

Enólogos dos vinhos “Alumni UTAD” 2019 dão a conhecer produções



Oenologists of the wines “Alumni UTAD” 2019 announce productions

Enólogos dos vinhos “Alumni UTAD” 2019 dão a conhecer produções

Na III gala de apresentação dos vinhos “Alumni UTAD”, que decorreu a 10 de maio, na Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, foi feita a degustação e conhecidos os enólogos responsáveis pela edição de 2020 dos vinhos “Alumni UTAD”.



Enólogos dos vinhos “Alumni UTAD” 2019 dão a conhecer produções. Foto: DR

A degustação dos vinhos da edição “**Alumni UTAD**” 2019, que decorreu na **Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD)**, dia 10 de maio, teve também o acompanhamento de criações com produtos regionais, confeccionadas pelos chefs André Magalhães – Taberna Rua das Flores e João Rodrigues do Restaurante Feitoria do Hotel Altis Belém.

Os enólogos **Luís Cabral de Almeida, António Luís Cerdeira e João Brito e Cunha** apresentaram as suas produções para a edição de 2019 da marca de vinhos de autor “Alumni UTAD”. Os autores são antigos estudantes da UTAD e atualmente conceituados criadores de vinhos.

Em torno de um projeto inovador, anualmente, três antigos estudantes da UTAD são responsáveis pela produção de um vinho tinto, um vinho branco e um vinho generoso. A receita da venda dos vinhos reverte integralmente para os Serviços de Ação Social da UTAD.



Enólogos dos vinhos "Alumni UTAD" 2019 dão a conhecer produções. Foto: DR

■ **Alvarinho Branco 2017** criado por António Luís Cerdeira. Este vinho inclui, indicou o enólogo: "Um pouco de todos os Alvarinhos que fizeram a aprendizagem da casta". As três famílias de vinho focadas nas características de Fruta, Mineral e Natural, estão todas neste vinho Alvarinho, um The Pur Terroir Monção e Melgaço. E mais do que o vinho que se produz comercialmente é a visão do Alvarinho na sua globalidade colocada dentro de uma garrafa e que representa os 25 anos de enologia.

António Luís Cerdeira é licenciado em Enologia pela UTAD e fez estágio na região da Borgonha, Natural de Melgaço. O enólogo nasceu no mundo do vinho e da vinha e é um conhecedor profundo do Alvarinho. Atualmente é gestor e enólogo da empresa Soalheiro.

■ **Tinto DOC Alentejano**, colheita 2017 da Herdade do Peso, sub-região da Vidigueira, criado por Luís Cabral de Almeida. É um vinho com um aroma intenso, complexo e atraente, um blend de aromas desde o lado mais frutado até ao lado mais arbustivo. Na boca apresenta volume, taninos muito bem integrados e acidez suficiente que o tornam num vinho extremamente gastronómico. Contém as castas Alicante Bouchet, Touriga Nacional e Syrah. Passou 12 meses em barricas de carvalho francês, sendo 15% barricas novas.

Luís Cabral de Almeida é licenciado em Engenharia Agrícola pela UTAD, mas dedicou-se à enologia. Fez uma pós-graduação na Charles Stuart University, Austrália, e estágio na região de Bordeaux. Atualmente é Diretor de Enologia na Sogrape Vinhos, SA.

■ **Porto Vintage** criado por João Brito e Cunha. Um vinho "arrojado e diferenciador, com muita identidade e carácter, resultado do terroir muito particular da Quinta de S. José, em Ervedosa do Douro. É um vinho rico, complexo, com notas frutadas e florais, excelente estrutura e taninos, um final seco, fresco e mineral que conferem um excelente potencial para o envelhecimento em garrafa. É um vinho pensado também para os novos alunos".

João Brito e Cunha, descendente em linha direta de Dona Antónia Ferreira, a Ferreirinha, é licenciado em Enologia pela UTAD, iniciou a atividade profissional, na Cockburn's, como trainee taster. Atualmente é produtor na Quinta de S. José e consultor de enologia na região do Douro.

A edição de 2020 do projeto vinhos "Alumni UTAD" vai ficar a cargo das enólogas Maria Serpa Pimentel, um vinho tinto, e Sandra Gonçalves, um vinho branco, e do enólogo Carlos Agrellos, um vinho do Porto. Os três antigos estudantes da UTAD foram indicados, respetivamente, por Luís Cabral de Almeida, António Luís Cerdeira e João Brito e Cunha, seus antecessores.