

*lançamento

Eusébio já tem o seu vinho



Eusébio brinda à Revista de Vinhos. Ao seu lado José Augusto e por trás Óscar Gato, a explicar como foi feito o vinho.

Vários clubes portugueses possuem já vinho(s) com a sua marca própria. Benfica, Sporting e F. C. do Porto são os casos mais conhecidos. Mas, até agora, o vinho lançado com o nome de Eusébio é o primeiro a homenagear um só futebolista.

TEXTO António Falcão * NOTA DE PROVA Luís Lopes * FOTOS Ricardo Palma Veiga

Cerca de 60 órgãos de comunicação social estiveram presentes no lançamento, que decorreu no restaurante Catedral, no Estádio da Luz. O cenário era impressionante: mais de uma dezena de câmaras de televisão, entrevistas, dezenas de máquinas fotográficas disparavam flashes em quase todos os sentidos. Porque havia muita gente para fotografar: no evento estavam Rui Gomes da Silva (vice-presidente do Benfica) e os 'Campões do SLB' Chalana, Néné, Carlos Manuel, Adolfo Calisto, Artur Santos, José Bastos e José Augusto. Nunca um evento de lançamento de vinhos teve tanta mediatização...

Mas a estrela da festa era Eusébio da Silva Ferreira, o melhor marcador de sempre do Sport Lisboa e Benfica e provavelmente o mais mediático jogador de futebol português na era pré-CR7. Eusébio acusa já os anos – é inevitável – e por isso apenas provou o seu vinho e, diga-se de passagem, gostou. A outra estrela foi Óscar Gato, o enólogo responsável pelo vinho e o director de produção da Adega Cooperativa de Borba. Não levou tantos flashes como o Eusébio mas quase...

O vinho, disse o técnico, resultou de um lote de Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon e Trincadeira. As uvas, da

vindima de 2008, são provenientes de vinhas velhas instaladas em solos de xisto da região de Borba. Depois da fermentação (em inox, com alguma pisa mecânica), o lote estagiou 12 meses em barricas de carvalho francês, americano e castanho e 36 meses em garrafa. Esta é uma edição limitada, de apenas 1.000 garrafas numeradas.

16,5 €34

Eusébio
Alentejo tinto 2008
Adega Coop. de Borba
Trincadeira, Alicante e Cabernet
constituem uma combinação invulgar
mas que resulta muito bem neste
vinho denso, sedoso e profundo, com
muitas notas balsâmicas e de
especiarias, compotas e cacau,
avivado por fresca acidez. Muito
carácter alentejano. (14,5%) LL

