

EMPREENDEDORES

PUBLIRREPORTAGEM

Forno da Cidade com garrafeira de excelência

Mais uma vez o *Forno da Cidade* mostrou a excelência da sua garrafeira, onde se podem encontrar todos os dias as melhores marcas de vinhos, com a 30ª Prova de Vinhos, evento que marca já a vida social de Odivelas, com a presença de conhecidas figuras do mundo dos negócios, da cultura e do espectáculo.

Já é tradição a forma de bem receber do *Forno da Cidade* e assim voltou a acontecer na Segunda-feira, com Arnaldo Dias, fundador do Grupo, Jorge Pires, Gerente do Grupo Arnaldo Dias, e Nuno Neves de Sousa, gerente do *Forno da Cidade*, a dar as boas-vindas a todos aqueles que já não dispensam estes finais de tarde que acontecem uma vez por mês neste estabelecimento da Ribeirada.

Os vinhos escolhidos para esta prova são produzidos pela Dão Sul e foram apresentados, de forma entusiástica e conhecedora, pelo enólogo Carlos Lucas. *Conde de Sabugal*, um branco de 2007, foi a primeira *vedeta* a desfilar pelas mesas dos convidados. A seguir veio o seu companheiro de marca, *Conde de Sabugal*, tinto, da colheita de 2006. O terceiro vinho apresentado nesta prova foi o *Quinta das Tecedeiras Reserva*, de 2005, e o último vinho apresentado foi o *Porto Sá de Baixo*, um LBV de 2001.

Falemos um pouco do local onde são produzidos estes vinhos. A Quinta das Tecedeiras localiza-se na região do Cima-Corgo, em Ervedosa, do Douro, no concelho de S. João da Pesqueira, situando-se na margem esquerda do rio Douro, a montante da vila do Pinhão em frente à ponte do "Roncão".

Até ao final do século XIX esta propriedade foi conhecida pelo nome de Quinta da Teixeira velha, tendo nessa altura adoptado o seu nome actual. O nome remonta ao passado quando a quinta esteve na presença do condado de S. Pedro das Águias e habitada por



freiras e monges e o cultivo do linho era o produto mais rentável, que tecido pelas freiras, garantia o sustento da comunidade.

Nos dias de hoje, esta quinta com 66 hectares é uma simbiose perfeita entre os vinhedos antigos e novos, notando-se também uma diferenciação acentuada na localização das principais culturas da propriedade, a vinha e o olival.

À vinha são dedicados 15 hectares da quinta, 5 dos quais com vinhas com mais de 80 anos, com a mistura de várias castas. Nos res-

tantes 10 hectares as vinhas têm cerca de 20 anos. A primeira vindima desta nova era da quinta foi realizada em 2001, na reformulada adegas.

Para 20 de Abril está marcada a 31ª Prova de Vinhos do *Forno da Cidade*, que será certamente mais um grande momento de convívio e reencontro com as coisas boas da vida e com a gastronomia sempre surpreendente apresentada pelo Chefe de Cozinha deste estabelecimento impar na restauração em Odivelas.