

Vinhos de caráter Singular | Travel&Taste - Travel&Taste

Inovação e respeito pela natureza são os valores chave na A&D Wines. O resultado são vinhos que se distinguem pela combinação de castas próprias da região dos verdes com outras, características de locais diversos. Alguma da produção é biológica e os néctares têm certificação vegan.

Por Fátima Ferrão



Quinta de Stª Teresa, em Baião, onde são produzidos os vinhos Singular Foto: D.R.

A aventura de **Alexandre e Dialina, proprietários da A&D Wines** começou há uma década depois de, em 1991, terem iniciado a plantação de vinhas de castas autóctones da região de Baião (sub-região dos vinhos verdes) que, aos poucos viram crescer e transformar-se nos vinhos que hoje produzem e comercializam. **“Os vinhos aqui produzidos são complexos, aromáticos e têm uma boa evolução ao longo dos anos”**, refere Fernando Moura, enólogo do grupo.

Em 2005, o casal sentiu a necessidade de mostrar ao mundo os néctares que criou, embarcando numa viagem empresarial de que hoje se orgulha. Em **2014, a empresa iniciou a sua expansão para os mercados internacionais**, para onde exporta atualmente grande parte da sua produção. **Canadá, Estados Unidos e Brasil** são alguns dos principais destinos destes vinhos, alguns monovarietais por opção e convicção, como é o caso da linha Monólogo, ou de caráter distinto, tal como os ‘espécimes’ da marca Singular, que resultam da escolha do enólogo.

No caso destes, explica Fernando Moura, **“em cada vindima são escolhidas as melhores castas, que depois são combinadas na adega”**. Esta marca, o mais recente projeto da A&D Wines, visa precisamente fazer vinho sem qualquer dominância e casta. “Todos os anos pode ser diferente, com a escolha das castas a depender da qualidade”, reforça.



Alguns dos vinhos produzidos já têm certificação vegan Foto: D.R.

No total, a **A&D Wines explora três quintas – Arrabalde, Espinhosos e Santa Teresa – com uma produção que nasce dos cerca de 45 hectares de vinha**. Das duas primeiras saem as outras marcas da casa – Arrabalde, uma combinação das castas avesso, alvarinho e arinto, e Espinhosos, composto de avesso e chardonnay.

A proveniência das diferentes castas, mas também a altitude a que estão plantadas, dá origem a **vinhos com três perfis distintos**. Fernando Moura explica: “Do Arrabalde temos vinhos com **pouco álcool e alguma acidez**, enquanto que dos Espinhosos extraímos um perfil de **néctares com mais álcool e acidez**. Já na quinta de St^a Teresa, os vinhos são **bastante alcoólicos mas pouco ácidos**”. Em comum partilham uma característica que os distingue de grande parte dos vinhos verdes: a ausência de gás. “Esta foi uma opção desde o início pois sabemos que há muita gente que não aprecia os vinhos da região precisamente por serem gasosos”, acrescenta.

A aposta numa **grande utilização da casta avesso**, a mais característica e diferenciadora desta sub região dos vinhos verdes, é também uma estratégia do enólogo. “É uma casta **com um enorme potencial e que tem vindo a ganhar peso nos vinhos verdes**. Com ela conseguimos vinhos com grandes graduações e pouca acidez”, salienta.

Outro fator distintivo é a conversão da produção para biológica em todas as quintas, uma preocupação que resultará mais tarde em vinhos sem aditivos químicos. Para já, os néctares ainda contêm sulfitos, mas **alguns já têm certificação vegan**, uma vez que na sua produção não são utilizados quaisquer produtos de origem animal. “Esta foi uma exigência de alguns mercados internacionais, mas acaba por ser um elemento diferenciador na qualidade dos vinhos”, assume Fernando Moura.



Foto: Travel & Taste

Vinhos gastronómicos

A componente gastronómica nos vinhos é uma das características de praticamente todas as marcas da A&D Wines. Para comprová-lo, os produtores convidaram o **chef Miguel de Castro Silva** para criar uma **ementa vínica que harmonizasse os néctares com algumas receitas da carta do seu restaurante De Castro Flores**, na Praça das Flores, em Lisboa. O resultado, nas palavras do próprio chef, foi “não uma harmonização, mas um contraste, para realçar ainda mais a componente gastronómica destes vinhos”.

Assim, o chef optou por combinar os **três vinhos da chancela Monólogo**, avesso, arinto e chardonnay com as entradas. Para o primeiro preparou um **tártaro de camarão com toranja, cardamomo e malagueta**, a que se seguiu um **tártaro de carapau com gengibre**, para provar com o segundo. Para finalizar, o terceiro Monólogo harmonizou com um **ravioli de requeijão com gema e parmesão**.

As referências **Espinhosos e Casa do Arrabalde** foram combinados com dois pratos de garoupa. O primeiro casou com **arroz de garoupa com amêndoas** e o segundo com **o mesmo peixe, desta vez grelhado e com molho shitaki**.

Para acompanhar a carne, o chef escolheu o **Singular branco 2015** e a receita escolhida foi um **rolo do peito de vitela com alecrim**. O mesmo vinho casou ainda com a sobremesa, composta de um **gratinado de maçã com molho inglês**.

RELACIONADO

