

UTAD Alumni Wine & Cheese Collection na rota da internacionalização



Um quarteto de vinhos e um trio de queijos, nascidos das mãos de antigos alunos da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), compõem a colheita *premium* da próxima “Prova dos Novos – UTAD Alumni Wine & Cheese Collection”, agendada para 15 de novembro. Este ano é pela primeira vez, há um vinho e um queijo produzidos além-fronteiras, internacionalizando a marca “Alumni UTAD”.

“Mais do que um evento de referência na academia transmontana, é um reconhecimento e uma valorização do conhecimento científico na área do agroalimentar e do saber-fazer dos nossos antigos estudantes, independentemente de se encontrarem em Portugal ou em qualquer outra parte do globo”, afirma o reitor Emídio Gomes.

Luís Teixeira, Patrícia Peixoto, Daniel Fraga Gomes e Carlos Alves assinam os néctares desta 6ª edição da “Prova dos Novos – UTAD Alumni Wine & Cheese Collection”, a que se juntam os queijos de cabra, ovelha e vaca produzidos, respetivamente,

por Paulo Martins, Inês Vilarinho e Marta Santos.

Colhidas na colina de Bisamberg, na Áustria, as uvas do vinho tinto Alumni 2023 foram combinadas e trabalhadas pelo enólogo Luís Teixeira. Da responsabilidade de Patrícia Peixoto, o vinho branco é proveniente da região do Alentejo, enquanto as uvas do Vinho do Porto nasceram em vinhas ao alto e a seleção das castas tradicionais da região duriense foi feita por Carlos Alves. A história do espumante começou no sopé de um castelo na região do Minho, misturou-se com as opções técnicas de Daniel Fraga Gomes e terminará num *flute* efervescente. Foi em território espanhol que Paulo Nobre Martins produziu o queijo de cabra. Alice Vilarinho fez nascer o queijo de ovelha em Macedo de Cavaleiros e Marta Santos criou o queijo de vaca em Vila Nova de Famalicão.



Depois de (a)provados estes sabores e estes néctares, os protagonistas desta 6ª edição vão desafiar outros ex-colegas a assumir o mesmo compromisso para a próxima “Prova dos Novos – UTAD Alumni Wine & Cheese Collection”. A programação do evento inclui, ainda, três **workshops dedicados à iniciação de provas vínicas, ao espumante e aos queijos**. A participação é gratuita, mas sujeita a inscrição.

“Durante a ‘Prova dos Novos – UTAD Alumni Wine & Cheese Collection’, haverá vinhos e queijos que melhor (a)provam a qualidade do ensino e da investigação produzida na UTAD”, conclui o reitor Emídio Gomes.

UTAD, a única universidade com vinhos e queijos de autor

Foi em 2016 que nasceu a marca “Alumni UTAD”, fazendo da UTAD a única universidade portuguesa com vinhos de autor. Em 2022, juntou-se a produção de queijos (de três variedades: vaca, ovelha e cabra), o que elevou a marca “Alumni UTAD” a outro patamar de excelência.

Tudo começou por um convite a três ex-alunos para que criassem um vinho da marca UTAD. Depois, foram desafiados a nomear outros ex-colegas e assim sucessivamente.

No total, já foram lançados 17 Vinhos Alumni UTAD (tintos, brancos, do Porto e espumantes). Estes néctares têm sido criados por reputados enólogos de diferentes regiões vinícolas que, em comum, têm formação especializada obtida na UTAD.

A primeira edição dos Vinhos Alumni foi produzida por Jorge Serôdio Borges (tinto), Jorge Moreira (branco) e a dupla Francisco Ferreira e Francisco Olazabal (Porto), que passaram o seu testemunho a Luís Duarte, Paulo Ruão e Manuel Lobo Vasconcelos. A produção dos Vinhos Alumni 2018 ficou a cargo dos enólogos António Luís Cerdeira (branco), Luís Cabral de Almeida (tinto) e João Brito e Cunha (Porto), que nomearam Maria Serpa Pimentel, Sandra Gonçalves e Carlos Agrellos, respetivamente. Em 2021, foi produzido, pela primeira vez, um espumante por Jorge Dias. Por sua vez, estes enólogos nomearam Martta Reis Simões (tinto), Sandra Alves (branco), Tiago Alves de Sousa (Porto) e Sofia Caldeira (espumante).

É no restaurante Panorâmico, situado no *ecocampus* da UTAD, que moram a frascueira e o “Wine Wall of Fame”, um tributo arquitetónico à geração de enólogos Alumni UTAD, onde é possível encontrar as 17 criações vínicas da marca “Alumni UTAD”.

Texto: Patrícia Posse

