



“Conversas d'Alfrocheiro” na Quinta de Lemos

Viseu Evento dedicado à casta Alfrocheiro reunirá produtores de renome nacional

A Quinta de Lemos, em Viseu, será, no próximo dia 25 de Janeiro, a anfitriã do evento “Conversas d'Alfrocheiro”, um dia dedicado a esta casta através de uma abordagem técnica sobre a sua viticultura, vinificação e enologia. Para além da Quinta de Lemos, estarão presentes a Quinta do Perdigão, também do Dão, a Quinta do Gradil, da região de Lisboa, e a Paulo Laureano Vinus, do Alentejo, que são dos poucos produtores nacionais que trabalham o Alfrocheiro em vinhos monocasta. Esta primeira edição das “Conversas d'Alfrocheiro” está reservada a convidados, mas o objectivo é organizar este evento anualmente e alargar ao público em geral.

Cada um dos produtores irá fazer uma apresentação técnica das diferenças do Alfrocheiro nas várias regiões de Portugal. A origem da casta, a sua história e evolução, como é que o clima e o solo a influenciam (terroir), a viticultura e a enologia por região serão alguns dos temas abordados.

O dia incluirá igualmente uma visita guiada à vinha e um almoço na Adega da Quinta de Lemos.

O chef Diogo Rocha vai preparar, a partir das 19h30, o jan-



Quinta de Lemos está situada em Silgueiros, Viseu

tar de encerramento das “Conversas d'Alfrocheiro”, no restaurante Mesa de Lemos, que estará aberto ao público, mediante reserva. O menu elaborado será harmonizado com vinhos de cada um dos produtores presentes no evento (Quinta de Lemos Alfrocheiro 2010, Quinta do Perdigão Alfrocheiro 2010, Quinta do Gradil Alfrocheiro 2015 e Paulo Laureano Genus Generations Miguel Maria), sendo que o objectivo é constatar as diferenças do Alfrocheiro quando produzido nas diferentes regiões do país.

“Penso que é fundamental investir e promover esta casta, difícil de encontrar fora do

Dão, mas cuja qualidade é tão elevada. Assim, o objectivo foi juntar produtores de renome nacional das várias regiões do país que também acreditam no Alfrocheiro e que o sabem trabalhar de forma a produzir vinhos que expressam bem o seu terroir. Juntos, podemos trabalhar para que seja mais valorizada, quer a nível nacional como internacional”, afirma Hugo Chaves, enólogo da Quinta de Lemos.

O jantar é aberto ao público e custa 50 euros (com vinhos incluídos). Para reservas e mais informações estão disponíveis os números 232 951 541 e 961 158 503 e o e-mail reservas@mesadelemos.com. ◀