



E o óscar vai...bem com vinho

20/2/2015

0 Comments

Oito enólogos da Câmara de Provadores da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVR Lisboa), selecionaram 8 vinhos para acompanhar os 8 filmes nomeados para os Óscars 2015. Conheça as propostas e escolha aquele que, no domingo, dia 22 de fevereiro, lhe fará companhia durante a cerimónia mais aguardada do mundo do cinema.

A equipa foi coordenada pelo presidente da CVR Lisboa, Vasco d'Avillez, que no seguimento do seu recente livro, desafiando a semiótica dos sentidos, quis dar mais um passo na harmonização de vinhos. "Porque a linha que separa um cinéfilo de um enófilo é muito ténue, quase inexistente e porque ambos vivem de uma arte, ambos têm personalidades e estilos próprios, e ambos reúnem, num espaço só, indivíduos com preferências comuns", é o argumento de Vasco d'Avillez para a realização da iniciativa.

A seleção dos 8 enólogos da Câmara de Provadores da CVR Lisboa foi a seguinte:

GRAN BUDAPEST HOTEL

Para Gran Budapest Hotel, a enóloga Alexandra Mendes recomenda o vinho tinto da marca Monte Judeu Colheita 2012 (Aragonez & Syrah). Tal como a trama, este é um vinho fácil de beber, jovial e divertido. No entanto, e tal como a história que envolve a luta pela recuperação de uma fortuna de família, é um vinho com estrutura, finalizado com persistência e harmonia.



D.R.

BOYHOOD

A enóloga Lisete Lucas recomenda o vinho tinto Quinta do Rocio 2008. Um grande vinho com um método clássico de fermentação. Tão clássico como a rodagem desde invulgar filme que durou 12 anos. Este vinho esteve um mínimo de 12 meses em garrafa após engarrafamento. É um processo de evolução, tal como o de Mason, o menino sonhador que emerge na sociedade.

WHIPLASH

Para 'Whiplash' Nilza Eiriz, enóloga, selecionou o Senhor d'Adraga 2012, tinto, IG Lisboa, premiado com uma medalha de ouro no concurso de vinhos de Lisboa 2014. É um vinho elegante e subtil, tal como Andrew pretende ser – um baterista sublime – o melhor. Produzido na exploração vitivinícola mais ocidental da europa, em colares, com notas marítimas (a maresia) que não são habituais, é um vinho com boa intensidade, que acompanha o ritmo do filme. No palato, a sensação de frescura e acidez tal como a jovialidade e irreverência deste filme.

TEORIA DE TUDO

'Memória', vinho tinto, que faz jus a 'Teoria de Tudo'. Inesquecíveis os aromas a fruta preta e especiarias, equilibrados, com boa acidez e final de boca persistente, que tende a evoluir positivamente com o tempo. Tempo, o mesmo que está contado para Stephen e acaba por se tornar num desafio até agora ganho por este. Para a enóloga Ana Almeirante, tal como o vinho, a história impressiona e cativa pela sua veracidade, gravando-se na memória.



D.R.

SNIPER AMERICANO

Para superar um trauma de um filme como este, só um grande tinto. António Ventura, enólogo, recomenda Casa das Gaeiras DOC Óbidos Reserva 2012. Com nuances de violeta e aspetto jovem, é um vinho com estrutura, ainda novo. Precisa de tempo em garrafa para ser "polido" e estar pronto a ser servido. O mesmo acontece com o protagonista, Chris Kyle, que, na sua missão de salvar vidas cria uma marca para a qual não está logo pronto a dar a cara. Um vinho à altura, seguramente capaz de fazer esquecer tudo.



D.R.

BIRDMAN

Para o enólogo Miguel Móteo, e numa tentativa de paralelismo entre o filme "Birdman" e o vinho Quinta das Cerejeiras Reserva Tinto da Colheita de 2008, quer num caso quer noutra se procura mostrar a "Glória" do que foram no passado e catapultá-la para o presente e futuro. Este filme, classificado como uma comédia, e neste momento nomeado para os "Óscars", é uma referência no mundo do cinema, bem como este vinho é uma referência nacional. Pela sua história, imagem e pelo seu perfil e elegância que o torna distinto e referenciado por um grupo restrito de Enófilos e consumidores.

O JOGO DA IMITAÇÃO

Julião Batista, enólogo, recomenda o Quinta de São Jerónimo 2013, tinto, Syrah, Regional Lisboa para acompanhar o Jogo da Imitação. O filme retrata um homem memorável, brilhante, um génio que salvou

Categorias

Escolha a área de maior interesse para uma navegação mais rápida.

Todos
Internacional
Marcas
Negócios
Promoções

 RSS Feed

PUB.





Julião Batista, enólogo, recomenda o Quinta de São Jerónimo 2013, tinto, Syrah, Regional Lisboa para acompanhar o Jogo da Imitação. O filme retrata um homem memorável e brilhante, um génio que salvou milhares de vidas. Este vinho, tal como o clímax do filme, é agradável ao palato, suave e delicioso.

D.R.

SELMA

Para Selma, o enólogo Luís Martins recomendaria um vinho bastante encorpado e com personalidade para acompanhar este filme: O Touriga Nacional 2011, tinto, Reserva, da Quinta da Sapeira, seria o ideal. Um vinho quente, de cor rubi intensa, com final persistente, fresco e saboroso, tal como a história biográfica de Martin Luther King Jr., numa luta pacifista em busca dos direitos cívicos, uma causa de elementar justiça para a comunidade afro-americana, a residir nos EUA.

0 Comments



Travel&Taste - Roteiros de Viagens e Sabores. Revista Online. Periodicidade:
Semanal.

Todos os direitos reservados. 2014. Publicação registada na ERC com o
nº 126232

[CONTACTOS](#)

