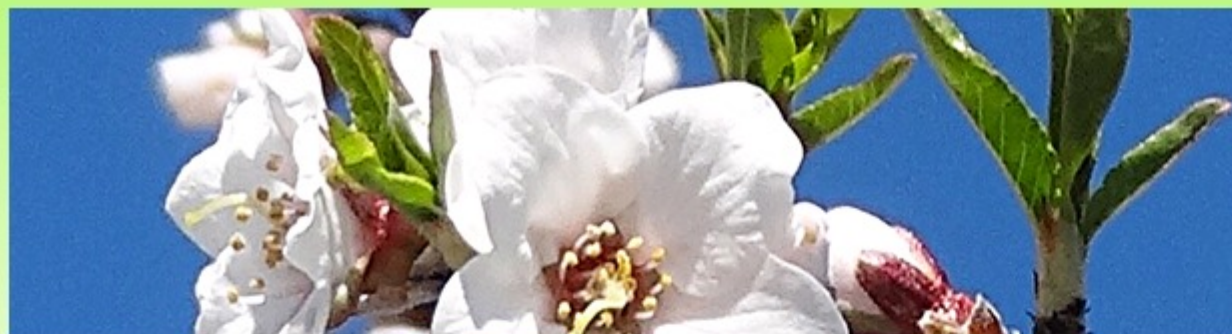




8 Enólogos seleccionam 8 vinhos para os 8 filmes nomeados para os óscares 2015

Publicado: Sexta, 20 Fevereiro 2015 11:24



8 enólogos da Câmara de Provadores da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVR Lisboa), seleccionaram 8 vinhos para acompanhar os 8 filmes nomeados para os Óscares 2015.

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 tênue, 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.

Recorde-se que no final de 2014 Vasco d'Avillez publicou o livro "Celebrar", onde dá a conhecer o melhor vinho para cada data em particular.

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

GRAN BUDAPEST HOTEL

Para Gran Budapest Hotel, 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.

Alexandra Mendes, Enóloga

BOYHOOD

A 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.

Lisete Lucas, Enóloga

WHIPLASH

Para 'Whiplash' Nilza Eiriz seleccionou 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.

Nilza Eiriz, Enóloga

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 Ana Almeirante, tal como o vinho, a história impressiona e cativa pela sua veracidade, gravando-se na memória.

Ana Almeirante, Enóloga

SNIPER AMERICANO

Para superar um trauma de um filme como este, só um grande tinto. António Ventura recomenda Casa das Gaeiras DOC Óbidos Reserva 2012. Com nuances de violeta e aspeto 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.

António Ventura, Enólogo

BIRDMAN

Para 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 noutro 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 "Óscares", 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.

Miguel Móteo, Enólogo

O JOGO DA IMITAÇÃO

Julião Batista 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.

Julião Batista, Enólogo

SELMA

Para Selma, Luís Martins recomendaria um vinho bastante encorpado e com personalidade para acompanhar este filme: O Touriga Nacional 2011,

Edição 241 - 15 de Fevereiro



Ler edição online – Clique aqui
Versão PDF – Fazer download

Meteo

Previsão Viseu



Eventos em Destaque



PUB



Para Selma, 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.

Fonte: Local.pt

Partilhe esta publicação



Últimas Notícias

- Indentificadas centenas de novas castas em Espanha
- Este foi o segundo mês de Janeiro mais quente desde que há registos
- Portugal reforça posição na liderança de execução do PRODER
- Vinhos do Alentejo e Ribatejo em destaque na BTL
- 8 Enólogos seleccionam 8 vinhos para os 8 filmes nomeados para os óscares 2015
- Covilhã na grande Rota das Aldeias Históricas
- Coruche na maior feira de turismo de Lisboa
- Preço do leite na UE reduz 18 por cento em 2014
- CEO da Lavradores de Feitoria condecorada pelo Presidente da República
- Instituto Politécnico de Portalegre organiza acção de formação "Pastagens Permanentes de Sequeiro"
- A Floresta Portuguesa vai ser o tema central da 52ª Feira Nacional de Agricultura / 62ª Feira do Ribatejo
- VII Jornadas do Hospital Veterinário Muralha Évora
- Lagos promove-se com ostras e vinhos na Bolsa de Turismo em Lisboa
- Durante três dias Abrantes vai voltar a “estar com os azeites”
- Debate Potencialidade e Oportunidades do Território - Fundão - 27 de fevereiro de 2015
- Bacalhau é Rei à Mesa em Valença
- Os novos sabores do Astória
- Espumantes da Bairrada e Conservas A Poveira à prova no Porto
- Cerca de três mil doses de migas já foram servidas em Mora
- A consolidação do status quo nas florestas
- Cidade Europeia do Vinho 2015 começa este fim-de-semana em Reguengos de Monsaraz
- Essência do Vinho 2015 aposta nas provas de moscatel, Porto e outros
- Seminário Portugal 2020 em Armamar
- Oliveira do Hospital vai produzir "maior requeijão Serra da Estrela do mundo"
- Porto Santo volta a ter apicultura uma década após surto de doença

Outras Notícias

Publicidade