

Gama premium e internacional no 'Alumni Wine & Cheese Collection'



A “UTAD Alumni Wine & Cheese Collection 2023”, que contará com a presença da Ministra da Agricultura e da Alimentação, Maria do Céu Antunes, vai ficar marcada pelo carácter internacional de algumas criações.

Da autoria de Luís Teixeira, o vinho tinto *Alumni* 2023 nasceu de uvas que foram exclusivamente colhidas na colina de Bisamberg, na Áustria, onde os solos são ligeiros, compostos por loess arenoso sobre uma base calcária. A exposição solarenga e ventosa, bem como a baixa precipitação e a rápida drenagem dos solos proporcionaram uma excelente maturação das uvas tintas. Após vinificação em cubas de aço inox e fermentação maloláctica em aço e balseiros de madeira, o vinho estagiou em barricas de carvalho francês, durante 20 meses. De

cor rubi intenso, este néctar apresenta um aroma frutado complexo de fruta negra confitada. No palato, é um vinho com algum volume e bastante redondo, ainda que um tanino bem integrado marque presença. “De perfil fino e elegante, este vinho tem uma acidez notável que potencia um final de boca longo e intenso”, destaca.

Da responsabilidade de Patrícia Peixoto, o branco é um vinho monocasta, proveniente da sub-região de Monção e Melgaço. “Este vinho reflete a paixão pelo meu trabalho e pela casta alvarinho, criteriosamente selecionada e fermentada numa ânfora de barro. Foi feito com toda a dedicação e atenção que nos ensinam a Ter e a Ser na UTAD e que levo comigo em todas as garrafas de vinho que produzo”, revela. A fermentação e o ligeiro estágio pela ânfora, juntamente com a micro-oxigenação natural pela porosidade do material, permitiram uma concentração de sabores que, no final, se traduzem num vinho branco elegante, mas com alguma estrutura, e respeitando a expressão aromática da casta alvarinho, que se mantém intocável.

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. Herdeiro do *terroir* duriense, este Porto branco, de um brilhante amarelo-âmbar, apresenta um complexo e envolvente *bouquet* de frutos secos, com sugestões de figos, nozes e amêndoas torradas, complementado por um delicado apontamento de casca de laranja confitada e um toque de especiarias. Na boca, é fino e harmonioso, revelando carácter, firmeza com suavidade e acerto nos taninos, deixando um final extremamente rico e persistente. “Trata-se de um vinho do Porto único, elegante e sofisticado, que representa o esforço e a dedicação de uma região ímpar como o Douro”, refere o enólogo.

“Guloso, diferente, interessante, vivo” são as palavras que Daniel Fraga Gomes escolhe para traçar o perfil do espumante. A história desta produção *Alumni* começou no sopé de um castelo

na região do Minho, misturou-se com as opções técnicas (e até pouco consensuais) do enólogo e terminará num *flute* efervescente. À combinação das castas azal e arinto, seguiu-se um estágio em barrica e o *dégorgement* na cidade de Amarante. Este espumante bruto tem um aroma cítrico, com nuances de caramelo e baunilha. Na boca, a sensação mantém-se, mas a acidez domina as sensações aromáticas adocicadas.

Foi em território espanhol que Paulo Martins fez nascer o queijo de cabra. Produzido com leite biológico, este queijo tem um aroma suave e agradável, com tendência a intensificar o sabor rapidamente. De forma retangular, apresenta uma crosta mole, com bolores brancos e comestível. A pasta é fechada, mole e de cor branca. “Ao provarmos o queijo de cabra *Alumni*, iniciamos uma viagem de sabores, que vão desde o sabor aveludado e suave do bolor branco, provocado pelo *Penicillium camemberti* existente no manto branco que reveste a casca, ao sabor *terroir*, delicioso e delicado, com um toque pronunciado a cogumelos com notas de erva fresca”, desvenda.

Coube a Inês Vilarinho criar um queijo curado de ovelha, que apresenta um sabor e um aroma “sui generis”. Com 30 dias de cura, este produto resulta do esgotamento lento da coalhada após coagulação do leite de ovelha pasteurizado, por ação de coalho vegetal. De crosta amarela clara, este queijo apresenta uma pasta branca semidura, com uma textura fechada e uniforme e um aspeto ligeiramente untuoso. “Espero que este queijo artesanal, com um toque de inovação, nos transporte para o tempo dos nossos avós e apele a todos os sentidos de quem o prova”, refere.

O queijo curado a`base de leite de vaca foi produzido, em Vila Nova de Famalicão, por Marta Santos. Além do leite de vaca pasteurizado, este queijo conjuga fermentos lácteos, azeitona, coalho, sal e lisozima, apresentando uma cor amarela ao corte e uma massa com textura mole e cremosa. “Pela importância que a região de Trás-os-Montes tem, quis acrescentar a este queijo *Alumni* algo que fizesse a ligação entre a minha terra natal e

a terra que tanta importância teve na minha vida”, desvenda.

No final do evento de hoje, serão conhecidos os próximos nomeados que vão assegurar a próxima “UTAD Alumni Wine & Cheese Collection”.

Texto: Patrícia Posse

