

Dia do enólogo

No dia de São Martinho, os enólogos foram ao hotel Mercure Porto-Gaia, trocaram ideias e provaram o vinho... A tradição cumpriu-se.

O 11 de Novembro serviu de mote para um encontro entre enólogos oriundos de todo o País, que esqueceram as rivalidades e se uniram em redor da causa que partilham. O hotel Mercure Porto-Gaia acolheu-os e o vinho foi naturalmente tema de conversa.

Cerca de três dezenas de técnicos de enologia debateram ideias, partilharam as mais recentes críticas, ouviram críticas e elogios. E este foi o objectivo de uma iniciativa tão rica e louvável que por isso se repete há tantos anos, desde 1987, altura em que os irmãos Ramos Pinto a criaram.



"A intenção deste convívio é deixar as rivalidades de fora e partilharem-se experiências. Cada um traz a sua garrafa de vinho – a sua arte – e comenta-se o trabalho uns dos outros. Hoje, nos tempos competitivos em que vivemos, os técnicos têm de trocar ideias. É preciso conversar e num convívio destes aprende-se imenso. É importante que os técnicos se unam".



MENTOR DA INICIATIVA, RICARDO N. CELAI DE ALMEIDA

"É um jantar que pertence aos enólogos e todos nós temos de estar aqui. É o nosso jantar. Não há políticas, não há empresas. Nesta noite, apresentámos os nossos últimos vinhos, fruto da nossa derradeira vindima. Mas fez um jantar de onde veio muito mais diálogo entre os enólogos".



HENRIQUE RODRIGUES, ORGANIZAÇÃO

"Transparece para o público que os enólogos vivem de coisas veladas. Se existe rivalidade, ela é salutar. Hoje, trouxemos o que de melhor criámos, a novidade, para que o colega possa provar, criticar. É muito importante esta troca de experiências, que serve para percebermos o que a colega faz, o que há de novo.



Dá-me imenso gozo ver alunos meus da UTAD. Fico satisfeito por ver jovens – desconhecidos, mas excelentes enólogos – ao lado das personalidades da enologia".

J. FREIX, ENÓLOGO

"Como hoje é dia de São Martinho, o menu foi pensado neste sentido. Não podíamos faltar as castanhas e como o tema é o vinho, praticamente todos os pratos são regados com esse néctar. Quando conseguimos harmonizar o vinho e a comida, o prazer é sempre maior. Um complemento o outro".



JULIO TRIGO, CHEFE DE COZINHA MERCURE PORTO-GAIA E MERCURE BATALHA