



PRAZER & LAZER

Por: João Paulo Azevedo e Miguel de Sousa Otto



prazerelazer@vidaeconomica.pt

EVENTOS PORTO E DOURO WINESHOW 2010

O vinho e a moda na “rota” do Douro

O Convento do Beato, em Lisboa, recebeu mais uma edição do Porto e Douro WineShow, uma iniciativa do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP), organizada pela NoMore e Dmp+Aso, que juntou mais de 50 produtores de vinhos do Porto e Douro, onde apresentaram aos milhares de visitantes os seus vinhos num ambiente muito “fashion”.

A Região do Douro despertou uma enorme curiosidade aos enófilos e amantes dos vinhos. A prová-lo está a enorme afluência de público que no fim-de-semana de 27 e 28 de Novembro se deslocou ao magnífico Convento do Beato, em Lisboa, para provar e assistir a um conjunto de iniciativas relacio-

nadas com os vinhos do Porto e do Douro.

O programa, que contou com mais de 50 expositores, produtores e distribuidores dos vinhos desta região, juntou ao ambiente de provas de vinhos (em cada stand) actividades em volta deste “mundo” vinícola. Provas de vinhos do

Douro, de vinhos do Porto Vintage 2008, harmonizações entre o vinho e a gastronomia, cozinha ao Vivo e conversas sobre o vinho animaram estes dois dias, que contaram com convidados conceituados entre, críticos de vinhos, enólogos e chefes de cozinha (ver caixas).

O evento contou ainda com



A moda em harmonia com o Porto e Douro WineShow 2010.



Espaço de exposição dos produtores de vinho e vinhos do Porto.

expositores na área de produtos “gourmet”, hotelaria, clube de vinhos e acessórios para vinhos através da empresa Schott-Zwiesel, representada em todo o evento com copo oficial. Um espaço de restauração serviu “petiscos” deliciosos apropriados para os vinhos e vinhos do Porto. A Nespresso, em local próprio, apresentou, através do seu “sommelier” Rodolfo Tristão, um conjunto de experiências de lotes de café que acompanham com elegância vinho do Porto e moscatel. Novas experiências e sensações que provam o potencial das

“maridagens” entre estes produtos.

O Porto e Douro WineShow de 2010 apresentou ainda uma grande novidade relativamente a edições anteriores: a Moda. Associar o requinte e o “glamour” ao tema vinho ofereceu ao evento um posicionamento de “bom gosto”, modernidade e um estilo “fashion”. A estilista Katty Xiomara vestiu modelos que passaram as suas criações nos corredores de exposição, ora provando uns vinhos ora conversando com os presentes. A marca Labrador também marcou presença.

HARMONIZAÇÕES

Duas grandes duplas nas harmonizações

Entre as actividades que o Wine Show 2010 proporcionou ao numeroso público presente, é de assinalar as “harmonizações”. Duas excelentes duplas de enólogo e chefe, com entusiasmo, profissionalismo e muito boa disposição, combinaram, harmonizaram vinhos com pratos. No sábado, dedicado a vinhos Douro e Moscatel de Favaio, o enólogo Álvaro Van Zeller e o chefe Fausto Airolti apresentaram combinações muito elogiadas, como um prato de “mexilhões de caldeirada da conservreira de Lisboa com esfarelado de broa e esparregado de salsa”, harmonizado com dois brancos, o “Muxagata” e o “Qta de Mosteiró”. Retivemos ainda a curiosidade, bem sucedida, da ligação de um “Mosca-

tel de Favaio reserva” com um prato de “Bacalhau fresco escalfado em azeite com xerém de camarão com coentros”.

No domingo, dedicado ao vinho do Porto, o enólogo David Guimarães e o Chefe Hélio Loureiro proporcionaram momentos intensos com combinações como um “Braunie de chocolate Michel Cluziel com frutos vermelhos”, harmonizado com um “Porto Poças LBV 2005” e, por fim, um momento de rara beleza, a combinação de um magnífico “Queijo da Ilha de S. Jorge cura de sete meses”, harmonizado com dois extraordinários vinhos, o “Porto Taylor’s 30 anos” e o “Porto Fonseca Vintage 1992”. Note-se que este foi o primeiro vintage do David Guimarães.



Aspecto geral da sessão.



David Guimarães.



PROVA DE VINHOS

Ano de 2008 com vinhos fantásticos

As provas de vinhos foram superiormente coordenadas pelo responsável da câmara de provedores do IVDP, Eng. Bento Amaral. Os jornalistas e críticos de vinhos João Paulo Martins e Maria João Almeida acompanharam e comentaram respectivamente as provas de vinhos e vinhos do Porto com a qualidade que se lhes reconhece. O Objectivo foi provar e comentar a colheita do ano de 2008. Os vinhos seleccionados por parte do instituto foram os de classificação superior. 13 vinhos tintos (de diferentes

produtores) e 10 vinhos do Porto Vintage deliciaram um público ávido por descobrir e provar o melhor do Douro.

Sobre esta iniciativa Bento Amaral deu-nos a sua opinião: "As provas correram muito bem. São provas em que se pretende explicar as características dos vinhos do Douro e vinhos do Porto do ano de 2008. Ambas tiveram uma adesão enorme por parte do público, os vinhos estavam fantásticos, pelo que estamos bastante satisfeitos".



João Paulo Martins e Bento Amaral comentando os vinhos em prova.

CONVERSAS SOBRE O VINHO E COZINHA AO VIVO

Momentos de qualidade

Um conjunto de iniciativas animaram em paralelo o Porto e Douro Wine Show 2010. Entre elas, duas que se destacaram pela nível de interactividade que proporcionaram aos visitantes. Um Espaço

de Cozinha ao vivo e um outro de Conversas sobre o vinho, em particular do Douro. A Cozinha contou, nestes dois dias, com as presenças dos chefes Leonel Pereira, um dos mais consagrados cozi-



Chefe Leonel Pereira, dando início à sessão, explica o prato que vai confeccionar: "risoto" de pezinhos de porco de coentrada com lagostins corados em manteiga de cítricos



José Maria Soares Franco (esq.) e João Paulo Azevedo nas conversas sobre o vinho, onde o tema foi O Douro no Mundo.

nhieiros portugueses (actualmente exerce funções de executive chef no Hotel Sheraton Lisboa & Spa) e o chefe Igor Martinho (chefe do ano em 2009). Nas suas criações ambos cativaram pela sua simpatia, criação e "arte de saber fazer". Nas conversas sobre o vinho onólogo Álvaro Van Zeller falou-nos da "nova moda" dos vinhos do Porto brancos de 10 anos e idades superiores, realçando a enorme capacidade de envelhecimento

e complexidade desta categoria. No dia seguinte, o enólogo, produtor e empresário José Maria Soares Franco partilhou com a plateia a sua experiência e conhecimento acerca dos vinhos do Douro nos mercados internacionais, e da forma como um vinho se deve afirmar. Organização, método, provas dirigidas, muitos e bons contactos são algumas das palavras-chave, às quais se deve juntar a imperativa qualidade de um vinho do Douro.

Winetipstv.com

Uma plataforma audiovisual baseada exclusivamente na web

Durante o Porto e Douro Wine Show 2010 foi apresentado o WineTipsTv.com, que é uma iniciativa fruto da parceria da DMP+ASO e da No More. Trata-se de uma plataforma audiovisual baseada exclusivamente na web e que agregará um conjunto de participações nos órgãos de comunicação social e em eventos relacionados com os vinhos e gastronomia, com as participações em órgãos de comunicação social como este nosso "Prazer & Lazer", a participação de António de Souza-Cardoso e Manuel Serrão na rubrica "Grande

Porto.com", entre outras em fase de estruturação. O WineTipsTv.com agregará também a participação em eventos existentes, tais como o Wine Show, o Porto.com, encontros do Fórum de Enólogos e também eventos em preparação.

O WineTipsTv.com teve oportunidade de cobrir as diversas facetas desta edição do Wine Show 2010, desde as actividades programadas, como as "Provas de vinhos", as "Harmonizações" e a "Cozinha ao vivo", e também conversas com os produtores presentes.



Chefe Hélio entrevistado por António de Souza-Cardoso