

Mais de trinta expositores portugueses apresentarão pessoalmente suas produções, representando diversas regiões vinícolas como Lisboa, Dão, Trás-os-Montes, Vinho Verde e Tejo. Entre os destaques está o vinho orgânico de Julia Kemper, elaborado na prestigiosa região do Dão. A trajetória de Julia começou no início do novo milênio, quando a advogada bem-sucedida foi chamada pelo pai para uma conversa que mudaria completamente sua vida. António Melo queria passar à filha a missão de continuar o legado familiar na agricultura do Dão, onde mantinha a Quinta do Cruzeiro, em Oliveira-Manualde.

Após recusar a herança em outras oportunidades, Julia decidiu abraçar a ideia em 2003, transformando-se de advogada em agricultora e iniciando o que ela própria define como “uma das mais belas experiências que é possível ter”, conforme declarou ao jornalista Alexandre Lalas, da revista Gula. Desde então optou pela agricultura biodinâmica. “Nem me passou pela cabeça não tratar a minha terra como o fazia com a minha família: biodinamicamente”, costuma dizer Julia Kemper. “As nossas vinhas passaram a ser prados onde toda a vida labora, para me ajudar a produzir as melhores e mais saudáveis uvas para vinho”, completa a produtora.

A Quinta da Cidadoura, criada em 1309 em Torres Vedras, a oeste de Lisboa, trará uma proposta inovadora ao apresentar sua combinação entre as uvas Syrah e Castelão, esta última conhecida no Brasil como Periquita. Outra novidade interessante da degustação será treazida da Quinta da Casa Boa, próxima a Lisboa. Seu Anfibio é um tinto que passa por um processo único de maturação subaquática nas águas frias do Atlântico português. Essa técnica inovadora, que vem ganhando adeptos em diferentes regiões vinícolas mundiais, confere características sensoriais distintas ao vinho, resultado da pressão constante e das baixas temperaturas oceânicas que influenciam a evolução dos taninos e a integração dos componentes aromáticos.

Os vinhos brancos também terão protagonismo especial, particularmente através de uma experiência comparativa entre diferentes estilos de Alvarinho produzidos fora da tradicional região dos Vinhos Verdes. Essa degustação permitirá aos participantes compreender como a mesma variedade pode expressar características completamente distintas quando cultivada em diferentes terroirs.



Localizada em Torres Vedras, a oeste de Lisboa, a Quinta da Cidadoura produz vinhos desde 1309

Passeando por sabores e aromas

Divulgação



Advogada e agora vinheteira, Julia Kemper apresenta os rótulos biodinâmicos de sua Quinta do Cruzeiro, localizada em Oliveira-Manualde (Dão)

receitas centenárias desenvolvidas nos mosteiros portugueses e que representam uma das tradições mais refinadas da doçaria ibérica.

O evento acontece em um cenário privilegiado, com vista para a Lagoa Rodrigo de Freitas e o Cristo Redentor com música ao vivo e ambiente descontraído.

“Portugal tem se consolidado como a principal origem de vinhos europeus no Brasil. Trazer essa riqueza para o Rio é uma forma de estreitar laços históricos e afetivos”, afirma Alfredo Rente, diretor do Grupo Opal, co-realizadora do evento. “Traz mais de 30 produtores portugueses é, além de uma ponte entre culturas, um presente para os amantes do vinho. Unir o melhor da vitivinicultura lusitana com a beleza e energia do Rio é a receita perfeita para uma experiência inesquecível”, completa Marcelo Copello, diretor do Grupo Baco Multimídia, também co-realizadora.

SERVIÇO

13º VINHO & SABORES DE PORTUGAL

Clube Monte Líbano (Av. Borges de Medeiros, 701, Lagoa)
4/10, das 16h às 20h
Ingressos pelo Sympla
Informações: @vinhoesaboresdeportugaloficial

A gastronomia lusitana complementará a experiência vínica através de iguarias preparadas por estabelecimentos especializados do Rio. A Tasquinha do Portugal apresentará uma seleção de pratos tradicionais que incluem croquetes de alheira - embutido típico do norte de Portugal -, pataniscas de bacalhau preparadas segundo a receita clássica e arroz de pato gratinado à moda de Guimarães, especialidade minhota que combina arroz, pato desfiado e chouriço. A Canastra Shop contribuirá com uma curadoria de produtos artesanais portugueses, oferecendo queijos de diferentes regiões, embutidos tradicionais e azeites extra-virgem de qualidade superior. Completando a experiência gastronômica, o Pedacinho de Portugal trará doces conventuais lusitanos, perpetuando