

# REVISTA DE VINHOS

PARA APRECIADORES EXIGENTES

Nº 288 | NOVEMBRO 2013 | €4,00 (Cont.) | Revista Mensal | www.revistadevinhos.pt

## TOPOS DE GAMA DO ALENTEJO

Os consagrados e os novos valores

## PALÁCIO DE MATEUS

História e cultura com os pés na terra

## VINHOS BIOLÓGICOS

O planeta agradece

# VINDIMAS

Boas notícias apesar da chuva



são João  
LOTE ESPECIAL 2011

\* PARA PORTUGAL CONTINENTAL



POR  
apenas  
€ 6.00\*



## Pedro Jorge Marques



Pedro Jorge Marques (n. 1974) é um dos proprietários do Restaurante Alfaia, que já existe com esse nome desde 1880. Fundou (em 2003) e é o gerente da Garrafeira Alfaia, um pequeno espaço em frente ao restaurante, que nasceu para amenizar a espera dos clientes do restaurante e se autonomizou para servir e vender vinhos, acompanhados por pequenos petiscos confeccionados por Vitalina Marques. Pedro Jorge é um sonhador, que defende os valores e produtos nacionais, e ambiciona não mais do que servir os seus vinhos a uma legião crescente de seguidores, como parte da boémia pacata do Bairro Alto de hoje.

**\* Como passa os dias de folga? Quantos dias seguidos têm as suas férias?** → Passo sempre com a minha mulher e procuro que o tema do vinho esteja sempre presente, seja à mesa ou a visitar algum produtor. Nunca mais de 15 e procuro sempre destinos que tenham a ver com a minha actividade.

**\* Escolha um nome para um veleiro. E para um pacote?** → Mar me quer bem me quer. Trilogia.

**\* Qual foi o pior castigo que apanhou na escola primária?** → Nunca fui muito de apanhar castigos, mas levei umas reguadas.

**\* Escolha uma figura pública para jantar consigo. Que vinho lhe serviria?** → O eng. Bento dos Santos, e serviria um vinho Chardonnay, branco da Borgonha, um Criots-Bâtard-Montrachet, vinho único no mundo para mim.

**\* Qual a sua flor preferida?** → Orquídea.

**\* Das mulheres dos livros do Corto Maltese, qual a mais sedutora?** → Pandora Groovesnore, por achar que foi a única que Corto realmente amou.

**\* Escreva uma frase idiota para o contrarrótulo de um vinho.** → Vinho com aroma a papoilas que nascem nas margens do rio em dia de neveiro, com uma acidez de fazer chorar as pedras da calçada, com estágio em barricas de eucalipto.

**\* Qual a hora a que um bar de vinhos deve abrir? E fechar?** → Acho que deve abrir às 16h e fechar às 2h. Mas para mim fechar seria quando os clientes quisessem, um bar de vinhos em qualquer parte do mundo é sempre um lugar especial.

**\* Um cliente chega e pede um vinho que detesta. Como faz para o avisar?** → Não aviso, para mim o melhor vinho é aquele que nós gostamos, e eu só tenho que o servir e fazer o cliente sentir-se bem com a sua escolha.