

VINIDEAs? - 4 adjetivos para classificar esta viagem:

Sandra Alves - Esta viagem foi muito organizada, instrutiva, enriquecedora e bastante abrangente.



V? – Do ponto de vista técnico, quais as principais marcas deixadas por cada região:

S.A. - No Lago de Zurique, o uso de “screw cap”, a abertura de mentalidade apesar da localização geográfica tão próxima de França; Na Alsácia, Jura e Borgonha, a acidez natural das uvas que lhes permite fazer vinhos brancos com uma grande capacidade de envelhecimento. Em Jura, a produção de “Vin Jeune” com a casta Savagnin e um envelhecimento oxidativo em barricas durante 6 anos, culmina num produto final único em aromas e complexidade de boca. Em Itália, o Vale d’Aosta, 22 ha vinificados numa adega cooperativa com 90 associados, equipada com tecnologia topo de gama para vinificação de todos os tipos de vinho branco.

V? – Reconheces vantagens nestas viagens serem realizadas em grupo? Consegues descrever brevemente o grupo?



O Grupo

S.A. - Este grupo era formado por 22 técnicos italianos, quase todos enólogos, idades compreendidas entre os 30/ 60 anos e com muita experiência profissional; pessoas interessantes e interessadas no meio profissional onde estão inseridas. É sempre enriquecedor conviver com profissionais do sector que reúnam estas características, obviamente pela aprendizagem que se pode retirar desta convivência; o “problema” idioma traz sempre alguns contratempos até porque este grupo não dominava o inglês e muito menos falava português, pelo que fiquei com a certeza que uma viagem deste gabarito feita em conjunto com colegas portugueses iria permitir uma troca de informação/ opiniões/ comentários acerca dos locais visitados, respectivas técnicas e consequentes produtos, que não será possível de outra forma.

V? – Ficaste com alguma referência a nível de gastronomia que queiras referir?

S.A. - É DIFÍCIL Escolher!!! Talvez a gastronomia das montanhas: Região de Jura (França) e Piemonte (Itália). Em Arbois (Jura) um guisado de carne de veado, temperado com caril e outras especiarias acompanhado com a originalidade de aromas e sabores de um “vin Jeune”, fungos, vegetais, frescura, boa acidez, um trago amargo no final de boca que complementa todo o conjunto. Em Morgex (Vale d’Aosta) um “risoto” cozinhado com queijo típico desta região, forte e guloso, acompanhado por um Pinot Noir, causou especial sensação ao realçar a elegância e delicadeza deste Pinot Noir, com um “risoto” tão especial. Por fim ainda penso nas saladas de espargos e gratinados de cogumelos com um Chardonnay Grand Cru.

Almoço em Arbois, terra Natal de PASTEUR



V? – Consegues eleger a paisagem, a adega e a vinha mais marcante.

S.A. - A Adega mais marcante: Domaine Jackes Prieur; pela fama, pela paisagem que a circunda, pelos grandes vinhos que lá provamos, pela apresentação da enóloga responsável, Nadine Gublin, excelente profissional, cativante e esclarecedora, por todo o ambiente que nos envolveu e seduziu mesmo que nunca tivéssemos ouvido falar em VINHO.

A vinha mais marcante: Vale d’Aosta, 22 ha divididos por cerca de 90 sócios, conduzidos em lira por cima de espaldares de madeira, produção de 3 a 4 ton/ha, algumas delas para a produção de “ice-wine”, as cotas mais altas situam-se a 1225 metros de altitude e correspondem às vinhas mais altas na Europa. É desconcertante estar na vinha em pleno mês de Abril e ver à nossa volta as montanhas cobertas de neve. Foi também a paisagem mais marcante.

A vinha mais alta da Europa – Vale d’Aosta, Itália



S.A. - Todos os países, regiões, sub-regiões produzem vinhos diferentes e característicos pelas razões que tão sobejamente conhecemos. O Homem conseguiu aproveitar o que de melhor a natureza lhe ofereceu em todas estas regiões que visitei. Não posso deixar de comparar com o Alentejo, cujo clima obriga a que a produção de uvas para vinhos brancos careça de acidez natural, tão abundante nas regiões por onde passamos; solos calcários, climas frescos são sem dúvida uma mais valia para a produção de grandes vinhos brancos. França defende de forma acérrima o seu “Terroir”, o orgulho e confiança com que falam dos seus vinhos, pode parecer arrogante e até chauvinista para alguns, mas cativa e prende a atenção. E não é mesmo isso o que se pretende....!??

