



# As escolhas de Redwan Cássimo

REDWAN CÁSSIMO tem 27 anos e é formado na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril, onde tirou também o curso de escanção. Cedo despertou para a curiosidade do mundo dos vinhos, sendo esta uma característica que lhe corre nas veias, o gosto e a vontade de conhecer mais e melhores néctares. No **Vidago Palace** Hotel desde o início do ano, juntou-se a uma equipa, cuja cozinha tem a chancela do Chef Rui Paula, também ele transmontano, com a certeza de juntar aos sabores típicos da região,

a harmonização mais adequada em termos vînicos.

Sob a chancela Leading Hotels of the World, este cinco estrelas oferece 70 quartos e suítes, cuja decoração esteve a cargo dos arquitetos de interiores José Pedro Lopes Vieira & Diogo Rosa Lã. No Salão Nobre, no rés-do-chão, de dimensões imponentes, antigo palco de festas luxuosas, surge agora o restaurante, onde Redwan Cássimo dá o seu parecer sobre os vinhos ali servidos. Aos leitores do OJE, deixa cinco sugestões.



ESCANÇÃO  
VIDAGO PALACE  
Redwan Cássimo

## Vinho do Porto Branco Quinta da Casa Amarela



De cor amarela dourada e um aroma muito frutado, com notas de melão, casca de citrinos e frutos secos. Na boca, é fresco e volumoso com notas de frutos secos e mel. O final de boca é persistente. É um Porto multifacetado. Pode ser apreciado como aperitivo, ou como acompanhamento de sobremesas que contenham queijos.

## Luis Pato Vinha Formal, Bairrada



De casta bical, da região da Bairrada, este néctar dos deuses é um vinho branco com aroma intenso, fresco, apresentando um toque floral e notas de tosta. Na boca apresenta uma boa frescura, largo, com notas de fruta e vai evoluindo para notas de barrica. O final de boca é suave, alegre e persistente.

## Murganheira Espumante Vintage Bruto 2004

Da região Távora-Varosa. Há mais de uma década que a Murganheira é a principal referência dos espumantes portugueses. O espumante vintage é obtido a partir de Pinot Noir e mostra todas as qualidades da terra onde é produzido. De bolha fina, persistente e elegante, com boa acidez. A nível aromático é incrivelmente exuberante e complexo, com notas de frutos secos, fruta



madura com persistência nos aromas de estágio e fermentação. Na boca apresenta uma elevada categoria, com boa acidez e uma bolha elegante, a fruta apresenta a sua categoria contudo as notas de estágio fazem-se notar. O final de boca é alegre, suave e persistente.

## Quinta de Arcossó Superior Bago a bago 2008



Este touriga nacional e touriga franca de aspeto carregado é brilhante, de cor vermelho carregado com nuances violetas. A nível aromático é fresco com notas de frutos silvestres e algo vegetal, com taninos bem redondos, balsâmico, tostado, com final de boca longo, macio e persistente. Na boca apresenta-se intenso, volumoso, mineral, alegre, requintado. Durante a preparação deste vinho não foi utilizado qualquer processo mecânico. As 2000 garrafas resultantes foram engarrafadas em Junho de 2010 e permaneceram em estágio durante 16 meses. Não foi colado nem filtrado.

## Vinho tinto Colheita do Centenário 2010

Em jeito de celebração do centenário e da reinauguração do Hotel Vidago Palace, a casa Durham-Agrellos foi convidada a criar um vinho para assinalar a data. No resultado, foram engarrafadas 1337 garrafas deste néctar, que foram criadas nas encostas do Ferrão, Douro, onde cada garrafa está numerada, e foi personalizada com as cores e padrões do hotel. Este é um vinho que resulta de um lote de 13 castas de vinhas velhas onde 50% é touriga nacional, esta-

giou 12 meses em barricas novas de carvalho francês. É um vinho muito jovem de cor vermelha com nuances violeta, carregado de frutos vermelhos computados, mentol e baunilha.

