



## Vinhos Notícias

# Simplemente apaixonados pela cultura do vinho

Mostra alternativa durante dois dias na Ribeira do Porto, com vinhos diferentes e únicos de 38 produtores das mais diversas regiões. Há também petiscos de autor e música ao vivo na terceira edição do “simplemente... Vinho”. *José Augusto Moreira*

**N**ão gostam de títulos ou de classificações, une-os apenas o gosto pela cultura da vinha, por criar vinhos únicos como expressão do *terroir* e das leis da natureza. São 38 produtores que se vão juntar durante dois dias, na sexta e sábado próximos, dias 27 e 28, para partilhar e dar a provar os seus vinhos. É a terceira edição do “simplemente...Vinho”, iniciativa que se apresenta como “manifestação de nicho, independente e alternativa, que reúne na Ribeira do Porto produtores unidos simplesmente... pelo Vinho”.

Junto ao rio, numa cave centenária, onde se juntam também petiscos elaborados por conhecidos cozinheiros e ainda um contexto de cultura e música ao vivo, para que os dois dias terminem em ambiente de verdadeira partilha e convívio.

É aquilo que no meio se convencionou classificar como “salão off”, ou seja, uma mostra de vinhos de nicho que acontece em paralelo com as grandes feiras mundiais no sector do vinho. Assim se passa em Bordéus, com a Vinexpo, em Verona, com a Vinitaly, e em Dusseldorf, com a Prowein. Há três anos que o fenómeno chegou também ao Porto, reforçando assim a ideia de força e grandeza que atingiu já a Essência do Vinho, a mostra que junta praticamente todos os grandes produtores e atrai dezenas de milhar de visitantes e que também na próxima semana, entre quinta a domingo, decorre no vizinho Palácio da Bolsa.

São vinhos que, por contraponto à globalização e industrialização que tem caracterizado o sector nas últimas décadas, classificam como naturais e alternativos. Produtores



**Tudo acontece nas históricas caves do Largo do Terreiro, na Ribeira do Porto. A entrada custa 8€, com direito ao copo oficial para as provas, petiscos e concertos**

que procuram igualmente o encontro com um público alternativo e em busca de vinhos diferentes e marcados pela individualidade. Diferenças que, no entanto, “giram em torno de uma ideia comum, que pode ser, por exemplo, um modo de trabalhar (biológico, biodinâmico...) ou um tipo de vinho”, como explicam os promotores. Une-os também “o gosto por vinhos diferentes com uma dose saudável de loucura e poesia”.

Produtores que vão do Douro ao Alentejo, do Minho à Bairrada, Dão e

Madeira e aos quais se juntam ainda quatro “bodegueiros” espanhóis. Vinhos diferentes e com carácter próprio, que procuram sempre a expressão do contexto e das parcelas onde crescem a uvas. Dos extraordinários Barbeito (Madeira) e as verdes muito especiais como os Aphros, Quinta da Palmirinha ou Quinta da Covela. Da Bairrada vem Dirk Niepoort com os seus projectos, mas também Luís e Filipa Pato e a Quinta das Bageiras.

O Douro junta rótulos como Muxagat, Conceito, Mapa, Olho no Pé, e as quintas do Infantado, Vale de Pios, do Romeu e de Vale da Figueira. Verdadeiramente únicos são os brancos da casta Vital que Marta Soares produz em condições quase heróicas, em Vale Figueira, na serra de Montejunto, a que se juntam os Quinta da Serradinha e Vale da Capucha em representação da região de Lisboa.

Quinta da Pellada, Lagar de Darei, António Madeira, Casa de Mouraz e Terras de Tavares mostram o potencial do Dão, enquanto a diferença no Alentejo é dada a provar com os vinhos de Miguel Louro, Quinta do Mouro, os Dominó, de Vítor Claro, ou a refrescante novidade das vi-

nhas velhas de João Afonso nos seus Cabeças do Reguengo.

A diferença que resulta de um escrupuloso respeito pela vinha e pela natureza é também a imagem de produtores novos e irreverentes como os Young Winemakers (Vadão, Hoby, Camaleão e Clip), Luís Seabra, Luísa Sarmento ou os Cheios de Sede.

E para vinhos com personalidade, os petiscos têm também marca de autor. Rui Paula (DOP), Joana Vieira (Delicatum, Braga), Luís Américo e Miguel Morais (Casa Ribeiro), Cristovão de Oliveira e Sousa (ODE), Ricardo Coelho (Chef Coelho) e Vítor Claro (Claro!) encarregam-se de fazer com que os casamentos com o vinho permitam chegar à essência da coisa. Para que nos dois dias tudo termine em ambiente de festa, haverá música ao vivo com as bandas Leo Parda e Daltónicos (sexta) e Thee Magnets (sábado).

Tudo acontece nas históricas caves do Largo do Terreiro, n.º 4, na Ribeira do Porto (com frente para o rio). A entrada custa 8€, com direito ao copo oficial para a prova dos vinhos, petiscos e concertos, tal como se informa no *site* do evento ([www.simplementevinho.pt](http://www.simplementevinho.pt)).