



Portugal, vinhos e delícias do Alentejo

Santé! Que grande prazer visitar Portugal, saber de perto a sua história, provar da sua cozinha infinitamente deliciosa e degustar seus vinhos envolventes!

Assim que cheguei logo viajei na linda Lisboa. Conheci o Mosteiro dos Jerônimos, a Torre de Belém, o moderno e dinâmico Oceanário, os tradicionais Bairro Alto e o Chiado, o Mercado da Ribeira (paraíso gastronômico) e muitos redutos e praças grandiosas antes do pôr do sol, e tudo de tuk tuk (triciclo motorizado, como na Índia). Sim, em Lisboa você encontra diversos desses mini-veículos e pode escolher fazer um tour mais independente, durante o dia, uma vez que no verão o sol brilha até por volta das 20h30.

À noite, Lisboa ferve! Após um drinque de vinho espumante rosé, no bar do Bairro Alto Hotel, num terraço com vista

estonteante para o Rio Tejo, não me contive em conhecer o Ofaia – Casa de Fados, onde a fadista Anita Guerreiro, no auge de seus 80 anos muito me emocionou com sua voz e lindas canções, show! Ofaia é restaurante e durante o jantar, servido calmamente, diversos fadistas se revezam. Se você gostou dessa dica, sugiro reservar antes, pois a procura é grande, casa lotada todas as noites. Um cafezinho no tradicional café A Brasileira (fundado em 1905) dá direito a foto com o poeta Fernando Pessoa, frequentador assíduo na sua época, cuja estátua é concorrida entre os notívagos, e lá fui eu.

Estive também no simpático e divertido restaurante Sea Me – Peixaria Moderna, no Chiado. Lá você escolhe o que irá para o seu prato, entre peixes e frutos do mar, expostos e fresquíssimos. E claro, os melhores vinhos brancos, rosés e tin-

AGENDA

3/10 das 18 às 22h Inovini Road Show 2017 (prova de vinhos) no Parque Balneário Hotel R\$ 120,00 o convite.

tos nacionais. Nessas redondezas, no Baixo Chiado, fica o imponente Elevador do Carmo, inaugurado em 1902, construído em ferro fundido com desenhos em filigrana, e que detém uma visão fantástica da cidade. Vale a pena a subida!

SOBREIROS

A estrada que liga Lisboa à Évora, no Alentejo, corta os campos de sobreiros nativos da região. Sobreiro é a árvore da qual se extrai a cortiça, matéria-prima tão perfeita que até hoje nenhum processo industrial ou tecnológico conseguiu igualar. E é Portugal que lidera o

mercado mundial, com mais de 50% de produção.

O Quercus sober, o sobreiro, precisa de 25 anos para ser descortiado pela primeira vez, e depois a cada nove anos sua casca é retirada novamente. Ao longo de uns 200 anos de vida ocorrerá umas 17 extrações. No que tange à produção de rolhas, a extração boa só virá a partir do terceiro descortçamento. As duas primeiras extrações resultam em matéria-prima para isolamento, pavimentos e outros fins. Isto significa que, para produzir cortiça de qualidade para rolhas, cada sobreiro necessita de mais de 40 anos. Paciência é necessário!

O fruto do sobreiro é a bolota, que é alimento para os porcos pretos locais, e estes, por sua vez, dão origem a pratos da culinária regional alentejana e também ao presunto ibérico ou pata negra. Já provou? É uma loucura de bom!

PROVEI E INDICO

Cartuxa Évora Branco Colheita 2015

Uva: 70% Antão Vaz, 25% Arinto e 5% Roupeiro.

Cor: amarelo brilhante (12 meses com as borras).

Nariz: frutas brancas, abacaxi pêssego e manga.

Boca: seco, refrescante, corpo médio, equilibrado com 13,5º GL.

R\$ 149,90, IMPORTADORA ADEGA ALENTEJANA



Marquês de Montemor Reserva 2015

Uva: 50% Aragonez, 40% Touriga Nacional e 10% Tinta Barroca.

Cor: rubi intenso e brilhante (12 meses barrica francesa).

Nariz: frutas negras, berrys, caramelo.

Boca: seco, refrescante, corpo médio, taninos aveludados, equilibrado com 14,5º GL.

R\$ 98,90, DECANTER IMPORTADORA



E. A. Tinto Reserva 2015 Regional Alentejano

Uva: 35% A. Bouschet, 25% Aragonez, 20% Touriga Nacional, 20% Syrah.

Cor: rubi intenso retinto (6 meses em barrica).

Nariz: frutas vermelhas e negras, toque floral, especiarias.

Boca: seco, fresco, bom corpo, equilibrado com 14º GL, taninos elegantes final longo agradável.

R\$ 129,90, IMPORTADORA ADEGA ALENTEJANA



Marquês de Montemor Touriga Nacional 2015

Uva: Touriga Nacional.

Cor: rubi intenso com violáceo (6 meses barricas francesas).

Nariz: flores, amora, cereja e ameixa.

Boca: seco, equilibrado com 13,5º GL, encorpado, taninos elegantes e presentes, longo e saboroso.

RÓTULO EM BREVE NO BRASIL DECANTER IMPORTADORA



A dama dos vinhos alentejanos

Montemor-O-Novo fica no distrito de Évora. Lá, fui visitar a dama dos vinhos alentejanos, Dorina Lindemann. Ela me recebeu em sua propriedade de 120 hectares e que abriga o maior viveiro (Viveiro Plansel) de mudas de castas portuguesas, criado por seu pai, o alemão, Jorge Böhn. autor do livro *O Grande Livro das Castas*, o qual fui presenteada.

É na Quinta do Plansel, de magnífica paisagem, com vinhas salpicadas de oliveiras e sobreiros, que a enóloga, germano-portuguesa, elabora seus vinhos. Dorina comanda sua equipe diariamente, nada é feito sem a sua supervisão. Na semana da minha visita ela participava da colheita acordando todas as noites às 3 da madrugada. Junto à equipe vindimaram as castas brancas e tintas

já maduras, uma vez que o verão foi intenso e a colheita foi antecipada.

Provei do mosto (suco), recém prensado, das uvas de Arinto, uma doçura deliciosa, já pronto para ir às cubas de fermentação. Pude viver a intensa rotina do recebimento das uvas, sua seleção, sua prensagem, maceração nos tonéis, fiz até a primeira remontagem de Touriga Nacional que macerava em cuba de inox. Explico: as uvas já nos tanques, no processo de maceração, precisam ser remexidas da parte de cima para a parte inferior destes, provocando extração natural de sabor e cor do fruto. Gostei.

A Quinta do Plansel produz vinhos apenas com castas portuguesas. E Dorina não abre mão de um manejo sustentável nos seus vinhedos, e seus vi-

nhos são a expressão da autenticidade do terroir alentejano, um orgulho. Provei e degustei das recentes safras e lançamentos, que harmonizaram com um almoço caseiro alentejano, onde tudo à mesa fora colhido ali na propriedade como tomates, couve-flor, batatas, azeitonas. Sem falar nas saborosas sardinhas na brasa, feitas ali mesmo e tudo regado com o azeite Plansel que tem tiragem de apenas 2 mil garrafas, com acidez média e um spice picante delicioso. Ah! Provei também seu espumante bruto, que não vem para o Brasil, pena!

Ainda em Montemor-O-Novo, visitei um enoamigo, o professor e especialista de vinhos portugueses, diretor da Wine Senses (escola de vinhos em São Paulo), e também diretor da revista de vinhos *Escanção*,



Dorina Lindemann, da Quinta do Plansel, acompanha toda a produção

Pêra-manca, ícone da Adega Cartuxa

No Alentejo, na cidade histórica de Évora, fundada em 1166, hoje Patrimônio Mundial pela Unesco, fui visitar a Fundação Eugénio de Almeida, que administra a Adega Cartuxa, produtora do mais famoso vinho português, conhecido mundialmente, o Pêra-Manca. O nome vem de pedra manca ou pedra que oscila por ter formação arredondada. Por conta do dialeto regional do Alentejo, apenas. Aliás, o Pêra-Manca é um vinho tão antigo que o próprio Pedro Álvares Cabral o teria trazido para o Brasil em sua nau.

Fui recebida na Fundação por Gabriela Fialho, gerente de exportação e também por Vitor Nunes, representante da marca no Brasil. Em 1963 o engenheiro Vasco Maria Eugénio de Almeida doou parte de sua fortuna para ser constituída a Fundação com nome de sua família, pelo simples motivo de não ter herdeiros descendentes, apenas a esposa, que faleceu recentemente.

O estatuto da instituição foi estabelecido em testamento do próprio Eugénio, onde deixou explícito que não se trata de uma empresa e sim uma instituição privada de utilidade pública e solidariedade social, sem fins lucrativos, onde os rendimentos advindos das áreas produtivas, ou seja, vinho, agropecuária e azeites, servem para desenvolver a cidade de Évora, em 4 níveis diferentes: espiritual, cultural, social e educativo, aliás o presidente da F.E.A. é sempre o atual arcebispo da cidade de



Adega Cartuxa recebe o nome do mosteiro que fica ao lado

Évora. Vale notar que o nome da adega, onde são elaborados os vinhos, é Cartuxa, não à toa, pois segue o caráter espiritual da F.E.A. por encontrar-se vizinho ao Mosteiro da Cartuxa. Lá, os monges cartusianos vivem em clausura desde sua construção, em 1598. Sim, é um mosteiro ativo e o único local em Portugal onde ainda vivem monges. Esse complexo enoturístico está instalado na antiga casa de repouso dos Jesuítas, onde ainda hoje estagiam alguns rótulos da F.E.A.

Em meio a tanta história, a Adega Cartuxa é das mais modernas que visitei. Altíssima tecnologia e precisão de fibra ótica até na seleção das uvas a vinificar. Grandes balseiros (tonéis de carvalho francês com capacidade para 30 mil litros) fermentam as uvas em separado para o Pêra-Manca, Cartu-

xa e o Scala Coelli, que depois estagiam em tonéis de 3 mil litros ou barricas também francesas de 225 litros.

Degustei muitos rótulos num almoço fantástico na nova Enoteca Cartuxa, no centro de Évora, e que recomendo, pois o simpático chef nos serviu pessoalmente seus quitutes portugueses. Se você quiser provar um Pêra-Manca, no local tem uma enomatic, a taça custa 20 euros.

Uma dica tradicional em Évora é jantar no restaurante Fialho, onde o senhor Amor Fialho nos recebe com toda atenção e refinamento. O elegante restaurante estampa em suas paredes fotos de celebridades, reis e presidentes que lá saborearam a famosa comida alentejana. Até a próxima taça!