

IMPERDÍVEL  
GOURMET

POR EDGARDO PACHECO



Luís Filipe Borges, António Raminhos e Pedro Fernandes juntaram-se ao produtor Luís Vieira (2º à esq.) para criar um vinho diferente

## UM VINHO COM PIADA

Três humoristas criaram um tinto estrangeirado que “torna as carnes mais bonitas e tenras”

O produtor Luís Vieira, do grupo Parras Wine (Quinta do Gradil, Tapadas das Gaeiras e Herdade da Candeeira), costuma convidar humoristas para almoçar no seu restaurante no Bombarral. E, depois de tanta almoçarada, lá se torna amigo de um ou outro convidado.

Consciente de que a vida dos negócios é mais interessante (e rentável) se for acompanhada com doses de humor, o gestor lembrou-se de lançar o desafio a António Raminhos, Luís Filipe Borges e Pedro Fernandes para criarem um vinho tinto.

De resto, a cultura organizacional da Quinta do Gradil passa muito por associar-se a figuras mais ou menos públicas para iniciativas à volta do vinho, ou simplesmente para organizar eventos nas suas propriedades. Todos os anos promovem uns passeios de bicicleta e uns piqueniques no meio das vinhas da quinta do Bombarral, que já foi do Marquês de Pombal.

Não sabemos se algum dos humoristas é dado às coisas da enologia, mas isso pouco importa. O que interessa é que se empenharam na vindima e na feitura do lote. Quer dizer, cada um começou por escolher uma casta predileta, curiosamente, todas estrangeiras.

Depois marcou-se o dia de vindima, em 2015, com os coautores empenhados nos trabalhos. Uma coisa neces-



Parte das  
receitas da  
venda vai  
para a Casa  
do Artista

FORA DE  
BRINCADEIRAS

O vinho tem um perfil contemporâneo. As cegas mais nos parecia um tinto marcado pela notas de Cabernet Sauvignon, com notas mentoladas e especiarias. Para o que interessa, jovial, fresco e guloso.

VINHO  
3 PODAS 2015

PRODUTOR  
QUINTA  
DO GRADIL

REGIÃO  
LISBOA

CASTAS  
SYRAH, PETIT  
VERDO T  
ETANNAT

PREÇO 7€



sariamente suave, que os rapazes não estão habituados a cargas muito violentas de trabalho de campo.

Com o controlo atento de Vera Moreira, a responsável de enologia do grupo Parras, os vinhos varietais lá foram fazendo o seu caminho na adega.

No ano passado, os humoristas e a enóloga juntaram-se na sala de provas e, mais Syrah para aqui, menos Petit Verdot ou Tannat para ali, lá chegaram ao equilíbrio pretendido, descrito, claro de está, de forma pouco convencional. Assim: estaremos perante “um vinho que sabe mesmo a vinho e que não tem cá aromas caprichados a trufas e a frutos do bosque e que, se você souber abrir uma garrafa como deve ser, nem sequer vai saber a rolha”.

Quando a indicações gastronómicas, carne. Só carne. “Aliás, quanto mais beber, mais bonitas e tenras lhe vão parecer as carnes.” Assim é que é.