



NO COPO, TABLE

A afirmação do Vinho Verde à mesa do De Castro Flores / A&D Wines

By Patrícia Serrado · On 23/05/2016

A apresentação do Singular, entre outras referências de Baião, a norte, foi o mote para um almoço vínico no De Castro Flores, restaurante do chef Miguel Castro e Silva, em Lisboa, que acolheu este desafio de bom grado.

ROTEIRO PORTO



MUTANTE POR EMAIL

Nome

E-mail

* Preenchimento obrigatório

Subscrever

RESTAURANTES LISBOA



A cozinha portuguesa é feita com alma e coração
24/05/2016



É fácil preparar um menu com café?
23/05/2016



Less is more pelo chef Miguel Castro e Silva
10/05/2016

CONCERTOS



Cristina Branco e Mário Laginha Trio / Conservatório



As colheitas de 2015 de Avesso, Arinto e Chardonnay para a referência Monólogo

Apesar de já não o fazer *“há algum tempo”*, de acordo com as palavras proferidas no início do repasto, o chef português recebeu no seu restaurante da praça das Flores, em Lisboa, Alexandre Gomes e Dailina Azevedo, os produtores e co-fundadores da A&D Wines, e Fernando Moura, o enólogo, que deram a conhecer as colheitas de 2015 da Casa do Arrabalde, da Quinta dos Espinhosos e da Quinta de Santa Teresa. E cada uma demonstra *“perfis diferentes”*, afirmou o homem que se dedica à enologia desta sociedade formada em 2005.



O camarão com toranja, cardamomo e malagueta, o tártaro de carapau com gengibre e o ravioli de requeijão com gema e parmesão

Vamos às apresentações das primeiras edições dos Monólogos, nome escolhido

24/05/2016



Em concerto(s): The Divine Comedy

18/05/2016



“Reencontros – Memórias Musicais de um Palácio” / Sintra

17/05/2016

DESIGN INTERNACIONAL



Lamzac / Fatboy

12/05/2016



Gossip, o sofá da conversa / Bonaldo

10/05/2016



Nas horas da Alessi

06/05/2016

POPULAR

COMMENTS

TAGS



Chef João Rodrigues / “Tudo está em constante mudança”

05/02/2014



Altis Belém Hotel & Spa / A alma dos nossos pátrios

04/07/2013



“A minha cozinha é uma cozinha irrequieta” / chef Leonel Pereira

29/05/2014



Chef Vítor Matos / “Os meus pratos são os meus quadros”

05/10/2013



“Estou na moda, porque não sou de modas!” / Joachim Koerper

02/04/2014

ÚLTIMOS ARTIGOS



A cozinha portuguesa é feita com alma e coração

24/05/2016

como alusão às castas utilizadas para cada uma, pois tratam-se de monovarietais, ou seja, são vinhos feitos apenas com uma variedade de castas. Monólogo Avesso branco 2015 é composto pela casta típica da sub-região dos Vinhos Verdes oriunda da Quinta de Santa Teresa, a propriedade de onde foi colhida a casta Arinto da parcela 24, para fazer o Monólogo Arinto branco 2015. Já o Chardonnay do Monólogo de 2015 é da Quinta dos Espinhosos. “São vinhos tranquilos”, declarou o enólogo, aquando da degustação, para a qual Miguel Castro e Silva preparou um tártaro de camarão com toranja, cardamomo e malagueta, para o primeiro, um tártaro de carapau com gengibre, que ficou muito bem com a segunda referência, e um ravioli de requieijão com gema e parmesão, para harmonizou com o terceiro.

A propósito das duas quintas aqui referidas, Fernando Moura falou da produção biológica implementada em ambas e da promessa de, “*se as condições climáticas o permitirem*”, manter a produção destes vinhos com as castas das mesmas parcelas indicadas nos rótulos, as quais foram escolhidas “em função do grau de maturação”, continuou o enólogo.



O Espinhosos branco 2015 a acompanhar o arroz de garoupa com amêijoa

No alinhamento da cozinha do De Castro Flores, foram servidos dois pratos distintos de garoupa. Deste modo, o Espinhosos branco 2015, feito a partir de Avesso e Chardonnay, acompanhou o arroz de garoupa com amêijoas, tendo a percentagem maior (70 por cento) racaído para o Avesso em contraposição dos 30 por cento da segunda casta, para que esta não se sobrepusesse à primeira, sendo que “*esta casa não faz os vinhos por receita, fá-lo por colheita*”, ou seja, “*em função do ano*”, explicou o enólogo.



Old Meets New / Paula Rego & Eça de Queirós
24/05/2016



Cristina Branco e Mário Laginha Trio / Conservatório
24/05/2016



A afirmação do Vinho Verde à mesa do De Castro Flores / A&D Wines
23/05/2016



Confirmações: Misty Fest'16
23/05/2016



É fácil preparar um menu com café?
23/05/2016



Mini NOS Primavera Sound 2016
20/05/2016

PROCURAR

Search and hit enter...

REVISTA DO Nº 1 AO 20



FACEBOOK



Para o Casa do Arrabalde branco 2015, Miguel Castro e Silva serviu a garoupa grelhada com creme shitakii

Por sua vez, o Casa do Arrabalde branco 2015, cuja composição integra as castas Avesso (40 por cento), Alvarinho (20 por cento) e Arinto (40 por cento), cuja “*escolha é feita em função do lote das uvas*”, disse Fernando Moura, acompanhou a mui apreciada garoupa grelhada com creme de shitakii. Quanto à harmonização, esta foi de truz.



A colheita de 2015 do Singular branco fez par com o rolo do peito de vitela

Para o Singular branco 2015, “*o vinho do enólogo*”, nas palavras do próprio, “*foi feito com as melhores castas da adega*”, pelo que a sua fórmula contém Arinto,



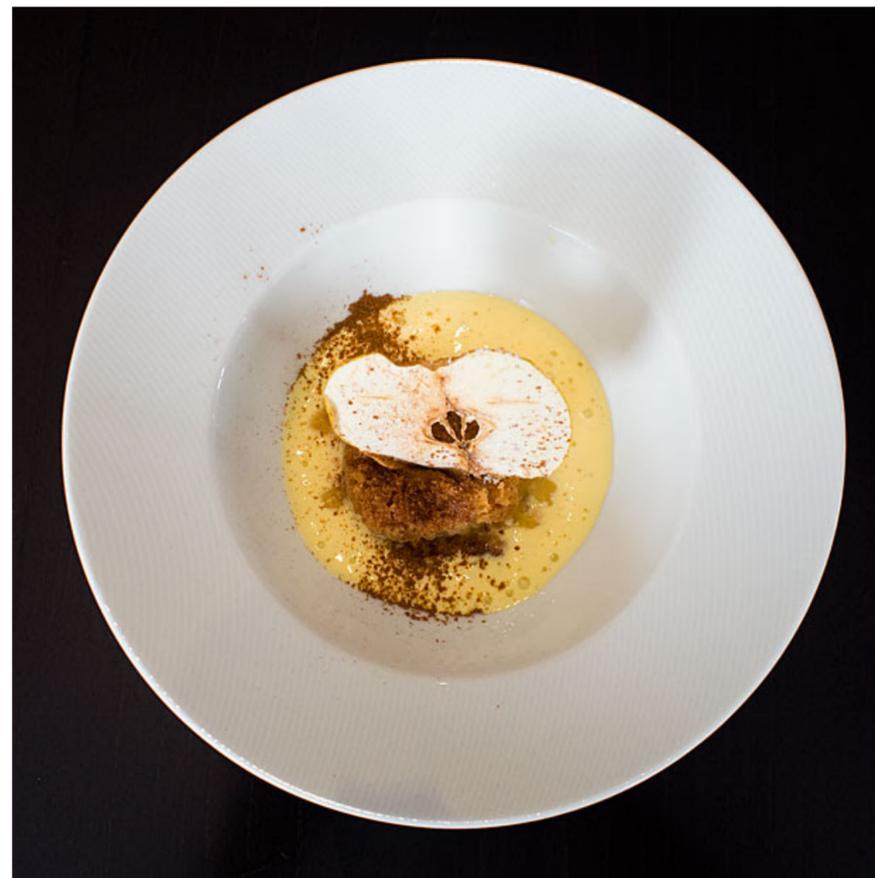
Like Page

Learn More

1 friend likes this



Alvarinho, Avesso, Chardonnay, Malvasia Fina – que, no total, perfazem 50 por cento –, sendo a outra metade composta por vinhas velhas.



A sobremesa de maçã esteve à altura do mesmo Singular

Desta feita, Miguel Castro e Silva resolveu servir um rolo do peito de vitela com alecrim e *“um molho muito suave de mostarda portuguesa”* para este vinho, que também rematou o repasto ao lado do gratinado de maçã com molho inglês.

Numa sùmula, a história começou em 1991, quando Alexandre Gomes iniciou o plantio de uma vinha com cerca de cinco hectares distribuídos por seus parcelas, onde foram enxertadas vides de Arinto, Avesso e Alvarinho, as castas autóctones da sub-região de Vinhos Verdes. Volvidos 14 anos, é constituída a sociedade A&D Wines, em Baião, que faz fronteira entre a região dos Vinhos Verdes e a do Douro. Mais tarde, em 2007, é produzido o primeiro vinho e, em dezembro desse mesmo ano decidiram investir nas *“máquinas”*, contou Dialina Azevedo, ao que se seguiu a aquisição da Quinta dos Espinhosos, onde *“a exposição solar é mais forte”*. Em 2015 entra em cena a Quinta de Santa Teresa onde, no mesmo ano, a empresa avançou com uma adega temporária, com o intuito de fazer a vinificação das castas oriundas das três quintas, perfazendo um total de 45 hectares.

Vamos por partes. Na Casa do Arrabalde, localizada a cerca de 600 metros de altitude e com cinco hectares de vinha plantada, há cerca de 20 anos, com as castas Avesso, Arinto e Alvarinho, as quais conferem vinhos com pouco álcool, mas muita acidez, sendo a primeira colheita datada de 2007.

Na Quinta dos Espinhosos há as castas Avesso e Chardonnay numa vinha de sete hectares localizada a uma altitude de 450 metros, o que confere um carácter intermédio ao vinho produzido, ou seja, o álcool e a acidez apresentam-se mais ou menos equilibrados desde a primeira colheita, em 2009.

Na Quinta de Santa Teresa, com 200 metros de altitude média, os vinhos, feitos a

partir das castas Avesso, Arinto, Alvarinho e Malvasia, para os brancos, e Touriga Nacional e Vinhão – este será reinxertado de Touriga Nacional – para os rosés, denotam maior acidez e menor quantidade de álcool, passando a ser “*a nossa casa mãe*”, declarou Dialina Azevedo, daí a possibilidade de potenciar, a médio prazo, a atividade de enoturismo, estando o investimento a ser orientado para a requalificação das vinhas, a reconstrução da antiga adega e o aumento produtivo por meio de estruturas técnicas e tecnológicas.

Brindemos a vinhos que dificilmente se esquecem! •

+ [A&D Wines](#)

© Fotografia: [João Pedro Rato](#)

Legenda da foto de entrada: Alexandre Gomes e Dialina Azevedo, da A&D Wines, o chef Miguel Castro e Silva, e o enólogo, Fernando Moura

Partilhe com os amigos:

Gosto Tweetar 1 3

a&d wines alexandre gomes baião casa de arrabalde
 chef miguel castro e silva dialina esteves enologia fernando moura
 gastronomia lisboa quinta de santa teresa quinta dos espinhosos
 restaurante de castro flores restaurantes restaurantes lisboa
 sub-região dos vinhos verdes vinho



PATRÍCIA SERRADO

YOU MIGHT ALSO LIKE



RESTAURANTES

A cozinha portuguesa é feita com alma e coração



EVENTOS À MESA

É fácil preparar um menu com café?



EXPERIENCE

Há uma guesthouse na Riviera Portuguesa

NO COMMENTS

LEAVE A REPLY

Nome *

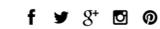
Email *

Website

POST COMMENT

- Quero ser notificado de comentários adicionais por email.
 Quero ser notificado de novos artigos por email.

MUSIC UNIQUE TRAVEL ART NOW TABLE EXPERIENCE



QUEM SOMOS

Criada em 2008, a Mutante continua a desvendar um mundo sofisticado e distinto. Com reportagens de excelência, criamos conteúdos diferenciadores – das artes à cultura, do design à arquitectura, da fotografia à leitura, da tecnologia à moda, dos sabores aos lugares de sonho e às experiências.

Alia a qualidade editorial à qualidade gráfica, numa linguagem moderna e sofisticada dirigida a pessoas com grande nível de exigência, que vivem, sobretudo, nos grandes centros urbanos e procuram informação sobre novas tendências.

CONTACTOS

DIRETOR
joapedrorato@mutante.pt

EDITORAS
patriciaserrado@mutante.pt
TRAVEL / TABLE / EXPERIENCE

saraqcapitao@mutante.pt
MOVE / UNIQUE / ART

INFORMAÇÕES
magazine@mutante.pt

COLABORADORES

Andréa Postiga, Porto Alegre BR
 Catarina Leal, Sofia BG
 Cláudia Ferreira, Coimbra PT
 Cláudia Henriques, Aveiro PT
 Dulce Alves, Caracas VE
 Filipe Cardeira, Sidney AU
 Guilherme Tosetto, São Paulo BR
 Helena Ales Pereira, Lisboa PT
 Hernâni Duarte Maria, Faro PT
 João Pedro Rato, Lisboa PT
 Maria Pratas, Vila do Bispo PT
 Miguel d'Aguiam, Madrid ES
 Patrícia Serrado, Lisboa PT
 Pedro Emanuel Santos, Porto PT
 Sara Quaresma Capitão, Coimbra PT
 Susana Carvalho, Coimbra PT
 Tomás Sancho, Lisboa PT
 Valéria Mendonça, São Paulo BR

MUTANTE POR EMAIL

Nome

 *

E-mail

 *

* Preenchimento obrigatório

Subscrever

PROCURAR

© 2008 / 2016 Mutante Magazine. Todos os direitos reservados.