

Oito vinhos para oito filmes na corrida aos Óscares | Económico

URL:

http://economico.sapo.pt/noticias/oito-vinhos-para-oito-filmes-na-corrida-aos-oscares_212421.html

A poucos dias da tão aguardada noite dos Óscares, oito enólogos da Câmara de Provadores da CVR Lisboa seleccionaram oito vinhos para acompanhar os oito nomeados para as estatuetas douradas.

A poucos dias da tão aguardada noite dos Óscares, oito enólogos da Câmara de Provadores da CVR Lisboa seleccionaram oito vinhos para acompanhar os oito nomeados para as estatuetas douradas.

A ideia foi de Vasco d'Avillez, presidente da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVR Lisboa), que considera que "a linha que separa um cinéfilo de um enófilo é quase inexistente, na medida em que tanto um como o outro "têm personalidades e estilos próprios, e ambos reúnem, num espaço só, indivíduos com preferências comuns".

Para acompanhar o "Grand Budapest Hotel", a enóloga Alexandra Mendes escolheu o Monte Judeu Colheita 2012 (Aragonez & Syrah), "um vinho fácil de beber, jovial e divertido", tal como o enredo do filme. Já para fazer companhia a "Boyhood", Lisete Lucas recomenda o tinto Quinta do Rocio 2008, "um grande vinho com um método clássico de fermentação. Tão clássico como a rotação desde invulgar filme, que durou 12 anos".

Nilza Eiriz, por seu lado, sugere o tinto Senhor d'Adraga 2012, "um vinho elegante e subtil, tal como pretende ser Andrew", o protagonista do filme "Whiplash". E Ana Almeirante propõe Memória, outro tinto, "que tende a evoluir positivamente com o tempo" e que, também por isso, "faz jus a 'Teoria de Tudo'" (na foto).

Casa das Gaeiras DOC Óbidos Reserva 2012 é "um vinho com estrutura, ainda novo, que precisa de tempo em garrafa para ser 'polido' e estar pronto a ser servido", tal como acontece com Chris Kyle, o protagonista de "Sniper Americano", sugere António Ventura.

Miguel Móteo, por sua vez, propõe o Quinta das Cerejeiras Reserva Tinto da Colheita de 2008 para acompanhar o filme "Birdman", já que ambos são "uma referência" no universo a que pertencem.

O tinto Quinta de São Jerónimo 2013, um Syrah, é a proposta de Julião Batista para "O Jogo da Imitação", um vinho que, "tal como o clímax do filme, é agradável ao palato, suave e delicioso". Finalmente, Luís Martins recomenda o Touriga Nacional 2011, tinto, Reserva, da Quinta da Sapeira, "um vinho bastante encorpado e com personalidade para acompanhar o filme 'Selma'".

Conteúdo publicado no Económico à Uma. Subscriva.

Inês Queiroz, Fora de Série 14:15