



Crítica do OJE

Por Vicente Themudo de Castro

REESTRUTURAR PARA INOVAR

O vinho tornou-se um fenómeno que passou, há muito, a fronteira do copo e da garrafa - agora, as pessoas querem saber mais, não só do néctar produzido, como também da história que levou à sua produção e, mais recentemente, o seu habitat natural.

Os enoturismos portugueses deixaram de ser uma loja pobre com algumas garrafas do produtor e umas compotas feita pela mãe ou amiga, para passarem a ser grandes salas de prova devidamente preparadas, não só para enaltecer as características do vinho, como também verdadeiros museus e plataformas de explicação da arte de transformar a uva numa memória para a vida.

Mas perante o cenário de crise e de um futuro social e económico incerto, a Symington Family Estates não deixou de acreditar no potencial destes mercados e vai investir na renovação das Caves do Vinho do Porto Graham's, em Vila Nova de Gaia.

Este edifício histórico, datado de 1890, recebe anualmente mais de 60 000 visitantes de todo o mundo, que vêm cá para provar, conhecer e apreciar um dos melhores e mais genuínos produtos nacionais: o vinho do Porto.

São sensivelmente dois milhões de euros que serão investidos para criar melhores condições aos seus visitantes. Para quem não sabe, a Graham's tem mais de 6700 pipas de vinho do Porto dentro das suas caves, que se

encontram em maturação nos famosos cascos e tonéis de carvalho. Além das diversas pipas, estagiam aqui milhares de garrafas que esperam pelo seu ponto de perfeição, para chegarem ao mercado no seu melhor estado. São projectos como este que fazem com que os vários apreciadores e curiosos aprendam mais e melhor sobre um dos mais importantes ícones de Portugal.

Haja mais projectos desta dimensão para criar e sustentar a credibilização não só na área enogastronómica, como na necessidade de acreditar que o futuro pode ser mais risonho.

Mudando de assunto, e do Norte para Lisboa, e porque o tempo está quente, aqui fica uma sugestão de um branco bastante enogastronómico:

Quinta do Gradil Viognier Branco 2010 - Produzido e vinificado apenas da casta Viognier, da região em grande crescimento de Lisboa, apresenta uma

cor cristalina límpida.

O seu nariz é bastante aromático, com aromas de alperce e alguns toques florais, ambos intensos, mas de certa forma elegantes, que se resumem numa boca delicada com boa acidez, num final que se prolonga de forma agradável. Teor Alcoólico 13,5%. Vinho regional de Lisboa.

Para comentar este artigo ou sugerir temas contacte o autor por gourmet@live.com.pt

