



*O Restaurante
do Hotel Pestana Palace
em jantar Dão e Douro.*

**Encontros Dão e Douro 2005
em Lisboa**

O QUE NOS OFERECE
**DÃO
E DOURO**

«QUEREMOS QUE TODOS OS CONSUMIDORES, NESTE CASO DA GRANDE LISBOA, NOS FIQUEM A CONHECER CADA VEZ MELHOR E NOS RETENHAM NA MEMÓRIA PALATINA PELA EXCEPCIONAL QUALIDADE DOS VINHOS QUE AQUI ORGULHOSAMENTE LHE PROPOMOS EM FELIZ MATRIMÓNIO COM EXCELENTE GASTRONOMIA». UMA FRASE QUE O JORNALISTA ACREDITA TER SIDO DITA EM UNÍSSONO POR TODOS OS QUE CONSTRUÍRAM A SEGUNDA EDIÇÃO DOS «ENCONTROS DÃO E DOURO 2005 EM LISBOA» AO CORRER DO PANO NO PESTANA PALACE.

Reportagem: Marco Moreira da Silva



A essência dos «Encontros Dão e Douro» não foi promover a competição pura e dura entre duas regiões vizinhas, antes pelo contrário. Foi uma necessária tentativa de aproximação entre as pessoas que laboravam o vinho e conduziam a vinha nas duas regiões. A ideia nasceu no Dão, na Quinta da Boavista, num encontro de amigos cuja paixão era e é o vinho. Não sei se estavam à lareira, mas a ideia nasceu e ganhou força. João Tavares de Pina, João Roseira, Luís Soares Duarte, os «parteiros» da criança nesta foto estórica da autoria de MMS.



O segundo Encontro Dão e Douro em Lisboa apresentou-se com novo figurino onde as novidades foram muitas. O evento prolongou-se durante uma semana preenchida por jantares vinicos, degustações em garrafeiras e culminou com uma prova de «amostras de casco» da colheita de 2004. Porém os produtores aproveitaram para mostrar muito mais que isso e em boa hora o fizeram. O formato mudou. Começou por ser um encontro entre produtores e enólogos de ambas as regiões onde provavam os vinhos da colheita anterior, se trocavam opiniões e se comentava o trabalho de cada um. Tudo numa amigável confraternização que alternava entre as duas regiões.

No ano passado a dupla João Roseira/Luís Soares Duarte quis ir um pouco mais além e achou que estava na hora de descer «à capital do reino». Era tempo de vir mostrar mais de perto os vinhos mais recentes das duas maiores regiões vitícolas nacionais e ao mesmo tempo privilegiar um contacto mais pessoal entre os consumidores e os produtores/enólogos. Foi assim que uma semana depois do encontro tradicional, que nesse ano se realizou sob os auspícios de Álvaro de Castro na Quinta da Pellada, em Seia, o Museu Militar, local escolhido para o primeiro evento em Lisboa, abriu as portas ao público. A escolha não foi despropositada, pois tratava-se de um espaço histórico e extremamente belo. Porém o excepcional calor que se fez sentir veio mostrar algumas



Pedro Figueiredo e Luís Soares Duarte, Dão e Douro no seu melhor.

deficiências para a realização de eventos desta natureza. Este ano o evento trouxe muitas novidades. A organização da Bago de Touriga da dupla Roseira/Soares juntou-se a Wine Solutions e o conceito alargou-se à restauração o que lhe conferiu um carácter único e excepcional.

A escolha do Hotel Pestana Palace para palco do encerramento desta segunda edição também foi intencional. Localizado no Alto de Santo Amaro, uma das zonas mais tranquilas da capital, este edifício datado dos finais do século XIX, foi alvo de um rigoroso restauro que lhe devolveu o esplendor original do que outrora foi o Palácio Valle-Flôr. Um monumento nacional a dar guarida ao que o património agrícola português tem de melhor: o vinho. E por seu turno, a gastronomia, também ela um Património Nacional, a consolidar o matrimónio numa semana de núpcias vinicas.



Carlos Lucas/Dão Sul apresentou os seus vinhos no Jantar da York House.

NOVO FIGURINO BASTANTE POSITIVO

A mudança de figurino foi considerada pela grande maioria dos participantes, leia-se produtores/engarrafadores, bastante positiva.

Pedro Figueiredo, da Sociedade Agrícola Vale das Escadinhas, opinava descontraidamente: **«Antes tínhamos um encontro de amigos para ver o que cada um tinha feito no ano anterior, agora passámos a partilhá-lo com quem nos visita».**

Mais pedagógico, explicava: **«É importante porque o consumidor para comprar tem que primeiro provar pois tem receio de adquirir e/ou beber algo desconhecido.»**

Folha de presença

Estiveram presentes 38 vinhos da colheita de 2004, (amoras de casco) de outros tantos produtores, porém houve oportunidade de serem postos em prova alguns vinhos excepcionais da colheita 2003, bem como alguns Porto Vintage do mesmo ano, a serem lançados no mercado dentro de dois a três meses.

MARCARAM PRESENÇA PELA REGIÃO DO DÃO:

- Adega Cooperativa Vila Nova de Tazem,
- Casa de Darei,
- Casa de Santar,
- Quinta da Garrida (Caves Aliança),
- Quinta da Falorca,
- Quinta da Pellada,
- Quinta das Maias/Roques,
- Quinta de Cabriz,
- Quinta do Perdigão,
- Quinta dos Carvalhais (Sogrape),
- Udaca,
- Terras de Tavares,
- Lagares do Cerrado (União Comercial da Beira),
- Vinha Paz
- Vinhos Borges
- Quinta da Vegia.

EM REPRESENTAÇÃO DO DOURO ESTIVERAM:

- Alves de Sousa,
- Bago de Touriga,
- CARM/VDS,
- Casa Ferreirinha (Sogrape),
- Kolheita de Ideias,
- Lavradores de Feitoria,
- Niepoort,
- Passadouro/Pintas,
- Poças,
- Quinta de La Rosa/Poeira,
- Quinta de Ramoazeiros,
- Quinta do Crasto,
- Quinta do Infantado,
- Quinta do Portal,
- Quinta do Vale Meão,
- Quinta dos Quatro Ventos (Caves Aliança),
- Quinta Vale D. Maria, Ramos Pinto,
- Real Companhia Velha,
- Vallado
- Vértice - Caves Transmontanas.



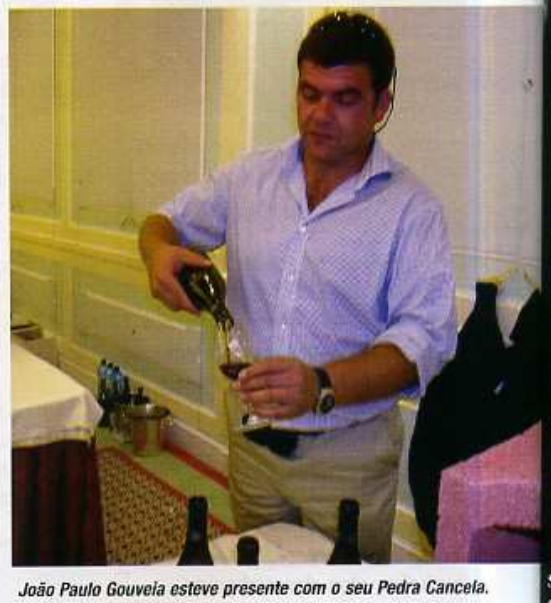
Os produtores do Douro.

>

Esta é a oportunidade para quando vir esses rótulos na prateleira não ter nenhum receio de comprar.

Por outro lado, sublinhava: **«É preciso não esquecer que Lisboa está muito influenciada pelo Alentejo, até por questões geográficas. Queremos que o consumidor, neste caso da Grande Lisboa, nos fique a conhecer cada vez melhor.»**

Uma ideia partilhada pela totalidade dos produtores presentes, a que o enólogo/produtor João Paulo Gouveia, da «Vines e Wines», empresa que assina vários vinhos da Região Dão em prova acrescentava: **«Temos que explicar ao consumidor o perfil**



João Paulo Gouveia esteve presente com o seu Pedra Cancela.



Os produtores do Dão.

encontros Dão e Douro 2005 | reportagem



Francisco Ferreira. As Caves Aliança estão presentes em ambas as regiões.

dos nossos vinhos ao mesmo tempo que lhe explicamos o perfil da região de uma forma cativante. Ora a melhor forma de o fazer é aqui, pessoalmente, num contacto directo».

Basicamente, é uma questão

de marketing e mercado que o irreverente enólogo João Tavares de Pina, também ele «parteiro» da ideia dos Encontros Dão e Douro, traduz assim: **«Temos que vir para fora da região pois fechados entre portas ninguém nos conhece.**

É aqui que temos que estar e nos mostrar».

Outro «parteiro» da ideia, o enólogo Luís Soares Duarte confessava-nos com simplicidade algumas lacunas do formato da edição anterior que esta edição veio suprir: **«Com o apoio**

Que será de 2004?

Será politicamente correcto dizer que a colheita de 2004 foi melhor que a 2003 tendo atenção o que se disse em 2002 sobre a colheita de 2001? Algumas respostas resvalam para o provável, outras para o «nem por isso» mas deixam a dúvida no ar já que a memória às vezes... perdura ...!

Assim a jeito de «relatório de vindima» é natural que no Douro se refira um stress hídrico na principal fase de maturação, o que em alguns casos se traduziu exagerado pois o Douro é uma região de montanha, com três regiões completamente diferentes onde é possível encontrar vinhos com uma frescura e uma elegância fabulosa. Diz Luís Soares Duarte, enólogo da Quinta de Ramo-zeiros, Infante e autor do «Kolheita»: **«O que vai caracterizar a colheita de 2004 vai ser o grau de acidez que vai equilibrar bem os vinhos. Ao mesmo tempo vamos ter alguma estrutura pois houve uma maturação algo pressionada pelo excesso de stress. Os vinhos para já poderão não estar equilibrados todavia há exceções».**

Mas se no Douro, Soares Duarte, se manifesta algo confiante, no Dão, Pedro Figueiredo arrasa: **«O ano de 2004 vai ser uma grande colheita, vamos marcar pontos, são vinhos que portentosos e vão marcar a diferença. Em 2003 revelaram-se vinhos mais subtis. Em 2004 são mais estruturados, com mais força.»** Ainda no Dão, na sub-região de Castendo (Penalva do Castelo) João Tavares de Pina, o cérebro e as mãos do vinho «Terras de Tavares» manifesta-se surpreendido: **«Inicialmente não tive grandes expectativas, pareceram-me vinhos fechados, algo monótonos, sem expressão, nada exuberantes. Porém neste momento estão a crescer lentamente.»** Explica, ainda este enólogo, que outra diferença foi a expectativa: **«Em 2003 criaram-se logo expectativas imediatas. Este ano (2004) foi o contrário. Surpreendeu na medida da evolução, tornando-se muito intenso, bastante estruturado com os taninos já bem casados, surpreendendo à medida da evolução».**

Para Álvaro de Castro, da Quinta da Pellada e Quinta de Saes, da sub-região da Serra da Estrela (Seia), estes vinhos **«vão ficar prontos mais de pressa do que o normal, pois têm mais álcool que o normal o que lhes pode conferir uma característica que pode ser confundida com alguma doçura».**

Numa perspectiva mais abrangente e sob o mesmo guarda-chuva da marca, Francisco Ferreira, enólogo das Caves Aliança, opinou sobre a Quinta da Garrida no Dão e a Quinta dos Quatro Ventos no Douro, numa perspectiva francamente positiva: **«Em ambas as regiões conseguimos atingir níveis excelentes que auguram a possibilidade de laborar os topos de gama. Confesso que tive algumas dúvidas logo a seguir à vindima, contudo logo dissipadas e estou convicto que terei boa matéria-prima para fazer os topos de gama da casa.»** Uma frase plena de convicção matizada apenas por uma preocupação «muito grande sobre a colheita deste ano».

2004 não será melhor que 2003

Tivemos a oportunidade de provar o que se laborou em 2004. Claro que é cedo para ter opiniões formadas, os vinhos ainda estão muito tenros.

Estamos ainda no segundo embalo da carruagem, apenas procurando a capacidade dos passageiros em conseguir terminar a viagem com todo o conforto. Assim apenas se procuraram parâmetros de robustez tânica, cor, aroma, acidez e álcoois para uma sumariíssima avaliação.

Confesso que todas as notas que tirei foram na sua grande maioria positivas não deixando, pontualmente, de esconder algumas insuficiências nas maturações fenólicas e níveis de acidez. Nada que não possa ser corrigido, todavia, acho que 2004 nunca poderá ser melhor que 2003 uma ideia que teimou em transparecer durante o encontro. <<



Chocolate: um excelente degustador para Portos.

>

logístico da empresa «Wine Solution» da Teresa Gomes reuniram-se boas condições, embora não tenhamos ainda atingido as ideais».

Num apelo à ideia primeira lavrada na Quinta da Boavista que presidiu aos encontros realizados nas Regiões, o enólogo ressalva: **«Mas isto é uma festa não é um evento técnico. Mantém-se fiel à primeira ideia. É uma festa ligada ao vinho que nós trouxemos para a cidade para poder estar mais perto de um mercado algo distante. E obvio que, já que aqui estamos, aproveitamos para mostrar tudo o que temos e fazemos!»**

A acompanhar os produtores de vinho estiveram produtores de azeite, queijos, enchidos e doces regionais.

Foram estes os imensos sabores com que os visitantes tiveram oportunidade de se deliciar.

Resta dizer que cinco renomados Chefes do panorama gastronómico nacional deram cor a outras tantas «maridagens» - na expressão de João Rozeira - e comentadas pelos próprios. Os jantares vinicos registaram uma enorme afluência. No total participaram cerca de 200 pessoas. Em jeito de rodapé fica a referência aos apoios oficiais da CVRD - Comissão Vitivinícola Regional do Dão e do IVDP - Instituto dos Vinhos do Douro e Porto. <<

Ementa e Vinhos

York House

Carpaccio de polvo perfumado com azeite virgem e oregãos

- **Redoma Reserva Branco 2003**

Salada tépida de bacalhau com pimentos grelhados

- **Dão Quinta de Cabriz Escolha**
- **Meruge**

Presas de porco preto com pesto de coentro e migas de espargos bravos

- **Dão Quinta da Vegia Reserva**
- **Novus**

Lombinhos de lebre com molho de vinho tinto

- **Dão Quinta do Perdigão Reserva**
- **Douro Borges Reserva**

Trouxas de ovos com gelado de limão e miolo de pistachio

- **Nieport Porto Junior e Senior**

Café

Galeria Gemelli

- **Gouvyas Reserva Branco 2003**

"Pecados" de queijo scamorza fumado e alcachofras, gelatina de laranja

- **Qta da Falorca Tour. Nacional 2002**
- **Lagar de Darei 2002**

Risotto com pimentos e manjerição, perfumado ao limão

- **Lagares do Cerrado Tour. Nac. 2001**
- **Quinta Vale de Dona Maria 2002**

Penne salteadas com polvinhos ao balsâmico e hortelã

- **Pintas 2003**
- **Qta do Crasto Vinhas Velhas 2001**

Presas de paleta de porco preto assada com especiarias, "spatzli" de cogumelos shitake e mirtilhos caramelizados

- **Qta do Crasto Vintage 2001**

"Cremoso" de cerejas e mascarpone

Restaurante Valle Flôr

Figo de capa rota numa trouxa com queijo de cabra Granja e folhas de erva benta

Ouriço de massa de pastéis de bacalhau cheio de salada de lingueirão e sapateira

Salmonete com flôr de sal assado e atum dos Açores grelhado, azeitonas marinadas e migas soltas de espinafre, tomate e manjerição

Lombinho de porco Alentejano DO com amêijoas boas e coentros, sardinha assada em pão frito e beldroegas

Rolinho de arroz doce com geleia de alperce

100 Maneiras

Polvo com batata e tomilho

- **Porca de Murça Reserva branco 2004**

Atum salteado em crosta de sésamo, molho de chalotas assadas e sumo de laranja, salada de rebentos de soja

- **Dão Terras de Tavares tinto 2001**

Morceira da Guarda assada com legumes e chutney de maçã

- **Adro da Sé Reserva tinto 2001**
- **Quinta do Infantado tinto 2002**

Leitão corado, coulis de menta cim lima confitada

- **Dão Quinta da Garrida tinto 2003**

Coxa de pato confitada, cogumelo recheado, batata chips

- **Quinta do Portal Grande Reserva tinto 2001**
- **Quinta dos Quatro Ventos Reserva tinto 2002**

Ameixa e crocante de caramelo

- **Porto Ramos Pinto 10 anos**

Restaurante Virgula

Boas-vindas

- **Espumante Vértice Super Reserva Bruto 1999**

Línguas de bacalhau com granizado de gaspacho

Espetadas de caracóis com compota de tomate

- **Quinta da Lêda tinto 2001**
- **Quinta do Vale da Raposa Grande Escolha 2003**
- **Quinta do Vallado Reserva 2002**

Cherne assado com brandade de sapateira

- **Vértice branco 2003**
- **Quinta dos Carvalhais Touriga Nacional 2000**

Bochecha de vaca com cogumelos e espargos verdes

- **Adega Coop. de Vila Nova de Tázem Alfrocheiro 2002**
- **Casa de Santar Reserva 2003**

Doces conventuais

- **Quinta do Vallado Porto Tawny Velho 10 anos**