

# ENCONTRO EM PARIS

*Vinhos e comidas uniram-se  
na cidade luz para momentos  
de verdadeiro prazer*

O encontro marcado pela Dão Sul com alguns jornalistas comemorava a apresentação dos vinhos topo de gama da empresa. O local era a ilha de Saint-Louis, em Paris. As companhias tinham sido imaginadas pelo cozinheiro Antoine Westermann, um chefe três estrelas Michelin, no seu restaurante Beurehiesel, em Estrasburgo, e que é, também, consultor do restaurante do Hotel Fortaleza do Guincho, com uma estrela Michelin. O jantar decorreu no “seu” Mon Vieil Ami, um pequeno espaço com cerca 30 lugares.

De entre a selecção apresentada, optámos aqui pelo Escolha Quinta de Cabriz 2003 (30 euros), um Dão com aromas achocolatados e a mato, com alguns anisados e frutos pretos. Boa acidez na boca, onde se sentem os taninos bem integrados, num vinho com um final longo. Foi uma parceria divina das Patas de rã ao cerefólio e Pastas à Alsaciana.

O equilíbrio e a complexidade aromática do vinho com o prato também marcaram o dueto seguinte, onde o primeiro, o Reserva da Quinta das Tecedeiras 2003 (20 euros) mostrou um aroma frutado intenso a frutos pretos, fumados e caruma de pinheiro e uma boca equilibrada em termos de acidez, num tinto com bom final. A parceira foi receita Cogumelos chanterelles, pied de mou-ton e moleja de vitela assada com croûtons.

Desfilaram, para além dos supracitados, o Vinha do Contador, Dão 2004, o Encontro 1, Bairrada 2003 e o Four C (selecção dos 4 enólogos da empresa), o Quinta de Cabriz Colheita Tardia. Isto, para além do Dourat e o Pião, um lote de vinhos do Douro e da região do Priorato, Espanha, o primeiro, e de Piemonte, Itália, e Dão, o segundo, encontros que vale a pena ter, apesar dos preços elevados (mais de 60 euros).

