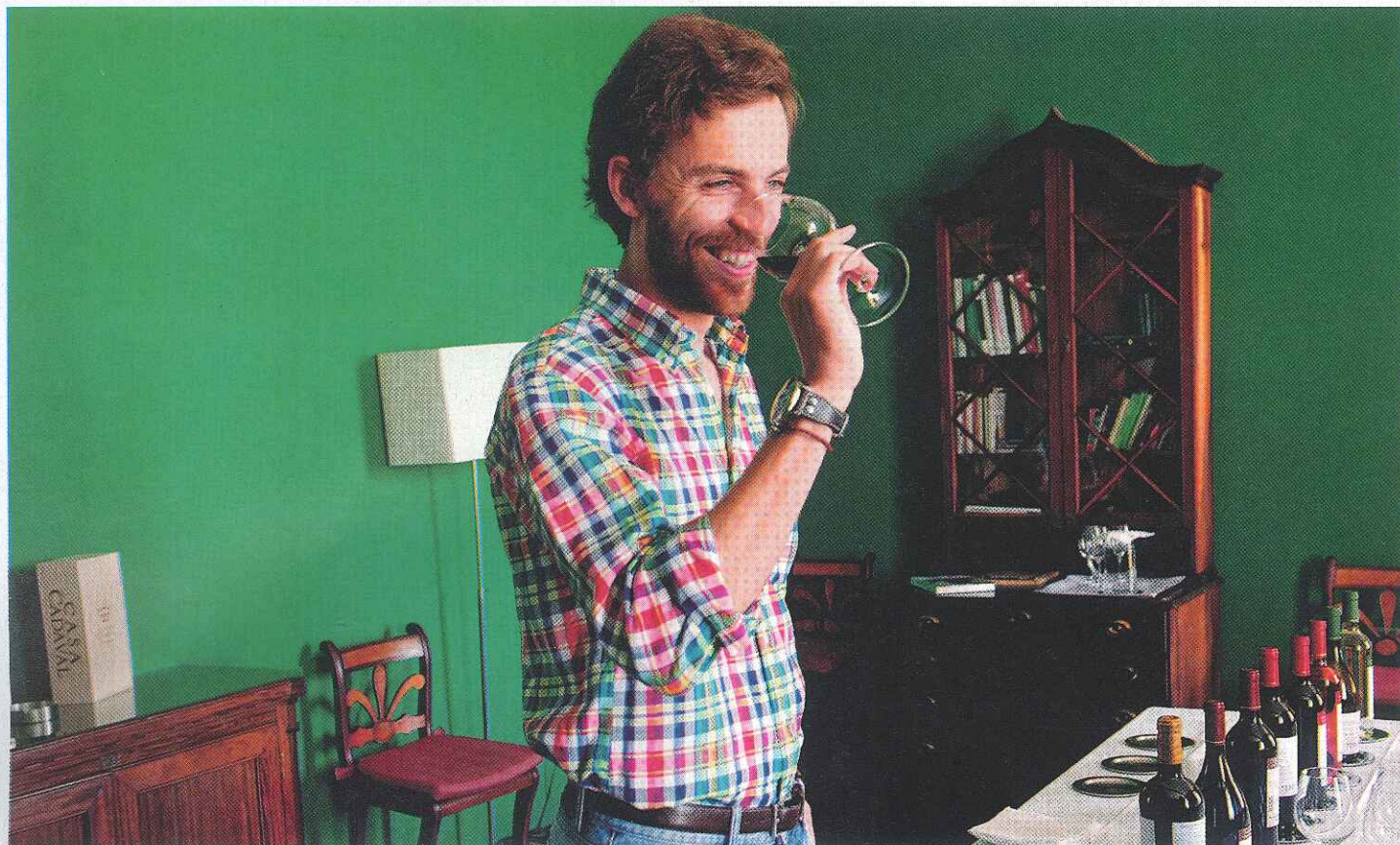


Como é viver numa vinha? Pode-se beber antes de uma entrevista? Este mês, entrevistamos um enólogo, um presidente de CVR e um jornalista. Que também são muitas outras coisas. Aqui falaremos de caça e pesca, livros e poesia, barbas e sustos... E, obviamente, também de comida e bebida.

* **TEXTO** Luis Antunes



* David Ferreira

David Ferreira nasceu na região de Paris em 1980. Regressou a Portugal com 15 anos para fazer os seus estudos secundários e universitários. Licenciou-se em Engenharia Agrária na Escola Superior Agrária de Santarém e fez o mestrado em Viticultura e Enologia na Universidade do Porto, em parceria com o Instituto Superior de Agronomia de Lisboa. Em 2006 entrou como técnico de viticultura para a Casa Cadaval, tendo em seguida assumido algumas funções na equipa de enologia. Em 2012 tornou-se enólogo principal e director de produção.

***Qual a principal vantagem e a principal desvantagem de viver numa vinha?** ➤ A grande vantagem é fazer parte do “terroir”, sentimos a vinha de uma maneira diferente, mais íntima. A desvantagem é alguma insegurança sentida durante a noite.

***Se tivesse que escolher um prato para comer 7 vezes por semana, qual seria?** ➤ Massa italiana.

***Escolha um animal para salvar da extinção.** ➤ Lince ibérico.

***Se não fosse enólogo que profissão gostaria de ter?** ➤ Historiador.

***Já fez calças num alfaiate? Qual o seu padrão preferido de tecido?** ➤ Uma vez, para um casamento. Adoro herringbone tweed, é discreto e universal.

***De que cor era a sua primeira bicicleta?** ➤ Era multicolor, bem ao estilo dos anos 80.

***Qual foi o maior susto que apanhou na vida? Os soluços passaram?** ➤ Num voo para Bruxelas a aterragem foi um pesade-

lo. Ficou na memória, mas já me acalmei com muitas outras aterragens seguras.

***Qual o resultado perfeito de um jogo de futebol?** ➤ “Que le meilleur gagne.”

***Defina os vinhos do Tejo. Que casta falta plantar e que outra proibiria?** ➤ Vinhos de clima quente com elegância ribeirinha, amáveis e por vezes surpreendentes. Proibiria a Trincadeira, ficava em exclusividade para a Casa Cadaval. Devolveria à Grenache uma chance para brilhar.

***De quanto em quanto tempo vai ao barbeiro?** ➤ Depende muito do humor, mas por vezes esta barba não vê lâmina durante 3 meses.

***Com quantos anos se deve beber o Marquesa de Cadaval? Qual o prato para uma ligação perfeita?** ➤ Eu beberia Marquesa de Cadaval entre os 3 e 10 anos. Apostaria num tradicional cabrito assado no forno de lenha.