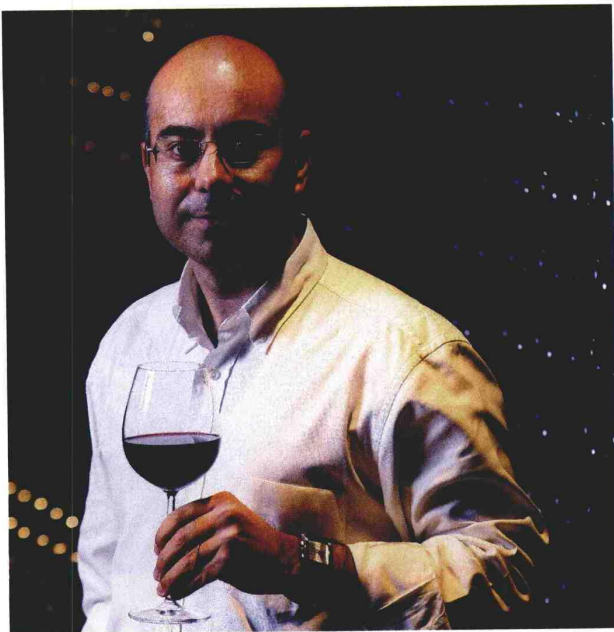


Tema: Sector Vitivinícola			Âmbito: Nacional	Tiragem: 151000
Título: Carlos Lucas enólogo			Temática: Generalista	GRP: 7.4
2007/01/06	EXPRESSO – ÚNICA	Pág.78	Imagem: 1/1	Periodicidade: Semanal Inv.: 5400.00

APETITES

CARLOS LUCAS

enólogo



Faz parte do grupo de enólogos que ajudou a revitalizar o perfil dos vinhos do Dão. São dele as sugestões de vinhos para Janeiro

COORDENAÇÃO E PERFIL POR *Maria João de Almeida* FOTOGRAFIA DE *Jorge Simão*

Tirou o curso de Engenharia Agrícola, em Coimbra, mas só descobriu a enologia mais tarde, durante uma viagem que fez à Alemanha. Nessa altura, teve a sorte de ficar hospedado em casa de um enófilo — dono de uma bela garrafeira — que lhe deu a provar vinhos de todo Mundo, e visitou vários produtores na região. Sentindo-se motivado com a experiência, formou-se também em Viticultura e Enologia em Montpellier. Já em Portugal, começou na Adegas Cooperativas de Nelas, onde trabalhou seis anos, mas rapidamente foi requisitado como consultor de outras propriedades na região do Dão. Em 1994 é convidado para integrar a equipa da Dão Sul — para revitalizar a Região do Dão —, acabando por se tornar sócio da empresa no mesmo ano. Longe vão os tempos em que praticava rãguebi, tocava acordeão, piano e cantava o fado. Actualmente, para relaxar, gosta de andar na sua Yamaha XT650, praticar tiro aos pratos e viajar. Comer e beber também são um prazer, assim como cozinhar e experimentar novos sabores.

Da sua produção: Qta. dos Grilos; Paço de Santar, Qta. Sá de Baixo, Qta. das Tecedeiras, Qta. do Encontro, Qta. do Gradil e Herdade Monte da Cal



1- Auster Branco 2005

Branco, Douro, 2005, €9,98

Este vinho é proveniente, na sua maioria, de vinhas velhas, onde predominam castas tradicionais do Douro como a Malvasia, o Rabigato e o Gouveio. No aroma mostra leves notas minerais, frutos tropicais, alguma compota e madeira. Na boca surge estruturado, untuoso, macio, fresco, atractivo e prolongado na degustação. Sugestão: acompanhe com vieiras grelhadas sobre molho de cogumelos selvagens.



Dolium Selectio Trincadeira

Tinto, Alentejo, 2004, €16,5

Trincadeira é, provavelmente, uma das melhores castas para vinho cultivadas no Alentejo. Mostra aromas a pimentos vermelhos maduros, amoras silvestres, especiaria e café fresco. Na boca é estruturado, equilibrado, elegante e persistente. Revela bem o carácter do Alentejo e Velho Mundo. Sugestão: acompanhe com Carpaccio de bacalhau ou Perdiz «au vin».