



Curso de iniciação à prova de vinho

Os 5as8 (www.os5as8.com), autores do *Guia 2006 de Vinhos Portugueses & Estrangeiros* (Edições ASA), organizam mais um Curso de Iniciação à Prova de Vinho, que decorrerá nos dias 11, 12 e 13 de Janeiro, das 19h00 às 21h00. O curso será ministrado nas instalações da York House (Rua das Janelas Verdes, Lisboa), tendo uma duração total de seis horas e o custo unitário de 130 euros. O curso abordará toda a temática da prova, incluindo exame visual, análise olfactiva e análise gustativa. O curso será ministrado por Os5as8, ou seja, Rui Falcão, Pedro Gomes e Tiago Teles. Contactos: 917 892 013; fax: 217 275 246; e-mail: info@os5as8.com; site: www.os5as8.com.

Os vinhos dos “chefes”

A VDS — Vinhos do Douro Superior Ld.ª, de Rui Madeira e João Matos, apresentou, no passado dia 12 de Dezembro, em Lisboa, um tinto duriense de 2003 na interpretação dos chefes de cozinha Francisco de Meirelles (Sessenta Setenta, Porto), Vitor Sobral (Terreiro do Paço, Lisboa), Miguel Castro Silva (Bull & Bear, Porto), Pedro Nunes (São Gião, Moreira de Cónegos) e Augusto Gemelli (A Galeria, Lisboa). Os cinco vinhos, apesar de serem da mesma colheita, das mesmas castas e da mesma vinha, são todos diferentes. Foi apresentado um sexto vinho, que é um lote dos cinco elaborados pelos chefes, numa percentagem de 20 por cento para cada um. O almoço de apresentação decorreu no Restaurante A Travessa, em Lisboa, no Convento das Bernardas, na Madragoa. Na ocasião, António Moita, de A Travessa, deu a provar aos participantes umas excelentes ostras de Setúbal. Desaparecidas, há anos, das mesas, devido a problemas relacionados com poluição do estuário do Sado, as ostras de Setúbal reaparecem e em grande forma. Os vinhos dos chefes de cozinha são vendidos em embalagens com as seis garrafas nos respectivos restaurantes e numas poucas garrafeiras. A VDS é conhecida pela sua gama de brancos e tintos Castello d'Alba, cuja relação qualidade/preço é muito apreciável.

Rota dos Sabores Tradicionais 2006 no concelho de Évora

A edição de 2006 da *Rota dos Sabores Tradicionais* do concelho de Évora começa hoje, 7 de Janeiro, oficialmente, com a apresentação do respectivo programa no Convento do Espinheiro, uma nova unidade hoteleira da região, a primeira de cinco estrelas. Durante os próximos cinco meses, os apreciadores terão à disposição, nos restaurantes aderentes, pratos de caça (Janeiro); de porco (Fevereiro); sopas (Março); borrego (Abril); e doces (Maio). A organização, da iniciativa da Câmara Municipal de Évora, informa que, “na sua terceira edição, para além de ter aumentado o número de participantes, a *Rota dos Sabores Tradicionais* regista ainda a manutenção de dois restaurantes das denominadas freguesias rurais e a entrada de três pastelarias especializadas em doces conventuais”. Os 29 estabelecimentos aderentes são: Adega do Alentejano; O Antão; O Aqueduto; Café Alentejano; Cerca Nova; A Choupana; Cozinha Alentejana; Cozinha de Santo Humberto; Divinus; Divor (Graça do Divor); Fialho; O Garfo; O Grémio; Jardim do Paço; Luar de Janeiro; Medieval; O Molinho; A Muralha; Pouzada dos Lóios; Ricardo (Valverde); S. Luís; Sol Poente; Taverna; O Templo; Vauban; Vinho e Noz; e as pastelarias: Conventual, O Fidalgo e Pão de Rala. Os restaurantes participantes apresentarão e manterão na ementa, durante os cinco meses da iniciativa, as respectivas especialidades de cozinha tradicional alentejana, confeccionadas com produtos sazonais “de qualidade e certificados”. Com esta iniciativa, a câmara eborense, presidida por José Ernesto Oliveira, pretende “potenciar a cozinha tradicional como recurso e factor diferenciador e diversificador do turismo do concelho e promover as especialidades gastronómicas da época, nomeadamente os pratos confeccionados com produtos sazonais”. A iniciativa, como sublinha a organização, também servirá para sublinhar “a alta qualidade” dos vinhos alentejanos.