

# Novos vinhos e queijos Alumni à prova na UTAD



A Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD) apresenta, a 11 de novembro, “A Prova dos Novos – UTAD Alumni Wine & Cheese Collection 2022”. Um quarteto de vinhos e um trio de queijos, nascidos das mãos de antigos alunos da academia transmontana, compõe a colheita *premium* deste ano.

O adágio popular aconselha que no Dia de São Martinho, se vá à adega e se prove o novo vinho, mas, este ano, a UTAD reinventa a tradição e convida a provar o mais recente produto da marca Alumni: os queijos.

“A UTAD era a única universidade portuguesa com vinhos de autor, produzidos pelos seus ex-alunos de enologia. Agora, passa a incluir também uma gama de queijos, que herda o conhecimento científico e o saber-fazer dos nossos Alumni do agroalimentar”, afirma o reitor da UTAD, Emídio Gomes.

O queijo é o grande destaque desta 5ª edição do evento, apresentando-se em três variedades: queijo de vaca elaborado por **Zulmira Lopes**, queijo curado de ovelha da responsabilidade de **João Reis** e queijo de cabra produzido em Trás-os-Montes por **Inácio Neto**. Estes sabores vão ser harmonizados com os **néctares produzidos por Sandra Alves** (um branco criado no Alentejo), **Martta Reis Simões** (um vinho tinto nascido na região de Lisboa), **Tiago Alves de Sousa** (um Vinho do Porto com todo o *terroir* do vale do Douro) e **Sofia Caldeira** (um espumante vindo da ilha da Madeira).

A degustação desta colheita Alumni será precedida de um programa que inclui um **workshop dedicado à produção de queijo fresco**, um **curso de iniciação à prova de vinhos na metodologia do escanção** e uma **conversa à volta dos queijos**.

Texto: Patrícia Posse

