



# confraria do bacchus de albufeira bacchusnews

NEWSLETTER Nº8 - MARÇO 2010

Consulte o nosso site em  
[www.cbacchusalbufeira.com](http://www.cbacchusalbufeira.com)

## Caros confrades e Confreiras,

Apesar dos temas, tão bem conseguidos, nas páginas interiores da nossa Bacchusnews, não tive dúvidas, depois de ler um artigo sobre a ÁGUA, de partilhá-lo convosco. Sei, que não vos vou ensinar nada, simplesmente o que se pretende é lembrar a importância, deste precioso líquido. Para o bom funcionamento do nosso organismo e à nossa vida a ÁGUA, é um ingrediente essencial. Poderemos passar semanas sem comer, mas sem beber ÁGUA não viveremos.

Atenção aos sinais de alerta da desidratação: fadiga, boca seca, dor de cabeça, urina escura.

O nosso corpo é composto por 45% a 75% de ÁGUA. E esta tem funções fisiológicas: no transporte de nutrientes, na regulação da temperatura, no arrefecimento do corpo, no equilíbrio do PH.

Assim, precisamos de 2,7 l a 3,7 l de ÁGUA por dia, para mulheres e homens, respectivamente.

Obviamente, que não é esta a quantidade que precisamos de ingerir, porque nos restantes líquidos e nos alimentos a percentagem é significativa, mas não esqueçamos que perdemos 1,3 l a 3,5 l por dia, através de urina, suor, respiração, fezes.

A quantidade que se deve beber, varia em função, do esforço, da alimentação, dos condimentos.

A ÁGUA, não tem calorias, logo não engorda, pode é distender o estômago. Por isso, beba ao longo do dia várias vezes e não muita num só momento, entre 1,5 l a 2 l por dia.

Infelizmente são muitas as pessoas que não ingerem ÁGUA suficiente, uns porque não gostam, outros porque se esquecem. Eu faço parte deste último grupo.

A partir de hoje, vou "meter mais ÁGUA". Metam vocês também.

Orlando Valério

## JANTAR MENSAL 5 FEVEREIRO Restaurante "Alambique" Quinta do Lago

O jantar mensal de Fevereiro, realizou-se no dia 5.

Excepcionalmente saímos do concelho de Albufeira, deslocando-se o grupo até ao Restaurante "Alambique", na Estrada que liga Quinta do Lago a Vale de Lobo.

A opinião recolhida sobre o serviço e o menu foi boa. Este foi acompanhado por vinho da Herdade da Mingorra, que nos honraram com a oferta dos mesmos e a presença de alguns colaboradores.

Reunimos 33 pessoas entre confrades e convidados em ambiente muito salutar, aqui testemunhado com as habituais fotos.



# SABER MAIS SOBRE O VINHO

## “PÃO, QUEIJO E VINHO”

“Pão queijo e vinho”, eis uma frase que oiço desde pequeno, e que imagino que é uma antiga crença portuguesa, que terá tido como origem o vinho tinto e provavelmente os queijos curados.

No entanto julgo que a crença alargou-se ao ponto de acreditarmos que com qualquer queijo nada como um tinto... Pois em boa verdade depois de muito ler sobre o assunto e de fazer algumas experiências hoje acredito que estes casamentos (de tintos com queijos) muitas vezes acabam rapidamente em divórcio, especialmente depois de experimentarmos outras combinações com brancos, champanhes ou até alguns vinhos generosos como o nosso Porto.

Antes de aprofundar esta questão que a farei de uma forma muito simples através de uma tabela, gostaria de referir uma outra frase que li há pouco tempo sobre compra e venda de vinhos que me parece que retrata muito bem o cerne desta questão. A frase é a seguinte: “venda com queijo e compre com pão”.

Enquanto que o pão é um alimento neutro no que diz respeito a avaliação do sabor do vinho já o queijo não o é!... principalmente os queijos mais gordos, pois geram uma cobertura na boca que tapa as papilas gustativas e não permite avaliar devidamente o vinho. Sugiro uma experiência simples: - quando estiverem à mesa, em casa ou num restaurante, comecem por degustar o vinho, depois o queijo e finalmente novamente o vinho... Claro que o efeito será mais notório com alguns vinhos (especialmente tintos) e queijos mais gordos mas com certeza que em algumas das combinações irão experimentar a sensação que descrevi anteriormente.

Mas e porque é que os tintos são menos apropriados do que os brancos? Porque os brancos devido à sua acidez mais elevada são capazes de cortar este efeito de cobertura da gordura dos queijos.



Antes da tabela gostaria ainda de reforçar a ideia que os portos e as colheitas tardias são uma bela surpresa na combinação com queijos muito fortes do género dos “queijos azuis” isto porque a sua doçura é capaz de equilibrar o sabor amargo extremo dos queijos. Não deixem de experimentar; se são apreciadores de vinhos do porto ou “late harvest” e queijos fortes acredito que terão uma agradável surpresa.

A seguinte tabela apresenta de uma forma resumida meramente indicativa e genérica algumas das combinações provavelmente mais “consensuais” entre queijos e vinhos:

	OJ FRESCOS	OJ PASTA MOLE	OJ SEMI-SECOS E SECOS	OJ CABRA	OJ AZUIS
CHAMPANHE	+++	++		+	
BRANCOS JOVENS	+++	+		++	
BRANCOS C/MADEIRA	+	+++	+		
TINTOS JOVENS			++		
TINTOS C/MADEIRA			+		
PORTOS				+++	
COLHEITAS TARDIAS				++	
Ex. queijos	Fresco, requeijão, mozzarella...	Serra, azeitão, camembert,...	S. jorge, nisa, emmental, parmigiano,...	Chevre,...	Roquefort, stilton,...

### Em Resumo:

- » Queijos com sabor forte (amargos) com vinhos doces
- » Os queijos mais gordos com vinhos de boa acidez
- » Os queijos mais simples e frescos com vinhos mais frutados
- » Evitar os vossos melhores tintos com queijos

E sempre com a ideia inerente que a melhor combinação é aquela que nos sabe bem!



Quinta dos Vales  
Villa



Karl Heinz Stock  
Quinta dos Vales

POR BERNARDO NASCIMENTO

**FUNDADA EM:**

17-11-1988

**NOME:**

KARL HEINZ STOCK

**FUNÇÃO:**

PRESIDENTE

**ANO DE INICIO DA SUA  
ACTIVIDADE NA ADEGA:**

FEVEREIRO DE 2007

**O PROFISSIONAL**

**1. Porquê o mundo dos vinhos?**

KS - A paixão pelo vinho e a paixão por desafios seriam duas respostas. Outra é a forte ligação à arte que é a minha segunda paixão. Sinto-me privilegiado por ser capaz de combinar essas duas actividades num empreendimento que agora, após três anos, pode sustentar-se e financiar-se e estou muito aliviado porque este teve tão boa aceitação.

**2. Melhor vinho que já produziu (na sua opinião)?**

KS - Esta decisão não me cabe a mim, mas sim aqueles que bebem e apreciam os nossos vinhos. Dito de forma geral: temos como objectivo melhorar continuamente e espero conseguir que os próximos sejam ainda um pouco melhores ou diferentes. Seria pouco interessante beber vinho que tivesse sempre o mesmo sabor. Por sorte este é um produto natural que apenas pode ser influenciado até certo ponto pelo homem. É a natureza que dá as direcções e cria desafios para os que têm que transformar as uvas no vinho de seus "sonhos".

**3. Vinho que mais o marcou até hoje (de outros produtores)?**

KS - Mais uma pergunta difícil. Eu produzo vinho em Portugal, porque sou um grande adepto dos vinhos Portugueses. Gosto de experimentar a grande variedade de pequenas adegas e raramente bebo o mesmo vinho duas vezes. Eu certamente poderia nomear 10-15 adegas, mas não se justificaria reduzir essa escolha a apenas um vinho.

**4. Objectivo(s) para o(s) próximo(s) ano(s)?**

KS - Já deve ter lido que, para nós, o termo "Evolução" é muito importante. E é isso que fazemos. Nós tentamos criar e fazer o que nem todos fazem. Estamos nos últimos passos de replantação e re-enxertia das nossas vinha e adicionámos algumas variedades interessantes. Estou ansioso por ver o resultado.

Vamos manter-nos pequenos pois acho que isso tem um valor acrescentado e ajudamos a concentrarmo-nos na qualidade e inovação. Só então seremos capazes de alcançar o nosso objectivo: estabelecermos em Portugal como um dos muitos produtores de excelentes vinhos.

**A PESSOA**

**1. Em criança o que sonhava ser?**

KS - Médico.

**2. Hobbies?**

KS - Ténis, esqui, squash, ciclismo e (quando tenho tempo) a leitura. Infelizmente o empreendimento de vinho e arte não deixa muito tempo para estes passatempos.

**3. Alguém com quem gostaria de jantar? Qual o local, a comida e o vinho ideal para esse jantar?**

KS - Na minha antiga vida profissional tive já

demasiados jantares em restaurantes finos. Agora prefiro comida simples tal como peixe grelhado ou, por vezes, marisco.

Com o vinho é um pouco diferente. Há alguns anos atrás, durante uma viagem de negócios em Florença, a minha esposa e eu jantámos num restaurante fino e aconchegante. Eu estava muito cansado e não tomei nota do nome de vinho branco, que o garçon nos trouxe. Por esta experiência eu voltaria.

Desde então, tenho tentado encontrar os aromas e sabores desse vinho nos vinhos que produzimos. Talvez eu o vá encontrar um dia. Foi soberbo.

**4. O que é para si...**

**a vida?**

KS - Evolução: um processo de desenvolvimento contínuo para mim e meu ambiente imediato. Eu comparo sempre a vida com o estar em pé nas escadas rolantes onde você está virado para cima quando a escada rolante vai para baixo. Você irá manter a sua posição apenas se você se mover à mesma velocidade que a escada rolante. Se Quiser chegar ao topo terá que correr.

**o vinho?**

KS - Uma paixão. Um produto natural que precisa ser tratado com respeito e cuidado.

**a natureza?**

KS - A humanidade é uma parte da natureza. Nós devemos nos tratar com cuidado e respeito.

**a escultura?**

KS - A minha maior paixão. Eu poderia ter dito acima que o vinho é a minha maior paixão, que é, mas quando eu estou no processo de esculpir é a escultura. Um meio que ajuda a expressar ideias e que activa e integra mais sentidos do que qualquer outra forma de arte.