

CAVES ALIANÇA: A MISSÃO DE SER UMA REFERÊNCIA NOS VINHOS DE QUALIDADE

Em prova quatro excelentes colheitas

Com um portfólio representativo das principais regiões vitícolas do país, com vocação para diversos segmentos de mercado e momentos de consumo, as Caves Aliança proclamam como missão ser uma referência nacional nos vinhos de qualidade, dando como exemplo quatro topos de gama: do Douro, Dão, Bairrada e Alentejo, representados, respectivamente, pela Quinta dos Quatro Ventos (2003), Quinta da Garrida Touriga Nacional (2003), Quinta das Banceladas (2003) e T da Quinta de Terrugem (2002).



Os principais dirigentes da empresa, membros da distribuidora Prime Drinks e o enólogo Francisco Antunes, encontraram-se à mesa com representantes de Órgãos de Comunicação Social, em 23 de Novembro, no restaurante Eleven, em Lisboa, para provas e almoço de convívio, mas também para troca de impressões sobre o que está a suceder no Mundo dos Vinhos, numa “efervescência” mais de sentido comercial e concorrencial do que qualitativa.

Foi o administrador Eduardo Medeiros quem referiu o assunto para análise e fez uma resenha sobre a reestruturação do portfólio das Caves Aliança no finalizar do primeiro ciclo que durou quinze anos, com o implemento da empresa nas aludidas quatro regiões e ainda em Figueira de Castelo Rodrigo, na Beira Interior, onde contam com a Quinta d’Aguar, responsável pelas marcas Casa D’Aguar e D’Aguar

e culturas extensivas para os mercados externos. Numa improvisada tertúlia de especialistas, interessados em conhecer aspectos das actividades das Caves Aliança quanto a produções, castas, colheitas, graduações alcoólicas, preços, etc., entrevistaram também o presidente do Conselho de Administração da empresa, Fernando Castro e o enólogo Francisco Antunes, o primeiro a aludir à aposta no relançamento da Bairrada e o segundo a mencionar aspectos técnicos diversos.

Os mencionados quatro vinhos de alta qualidade produzidos no Douro, Dão, Bairrada e Alentejo, concitaram, naturalmente, explicações pormenorizadas dos responsáveis da empresa, dada a sua aposta em valorizá-los o mais possível, verificando-se a valia que representam, como se verificou no decurso da prova e durante o almoço em que o Espumante Natural Aliança

Particular Bruto 2000, o Quinta dos Quatro Ventos Reserva 2002 e o Quinta da Terrugem “T” 2002 brilharam a grande altura.

O chefe Joachim Koerper concebeu um almoço agradabilíssimo, com salada de caranguejo com vinagrete de laranja, garoupa sobre risotto de boletus e carré de vitela glaceada com puré de batata, gratinado de aipo e molho de trufa e finalizado com tarte de chocolate com gelado de banana, telha de cacau e coli procopio, numa bem conseguida variedade de aromas e paladares. Os vinhos foram servidos de modo correcto em copos próprios e temperaturas adequadas, ajudando a que o repasto (o café acompanhado pela aguardente vínica Aliança XO 40 anos) se tornasse mais aliciante e saboroso, como se torna indispensável, com o bom nível de serviço, como sucedeu com o proficiente desempenho do escanção Jorge Bitá.