



VINHOS

A Bairrada anima-se com o 2.º encontro de vinhos e sabores

POR *António Mendes Nunes*

A região da Bairrada vai voltar a animar-se com a segunda edição do Encontro com o Vinho e Sabores – Bairrada 2014 (EVS-B), este ano a ter lugar entre 3 e 5 de Outubro. Depois do inegável sucesso da primeira edição, há cerca de um ano, a Região de Turismo do Centro de Portugal, a Comissão Vitivinícola da Bairrada e o Município de Anadia voltam a contar com a produção da Revista de Vinhos e com o apoio da Rota da Bairrada e do Instituto da Vinha e do Vinho para levar a cabo este evento que vai voltar ao Centro de Alto Rendimento – Velódromo de Sangalhos, na Anadia.

Com o objectivo de potenciar as fileiras da vinha, do vinho, da gastronomia e do turismo da região da grande Bairrada, o EVS Bairrada 2014 vai ser palco da exposição de produtores de vinhos e sabores da região com degustação livre, provas comentadas por especialistas da Revista de Vinhos (entre 10 e 25 euros) e jantares temáticos (35 euros). O Concurso de Vinhos Engarrafados da Bairrada é a novidade deste ano, tendo lugar

na sexta-feira e os resultados anunciados durante o evento.

O Velódromo de Sangalhos vai reunir uma mostra de produtos, de onde se destacam os espumantes, os vinhos (tintos, brancos e rosés), as aguardentes, as águas, o leitão da Bairrada, o pão da Mealhada, os ovos moles de Aveiro, os amores da Curia, as queijadas de Águeda, o foliar de Vale de Ílhavo, entre muitos outros. Vai ainda haver espaço para a divulgação da oferta turística: enoturismo, turismo termal, hotelaria e restauração.

A entrada na feira é gratuita, sendo que a prova de vinhos implica a compra de um copo, no valor de 3,5 euros, com oferta de porta-copos. Na sexta está aberta das 5 da tarde às 10 da noite, no sábado das 3 da tarde também às 10 da noite, abrindo no domingo à mesma hora mas fechando às 8 da noite.



Para ver o programa detalhado pode consultar o site www.revistadevinhos.pt



8 €

RUFO DO VALE D. MARIA BRANCO 2012 - DOURO

É um vinho de lote com as castas viosinho, rabigato, códega e gouveio. Este vinho é a entrada de gama da Quinta Vale D. Maria (Cristiano Van Zeller). Muita fruta branca no aroma, com notas limonadas e ligeiro floral. Na boca mostra-se equilibrado, com boa acidez e final frutado. Não passou por madeira, estagiando 9 meses em inox.



9 €

VAN ZELLERS BRANCO 2013 - DOURO

Uma outra linha de vinhos de Cristiano Van Zeller. Aroma complexo com notas de frutas tropicais e de pêra e maçã, tal como o Rufo com um toque de floral e mineral. Mostra boa frescura na boca, boa acidez e um toque bastante frutado, com ligeira mineralidade. Bom final.



8 €

BONS ARES BRANCO 2013 - DOURO

Produzido na Quinta dos Bons Ares, situada em terras durienses, em solo granítico e clima fresco, este vinho foi elaborado a partir do blend de castas tradicionais do Douro e 40% sauvignon blanc. Boa acidez. Muita fruta, apresenta um final muito elegante. Estágio em inox.



10 €

PÔPA BRANCO 2013 - DOURO

Percentagem maior de viosinho com 20% respectivamente de cerceal, folgazão e rabigato. Estagiou dois meses em madeira e fizeram-se 2320 garrafas. Suave na boca, boa estrutura, boa acidez. Vinho que pede peixes gordos e bacalhau, por exemplo.



5,99 €

QTA DO GRADIL SAUVIGNON BLANC E ARINTO 2013 - LISBOA

Os vinhos de Lisboa têm um toque atlântico que os torna frescos e apetecíveis. Este não foge à regra. No aroma predominância de notas minerais e de frutos de caroço. Na boca mostra uma acidez, num vinho bem estruturado. Acompanha peixes, carnes brancas, ou orientais.



5,99 €

FIUZALVARINHO BRANCO 2013 - TEJO

Fruta tropical no aroma com um toque floral a flor de laranjeira. Na boca essa tropicalidade mantém-se, com notas de maracujá. Boa textura e boa acidez. Acompanha com muito agrado peixes de carne branca grelhados, mariscos e canapés, petiscos e saladas.