



Quinta do Estanho

UM JANTAR COM OS SABORES DO DOURO

O restaurante Sal e Pimenta, situado nas imediações da Praça da Galiza, no Porto, realizou no passado dia 21 de Abril mais um jantar vínico. Desta vez, a protagonista da noite foi a Quinta do Estanho, uma exploração vitivinícola secular, situada na margem esquerda do rio Pinhão, no Douro, e cujo produtor, Jaime Acácio Queiroz Cardoso, na incapacidade de comparecer ao evento, se fez representar pelo filho Fernando Cardoso e pelo Enólogo Carlos Soeiro, que desde 1987 trabalha para a família. Ao contrário do que costuma ser habitual neste tipo de iniciativas, os vinhos foram comentados um a um, à medida que os presentes degustavam dos diversos pratos (entre os principais, constavam as pataniscas de bacalhau e a feijoada à brasileira), que foram pensados para serem servidos com conveniência e no timing certo. Como aperitivo, um vinho do Porto, Branco, Special White Reserve, servido com uma pequena casca de limão, o que, segundo Carlos Soeiro, é uma inovação que permite **"libertar os aromas primários e terciários"**. Ao longo da refeição, seguiram-se as provas de vinhos da mais alta qualidade, tais como Quinta do Estanho Tinta Roriz de 2001, Porto Vintage Quinta do Estanho 2000 e Vintage 1996, este último considerado uma autêntica "bomba" pelo enólogo, terminando no excelente Quinta do Estanho Porto 20 anos. Este género de eventos, promovido regularmente pelo restaurante Sal e Pimenta, está aberto ao público em geral



O enólogo carlos Soeiro apreciando a sua própria "obra".

(clientes, curiosos, apreciadores ocasionais, amigos), desta vez, ao preço de 32,5 euros por pessoa e vai de encontro à imagem arrojada e intimista do espaço, que alia tradição e inovação, à arte da mesa e o culto do diálogo. <<