ARTE VINHO PAIXÃO

SETEMBRO/OUTUBRO 2012

Primeiro Laboratório de Experiências de Música e Vinho Abre em Lisboa

Abriu dia 13 de Setembro, no Rooftop do Hotel Mundial, pela primeira vez na cidade de Lisboa, um espaço dedicado a experiências que fundem sons e sabores.

Este projecto, que tem o nome de Bacalhôa RFM Rooftop Sunsets, foi desenvolvido por especialistas nacionais da área da música e do vinho e tem como objectivo convidar os portugueses a explorarem os seus sentidos e a aprofundar o conhecimento acerca destes dois temas.

Todas as quintas e sextas-feiras, neste laboratório de experiências a Bacalhôa e a RFM programaram workshops didácticos em que dão a conhecer vários aspectos das suas artes e onde o público vai poder ouvir, ver, provar, cheirar e sentir o melhor que a combinação entre música e o vinho pode oferecer. Para este efeito foram desafiados DJ's da RFM, alguns dos mais conceituados críticos de vinho e artistas/músicos nacionais para combinarem os sons e sabores do país.

Segundo Francisca van Zeller, Relações Públicas do Grupo Bacalhôa "há muito tempo que pretendemos ter um espaço onde conseguimos oferecer momentos diferentes com os nossos vinhos. Queremos convidar os portugueses a quebrar a rotina, descontrair e conhecer a musicalidade do vinho num dos actuais espaços mais impressionantes de Lisboa."
Segundo António Mendes, Director da RFM "encontrámos na Bacalhôa e no Hotel Mundial os parceiros ideais para pôr em prática um projecto que tínhamos em carteira: levar as grandes músicas da RFM para junto dos lisboetas, num espaço onde o público sinta a música e o vinho de outro ângulo enquanto admiram a cidade."

No Rooftoop do Hotel Mundial, os portugueses vão poder desfrutar destes momentos, das 18h30 às 00h00. Na programação constam nomes de músicos como: Aurea, Cuca Roseta, Darko, João Só e Miguel Gameiro que farão actuações ao vivo e especialistas na área dos vinhos: Fernando Melo, Francisco Antunes, Filipa Tomaz da Costa, Hugo Carvalho, Luis Lopes, Vasco Penha Garcia e representantes da Riedel.

ARTE VINHO PAIXÃO

SETEMBRO/OUTUBRO 2012

As particularidades da casta "Moscatel de Setúbal"

Bacalhôa Moscatel de Setúbal – As características da Casta Vencedora

A casta Moscatel de Setúbal é uma das mais plantadas na região da Península de Setúbal. Indispensável na produção do vinho generoso Moscatel de Setúbal este tipo de uva confere persistência ao vinho e um perfume incomparável. A cor dourada varia entre o topázio claro e o âmbar e nos seus aromas predominam notas de flor de laranjeira, mel, tâmaras e laranja.

Na Bacalhôa esta casta é plantada em solo calcário da Serra da Arrábida conferindo ao vinho uma maior frescura e acidez equilibrada. Na produção o processo de fermentação é parado com a adição de aguardente vínica. Posteriormente passa-se à fase de maceração pós-fermentativa das películas com o vinho durante todo o inverno, permitindo a obtenção de cor e aromas mais intensos.

No final do inverno os vinhos são envelhecidos em barricas anteriormente usadas para o envelhecimento de uísque. Durante este período, os vinhos vivem as oscilações de temperatura dentro de um ambiente de estufa provocando uma maior evaporação do vinho e uma consequente concentração do produto final.

Bacalhôa Moscatel de Setúbal 2009
Premiado com o International Trophy pela Revista Decanter (a colheita de 2007) este vinho generoso revela um aroma intenso a flor de laranjeira, citrinos, chá e passas. Na boca fruta é intenso, cheio, encorpado, com sensações de amargo-doce, tendo um final longo e persistente.

Recomendamos bebê-lo sempre fresco como aperitivo com uma casca de limão, como acompanhante de sobremesas confeccionadas com chocolate preto ou simplesmente como digestivo.

Compre COVA DA URSA BRANCO 2011 on-line em store.bacalhoa.pt

Em **store.bacalhoa.pt** pode comprar on-line **Cova da Ursa Branco 2011** ou outro vinho da Bacalhôa e Aliança Vinhos de Portugal. Se a sua compra for igual ou superior a 75€ ainda recebe 3 garrafas de espumante **Aliança Reserva Tinto Bruto**.

ARTE VINHO PAIXÃO

SETEMBRO/OUTUBRO 2012

O Vinho e a Musica - Entrevista com Joana Cruz da RFM

O Vinho e a Musica fundem-se, complementam-se e criam em nós sensações únicas que gostamos de reviver. Num dos momentos do Bacalhôa RFM Rooftop Sunsets estivemos à conversa com Joana Cruz, locutora da RFM, e descobrimos o que ela mais gosta na música e no vinho.

Bacalhôa: Qual é a música que mais gostas de ouvir a assistir a um sunset em Outubro?
Joana Cruz: Qualquer uma da RFM... a dar em som de fundo com ritmos mais acelerados alternados com outros mais intimistas é a minha rádio de sempre e combina lindamente com um pôr do sol.

Bacalhôa: Tens um estilo de música preferido?
Joana Cruz: Sou muito eclética e apesar da RFM ser assumidamente uma rádio que passa música pop quer mais recente quer mais antiga, adoro as grandes músicas que passamos. Podia só acrescentar uma pitada de soul music que também aprecio bastante, mas isso deixo para compensar com a minha playlist pessoal.

Bacalhôa: E de vinho?
Joana Cruz: Cada vez mais adoro vinho e ponto final. Ainda me lembro de só beber branco e pensar como era possível gostar-se de tinto. Hoje em dia é o meu favorito, mas enfim, se for bom não tenho qualquer problema em provar e voltar a provar. Sempre na perspetiva de querer perceber se é bom ou não. Consigo quase provar garrafas inteiras sozinha, é incrível...

Bacalhôa: Acompanhas vinho com música? E com mais alguma coisa?
Joana Cruz: Vinho combina lindamente com música e se for com uma boa tábua de queijos ou uma boa refeição então nem se fala...

Bacalhôa: Do teu programa, sem palheta, qual foi o artista que mais te surpreendeu?
Joana Cruz: Têm sido todos maravilhosos e surpreendentes sempre pela positiva. Um conceito que não é novo mas que tem agradado, em primeiro lugar aos músicos que aceitam imediatamente o desafio de cantar músicas de outros artistas, como ao público que chega a dizer que por vezes até gosta mais das versões do Sem Palheta do que das músicas originais. Tem estado a ser uma rubrica muito interessante de produzir.

Bacalhôa: Qual vinho da Bacalhôa sugerias para acompanhar um programa do Sem Palheta?
Joana Cruz: Quer o Quinta da Bacalhôa Tinto ou o Quinta do Carmo Branco seriam a combinação perfeita. Um ou outro ou os dois ao mesmo tempo, para aquelas pessoas que têm dificuldade em decidir. Nada como provar dos dois!

Vinho combina lindamente com música e se for com uma boa tábua de queijos ou uma boa refeição então nem se fala...

BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL
www.facebook.com/Bacalhoa
twitter.com/bacalhoa

ALIANÇA VINHOS DE PORTUGAL
www.facebook.com/AliancaVinhos
twitter.com/AliancaVinhosPT

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

ARTE VINHO PAIXÃO

SETEMBRO/OUTUBRO 2012

João Paulo Martins – Vinhos de Portugal 2013

Grupo Bacalhôa em Destaque nos "Vinhos até 4 Euros"

O Quinta da Garrida Tinto 2009 e o JP Private Selection 2009 são dois dos nove vinhos tintos em destaque nas "Grandes Escolhas Abaixo dos 4 Euros" de João Paulo Martins na 19ª edição do livro "Vinhos de Portugal 2013".

João Paulo Martins lançou a 19ª edição do livro "Vinhos de Portugal" onde inclui um capítulo especial de "Vinhos até 4 euros". Em principal destaque como "Grandes Escolhas Abaixo dos 4 euros", estão o Quinta da Garrida Tinto 2009 e o JP Private Selection 2009.

A Quinta da Garrida está localizada na região do Dão, no sopé da Serra da Estrela, onde o criador do vinho, Francisco Antunes, considera que se originam as uvas com as melhores maturações para um vinho tinto marcado pelo equilíbrio e elegância. Feito a partir das castas Touriga Nacional e Tinta Roriz, o Quinta da Garrida Tinto 2009 passou 12 meses em barricas de carvalho francês e carvalho americano.

Esta menção vem evidenciar a aposta pela criação de vinhos de comprovada qualidade a preços acessíveis por parte do Grupo Bacalhôa

O JP Private Selection 2009, produzido por Filipa Tomaz da Costa, é feito com a casta Castelão de vinhas da denominação de origem de Palmela onde os solos arenosos, o clima temperado quente que caracteriza esta região e as vinhas velhas de alta densidade de plantação, constituem as condições ideais para a obtenção das uvas de grande qualidade que utilizamos.

Esta menção vem evidenciar a aposta pela criação de vinhos de comprovada qualidade a preços acessíveis por parte do Grupo Bacalhôa.

Compre COVA DA URSA BRANCO 2011 on-line em store.bacalhoa.pt

Em **store.bacalhoa.pt** pode comprar on-line **Cova da Ursa Branco 2011** ou outro vinho da Bacalhôa e Aliança Vinhos de Portugal. Se a sua compra for igual ou superior a 75€ ainda recebe 3 garrafas de espumante **Aliança Reserva Tinto Bruto**.