

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Diogo Campilho da Quinta da Lagoalva

Santé! O Encontro Mistral 2019 reuniu 68 produtores de 14 países nos salões do Hyatt em São Paulo. E tive o privilégio de entrevistar o Diogo Campilho, enólogo, da Quinta da Lagoalva de Cima. A Lagoalva estende-se pela margem sul do Rio Tejo, próxima a Santarém e a 90 km de Lisboa. A propriedade agrícola de 6 mil hectares produz azeite, ervilhas, cereais, nozes e vinhos além de criação de animais (cavalos e bovinos). A empresa tem como acionistas o pai e os 5 tios do jovem enólogo.

Diogo é formado na Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. Trabalhou durante 3 anos e meio na Austrália como enólogo assistente, onde além de experiência, adquiriu mais conhecimento, aliando a contemporaneidade do Novo Mundo aos seus vinhos do Tejo.

Quando se deu o início da Quinta da Lagoalva?

Em finais de 1800 há registros da Quinta como propriedade de minha família, mas o vinho engarrafado como Quinta da Lagoalva chegou ao mercado somente na década de 80.

Quantos hectares de vinhas?

São 50 hectares de uvas plantadas e aumentaremos para 70 has. As castas brancas são: Sauvignon Blanc, Alvarinho, Arinto, Fernão Pires, Verdinho, Chardonnay; e as tintas: Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta-Roriz, Cabernet Sauvignon, Shyrah, Tannat e Castelão (Periquita).

O Novo Mundo (Austrália) tem influência nos vinhos da Lagoalva?

Sim, positivamente. Faço colheitas apenas à noite, assim o meu vinho não perde aromas. Alterei os vinhedos pois nem todas as castas são iguais, umas

são mais férteis que outras, então há que se tratar diferenciadamente. Esses pequenos ajustes, fazem toda a diferença no produto final. O vinho traz a identidade o enólogo.

Como é o terreno da Quinta?

O Tejo está numa planície e tem grande disponibilidade hídrica. Novos vinhedos necessitam de água e temos sondas monitorando se o recebimento de água é adequado, caso seja necessário irrigamos, tudo com base na agricultura de precisão.

Qual seu olhar para os orgânicos?

Nossos vinhedos são tradicionais. E isso implica nas melhores práticas culturais. Os vinhedos são meus, o solo é meu. Ninguém, mais do que eu, a se preocupar com isso. Produtos químicos serão usados apenas em casos raros, específicos para o salvamento do vinhedo, e, dentro de rigoroso controle. Aliás o clima na região do Tejo, não me permite fazer loucuras e não tratar. Não posso esquecer que a minha marca será comprada, e entrará na casa do consumidor. Ele não perde! Caso o vinho não esteja em condições, ele não vai pensar se é orgânico ou biodinâmico. Ele vai dizer "comprei o Lagoalva e não gostei". Penso que orgânicos ou biodinâmicos têm um nicho no mercado, mas usados um bocadinho mais como chavão de venda e de marca. Claro, essa é minha opinião.

A modificação do nome da região Ribatejo para Tejo, teve alguma consequência para os seus vinhos?

Tejo é um nome mais simples de memorizar. Em termos de viticultura e enologia, a região chamando-se Ribatejo, Tejo ou Lisboa, independe, pois continuamos a ter o mesmo terroir, e as



mesmas ideias. Fato é que a mudança para Tejo trouxe união dos produtores que passaram a ter o mesmo discurso relativo à região. E ganhamos mais notoriedade internacional.

Seu vinho tem gênero? É mais feminino ou masculino?

Eu digo sempre: acima dos 40, homem e mulher, todos bebem vinho. Eu busco o consumidor de 25 aos 40, que tem dificuldade na escolha. Na Lagoalva crio vinhos de vários preços, para várias pessoas, mas não um vinho feminino. E sim um vinho mais fácil para atingir a mulher, porque é ela quem compra. E creio que as mulheres não fogem da marca preferida. A Lagoalva tem vinhos de todos os estilos, dos mais fáceis e mais redondos, aos de guarda e mais duros, enfim, vinhos para todos os gostos. Mas o consumidor, hoje em dia, compra o vinho que gostou. Apenas 1% da população analisa tecnicamente o vinho. Todos os outros, compram apenas porque gostam.

O gosto pelo vinho está mudando?

As pessoas hoje querem vinhos mais prontos e fáceis de beber. Vinhos para acompanhar a refeição. Rosés de cor mais clara e sexy como os Provence. Ou tintos mais lights, mais elegantes, mais acidez e menos álcool.

A Lagoalva está no Brasil e quais outros países?

Estamos no Brasil em parceria com a Mistral desde 1980. Vendemos para Canadá, Estados Unidos, toda a Europa, exceto Suécia e Finlândia. Entramos há pouco na Rússia. Existe uma grande apetência para o vinho português, o povo irmão brasileiro toda a vida ouviu falar do azeite e vinho portugueses, entretanto para um russo ou um dinamarquês é algo novo, mas estamos captando esses países, uma vez que Portugal é um polo turístico bastante visitado.

>>Degustação

Degustei todos os rótulos da Lagoalva no Encontro Mistral e desfrutei a maciez dos seus vinhos. O inesquecível Dona Isabel Juliana 2012, (R\$ 547,97) top da vinícola, tem na cor já granada a essência desse blend maturado 14 meses em carvalho francês, é volumoso e muito elegante. O Barrel Selection Branco 2014 (R\$ 283,72) tem um quê de fumé blanc. A Sauvignon Blanc estagia 4 meses em carvalho francês resultando em leve austeridade, notas vegetais, frutas tropicais e acidez intensa. O Late Harvest 2010 (R\$ 364,90) inspirado na Austrália, mescla Gewürztraminer e Riesling num vinho doce, floral, mineral e complexo.

Todos os vinhos no site da Mistral - www.mistral.com.br.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

PROVEI E INDICO



Lagoalva Rosado 2017

Uva: Syrah e Touriga Nacional 12,5° GL

Cor: salmão claro brilhante

Nariz: frutas vermelhas, toque floral

Boca: seco, acidez e taninos perfeitos, saboroso e elegante

Preço: R\$ 119,75

Lagoalva Tinto 2017

Uva: Touriga Nacional, Touriga Franca e Castelão (Periquita)

Cor: rubi intenso brilhante - 4 a 6 m de

carvalho francês e americano

Nariz: frutas vermelhas, baunilha 14° GL

Boca: seco, acidez e taninos redondos, fácil de beber

Preço: R\$ 76,71

Lagoalva Grande Escolha

Alfrocheiro 2011

Uva: Alfrocheiro - 6 meses carv. francês

Cor: rubi com granada brilhante 14° GL

Nariz: complexo, bouquet cativante

Boca: seco, equilibrado, encorpado, taninos elegantes, longo

Preço: R\$ 225,28

Lagoalva Grande Escolha Syrah 2012

Uva: Syrah (12 m carv. francês de 1° e 2° uso)

Cor: rubi intenso brilhante 14° GL

Nariz: frutas vermelhas e negras

maduras, especiarias

Boca: seco, frutado, equilibrado, encorpado, saboroso, potente e longo

Preço: R\$ 364,90

Menus românticos para os namorados

Restaurantes têm sugestões especiais, além de música, brindes e criações exclusivas para receber os casais na próxima quarta-feira

DA REDAÇÃO

Os restaurantes da região prepararam menus especiais, decorações românticas e surpresas para os casais neste Dia dos Namorados.

O ELO Gastronomia (Rua Goiás, 116, Gonzaga) dará uma taça de espumante ao casal. No menu, pratos com nomes românticos e divertidos. Salada dos Apaixonados; Ceviche Arretado e Gaspacho Par Perfeito; Fui Fígado (pesca do dia empanada em crosta de pão e ervas com purê de cenouras e tartare de banana); o Fogo do Amor (crème Brûlée flambado) etc. O menu completo custa R\$ 185 por pessoa. Reservas: tel.: 3322-7007.

ENOTECA DECANTER

A Decanter (Rua Azevedo Sodré, 144) também preparou um menu para o dia 12 de junho. Os pratos poderão ser consumidos individualmente ou no menu fechado, com entrada, prato principal e sobremesa. Dentre as entradas, brie empanado com geleia de morango caseira (R\$ 23,70) ou ceviche com cebola roxa, uva, limão e pimenta (R\$ 26,40). Para os pratos principais, as sugestões são o camarão ao molho de maracujá, purê e vagem (R\$ 85,60 ou R\$ 125,60 o menu completo). Para a sobremesa, pudding de bana-

na e caramelo, com sorvete de mel e crocante de nozes (R\$ 24,30). Reservas: 2104-7555

MADÊ

O Madê (Rua Minas Gerais, 93) também preparou um menu especial, com 12 etapas, para o Dia dos Namorados. O menu inclui a Burrata Especial do Madê; o Tonno Crudo (sashimi de atum); o Fish Tacos, a Croqueta de Costela; o Ravióli de Pupunha; o Polvo na Brasa; a Costelinha Suína; o Tuna Wellington; o Churrasco de Frutos do Mar e, para sobremesa, gelato de fruta da estação e Ópera de Frutas Vermelhas. Todos serão servidos em miniporções. Bebidas à parte. Preço: R\$ 160 por pessoa. Reservas: 3288-2434.

NAUS RESTAURANTE BAR

O bar mais temático de Santos, o Naus (Rua Tolentino Filgueiras, 55), também preparou um menu fechado com direito a decoração especial na noite do dia 12. Como opções individuais de entrada é possível escolher entre a Salada Caiçara (R\$ 28) ou croquete suíno (R\$ 29). Entre os pratos principais estão o Camarão do Naus (R\$ 165), que serve duas pessoas, ou filé mignon en-volto no bacon (R\$ 56).



Como é um dia de movimento grande, é recomendado reservar com antecedência para garantir mesa

Para finalizar, um fondue de chocolate (R\$ 41) ou Pavlova Romeu & Julieta (R\$ 25). Reservas pelo WhatsApp: 99661.1717.

TASCA DO PORTO

A Tasca do Porto (Rua Quinze de Novembro, 112) preparou menus exclusivos. Entre as opções de entradas, casquinha de siri (R\$ 22) e bolinho de bacalhau (R\$ 32 / 6 unidades). Para os pratos principais, individuais, pescada crocante com arroz de manga e maracujá (R\$ 52); picanha com arroz de brócolis

e fritas (R\$ 58); arroz de polvo (R\$ 78) e bacalhau (R\$ 72). Reservas: 3219-4280.

ARAPUKA GASTROBAR

Para os casais que preferem um ambiente mais informal e drinque no dia 12 de junho, o Arapuka Gastrobar (Rua Azevedo Sodré, 123) é uma ótima opção. Entre os Drinks da Casa, destaque para a nova receita do Arapuka Mule (R\$ 25). No cardápio de pratos, algumas das novidades são a Pipoquinha de Tilápia (R\$ 49) e a costelinha

barbecue com batatas rústicas (R\$ 79).

ROTA NORDESTINA

O mais novo restaurante nordestino de Santos, o Rota Nordestina (Av. dos Bancários, 151) terá combos para o casal como Camarão a comodoro mais vinho Pucon Cabernet Sauvignon (R\$ 159,90); Maria Bonita ou Lampião mais Pucon Cabernet Sauvignon (R\$ 119,90) e Escondidinho de carne seca mais Pucon Cabernet Sauvignon (R\$ 109,90). Reserve pelo Facebook.

LORIENT BISTRÔ

O chef João Souza do Lorient Bistrô (Praça Fernandes Pacheco, 34) criou menu com um espumante ou vinho, duas opções de entrada mais galette de figo ao vinho com queijo, nozes, balsâmico e melado ou de picadinho de carne com gorgonzola e ovo com gema mole. De sobremesa, morangos flambados com sorvete ou cestinhas de nutella com sorvete. R\$ 238 para o casal, com vinho e R\$ 166, sem bebida. Reservas: 3284-8375.

OKUMURA

No Okumura (Rua Rei Alberto I, Ponta da Praia) o menu tem sashimi salad, cream crab, sushi okumura style, espagete com cogumelos, camarões e trufas e mochi com sorvete de sobremesa. R\$ 250 para o casal. Reservas: 3326-1606.

BOURBON

O Bourbon Hotel (Av. Mal. Floriano Peixoto, 42) terá jantar com menu de entrada, prato principal e sobremesa, a partir de R\$ 259 por casal com estacionamento. O casal que quiserem estender a comemoração poderá fazer um pacote especial por R\$ 500 a noite com o jantar e o café da manhã. Reservas: 3208-6400.