

Forno da Cidade encerra ano com Chave "d'Oiro"

A 18ª Prova de Vinhos do Forno da Cidade teve lugar no dia 12 de Novembro e contou com uma apresentação, no mínimo, original, com direito a novos pratos e momentos "enomusicais". A Quinta do Monte d'Oiro foi a ilustre convidada para esta prova que encerrou o ciclo do ano 2007 da melhor forma.

Originalidade, exuberância, qualidade e requinte são palavras que podem descrever a 18ª Prova de Vinhos do Forno da Cidade. A juntar aos saborosos petiscos a que esta casa já nos habituou, a Quinta do Monte D'Oiro, convidada de honra para esta prova, resolveu inovar e trouxe não só novos vinhos mas também novos pratos e um novo acompanhamento... Música clássica. Num teste aos mais exigentes paladares, cada vinho foi acompanhado de um prato especial e para estimular todos os sentidos os presentes puderam desfrutar de diversas versões do Capricho nº 24 de Paganini enquanto saboreavam os petiscos preparados pelo conceituado enólogo e gastrónomo José Bento dos Santos, Administrador da Quinta, Engenheiro químico de formação, tornou-se gastrónomo por vocação e, dizem, enólogo por emoção. «*O nosso objectivo é a elaboração de vinhos de excelência num estilo europeu*», explicou o



Administrador, que disse ainda que «*Fazemos vinhos para serem apreciados com comida à mesa*». É este sentido gastronómico que distingue os vinhos da Quinta do Monte d'Oiro, situada na região da Estremadura e com uma forte tradição na produção de vinho. O primeiro vinho em prova foi o branco Madrigal 2006, acompanhado de tomate recheado com alheira e espinafres, um prato que estimula os quatro paladares. Seguiu-se o tinto Têmpera 2004, «*O único vinho capaz de se bater com os tempranillos espanhóis*», segundo José Bento dos San-

tos, e que foi acompanhado de um Bacalhau à Quinta do Monte d'Oiro, com crosta de broa de milho e azeite. A Costeleta de Borrego Panada à Provençal foi servida com o tinto Aurius de 2002, um vinho que utiliza a casta nacional Touriga e Syrah. Seguiu-se a prova de quatro Syrahs, entre eles o Quinta do Monte d'Oiro Syrah e o Vinha da Nora Reserva 2002, um Syrah com um toque de Cinsault. Com os vinhos chegou o Capricho nº 24 de Paganini, tema tocado ao longo da prova em diversas variações que inspiraram Brahms, Rachmaninov e Andres Lloyd Weber, numa versão

em sapateado que encerrou a prova. A prova mas não a sessão, porque Arnaldo Dias, proprietário do Forno da Cidade, ainda tinha uma surpresa à sua espera. O Engenheiro Carlos Alberto Henriques, um dos convidados para um fim-de-semana de caça na Herdade da Amendoeira, ofereceu um DVD com os melhores momentos, que foi visto por todos os presentes e que emocionou Arnaldo Dias e a sua esposa. É de momentos especiais como este que é feita a Prova de Vinhos do Forno da Cidade e porque queremos poder partilhá-los, para o ano lá estaremos novamente!

