niepoort Colheita 1994, mas ainda houve tempo para saborear o divino néctar de Niepoort, o “Charme 2004”, um tinto que foi recentemente pontuado com um 19, numa escala de 0 a 20, na Revista de Vinhos.