

- [INÍCIO](#)
- [BOA VIDA](#)
- [BOA CAMA](#)
- [BOA MESA](#)
- [VINHOS & GOURMET](#)
- [CARTAZ](#)
- [DIVERT'IR](#)
- [ESCAPE TV](#)
- [PASSATEMPOS](#)

[Início](#) > [Vinhos & Gourmet](#) > [Escolha Escape](#) > [Herdade da Calada no Belcanto: Crónica de um encontro feliz](#)

## Herdade da Calada no Belcanto: Crónica de um encontro feliz

23 Agosto 2013

No almoço que deu a conhecer o vinho Baron de B Branco 2012, José Avillez também brilhou com uma nova obra de arte



[Imprimir](#)

[voltar à secção início](#)

[Comentar](#)

1/18



por PAULO BRILHANTE

Um regresso esperado, merecia um espaço à altura. Foi com este pensamento que a [Herdade da Calada](#) subiu de Évora até Lisboa e organizou, com José Avillez, um almoço que deu as boas-vindas e os desejos de sucesso ao **Baron de B Branco, colheita de 2012**. Explique-se que este Reserva é um dos vinhos mais emblemáticos da casa (não foi produzido em 2011) e, por tal, enquadrou-se, na perfeição no [restaurante Belcanto](#), no Chiado, vencedor do [Garfo de Platina](#) do guia [Boa Cama Boa Mesa 2013](#), do jornal Expresso, e justificado merecedor de uma estrela Michelin.

Com um grande ambiente, graças aos diversos convidados presentes, e aos anfitriões, Eduardo Cardeal, enólogo e diretor de produção da Herdade da Calada, e José Avillez, as conversas desafiaram-se com naturalidade, intercaladas, nos momentos iniciais, por algumas provocações, leiam-se amuse-bouche, do homem da casa: **Dry Martini Invertido e Ferrero Rocher de foie-gras**, entre outras.

Já sentados, as atenções fixaram-se nas harmonizações preparadas entre os pratos do Belcanto e os vinhos da Herdade da Calada. No primeiro embate, o **Lagostim, ervilhas e vitela enfrentou o Vale da Calada Branco 2012**, produzido a partir das castas Verdelho e Arinto, e cuja frescura tropical ajudou a apaziguar o calor do caldo de vitela. Seguiram-se dois "veteranos" de provas dadas: **A horta da galinha dos ovos de ouro (clássico de Avillez, datado de 2008) e Baron de B Branco 2010, com várias medalhas no palmarés**.

### Momento da verdade

Chegou o momento que justificou esta visita da Herdade da Calada ao Belcanto: a apresentação do **Baron de B Branco, colheita de 2012** e para o receber, Avillez levou à mesa um fresquíssimo e delicioso **Salmonete de Setúbal, com "pedras da calçada" e molho dos fígados. No copo, um vinho cheio de personalidade e com grande potencial**, trabalhado em barricas de carvalho francês, parte delas usadas, para garantir uma menor presença da madeira (comparativamente à colheita de 2010). Monocasta (100 por cento de Antão Vaz), o novo Baron de B, **pode ser servido como aperitivo mas, definitivamente, merece pratos de confeção, texturas e aromas mais complexos para mostrar todo o seu esplendor**. Cada palato e harmonização valem por si. Cada descrição tem a sua subjetividade. "Cor citrina, aroma mineral com suaves notas de baunilha e flor de laranjeira. Revela-se robusto no palato, com acidez firme e um longo final", é a forma como a Herdade da Calada, descreve a sua nova "estrela". DOC Alentejo, Reserva,, o Baron de B, branco, 2012, tem um teor alcoólico de 14 por cento.

Para terminar, em verdadeira apoteose esta apresentação, José Avillez decidiu surpreender com uma sobremesa: **"Representações de chocolate – Vik Muniz"**, que ainda em testes, não faz parte da carta do Belcanto. Trata-se de uma homenagem ao artista visual brasileiro **Vik Muniz**, que trabalha com materiais menos óbvios, do açúcar ao lixo e que usa os instantâneos (fotografias) como base das suas obras. Neste contexto, Avillez apresentou uma sobremesa de chocolate, como se de uma lixeira se tratasse e que, tal como as obras de Vik Muniz acaba por desaparecer (degustada). Para que a obra (prato) se immortalize, é fotografada na mesa, através de uma Fuji ao estilo Polaroid, e oferecida no final. **Para acompanhar esta obra-prima, um copo de Clemente B, 100 por cento Moscatel, doce e de intenso aroma a laranja e ameixa**.

Uma última referência, nesta crónica de um encontro feliz, para as ofertas da Herdade da Calada, não só nos vinhos,

### Reservar hotel

Destino

Check-in

Check-out

Ainda não sei as datas específicas

### Pesquisar

CINEMA  
RESTAURANTES  
HOTÉIS

### DIVERT'IR



[Dimossauros](#)

"Quando for grande... quero ser": Musical da Lego sobe ao palco na Exponor

Miúdos: Fado em ponto pequeno para ouvir no Oceanário!

Miúdos: Robin dos Bosques salva o Natal!

### ROTEIROS



[Aromas únicos em Gaia](#)

Segredos de Portugal: Voar sobre o Vale Glaciar do Zêzere

Segredos de Portugal: Perdição em Évora

Ecopista do Dão: Pedalar pela natureza!

### BOA MESA



[Buffet mediterrâneo no Chiado](#)

Mário Rodrigues: O embaixador Mendi

Peixe em Lisboa 2014: Sabores do mar invadem