

Vinhos de Lisboa, sabores da Nazaré e música num encontro a três

URL:

<http://www.revistadevinhos.pt/artigos/show.aspx?seccao=noticias&artigo=14439&title=vinhos-de-lisboa-sabores-da-nazare-e-musica-num-encontro-a-tres&idioma=pt>

A ideia era simples, mas ambiciosa: desafiar alguns dos mais emblemáticos produtores da região de Lisboa a encontrar a banda sonora perfeita para acompanhar os seus vinhos. Numa parceria entre os Hotéis Miramar e a Rota dos Vinhos de Lisboa, foi o que aconteceu nas noites de 27 e 28 de Junho, na Nazaré. Com boa comida a acompanhar. À chamada responderam a Quinta do Sanguinhal (Bombarral), Adega Mãe (Torres Vedras), Quinta do Gradil (Cadaval), Quinta de S. Sebastião (Arruda dos Vinhos) e Quinta da Chocapalha (Alenquer). Qualidade e diversidade nos vinhos e também na música: ouviram-se temas dedicados ao mar, motivados pela proximidade geográfica de algumas das casas ao litoral; música clássica, para vinhos com notas maduras; pop e rock, para vinhos com características mais jovens e frescas. À mesa, dois menus do restaurante "Atlantic View", do Hotel Miramar Sul, na Nazaré. No sábado, 27, foi servida uma carta temática - "Prove Nazaré" - inspirada nos sabores tradicionais da vila piscatória e da região de Cister. A lista de vinhos abriu com o Arinto Sauvignon Blanc, da Quinta do Gradil; o Rosé Casabel, da Quinta do Sanguinhal; e o Dory Branco, da Adega Mãe. Seguiram-se o Viosinho da Quinta do Gradil, o Chardonnay-Arinto da Quinta do Sanguinhal e o Dory Branco Reserva da Adega Mãe. A fechar, os tintos Cabernet e Tinta Roriz, da Quinta do Gradil; São Francisco, da Quinta do Sanguinhal; e Dory Tinto, da Adega Mãe. Na noite seguinte, os sabores do buffet temático "Tachos e Tachinhos" serviram de pretexto para uma experiência de descoberta dos aromas e sensações dos brancos Verdelho e Viosinho, da Quinta do Gradil; Quinta de Chocapalha Arinto e Chocapalha Branco Reserva; e Quinta de S. Sebastião branco, Mina Velha e QSS Colheita. A selecção de tintos recaiu sobre o Cabernet/Tinta Roriz da Quinta do Gradil; Quinta da Chocapalha; e Mina Velha e QSS Colheita tinto, da Quinta de S. Sebastião.