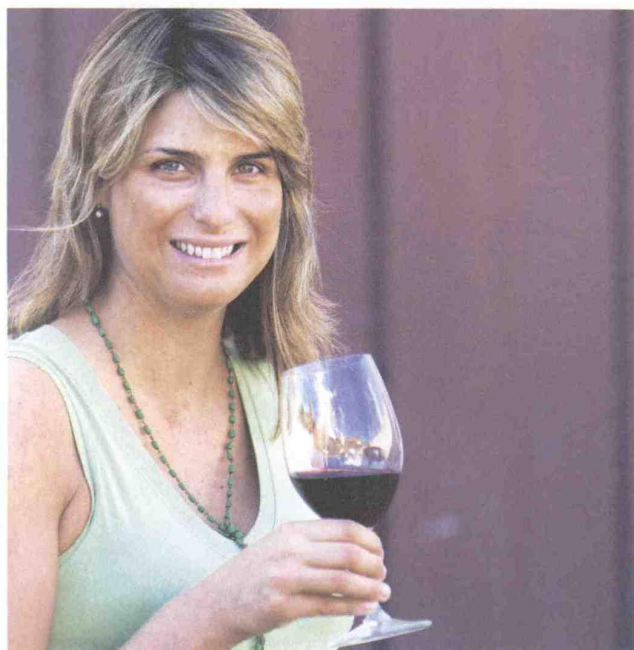


Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Nacional		Tiragem: 148250
Título: Vinhos					Temática: Generalista		GRP: 7.4
2006/09/02	EXPRESSO – ÚNICA	Pág.78	Imagem: 1/1		Periodicidade: Semanal		Inv.: 5400.00

APETITES

SANDRA TAVARES

enóloga



O gosto pela moda não chegou para a afastar do universo do vinho, que triunfou na hora de escolher a sua carreira. Ganhou-se uma enóloga de excepção

COORDENAÇÃO E TEXTOS DE *Maria João de Almeida* FOTOGRAFIA DE *Jorge Simão*

As revistas e passagens de moda que viu durante a adolescência começaram por seduzi-la a tentar uma carreira de manequim. Alta e bonita, valeu-lhe ainda o facto de estar em boa forma — foi jogadora de voleibol na selecção nacional —, para tornar o sonho realidade. No entanto, nunca desistiu de estudar. Optou pelo Inst. Superior de Agronomia, onde tirou o curso e uma especialização em Viticultura, concluídos em 1998. No ano seguinte, rumou ainda a Itália, onde tirou o Master de Enologia, na Univ. Católica de Piacenza. Quando regressou, dividiu-se entre Alenquer — onde o pai se torna produtor de vinhos, na Qta. de Chocapalha — e o Douro, na Qta. Vale D. Maria, propriedades onde ainda trabalha. Com o marido, o enólogo Jorge Serôdio Borges, fundou a Wine & Soul, que produz vinhos no Douro. O pouco tempo livre, aproveita-o para estar com a família, especialmente com o Francisco, o seu primeiro filho, nascido em Julho.

Da sua produção: vinhos da Qta. de Chocapalha (Tinto, Tinto Reserva, Branco Reserva, Cabernet Sauvignon e Vinha da Palha); vinhos da Qta Vale D. Maria (Tinto, Porto Vintage, Porto LBV, Porto Reserva, Casa do Casal de Loivos Tinto; Curriculum Vitae Tinto); vinhos da Wine & Soul (Pintas Tinto, Pintas Porto Vintage e Guru Branco).



Quinta do Vallado Reserva

Branco

Douro

2005, €24,50

A Quinta do Vallado, mais conhecida pelos seus bons tintos, vem agora afirmar-se também nos brancos. Este vinho é um excelente exemplo do grande potencial do Douro em brancos. Trata-se de um vinho equilibrado, elegante e fresco, que dá muito prazer em beber.



Poeira Douro

Tinto

Douro, 2004, €34,50

O Poeira é o resultado do projecto pessoal e inovador do enólogo Jorge Moreira, onde está bem presente a sua personalidade. Mostra um outro lado do Douro, um vinho virado essencialmente para a elegância que, neste ano particularmente quente de 2004, resultou num excelente equilíbrio. Na minha opinião, o expoente máximo da linhagem Poeira.