

# Évora. Montecapucho 2014 é ideal para acompanhar Mad Max

// SARA SUSANO

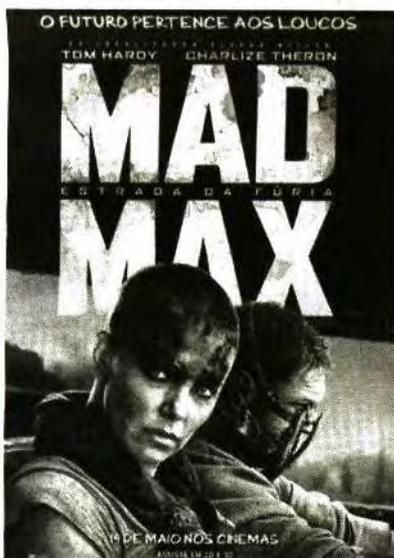
A Câmara de Provedores da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVR Lisboa) decidiu selecionar os vinhos que melhor «acompanham» os filmes nomeados para os Óscars 2016. O enólogo leiriense Luís Martins escolheu o Vinho Branco Regional de Lisboa "Montecapucho 2014" para acompanhar "Mad Max: Estrada de Fúria". Este é "um vinho bastante fresco e elegante, contrastando assim com a luta de um guerreiro das estradas, num filme de muita ação e até mesmo alguma violência", escreveu o enólogo de 44 anos. "Foi-me atribuído por sorteio o filme Mad Max", explicou a O ALCOA Luís Martins, lembrando que "há pouco tempo tinha provado este vinho num restaurante". Como "sou um curioso em relação aos vinhos da CVR Lisboa e achei este bastante bem feito e como é da

minha zona, quis falar sobre ele", acrescentou o enólogo. "É engraçado porque o Mad Max acabou por ser o filme mais premiado na edição dos Óscars de 2016", concluiu Luís Martins.

O desafio foi lançado por Vasco d'Avillez, presidente da CVR Lisboa, que pelo segundo ano consecutivo pretende mostrar que não há limites para a harmonização de vinhos. "Tal como no cinema, também o vinho tem realizadores e argumentos que conferem a cada marca narrativas com estilos e personalidades distintas, pelo que não há como não os comparar", justifica Vasco d'Avillez. Em 2015, a enóloga Ana Almeirante sugeriu o vinho Memória da Quinta dos Capuchos, sediada em Évora de Alcobaça como ideal para acompanhar o filme "A Teoria de Tudo".

Para José Gomes Pereira, sócio-gerente da Quinta dos Capuchos, "esta situação, embora

fantasiosa, não deixa de ser interessante, demonstra alguma atividade de diversidade na atuação da CVR Lisboa e permite despertar os consumidores para outras áreas que não propriamente o consumo de vinho". A CVR Lisboa atingiu recentemente os 32 milhões de garrafas certificadas. "Isso só demonstra que a região de Lisboa está a crescer francamente em termos de vinhos certificados e nós somos um elemento muito pequenino deste conjunto; mas creio que também temos dado o nosso contributo na promoção, valorização e reconhecimento dos vinhos da região, neste caso produzidos em Alcobaça", afirma Gomes Pereira. Este ano, a Quinta dos Capuchos deu início aos "Comeres na Quinta". "No final de janeiro, tivemos um jantar na quinta a cargo do Chef Ricardo Raimundo, que correu francamente bem", lembra José Pereira, anunciando que, a 13 de março, haverá um jantar de cozido de carnes bravas da responsabilidade da Taberna do Manelvina, nas Cruzes. "Este é um prato tradicional português aqui apresentado em condições com algumas notas particulares com carnes de alta qualidade", explica. "No dia 18 de março, vamos também promover um evento na nossa série "Comeres com Vinho", que terá lugar no restaurante Golden do Hotel Vale d'Azenha, na Cela", adianta ainda o vitivinicultor. "O objetivo é promover os nossos vinhos, mas também os estabelecimentos que promovem os vinhos da região", conclui.



Enólogos sugeriram vinhos para acompanhar filmes candidatos aos Óscars