

# EMPREENDEDORES

PUBLIRREPORTAGEM

## Convívio ao redor do vinho com sabores da tradição

A 28ª Prova de Vinhos do *Forno da Cidade* aconteceu na Segunda-feira, 26 de Janeiro, e mais uma vez o amplo espaço foi pequeno para acolher todos aqueles que já não dispensam este verdadeiro acontecimento social de Odivelas que mensalmente é promovido por este restaurante de referência no concelho de Odivelas.

Como sempre acontece os convidados começaram a chegar por volta das 19h00 e foram recebidos com a simpatia de todo o pessoal do *Forno da Cidade* e com a amizade que Arnaldo Dias, fundador do Grupo; Nuno Neves de Sousa, gerente do Forno da Cidade, e Jorge Pires, gerente do Grupo Arnaldo Dias, proprietário do estabelecimento, dispensam a todos os clientes. Caras conhecidas de várias áreas de actividade de Odivelas mas também do mundo do espectáculo e do futebol marcaram presença no evento que já fez tradição e que junta «*Um grupo de amigos em redor do vinho*» e que nesta prova teve também a tradição familiar da arte de fazer vinho do produtor convidado, a Casa de Sabicos. Falemos um pouco da história relembando a Avó Sabica, que sendo detentora de uma casa agrícola com um considerável área vitícola e uma adega tradicional que os seus antepassados lhe legaram, esta avó cultivou nos seus filhos e netos o prazer de fazer e beber bons vinhos. Mulher sábia e decidida já em meados do século XIX ela promovia uma saudável competição com os seus oito filhos, que produziam, assim como ela, os vinhos individualmente, realizando anualmente um concurso que elegia o melhor vinho da família. Hoje, quase dois séculos depois, dos mesmos solos, de vinhas com as



mesmas castas, surge novo vinho, através do qual os seus bisnetos e trinets descobriram os tesouros que os vinhos da Avó Sabica escondiam. Para falar dos vinhos em prova esteve Joaquim Madeira, que soma à sua tradição familiar a sua experiência de mais de 30 anos no acompanhamento de vinhas. O fruto desta conjugação resultou na produção de qualidade superior a preços competitivos. Os vinhos da safra de 2001 esgotaram poucos meses depois de chegarem ao mercado que em 2004 deu um novo passo com a construção de uma bonita e bem equipada adega, no meio das vinhas, factor que elevou ainda mais a qualidade dos vi-

nhos deste produtor. Foi também em 2004 que a Revista Vinhos o elegeu *Produtor Revelação do Ano*, um dos prémios mais disputados entre os produtores portugueses. Os vinhos em prova foram: Graça Santana Ramalho, Rosé, de 2007; Joaquim Madeira, Branco, de 2007; Casa Sabicos Tinto, de 2005 e Avó Sabica, Tinto, de 2004, que, acompanhados pelas iguarias confeccionadas pelo Chefe do *Forno da Cidade*, tornaram a noite em mais um agradável e especial momento que todos os convidados recordarão. Como disse Nuno Neves de Sousa, «*Manter a tradição, quando ela é digna de prestígio, é também norma para o Forno da Cidade*». Para o gerente do estabelecimento, a actividade garrafeira «*É uma aposta ganha e mantêm-se fulcral na empresa*». Mas, atento e sabedor, Nuno Neves de Sousa entende que «*Manter tradições não significa estagnar e não responder aos novos gostos e necessidades dos clientes*» e por isso esta prova de vinhos contou com animação musical, que se vai repetir todas as noites de Quarta-feira no *Forno da Cidade*. Para 16 de Fevereiro está marcada a 29ª Prova que será um novo sucesso.