

VINHO de qualidade a copo?



Desde sempre, a comercialização de vinho a copo era, em princípio, limitada aos vinhos de inferior qualidade.

Porque o vinho de qualidade, a partir do momento em que é retirada a rolha da garrafa, entra num processo de oxidação que, ao fim de pouco tempo, lhe faz perder as suas melhores características. Este estado de coisas foi radicalmente alterado pelo aparecimento de LE VERRE DE VIN™.

O que é Le Verre de Vin™?

É um novo equipamento que possibilita a conservação dos vinhos de qualidade (brancos, tintos e espumantes), após a abertura inicial da garrafa durante um período que vai até três semanas sem qualquer alteração ou perda de características.

Uma Variedade de Soluções



BC04+

Le Verre de Vin™ Compact

Modelo de dupla função, para vinhos e espumantes.

De dimensões reduzidas com integração fácil no bar. Ideal para instalação em Winebar.

BC02+ Le Verre de Vin™ Classic

Modelo de dupla função, para vinhos e espumantes.

Elegante elemento de decoração, de fixação simples à parede ou painel de móvel do bar.

Pela visibilidade no restaurante, aos olhos dos clientes, estimula a confiança no serviço de vinho a copo.

O FUTURO É VINHO A COPO

SCHMIDT-STOSBERG, Lda.

Travessa Mestre Anjos Teixeira Chão de Meninos 2710-190 Sintra
Telefones: 21 923 2328 21 923 3048 21 924 2282 Fax: 21 923 4978
e-mail: info@s-stos.com www.s-stos.com



Rui Reguinga, o enólogo, e Thomaz Lima Mayer, o produtor, na adega da Quinta de S. Sebastião, ao pé de Monforte

LIMA MAYER

Em busca do paraíso perdido

Há um paraíso em Monforte? E perdizes? E veados? Segundo Thomaz Lima Mayer, não só existe como promete vir a ser um cen-

tro integrado, aberto a visitantes. Para já, há o vinho. O resto a seu tempo se verá...

Quem olhar para uma garrafa de Lima Mayer numa prateleira de uma loja poderá pensar que se trata de um vinho francês, ali alguma da zona de Bordéus. De facto, o tipo de letra usada para o nome do vinho sugere um qualquer vinho de Cabernet Sauvignon e Merlot feito na região bordalesa. Mas a história é bem mais interessante. Thomaz Lima Mayer foi «desenterrar» a letra usada em 1838 pelo seu bisavô, na empresa que então criou. Agora percebe-se melhor o estilo francês, uma vez que muitos dos Châteaux de Bordéus são também eles, tão antigos como a empresa do avô de Thomaz e conservam o tipo de letra que então usava.

Apesar da sua formação ser em engenharia agrícola, Thomaz nunca tinha exercido a agricultura. Foi preciso ter largado as funções de gestor que exercia numa multinacional para, finalmente, se dedicar à terra. E a palavra dedicar parece ser a mais adequada, uma vez que o projecto que tenciona levar a cabo por aqui vai implicar uma quase dedicação a tempo inteiro dividido entre os cavalos, falcões e porco preto mais a vinha, o enoturismo e a o receber dos visitantes e amigos (ver caixa). No entanto, a dimensão do projecto não o assusta: «agora estou no ciclo do inves-

NOTAS DE PROVA



LIMA MAYER

Regional Alentejano tinto 2003

LIMA MAYER & Cº.

No aroma sobressaem notas químicas e de alguma farmácia, uma fruta madura mas não cansativa e algum couro de boa finura. Bastante arredondado na boca, taninos presentes mas muito finos, toda a envolveria nos remete para um tinto afinado, mesmo com alguma austeridade. No entanto, como é proveniente de vinhas muito novas poderá não ser conveniente guardá-lo. (jpm)
€10 (caixa 6 €50) 1 15