

#76  
trimestral

# Paixão pelo VINHO

\_ Aniversário  
ADEGA DE CANTANHEDE  
QUINTA DAS BÂGEIRAS

\_ Fora de série  
BLANDY'S MCDXIX  
COSTA BOAL  
RARÍSSIMO BY OSVALDO AMADO

\_ Enoturismo  
QUINTA DO PÉGO  
HERDADE DO FREIXO

\_ Revelação  
CASA DO JOA

\_ Chef  
JUSTA NOBRE

## simplesmente divinais

ENTRE BRANCOS, TINTOS, ESPUMANTES E OS  
FABULOSOS PORTO VINTAGE 2017. ESCOLHAS  
PERFEITAS PARA BRINDAR E PARTILHAR À MESA!

para verdadeiros experts  
[WWW.REVISTAPAIXAOPELOVINHO.COM](http://WWW.REVISTAPAIXAOPELOVINHO.COM)



out/dez



# SABIA QUE?

A Casa Ermelinda Freitas surgiu em 1920, estando prestes a completar 100 anos.

Já conquistou mais de 1000 prémios a nível nacional e internacional.

Dona Ermelinda Reserva é concebido a partir de vinhas velhas com mais de 50 anos de idade.

MAIS INFORMAÇÕES:



PARA QUEM  
SABE O QUE É **ERMELINDA!**

[WWW.ERMELINDAFREITAS.PT](http://WWW.ERMELINDAFREITAS.PT)



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.







**proprietário e editor**  
PurpleSummer Media & Events, Unip. Lda  
Lopes Henriques  
NPC 513 091 378 • Capital Social € 5 000

**sede e redação**  
Rua Manuel da Silva, n.º 2, 1.º Frente  
2700-552 Amadora | Portugal  
T. +351 211 352 336

**diretora executiva**  
Maria Helena Duarte  
purplesummer.mhd@gmail.com  
T. +351 969 105 600

**diretora editorial**  
Susana Marvão  
editorial.purplemedia@gmail.com

**diretor adjunto**  
André Guilherme Magalhães  
andremagellan@gmail.com

**assessora da direção**  
Cristina Ribeiro  
purplesummer.media@gmail.com

**redatores**  
André Guilherme Magalhães, Augusto Lopes,  
António Mendes Nunes, Cláudia Pinto, Hélio  
Loureiro, João Pereira Santos, José Sassetti,  
Manuel Baião, Maria Helena Duarte, Paulo Pimenta,  
Pedro Moura, Sérgio Costa Lopes, Susana Marvão.

**fotografia**  
Carlos Figueiredo, Ernesto Fonseca, Nuno Baptista,  
Nuno Belo e Sérgio Sacoto

**consultores em enologia**  
Gabriela Canossa e Osvaldo Amado

**publicidade e assinaturas**  
T. +351 211 352 336  
purplesummer.media@gmail.pt

**design e paginação**  
João Pedro Rato

**impressão**  
Gráficas Piquer  
C/ Al Mediterráneo, 29  
Polígono de San Rafael  
04230 Huércal de Almería

**distribuição**  
VASP, MLP – Media Logistics Park  
Quinta do Grajal, Venda Seca  
2739-511 Aqualva Cacém

**Registo ERC** 124968  
**Depósito Legal** 245527/06  
**Tiragem média** 4000

Siga-nos também on-line



#paixaopelovinho #revistapaixaopelovinho

A reprodução de textos e imagens  
tem de ser solicitada e autorizada.

**Estatuto Editorial**  
Disponível em [www.revistapaixaopelovinho.com](http://www.revistapaixaopelovinho.com)

**Periodicidade Trimestral**  
out/dez 2019



**Fotografia da Capa**  
© Stokkete



## Venha daí esse 2020

**MARIA HELENA DUARTE**  
fundadora e diretora executiva

Este ano foi tão bom que desejo outro no mínimo igual. A verdade é que também não sou pessoa de me queixar, mas o facto é que não tenho porque o fazer. Tive saúde, vivi rodeada de amor, sinto-me realizada pessoal e profissionalmente, com objetivos cumpridos, as revisitas e os eventos continuam a ser um crescente sucesso, e o ano foi recheado de novidades e excelentes vinhos. Tivemos, desde logo, a declaração de Ano Clássico para o Vintage 2017, todos os produtores apresentaram os seus vinhos, que já andam por aí à conquista do mundo. Foram apresentados vários topos de gama das mais diversas regiões. Escolho destacar a Bairrada que nos deu o Gene tinto 2007, da Kompassus, o Marquês de Marialva 65 Anos Baga Garrafeira 2001, da Adega de Cantanhede, e o Raríssimo By Osvaldo Amado espumante Extra Bruto Blanc des Blancs de 2006, todos com edições limitadas, todos especiais, únicos, irrepetíveis. Mais a norte, uma nota especial para a Costa Boal Family Estates. Que grandes vinhos! O DOC Douro Costa Boal Homenagem tinto Grande Reserva 2011 é fabuloso, idem para o DOC Trás-os-Montes Palácio dos Távora Gold Edition tinto Grande Reserva 2016. Tem sido um gosto assistir ao “crescimento” deste produtor. Parabéns também ao Márcio Lopes. Não há vinho que não surpreenda, parece que não se cansa de procurar o melhor da natureza para nos dar. Estás “Proibido” de parar Márcio!

Venha daí esse 2020. Há tanto por provar, por descobrir, por fazer.  
Um brinde a todos vocês e a um ano novo, verdadeiramente, apaixonante!



## O vinho evita o ‘burnout’

**SUSANA MARVÃO**  
diretora editorial

O conceito é antigo mas só agora a palavra começa a ser mais comum. A síndrome de ‘burnout’, entendida como uma perturbação psicológica causada pelo stress excessivo devido a uma sobrecarga de trabalho, está na ordem do dia.

No tema de capa desta edição, não abordámos os melhores vinhos do ano. Explorámos, sim, a necessidade de passarmos mais tempo à mesa, com os ‘nossos’, a fazer o que realmente nos dá prazer. E se isso implicar uma boa garrafa de vinho, que assim seja.

Porque o competitivo ambiente nas empresas, confessemos, é uma realidade que tão cedo não vai abrandar. Ora, estar à mesa, com um bom vinho, não sei quanto a vocês, mas a mim parece-me um excelente escape. E como dizia um entrevistado, ao juntarmos ingredientes como família e amigos em torno de uma mesa de jantar temos, sobretudo, uma refeição com alimentos nutritivos para o coração... e para a mente. Resumindo: se organizar convívios à volta de uma mesa promove o bem-estar e se o vinho faz parte de estar à mesa, logo o vinho evita o ‘burnout’!

Não evitará, com certeza, o tema é bastante mais sério, preocupante e profundo do que isto, mas em jeito de balanço de ano, esqueçamos a quantidade do tempo que inevitavelmente perdemos, e relembremos o tempo de qualidade que passamos com aqueles que nos são mais próximos. Porque isso, no final, é o que verdadeiramente interessa.

Que 2020 seja tudo o que desejaram.

Um brinde.

# I

06 **Novidades**  
14 **Bye Bye Summer**



16 **Novidades em prova cega**  
28 **Quinta do Pessegueiro**  
29 **Kopke**  
30 **Quinta das Bágeiras**  
32 **Aeternus**



34 **Adega de Cantanhede**  
36 **Madeira Wine Company**  
38 **Costa Boal**  
40 **Raríssimo by Osvaldo Amado**  
42 **Casa do Joa**  
44 **Wine in Azores**  
46 **Herdade do Freixo**



48 **Cap Wine Portugal**  
49 **Wine & Music Valley**  
50 **Quinta do Pêgo**  
54 **Wine & Stuff**  
55 **Contra-Rótulo**



40



56 **Vinho Bom!**  
57 **Tema de Capa – À Mesa com um bom vinho**  
63 **Prova Temática**  
82 **Cinco Sentido – Justa Nobre**  
88 **Mundo do Vinho**  
96 **A História e o Vinho**  
98 **Janela Aberta**



@RevistaPaixaoPeloVinho

www.revistapaixaopelovinho.com

# BRIDÃO

Raízes com história

VISUALS.™

Seja responsável. Beba com moderação.





## Adega do Monte Branco lança vinhos **LouCa** e **LouCa**

O vinho é para ser levado a sério mas também se pode brincar com ele. Luís Louro, proprietário da Adega do Monte Branco, em Estremoz, onde se ocupa da enologia juntamente com Inês Capão, resolveram lançar um desafio mútuo: "Ao fim de sete anos a trabalharmos juntos, cada um resolveu fazer um vinho totalmente a solo". O seu nome é tirado das primeiras letras do apelido de cada um: Lou de Louro e Ca de Capão. Os vinhos são ambos tintos e da colheita de 2015, recaindo a escolha de Luís Louro nas castas Alicante Bouschet, Aragonez e Touriga Nacional, de vinhas em terrenos calcários, enquanto Inês Capão apostou num blend de Aragonez, Alicante

Bouschet e Trincadeira, oriundas de vinhas implantadas em solos de xisto e calcários. Ambos fizeram desengace total, mas enquanto Luís optou por fermentações separadas, Inês foi pelo caminho da co-fermentação. Posteriormente, os dois vinhos estagiaram em barricas usadas (com 2/3 anos) de 300 litros de carvalho francês durante 15 meses.

Há no mercado 1050 garrafas de **LouCa** e 1100 de **LouCa** que são vendidas em pack, para serem degustadas em conjunto e se perceberem as diferenças, embora também possam ser vendidas separadamente, pelo preço de 27,5€ cada. **AMN**



## Oboé Vinhas Velhas 2016 já no mercado

Já estão no mercado os dois Oboé Vinhas Velhas, branco e tinto colheita 2016. Estes vinhos do Douro, da responsabilidade de José Miguel de Almeida e da sua CVD – Companhia dos Vinhos do Douro, são produzidos na Quinta do Cabeço, em Tabuaço. Ambos têm um preço de referência em garrafa de 16,50 euros. Quer nos tintos quer nos brancos, as uvas são de castas antigas do Douro de vinhas antigas com as castas misturadas. O vinho branco foi vinificado em cubas de inox com temperatura controlada e estagiou durante seis meses em barricas de carvalho francês de 225 litros. Foi engarrafado em fevereiro deste ano. Apresenta aromas cítricos e florais aliadas a um sub-

til tostado da barrica. Na boca, mostra-se suave e frutado. O final de boca é agradável e persistente. Tem um teor alcoólico de 13% e um pH de 3,38.

O tinto foi fermentado em cubas de inox com maceração prolongada e temperatura controlada entre os 22 e os 24°C. Estagiou 12 meses em barricas de 225 litros de Carvalho Francês e, tal como o branco, foi engarrafado em fevereiro de 2019.

Tem aroma frutado e complexo com notas que vão do bosque às especiarias. Taninos firmes mas civilizados com a barrica bem integrada. É um vinho fresco, equilibrado e com o final longo. Cremos que tem um bom potencial de envelhecimento. **AMN**



## Mélange à 3 a picardia do Dão

O nome é propositadamente maroto e é um vinho que se pode beber descomplexadamente em qualquer altura. Aliás, até é uma boa alternativa para quem queira começar a entrar no mundo dos tintos do Dão. Esta primeira edição é formada pela mistura de duas castas fêmeas, a Touriga Nacional e a Tinta Roriz e uma casta macho, o Alfrocheiro. É feito na Quinta dos Carvalhais (Sogrape) sob a supervisão enológica da Beatriz Cabral de Almeida. O preço recomendado em prateleira é de 5,99 euros. **AMN**





## Colheitas tardias do Tejo

A Região Tejo deu a conhecer praticamente todos os Late Harvest, ou Colheita Tardia, vinhos ideais para algumas entradas como foie-gras presunto, queijos salgados ou sobremesas com ovos. São vinhos muito doces mas também com alta acidez e, normalmente, com uma graduação média de 12% de álcool. São feitos a partir de uvas colhidas bastante mais tardiamente, sendo o ideal que também sejam contaminadas pelo fungo *Botrytis Cinerea* (a chamada podridão nobre) que provoca uma reação química que aumenta a concentração de açúcar no interior dos bagos. Com a proximidade do rio, as suas manhãs de nevoeiro e tarde secas é no Tejo que provavelmente se concentram a maioria dos Late Harvest de Portugal.

Da Quinta da Alorna veio um branco e um tinto, o único do lote, ambos a custarem

13 euros, o branco a mostrar muita tropicalidade e frescura e o tinto a fazer boa ligação com o chocolate. O Companhia das Lezírias (12,90 euros) ligou muito bem com queijos salgados e o Quinta do Casal Monteiro (8 euros) com o foie gras. Já o Bridão da Adega do Cartaxo (9,90 euros) é um vinho muito polivalente, sendo o Quinta da Lagoalva o mais estranho pelas castas utilizadas (Gewürztraminer e Riesling) e o mais extremado, isto é, maior percentagem de açúcar e maior acidez.

O Pinhal da Torre (19,50 euros) era o mais caro do lote dos provados e bom para gosto de vinhos mais doces. O mais alcoólico (13%) foi o Falcoaria, do Casal Branco (18 euros), muito complexo, quer no aroma quer na boca. Todos estes vinhos devem ser bebidos a uma temperatura entre os 10 e os 12°. **AMN**



## Bairrada com nova identidade

A Bairrada, através da união de esforços entre a Comissão Vitivinícola e a Rota da Bairrada, criou uma marca agregadora e identitária da região. No mesmo dia da apresentação pública assistiu-se à sua divulgação no 'Aqui na Bairrada - Beber e Saborear', numa organização e produção a cargo da Comissão Vitivinícola da Bairrada, da Rota da Bairrada e do Município de Anadia, contando com o apoio da entidade Turismo do Centro de Portugal e do Instituto da Vinha e do Vinho. Esta mostra que decorreu no novo Pavilhão dos Desportos da Anadia contou também com um concurso que reuniu um painel de jurados de 15 provadores que, em prova cega, avaliaram cerca de 70 referências, entre espumantes, vinhos tranquilos brancos e tintos. O Quinta de São Lourenço Espumante 2008 (caves Solar de São Domingos), de entre todos os vinhos a concurso, venceu a Grande Medalha de Ouro.

O novo logótipo da Bairrada apresenta as letras R e B num letrig curvilíneo que lembra as gavinhas das videiras. O slogan é Terras de Bem-viver. **AMN**



## The Yeatman apresenta “a melhor carta regional de vinhos” da Europa e do mundo

O hotel vinico de luxo foi um dos grandes vencedores dos prémios atribuídos pela revista inglesa World of Fine Wine, arrecadando as distinções de “Melhor Carta Regional de Vinhos do Mundo”, “Melhor Carta Regional de Vinhos da Europa”, “Carta de Vinhos 3 Estrelas” e “Prémio do Júri”.

Merecedor da distinção, o “Wine Book”, como é apelidada a carta de vinhos do The

Yeatman, apresenta mais de 1.500 referências, das quais 97% são vinhos nacionais. Assumindo-se como uma máquina do tempo, listando várias colheitas, formatos especiais e edições limitadas e recuando anos ou mesmo décadas, o Wine Book procura retratar o perfil sensorial dos atuais 105 parceiros véricos nacionais do hotel.



## AdegaMãe e prisão de Leiria lançam parceria

Chama-se Projeto Inclusus, é uma iniciativa de desenvolvimento de competências profissionais, na área da viticultura e da produção de vinho, e resulta no lançamento de uma nova marca. Vinhos Inclusus (Tinto e Branco) já estão disponíveis no mercado. Os responsáveis pela iniciativa são a AdegaMãe e o EPL - Estabelecimento Prisional de Leiria (Jovens) que estabeleceram uma parceria de valorização de competências profissionais para jovens reclusos, um projeto que visa potenciar ferramentas de reinserção social. Desde a viticultura e vindima até ao trabalho final de adega, o processo produtivo destes vinhos conta com o empenho dos jovens reclusos.



## Quinta da Gaivosa lança Vinha de Lordelo 2016

Nascido na centenária Vinha do Lorde-lo, o Quinta da Gaivosa Vinha de Lordelo apenas se revela em anos de qualidade excepcional, senda a colheita de 2016 o mais recente lançamento. A nova edição deste icónico monovinha já se encontra disponível, fazendo sobressair a pureza da fruta, a estrutura sólida e a profunda elegância das uvas que comprovaram o seu elevado potencial para a produção de grandes vinhos do Douro e do Porto na família Alves de Sousa. Não houve, portanto, dúvidas na hora de decidir que este seria também ano de lançamento do Quinta da Gaivosa Vinha de Lordelo 2016, um excepcional exemplar de um ano clássico para a região.





## Tapada de Coelheiros Garrafeira 2012

### Relançamento de um vinho icónico

A Herdade de Coelheiros é uma propriedade familiar que produz vinhos de qualidade no Alentejo desde 1991, localizada em Igrejinha, no concelho de Arraiolos. Nos seus 800 hectares, encontramos uma biodiversidade onde as vinhas são abraçadas por montado, pomares de nogueiras, pinhal, olival e vida selvagem. Em 2015, muda de proprietários, iniciando um novo capítulo na sua história, altura em que o casal Alberto Weisser e Gabriela Mascioli se apaixonaram pela diversidade de culturas da herdade e adquiriu a propriedade, onde

passaram a residir. No final de 2016, Luís Patrão é convidado a assumir a enologia e viticultura de Coelheiros, herdando assim o legado do enólogo António Saramago. Cada garrafa ostenta orgulhosamente a ligação ao território e suas tradições. Inspirada na arte secular dos Tapetes de Arraiolos, evoca a singularidade de cada parcela e de cada casta e a forma como estas são minuciosamente trabalhadas, ponto por ponto. Sinónimo de consistência e resistência, que esta arte expressa.

E para mostrar a ligação que Coelheiros

tem desde sempre com a arte, foi apresentado no Museu Nacional de Arte Antiga, o Tapada de Coelheiros Garrafeira 2012, de imagem renovada, mas com o mesmo compromisso de qualidade a que nos habitou, um vinho que mostra e prova que no Alentejo também se fazem vinhos com capacidade de envelhecimento e de enorme frescura. Um vinho, ainda muito jovem, a mostrar intensidade, complexidade, elegância e persistência com enorme potencial de envelhecimento. Um Grande Vinho. **PM**



## Rei dos Leitões eleito o 'Melhor Restaurante da Europa 2019'

O Rei dos Leitões foi eleito o 'Melhor Restaurante da Europa 2019' (Best European Restaurant) pelo Conselho Europeu de Confrarias Enogastrónicas (CEUCO). A distinção aconteceu durante o 17.º Congresso Europeu das Confrarias Vínicas e Gastronómicas, que se realizou em Albufeira, o mesmo local que acolheu esta iniciativa há nove anos.

Entretanto, o icónico restaurante da Mealhada tem um logótipo modernizado, apresentado aquando da inauguração da Lojinha do Rei, um espaço onde se podem adquirir produtos exclusivamente nacionais, desde compotas, chocolates, loiças, objetos de artesanato, têxteis, vinhos e outros produtos – e que é paredes meias com a 'Garrafeira do Rei'.

A nova identidade, da autoria do designer português Fernando Pendão, está a ser feita de forma gradual. No entanto,

o logótipo antigo calcetado no chão da entrada do restaurante jamais será substituído. "É uma obra de arte totalmente produzida à mão. As pedrinhas foram todas cortadas em guilhotina uma a uma", justifica Lúcia Ferreira, proprietária do Rei dos Leitões. **AMN**



**REI DOS LEITÕES**  
EST. 1947



# KOMPASSUS GENE

## O novo vinho de João Póvoa

> texto **António Mendes Nunes** > fotografia **D.R.**  
O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

Se há pessoas bafejadas pela sorte com dotes superlativos, João Póvoa é uma delas. Brilhante cirurgião oftalmologista, invejável cozinheiro e vinhateiro bairradino do melhor que Portugal tem (proprietário da Kompassus), resolveu agora homenagear a sua família e contar a sua história através de um vinho que só podia ter um nome: Gene.

João Póvoa, apresentou recentemente o Gene, um vinho que encerra em si mesmo não só uma homenagem à sua família, especialmente a sua mãe, como o que poderemos chamar de um concentrado da sua história de vida, narrada através de um curioso desdobrável no rótulo, tudo selado com a sua impressão digital.

Podemos ler nesse texto: “Na vindima toda a família, desde miúdos a graúdos, se envolvia nos trabalhos de vindima e da adegas, bem como nas tarefas domésticas que aumentavam com o invulgar número de pessoas que nessa altura se recebia em casa. A mim coube-me sempre ajudar o meu pai na adegas. Era um homem metódico, com uma atenção enorme à qualidade das uvas, que vinificava com o máximo de cuidados e de higiene assim que chegavam ao lagar. Foi ele que me ensinou a fazer a selecção das uvas na vinha para os diferentes patamares de qualidade, transmitindo-me o conhecimento adquirido ao longo de mui-

tas vindimas. Não esqueço aqui o meu avô materno, que com ele ainda fiz vinho num antigo balseiro de madeira onde nunca faltava um pouco de Bastardo para amaciar a Baga”.

Diz ainda João Póvoa que a vinha era o “espaço” da minha mãe. “Sempre se dedicou à viticultura e com ela aprendi a intervir nas videiras no momento certo. Nos últimos 30 anos criámos uma relação de grande cumplicidade, e com a sua ajuda

O Gene é um vinho que encerra em si mesmo não só uma homenagem à família de João Póvoa, mas um concentrado da sua história de vida.

desenvolvi o meu primeiro projecto de produtor/engarrafador, de 1991 até 2007. Foi nesse ano de transição que elaborámos este vinho, combinando três técnicas de três gerações: de meu avô, os balseiros, substituídos por barricas abertas de 700 litros; de meu pai, os lagares abertos; e eu introduzi o desengace e o estágio em barricas”. O resultado, classifica o cirurgião, é este vinho “poderoso que ultrapassou o teste da longevidade, garantindo que estará comigo para sempre”. “Tal como a memória da minha mãe perdurará em mim e no projecto Kompassus de que tanto gostava e que lutou para fazer crescer. É, pois, o Gene de uma família que aqui vos deixa numa garrafa de vinho.”

Além de uma bela homenagem este Gene é também um grande vinho pujante, ainda com taninos muito vivos e muita frescura, em suma apesar da sua idade ainda muito jovem, o que permite antever uma vida para durar ainda umas dezenas de anos.



### FICHA TÉCNICA

Setembro quente e relativamente húmido. Outubro com temperaturas moderadamente quentes e seco o que permitiu maturação atempada e preservação da acidez. Vindima a 10 de Outubro.

A Baga foi vinificada em lagar aberto com desengace parcial, sob controlo de temperatura. Após desencuba estagiou 12 meses em barricas de Carvalho Francês de 300 litros novas, sendo que o mesmo vinho voltou a estagiar mais 12 meses novamente em barricas novas.

As restantes castas foram vinificadas em pequenos balseiros (barricas de 700 litros) também sob controlo de temperatura. Após desencuba, este vinho estagiou nos mesmos balseiros durante 2 anos.

Engarrafamento: Maio 2010.

Castas: Baga, Touriga Nacional, Água Santa, Moreto de Cantanhede e Bastardo.

Álcool: 14%; Acidez total: 6,1 g/l; Açúcares totais: 1,7 g/l.



## Quinta Vale D. Maria apresentou VERY OLD TAWNY COLHEITA PORTO

> texto **Maria Helena Duarte** > fotografia **D.R.**

É o primeiro e há apenas 800 garrafas. Este Vale D. Maria Very Old Tawny Porto Colheita 1969 que a Quinta Vale D. Maria, empresa produtora de vinhos do Porto e do Douro, acaba de lançar, é simplesmente fantástico.

Podia começar este texto com a explicação sensorial deste Vale D. Maria Very Old Tawny Porto Colheita 1969. Mas vou já ao essencial. Só há 800 garrafas. É mesmo muito especial. E se o quiser comprar, tem de preparar 600 euros por cada garrafa. Pronto, agora que já tenho a sua atenção, vou explicar tudo.

O Douro é uma região única, fonte de grandes vinhos, de uma natureza incrível. Mas é também um baú de riquezas escondidas. E todos os produtores querem encontrá-las, especialmente em forma de Vinhos do Porto, guardados cuidadosamente, por muitos anos. Cristiano van Zeller não é diferente. Também ele procurou em adegas antigas do Douro, os últimos barris de Vinho do Porto Colheitas antigos. Depois de os adquirir, o enólogo guardou-os cuidadosamente e criou a sua coleção mais valiosa de Vinhos do Porto, da qual faz parte este Vale D. Maria Very Old Tawny Colheita Porto 1969.

O vinho foi apresentado num delicioso jantar, houve muita partilha de informação e foram muitas as histórias contadas por Cristiano van Zeller, tendo afirmado: “Fa-

zer vinho no Douro é também reconhecer a qualidade de Vinhos do Porto que estão guardados há vários anos, à espera da altura certa para serem bebidos. Descobri algumas pipas, muito bem preservadas, com diferentes colheitas e desde 2017 que temos vindo a adquirir alguns anos. O lançamento do Vale D. Maria Very Old Tawny Colheita Porto 1969 é o início da revelação desta coleção que cuidadosamente envelhece na adega da Quinta Vale D. Maria. Iremos lançar cada colheita, devagar e com tempo, quase como a revelação da história de uma página de um livro.”

### **VALE D. MARIA VERY OLD TAWNY COLHEITA PORTO 1969**

Envelheceu em barricas de Vinho do Porto até à data do seu engarrafamento e ganhou nuances de tom âmbar, com reflexos dourados. “Opulento no nariz, revela notas de mel, manteiga de caramelo, pêssegos secos, ameixas, menta e eucalipto. Vinho doce, suculento e equilibrado, este vinho prolonga-se no palato”.

Cada engarrafamento é feito mediante pe-

dido e cada garrafa será numerada, cada pormenor foi pensado ao detalhe e o processo rotulagem é feito à mão. A caixa de madeira tem um acabamento em pau santo e o seu interior é revestido a tecido aveludado preto. O formato da garrafa foi inspirado nos frascos de perfume de luxo.

### **A QUINTA VALE D. MARIA**

A Quinta, localizada no Vale do Rio Torto na região do Douro, tem os primeiros registos em 1868. Desde a colheita de 1996 que se dedica à produção de vinhos DOC Douro e Vinhos do Porto, sob a visão de Cristiano van Zeller, 14.ª geração de produtores ligados aos vinhos desta região. Os vinhos da Quinta Vale D. Maria refletem o caráter único do Douro, preservando a identidade das vinhas com grande diversidade de castas, orientações solares, densidade de plantação e idade das vinhas. O respeito pela origem é mantido através de uma viticultura sustentável, com respeito pela região e ressaltando a diversidade das castas do Douro. A Quinta Vale D. Maria está integrada no Grupo Aveleda desde 2017.





## WINE & SOUL APRESENTA novas colheitas dos vinhos durienses

> texto **Susana Marvão** > fotografia **D.R.**

Sandra Tavares e Jorge Serôdio Borges apresentaram as mais recentes colheitas dos seus vinhos, produzidos em pleno Douro.

O casal de enólogos Sandra Tavares e Jorge Serôdio Borges, rostos da Wine & Soul, são o reflexo da entrega total e da paixão pelo vinho, pela região e pelas Vinhas Velhas implantadas nos ingremes socacos de Vale Mendiz. Para comprovar a entrega do casal no projeto, chegaram ao mercado as novas colheitas do portefólio de vinhos da Wine & Soul: Pintas Douro tinto 2017, Pintas Porto Vintage 2017, Pintas Character Douro tinto 2017, Quinta da Manoella VV Douro tinto 2017, Manoella Douro Tinto 2017, Manoella Douro branco 2018 e Guru Douro branco 2018.

Elegantes, frescos e equilibrados são as características que definem os vinhos durienses de Sandra Tavares e Jorge Serôdio Borges. Os tintos 2017 são apresentados pela Wine & Soul como revelando “uma qualidade excepcional”, mantendo a “consistência de um perfil equilibrado entre a concentração, complexidade e elegância a

que se juntam as ímpares características da colheita”. Já os brancos 2018, provenientes de vinhas velhas, “revelam-se vinhos bastante frescos, cítricos e com grande aptidão gastronómica”.

Todos os vinhos produzidos pela empresa têm “uma intervenção mínima durante a vinificação, sendo o seu terroir único que determina a expressão de cada vinho”.

Fundada em 2001 pelo casal de enólogos, a empresa tem elaborado alguns dos vinhos “de maior reconhecimento no Douro”, dizem em comunicado enviado à imprensa. Recentemente, o Pintas Por-

**Todos os vinhos produzidos pela empresa têm “uma intervenção mínima durante a vinificação, sendo o seu terroir único que determina a expressão de cada vinho”.**

to Vintage 2017, 10ª declaração vintage da Wine&Soul, foi premiado com 97-99 pontos na escala do prestigiado crítico americano Robert Parker. Mark Squires, o provador de vinhos portugueses da equipa da Robert Parker Wine Advocate, revelou a pontuação do Pintas Porto Vintage 2017, num artigo de 11 de Julho intitulado de ‘Portugal: The 2017 Ports – The Freak Vintage Comes Through’. Squires afirma que o Pintas Porto Vintage 2017 “parece ser o melhor de todos os seus Vintages, e que está neste momento a querer dizer algo na história do produto”.

Em 2018, a publicação Wine & Spirits distinguiu também a Wine & Soul entre as 100 melhores adegas do mundo. Para o casal de enólogos Sandra Tavares e Jorge Serôdio Borges, “o reconhecimento internacional vem reforçar o caminho e a aposta na produção de vinho do Porto e a consistência e qualidade dos seus vinhos”.

## Grandes Escolhas Vinhos e Sabores quatro dias de grandes provas

O “Grandes Escolhas Vinhos & Sabores 2019” GEVS, feira dedicada aos vinhos e sabores, decorreu em Lisboa e teve como novidade a criação de dois espaços diferenciadores. Um dedicado aos vinhos e produtos Bio(lógicos) e uma zona dedicada aos queijos. A feira reuniu cerca de 400 produtores, entre vinhos, sabores e acessórios, e mais de 3 mil néctares em prova livre. Paralelamente, como é habitual, um programa de provas especiais, quase uma dezena nesta edição, que constituem sempre uma oportunidade única para o enófilo conhecer melhor um determinado produtor ou provar algumas raridades.

Naturalmente que, apesar dos quatro dias de duração do evento, é impossível provar tantos vinhos e há que fazer opções. Assim, prestámos especial atenção aos brancos e espumantes, melhores ano após ano, que têm feito um caminho ao encontro da autenticidade e da excelência. Aproveitámos ainda para provar os Vinhos do Porto

Vintage 2017 disponíveis, confirmando a excelência da de um grande ano.

Um dos momentos mais aguardados deste evento é a atribuição dos prémios do Concurso de Vinhos “Escolha da Imprensa”. Este ano, os vencedores foram os seguintes: na categoria de espumantes, o primeiro lugar foi atribuído ao “Montanha Grande Cuvée Bairrada Baga & Chardonnay branco 2010”, do produtor Caves da Montanha. Nos brancos, foi o “Regueiro Barricas Vinho Verde Monção e Melgaço Alvarinho 2017”, da Quinta do Regueiro, a ser distinguido. O vinho “Ravasqueira Premium Regional Alentejano 2017”, da Sociedade Agrícola D. Diniz, assumiu a liderança nos rosés. Já nos tintos, o “Antónia Adelaide Ferreira Douro 2015”, da Sogrape Vinhos, superou a concorrência. Por fim, nos vinhos generosos, o destaque maior foi para o “Justino’s Madeira Sercial Colheita 2017”, da Justino’s Madeira Wine.

**JPS/MB**



## Chegou ao mercado o “Olho de Mocho”

Após um período de 12 horas de maceração pelicular a frio, o Olho de Mocho, vinho branco, single vineyard, reserva 2018, fermentou em barricas de carvalho francês e em depósitos de cimento, por um período de 21 dias, a uma temperatura controlada. No final da fermentação, foi submetido a uma battonage diária durante cinco meses. Depois estagiou três

meses em garrafa.

Como notas de prova, destaque para a sua cor citrina e aromas de vincada mineralidade com nuances de pederneira. Boca preenchida, com excelente acidez a proporcionar frescura intensa; untuosidade relevante e estrutura final com longevidade. As castas são Antão Vaz e o teor alcoólico é de 12,5%. **SM**



## Ganita Homenagem tinto 2015

António Gomes Vieira, avô de Luís Vieira, administrador da Quinta do Gradil, estaria a comemorar 100 anos se estivesse vivo em 2019, data que permanecerá em forma de vinho: Ganita Homenagem tinto 2015, vinho Regional Lisboa, que assume a marca um dia criada por esse homem “empreendedor, inspirador e humilde” para quem “a palavra e um aperto de mão valia mais do que qualquer contrato” e motivou Luís Vieira a fazer do vinho um caminho de vida. Ganita Homenagem foi elaborado com as castas Tannat, Alfrocheiro e Touriga Nacional, contou com estágio por 12 meses em barricas de 225L e outros 12 meses em garrafa. É um vinho distinto, balsâmico, floral e vegetal, com especiarias, notas de café e tinta da china. De excelente estrutura, revela bom corpo e volume, taninos elegantes, bela acidez e a promessa de continuar a crescer por mais alguns anos. Um vinho perfeito para brindar “ao meu avô, ao terroir, e à vida!”, destacou Luís Vieira. **MHD**





## Bye Bye Summer Wine Party

A 5ª edição da festa vinica Bye Bye Summer Wine Party voltou a decorar o jardim do Lisbon Marriott Hotel com mais de mil apaixonados pelo mundo dos vinhos e não só, já que este ano houve uma novidade: o "Cocktail Garden" by Adega de Favaio.

Estavam em prova mais de 200 vinhos e espumantes de produtores selecionados de Portugal. Houve deliciosos petiscos deliciosos, música, os jogos no lounge "Arrisca e Ganha com Faisão, Cabeça de Toiro e Lagosta", espaço promovido pela Enoport Wines que ofereceu centenas de prémios aos participantes. Os cocktails vnicos estiveram no centro das atenções, havendo sempre fila para o "Cocktail Garden", um espaço dinamizado pela Adega de Favaio, que surpreendeu com atrativas e coloridas propostas. **PPV / EF / IA**







# novidades as nossas escolhas

BRANCOS, ROSADOS, TINTOS, TRANQUILOS OU GENEROSOS, ESPUMANTES...  
TODOS OS MESES OS PRODUTORES ENVIAM PARA A REVISTA PAIXÃO PELO VINHO  
OS SEUS NOVOS LANÇAMENTOS PARA PROVA CEGA  
E CLASSIFICAÇÃO DO PAINEL DE PROVADORES.  
CONHEÇA-OS E DESFRUTE APAIXONADAMENTE!



@RevistaPaixaoPeloVinho

As provas cegas realizam-se no Hotel Tryp Aeroporto de Lisboa  
com copos Schott Zwiesel Din Sensus.



# 19

€ 49,90

## TERRANTEZ DO PICO

IG BRANCO 2018

 AÇORES 12,50% vol.

ENOLOGIA  
ANTÓNIO MAÇANITA

CASTAS  
TERRANTEZ DO PICO

COR

Amarelo, brilhante.

AROMA

Mineral, distinto, fresco, com notas de fósforo, toque frutado.

SABOR


Com notas a iodo, é salgado, fresco, intenso e vibrante, nota-se a juventude mas também muita complexidade. É completamente diferente e apelativo. Termina persistente e seco.

AZORES WINE COMPANY

T. +351 912 530 237

enoturismo@azoreswinecompany.com

www.azoreswinecompany.com

 azoreswinecompany



# 18

€ 80

## ADEGA DE FAVAIOS 1989

DOC MOSCATEL DO DOURO 1989

 DOURO 17% vol.

ENOLOGIA  
MIGUEL FERREIRA

CASTAS  
MOSCATEL GALEGO BRANCO

COR

Âmbar dourado, brilhante.

AROMA

Delicado, elegante, fino, com predominantes notas de frutos secos, toque de citrinos confitados, casca de laranja cristalizada, mel e pinhões.

SABOR


Guloso, untuoso, envolvente, um conjunto muito equilibrado, mantém o perfil aromático, deixa um final de boca persistente e atrativo.

ADEGA DE FAVAIOS

T. +351 259 949 166

geral@adegadefavaios.com.pt

adegadefavaios.pt

 Adega de Favaíos



# 18,5

## PROIBIDO

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2017

€ 29,50

DOURO 15% vol.

 ENOLOGIA  
MÁRCIO LOPES

CASTAS  
VINHAS VELHAS

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Fantástico, concentrado, a revelar com notas de frutos pretos, ameixa, amora bem maduras, fumados e tostados, especiaria. Vai crescendo.

SABOR Intenso, com excelentes taninos, fortes e firmes, frescura a prometer longevidade, mantém o perfil, tem muito caráter, promete evoluir como só os grandes vinhos sabem fazer. Termina persistente.


MÁRCIO LOPES WINEMAKER

T. +351 926 770 923

marcio.livio.lopes@gmail.com / geral@mlw.pt

www.mlw.pt

www.vinhosproibido.blogspot.pt

 Márcio Lopes Winemaker



**18****MARQUÊS DE MARIALVA**

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2013

**€ 16,95** BAIRRADA 14,5% vol.ENOLOGIA  
OSVALDO AMADOCASTAS  
VINHAS VELHAS

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos pretos maduros, com destaque para amoras, cerejas pretas, mirtilos, ameixa, violetas e especiarias.

SABOR Taninos ricos e sedosos, frescura excelente, envolvente, madeira de grande qualidade a deixar notas de canela, baunilha, café, chocolate, alguma fruta a dar elegância ao conjunto, persistente e apelativo no final.

ADEGA DE CANTANHEDE

T. +351 231 419 540

geral@cantanhede.com

www.cantanhede.com

Adega de Cantanhede

Marquês de Marialva

**18****€ 28****DESALMADO**

DOC TINTO 2013



TEJO

14,50% vol.

ENOLOGIA  
PEDRO GILCASTAS  
TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON,  
TINTA RORIZ, ALCANTE BOUSCHET, MERLOT  
E CASTELÃO

COR

Granada, limpo.

AROMA

Elegante, vibrante, com evidentes notas a fruta madura, com destaque para bagas silvestres e frutos vermelhos, geleia, especiaria e cacau.

SABOR

Envolvente, com bom corpo e volume, taninos firmes mas aveludados, frescura equilibrada, madeira bem integrada, alguma fruta, toque vegetal, pimento, deixa um final prolongado e prazeroso.

ADEGA DO CARTAXO

T. +351 243 770 987

geral@adegacartaxo.pt

www.adegacartaxo.pt

Adega Cartaxo

**18****QUINTA DA DEVESE VINHAS VELHAS**

DOC TINTO RESERVA 2013

**€ 17,99** DOURO 14,50% vol.ENOLOGIA  
JORGE SOUSA PINTO

VINHAS VELHAS

COR Rubi concentrado, intenso, limpo.

AROMA Impressionante, com elegantes notas de frutos pretos, amoras, mirtilos, cassis, tosta, baunilha.

SABOR Taninos de grande qualidade, excelente frescura, especiado, com notas frutadas e vegetais, equilibrado, apelativo, persistente.

SOC. AGRÍCOLA DA QUINTA DA DEVESE

**18****QUINTA DAS BÁGEIRAS CERCIAL**

DOC BRANCO 2016

**€ 57** BAIRRADA 13,5% vol.ENOLOGIA  
RUI MOURA ALVES

CERCIAL

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Mineral, fresco, frutado, com notas tostadas e fumadas bem discretas. Distinto.

SABOR Rico, excelente frescura, cheio de potencial, a pedir tempo, a madeira a deixar espaço à fruta, é seco, especiado e termina persistente.

MÁRIO SÉRGIO ALVES NUNO



# 18

€ 74,90

**VINHA CENTENÁRIA**

DO BRANCO 2017

**PICO** 13,50% vol.

**ENOLOGIA**  
**ANTÓNIO MAÇANITA**

**CASTAS**  
ARINTO DOS AÇORES, VERDELHO, ALICANTE BRANCO E BOAL

**COR**  
Amarelo citrino, limpo.

**AROMA**  
Sente-se o mar, como os salpicos trazidos pelo vento, notas frutadas, citrinos em destaque, fresco.

**SABOR**  
Frutado, com ligeiro toque vegetal, algas, salgado, com toque de pólvora, complexo e distinto, vai oferecendo cada vez mais e deixa um final seco, persistente e gastronómico.

**AZORES WINE COMPANY**  
T. +351 912 530 237  
enoturismo@azoreswinecompany.com  
www.azoreswinecompany.com  
f azoreswinecompany



# 18

€ 50,80

**QUINTA DO NOVAL**

DOC TINTO RESERVA 2016

**DOURO** 13,50% vol.

**ENOLOGIA**  
**CARLOS AGRELLOS**

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTO CÃO

**COR** Rubi intenso, denso, opaco.

**AROMA** excelente, elegante, com notas de frutos de baga maduros, bolo-inglês, especiarias.

**SABOR** Rico, intenso, com frescura vibrante, taninos perfeitos, mantém a fruta, tostados, chocolate, muito bom, termina persistente.

**QUINTA DO NOVAL**



# 18

€ 14,99

**QUINTA FOZ DE AROUCE**

REG TINTO 2015

**BEIRA ATLÂNTICO** 13% vol.

**ENOLOGIA**  
**JOÃO PORTUGAL RAMOS**

BAGA E TOURIGA NACIONAL

**COR** Rubi intenso, limpo.

**AROMA** Muito elegante, a revelar frutos vermelhos maduros, morangos, cerejas, geleia, floral e tostados.

**SABOR** Excelente estrutura, taninos sedosos, frescura em grande nível, madeira discreta e bem integrada, termina persistente e apelativo.

**J PORTUGAL RAMOS**



# 18

€ 17,50

**PEQUENOS REBENTOS VINHAS VELHAS**

EDIÇÃO LIMITADA

DOC BRANCO RESERVA 2018

**VINHO VERDE** 12,5% vol.

**ENOLOGIA**  
**MÁRCIO LOPES**

**CASTAS**  
LOUREIRO

**COR** Amarelo citrino com tons esverdeados, brilhante.

**AROMA** Distinto, a pedir algum tempo para se mostrar, mas depois brinda-nos com notas florais associadas a frutos citrino, especiarias, tostados e até erva aromáticas.

**SABOR** Jovem, elegante, com frescura em grande nível, mantém o perfil aromático e promete ficar ainda melhor se esperar mais algum tempo. Termina persistente.

**MÁRCIO LOPES WINEMAKER**  
T. +351 926 770 923  
marcio.livio.lopes@gmail.com / geral@mlw.pt  
www.mlw.pt  
www.vinhosproibido.blogspot.pt  
f Márcio Lopes Winemaker

**17,7****€ 21****TORRE DE PALMA**

REG BRANCO 2018

**ALENTEJO**

13,50% vol.

**ENOLOGIA****DUARTE DE DEUS****CASTAS****ARINTO E ALVARINHO****COR**

Amarelo citrino, brilhante.

**AROMA**

Elegante, equilibrado, com destaque para notas florais, fruta fresca, tangerina, tosta muito suave.

**SABOR**

Excelente corpo e volume, com frescura apelativa, num conjunto delicado e perfeito para acompanhar pratos requintados, rico, envolvente, deixa um final prolongado.

**TORRE DE PALMA**

T. +351 245 038 890

reservas@torredepalma.com

www.torredepalma.com

Torre de Palma Wine Hotel - Design Hotels

**17,5****€ 16,95****MARQUÊS DE MARIALVA**

DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2015

**BAIRRADA**

13,50% vol.

**ENOLOGIA****OSVALDO AMADO****CASTAS****ARINTO****COR**

Amarelo citrino, limpo.

**AROMA**

Fresco, exuberante, com distintas notas citrinas, limão, laranja, toranja, toque floral.

**SABOR**

Muito interessante, com bom corpo e volume, frescura em destaque a conferir perfil gastronómico, a fruta bem interligada com madeira de qualidade, notas de baunilha, termina persistente.

**ADEGA DE CANTANHEDE**

T. +351 231 419 540

geral@cantanhede.com

www.cantanhede.com

Adega de Cantanhede

Marquês de Marialva

**18****VILLA OLIVEIRA**

DOC BRANCO 2016

**€ 42****DÃO**

13% vol.

**ENOLOGIA****PAULO NUNES****ENCRUZADO****COR**

Amarelo citrino, brilhante.

**AROMA**

Apelativo, com distintas notas frutadas, maçã, pera, lichias, toque citrino.

**SABOR**

Com excelente corpo e volume, frescura de grande nível, vibrante, um grande vinho, termina persistente.

**O ABRIGO DA PASSARELA****16****CONVENTUAL**

DOC BRANCO 2018

**€ 3,05****PORTALEGRE**

12% vol.

**ENOLOGIA****NUNO D'O E JOSÉ REIS****ARINTO, ROUPEIRO E ANTÃO VAZ****COR**

Amarelo citrino, brilhante.

**AROMA**

Harmonioso, com delicadas notas de frutos citrinos e de pomar, fresco e jovem.

**SABOR**

Tem boa boca, tudo muito equilibrado, boa fruta, a frescura em destaque, termina longo e apelativo.

**ADEGA DE PORTALEGRE WINERY****18****VINHA DE SÃO LÁZARO SINGLE VINEYARD**

REG TINTO 2015

**€ 25****ALENTEJANO**

14,5% vol.

**ENOLOGIA****JOÃO PORTUGAL RAMOS****TOURIGA NACIONAL****COR**

Rubi intenso, limpo.

**AROMA**

Expressivo, intenso, com predominantes notas frutadas e florais, toque de grafite.

**SABOR**

Distinto, com excelentes taninos, frescura cativante e promissora, toque vegetal, fruta preta madura, boa madeira, termina persistente.

**J PORTUGAL RAMOS****17,5****ADEGA DE PEGÕES**

REG TINTO GRANDE RESERVA 2016

**€ 15****PENÍNSULA DE SETÚBAL**

14,5% vol.

**ENOLOGIA****JAIME QUENDERA****SYRAH, TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ E ALICANTE BOUSCHET****COR**

Granada, limpo.

**AROMA**

Com excelentes notas de frutos vermelhos e pretos maduros e envolventes, tosta suave.

**SABOR**

Bom corpo e volume, taninos macios, frescura em destaque, boa estrutura, equilibrado, termina persistente.

**COOPERATIVA AGRÍCOLA DE SANTO ISIDRO DE PEGÕES**

&lt;10 Defeituoso | 10-11,9 Fraco | 12-13,9 Médio | 14-15,9 Bom | 16-17,9 Muito bom | 18-20 Excelente





**17,5** € 16,80

### QUINTA DO CERRADO DA PORTA

REG TINTO GRANDE RESERVA 2015

 LISBOA 13,50% vol.

ENOLOGIA  
ALEXANDRA MENDES

CASTAS  
TOURIGA NACIONAL, MERLOT E SYRAH

COR

Rubi intenso, limpo.


AROMA

Equilibrado e distinto, revela notas frutadas frescas, com destaque para frutos vermelhos maduros, flores, notas de bosque.

SABOR

Com excelente frescura, taninos macios, mantém a fruta aliada a madeira de boa qualidade, tem bom corpo e volume, é muito equilibrado e termina persistente.

CERRADO DA PORTA

T. +351 967 007 272  
geral@cerrado-da-porta.pt  
www.cerrado-da-porta.pt  
 Quinta do Cerrado da Porta



**17,5** DEU-LA-DEU TERRAÇOS ALVARINHO

DOC BRANCO 2016

€ 35 VINHO VERDE 13% vol.

 ENOLOGIA  
FERNANDO MOURA E JOSÉ LOURENÇO

ALVARINHO

COR Amarelo, limpo.

AROMA Fresco, mineral, citrino, distinto, com perfil mais clássico e austero.

SABOR Tem bom corpo e volume, frescura vibrante e fazer sobressair o potencial gastronómico e de guarda, termina persistente.

ADEGA COOP. REGIONAL DE MONÇÃO



**17,5** BUSTO

DOC BRANCO RESERVA 2018

€ 35 DOURO 14% vol.

 ENOLOGIA  
PEDRO COUTINHO/ NUNO FELGAR

MALVASIA FINA, VIOSINHO E ARINTO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, citrinos e frutos de pomar maduros, tosta suave.

SABOR Mineral, fresco, vibrante, com excelente corpo e volume, mantém a fruta em destaque, deixa um final persistente e gastronómico.

QUINTA DA BARCA - MARIA HELENA SOUSA ALVES



**17** QUINTA DE LOUROSA

REG BRANCO 2018

€ 8,5 MINHO 13% vol.

 ENOLOGIA  
JOANA DE CASTRO

CASTAS  
ALVARINHO

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, brilhante.

AROMA Elegante, com sedutoras notas citrinas, fresco, mineral, tosta suave e envolvente.

SABOR Fresco, com perfil gastronómico, vibrante, cítrico, a madeira discreta bem integrada a complexar o conjunto, deixa um final persistente e apelativo.

QUINTA DE LOUROSA

T. +351 255 815 312  
info@quintadelourosa.com  
www.quintadelourosa.com  
 Quinta de Lourosa



<b>17,5</b>	<b>QUINTA DA GAIVOSA</b> DOC TINTO 2015
<b>€ 37,69</b>	DOURO 14,5% vol.
	ENOLOGIA TIAGO ALVES DE SOUSA
	VINHAS VELHAS
<b>COR</b>	Rubi intenso, limpo.
<b>AROMA</b>	Envolvente, com notas de frutos vermelhos maduros, geleia, notas de cedro. vegetal seco.
<b>SABOR</b>	Bom corpo e volume, taninos poderosos, boa frescura, a fruta integrada com excelente madeira, equilibrado e persistente.
	DOMINGOS ALVES DE SOUSA



<b>17,5</b>	<b>QUINTA DO NOVAL</b> REGIONAL TINTO 2016
<b>€ 30,5</b>	DOURO 14% vol.
	ENOLOGIA CARLOS AGRELLOS
	SYRAH
<b>COR</b>	Vermelho escuro, limpo,
<b>AROMA</b>	Fresco, mineral, com evidentes notas especiadas, alguma fruta, tostados.
<b>SABOR</b>	A madeira bem integrada a deixar notas de café, chocolate, especiarias, taninos macios, boa frescura, termina longo.
	QUINTA DO NOVAL



<b>17,5</b>	<b>MARQUÊS DE MARIALVA SINGULAR</b> LICOROSO 2011
<b>€ 16,95</b>	BAIRRADA 19,5% vol.
	ENOLOGIA OSVALDO AMADO
	BAGA E TINTA RORIZ
<b>COR</b>	Rubi concentrado, denso.
<b>AROMA</b>	Intenso em notas frutadas, com evidente predominância de frutos vermelhos maduros e geleia.
<b>SABOR</b>	Bom corpo e volume, envolvente, taninos aveludados, boa frescura a equilibrar a doçura, fruta aliada a notas tostadas, final longo e guloso.
	ADEGA DE CANTANHEDE



<b>17,5</b>	<b>CINCO FORAIS</b> DOC TINTO 2017
<b>€ 21</b>	ALENTEJO 15% vol.
	ENOLOGIA JOÃO SILVA E SOUSA
	ALICANTE BOUSCHET
<b>COR</b>	Granada, limpo.
<b>AROMA</b>	Intenso em notas de frutos de baga pretos, ameixa preta, eucalipto, vegetal, tosta.
<b>SABOR</b>	Muito bom. Com taninos macios mas firmes, frescura perfeita, juntam-se notas de chocolate, especiarias, termina persistente.
	FUNDAÇÃO ABREU CALLADO



<b>17,5</b>	<b>QUINTA DO PERDIGÃO</b> DOP TINTO 2013
<b>€ 25</b>	DÃO 14% vol.
	ENOLOGIA MAFALDA PERDIGÃO E JOSÉ PERDIGÃO
	TOURIGA NACIONAL
<b>COR</b>	Rubi profundo, denso.
<b>AROMA</b>	Frutado intenso, fruta madura, framboesa, cereja, terroso, notas de tinta da china, fumados.
<b>SABOR</b>	Grande volume, taninos poderosos e macios, frescura perfeita, notas de chá, cedro, couro, especiaria, final persistente.
	QUINTA DO PERDIGÃO



<b>17,5</b>	<b>VILLA OEIRAS SUPERIOR</b> LICOROSO GENEROSO 15 ANOS
<b>€ 30</b>	CARCAVELOS 19% vol.
	ENOLOGIA TIAGO CORREIA E PEDRO SÁ
	ARINTO, GALEGO DOURADO E RATINHO
<b>COR</b>	Âmbar, limpo.
<b>AROMA</b>	Intenso em notas de frutos secos, caramelo, folhas de chá, especiarias, tostados e fumados.
<b>SABOR</b>	Bom corpo e volume, frescura em destaque a equilibrar o conjunto, mantêm os frutos secos, termina persistente.
	MUNICÍPIO DE OEIRAS



<b>17,5</b>	<b>HERDADE DA ARCEBISPA</b> REG TINTO GRANDE RESERVA 2016
<b>€ 28</b>	PENÍNSULA DE SETÚBAL 15% vol.
	ENOLOGIA GONÇALO CARAPÊTO
	ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL E CABERNET SAUVIGNON
<b>COR</b>	Rubi carregado, limpo.
<b>AROMA</b>	Concentrado, jovem, a pedir tempo para abrir, muita fruta preta madura, vegetal, boa tosta.
<b>SABOR</b>	Bom corpo e volume, taninos firmes e sedosos, frescura em destaque a garantir boa evolução, um bom vinho, termina persistente.
	SOC. AGRIC. DA ARCEBISPA



<b>17,5</b>	<b>CARTUXA</b> DOC TINTO RESERVA 2015
<b>€ 34</b>	ALENTEJO 14,5% vol.
	ENOLOGIA PEDRO BAPTISTA E DUARTE LOPES
	ALICANTE BOUSCHET E ARAGONÊS
<b>COR</b>	Rubi, limpo.
<b>AROMA</b>	Intenso em notas frutadas, com destaque para amoras, ameixas, chocolate e notas fumadas.
<b>SABOR</b>	Tem bom corpo e volume, taninos firmes mas macios, fresco e gastronómico, notas vegetais, final longo e distinto.
	FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA

<10 Defeituoso | 10-11,9 Fraco | 12-13,9 Médio | 14-15,9 Bom | 16-17,9 Muito bom | 18-20 Excelente



**16,8** € 9,40

### QUINTA DO CERRADO DA PORTA

IG ESPUMANTE BRANCO EXTRA BRUTO  
EXTRA RESERVA

 LISBOA 12% vol.

ENOLOGIA  
ALEXANDRA MENDES

CASTAS  
ARINTO

COR  
Amarelo citrino, bolha fina e persistente,  
brilhante.

AROMA  
Frutado intenso, com predominantes  
notas de frutos de pomar, como maçãs  
verdes, alperces, citrinos.

SABOR  
Fresco, vibrante, com boa musse,  
frutado, citrinos em destaque, tem  
perfil gastronómico e deixa um final  
persistente e elegante.

CERRADO DA PORTA  
T. +351 967 007 272  
geral@cerrado-da-porta.pt  
www.cerrado-da-porta.pt  
 Quinta do Cerrado da Porta



**16** € 6,5

### LAGOA NEGRA MOLE SIGNATURE

DOC TINTO 2018

 ALGARVE 13% vol.

ENOLOGIA  
JOÃO DO Ó MARQUES

CASTAS  
NEGRA MOLE (AUTÓCTONE)

COR  
Granada, limpo.

AROMA  
Distinto, com predominantes notas  
de frutos vermelhos maduros, toque  
de geleia dos mesmos, vegetal seco,  
tostados.

SABOR  
Equilibrado, tem taninos macios e  
envolventes, boa frescura, mantém a  
fruta, madeira bem integrada a deixar  
notas especiadas, termina longo e  
harmonioso.


ÚNICA - ADEGA COOPERATIVA DO  
ALGARVE  
T. +351 965 668 234  
T. +351 282 342 181  
adega.algarve@asapo.pt  
 Única Algarve



**17,5** QUINTA DO PÊGO

DOP PORTO 2011

€ 55 DOURO 20% vol.

 ENOLOGIA  
WOUTER PIENAR E MANUEL HENRIQUE DA SILVA

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, SOUSÃO  
E TINTO CÃO

COR  
Âmbar escuro, com tons avermelhados,  
limpo.

AROMA  
Intenso em notas de baunilha e caramelo,  
aliadas a especiarias, tostados.

SABOR  
Envolvente, untuoso, com excelente  
volume, especiado, com notas de bolo-  
inglês, delicado, termina persistente.


QUINTA DO PÊGO



**17,5** VILLA OLIVEIRA  
VINHA DAS PEDRAS ALTAS

DOC TINTO 2014

€ 36 DÃO 13,5% vol.

 ENOLOGIA  
PAULO NUNES

VINHA DAS PEDRAS ALTAS

COR  
Vermelho, denso.

AROMA  
Frutado intenso, a evidenciar mirtilos, frutos  
vermelhos maduros, notas de chá preto.

SABOR  
Perfil clássico, com bons taninos, frescura  
a conferir perfil gastronómico, vai  
continuar a evoluir, termina persistente.

O ABRIGO DA PASSARELA



**17,5** QUINTA DO PESSEGUIERO PLENITUDE

DOC TINTO 2015

€ 35 DOURO 14% vol.

 ENOLOGIA  
JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA

VINHAS COM MAIS DE 100 ANOS

COR  
Rubi intenso, limpo.

AROMA  
Elegante, rico, sente-se a frescura do  
bosque, toque vegetal, frutos de bagos  
pretos, tosta suave.

SABOR  
Tem bom corpo e volume, frescura de  
grande nível, estrutura equilibrada, muito  
agradável, deixa um final prolongado.

QUINTA DO PESSEGUIERO



**17,3** BUSTO

DOC ROSÉ PREMIUM 2018

€ 60 DOURO 14% vol.

 ENOLOGIA  
PEDRO COUTINHO/ NUNO FELGAR

TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ E TOURIGA  
FRANCA

COR  
Rosado intenso, limpo.

AROMA  
Vinho concentrado, distinto, com  
evidentes notas frutadas, a lembrar  
morangos, cerejas, tostados.

SABOR  
Complexo, com bom corpo, é uma surpresa,  
marca pela aliança entre os componentes,  
termina persistente e apelativo.

QUINTA DA BARCA - MARIA HELENA  
SOUSA ALVES

<10 Defeituoso | 10-11,9 Fraco | 12-13,9 Médio | 14-15,9 Bom | 16-17,9 Muito bom | 18-20 Excelente



**17,3****PEQUENOS REBENTOS ATLÂNTICO  
EDIÇÃO ESPECIAL**

DOC TINTO RESERVA 2018

**€ 15** VINHO VERDE 12% vol.ENOLOGIA  
MÁRCIO LOPES

VINHAS DE RAMADA

COR Vermelho aberto, limpo.

AROMA Discreto mas elegante, a revelar fruta fresca, framboesa, cereja, groselha, flores.

SABOR Delicado, com boa frescura, taninos redondos, corpo médio, mantém a fruta, termina longo e harmonioso.

MÁRCIO LOPES WINEMAKER

**17****CASAL SANTA MARIA**

REG TINTO 2017

**€ 20,5** LISBOA 13,5% vol.ENOLOGIA  
JORGE ROSA SANTOS

PINOT NOIR

COR vermelho escuro, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, geleia de morangos, ginjas e cerejas, vegetal, tosta, baunilha.

SABOR Rico, envolvente, com bons taninos, frescura em grande plano, a fruta bem conjugada com a madeira, termina persistente.

ADRAGA EXPLORAÇÕES VITIVINÍCOLAS

**17,3****SOALHEIRO GRANIT**

DOC BRANCO 2018

**€ 12** VINHO VERDE 13% vol.ENOLOGIA  
LUÍS CERDEIRA

ALVARINHO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Mineral, essencialmente, fresco e distinto, algumas notas frutadas, citrinos.

SABOR Bom corpo e volume, frescura de grande nível, mineral, seco, atrativo, gastronómico, de final persistente.

VINUSOALLEIRUS

**17****KOMPASSUS**

DOC TINTO RESERVA 2016

**€ 13** BAIRRADA 14% vol.ENOLOGIA  
ANSELMO MENDES

BAGA, VINHAS VELHAS

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Com predominantes notas a frutos silvestres maduros e de bagas pretas, toque vegetal e especiadas.

SABOR Tem excelente volume, bons taninos e frescura, complexo, com boa madeira, alguma fruta, termina persistente.

KOMPASSUS VINHOS

**17,2****CHÃO DA QUINTA SIGNATURE**

DOC TINTO RESERVA 2015

**€ 25** DÃO 14% vol.ENOLOGIA  
CARLOS SILVA

TOURIGA NACIONAL

COR Rubi denso.

AROMA Fresco, mentolado, com predominantes notas de frutos pretos, ameixas, amoras, mirtilos.

SABOR A madeira muito bem integrada com os restantes componentes, taninos macios, boa frescura, termina persistente.

CHÃO DE SÃO FRANCISCO

**17****BOMBEIRA DO GUADIANA**

REG TINTO ESCOLHA 2017

**€ 12** ALENTEJANO 14,5% vol.ENOLOGIA  
BERNARDO CABRAL

TRINCADEIRA

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Balsâmico, com nuances vegetais em destaque, frutado discreto, interessante.

SABOR Bom volume, equilibrado, com taninos suaves, frescura correta, revela madeira de qualidade e bem integrada, termina longo.

BOMBEIRA DO GUADIANA

**17****ANDREZA**

DOC TINTO RESERVA 2016

**€ 6,90** DOURO 13,5% vol.ENOLOGIA  
FRANCISCO BAPTISTA

TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ

COR Granada, limpo.

AROMA Delicado e elegante, revela fruta preta madura, baunilha e tosta ligeira.

SABOR Tem bom corpo e volume, mantém a fruta bem evidente, associada a taninos macios, boa frescura e um final longo.

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS

**17****BUSTO**

DOC TINTO RESERVA 2015

**€ 50** DOURO 14% vol.ENOLOGIA  
PEDRO COUTINHO/ NUNO FELGAR

TOURIGA NACIONAL

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Apetativo, com predominantes notas de frutos vermelhos e pretos, violetas e tostados.

SABOR Tem bom corpo, taninos firmes mas sedosos, frescura cativante e promissora, a madeira bem integrada, final longo.

QUINTA DA BARCA - MARIA HELENA SOUSA ALVES


**16**
**€ 5,20**
**CHAROLA PRIVATE COLLECTION**

REG BRANCO 2018

 TEJO 11% vol.

**ENOLOGIA**  
TERESA NICOLAU

**CASTAS**  
FERNÃO PIRES E MALVASIA FINA

**COR**  
Amarelo citrino, limpo.

**AROMA**  
Elegante, com evidentes notas citrinas e florais, flores brancas e de citrinos.

**SABOR**  
É equilibrado, envolvente, fresco, mantém o perfil frutado, acompanha bem a refeição ou uma conversa, deixa um final longo e muito harmonioso.

**SOLAR DE LOENDROS**  
T. +351 249 345 839  
geral@solarlosloendros.pt  
www.solarlosloendros.pt  
 Solar dos Loendros

**16,2**
**€ 5,20**
**CHAROLA PRIVATE COLLECTION**

REG ROSÉ 2018

 TEJO 12,5% vol.

**ENOLOGIA**  
TERESA NICOLAU

**CASTAS**  
TOURIGA NACIONAL, TRINCADEIRA E CASTELÃO

**COR**  
Rosé, brilhante.

**AROMA**  
Harmonioso, com boas notas de frutos vermelhos e geleia dos mesmos, tosta muito suave a complexar.

**SABOR**  
É um conjunto distinto e elegante, com potencial gastronómico, associando o corpo à frescura, a madeira está bem posicionada e enriquece o conjunto, termina apelativo.

**SOLAR DE LOENDROS**  
T. +351 249 345 839  
geral@solarlosloendros.pt  
www.solarlosloendros.pt  
 Solar dos Loendros

**17**
**CARTUXA**

DOC BRANCO COLHEITA 2018

**€ 15** ALENTEJO 13% vol.

 **ENOLOGIA**  
PEDRO BAPTISTA E DUARTE LOPES

ANTÃO VAZ E ARINTO

**COR** Amarelo citrino, limpo.

**AROMA** Notas evidentes de frutos citrinos, alperces, flores e ervas secas, perfil clássico.

**SABOR** Bom corpo e volume, estrutura equilibrada, com boa frescura, gastronómico, termina persistente.

FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA


**17**
**MAÇANITA FOLGASÃO DOS DOIS**

DOC BRANCO 2018

**€ 19** DOURO 11% vol.

 **ENOLOGIA**  
JOANA MAÇANITA E ANTÓNIO MAÇANITA

FOLGASÃO

**COR** Amarelo, limpo.

**AROMA** Intenso, com evidentes notas cítricas, fresco, mineral.

**SABOR** Tem bom corpo e volume, a frescura está em grande plano, é vibrante, envolvente, gastronómico, termina longo.

MAÇANITA VINHOS


**17**
**CASA DO BARROSO**

IG BRANCO RESERVA 2018

**€ 9,90** MINHO 13% vol.

 **ENOLOGIA**  
MÁRCIO LOPES

ALVARINHO

**COR** Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.

**AROMA** Frutado intenso, com destaque para as notas de frutos tropicais e citrinos.

**SABOR** Bom corpo e volume, frescura cativante, conjunto equilibrado, ligeiro floral, frutado, com um final longo e apelativo.

CASA DO BARROSO WINES


**17**
**MARQUÊS DE MARIALVA**

DOC BRANCO RESERVA 2017

**€ 6,95** BAIRRADA 13,5% vol.

 **ENOLOGIA**  
OSVALDO AMADO

BICAL

**COR** Amarelo citrino, limpo.

**AROMA** Frutado intenso, a revelar notas de frutos de pomar, como pêssego e alperce, pera e maçã.

**SABOR** Bom corpo e volume, frescura em destaque, a fruta bem integrada em suaves notas tostadas e fumadas, termina longo.

ADEGA DE CANTANHEDE

&lt;10 Defeituoso | 10-11,9 Fraco | 12-13,9 Médio | 14-15,9 Bom | 16-17,9 Muito bom | 18-20 Excelente



<b>17</b>	<b>MESTRE DANIEL LOTE X EDIÇÃO ESPECIAL</b> DOC BRANCO 2018
<b>€ 20,59</b>	ALENTEJO 11,5% vol.
	ENOLOGIA <b>RICARDO SANTOS</b>
	VINHAS VELHAS, ANTÃO VAZ, DIAGALVES, PERRUM, ROUPEIRO, MANTEÚDO
<b>COR</b>	Amarelo citrino.
<b>AROMA</b>	Fresco, jovem, com boa mineralidade, frutado, com destaque para notas de maçã verde e pera Joaquina.
<b>SABOR</b>	Distinto, conjunto equilibrado, com boa frescura, mantém a fruta, termina longo e apelativo.
	XXVI TALHAS / ACONCHEGO DA ALDEIA



<b>17</b>	<b>PEQUENOS REBENTOS "À MODA ANTIGA" EDIÇÃO LIMITADA</b> DOC BRANCO RESERVA 2018
<b>€ 17,5</b>	VINHO VERDE 13% vol.
	ENOLOGIA <b>MÁRCIO LOPES</b>
	ALVARINHO E ARINTO
<b>COR</b>	Amarelo citrino, limpo.
<b>AROMA</b>	Intenso em notas de frutos citrinos, limão e laranja em destaque, toque floral, tropical.
<b>SABOR</b>	Bom corpo e volume, vibrante, com excelente frescura, mineral, cítrico, cheio de carácter, termina persistente.
	MÁRCIO LOPES WINEMAKER



<b>17</b>	<b>QUINTA DO COUQUINHO</b> DOP TINTO RESERVA 2017
<b>€ 20,5</b>	DOURO 14,5% vol.
	ENOLOGIA <b>VITOR RABAÇAL, JOÃO BRITO E CUNHA</b>
	TOURIGA NACIONAL
<b>COR</b>	Rubi intenso, limpo.
<b>AROMA</b>	Apelativo, com evidentes notas a frutos maduros, tostados, especiarias e chocolate.
<b>SABOR</b>	Taninos ricos, boa frescura, mantém o perfil aromático, vai continuar a evoluir muito bem, termina persistente.
	QUINTA DO COUQUINHO



<b>17</b>	<b>QUINTA DO GRADIL ALVARINHO</b> REG BRANCO 2018
<b>€ 10,50</b>	LISBOA 13% vol.
	ENOLOGIA <b>TIAGO CORREIA E ANTÓNIO VENTURA</b>
	ALVARINHO
<b>COR</b>	Amarelo citrino, limpo.
<b>AROMA</b>	Intenso em notas de frutos citrinos, com destaque para casca de laranja e toranja, tropical.
<b>SABOR</b>	Envolvente, saboroso, tem bom corpo e volume, mantém um perfil fresco, até mineral, termina persistente e apelativo
	QUINTA DO GRADIL



<b>17</b>	<b>QUINTA DO PERDIGÃO ALFROCHEIRO</b> DOP TINTO 2013
<b>€ 16</b>	DÃO 14% vol.
	ENOLOGIA <b>MAFALDA PERDIGÃO E JOSÉ PERDIGÃO</b>
	ALFROCHEIRO
<b>COR</b>	Granada, limpo.
<b>AROMA</b>	Fruta madura, ameixa preta, toque vegetal, terroso, notas de bosque, folha de tabaco.
<b>SABOR</b>	Bons taninos, vivos e atrativos, frescura em bom plano, complexo, muito gastronómico, termina persistente.
	QUINTA DO PERDIGÃO



<b>17</b>	<b>QUINTA DO PERDIGÃO ENCRUZADO</b> DOP BRANCO 2018
<b>€ 9</b>	DÃO 13% vol.
	ENOLOGIA <b>MAFALDA PERDIGÃO E JOSÉ PERDIGÃO</b>
	ENCRUZADO
<b>COR</b>	Amarelo citrino com tons esverdeados, brilhante.
<b>AROMA</b>	Mineral, com notas florais, frutado, notas de citrinos e maçã, toque de mel.
<b>SABOR</b>	Bom corpo e volume, frescura perfeita, vai evoluir muito bem (se conseguir esperar), final persistente.
	QUINTA DO PERDIGÃO



<b>17</b>	<b>QUINTA S. FRANCISCO</b> AGUARDENTE VÍNICA VELHA XO
<b>€ 30</b>	- 40% vol.
	ENOLOGIA <b>MIGUEL MÓTEO</b>
	BOAL ALICANTE E MALVASIA FINA
<b>COR</b>	Âmbar com tons acastanhados, brilhante.
<b>AROMA</b>	Intenso em notas de frutos secos, tostados, mel, baunilha e especiaria.
<b>SABOR</b>	Estrutura equilibrada, bom volume, macia, com as notas de madeira mais evidentes, deixa um final persistente.
	COMPANHIA AGRÍCOLA DO SANGUINAL



<b>17</b>	<b>TAPADA DO CHAVES</b> DOC BRANCO 2017
<b>€ 14</b>	ALENTEJO 14,5% vol.
	ENOLOGIA <b>PEDRO BAPTISTA</b>
	ARINTO, ANTÃO VAZ, ASSARIO, TAMAREZ, ROUPEIRO
<b>COR</b>	Amarelo citrino intenso, limpo.
<b>AROMA</b>	Com evidentes notas de frutos maduros, citrinos e tropicais.
<b>SABOR</b>	Bom corpo e volume, frescura em grande plano, mineral, muito gastronómico, termina persistente.
	FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA / TAPADA DO CHAVES

<10 Defeituoso | 10-11,9 Fraco | 12-13,9 Médio | 14-15,9 Bom | 16-17,9 Muito bom | 18-20 Excelente



# Outros vinhos provados e classificados

16,8	ADEGA DE BORBA PREMIUM DOC ALENTEJO TINTO 2017
16	ADEGA DE BORBA PREMIUM DOC ALENTEJO BRANCO 2018
16,5	ALTO DO-JOA REG TRANSMONTANO ROSÉ 2017
16,5	ANDREZA DOC DOURO TINTO TOURIGA NACIONAL / TOURIGA FRANCA 2016
16	ATAFONA REG ALENTEJO TINTO 2013
15	BADULA REG TEJO ROSÉ 2018
16,5	BOMBEIRA DO GUADIANA REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2017
16,5	BUSTO DOC DOURO BRANCO 2018
16,5	BUSTO DOC DOURO ROSÉ 2018
15,8	CABRIZ REG TERRAS DO DÃO TINTO 2017
16,8	CABRIZ EDIÇÃO ESPECIAL DOC DÃO TINTO 2015
16	CABRIZ DOC DÃO TINTO ESCOLHA 2016
15,8	CAMOLAS - BARREL AGED DO PENÍNSULA DE SETÚBAL (MOSCATEL GRAÚDO MOSCATEL DE SETÚBAL) 2017
16,3	CÃO DANADO DOC DOURO TINTO CÃO 2017
16	CARTUXA DOC ALENTEJO ESPUMANTE ROSÉ BRUTO 2014
16,5	CARTUXA DOC ALENTEJO ESPUMANTE BRANCO ARINTO BRUTO 2012
16,5	CASA DA ARROCHELLA DOC DOURO TINTO RESERVA 2016
16	CASA VELHA DOC DOURO BRANCO MOSCATEL GALEGO BRANCO 2018
15,8	CASA VELHA DOC DOURO TINTO 2017
16	CASAL SANTA MARIA REG LISBOA BRANCO MALVASIA DE COLARES 2018
16,5	CASAL SANTA MARIA REG LISBOA BRANCO SAUVIGNON BLANC 2018
16	CASTELO DE BORBA DOC ALENTEJO TINTO 2017
16,3	CHÃO DA QUINTA DOC DÃO TINTO PREMIUM TOURIGA NACIONAL 2016
16,5	CHÃO DA QUINTA DOC DÃO BRANCO RESERVA ENCRUZADO 2017
16,2	CHAROLA PRIVATE COLLECTION REG TEJO ROSÉ 2018
16	CHAROLA PRIVATE COLLECTION REG TEJO BRANCO 2018
15,5	CINCO FORAIS DOC ALENTEJO TINTO COLHEITA SELECIONADA 2018
16,8	CINCO QUINAS SELEÇÃO DA ENÓLOGA DOC ALENTEJO BRANCO PREMIUM 2018
16,5	CINCO QUINAS SELEÇÃO DA ENÓLOGA DOC ALENTEJO TINTO RESERVA 2013
15,5	CONVENTUAL DOC ALENTEJO BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2018
15,5	CONVENTUAL DOC ALENTEJO TINTO COLHEITA SELECIONADA 2017
16,8	CONVENTUAL DOC ALENTEJO TINTO RESERVA 2017
16,5	CONVENTUAL DOC ALENTEJO BRANCO RESERVA 2017
16,6	DESCONHECIDO DOC DOURO TINTO RESERVA 2015
16	DOM PONCIANO DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2018
15,8	DUAS DANÇAS REG ALENTEJO TINTO COLHEITA SELECIONADA 2018
15,5	DUAS DANÇAS REG ALENTEJANO BRANCO 2018
15,5	EVIDÊNCIA DOC DÃO BRANCO RESERVA ENCRUZADO 2017
15,8	GODIN DOC DOURO TINTO 2018
16,3	HERDADE DA BOMBEIRA REG ALENTEJANO BRANCO CHARDONNAY 2018
16	HERDADE GRANDE GERAÇÕES REG ALENTEJANO TINTO COLHEITA SELECIONADA 2015
16	HERDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJO TINTO 2016
16,5	HUMANITAS REG ALENTEJANO BRANCO RESERVA 2018
16	INDELÉVEL REG ALENTEJO TINTO 2018
15,8	JABURU REG ALENTEJO BRANCO 2018
16	JMF REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO RESERVA 2018
16,8	JOÃO PORTUGAL RAMOS DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO ALVARINHO RESERVA BRUTO NATURAL 2015
15,8	LÁGRIMA DAS DAMAS PORTO BRANCO
16,2	LAVANDEIRA DOC VINHO VERDE BRANCO SECO ESCOLHA AVESSO 2018
16	LIBERALITAS REG ALENTEJO BRANCO 2018
16	MALANDRA REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2017
16	MARIA PAPOILA DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO/ALVARINHO 2018
16	MARQUÊS DE BORBA DOC ALENTEJO ESPUMANTE ROSÉ BRUTO NATURAL 2014
16	MARQUÊS DE MARIALVA BAGA BAIRRADA DOC BAIRRADA ESPUMANTE BLANC DE NOIRS BRUTO BAGA 2015
16,5	MARQUÊS DE MARIALVA DOC BAIRRADA ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA 2015
15,5	MARQUÊS DOS VALES - DUO REG ALGARVE BRANCO 2018
15,5	MARQUÊS DOS VALES - DUO REG ALGARVE ROSÉ 2018
16	MARQUÊS DOS VALES - GRACE VINEYARD REG ALGARVE BRANCO 2018
16,5	MARQUÊS DOS VALES - GRACE VINEYARD REG ALGARVE BRANCO ARINTO 2018
16	MARQUÊS DOS VALES - PRIMEIRA SELECÇÃO REG ALGARVE BRANCO 2018
15,8	MARQUÊS DOS VALES - PRIMEIRA SELECÇÃO REG ALGARVE TINTO 2014
16	MESTRE DANIEL DOC ALENTEJO BRANCO 2018

16	MESTRE DANIEL DOC ALENTEJO VINHO DE TALHA TINTO 2018
16	MONTE BARBO REG TERRAS DA BEIRA BRANCO MALVASIA FINA 2018
15,5	MONTE BARBO REG TERRAS DA BEIRA ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2018
16,5	MONTES CLAROS DOC ALENTEJO BRANCO RESERVA 2018
16,3	MONTEIRINHOS DÃO ESPUMANTE ROSÉ BRUTO NATURE TOURIGA NACIONAL
15,8	MULA VELHA REG LISBOA BRANCO VIOSINHO 2018
16,8	O FUGITIVO DOC DÃO ESPUMANTE TINTO BRUTO NATURAL (BAGA)
16,8	O TINTO DO POTE DE BARRO BY ANTÓNIO MAÇANITA TINTO
16,3	PALMEIRIM DE INGLATERRA DOC TRÁS-OS-MONTES BRANCO 2018
16	PALMEIRIM DE INGLATERRA DOC TRÁS-OS-MONTES ROSÉ 2018
16	PANCAS REG LISBOA BRANCO 2018
16,5	PERA DOCE SIGNATURE REG ALENTEJANO TINTO 2016
16	PORTA DA RAVESSA ALENTEJO BRANCO RESERVA 2018
16	PORTA DA RAVESSA REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2017
14,8	PORTA DA RAVESSA ALENTEJO TINTO 2018
16,5	POSITIVE ROYAL IG BEIRA ATL NTICO ESPUMANTE BRUTO
16	PREGUIÇA DOC DOURO TINTO RESERVA 2017
16,3	QUINTA DAS BAGEIRAS DOC BAIRRADA BRANCO 2017
16,5	QUINTA DAS BAGEIRAS DOC BAIRRADA TINTO BAGA 2016
16	QUINTA DE S. FRANCISCO DOC ÓBIDOS TINTO 2017
16,5	QUINTA DE PANCAS REG LISBOA BRANCO ARINTO RESERVA 2015
16,8	QUINTA DO AVELAR REG LISBOA TINTO 2016
16	QUINTA DO CERRADO DA PORTA REG LISBOA BRANCO SECO RESERVA ARINTO 2016
16	QUINTA DO GRADIL REG LISBOA BRANCO CHARDONNAY 2018
16,8	QUINTA DO GRADIL REG LISBOA TINTO TANNAT 2016
16,5	QUINTA DO PERDIGÃO DOP DÃO TINTO JAEN (MENCIA) 2013
16,3	QUINTA DO PERDIGÃO DOP DÃO TINTO 2013
16	QUINTA S. FRANCISCO AGUARDENTE BAGACEIRA
16	QUINTA S. SEBASTIÃO REG LISBOA BRANCO CERCIAL 2017
16,5	QUINTA VALE VEADOS REG TEJO BRANCO 2017
16,5	QUINTA VALE VEADOS REG TEJO TINTO 2016
16	QUINTA VÁRZEA DA PEDRA DOC ÓBIDOS BRANCO FERNÃO PIRES 2017
16	QUINTA VÁRZEA DA PEDRA REG LISBOA BRANCO MACERADO 2017
15,5	QUINTA VÁRZEA DA PEDRA DOC ÓBIDOS BRANCO RESERVA 2016
16	QUINTA DO PERDIGÃO DOP DÃO ROSÉ 2017
16,8	QUINTAS DE BORBA DOC ALENTEJO TINTO RESERVA 2016
16	ROVISCO GARCIA REG ALENTEJANO BRANCO 2018
16	ROVISCO GARCIA REG ALENTEJANO ROSÉ 2018
16,5	S. CAETANO REG MINHO BRANCO ALVARINHO 2018
17	S. CAETANO DOC VINHO VERDE BRANCO ARINTO 2018
16	S. CAETANO DOC VINHO VERDE BRANCO AZAL 2018
15,5	S. CAETANO DOC VINHO VERDE BRANCO 2018
15	S. CAETANO DOC VINHO VERDE ROSÉ ESPADEIRO 2018
14,5	S. CAETANO DOC VINHO VERDE TINTO VINHÃO 2018
16	SENSES DOC ALENTEJO BRANCO VERDELHO 2018
16	SOALHEIRO REG MINHO BRANCO SAUVIGNON BLANC E ALVARINHO 2018
16	SOALHEIRO ALLO DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO E ALVARINHO 2018
16,5	SOALHEIRO REG MINHO ROSÉ 2018
16,5	SOALHEIRO DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2018
16	SOLAR DOS DRAGOS DOC DOURO ROSÉ PREMIUM 2018
17	SONIM DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO TOURIGA NACIONAL GRANDE RESERVA 2015
16,5	SONIM DOC TRÁS-OS-MONTES BRANCO RESERVA 2018
15,5	TALHAS DE BORBA DOC ALENTEJO TINTO DE TALHA 2018
16,8	TORRE DE PALMA REG ALENTEJO BRANCO 2018
16,5	VALLE PRADINHOS REG TRANSMONTANO BRANCO RESERVA 2018
16,5	VATHEK REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2016
16	VIA LATINA DOC VINHO VERDE TINTO GRANDE RESERVA VINHÃO 2018
16	VILLA OEIRAS CARCAVELOS LICOROSO GENEROSO 7 ANOS
16	VINHA DOS DEUSES DOC DOURO ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2018
16	VINHAS DO VALE AMARELO DOC AMARANTE BRANCO RESERVA 2018
16,5	VIOLINO REG LISBOA TINTO 2017

Seja responsável. Beba com moderação.

<10 Defeituoso | 10-11,9 Fraco | 12-13,9 Médio | 14-15,9 Bom | 16-17,9 Muito bom | 18-20 Excelente

## Quinta do Pessegueiro apresenta novidades

Sentados à mesa para um almoço que se adivinhava divinal, preparado pelo Chef Nuno Bandeira de Lima, um grupo de jornalistas e críticos de vinhos juntou-se à equipa da Quinta do Pessegueiro para a prova dos mais recentes lançamentos DOC Douro e Porto Vintage 2017. Um ano marcado por “desafios e conquistas”, destacam, e que chega agora ao fim, com esta prova que desafiou os sentidos e mostrou a grande qualidade dos vinhos produzidos com a ajuda e mestria do enólogo João Nicolau de Almeida. Começamos por provar o Aluzé Branco 2018 (Rabigato, Gouveio e Cerceal), para depois sermos verdadeiramente surpreendidos pelo vibrante Cão Danado 2017, elaborado a partir da casta Tinto Cão, sensação que foi crescendo à medida que chegavam os restantes vinhos: Barro Vermelho 2017, um Touriga Nacional de grande elegância; o Quinta do Pessegueiro tinto 2016 (Touriga Nacional e Touriga Franca), com excelente taninos e grande volume; e a primeira edição Plenitude Vinhas Velhas, um tinto de 2015, com uma edição limitada de apenas 844 garrafas numeradas. Por fim, o Quinta do Pessegueiro Porto Vintage 2017 produzido a partir de duas parcelas de vinhas com 40 anos. Ainda jovem, mostra potencial, notas balsâmicas, frescura e um final persistente. **MHD**





## KOPKE WINEMAKER'S COLLECTION

### Uma inspiração para os sentidos!

> texto **Maria Helena Duarte** > fotografia **D.R.**

São já três os séculos de história desta casa produtora de Vinhos do Porto, que é a mais antiga e pertence ao Grupo Sogevinus. Através da marca Kopke apresenta agora uma nova gama de vinhos DOC Douro, a Winemaker's Collection. São edições limitadas, vinhos especiais, de qualidade superior.

A Kopke surgiu na década de 90, é uma das marcas que integra o Grupo Sogevinus Fine Wines, e desde sempre esteve associada a vinhos de elevada qualidade, como é o caso da nova gama recentemente apresentada: a Kopke Winemaker's Collection, vinhos DOC Douro, uma coleção singular de edições limitadas, tinto, branco e rosé, numeradas e assinadas pelo enólogo Ricardo Macedo. O primeiro a ser apresentado foi o Kopke Winemaker's Collection Arinto e Rabigato Grande Reserva 2013, resultado de experiências de sucesso obtidas com as castas Arinto, Gouveio, Folgazão, Viosinho e Rabigato, o projeto "Branco do Douro", foi partilhado com os jornalistas e especialistas convidados através da realização de uma prova comentada.

O espaço escolhido para a apresentação foi o lindíssimo Vila Foz Hotel & Spa, no Porto. A sala do restaurante estava total-

mente reservada para o grupo de convivas e entre dourados e muito glamour, também se destacaram as iguarias preparadas pelo chef Arnaldo Azevedo, cuja harmonização com os vinhos Kopke estava perfeita. Ora digam lá que não é de ficar com "água na boca"?! Começamos com um nigiri de atum com pickle de gengibre, tartelete berbigão e coentros e tártaro de novilho e ostra para acompanhar Kopke Colheita branco 2003. Seguiu-se salmoneite, algas marinadas e bivalves, com o Kopke branco Reserva 2018. Depois o grande momento da noite. Com o Kopke Winemaker's Collection DOC Douro

**Trata-se de um Grande Reserva sedutor, de notável amplitude e complexidade, que se destina a apreciadores de vinhos brancos complexos e estruturados**

Arinto e Rabigato Grande Reserva 2013 foi servido robalo, favas, molejas e bolitos. Tudo divina! Ricardo destacou que se trata de um Grande Reserva "sedutor, de notável amplitude e complexidade, que se destina a apreciadores de vinhos brancos complexos e estruturados". A seguir foi a vez do Vinhas Velhas 2015 com vaca maturada, raiz de aipo, trufa e couve kale. Por fim, pera bêbeda, Queijo da Serra, abóbora e pistácio, deliciosamente acompanhada do Kopke Colheita 1979, que vinho! Um jantar marcado também pelas intervenções de Sergio Marly, o CEO da Sogevinus, que destacou: "O que pretendemos, enquanto marca e grupo, é proporcionar ao cliente a melhor experiência possível e isto só se consegue com a experiência que adquirimos ao longo dos anos e com a dedicação diária da equipa Sogevinus, que coloca sempre o cliente em primeiro lugar." Foi uma noite memorável!



# QUINTA DAS BÁGEIRAS

## Três décadas de puro amor

> texto **Susana Marvão** > fotografia **D.R**

A história, todos a conhecemos.

É feita de amor, de paixão, de tradição, de família. Mas também de esperança num futuro que já tem legado. A Quinta das Bageiras fez 30 anos e Mário Sérgio Alves Nuno, o produtor e mentor deste nome incontornável na região da Bairrada, já prepara os próximos 30 anos.

Avô Fausto e Pai Abel. Provavelmente não será preciso dizer muito mais para apresentar a Quinta das Bageiras, um projeto da Bairrada que tem em Mário Sérgio Alves Nuno o rosto, a alma e a personificação do respeito à terra. "Respeitamos o vinho como ele nos respeita a nós e a ele nos dedicamos, sempre em família, numa paixão de três gerações". Esta frase, que serve de apresentação do projeto na página de internet, em breve, estará errada. Ou melhor, não estará precisa. Porque depois do avô Fausto, depois do Pai Abel, depois do filho Mário Sérgio, o neto Frederico também parece ter sido fruto de colheita de bom ano. "Está a terminar o mestrado em enologia e daqui a um par de anos, penso, poderá vir a integrar o projeto". Mais um "impulso" para que os anos vindouros estejam já a ser preparados.

Entre essa preparação estão algumas ações de consolidação, nomeadamente em vinhas que não estão ainda em produção plena e que, conta Mário Sérgio à Paixão Pelo Vinho, vão equilibrar o projeto. "Nesta altura, por exemplo, estamos sem espumante para vender e vamos tentar reequilibrar isso".

### CONSOLIDAR É A PALAVRA DE ORDEM

Consolidar foi a palavra mais usada por Mário Sérgio para definir o futuro da Quinta das Bageiras. "Vamos tentar fazer o que fizemos até aqui. Conseguimos nestes anos não ceder à pressão, definimos um estilo, um trajeto, conseguimos conquistar o nosso espaço e daqui para a frente o desafio é não defraudar, tentando manter o mesmo projeto".



Ao longo destes 30 anos, a empresa foi adquirindo alguns terrenos, sendo o grande objetivo tentar "atingir a excelência". Claro que, em três décadas, houve contratempos no percurso "que nos fizeram questionar se estávamos no caminho certo, mas as coisas acabaram por resultar e por isso sem grandes desvios do que tínhamos inicialmente previsto".

Mas cada ano é um ano, sobretudo na agricultura. Basta lembrar que, em 2018, a Quinta das Bageiras perdeu 63% da sua produção. "Não comprámos uva, não

comprávamos vinho, logo não temos produto para satisfazer o nosso mercado". Nada que assuste Mário Sérgio, até porque "a agricultura é mesmo assim, sempre me habituei a ter essas agruras. Mas também daí advém o seu fascínio". Um fascínio, é certo, mas que em termos empresariais pode ser complicado, com os negócios a terem de estar particularmente preparados para lidar com estas situações. "Claro que isso condiciona os projetos, temos de continuar a pagar aos nossos colaboradores, nós próprios só vivemos disto. Há que



ter algum estofa para ultrapassarmos os anos mais difíceis e pensarmos que o ano seguinte vai ser melhor". Ter uma boa estratégia é, por isso, um dos principais pilares da Quinta das Bágeiras, um projeto que Mário Sérgio até admite vir a crescer, mas não muito. "Senão teríamos de alterar o nosso perfil e não é o que queremos. Para continuar a fazer vinho em lagar, se aumentássemos a produção, as condições e os processos teriam de ser necessariamente outros. Não quer dizer que os meus processos sejam melhores do que outros. Mas foi estes que defini e é estes que quero manter". Ou seja, crescer sim, mas com os pés assentes na terra. Literalmente. "Podemos crescer um bocadinho, sim, mas o objetivo fundamental é incrementar a imagem de marca, conquistar novos mercados e fazer o que os franceses fazem: quando a oferta não é suficiente para a procura, aumentam o preço". Ou seja, ao contrário do que ha-

bitualmente é praticado em Portugal, que havendo escassez se aumenta a produção, Mário Sérgio aposta num equilíbrio entre um aumento ligeiro de prelo e produção. "Mas ainda temos por onde melhorar, coisas a limar, se calhar terminar com alguns vinhos de entrada de gama e posicionar-mo-nos noutra nicho".

**Galiza, em Espanha, é o principal mercado da Quinta das Bágeiras. "Neste momento devemos estar a vender mais para o norte de Espanha do que para o norte de Portugal", disse Mário Sérgio.**

#### **GALIZA É O PRINCIPAL MERCADO**

Galiza, em Espanha, é o principal mercado da Quinta das Bágeiras. "Neste momento devemos estar a vender mais para o norte de Espanha do que para o norte de Portugal", disse Mário Sérgio. "É um trabalho que já é feito há 18 anos por um importador que mais do que tudo é um amigo". Califórnia e Bélgica são outras das geografias onde a empresa está particularmente presente. "Só não são mercados mais consolidados porque temos pedidos para vinhos... e não temos vinho para fornecer". A Rússia é um país no qual a empresa entrou há relativamente pouco tempo e França, para onde de resto a Quinta das Bágeiras já chegou a exportar, está na mira de Mário Sérgio. "Temos muitos franceses a visitar Portugal e acho que naturalmente vão ser eles a colocar os nossos vinhos no mercado". Ao terminar a conversa, uma coisa ficou claro: os próximos 30 anos estão mais do que assegurados.



# AETERNUS

## A homenagem a Américo Amorim

> texto **Susana Marvão** > fotografia **D.R.**

Tal como a figura que o inspira, este é um vinho raro pela sua história. O lançamento oficial do Aeternus assinala a comemoração dos 20 anos da família Amorim no negócio do vinho.

Não era propriamente segredo. Américo Amorim, dono da maior corticeira do mundo, era um apaixonado pelo Douro. E por tudo a que o Douro tinha “direito”. Era apaixonado pelos socalcos da vinha centenária e pelos quilómetros de muros de xisto que enriqueceram a região ao longo dos tempos. Aqui, no Douro, Américo Amorim encontrou na beleza da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo a concretização de um sonho antigo. Em 1999, adquiriu a propriedade, marcando oficialmente a entrada da família Amorim no negócio de produção de vinho de elevada qualidade. Agora, 20 anos depois, o projeto é considerado uma referência incontornável não apenas na história dos vinhos do Douro, mas também de Portugal. No ano passado, a família Amorim avançou com a compra da Quinta de Taboadella, no Dão, passando a atuar em duas regiões clássicas de enorme potencial e futuro. O lançamento oficial está agendado para 2020.

### MEMORÁVEL VINDIMA DE 2017

Precursor do projeto, Américo Amorim é agora homenageado com um vinho feito a partir da memorável vindima de 2017, ano do seu falecimento. Em comunicado de imprensa, a Quinta Nova garante que o Aeternus é proveniente da melhor vinha centenária da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, plantada em sólidas rochas de xisto ao longo de cerca de 2,5 hectares, com uma produção média de apenas 0,4 kg por planta.

“O resultado é a expressão fiel do terroir distinto da região, combinando a robustez das castas indígenas com a perseverança humana, numa afirmação do perfil clássico do Douro, da sofisticação do seu carácter único e longevidade iminente – tal como a marcante história e percurso do homem que o inspira”, lê-se no documento.

A exclusividade deste vinho traduz-se também pela limitada produção. Apenas foram

disponibilizadas para todo o mundo 3.566 mil garrafas, com um PVP recomendando de 140 euros.

A estreia do Aeternus 2017 fica ainda marcada pela expressiva pontuação de 94-96 pontos atribuída pelo crítico internacional Mark Squires (Robert Parker) confirmando a sua “grande personalidade e potencial”. A par deste resultado, destaque ainda para as altas pontuações atribuídas aos icónicos Mirabilis Tinto 2017 (96-98 pontos), Mirabilis Branco 2018 (92-94 pontos), Quinta Nova Grande Reserva 2017 (96-98 pontos) e Quinta Nova Grande Reserva Referência 2017 (94-96 pontos).

### A COLHEITA DE 2017

A longa vindima de 2017 iniciou-se em 22 agosto e terminou a 14 de outubro. Um ano extremamente seco e quente, onde a evolução das condições climáticas teve como

consequência o adiantamento significativo do ciclo vegetativo, fazendo com que a vindima tenha sido uma das mais precoces de que há memória. A ausência prolongada de precipitação e ocorrência de temperaturas muito elevadas até junho conduziram a um forte stresse hídrico, térmico e luminoso, numa fase precoce do ciclo, com um impacto na perda de produção, nomeadamente pela desidratação ocorrida nos cachos, conduzindo a um aumento da concentração. Com a Natureza a mostrar toda a sua imprevisibilidade, foi preciso convocar a larga experiência da equipa de enologia e viticultura da Quinta Nova, liderada pela dupla Jorge Alves e Ana Mota, que, no momento certo, soube intervir e fazer frente a uma das vindimas mais difíceis de que há memória. O resultado foram vinhos de grande intensidade, excelente concentração e com uma surpreendente frescura.





# Wonderland TEA

Daily wonders served at Tapas & Tiles  
From 12PM to 7PM

Serving sweet & salty bites paired  
with teas, a wonderland smoothie or sparkling wine.

## Price

Teas, 32

Wonderland smoothie, 35

Sparkling wine, 38



VAT included  
Last order 6:30PM

**M**  
TAPAS  
&  
TILES  
MARRIOTT  
LISBON

TAPAS  
&  
TILES  
• GATE • TERRACE •





## ADEGA DE CANTANHEDE

### 65 Anos de história

> texto **Maria Helena Duarte** > fotografia **Ernesto Fonseca**

No ano em que a Adega de Cantanhede celebra 65 anos de vida, faz-se o balanço e celebra-se o sucesso. Com um crescimento de quase cinco milhões de euros, o futuro adivinha-se risonho, basta seguir o rumo, manter a aposta na qualidade e continuar a abrir fronteiras, ao exemplo do Brasil, onde os vinhos são um grande sucesso.

Em 1954 a Adega Cooperativa de Cantanhede era constituída por um pequeno grupo de viticultores e por iniciativa de pessoas mais influentes de Cantanhede. Foi logo na década de 60 que os primeiros vinhos engarrafados começaram a ser “falados” pelo mundo e a Adega começou a crescer. “Na altura não havia um enólogo, era o senhor João Carvalho, adegueiro, que tomava conta dos vinhos pelos métodos praticados na época”. Conta-nos Victor Damião, presidente da direção da Ade-

ga de Cantanhede, há 10 anos. Na altura quando a lista venceu as eleições e entrou para a direção, a situação da Adega era complicada. “O volume de vendas era inferior três milhões, o ano passado, em 2018, atingimos sete milhões e trezentos mil euros”. A Adega de Cantanhede é o maior produtor da Bairrada e o que lidera a venda de vinhos DOC. Ao longo dos últimos anos foram vendo o trabalho reconhecido, acumulando mais de 500 prémios e distinções, entre elas o Troféu “Paixão Pelo Vi-

nho” entregue na categoria melhor “Adega Cooperativa” da década.

Victor Damião elogia toda a equipa, mas destaca a entrada do enólogo Osvaldo Amado, em 2011. “Foi fundamental, não só pelos conhecimentos em enologia, mas em toda a envolvimento de um funcionamento de uma adega”, e continua afirmando “ele é incrível, pensou e implementou uma estratégia, envolvendo os vários setores, e tem vindo a fazer vinhos de qualidade, que cativam e fidelizam os



consumidores, alguns deles até mais caros". Há uma aposta clara na casta Baga, depois na Touriga Nacional e Tinta Roriz; e nas brancas o Arinto e a Bical. "Principalmente castas regionais e nacionais, sendo que o volume de produção anda entre os cinco e os sete milhões elaborados a partir de uvas dos 525 associados ativos (na verdade são mais de mil, mas apenas para usufruírem de descontos na loja)", destaca o presidente.

A marca mais emblemática da Adega de Cantanhede é a Marquês de Marialva e foi também esta que emprestou o nome ao vinho topo de gama, lançado para celebrar a efeméride. Marquês de Marialva Edição Especial 65 Anos, é um tinto Garrafeira de 2001. Há cerca de quatro mil garrafas a 90 euros cada uma. Tem 18 anos e "é um vinho muito especial", admite Victor Damião. É nesse momento que nos reunimos também com Osvaldo Amado que explica "cuidei deste vinho como um filho, ensinei-o, eduquei-o, para agora o colocar no mercado. É um vinho que vai continuar a envelhecer com alegria, tem lá tudo!"

Quisemos saber como tem sido trabalhar com esta equipa. O enólogo começa por partilhar que lhe dá "uma felicidade enorme estar numa instituição tão idónea como esta" e acrescenta "posso até atrever-me a afirmar que a idade aqui é maturação, mas na verdade a Adega rejuvenesceu após os 50!". Nestes quase 10 anos de permanência afirma que lhe dá um enorme prazer poder desenvolver produtos novos e mostrar o potencial da Adega de Cantanhede. Mas afinal como começou esta parceria?

"A Adega de Cantanhede sempre foi para mim uma referência, sempre me fascinou, trabalhei cerca de 14 anos na Adega Cooperativa de Mealhada, que já fechou, mas tive sempre um olho aqui, porque tem um terroir abrangente de excelência, que produz grandes tintos. Sempre pensei que gostava um dia de vir ajudar a Adega a chegar mais longe, pois sentia que nesta empresa faltava critério: saber qual o perfil dos vinhos, como os fazer e a quem e dirigiam". E de facto o resultado desse trabalho é o que temos vindo a assistir. Um sucesso, em Portugal e no mundo, com destaque para o Brasil.

A Adega de Cantanhede oferece um portefólio alargado de vinhos, espumantes, aguardentes e até um licoroso, desde os vinhos mais baratos aos mais caros, mas procurando sempre "oferecer um vinho que dê muito prazer a beber", destaca Osvaldo. Vinhos como Foral de Cantanhede 2011, o Confirmado, o Arinto Reserva, o espumante Cuvée, ajudam a melhorar a

rentabilidade desta empresa. "E em breve vamos lançar uma linha de tintos nunca antes feitos, a gama Unoaked e a gama Complexos, para que as pessoas possam perceber como é o mesmo vinho da casta Baga de 2013 e 2015 sem madeira e o 2015 já com 12 meses de madeira. Também vamos ter um rosé especial, feito de Baga, com um processo de vinificação distinto. De prova obrigatória. Destaco também o Baga Cuvée que já está disponível, estagiou 48 meses e vai sair com 60 meses de guarda, bem como o Cuvée Primitivo, que tem 60 meses de estágio em cave."

Percebe-se que a Baga é mesmo a casta rainha da Bairrada e da Adega de Cantanhede. "É uma das grandes castas do mundo!" Afirma o enólogo. Mas afinal quais são as castas preferidas? "Para as castas tintas o meu TOP 5 vai para: Arinto, Encruzado, Alvarinho, Chardonnay e Sauvignon Blanc. Já para as tintas o TOP regista a Baga, a Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Syrah e Petit Verdot. Chego a este resultado depois de muitos testes e provas. Com elas posso produzir todos os tipos de vinho, tranquilos, de sobremesa, espumantes, fortificados... vinhos de guarda ou do dia a dia. E tenho-as todas em produção em Portugal e algumas no Brasil.

Osvaldo Amado remata deixando uma mensagem a todos os consumidores, apaixonados por vinhos e leitores desta revista: "Continuem a beber vinhos portugueses, Portugal está bem e está bom. Sejam criteriosos nas escolhas dos vinhos, continuem a comprar vinho que vos dê muito prazer e sejam muito felizes".

**"Sempre pensei que gostava um dia de vir ajudar a Adega a chegar mais longe, pois sentia que nesta empresa faltava critério: saber qual o perfil dos vinhos, como os fazer e a quem e dirigiam". E de facto o resultado desse trabalho é o que temos vindo a assistir. Um sucesso, em Portugal e no mundo, com destaque para o Brasil.**





## MADEIRA WINE COMPANY

### 600 anos dos descobrimentos celebrados em vinho único

> texto **André Magalhães** > fotografia **D.R.**

Foi um privilégio podermos participar no evento de lançamento do “Winemaker’s Selection” um vinho único e extraordinário idealizado no seio da Madeira Wine Company, criado por Francisco Albuquerque, o reconhecidíssimo enólogo do grupo, para assinalar os 600 anos do descobrimento da ilha da Madeira.

Há 600 anos, Tristão Vaz Teixeira, Bartolomeu Perestrelo e João Gonçalves Zarco descobriam a ilha da Madeira. Uma efeméride que justificou a criação de um vinho da Madeira “premium” que deixasse uma marca indelével no historial da Madeira Wine Company e que contribuisse para reforçar a notoriedade destes vinhos a uma escala global. Para tal, a empresa não poupou meios nem esforços, tanto na fase conceptual,

associando-se a uma prestigiada agência de design para criar um “packaging” consentâneo com um vinho tão especial, como na publicitação e organização do evento de lançamento. Foram assim convidados um naipe importante de jornalistas e críticos de vinhos nacionais e internacionais, juntamente com representantes da sua rede de distribuidores oriundos das várias paradas do mundo.

Começando pelo essencial, o dito cujo do vinho, Francisco Albuquerque, que teve “carta branca” para criar este lote tão especial, contou-nos que quis que este fosse representativo do carácter das principais castas cultivadas na Ilha da Madeira: “O que é que se pretende com esta edição? Fazer um vinho marcante uma criação para celebrar os ‘600 anos’, que tem de ter uma dignidade muito grande. Para ter essa dignidade

tem de criar memória e para criar memória tem de ser muito bom. O vinho é pensado para reunir as qualidades de todas as castas, desde a grande frescura do Sercial até à riqueza de um Boal ou de uma Malvasia, passando pela especiaria de um Terrantez”.

### O FATOR UNICIDADE

Durante a sessão de apresentação e prova do “MCDXIX, The Winemaker’s Selection”, ato de grande solenidade em que estiveram presentes individualidades e dignitários da ilha para além dos convidados já citados, Francisco Albuquerque disse ainda ter “muita dificuldade em caracterizar este vinho”, não só pela sua unicidade quase irrepetível, como pela complexidade do lote que o inscreve na família dos grandes vinhos generosos denominados “vinhos de meditação”. Chris Blandy, CEO da Madeira Wine Company e anfitrião do evento, acrescentou ainda que o “blend” final é constituído por onze vinhos de colheitas que vão de 1863 a 2004, todos envelhecidos segundo o método tradicional de “canteiro”.

Feitas as contas, existia matéria para fazer 600 garrafas, tantas quantas os anos que passaram sobre o povoamento da Ilha da Madeira, mas como a efeméride é verdadeiramente especial e irrepetível, decidiu-se que as garrafas seriam “magnum” e evidentemente numeradas!

Para reforçar a dignidade do vinho era necessário que as garrafas e a respetiva embalagem fossem igualmente especiais e, para isso, a Madeira estabeleceu uma parceria com a Omdesign no sentido de dar vida e forma a este projeto único e exclusivo.

### INSPIRAÇÃO DO SÉC. XVIII

Em concertação com os clientes, a agência “caprichou”, criando uma caixa-estojo produzida em madeira de Vinhático com um entrançado de vime característico do artesanato e aplicações de prata nas laterais. O interior é todo revestido a alcântara. A garrafa de cristal, soprada à mão, possui uma aplicação de prata portuguesa cravada e cinzelada manualmente por artesãos nacionais. O formato da garrafa é inspirado no modelo de uma garrafa produzida no século XVIII nos Estados Unidos.

Destaca-se ainda o certificado de autenticidade que acompanha cada garrafa de impressão luxuosa e apresentado num envelope decorado de bordados da Madeira, outra homenagem do produtor aos artesãos madeirenses.

A par do lançamento do lançamento do “MCDXIX, The Winemaker’s Selection”, que decorreu no Blandy’s Wine Lodge, a Madeira Wine Company lançou ainda três novos Frasqueira e três novos Colheita.

### A EXCELÊNCIA DA PROVA

Mas vamos ao que interessa, a prova do vinho que levou meio mundo ao Funchal numa amena tarde de setembro. Após o cerimonial da revelação do vinho magistralmente dirigido por Chris Blandy, e passado o momento de admiração geral da sala com o desvelar do belíssimo estojo que continha o primeiro exemplar deste néctar exclusivo, os ânimos serenaram e os provadores concentraram-se na prova. Ouviram-se alguns brados de entusiasmo nomeadamente por parte de uns convi-

dados chineses que estavam sentados ao nosso lado. Também Neil Martin, o crítico inglês, ex-provador da Wine Advocate e recente amador de Madeiras, expressou algumas considerações com que concordei. O primeiro impacto aromático era de uma complexidade extraordinária abarcando descritores tão variados como pele de laranja seca, cravinho, água mel ou “móvel velha” de madeiras exóticas. Numa segunda leitura, o vinho mostrou-se mais austero mas, sobretudo, mais assertivo, revelando uma paleta aromática mais característica do perfil da Sercial e do Verdelho que serão seguramente dominantes no lote cuja fórmula parcelar Francisco Albuquerque não revelou.

A boca fresca e salina marcada por laivos elegantes de molho de soja ou salivantes de laranja amarga confirmou a dominância das castas acima citadas mas a sensação texturada e envolvente que captura notas complexas de pois claro bolo da madeira, melaço e erva doce reportam ao perfil mais generoso da Malvasia e de melaço da Bual que justificam o teor de açúcar residual de 100 g/Lt. Trata-se, efetivamente, de um Madeira marcante que deixa uma memória de prova indelével pela sua enorme persistência. A Madeira merece um vinho de celebração que pode perdurar até ao próximo centenário. Os privilegiados que vão poder desembolsar os cerca de 4.500 euros que custa cada exemplar deste “MCDXIX, The Winemaker’s Selection” estarão sujeitos a um dilema existencial que todos gostaríamos de vivenciar, “to drink or not to drink”...

O vinho é pensado para reunir as qualidades de todas as castas, desde a grande frescura do Sercial até à riqueza de um Boal ou de uma Malvasia, passando pela especiaria de um Terrantez.





## COSTA BOAL FAMILY ESTATES

### Entra numa nova era

> texto **Susana Marvão** > fotografia **D.R.**

Um Porto centenário e tintos topo de gama são as novas apostas do produtor de Trás-os-Montes e Douro Costa Boal.

Ao todo são cinco os vinhos Costa Boal que chegaram ao mercado, materializando a aposta deste produtor de Trás-os-Montes e Douro nos vinhos topo de gama. O Costa Boal Very Old Port, um vinho que o produtor assume ser “um tesouro guardado durante sucessivas gerações na adega da família, na aldeia de Cabêda, Alijó”, é um Tawny muito velho, não tendo sequer registo escrito do seu percurso. “Mas é provável que possa incluir partes de lotes de Vinhos de Feitoria, os melhores do vinho fino do Douro como é, ainda hoje, conhecido o Vinho do Porto guardado pelos viticultores locais nas suas adegas no Douro.

Sabe-se, no entanto, que este Porto agora engarrafado é quase centenário”.

Já o Costa Boal Homenagem 2011, tinto Reserva de ano mítico, 2011, rótulo em memória ao pai Augusto Boal, viticultor e pequeno produtor no Douro, tem a particularidade de ser originário de uvas colhidas em vinha da aldeia de Cabêda, Alijó. “União harmoniosa e única, portanto, entre concentração (do ano) e frescura (do lugar com altitude e afloramentos graníticos), apurada pelo refrescamento (15%) com dois vinhos varietais de 2017, Tinto Cão e Sousão, dos quais, aliás, se falará no futuro próximo”, explica a empresa. Para comple-

tar a homenagem, António Costa Boal vai doar 10% da receita deste vinho ao Centro Social de Vilar de Maçada, num gesto de solidariedade que vem de encontro à tradição familiar de contribuir socialmente para o bem-estar na terra natal.

#### **PALÁCIO DOS TÁVORAS GOLD EDITION**

Outra edição especial e topo de gama Costa Boal, o Palácio dos Távora Gold Edition 2016, é apresentado como um blend feito na vinha, seleção de uma parcela específica da vinha velha em Chelas, Mirandela, Trás-os-Montes. Como é habitual nas vinhas antigas da região, a diversidade de castas



plantadas não é distribuída uniformemente, resultando parcelas com perfil diferente umas das outras. É o assumir de uma dessas manchas – no caso, com predominância de Alicante Bouschet, Baga e Touriga Nacional – e a valorização de um conhecimento empírico ancestral da vinha “que leva ao surgimento desta edição especial”. Igualmente da Quinta dos Távoras, o novo Bastardo 2018 da Costa Boal “reafirma a vitalidade do projeto”. Casta com tradição nas vinhas da região, diz o produtor que parece agora estar a recuperar o prestígio do passado, revelando produzir vinhos que combinam bem com comida mais elegante e saudável, muito na linha das novas tendências alimentares. “O Palácio dos Távoras Bastado enquadra-se na perfeição neste contexto, um vinho delicado, de pouca concentração e finesse que acompanha muito bem as novas dietas”. O Flor do Côa Reserva branco 2018 era a referência em falta no portefólio Costa Boal, fazendo par com o Flor do Côa tinto Reserva. O produtor apresenta este novo branco Costa Boal como “feito a partir de uvas colhidas na Quinta da Pia, Murça”, e “apresenta perfil de Douro clássico, balsâmico e sem as notas de maracujá que se generalizaram nos vinhos da região a partir dos anos 1950. Teve fermentação espontânea e um mínimo de intervenção em adega, numa atitude ousada e na linha do espírito do projeto Costa Boal”.

#### UM NOME, DUAS REGIÕES VITIVINÍCOLAS

Herdeiro de uma família de pequenos produtores estabelecidos no Douro des-

de 1857, António Costa Boal é o rosto e o mentor do projeto Costa Boal. Natural de Cabêda, no concelho de Alijó, o jovem produtor tomou em mãos a gestão das propriedades da família em 2004, tendo em 2008, no seguimento de partilhas, dado nova dinâmica e novo rumo ao projeto de vinhos.

Criada em 2009, a Costa Boal lançou os primeiros vinhos em 2011, na região de Trás-os-Montes (Flôr do Tua e Palácio dos Távoras), iniciando investimentos também no Douro, nomeadamente com a compra de uma quinta em Foz Côa (vinhos Flor do Côa) e a recuperação da adega da família, localizada na aldeia de Cabêda. Em 2012, é inaugurada a adega e armazém com linha de montagem e expedição em Mirandela. A aquisição da Quinta dos Tojais, em Cabêda, no concelho de Alijó, selou em definitivo o regresso de António Costa Boal às origens (embora se mantenha a residir em Mirandela, onde estudou Engenharia Agrícola e casou), resultando dessa nova aposta a criação de vinhos topo de gama, da qual o

A aquisição da Quinta dos Tojais, em Cabêda, no concelho de Alijó, selou em definitivo o regresso de António Costa Boal às origens.

Homenagem é a primeira referência.

Atualmente, a Costa Boal possui cinco quintas - Quinta do Vale de Mouro (Foz Côa), Quinta do Sobredo (Vilar de Maçada, Alijó), Quinta da Pia (Porrais, Murça), Quinta dos Tojais (Cabêda, Alijó) e Quinta dos Távoras (Mirandela) - e algumas vinhas mais pequenas, entre as quais uma vinha histórica nas arribas do Douro, em Miranda do Douro, da qual ouviremos falar, seguramente, no futuro. Com exceção de Miranda do Douro, cuja vinha tem mais de 100 anos, as vinhas Costa Boal têm idades entre sete e 60 anos e totalizam uma área de cerca de 50 hectares.

A Costa Boal produz anualmente 150 mil garrafas de vinho, essencialmente comercializadas no mercado nacional (77%), estando a abrir mercados externos.

#### PORTEFÓLIO DIVERSIFICADO

Entre o portefólio da Costa Boal estão as referências Flor do Côa (dois brancos e três tintos de diferentes gamas) e Costa Boal (o tinto Reserva Homenagem, Porto Vintage 2014 e Porto Tawny Muito Velho), no Douro. Da região de Trás-os-Montes, o produtor apresenta os rótulos Palácio dos Távoras (um branco e cinco tintos, entre os quais os monovarietais Bastardo e Alicante Bouschet, bem como o topo de gama Gold Edition hoje em prova), Quinta dos Távoras (dois vinhos Reserva, um branco e um tinto) e Flôr do Tua (dois brancos, um deles Moscatel Galego, e três tintos de diferentes gamas).

Todos os vinhos têm a assinatura do conceituado enólogo Paulo Nunes.





# RARÍSSIMO BY OSVALDO AMADO

## Um espumante simplesmente fascinante!

> texto **Maria Helena Duarte** > fotografia **M&A Criative Agency**

Os apreciadores de vinhos já conhecem bem o trabalho de Osvaldo Amado, reconhecido enólogo português, já com 32 vindimas de história, milhões de garrafas produzidas, com milhares de prémios atribuídos e muitas marcas que dispensam apresentações, como Casa de Santar ou Cabriz. Já fez todo o tipo de vinhos, exceto... os seus! E tinham de ser especiais, únicos, distintos. Tinha de ser raros, ou melhor, tinham de ser "Raríssimos". Vinhos de ateliê, como joias nascidas da natureza, e a primeira é um espumante Extra Bruto Blanc des Blancs de 2006.

Osvaldo Amado é enólogo, faz vinhos há 32 anos. Já fez vinhos em quase todas as regiões vitivinícolas de Portugal, com destaque para a Bairrada, a sua terra de coração, para o Dão, o Douro, a Região dos Vinhos Verdes, e ainda Tejo, Lisboa e Alentejo. Já fez vinhos em Espanha, Itália, África do Sul e, atualmente, vinhos na Vinibrasil, empresa do Grupo Global Wines, produtor de vinhos como Casa de Santar, Cabriz ou Quinta do Encontro, onde é o diretor de enologia. Já produziu mais de, imagine, 600 milhões de garrafas, e já acumulou mais de 1100 prémios, entre Medalhas de Ouro e Prata, a nível nacional e internacional, sem falar em distinções profissionais, como já ter sido eleito "TOP Winemaker" no Concurso "Wine Master Challenge", ter sido premiado como "Enólogo do Ano" pela Revista de Vinhos ou "Enólogo de Mérito" pela revista Paixão Pelo Vinho.

Depois de tantas conquistas, faltava materializar a essência. Há cerca de dois anos decidiu reestruturar a sua vida, abandonando as consultorias para ter mais tempo para os vinhos do Grupo Global Wines e também reunir condições para criar os seus próprios vinhos, num estilo até agora nunca antes comercializado. Vinhos de ateliê, sejam eles clássicos ou modernos, mas sempre diferenciados pela originalidade e pela raridade, produzidos em edições limitadas. Assim nasceu a empresa

Total Wines – Vinhos de Portugal e a marca Raríssimo By Osvaldo Amado. O objetivo ficou desde logo definido: produzir vinhos especiais, distintos e complexos... verdadeiras joias, delicadamente desenhadas, únicas, perfeitas, raras, desde sempre acompanhadas pelo seu criador!

É desta forma que chega o primeiro Raríssimo By Osvaldo Amado, um espumante Extra Bruto Blanc des Blancs de 2006, DOC Bairrada, 100% da casta Arinto. Prende-nos desde logo o olhar. O luxuoso estojo protege a garrafa de design francês, delicadamente envolvida por materiais nobres, com destaque para o rótulo onde "Raríssimo" sobressai, um trabalho de criatividade com a assinatura da Marques & Associados. Do processo de vinificação, o enólogo destaca que é "Creme do creme, aproveitou-se apenas 40% da uva, depois 50% fermentou em barricas de segundo uso. Contou com estágio de 11 anos em garrafa sur lie e 12 meses após o dégorgement". Para Osvaldo Amado este espumante tem uma longevidade superior a sete anos. E revela "aspecto cristalino, com bolha muito fina e persistente. Apresenta cor palha atenuada, com tons esverdeados. Aroma pleno de complexidade e intensidade, perfil que mantém na boca, tem musse crocante, excelente frescura, é delicado e de longa persistência final". Uma proposta que vai acompanhar na perfeição todos os momentos de celebra-

ção, especialmente à mesa. Existem 1500 garrafas, que agora chegam ao mercado pelas mãos da Vinalda, a um preço recomendado de venda ao público de 95 euros. Em declaração, José Espírito Santo, diretor geral da Vinalda – Companhia Comercial de Bebidas, destaca que: "Excelência, genuinidade e raridade são características que raramente surgem em simultâneo num novo projeto vínico. Quando esse projeto é pensado e liderado por alguém como Osvaldo Amado, ao longo de quase duas décadas, temos de abraçar a oportunidade de representar a marca com grande paixão e entusiasmo!" E deixa antever o futuro, informando que no início do próximo ano chegam o Raríssimo By Osvaldo Amado DOC Dão tinto 2001, o DOC Bairrada branco 2015, o DOC Dão branco 2011 e o Clarete Clássico DOC Dão 2013.

Osvaldo Amado está apoiado por uma equipa de profissionais que tratam do processo produtivo, estando André Amado responsável pelo marketing e dinamização comercial. O enólogo garante que não pretende dedicar-se exclusivamente a este projeto, pois fazer vinho é a sua forma de vida, uma paixão que lhe permite: "transmitir a essência da natureza, com elegância e identidade, proporcionando momentos únicos de pura descoberta dos sentidos, despertando-os, surpreendendo-os, em cada momento de prova!".





## CASA DO JOA

### Um regresso às origens para criar vinhos com história

> texto **Manuel Baião** > fotografia **Casa do JOA**

De Bragança chegam-nos vinhos de grande classe que dignificam as vinhas velhas e todos os que as cuidaram desde o século XIX.

O acrónimo JOA deriva das iniciais do produtor e enólogo, Jorge Ortega Afonso. Este consultor de sistemas de informação trabalha em Lisboa, mas sentiu o chamado da terra dos seus antepassados e das vinhas centenárias. Assim, começou a deambular entre a capital e a aldeia de Parada, no concelho de Bragança, onde iniciou um projeto vitivinícola no início desta década – a Casa do JOA.

Jorge Ortega Afonso passava as férias em casa dos seus avós e ajudava-os na poda, enxertia e vindima, pelo que ao herdar algumas vinhas centenárias colocou-se o

dilema de as abandonar, pois já não havia na aldeia quem as quisesse cuidar, ou avançar para um novo projeto empresarial. À semelhança das vinhas do Jorge, muitas outras estavam a ser abandonadas na região. Estamos a falar de vinhas com mais de cem anos, algumas com mais de cento e cinquenta anos, pouco produtivas, dispersas, com áreas muito reduzidas, plantadas entre os 700 e os 800 metros de altitude em solos pobres de xisto e com as diversas castas misturadas, incluindo brancas e tintas. Os lavradores transmontanos dedicavam-se à policultura, sendo que a

vinha era apenas mais uma das múltiplas atividades a que se dedicavam. Assim, Jorge Ortega Afonso decidiu ser o guardião das vinhas muito velhas desta região, resgatando-as de uma morte anunciada. Muitas destas cepas estão plantadas em pé franco e são do período pré-filoxera, constituindo um património genético e cultural precioso. Até ao momento, já foram identificadas mais de 20 castas entre brancas e tintas, algumas delas quase desaparecidas, encontrando-se por vezes, diferentes castas numa única cepa.

#### PRESERVAR AS VINHAS CENTENÁRIAS

Jorge começou por arrendar algumas vinhas na região (totalizando cerca de 9 hectares entre vinhas próprias e arrendadas), fez formação em enologia e construiu uma adega moderna no centro da aldeia, recuperando um antigo palheiro. A Casa do JOA pretende preservar as vinhas centenárias, mas também as tradições e as técnicas vinícolas antigas, pelos que muitos habitantes da aldeia foram envolvidos neste projeto, que atualmente é o único vinho certificado como vinho regional transmontano no concelho de Bragança. Portanto, junta tradições de outros tempos com as mais inovadoras técnicas enológicas de hoje, como por exemplo as barricas rotativas que facilitam a 'Bâtonnage'.

O clima continental em Bragança tem grandes amplitudes térmicas, sendo que no Verão, na fase de maturação das uvas, é quente de dia e frio de noite devido à altitude, o que possibilita que as vinhas velhas, bem adaptadas à região, tenham uma maturação lenta e uma acidez natural boa. Assim, desenvolve-se primeiro a maturação fenólica e só posteriormente a maturação alcoólica. Nesse sentido, pretende-se elaborar vinhos naturais, que transmitam o terroir e as nuances do clima de cada ano agrícola, com "o máximo de monitorização e o mínimo de intervenção", nas palavras de Jorge Ortega Afonso.

#### O PORTFÓLIO DA JOA

A empresa tem neste momento um branco, um tinto e um rosé no mercado. O Alto do JOA branco 2017 foi elaborado com várias castas antigas (algumas ainda não identificadas): Esgana Cão, Formosa, Síria, D. Branca (douradinha), Gouveio, Folgasão e Chasselas-Salsa. Este branco foi feito com a técnica de curtimenta, isto é, fermenta com as películas das uvas à semelhança dos vinhos de talha do Alentejo. Este tipo de vinho é conhecido internacionalmente por "Orange Wine", pois as películas e a madeira transmitem uma cor alaranjada ao vinho. O vinho fez a curtimenta em barricas de carvalho francês de 500 litros durante quatro semanas e posterior-



mente estagiou 18 meses em barricas de carvalho francês.

O vinho tem um aroma austero, com notas minerais. Na boca é fresco e denso, revelando notas de mel, frutos secos, maçã caramelizada e manga madura. Pode bebê-lo já, mas é aconselhável guardar algumas garrafas para desfrutar daqui a alguns anos. O Alto do JOA 2015 tinto foi elaborado a partir de cepas com mais de 20 castas, algumas ainda não identificadas e incluindo algumas brancas presentes nas vinhas.

Entre as castas tintas já identificadas, destacam-se as seguintes: Bastardo, Mourisco Tinto, Cornifesto, Tinta Bairrada, Tinta Amarela, Alvarelhão, Malvasia Preta e Jaen. A vinificação foi uma co-fermentação de todas as castas tintas e brancas presentes nas vinhas, como era comum no passado, com pré e pós maceração pelicular, utilizando-se lagares de mil litros para a fermentação com pisa a pé.

A fermentação surgiu espontaneamente, recorrendo-se às leveduras indígenas. Posteriormente o vinho estagiou dois anos em barricas usadas de carvalho francês. O vinho apresenta-se com uma cor rubi aberta, quase palhete, aroma complexo com a presença de flores e frutos vermelhos maduros e um sabor fresco, seco, elegante e persistente, num perfil que o aproxima dos vinhos tintos da Borgonha.

**Estamos na presença de três vinhos de grande classe pela riqueza, autenticidade e persistência dos seus aromas e sabores.**

O Alto do JOA 2017 rosé foi elaborado a partir das mesmas castas do tinto. O vinho teve uma pré-maceração e maceração pelicular, seguidas de sangria. A fermentação foi espontânea em barricas de 500 litros de carvalho francês, seguida de estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

O vinho tem aromas complexos a frutos silvestres. Na boca é denso, concentrado, e com notas suaves da madeira onde estagiou. Mais de que um vinho de aperitivo é um vinho que pede comida por perto. Aliás, os três vinhos apresentados são vinhos gastronómicos, feitos para acompanhar a cozinha regional portuguesa, ou queijos e enchidos.

Em suma, estamos na presença de três vinhos de grande classe pela riqueza, autenticidade e persistência dos seus aromas e sabores. São vinhos que dignificam as vinhas velhas e todos os que as cuidaram desde o século XIX.





## WINE IN AZORES juntou 20 mil pessoas em S. Miguel

> texto **André Guilherme Magalhães** > fotografia **D.R.**

O Wine in Azores já vai na 11ª edição e é maior evento vínico das Ilhas portuguesas, realizou-se nos dias 18, 19 e 20 de outubro. Em prova estiveram mais de dois mil vinhos, os chefes de cozinha reconhecidos marcaram a habitual presença, houve cocktails, provas cegas, a terceira edição do "Wine in Azores Design Awards" e a primeira edição do "Best Wine in Azores", bem como um sem número de atividades e muita animação.

A ilha de São Miguel encheu-se de cores, aromas e sabores, para uma verdadeira concentração de vinhos, imagine, mais de duas mil propostas, de todos os estilos e regiões de Portugal. A 11ª edição do festival vínico Wine in Azores reuniu vinte mil pessoas em São Miguel, nos dias 18, 19 e 20, no Pavilhão de Exposições da Associação Agrícola de São Miguel, Ribeira Grande. Foram três dias intensos, num tributo aos cinco sentidos!

Joaquim Coutinho Costa, da Gorgeous

Azores, empresa organizadora partilhou connosco que esta edição foi de facto "uma grande festa" destacando que "não faltaram novidades e estiveram reunidas todas as condições para os participantes e apreciadores poderem aprender sobre vinhos e gastronomia, fazerem negócios e, também, divertir-se". Em jeito de balanço afirmou estar "muito satisfeito com a adesão do público açoriano e, sobretudo, dos turistas que nos visitam", acrescentando que "não há qualquer dúvida que este é o

maior e o melhor evento empresarial de São Miguel e dos Açores".

Os showcookings com chefes de renome nacional e regional como Renato Cunha, José Júlio Vintém, Tiago Santos, Luís Portugal, Pedro Jorge ou Tiago Mota fizeram a delícia dos que por lá passaram.

O "Wine in Azores Design Awards" premiou a imagem e criatividade dos rótulos dos vinhos presentes no evento, o concurso é promovido com o apoio da revista Paixão Pelo Vinho, parceira do Wine in Azores



A 11ª edição do festival vínico Wine in Azores reuniu vinte mil pessoas em São Miguel, nos dias 18, 19 e 20, no Pavilhão de Exposições da Associação Agrícola de São Miguel, Ribeira Grande. Foram três dias intensos, num tributo aos cinco sentidos!

desde a primeira edição. Foram atribuídos prémios aos primeiros três classificados e cinco Menções Honrosas. O grande vencedor foi o vinho Herdade Aldeia de Cima tinto Reserva 2017 (Alentejo); o segundo lugar coube ao Herdade do Sobroso Cellar Selection Syrah & Alicante Bouschet 2016 (Alentejo) e o terceiro lugar ficou para o Terroir Vulcânico Arinto dos Açores 2018 (Pico). As Menções Honrosas foram entregues aos produtores dos vinhos: Tapada do Chaves tinto Reserva 2013 (Alentejo), Malhadinha tinto 2017 (Alentejo), Jeirão branco 2018 (Pico); Geraldine espumante bruto rosé (Dão) e Virgo Fancy Edition tinto 2017. O Wine in Azores contou também com a primeira edição do Best Wine in Azores 2019, organizado pelo grupo Cegos por Provas. Reunidas 143 participações, foram entregues 57 medalhas de Prata, 34 medalhas de Ouro e três medalhas de Platina. Dos jurados fizeram parte o Grupo Cegos por Provas, enólogos, escanções, jornalistas e enófilos, que avaliaram as amostras recebidas sob as normas da OIV – International Organisation of Vine and Wine, com pontuações de 50/100. O destaque vai para as Medalhas de Platina entregues aos vinhos Oboé Som de Barrica Tinto 2015 (Douro), Vale da Raposa Sousão 2015 (Douro) e Quinta da Gaivosa Vintage 2016 (Douro).

Foram três dias emocionantes, vividos no Wine in Azores entre vinhos, cocktails, gastronomia, música, animação e até, imagine, trotinetes elétricas, afinal a proteção do ambiente nesta ilha de rara beleza é uma preocupação constante.

Fica a promessa de Joaquim Coutinho que afirma “a nossa intenção é continuar a crescer e a melhorar, contando com o apoio desta grande família, onde se inclui a organização, os produtores, distribuidores, empresários, chefes e comunicação social, entre tantos outros, afinal, só com este espírito de entrega e colaboração se consegue fazer um festival desta dimensão”.



#### VINHO VENCEDOR

O “Wine in Azores Design Awards”, concurso promovido com o apoio da revista Paixão Pelo Vinho, premiou a imagem e criatividade dos rótulos dos vinhos presentes no evento. O grande vencedor foi o vinho alentejano Herdade Aldeia de Cima tinto Reserva 2017.



## HERDADE DO FREIXO lança novos vinhos e um novo produto de enoturismo

> texto **João Pereira Santos e Manuel Baião** > fotografia **D.R.**

Há lugares que nos encham a alma. Prendem-nos e preenchem-nos e, por isso, queremos sempre ficar um pouco mais, prolongar um momento que gostaríamos que parasse no tempo. Seja pela paisagem, pela arquitetura ou por aquilo que nos traz e dá. Talvez a Herdade do Freixo seja um desses lugares, onde queremos sempre voltar.

O pretexto da visita à Herdade do Freixo era o lançamento das novas colheitas e do novo produto de enoturismo, o piquenique no Oásis das Azinheiras. À chegada, Carolina Tomé, diretora de marketing da empresa, conduziu-nos para um dos pontos mais altos da herdade. Aí, à nossa espera, abrigado na sombra de uma azinheira centenária, esperava-nos uma mesa posta, com produtos regionais, pão, queijo, enchidos, presunto, entre outras iguarias e os vinhos da Herdade. À volta, fardos de palhas com almofadas e mantas convidavam ao descanso e à contemplação. No meio das vinhas, o Oásis das Azinheiras, é um sítio para o deleite dos visitantes. Orienta-

do a poente para admirar o magnífico pôr do sol sobre a planície, é um lugar que nos enche a alma e de onde não queremos sair. Alentejo em estado puro!

A prova de vinhos decorreu ali mesmo, informalmente, com cada um a desfrutar do espaço e do momento, já com toda a equipa do produtor presente, incluindo o talentoso enólogo Diogo Lopes, que recentemente abraçou o projeto. Verificámos que na Herdade do Freixo tudo se desenvolve em torno de um pequeno grupo de pessoas motivadas, apostadas em proporcionar ao visitante uma experiência única.

Os vinhos iam sendo servidos e provados e Carolina Tomé, dona de uma simpatia

imensa, ia contando a história do local, das vinhas, da adega e dos vinhos (aqui auxiliada por Diogo Lopes) com a emoção própria de quem lá está desde a primeira hora.

### A HISTÓRIA ORIGINAL

Ficámos a saber que a propriedade original, pertença da família Vasconcellos e Souza, tinha cerca de 1000 hectares, mas o enólogo Pedro Vasconcellos e Souza (que, entretanto, se desligou do projeto) e alguns investidores constituíram uma parceria, autonomizando cerca de 300 hectares para criar a Herdade do Freixo. Foram então plantados 26 hectares de vinha a que se seguiram, em 2017, mais 9 hectares,



totalizando assim os atuais 23 hectares de vinha com castas tintas e 12 hectares com castas brancas.

A vinha foi plantada em solos predominantemente derivados de rochas eruptivas das quais se destacam os quartzo, dioritos e algumas rochas derivadas de xisto, que transmitem aos vinhos um caráter particular com frescura e mineralidade bem equilibrada com a fruta, complexidade e capacidade de guarda. Situa-se num local a cerca de 450 metros de altitude, mais fresco nas noites de verão, o que permite uma longa e correta maturação das uvas. Pretendeu-se, desde o primeiro momento, respeitar a natureza, não interferindo no equilíbrio do ecossistema natural para que os vinhos transmitissem a essência da terra e do lugar. Foram realizados apurados estudos aos solos e escolhidas as castas e os clones que melhor servissem os objetivos do projeto: a produção de vinhos de alta qualidade, intensos, mas frescos e elegantes, com elevado potencial de evolução em garrafa. Para os tintos as castas escolhidas foram a Touriga Nacional, a Cabernet Sauvignon, a Alicante Bouschet, a Petit Verdot e a Syrah. No caso das castas brancas, decidiu-se plantar as variedades Arinto, Sauvignon Blanc, Alvarinho, Chardonnay e Riesling.

#### A ARROJADA ADEGA

Quase ao mesmo tempo, iniciou-se a construção da adega que rapidamente ganhou notoriedade pela sua arrojada arquitetura, da autoria do arquiteto Frederico Valsassina. Totalmente subterrânea, desenvolve-se em três pisos numa espiral orgânica de 40 metros de profundidade, iluminada por luz natural, num ambiente quase monástico, onde cada pormenor foi materializado com singular beleza. Coberta por uma colina com uma vinha plantada, a adega é quase invisível do exterior. Apesar do impacto da sua arquitetura, foi projetada tendo em vista a produção de vinho de elevada qualidade, utilizando as mais modernas tecnologias de vinificação, permitindo que as uvas e o mosto desçam por gravidade, sem pressões, nem bombagens. A cave de barricas, no parte mais profunda do edifício, é penetrada por algumas rochas que ficaram da escavação, num cenário dramático de grande impacto visual, potencia a manutenção de uma temperatura e de uma humidade média ideal para a boa evolução do vinho.

O edifício, entretanto, ganhou várias distinções, nomeadamente, em, 2016 o prémio "Paixão pelo Vinho Prémio Especial Arquitetura", como a melhor adega construída em Portugal nos anos 2006-2016 pela revista PPV, e em 2018 o prémio "Building of the Year, atribuído pelo site ArchDaily de New York e "Melhor Enoturismo do Alentejo", pela Entidade Regional de Turismo.

O edifício da adega, segundo nos disse Carolina Tomé, tem sido de extrema importância para catapultar a marca Herdade do Freixo e muitas vezes é mais conhecido do que os próprios vinhos que lá são feitos. Assim, acrescenta, é importante comunicar esses mesmos vinhos e esta oferta de enoturismo irá contribuir para isso. Um piquenique no Oásis das Azinheiras tem um preço de 40€ por pessoa e inclui visita à adega, cesta de piquenique para cada 2 pessoas com sabores regionais, entre eles queijos, enchidos e pão, bem como uma garrafa de Freixo tinto e branco Reserva. Não há tempo marcado e as pessoas ficam totalmente livres de regressar à adega até que a mesma feche.

#### A SURPREENDENTE PROVA

Ao longo da tarde, calmamente, os vinhos foram sendo provados. Fomos confrontados com um conjunto de vinhos brancos surpreendentes pela sua elegância, frescura, persistência e pureza de fruta. Começamos pelo Freixo Terroir Branco 2018, a gama de entrada da casa. Passamos posteriormente para os varietais: Freixo Sauvignon Blanc 2018, Freixo Alvarinho 2018 e o Freixo Chardonnay 2018. De seguida passamos aos vinhos em lançamento. O Freixo Reserva Branco 2018 foi o último branco e certamente o mais completo do conjunto. Combina uvas das castas Sauvignon Blanc, Alvarinho e Arinto. Ainda se apresenta muito jovem, com uma acidez bem vincada. No aroma surgem frutos brancos, vegetal discreto, um ligeiro fumado e alguma tosta. A boca é ampla, complexo, envolvente

e fresca, com final persistente.

Passámos depois para o Freixo Terroir Rosé 2018, 100% Touriga Nacional, que apresenta uma bonita cor salmão leve e aroma a flores brancas, framboesa e alperce. Na boca é elegante e fresco com a fruta a sobressair e um final persistente.

Por fim provámos os tintos. Começamos pelo Freixo Terroir Tinto 2017, feito a partir de um lote de Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon. Apresenta uma boa concentração, com aromas a ameixa preta e frutos vermelhos maduros. Na boca apresenta uma boa estrutura, taninos suaves e macios e uma agradável frescura e elegância. Ganhará em ser bebido jovem. De seguida passámos ao Freixo Reserva Tinto 2016 elaborado com as mesmas castas do vinho anterior, mas que beneficia de um estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês mais 6 meses em garrafa. Apresenta uma cor rubi profunda e um aroma a frutos vermelhos com uma nota terrosa. A boca é fresca e sedosa, com taninos redondos, num perfil complexo e com um longo final. É um vinho de guarda, com grande aptidão gastronómica.

Após a prova e já com a noite a cair dirigimo-nos para a adega, para finalmente a visitarmos e observar no local aquilo que antes nos havia sido descrito. Nessa altura fomos presenteados com uma sessão de Cante Alentejano, entoado por um rancho coral que percorria a rampa ao longo da espiral. A acústica do edifício projetava as vozes graves dos cantadores num momento que nos emocionou. Por fim, um jantar no átrio central da adega, permitiu terminar da melhor forma um dia em tudo memorável.







## CAP WINE PORTUGAL apresenta Quinta Beira Douro e Quinta do Malhó

> texto **Pedro Moura** > fotografia **D.R.**

Os vinhos produzidos na Quinta Beira Douro e Quinta do Malhó, ambas situadas em Ervedosa do Douro, na Sub-Região de Cima Corgo, já tiveram a sua apresentação oficial. E foram uma agradável surpresa.

A Cap Wine Portugal apresentou oficialmente em Lisboa, no restaurante Estórias na Casa da Comida, os vinhos produzidos nas Quintas Beira Douro e Quinta do Malhó, que há dez anos ganharam novos proprietários.

Na apresentação, foram provados todos os vinhos da “casa”, começando pelo Quinta Beira Douro branco Reserva 2018, uma edição limitada de 1200 garrafas. Um vinho de aroma complexo e elegante com um final longo e fresco, que se revelou uma ótima surpresa.

Já o Beira Douro Touriga Franca e Touriga Nacional tinto 2016, com aromas de fruta vermelha, taninos maduros e de final elegante, mostrou-se excelente para mesa.

O Quinta Beira Douro tinto Reserva 2016 podemos defini-lo como um vinho de aromas intensos, frutado e complexo, de taninos finos com final fresco e persistente. O Quinta Beira Douro Vinhas Velhas tinto 2014 apresentou-se intenso e complexo, com aromas concentrados e final longo e marcante. Muito Bom.

Outro vinho que desfilou foi o Quinta do Malhó Vinhas Velhas tinto 2013, um vinho intenso de grande concentração, macio, equilibrado com taninos maduros e que termina longo. Outro que merece a classificação de Muito Bom.

Por último, o Quinta Beira Douro Dádiva tinto de 2015 é, no mínimo, um vinho “especial”. Tem estágio de 24 meses em ânforas de barro de 150 litros, das quais foram apenas selecionadas as 10 melhores, o que resultou em somente 1990 garrafas. Este Dádiva surpreendeu pela sua elegância e

**Sofia Valente, enóloga, salienta que o Quinta Beira Douro Dádiva foi um desafio e “reflete a natureza, sendo mesmo uma verdadeira ‘dádiva’ para os cinco sentidos”.**

frescura, a mineralidade, com enorme potencial de longevidade. Um belíssimo vinho. Para gáudio de todos, foi feita uma vertical deste Quinta Beira Douro Dádiva, com as colheitas de 2012 (a primeira), 2013, 2014 e a de 2016 que está a estagiar para chegar ao mercado em 2020. Sofia Valente, enóloga, salientou no evento que este vinho foi um desafio e “reflete a natureza, sendo mesmo uma verdadeira ‘dádiva’ para os cinco sentidos”.

André Tremblay, empresário canadiano e presidente da Cap Wine Portugal, empresa que pertence ao grupo vitícola francês Cap Wine International, destacou que a imagem dos vinhos aporta valores como “tradição, renovação e inovação, um equilíbrio perfeito entre um passado a honrar, um presente a usufruir e um futuro a contemplar”.

Foi possível provar os vinhos com as iguarias confeccionadas pelo Chef João Pereira, que comprovou a excelente aptidão gastronómica e a qualidade superior que estes vinhos têm.



## Wine & Music Valley

O Wine & Music Valley realizou-se em setembro e contou com a participação de 17500 pessoas. No evento, diz a organização que foram servidos 28 mil copos, num total de 10 mil litros de vinho. Estiveram presentes 84 produtores da Região Demarcada do Douro. Pelo Douro Stage e Wine Stage, passaram artistas de renome nacional e internacional, tais como o emblemático cantor britânico Bryan Ferry e uma das maiores vozes do fado, Mariza, o carismático Seu Jorge, os originais Black Mamba e os energéticos HMB. O Chef's Stage contou com espetáculos ao vivo protagonizados por conceituados chefs Tiago Bonito, Vitor Matos ou Rui Paula, entre outros. Em plena época das vindimas no Alto Douro o evento acolheu inúmeras atividades ligadas ao enoturismo. Um sucesso que culminou no anúncio do regresso do evento já em 2020, no segundo fim de semana do mês de setembro. **SM / EF**





# QUINTA DO PÉGO

## Um pedacinho de paraíso

> texto **Maria Helena Duarte** > fotografia **Ernesto Fonseca**

Há dez anos abria ao público o Hotel Rural Quinta do Pêgo, classificado com quatro estrelas e que, desde logo, se revelou um projeto de sucesso. O sítio é divino, rodeado de vinhas com o Rio Douro por cenário de fundo. Hospitalidade, conforto, piscina panorâmica, um bom restaurante, vinhos de elevada qualidade... Está tudo lá!

A ideia foi crescendo, e foi em 2009 que Karsten Sondergaard, empresário dinamarquês, abriu o Hotel Rural Quinta do Pêgo, em Tabuaço, ali junto à Estrada Nacional 2, quem vai para de Peso da Régua para o Pinhão. Aconteceu-lhe algo que hoje, sabemos ser normal: apaixonou-se pelo Douro. Confesso que desde que lá dormi pela primeira vez, a Quinta do Pêgo também passou a ser “o meu sítio” no Douro. Há hotéis que gosto muito, uns de charme, outros que investem no design e na decoração, outros onde encontro bom enoturismo, bons vinhos e comida, boa paisagem... Mas é no Hotel Rural Quinta do Pêgo que eu sempre encontrei tudo isso e aquele tranquilizante conforto, que me permite relaxar, a sensação de estar num hotel, com todas as comodidades, mas a sentir-me em casa. A “minha casa” com vista para o paraíso e com uma piscina panorâmica que adoro.

São cerca de 30 hectares de vinhas e lá no meio está o hotel com os seus 10 quartos. O edifício contempla ainda uma capela, a loja de vinhos e a sala de lagares de pedra, o restaurante panorâmico, uma agradável sala de estar, os jardins, terraços panorâmicos e a piscina, que é como uma janela para uma outra dimensão, que nos transporta e faz viajar, sem sair do sítio.

Em agosto, realizou-se no Hotel Quinta do Pêgo um jantar vinico, onde também estivemos. Foi uma noite fabulosa. Entre as provas de vinhos e desfile de iguarias (já vos conto tudo!), ouviram-se histórias. E ficamos a conhecer melhor o senhor Karsten.

Quando comprou a quinta, a casa estava em ruínas. Contou-nos a sorrir que decidiu fazer vinho quando comprou uma garrafa num supermercado e achou que podia fazer bem melhor. Evidentemente que não o conseguiu sozinho. Chamou reforços, reuniu-se de amigos e criou uma equipa. A gestão de vinhas e vinhos ficou entregue à Rozès, parceiros até hoje. Para o ajudar a criar o perfil de vinhos chamou o amigo de longa data, Wouter Pienaar, também presente no jantar, e que garantiu que “quando a matéria-prima é de excelência basta não estragar, é só seguir a natureza”. Com formação superior na área, com destaque para enologia e viticultura, este sul africano trabalhou na Stellenbosch Farmers Winery durante 38 anos, teve uma carreira rica e preenchida, passando por várias missões, desde as vinhas até às vendas e ao marketing, tendo viajado um pouco por todo o mundo. Foi presidente da Society of Oe-

São cerca de 30 hectares de vinhas e lá no meio está o hotel com os seus 10 quartos. O edifício contempla ainda uma capela, a loja de vinhos e a sala de lagares de pedra, o restaurante panorâmico, uma agradável sala de estar, os jardins, terraços panorâmicos e a piscina, que é como uma janela para uma outra dimensão, que nos transporta e faz viajar, sem sair do sítio.

nology & Viticulture, é júri de vários concursos internacionais incluindo do curso Master of Wine. Já fez vinhos em Espanha, na Turquia e na Hungria. Atualmente reformado, ainda mantém várias consultorias na África do Sul e a Quinta do Pêgo, em Portugal, um projeto que o fascina. Aliás, confessa que “Portugal e, em especial o Douro, mostrou-lhe uma nova dimensão do vinho”, já que as condições são adversas, mas todos se juntam para “fazerem vinhos de topo, nomeadamente Vinhos do Porto”. Na Quinta do Pêgo conta com o apoio do enólogo Manuel Henrique da Silva, diretor de enologia na Rozès. Natural de Vila Real, formou-se na Universidade de Trás-os-Montes e traz o Douro no coração. Muito simpático, talentoso e grande profissional, Manuel faz grandes vinhos, DOC Douro e Porto, e já conta com mais de 30 vindimas.

Garantido que estava o vinho, há que reconstruir a casa. E já agora, fazer dela um Hotel. A direção ficou ao cargo de Filipe Jesus, apoiado por uma equipa jovem e eficiente, que sabe receber com um sorriso cada hóspede, providenciando para que nada falte e cada dia possa ser de felicidade pura. Do restaurante saem iguarias deliciosas para acompanhar vinhos Douro e Porto Quinta do Pêgo, bem como vinhos de outros produtores amigos de várias regiões, entre outros produtos regionais. Também há cervejas internacionais, uma delas estagiada em barricas usadas para fazer LBV Quinta do Pêgo, a Quinta do Noel, uma Port Wine Christmas Ale. >>>

## O JANTAR VÍNICO

Estávamos em pleno setembro, época de vindimas. E foi com muito gosto que acedi ao convite para voltar ao sítio onde sou sempre tão feliz: a Quinta do Pêgo. A noite foi dedicada aos cinco sentidos! Um tributo à partilha, à amizade, ao vinho e à gastronomia, traduzido num jantar absolutamente divino, preparado pelo chef residente, o Paulo Lopes Rodrigues, para harmonizar com vinhos de várias regiões e, claro, da Quinta do Pêgo.

Começamos por assistir ao pôr-do-sol sobre o Douro, desfrutando de um cocktail. Depois subimos e desfrutamos do jantar ao ar livre, com música ao vivo, ouvindo as apresentações de cada produtor convidados e as muitas histórias dos nossos anfitriões.

Primeiro chegou o espumante Primavera Baga Bruto de 2017, um DOC Bairrada, elegante, com suaves notas de frutos vermelhos, que acompanhou almôndegas de Queijo da Serra com cebola crocante. Seguiu-se o Alvarinho Quinta do Montinho, da colheita de 2018, um Vinho Regional Mi-

nho que surpreendeu pela mineralidade e frescura, um "pairing" perfeito com o creme de espargos com requeijão e amêndoa em flor de sal. Do Douro, chegou o Quinta de Ramoziros branco 2018, um "field blend" servido com vieras caramelizadas, puré de aipo e presunto crocante. Tão bom! O último branco da noite foi o Terras do Grifo Essência 2018, chegou com um Lúcio em tomilho sobre cama de legumes e aveludado de pimenta. Adorei este vinho. Tinha notas de frutos citrinos, um toque vegetal,

**A noite foi dedicada aos cinco sentidos! Um tributo à partilha, à amizade, ao vinho e à gastronomia, traduzido num jantar absolutamente divino, preparado pelo chef residente, o Paulo Lopes Rodrigues, para harmonizar com vinhos de várias regiões e, claro, da Quinta do Pêgo.**

hortelã, grande frescura e mineralidade.

Os vinhos da Quinta do Pêgo desfilaram com os pratos de carne e com as sobremesas. O primeiro a chegar foi o Grande Reserva 2015, apresentado pelo enólogo Wouter Pienaar, acompanhou um naco de vitela Maronesa DOP estufado com uvas e arroz de hortelã. Os aromas vêm-me à memória, enquanto vos deixo estas palavras, acreditem que era mesmo uma combinação divina. Grande vinho. A noite ficou marcada pela apresentação em primeira mão dos dois novos Vinhos do Porto. O Vintage 2017, um vinho surpreendente, marcado pelas notas de frutos pretos e aromas balsâmicos, com grande frescura e taninos poderosos e promissores. Depois a primeira edição de um Porto Colheita 2011, cheio de personalidade, perfeito, prazeroso, com grande frescura e que acompanhou na perfeição um creme de figos caramelizados.

Foi, mesmo, uma noite memorável. A repetir! Espero. Com outros vinhos e iguarias, mas a mesma qualidade.







### DOURO - PATRIMÓNIO DA HUMANIDADE

O Douro é um destino obrigatório e provar os vinhos ali nascidos é imperativo. É uma das mais belas regiões do mundo e recebe milhares de pessoas todos os anos.

De acordo com documentos históricos, a produção de vinho remonta a 1548 e muito provavelmente à ocupação romana.

Há sítios especiais e únicos e o Hotel Rural Quinta do Pêgo é um deles. Não se limita à paisagem, ao pôr-do-sol fabuloso, ao alojamento de conforto e qualidade dos serviços, com todos os luxos e hospitalidade. Aqui também há vinhos fantásticos e saborosa comida para os acompanhar. Se puder, não deixe de visitar, seja para um fim-de-semana prolongado, umas férias ou simplesmente para visitar a Quinta, a loja de vinhos com prova e um jantar.



#### HOTEL RURAL QUINTA DO PÊGO

Valença do Douro • Tabuaço

T. +351 254 730 070

info@quintadopego.com

www.quintadopego.com





PAULO PIMENTA

## Amadeo de Souza Cardozo: o Amarantino

A passagem fulgurante pelo mundo dos vinhos protagonizada por Amadeo de Sousa Cardozo, antes de se dedicar à pintura e se tornar um pintor reconhecido internacionalmente, é muito pouco conhecida.

### REPROVADO.

Este foi o resultado do exame final do Curso Geral dos Liceus obtido por Amadeo de Sousa Cardozo publicado no dia 14 de junho de 1903. Na época, este desfecho foi encarado como um sério revés mas, muito provavelmente, se o resultado fosse diferente o país teria perdido um dos mais renomados pintores portugueses do século XX e, anteriormente, um produtor e exportador de vinhos de grande sucesso em favor de um, putativo, advogado.

### O REINÍCIO DE UM PERCURSO.

Após o “contratempo” do exame final em Coimbra, o pai de Amadeo, José Emydio, colocou-o, em outubro, junto do seu padrinho e primo, Albano Lopes Cardoso, a desempenhar funções no escritório da empresa da família, denominada “Fábrica Confiança - Camisaria”, sediada na rua de Santa Catarina da cidade do Porto.

Muito embora o seu pai fosse o proprietário do prédio e sócio da empresa, Amadeo de Sousa Cardozo não ficaria responsável por nenhuma tarefa relacionada com a atividade principal desta.

Este facto pode ser algo estranho pois a empresa era uma das maiores da Península Ibérica e empregava cerca de mil trabalhadores. Os produtos eram expedidos para diversos territórios das antigas colónias e para o Brasil.

No entanto, por um lado, o objetivo dos seus pais era proporcionar-lhe um ambiente favorável para que pudesse desenvolver uma profícua carreira profissional no campo empresarial e, por outro lado, continuar a expandir a marca de vinhos “Amarantino”, usando os escritórios da empresa como sede de encomendas e de informações, iniciada pelo seu pai.

### O VINHO “AMARANTINO”.

Em 1880, o pai de Amadeo Souza Cardozo tornou-se proprietário de todas as terras adquiridas por herança e matrimónio. O património compreendia 52 quintas de dimensões muito variadas cujo epicentro deste vasto património era a Casa de Manhufe, nos arredores de Amarante.

A quantidade de terrenos para explorar era assombroso mas José Emydio, tomado pelo espírito empreendedor que o caracterizava, desenvolveu vários tipos de exploração agropecuária nas propriedades mas nenhuma teve tanto êxito como o vinho.

Ao longo dos vinte anos seguintes, o pai de

Amadeo Souza Cardozo incrementou com sucesso a produção de vinho. Concomitantemente, desenvolveu rótulos, bilhetes postais e cartazes ilustrados, com fotografias de Emile Biel, tendo como objetivo a divulgação da atividade agrícola da Casa de Manhufe e do vinho “Amarantino”.

Em 1902 iniciou a venda do seu vinho em larga escala mas como esta não era a sua atividade profissional principal e as quantidades de vinho produzidas não paravam de crescer, o resultado do exame do seu filho parecia uma boa oportunidade para o colocar à frente de um projeto inovador na região.

### AMADEO DE SOUZA-CARDOZO E O VINHO “AMARANTINO”.

Durante o tempo que Amadeo de Sousa-Cardozo esteve na cidade do Porto, a produção e o prestígio do vinho “Amarantino” cresceu bastante. As 52 quintas familiares produziam, anualmente, cerca de 350 pipas e conseguiram amealhar vários prémios nas inúmeras exposições em que participaram.

Um dos principais problemas com que Amadeo de Sousa-Cardozo foi confrontado estava relacionado com a abertura de canais para a venda do vinho. No entanto, este fez-se valer dos negócios desenvolvidos pela “Fábrica Confiança” no Brasil e noutras paragens, para incluir nas muitas encomendas de camisas várias garrafas, pipas ou barricas.

O sucesso foi de tal ordem que o escritor Mário Cláudio chegou a referir a quantidade muito respeitável de caixotes com vinho “Amarantino” que se amontoavam durante dias, primeiro, na estação de Vila Meã, depois, no Porto e por fim em Leixões até serem finalmente embarcados para o Brasil.

A passagem fulgurante pelo mundo dos vinhos protagonizada por Amadeo de Sousa Cardozo, antes de se dedicar à pintura e se tornar um pintor reconhecido internacionalmente, é muito pouco conhecida. No entanto, o município de Amarante, que o viu nascer e que se encontra há muitos anos ligado ao vinho, não olvidou a sua ligação vínica e decidiu prestar homenagem a este amarantino no recente evento denominado UVVA que decorreu na cidade.

A prestação de Amadeo de Sousa Cardozo no exame do Curso Geral dos Liceus não deixa saudades mas no mundo dos vinhos e da pintura só pode ter uma classificação: Aprovado com distinção.



SÉRGIO COSTA LOPES

## Castas de volta à ribalta

No Douro, assistimos ao retorno da casta Bastardo, que produz vinhos com muito pouca cor, mas capaz de produzir vinhos elegantes, com corpo delgado e muito sabor

Vivemos uma era em que a normalização e a standardização são apregoadas. E isso nos vinhos também se verifica, o que por norma gera um produto final com resultado previsível, desvirtuando de alguma forma uma das razões que fazem com os enófilos procurem a mais recente colheita no mercado, isto é, a busca pela novidade. É neste ponto que reentram em cena as castas de antigamente, que nos últimos anos têm sido recuperadas e utilizadas como uma aposta para fazer novos vinhos. Vinhos com carácter e expressando quicá o terroir de origem de uma forma poucas vezes experienciada.

### A ERA DA TOURIGA NACIONAL

Está bem fresca na nossa memória a "febre" da plantação da Touriga Nacional que assolou o nosso país. A nossa casta rainha, adorada por muitos, incompreendida por alguns, mas que incontestavelmente é capaz de produzir vinhos de grande nível, em todas as regiões de Portugal. Existiu, num passado recente, uma época onde plantar Touriga era obrigatório. São fases. Como esta, a Bairrada por exemplo, chegou a



arrancar a tão icónica casta Baga, por ser incompreendida, talvez até mal trabalhada e colocar em causa a subsistência financeira do projeto. Foi substituída por castas internacionais, como Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah. Chardonnay e Viognier, em detrimento das Bical / Maria Gomes. No Alentejo, predomina a "portuguesa" Alicante Bouschet com grandes resultados, como se veio a comprovar mais tarde. É compreensível e nada contra, mas o legado antropológico das nossas castas é tão vasto que seria no mínimo um disparate não apostar em trazer de volta à ribalta, casta de outrora, fazendo renascer assim um paradigma vinícola até agora esquecido.

### CASTAS RECUPERADAS À BOLEIA DE MAIOR ELEGÂNCIA

No Douro, assistimos ao retorno da casta Bastardo, que produz vinhos com muito pouca cor, talvez por isso tenha sido ignorada. Pouca cor, mas capaz de produzir vinhos elegantes, com corpo delgado e muito sabor, sendo alguns exemplos representativos os saídos da Quinta do Cotto, do projeto Conceito de Rita Marques (talvez dos primeiros a apostar no regresso desta uva), ou da Vinilourenço com a referência Dona Graça Bastardo, acabadinha de sair para o mercado. A Vinilourenço tem apostado na recuperação das castas históricas do Douro Superior, até mesmo nas brancas, sendo obrigatório conhecer os brancos feitos de Samarrinho e Donze-

linho, cheios de frescura e muito sui-generis. A Tinta Francisca também tem sido aposta recente, através da Real Companhia Velha e o seu Carvalhas Tinta Francisca, ou do produtor Muxagat. Outras castas como Donzelinho Tinto, Tinta Barroca ou até Touriga Franca têm vindo a ganhar maior protagonismo, agitando um pouco a região do Douro. No Dão, é obrigatório provar o Quinta das Maias Barcelo e o vinho Allgo, que na sua composição contém Uva-Cão, cujo nome deriva de "ser uma uva branca tão ácida que nem os cães lhe pegavam" o que aporta uma excelente acidez para os vinhos. Na Bairrada, o Cerceal ganha novo fôlego, com Luis Pato, Carlos Campolargo ou Quinta das Bageiras produzindo brancos de grande nível. No Alentejo, os vinhos de talha renascem e com eles as castas antigas da região são recuperadas - nomes como Diagalves, Manteúdo, Perum, Tinta Grossa ou Moreto, fermentadas e estagiadas em talha, produzem vinhos com uma identidade muito particular, sendo exemplos seguros os da Herdade do Rocim, Mestre Daniel ou Piteira. Até na região dos vinhos verdes, urge provar o vinho tinto Zafirah, de Constantino Ramos, onde castas tintas como Alvarelhão, Borraçal ou Pedral, provenientes de uma vinha com mais de 70 anos, procuram imitar vinhos que há época eram comparados aos Borgonha. Enfim, várias opções de vinhos onde castas de outrora retornam à ribalta, para bem da diversidade do setor.



**JOÃO PEREIRA SANTOS**

## O Hábito de bem beber

É importante sair e conhecer outros locais, outras pessoas, outras culturas. Uma pequena viagem durante o Verão serviu para compreender como o vinho é vivido e consumido fora do nosso pequeno retângulo.



A primeira paragem da viagem foi em Espanha. As festas da Semana Grande, em final de agosto, animam Bilbao. No final da tarde, os 'nuestros hermanos' saem de casa para ir aos 'pintxos' e invadem as ruas e praças da cidade ... de copo na mão! De copo de vinho, entenda-se. Os bares transbordam de gente, veem-se muitos jovens e a grande maioria bebe vinho. Dentro dos bares, na barra onde picam o seu 'pintxo' ou na rua em animadas conversas, grupos de pessoas convivem e bebem vinho. Qualquer bar ou restaurante serve uma quantidade razoável de vinhos a copo e em bons copos. No Café Iruña, um dos restaurantes mais antigos da cidade, fundado em 1903 e famoso pelos seus pintxos moruños, deliciosas espetadinhas de carne, um copo de vinho custa entre o 1,70€ e os 2,30€.

Em França o recato é outro, mas a paixão pelo vinho é grande. Nas cidades por onde passei, grandes ou pequenas, o vinho é uma bebida apreciada e consumida de forma descontraída em esplanadas e bistrôs cheios de gente. Saborear um bom copo de vinho ao fim da tarde ou à noite é um hábito e a designação 'bar à vins' é orgulhosamente ostentada, a avisar que ali o vinho é bem tratado. As cartas de vinho apresentam sempre sugestões de vinho a copo. No centro de Bordéus, num edifício clássico do séc. XVIII, sede do Conselho Interprofissional do Vinho, visitei o Bar à Vins, uma enoteca elegante decorada com vitrais e tapeçarias. Aí os vinhos são servidos por um sommelier e os preços variam

entre os 2,00€ e os 8,00€. Em Paris, num 'bar à vins', um copo de vinho dificilmente ultrapassa os 6,00€.

Na Bélgica e na Holanda, que não são países produtores, o consumo de vinho está a aumentar. O público, principalmente o jovem, adere com entusiasmo. Nos melhores locais as cartas exibem vinhos do mundo, com destaque para o novo mundo (infelizmente é raro encontrar-se vinho português), sempre com várias opções a copo, também a preços cordatos.

Nestes países verifiquei também uma tendência para o consumo de vinhos biológicos. Todos os supermercados têm uma prateleira para estes vinhos e, em França, na restauração, qualquer carta de vinhos exibe uma secção de vinhos bio, inclusivamente nas escolhas a copo. Seja pela questão ambiental ou pela opção por hábitos de consumo mais saudáveis, este nicho de mercado está em crescimento e já alcançou o público em geral.

É bom verificar o vinho está cada vez mais presente nos hábitos de consumo da população. Que não se resume ao acompanhamento das refeições, mas é também uma bebida social, sendo consumido em momentos informais, de bem-estar ou de festa. Para se chegar aqui é preciso valorizar o vinho, afinal é a bebida de uma civilização, mas também dessacralizá-lo e torná-lo mais acessível a todos, a começar no serviço e nos preços praticados. Num país como o nosso, em que cada vez se consome menos vinho, talvez valesse a pena olhar para estes exemplos.



# Paixão pelo VINHO

**PAIXÃO PELO VINHO AWARDS  
& WINE PARTY LISBOA**  
7 Março • 17H00-22H00

**ROCK & SUSHI WINE PARTY LISBOA**  
9 de maio • 17H00-22H00  
Associação Naval de Lisboa

**HELLO SUMMER LISBOA  
WINE PARTY**  
26 junho • 18H00-23H00  
Lisbon Marriott Hotel

**HELLO SUMMER PORTO  
WINE PARTY**  
28 junho • 15h00-21h00  
Muralha Fernandina  
Restaurante Torreão

**WHITE WINE PARTY  
FESTA BRANCA SETÚBAL**  
18 julho • 17H00-23H00  
Hotel do Sado • Setúbal

**VINHOS À CAPELA  
& WINE PARTY VILA DO CONDE**  
25 julho • 16H00-22H00  
Capela S. Sebastião & Restaurante Villazur

**BYE BYE SUMMER WINE PARTY LISBOA**  
11 setembro • 18H00-23H00  
Lisbon Marriott Hotel

*Wine*  
**PARTY**  
2020

purple

+ INFO: [purplesummer.media@gmail.com](mailto:purplesummer.media@gmail.com) • T. +351 211 352 336







## O benefício de estar à mesa... COM UM BOM VINHO

> texto **Susana Marvão** > fotografia **D.R.**

Podíamos começar por enumerar os imensos benefícios que o consumo de vinho – não será preciso dizer moderado – traz à saúde. Podíamos depois explorar os benefícios económicos que aporta à sociedade, nomeadamente portuguesa, onde o setor continua a crescer, em muito potenciado pelo crescimento do turismo. Mas não. Falemos dos benéficos que o (bem) estar à mesa nos traz. E são muitos.

“Comer é uma necessidade, mas comer de maneira inteligente é uma arte”, disse o escritor François de La Rochefoucauld, do século XVII. E há muitas facetas dessa inteligência que beneficiam a saúde. Neste período de festas, milhões de mesas de jantar, cozinhas e restaurantes, acolhem familiares e amigos para, com mais ou menos religiosidade, festejar o Natal e a entrada no Novo Ano. E, juntamente com refeições deliciosas acompanhadas por vinho escolhido a preceito, há benefícios para a saúde apenas pelo simples facto de juntarmos ingredientes como família e amigos em torno de uma mesa de jantar. “São alimentos nutritivos para o coração e a mente e não os devemos, aliás, não os podemos, descuidar, muito mais agora nesta sociedade que parece caminhar para um individualismo mais acentuado”, explicou-nos o psicólogo Daniel Marinho. Sim, geralmente quando pensamos nos benefícios que comer e beber traz à saúde, estamos a considerar sobretudo o que devemos – ou não – comer ou beber. Ou qual o valor nutritivo do que estamos a consu-

mir. Ou até calcular a quantidade de sal ou açúcar que estamos a ingerir. No entanto, os especialistas concordam – alinhados com a perspectiva de que a experiência de comer e apreciar vinho é deliciosa e agradável – que reunir-se em torno de uma mesa de jantar traz benefícios de saúde física e mental de longo alcance. Para todos, independentemente da idade.

À mesa, compartilhamos histórias, desenvolvemos relacionamentos, aprendemos com os erros e triunfos uns dos outros,

**Embora fazer uma refeição em convívio não seja, de forma alguma, a única maneira de combater o stress, é muitas vezes apresentado como um dos aspetos que pode ajudar a manter um equilíbrio saudável entre vida pessoal e profissional”.**

criamos vínculos que nos definem enquanto indivíduos e integrados num coletivo, arquitetando as características do nosso bem-estar. “Esse tempo de convívio beneficia a plenitude dos aspetos do bem-estar – emocional, físico, social, ocupacional, espiritual, intelectual e mental –, que de uma maneira geral contribuem para a nossa qualidade de vida”.

Enquanto, para alguns, a hora das refeições é sagrada, nos últimos tempos, admitamos, o tempo para as refeições com a família e os amigos caiu para um número cada vez menor. As exigências dos horários conflitantes (longas horas de trabalho, atividades infantis e outras responsabilidades), tornou o ato de jantar juntos uma opção de luxo e estilo de vida. “E também, é verdade que são cada vez mais as pessoas que comem em frente ao computador, a ver televisão, o que acaba por constituir, consciente ou inconscientemente, uma fuga. Há estudos que mostram que as ‘mesas de jantar’, quando usadas para reunião, são grandes agentes para levar uma vida mais saudável”, gracejou Daniel Marinho.





## STRESS CRÓNICO

O fluxo crónico de hormonas de stress pode causar estragos nos nossos corpos, contribuindo mesmo para muitas das principais causas de morte, nomeadamente doenças cardíacas, certos tipos de cancro e até Alzheimer. O stress crónico pode ainda levar-nos a um caminho de ganho de peso e distúrbios do sono, que, por si só, podem afetar os quilos que ostentamos.

A boa notícia é que a “conversa à mesa” tem qualidades especiais que a diferenciam de quando conversamos por telefone ou participamos em reuniões. “O convívio fornece um momento em que podemos relaxar e nos unir. Portanto, se teve um dia desafiador no trabalho, se quer aumentar a dinâmica de um relacionamento importante, ou simplesmente está sem tempo suficiente para fazer o que realmente precisa, invista em ligar-se a família, amigos e colegas ao redor da mesa de jantar. Esta pode ser uma maneira crítica de o ajudar. E embora fazer uma refeição em convívio não seja, de forma alguma, a única maneira de combater o stress, é muitas vezes apresentado como um dos aspetos que pode ajudar a manter um equilíbrio saudável entre vida pessoal e profissional”.

## CÉREBRO E MEMÓRIA

Manter interações sociais é uma das opções de estilo de vida mais importantes que podemos ter - a par de sermos fisicamente ativos e comermos uma dieta equilibrada - se quisermos diminuir o risco de Alzheimer. Esta doença neurológica degenerativa crónica é a forma mais comum de demência, atingindo na Europa 7,3 milhões de pessoas. Segundo estimativas da Alzheimer Europe, em Portugal existem cerca de 182.526 pessoas com esta demência. A questão é que face ao envelhecimento da população nos estados-membros da União Europeia os especialistas preveem uma duplicação destes valores em 2040 na Europa Ocidental, podendo atingir o triplo na Europa de Leste. Não tendo cura ou medicamento para re-

**Os portugueses preferem beber acompanhados - e raramente o fazem em solidão, pelo menos é a conclusão de um estudo da Universidade de Trás os Montes e a escola de gestão AESE sobre hábitos de consumo de vinho.**

tardar a sua progressão ou tratar os sintomas, a maior arma neste momento é tomar medidas comprovadas para evitá-la.

Embora os pesquisadores não tenham certeza do que acontece no cérebro para produzir os efeitos positivos, parece que a interação social tem um impacto benéfico na memória e na função cognitiva à medida que as pessoas envelhecem. Algumas teorias sustentam que, à medida que envelhecemos, temos mais dificuldade em alternar entre sonhar acordado e focar a atenção em detalhes importantes. Portanto, quanto mais tempo o cérebro envelhecido passa mentalmente estimulado e socialmente envolvido com a família e os amigos, melhor.

Ao nos reunirmos à volta da mesa, vemos que existe um fio comum de temas que conecta todos e cada um de nós. Todas essas ocasiões se concentram em experiências humanas universais, como amor, tristeza, alegria, reverência, sucesso e sacrifício.

E embora seja importante alimentarmos-nos de maneira saudável, observando o quê e quanto consumimos, para “comer de maneira inteligente” é preciso entender os benefícios saudáveis de comer juntos.





## PORTUGAL E O CONSUMO DO VINHO À MESA

Em Portugal, parece estamos no bom caminho, nomeadamente no que ao consumo do vinho diz respeito. Isto porque os portugueses preferem beber acompanhados - e raramente o fazem em solidão, pelo menos é a conclusão de um estudo da Universidade de Trás os Montes e a escola de gestão AESE sobre hábitos de consumo de vinho. O trabalho confirma o hábito apaziguante de associarmos o ato de consumo de vinho à companhia, ou partilha, em oposição de fase à prática solitária e fraturante de beber sozinho - mais frequente noutras paragens.

Segundo o estudo da AESE, 53% diz nunca beber sozinho, mesmo à refeição, e 72,41%, nem fora dela. E, na vertente da partilha, o modo casal ocupa destacado a liderança - 24,83%. Os casais - 45% afirma beber em casal mais do que uma vez por semana - gostam de beber um bom vinho quando vão a um restaurante, um hábito cada vez mais frequente.

No inquérito, responderam pelo menos uma vez por mês, 35,86%, e mais do que 3 vezes por mês, 31,03%, uma a duas vezes por semana, 27,59%. Os amigos são a segunda grande instância de partilha, resultando consensual para todos. Mas não há bela sem senão, e a cerveja, talvez pelo boom recente de títulos experimentais e artesanais, começou a roer a quota indefetível do vinho enquanto bebida de convívio.

A disponibilidade financeira para comer fora de casa é mais do dobro - chega a 2,5

vezes -, em relação à versão doméstica. Impulso de consumo que todos sentimos mas talvez não soubéssemos que era tão acentuado só pelo facto de estarmos a almoçar ou jantar sentados a uma mesa que não a nossa.

O consumo e apetência de vinho já não é composto apenas pelo dueto Douro e Alentejo. Duas outras regiões - Dão e Península de Setúbal - povoam agora as preferências. As cinco regiões vinícolas preferidas foram: a do Douro (37,67%), a do Alentejo (27,05%), a do Dão (9,93%), da Península de Setúbal (6,85%) e por último, a região do Vinho Verde (5,82%).

"Se repararmos, o vinho tem vindo a conquistar cada vez mais espaço à mesa. Há grupos de pessoas que se juntam apenas com a única função de provarem um bom vinho. Se debaterem os seus gostos. E não estou propriamente a falar de experts na matéria. Mas este, o vinho, é realmente um tema que começa a ser transversal a cada vez mais faixas da sociedade", explica Daniel Marinho.

*À mesa, compartilhamos histórias, desenvolvemos relacionamentos, aprendemos com os erros e triunfos uns dos outros, criamos vínculos que nos definem enquanto indivíduos e integrados num coletivo, arquitetando as características do nosso bem-estar.*





## DICAS PARA PLANEAR O TEMPO COM A FAMÍLIA E OS AMIGOS

Primeiro, “há que haver um claro compromisso de jantar em torno de uma mesa com aqueles que mais conforto lhe trazem”, diz Daniel Marinho. “E digo jantar porque é normalmente a refeição que associamos a um maior período de descontração. O ideal é tentar, no grupo - seja de família seja de amigos - agendar periodicamente estes encontros”.

Depois, o psicólogo aconselha a que se torne a preparação de refeições uma atividade em grupo. “Porque não estender esta experiência à ida ao mercado, à mercearia, à procura de receitas novas? Isso oferece uma oportunidade de vínculo e ajuda a aliviar a pressão de uma pessoa que normalmente fica encarregue de tudo!”. Além disso, saliente o profissional, para quem tem

filhos, ensina-lhes inúmeras habilidades - como comprar alimentos, fazer escolhas saudáveis, planejar e assumir responsabilidades - que podem trazer benefícios mais tarde ao longo de sua vida.

“Também pode ser interessante fazer pla-

**Embora os pesquisadores não tenham certeza do que acontece no cérebro para produzir os efeitos positivos, parece que a interação social tem um impacto benéfico na memória e na função cognitiva à medida que as pessoas envelhecem.**

nos para celebrar ocasiões especiais juntos - seja a primavera, uma conquista, boas notícias, qualquer coisa pode servir de ‘desculpa’”.

Planejar com antecedência é fundamental, insistindo Daniel Marinho na regularidade. “A primeira quinta-feira (ou quarta-feira ou domingo à noite, tanto faz!) de cada mês em que todos se possam afastar de sua agitada agenda e esperam reuni-se para tomar um café ou comer juntos. Já sabemos que alguns vão faltar, já sabemos que às vezes não vai ser possível acontecer. Mas insistam, tentem manter o compromisso vivo porque as recordações e as memórias desses encontros serão fundamentais para a saúde plena”.

Ou, como escrevia Byron no século XVIII, “desde que Eva comeu maçãs, muito depende do jantar”.





# simplesmente divinais

ENTRE BRANCOS, TINTOS, ESPUMANTES E OS  
FABULOSOS PORTO VINTAGE 2017. ESCOLHAS  
PERFEITAS PARA BRINDAR E PARTILHAR À MESA!



@RevistaPaixaoPeloVinho

As provas cegas realizam-se no Hotel Tryp Aeroporto de Lisboa  
com copos Schott Zwiesel Din Sensus.



## 18 BUSTO

DOC BRANCO GRANDE ESCOLHA 2017

€ 60 DOURO 14% vol.



ENOLOGIA  
PEDRO COUTINHO/ NUNO FELGAR

CASTAS  
RABIGATO, MALVASIA FINA, VIOSINHO E ARINTO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Fantástico, com intensas notas de fruta madura aliadas a flores do monte, ervas aromáticas, tostados do estágio em madeira, toque especiado.

SABOR Excelente corpo e volume, frescura cativante a conferir perfil gastronómico, complexidade e longevidade, a madeira muito bem integrada a deixar espaço à fruta, final rico e elegante.

QUINTA DA BARCA - MARIA HELENA SOUSA ALVES  
geral@quintadabarca.com  
www.quintadabarca.com  
f quintadabarcavilamarim



## 18 SECRETUM

DOC BRANCO 2018

€ 18,70 DOURO 13% vol.



ENOLOGIA  
FRANCISCO BAPTISTA

CASTAS  
ARINTO

COR Amarelo citrino com alguns tons esverdeados, limpo.

AROMA Intenso em notas de toranja e frutos citrinos, fresco, mineral, envolvente e cativante.

SABOR Tem excelente corpo e volume, com uma frescura equilibrada a conferir potencial e perfil gastronómico, deixa um final persistente e muito prazeroso.

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS  
T. +351 234 329 530  
F. +351 234 329 531  
saven@saven.pt  
www.winesandwinemakers.pt  
f Lua Cheia em Vinhas Velhas



17,5

### DOM PONCIANO

DOC BRANCO COLHEITA SELECCIONADA 2013

€ 35 VINHO VERDE 12,5% vol.



ENOLOGIA  
JOSÉ ANTÓNIO LOURENÇO

CASTAS  
ALVARINHO

COR Amarelo palha, brilhante.

AROMA Elegante, envolvente, com expressivas notas frutadas, citrinos maduros, flores.

SABOR Complexo, com uma frescura ainda cativante, a conferir potencial e perfil gastronómico, tem bom corpo e volume, deixa um final persistente e atrativo.

RE - VINHOS E DERIVADOS  
DOM PONCIANO

T. +351 229 475 648  
geral@domponciano.com  
www.domponciano.com  
f Dom Ponciano - Alvarinho



17,5

### MARIA BONITA BARRICA

DOC BRANCO 2017

€ 18,70 VINHO VERDE 12% vol.



ENOLOGIA  
FRANCISCO BAPTISTA

CASTAS  
LOUREIRO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Fresco, mineral, distinto, com evidentes notas frutadas a sugerir frutos citrinos, limão, toque floral.

SABOR Tem bom corpo e volume, frescura em destaque, muito equilibrado, mantém o perfil frutado, a deixar notas amargas, citrinas, tosta suave, termina persistente e gastronómico.

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS


T. +351 234 329 530  
F. +351 234 329 531  
saven@saven.pt  
www.winesandwinemakers.pt  
f Lua Cheia em Vinhas Velhas






<b>18,5</b>	<b>GURU</b>	
	DOC BRANCO 2018	
<b>€ 24,80</b>	<b>DOURO</b>	<b>12,5% vol.</b>
	<b>ENOLOGIA</b> <b>SANDRA TAVARES DA SILVA / JORGE SERÓDIO BORGES</b>	
	VIOSINHO, RABIGATO, CÓDEGA DO LARINHO E GOUVEIO	
<b>COR</b>	Amarelo citrino, brilhante.	
<b>AROMA</b>	Extraordinário, cheio de frescura, intenso em notas cítricas, limão, toranja, vai crescendo.	
<b>SABOR</b>	Excelente corpo e volume, fantástica frescura, de grande potencial, mineral, muito equilibrado, final prolongado.	
	WINE & SOUL	



<b>18</b>	<b>SOALHEIRO PRIMEIRAS VINHAS</b>	
	DOC BRANCO 2018	
<b>€ 15</b>	<b>VINHO VERDE</b>	<b>13% vol.</b>
	<b>ENOLOGIA</b> <b>LUÍS CERDEIRA</b>	
	ALVARINHO	
<b>COR</b>	Amarelo citrino, limpo.	
<b>AROMA</b>	Excelente, fino, elegante, com notas de frutos cítricos e tropicais, fresco, mineral.	
<b>SABOR</b>	Atrativo, um conjunto muito equilibrado, para beber com muito prazer, frutado, deixa um final de grande elegância.	
	VINUSOALLEIRUS	




<b>17,5</b>	<b>BRANCO DA GAIVOSA</b>	
	DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2016	
<b>€ 30,69</b>	<b>DOURO</b>	<b>13% vol.</b>
	<b>ENOLOGIA</b> <b>TIAGO ALVES DE SOUSA</b>	
	MALVASIA FINA, GOUVEIO, ARINTO E AVESSO	
<b>COR</b>	Amarelo, limpo.	
<b>AROMA</b>	Distinto, mineral, com suaves notas frutadas, floral, tosta discreta e elegante.	
<b>SABOR</b>	Excelente corpo e volume, frescura em destaque, com toque exótico, fruta discreta, termina persistente.	
	DOMINGOS ALVES DE SOUSA	



<b>17,5</b>	<b>CASA DE SANTAR VINHA DOS AMORES</b>	
	DOC BRANCO 2016	
<b>€ 24,99</b>	<b>DÃO</b>	<b>13,5% vol.</b>
	<b>ENOLOGIA</b> <b>OSVALDO AMADO</b>	
	ENCRUZADO	
<b>COR</b>	Amarelo citrino com ligeiros tons esverdeados, limpo.	
<b>AROMA</b>	Distinto, muito interessante, com notas de alperces, frutos de pomar, baunilha.	
<b>SABOR</b>	Bom corpo e volume, frescura envolvente e promissora, à fruta acrescenta um toque exótico, termina persistente.	
	GLOBAL WINES / SOC. AGRÍC. DE SANTAR	




<b>17</b>	<b>CASA VELHA</b>	
	DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2017	
<b>€ 18</b>	<b>DOURO</b>	<b>14% vol.</b>
	<b>ENOLOGIA</b> <b>MIGUEL FERREIRA</b>	
	GOUVEIO, VIOSINHO, ARINTO E RABIGATO	
<b>COR</b>	Amarelo citrino, limpo.	
<b>AROMA</b>	Frutado, com notas maduras de pêssego e alperce, maçã e pêra, notas tostadas e fumadas.	
<b>SABOR</b>	Tem bom corpo e volume, frescura cativante, boa fruta, madeira bem integrada a deixar complexidade, termina longo.	
	ADEGA DE FAVAIOS	




<b>17</b>	<b>CASAL SANTA MARIA</b>	
	DOC BRANCO 2015	
<b>€ 32,95</b>	<b>COLARES</b>	<b>12% vol.</b>
	<b>ENOLOGIA</b> <b>JORGE ROSA SANTOS</b>	
	MALVASIA DE COLARES	
<b>COR</b>	Amarelo citrino, limpo.	
<b>AROMA</b>	Frutado intenso, com destaque para notas cítricas e exóticas, tangerina, abacaxi, flores, fresco.	
<b>SABOR</b>	Com boa estrutura, fresco, algo salino, envolvente, a sugerir também frutos secos, complexo, deixa um final atrativo e longo.	
	ADRAGA EXPLORAÇÕES VITIVINÍCOLAS	



<b>17</b>	<b>CEPAS CINQUENTENÁRIAS</b>	
	REG BRANCO 2017	
<b>€ 9,50</b>	<b>PENÍNSULA DE SETÚBAL</b>	<b>13,5% vol.</b>
	<b>ENOLOGIA</b> <b>MARIA JACINTA NUNES DA COSTA GOMES SOBRAL DA SILVA</b>	
	FERNÃO PIRES, ARINTO, ABO DE OVELHA, TRINCADEIRA DAS PRATAS, BICAL E MALVASIA FINA	
<b>COR</b>	Amarelo citrino, limpo.	
<b>AROMA</b>	Elegante, com notas de frutos brancos, cítricos, flores e tostados.	
<b>SABOR</b>	Complexo, com boa frescura, a madeira a evidenciar-se, notas de frutos desidratados, bom corpo, termina persistente.	
	MARIA JACINTA N. C. G. SOBRAL DA SILVA	



<b>17</b>	<b>MAMORÉ DE BORBA</b>	
	DOC BRANCO RESERVA 2017	
<b>€ 14,90</b>	<b>ALENTEJO</b>	<b>13,5% vol.</b>
	<b>ENOLOGIA</b> <b>ANTÓNIO VENTURA, RAFAEL NEUPARTH E RITA TAVARES</b>	
	ARINTO, ANTÃO VAZ E VERDELHO	
<b>COR</b>	Amarelo citrino, limpo.	
<b>AROMA</b>	Fresco, mineral, cativante pelas notas de cítricos, limão, frutos de pomar.	
<b>SABOR</b>	Bom corpo e volume, frescura exuberante, muito gastronómico e cheio de potencial, termina longo e persistente.	
	SOVIBOR SOCIEDADE DE VINHOS DE BORBA	

<10 Defeituoso | 10-11,9 Fraco | 12-13,9 Médio | 14-15,9 Bom | 16-17,9 Muito bom | 18-20 Excelente


**17**
**€ S / INF**
**VIA LATINA**

DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2018

**i** VINHO VERDE 13% vol.

**ENOLOGIA**  
**S / INF**
**CASTAS**  
 SELEÇÃO ESPECIAL DAS MAIS NOBRE CASTAS  
 DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES

**COR**

Amarelo palha, brilhante.

**AROMA**

Delicado, com elegantes notas de frutos de pomar, como alperce e maçã, fruto seco e baunilha.

**SABOR**

O estágio em madeira confere-lhe complexidade, dando volume ao vinho, a frescura está em destaque, mantém a fruta e deixa um final prolongado.

**VERCOOPE**  
 UNIÃO DE ADEGAS COOPERATIVAS DA  
 REGIÃO DOS VINHOS VERDES

T. +351 229 698 180

uniao.adegas@vercoope.pt

www.vercoope.pt

**f** vercoope

**17**
**QUINTA DOS MONTEIRINHOS AVÔ ANTÔNIO**

DOC BRANCO RESERVA 2018

**€ 12** DÃO 13,5% vol.

**i** ENOLOGIA  
 HUGO CHAVES DE SOUSA

**ENCRUZADO**
**COR** Amarelo cítrico, com tons esverdeados, limpo.

**AROMA** Harmonioso, fresco e vibrante, com distintas notas citrinas.

**SABOR** Mineral, envolvente, com perfil gastronómico, bebe-se muito bem desde já, mas promete continuar a evoluir em garrafa, persistente.

QUINTA DOS MONTEIRINHOS


**17**
**QUINTA VÁRZEA DA PEDRA**

DOC BRANCO 2017

**€ 7,95** ÓBIDOS 13,5% vol.

**i** ENOLOGIA  
 RODRIGO MARTINS

**FERNÃO PIRES E ARINTO**
**COR** Amarelo citrino, limpo.

**AROMA** Frutado intenso, com evidentes notas de frutos de polpa branca. Elegante.

**SABOR** Frescura em grande destaque, muito gastronómico, equilibrado, com notas de maçãs, bom corpo, termina longo.

QUINTA VÁRZEA DA PEDRA

*Seja responsável. Beba com moderação.*

**CONSIDERAMOS ESTA  
A COR DO MOMENTO.  
PROVE, E TORNE-A  
TAMBÉM SUA!**

**www.belmiracruz.pt**  
 (+351) 919 410 914 | geral.belmiracruz@gmail.com

**f** **i**



**19,5**

### COSTA BOAL HOMENAGEM

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2011

**€ 100** DOURO 14% vol.

 ENOLOGIA  
PAULO NUNES

CASTAS  
TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTO CÃO E SOUSÃO

COR Vermelho escuro, intenso, opaco.

AROMA Impressionante, concentrado, a revelar depois notas frutadas onde se destacam os frutos de baga do bosque e de baga negra, maduros e gulosos, madeira suave. Vai crescendo!

SABOR Envolvente, exuberante, digno do tempo e de cada momento de prova, tem excelente estrutura, corpo e volume, taninos firmes mas macios e envolventes, frescura de grande nível, um belíssimo vinho, para beber já com muito prazer ou para guardar por mais algum tempo.

COSTA BOAL FAMILY ESTATES LDA  
T. +351 965 229 611  
antonioaboal@costaboal.com  
www.costaboal.com  
 Costa Boal Family Estates



**19**

### QUINTA DA OLIVEIRINHA VINHA FRANCA

DOC TINTO 2013

**€ 72,5** DOURO 14% vol.

 ENOLOGIA  
TIAGO ALVES DE SOUSA

CASTAS  
TOURIGA FRANCA

COR Rubi retinto, denso.

AROMA Distinto, poderoso, lembra o amanhecer num bosque, deixa notas de frutos pretos, notas de grãos torrados, tostados suaves.

SABOR Rico, distinto, com taninos nobres e envolventes, frescura de grande nível, vai crescendo e melhorando no copo, deixa um final prolongado e cheio de elegância. Um vinho que promete viver por muitos e longos anos.

ALVES DE SOUSA  
T. +351 254 822 111  
info@alvesdesousa.com  
www.alvesdesousa.com  
 Alves de Sousa Douro & Port Wines





## 19 QUINTA DA MANOELLA VINHAS VELHAS

DOC TINTO 2016

€ 79,90 DOURO 14% vol.

ENOLOGIA SANDRA T. DA SILVA / JORGE SERÓDIO BORGES

VINHA COM 106 ANOS

COR Rubi concentrado, denso.

AROMA Distinto, elegante, sofisticado, com notas de frutos de baga, vegetal, bosque, barrica. Cresce.

SABOR Fantástico, estrutura equilibrada, de grande nível, taninos poderosos, frescura perfeita, deixa um final prolongado e promissor. Top!

WINE &amp; SOUL



## 18 MAMORÉ DE BORBA

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2015

€ 45 ALENTEJO 14,5% vol.

ENOLOGIA ANTÓNIO VENTURA, RAFAEL NEUPARTH E RITA TAVARES

ALICANTE BOUSCHET, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON E CASTELÃO

COR Granada, limpo.

AROMA Exuberante, intenso em notas de frutos pretos, toque mentolado, balsâmico, terra húmida, tostados.

SABOR Rico, envolvente, com taninos vigorosos, excelente frescura, a garantir longevidade, volumoso, grande vinho, termina persistente.

SOVIBOR SOC. DE VINHOS DE BORBA



## 17

€ 12,43

### ROVISCO GARCIA

REG TINTO RESERVA 2013

ALENTEJANO 14,50% vol.

ENOLOGIA LUÍS LOURO

CASTAS ALCANTE BOUSCHET, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON E PETIT VERDOT

COR

Vermelho, limpo.

AROMA

Atrativo, intenso em notas frutadas, com destaque para morangos maduros, cereja, geleia, flores e especiarias.

SABOR

Bom corpo e volume, taninos sedosos, boa frescura, madeira bem integrada a deixar espaço para a fruta, especiarias, gastronómico, final persistente.

Produtor: MARIA ANTÓNIA DE CARVALHO ROVISCO GARCIA  
Comercializado por: RG HERDADES DO MONTE NOVO E CONQUEIRO, ACE

T. +351 242 980 020

info@rgroviscogarcia.pt

www.rgroviscogarcia.pt

f RG Rovisco Garcia

@ roviscogarcia

# VIA LATINA

VINHO VERDE

# TODOS OS CAMINHOS TE TRAZEM AQUI.

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



**VERCOOPE**  
VINHO VERDE

WWW.VERCOOPE.PT



## 18,5 MARQUÊS DE MARIALVA EDIÇÃO ESPECIAL 65 ANOS

DOC TINTO GARRAFEIRA 2001

**€ 90** BAIRRADA 14,5% vol. ENOLOGIA  
OSVALDO AMADOCASTAS  
BAGA**COR** Rubi com tons acastanhados, limpo.**AROMA** Extraordinário, fresco, balsâmico, com notas de frutos maduros, de baga, silvestres, toque tostado e fumado, complexo.**SABOR** Tem bom corpo e volume, mostra evolução positiva e tem taninos distintos e grande frescura que indicam potencial de guarda, um vinho de categoria superior, com excelente corpo e volume, deixa um final prolongado.ADEGA DE CANTANHEDE  
T. +351 231 419 540  
geral@cantanhede.com / www.cantanhede.com Adega de Cantanhede  
 Marquês de Marialva

## 18,5 PALÁCIO DOS TÁVORAS GOLD EDITION

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2016

**€ 80** TRÁS-OS-MONTES 14% vol. ENOLOGIA  
PAULO NUNESCASTAS  
VINHAS VELHAS**COR** Rubi intenso, limpo.**AROMA** Elegante, intenso, complexo, com predominantes notas frutadas, a destacar frutos de baga maduros, nuances vegetais, especiarias, toque fumado, tosta suave.**SABOR** Excelente estrutura, rico, com tudo muito equilibrado e harmonioso, mas a mostrar potencial de guarda, taninos firmes mas macios, frescura sedutora, boa fruta, madeira bem integrada, especiarias, pimenta, deixa um final prolongado e muito elegante.COSTA BOAL FAMILY ESTATES LDA  
T. +351 965 229 611  
antonioboal@costaboal.com  
www.costaboal.com  
 Costa Boal Family Estates



## 18 VALLE PRADINHOS

REG TINTO GRANDE RESERVA 2015

€ 27 DOURO 14% vol.

ENOLOGIA  
RUI CUNHA

CABERNET-SAUVIGNON E TOURIGA NACIONAL

COR Vermelho escuro, limpo.

AROMA A pedir tempo, depois revela fruta preta, em baga e geleia, flores do monte, balsâmicos, especiarias e tostados.

SABOR Excelente corpo e volume, taninos ricos e envolventes, frescura a prometer longevidade, notas especiadas, termina prolongado.

MARIA ANTÓNIA P. A. MASCARENHAS



## 17,5 BOMBEIRA DO GUADIANA

REG TINTO RESERVA 2016

€ 27 ALENTEJANO 15% vol.

ENOLOGIA  
BERNARDO CABRAL

CABERNET SAUVIGNON, SYRAH E ALICANTE BOUSCHET

COR Granada, limpo.

AROMA Distinto, com interessantes notas de frutos pretos e de baga aliados a madeira exótica.

SABOR Balsâmico, com bom volume, taninos aveludados, boa frescura, mantém a fruta, toque especiado, final prolongado.

BOMBEIRA DO GUADIANA



16,5

€ 15

## MONTE BARBO

REG TINTO RESERVA 2013

ENOLOGIA  
FRANCISCO ANTUNES

CASTAS  
SYRAH E CABERNET SAUVIGNON

COR

Violeta, limpo.

AROMA

Conjunto harmonioso, com distintas notas de frutos de bagas maduras, framboesas, amoras, groselhas, tostados e especiaria.

SABOR

Boa estrutura, taninos sedosos, frescura correta, mantém a fruta aliada à madeira suave e bem integrada, vinho gastronómico, com final longo e apelativo.

MONTE BARBO

T. +351 925 390 457

T. +351 274 833 153

fgodinho@montebarbo.com

geral@montebarbo.com

www.montebarbo.com

f Monte Barbo

Seja responsável. Beba com moderação.


QUINTA do  
CERRADO  
da PORTA

## MONOCASTAS IRREVERENTES

Três castas francesas de grande prestígio, cultivadas num terroir bem diferente do original. A cerca de 18 kms do mar, com noites frescas, manhãs enevoadas e tardes soalheiras, as vinhas estão a cerca de 250 metros de altitude. Sujeitas à ação direta dos ventos atlânticos, conseguem-se condições ótimas para a cultura de Pinot Noir e Chardonnay, as castas rainhas da fria Borgonha. A casta Merlot, originária da região de Bordéus, encontra-se numa encosta virada a sul, mais protegida da fresca nortada.



CERRADO DA PORTA, LDA • 2950-509 SOBRAL DE MONTE AGRÃO, PORTUGAL • T. +351 967 007 272 • WWW.CERRADO-DA-PORTA.PT





## 18 BUSTO

DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2016

€ 85 DOURO 14,5% vol.

ENOLOGIA  
PEDRO COUTINHO/ NUNO FELGAR

CASTAS  
TOURIGA NACIONAL

COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso, elegante, revela notas de frutos vermelhos maduros, morangos, cerejas pretas, geleia, tostados discretos.

SABOR Muito equilibrado, os taninos são sedosos, a frescura é envolvente e confere-lhe potencial para acompanhar gastronomia requintada, nuances florais associadas à fruta e à madeira, suave especiaria, termina persistente.

QUINTA DA BARCA - MARIA HELENA SOUSA ALVES  
geral@quintadabarca.com  
www.quintadabarca.com  
f quintadabarcavilamarim



## 17,7 DONA SYLVIA

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2015

€ 47,30 DOURO 14,5% vol.

ENOLOGIA  
ANSELMO MENDES

CASTAS  
VINHAS VELHAS

COR Rubi definido e intenso, limpo.

AROMA Rico, distinto, intenso em notas frutadas, com evidência para frutos pretos maduros, ligeira especiaria, nuances tostadas e fumadas.

SABOR Bom corpo e volume, excelente frescura, taninos macios, conjunto equilibrado, fresco e envolvente, madeira bem integrada com a fruta, termina prolongado e promete continuar a evoluir positivamente.

QUINTA DOS FRADES  
FRACASTEL - COMÉRCIO DE VINHOS SOC. UNIP. LDA  
T. +351 254 858 241  
jmonteiromaria@gmail.com  
www.quintadosfrades.pt  
@quintadosfrades



<b>17,5</b>	<b>CASA DE SANTAR VINHA DOS AMORES</b>
€ 24,99	DOC TINTO 2013
<b>DÃO</b>	14% vol.
<b>ENOLOGIA</b>	OSVALDO AMADO
<b>TOURIGA NACIONAL</b>	
<b>COR</b>	Granada, limpo.
<b>AROMA</b>	Exuberante, com evidentes notas frutadas a sugerir bagas do bosque, tosta suave.
<b>SABOR</b>	Bom corpo e volume, taninos firmes e sedosos, excelente frescura, especiados, frutado, deixa um final persistente.
	GLOBAL WINES / SOC. AGRÍC. DE SANTAR



<b>17,5</b>	<b>CASAL SANTA MARIA</b>
€ 36,90	DOC TINTO 2009
<b>COLARES</b>	12,5% vol.
<b>ENOLOGIA</b>	JORGE ROSA SANTOS
<b>RAMISCO</b>	
<b>COR</b>	Vermelho com alguns tons acastanhados, limpo.
<b>AROMA</b>	Frutado, distinto, rico, com notas exóticas, vegetais, pinheiro, aroma atlântico, iodo...
<b>SABOR</b>	Com boa estrutura, taninos interessantes, boa frescura, notas de resina, pinhões, cedro, especiarias doces, termina persistente e cativante.
	ADRAGA EXPLORAÇÕES VITIVINÍCOLAS



<b>17,5</b>	<b>DUAS QUINTAS</b>
€ 30,30	DOC TINTO RESERVA 2016
<b>DOURO</b>	15% vol.
<b>ENOLOGIA</b>	JOÃO LUÍS BAPTISTA
<b>TOURIGA FRANCA, TINTA DA BARCA E TOURIGA NACIONAL</b>	
<b>COR</b>	Granada, limpo.
<b>AROMA</b>	Com predominantes notas de frutos pretos, cerejas, amoras, mirtilos, especiaria, canela.
<b>SABOR</b>	Bons taninos, frescura apelativa, bom corpo e volume, equilibrado, deixa um final elegante.
	ADRIANO RAMOS PINTO



<b>17,7</b>	<b>H. O. HORTA OSÓRIO WINES</b>
€ 45	DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2015
<b>DOURO</b>	14% vol.
<b>ENOLOGIA</b>	JOÃO BRITO E CUNHA / FERNANDO LÁZARO
<b>VINHAS VELHAS</b>	
<b>COR</b>	Púrpura, intenso, limpo.
<b>AROMA</b>	Intenso em notas frutadas, frutos pretos e de baga maduros, flores, especiarias e madeira.
<b>SABOR</b>	A madeira bem integrada no conjunto a deixar algum espaço à fruta, bom corpo e volume, excelentes taninos, termina longo.
	CASA AGRÍCOLA HORTA OSÓRIO



<b>17</b>	<b>QUINTA DA BADULA</b>
€ 10,5	REG TINTO RESERVA 2014
<b>TEJO</b>	14% vol.
<b>ENOLOGIA</b>	ANTÓNIO VENTURA
<b>CASTAS</b>	ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL E SYRAH
<b>COR</b>	Granada, limpo.
<b>AROMA</b>	Balsâmico, fresco, envolvente, fruta madura, notas de menta, tostados delicados, nuances de chocolate preto.
<b>SABOR</b>	Bons taninos, rico, tem frescura correta, gastronómico, bom corpo e volume, conjunto equilibrado, muito bom para beber já ou guardar por mais algum tempo. Termina longo e apelativo.
	QUINTA DA BADULA T. +351 966 915 722 eliamarques@quintadabadula.com www.quintadabadula.com f Quinta da Badula



<b>17,5</b>	<b>MARQUÊS DOS VALES</b>
€ 24,90	REG TINTO GRANDE ESCOLHA 2015
<b>ALGARVE</b>	14% vol.
<b>ENOLOGIA</b>	MARTA ROSA
<b>TOURIGA FRANCA, ARAGONÊS E ALICANTE BOUSCHET</b>	
<b>COR</b>	Rubi intenso, limpo.
<b>AROMA</b>	Elegante, complexo, com evidentes notas de ameixa preta, especiaria e tosta suave.
<b>SABOR</b>	Interessante, equilibrado, com bons taninos e frescura, mantém a fruta, aliada a boa madeira, termina persistente.
	QUINTA DOS VALES



<b>17,5</b>	<b>PALÁCIO DOS TÁVORAS</b>
€ 35	DOC TINTO GRANDE RESERVA 2016
<b>TRÁS-OS-MONTES</b>	15% vol.
<b>ENOLOGIA</b>	PAULO NUNES
<b>ALICANTE BOUSCHET</b>	
<b>COR</b>	Rubi profundo, denso.
<b>AROMA</b>	Intenso em notas de frutos pretos e de baga, tosta elegante e bem posicionada, toque especiado.
<b>SABOR</b>	Com bom corpo e volume, é balsâmico, fresco, com estrutura equilibrada, taninos vigorosos, deixa um final promissor.
	COSTA BOAL FAMILY ESTATES



## 17 AR

REG TINTO 2016

€ 8,99 ALENTEJANO 14% vol.

ENOLOGIA  
PEDRO HIPÓLITO

CASTAS  
TOURIGA NACIONAL

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Com predominantes notas de frutos maduros, vermelhos e de baga, morangos, groselhas e cerejas, flores, notas vegetais, chá preto, tosta suave.

SABOR Bom corpo e volume, taninos sedosos e elegantes, boa frescura, equilibrado, mantém o perfil aromático, deixa um final longo e apelativo.

ADEGA COOPERATIVA DE REDONDO  
T. +351 266 969 100  
comercial@acr.com.pt  
www.acr.com.pt



## 17 QUINTA DAS LAMELAS

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2017

€ 30 DOURO 14,5% vol.

ENOLOGIA  
JOSÉ GUEDES

CASTAS  
TOURIGA NACIONAL

COR Vermelho profundo, limpo.

AROMA Harmonioso, com delicadas notas de frutos pretos maduros, flores e tostados.

SABOR Bom corpo e volume, taninos ricos e sedosos, frescura a prometer longevidade e a conferir complexidade, madeira bem integrada, termina persistente.

JOSÉ ANTÓNIO DA FONSECA AUGUSTO GUEDES  
T. +351 225 504 869  
geral@lamelaswines.pt  
www.lamelaswines.pt  
f Quinta das Lamelas





17,5	PATHERNOS GRANDE RESERVA	
	DOC TINTO GRANDE RESERVA 2015	
€ 20	DOURO	14% vol.
	ENOLOGIA	
	JUAN HUGUES GROS	
	TOURIGA NACIONAL E TINTA RORIZ (VINHA VELHA)	
COR	Rubi intenso, limpo.	
AROMA	Poderoso, a revelar frutos pretos e de бага, flores, vegetal suave, tostados.	
SABOR	Com bom corpo e volume, taninos firmes mas aveludados, rico, envolvente, com boa frescura, termina persistente.	
	CABANAS DO CASTANHEIRO CASA AGRÍCOLA	



17,5	QUINTA DO PERDIGÃO	
	DOP TINTO RESERVA 2006	
€ 25	DÃO	14% vol.
	ENOLOGIA	
	MAFALDA PERDIGÃO E JOSÉ PERDIGÃO	
	TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, JAEN E ALFROCHEIRO	
COR	Granada, limpo.	
AROMA	Intenso em notas de fruta bem madura, ginja, geleia, ameixa preta desidratada, barrica.	
SABOR	Com excelente estrutura, bom corpo e volume, taninos macios, a madeira bem posicionada, vegetal seco, termina longo.	
	QUINTA DO PERDIGÃO	



17,5	QUINTA DAS BÁGEIRAS	
	DOC TINTO RESERVA 2017	
€ 10	BAIRRADA	13% vol.
	ENOLOGIA	
	RUI MOURA ALVES	
	BAGA E TOURIGA NACIONAL	
COR	Rubi, limpo.	
AROMA	Revela notas de frutos vermelhos e pretos, nuances vegetais e florais.	
SABOR	Tem taninos muito macios, é bem estruturado, envolvente, com boa frescura, gastronómico, termina persistente.	
	MÁRIO SÉRGIO ALVES NUNO	



17,5	QUINTA VALE DO BRAGÃO	
	DOC TINTO GRANDE RESERVA 2014	
€ S/INF	DOURO	14,5% vol.
	ENOLOGIA	
	FRANCISCO MONTENEGRO	
	VINHAS VELHAS	
COR	Granada , limpo.	
AROMA	Intenso em notas de frutos vermelhos maduros, morangos, geleia, tostados e especiaria.	
SABOR	Bom corpo e volume, taninos firmes mas sedosos, boa frescura, envolvente, deixa um final persistente.	
	M. V. BORGES GONÇALVES COSTA MENDES / PMC WINE	



17,5	QUINTA DAS CEREJEIRAS	
	DOC TINTO GRANDE RESERVA 2014	
€ 20	ÓBIDOS	13,5% vol.
	ENOLOGIA	
	MIGUEL MÓTEO	
	CASTELÃO, TOURIGA NACIONAL E ARAGONEZ	
COR	Rubi intenso, limpo.	
AROMA	Intensamente frutado, com notas tostadas e especiadas.	
SABOR	Frutos vermelhos maduros, geleia, toque de baunilha, boa madeira, taninos finos e frescura correta, termina persistente.	
	COMPANHIA AGRÍCOLA DO SANGUINHAL	



17,5	QUINTA VÁRZEA DA PEDRA	
	REG TINTO GRANDE RESERVA 2015	
€ 45	LISBOA	14% vol.
	ENOLOGIA	
	RODRIGO MARTINS	
	SYRAH E TOURIGA NACIONAL	
COR	Rubi intenso, limpo.	
AROMA	Distinto, a revelar notas de frutos vermelhos, especiarias, pimenta, tostados.	
SABOR	Taninos ricos, frescura perfeita, a evidenciar perfil gastronómico e de guarda, madeira integrada, termina persistente.	
	QUINTA DA VÁRZEA DA PEDRA	



17,5	QUINTA DE PANCAS	
	REG TINTO SPECIAL SELECTION 2015	
€ 25	LISBOA	13,5% vol.
	ENOLOGIA	
	GILBERTO MARQUES	
	SYRAH	
COR	Rubi intenso, limpo.	
AROMA	Distinto, complexo, com predominantes notas vegetais, folha de tabaco, chá, especiarias, fruta discreta.	
SABOR	Bom corpo e volume, taninos macios, boa frescura, especiarias, chocolate, tostados, geleia de frutos vermelhos, final longo.	
	QUINTA DE PANCAS	



17,5	TAPADA DO CHAVES	
	DOC TINTO RESERVA 2014	
€ 17	ALENTEJO	15% vol.
	ENOLOGIA	
	PEDRO BAPTISTA	
	ARAGONEZ, TRINCADEIRA E ALICANTE BOUSCHET	
COR	Granada intenso, limpo.	
AROMA	Intenso em notas de frutos do bosque, de бага, notas vegetais, bosque, cedro, balsâmico.	
SABOR	Excelentes taninos, boa frescura, a madeira muito bem integrada, toque floral, vegetal, complexo, termina persistente.	
	FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA / TAPADA DO CHAVES	

**18 DOM PONCIANO**

IG ESPUMANTE BRUTO NATURAL 2013

**€ 31** MINHO 12,5% vol. ENOLOGIA  
JOSÉ ANTÓNIO LOURENÇOCASTAS  
ALVARINHO

COR Amarelo citrino, bolha fina e persistente, limpo.

AROMA Frutado, com distintas notas a frutos citrinos e frutos exóticos, elegante e distinto.


SABOR Exuberante, com musse envolvente, excelente frescura, muito gastronómico, claramente um Alvarinho de nível superior, deixa um final persistente e atrativo.

RE - VINHOS E DERIVADOS  
DOM PONCIANO

T. +351 229 475 648

geral@domponciano.com

www.domponciano.com

 Dom Ponciano - Alvarinho**17,7 MARIA DO CARMO (1,5L)**

DOC ESPUMANTE ROSÉ BRUTO NATURAL 2015

**€ 60** ÓBIDOS 12,5% vol. ENOLOGIA  
TIAGO CORREIA E ANTÓNIO VENTURACASTAS  
TOURIGA NACIONAL

COR Rosado com tonalidades salmão, bolha fina e persistente.

AROMA Frutado, com predominantes notas de framboesa fresca, flores, elegante e de alguma complexidade.


SABOR Delicado, fino, com excelente frescura, vibrante, cremoso e envolvente na boca, é perfeito para acompanhar pratos requintados, deixa um final persistente.

QUINTA DO GRADIL

T. +351 262 770 000

info@quintadogradil.pt

www.quintadogradil.wine

 Quinta do Gradil


**17,5**
**€ 27**
**MARQUÊS DE MARIALVA**

DOC ESPUMANTE CUVÉE BRUTO 2014

**BAIRRADA** 12,50% vol.

**ENOLOGIA**  
**OSVALDO AMADO**
**CASTAS**  
**BAGA**
**COR**

Amarelo com reflexos, bolha muito fina e persistente.

**AROMA**

Sedutor, muito agradável, com notas de frutos citrinos, frescos, pastelaria fina e biscoito.

**SABOR**

Musse envolvente, crocante, gastronómico, mantém a fruta aliada a notas de pão, tostados, é envolvente e termina persistente.

**ADEGA DE CANTANHEDE**

T. +351 231 419 540

geral@cantanhede.com

www.cantanhede.com

**f** Adega de Cantanhede

**f** Marquês de Marialva

**17**
**CASA DE SANTAR VINHA DOS AMORES**

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2014

**€ 24,99** DÃO 12,5% vol.

**ENOLOGIA**  
**OSVALDO AMADO**

TOURIGA NACIONAL

**COR** Amarelo alambreado, bolha fina, límpido.

**AROMA** Intenso em notas de pastelaria, biscoito, fruta vermelha, fino.

**SABOR** Com boa musse, envolvente, tem boa frescura, mantém o perfil, deixa um final persistente e sedutor.

**GLOBAL WINES**

**17**
**QUINTA DA RAZA**

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO NATURAL 2017

**€ 13** VINHO VERDE 12,5% vol.

**ENOLOGIA**  
**PEDRO CAMPOS**

AVESSO, ALVARINHO E ARINTO

**COR** Amarelo citrino, bolha fina e persistente, brilhante.

**AROMA** Elegante, fresco, com notas frutadas a sugerir citrinos e flores.

**SABOR** Bom corpo e volume, cremoso, com frescura em destaque o que lhe confere perfil gastronómico, deixa um final persistente e citrino.

**QUINTA DA RAZA**




**Este Natal faça a sua história,**  
 celebre com Muros Vadios e aguarde as surpresas que temos para 2020!

Quinta Vale do Cesto, o lugar onde os segredos se transformam em vinhos,  
 cheios de força e expressão, criando memórias nos detalhes dos seus aromas...  
 Oliveira do Hospital, Região do Dão

geral@quintavaledocesto.pt





## 19 QUINTA DAS LAMELAS

DOC VINHO DO PORTO VINTAGE 2017

€ 75 DOURO 20% vol.

ENOLOGIA  
JOSÉ GUEDES

CASTAS  
SOUSÃO E TOURIGA NACIONAL

COR Vermelho retinto, denso e opaco.

AROMA Fabuloso. Com evidentes notas a frutos pretos maduros, amoras, ameixas, mirtilos, tostados, especiarias, pimenta, noz-moscada.

SABOR Rico, envolvente, com taninos poderosos, frescura de grande nível a prometer longa vida, excelente corpo e volume, fruta em posicionada, madeira fantástica, tudo perfeito. Grande vinho. Termina persistente.

JOSÉ ANTÓNIO DA FONSECA AUGUSTO GUEDES  
T. +351 225 504 869  
geral@lamelaswines.pt  
www.lamelaswines.pt  
f Quinta das Lamelas



## 19,5 QUINTA DO PORTAL

DOC VINHO DO PORTO VINTAGE 2017

€ 55 DOURO 20% vol.

ENOLOGIA  
PAULO COUTINHO

T. NACIONAL, TINTA RORIZ E TOURIGA FRANCA

COR Rubi, retinto, denso.

AROMA Frutado intenso, com evidentes notas de ameixa preta, amora, uva em passa, violetas, balsâmico, cresce!

SABOR Que grande vinho! Conjunto brilhante, taninos poderosos, ricos, frescura de grande nível, tudo bem interligado, de grande complexidade e persistência.

QUINTA DO PORTAL



## 18,5 KOPKE

DOC VINHO DO PORTO VINTAGE 2017

€ 65 DOURO 20% vol.

ENOLOGIA  
CARLOS ALVES

TOURIGA NACIONAL, VINHAS VELHAS

COR Vermelho retinto, denso.

AROMA Floral intenso, balsâmico, fruta vermelha madura, chocolate preto, especiaria, cresce no copo...

SABOR Excelente conjunto, taninos poderosos, ricos, volumoso, envolvente, com cacau, vegetal seco, urzes, fruta madura, termina persistente.

SOGEVINUS



## 18,5 QUINTA DO PÊGO

DOC VINHO DO PORTO VINTAGE 2017

€ 60 DOURO 20% vol.

ENOLOGIA  
WOUTER PIENAR E MANUEL HENRIQUE DA SILVA

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E SOUSÃO

COR Vermelho retinto, denso.

AROMA Fabuloso! Com intensas notas de frutos pretos maduros, fresco, balsâmico.

SABOR Excelente corpo e volume, taninos poderosos e sedosos, frescura de grande nível, mantém a fruta, jovem mas promissor, termina persistente.

QUINTA DO PÊGO



## 18 QUINTA DO NOVAL

DOC VINHO DO PORTO VINTAGE 2017

€ 103 DOURO 19,5% vol.

ENOLOGIA  
CARLOS AGRELLOS

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTO CÃO, SOUSÃO E TINTA RORIZ

COR Rubi concentrado, denso.

AROMA Intenso em notas de fruta madura, amora, ameixa, uva em passa, vegetal seco, toque floral.

SABOR Taninos maduros, rico, concentrado, com excelente frescura, a pedir tempo de garrafa, termina persistente.

QUINTA DO NOVAL



18

€ 85

**QUINTA DA GAIVOSA**

DOC VINHO DO PORTO VINTAGE 2017

DOURO 19,5% vol.

**ENOLOGIA**  
**TIAGO ALVES DE SOUSA**
**CASTAS**  
**SOUSÃO, TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA**
**COR**

Rubi escuro, denso.

**AROMA**

Exuberante, com notas de violetas em destaque, bosque, eucalipto, cacau, frutos pretos, geleia, tosta suave, envolvente.

**SABOR**

Delicioso, com excelente estrutura, taninos de grande nível, frescura cativante, balsâmico, com notas de chocolate negro e frutos pretos em evidência, um Porto Vintage de topo, deixa um final persistente e apelativo.

**ALVES DE SOUSA**

T. +351 254 822 111

info@alvesdesousa.com

www.alvesdesousa.com

Alves de Sousa Douro &amp; Port Wines



17,7 PINTAS

DOC VINHO DO PORTO VINTAGE 2017

€ 79,50 DOURO 21% vol.

**ENOLOGIA**  
**SANDRA TAVARES DA SILVA E JORGE SERÓDIO BORGES**

S / INF

**COR** Vermelho retinto, denso.

**AROMA** Fresco, jovem, com evidentes notas de frutos pretos e silvestres.

**SABOR** Muito bom, com excelente estrutura, taninos poderosos, frescura em destaque, a pedir tempo de garrafa. De topo!

WINE &amp; SOUL



17,5 QUINTA DOS MUROS

DOC VINHO DO PORTO VINTAGE 2017

€ 67 DOURO 20% vol.

**ENOLOGIA**  
**PAULO COUTINHO**

TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ E TOURIGA FRANCA

**COR** Rubi intenso, denso.

**AROMA** Elegante, com evidentes notas de frutos pretos maduros, ameixa e cereja preta em destaque.

**SABOR** Taninos macios mas firmes, boa frescura, mantém a fruta associada a notas especiadas, tosta suave, termina persistente.

QUINTA DO PORTAL



17,5

**ALVES DE SOUSA**

DOC VINHO DO PORTO VINTAGE 2017

€ 85 DOURO 19,5% vol.

**ENOLOGIA**  
**TIAGO ALVES DE SOUSA**

T. FRANCA, TOURIGA NACIONAL E SOUSÃO

**COR** Rubi escuro, intenso, denso.

**AROMA** Rico, jovem, com predominantes notas balsâmicas, eucalipto, flores e frutos pretos, chocolate.

**SABOR** Envolvente, com excelentes taninos e frescura, a madeira bem posicionada a deixar especiarias, vai ser um grande vinho, termina persistente.

ALVES DE SOUSA



17 BLACKETT

DOC VINHO DO PORTO VINTAGE 2017

€ 60 DOURO 20% vol.

**ENOLOGIA**  
**DÉLIO MESQUITA**

TOURIGA NACIONAL, TINTA BARROCA, TINTA RORIZ, VINHA VELHA

**COR** Vermelho retinto, denso.

**AROMA** Floral, com notas de violetas, fruta madura, preta e vermelha, tosta suave.

**SABOR** Taninos redondos, muito jovem, frescura equilibrada, mantém o perfil, especiarias doces, chocolate, final longo

ALCHEMY WINES PORT WINE &amp; VINEYARDS



17,5

**CHURCHILL'S**

DOC VINHO DO PORTO VINTAGE 2017

€ 75 DOURO 20% vol.

**ENOLOGIA**  
**RICARDO PINTO NUNES**

S / INF

**COR** Violeta, denso.

**AROMA** De grande frescura, jovem, fruta preta em destaque, com notas vegetais.

**SABOR** Volumoso, com taninos austeros e vigorosos, a pedir tempo, frescura correta, deixa um final persistente.

CHURCHILL GRAHAM



17 BURMESTER

DOC VINHO DO PORTO VINTAGE 2017

€ 55 DOURO 20% vol.

**ENOLOGIA**  
**CARLOS ALVES**

TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL E TINTA RORIZ

**COR** Rubi intenso, com reflexos violeta, denso.

**AROMA** Mentolado, fresco, com notas de frutos vermelhos, uva em passa, pimenta, especiaria.

**SABOR** Conjunto equilibrado, com taninos redondos, boa frescura, fruta madura, especiarias, chocolate negro, termina longo

SOGEVINUS

**17 QUEVEDO**

DOC VINHO DO PORTO VINTAGE 2017

**€50** DOURO 19,5% vol.ENOLOGIA  
CLÁUDIA QUEVEDO

TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, SOUSÃO, TINTO CÃO E TINTA BARROCA

**COR** Rubi profundo, denso.**AROMA** Intenso em notas de frutos pretos maduros, bagas, amoras, vegetal, folha de chá.**SABOR** Balsâmico, fresco, com taninos firmes, boa fruta, barrica elegante, especiaria, termina longo

VINOQUET - VINHOS ÓSCAR QUEVEDO

**17 QUINTA DA ROMANEIRA**

DOC VINHO DO PORTO VINTAGE 2017

**€ 67,50** DOURO 19,5% vol.ENOLOGIA  
CARLOS AGRELLOS

TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCESA

**COR** Rubi concentrado, denso.**AROMA** Frutado intenso, com evidentes notas de amora, ameixa preta, tostados, especiaria.**SABOR** Bom corpo e volume, taninos vigorosos, boa frescura, fruta madura, cacau, barrica, noz-moscada, termina longo e promissor

SOC. AGRIC. DA ROMANEIRA

**17 QUINTA DE S. JOSÉ - SINGLE QUINTA**

DOC VINHO DO PORTO VINTAGE 2017

**€ 45** DOURO 19,5% vol.ENOLOGIA  
JOÃO BRITO E CUNHA

VINHAS VELHAS, TOURIGA NACIONAL E SOUSÃO

**COR** Violeta intenso, denso.**AROMA** Elegante, com evidentes notas florais, violetas, fresco, cerejas pretas, amoras, balsâmico.**SABOR** Taninos elegantes, boa frescura, jovem, com boa fruta e especiarias em destaque, termina longo

JOÃO BRITO E CUNHA

**17 QUINTA DO PESSEGUIRO**

DOC VINHO DO PORTO VINTAGE 2017

**€ 59** DOURO 19% vol.ENOLOGIA  
JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA

S/INF

**COR** Vermelho intenso, profundo.**AROMA** Frutado intenso, com evidentes notas de frutos pretos maduros, flores, esteva, especiaria.**SABOR** Bom corpo e volume, taninos vigorosos, jovem, fresco, concentrado, a pedir tempo de garrafa, final longo e atrativo

QUINTA DO PESSEGUIRO

## Outros vinhos provados e classificados

15,8	ADRO DA SÉ DOC DÃO BRANCO ENCRUZADO 2017
17	ALTO DO-JOA REG TRANSMONTANO TINTO 2016
16,5	ALTO DO-JOA REG TRANSMONTANO BRANCO 2017
16	ALVARINHO DEU-LA-DEU RESERVA DOC VINHO VERDE BRANCO RESERVA ALVARINHO 2017
16,5	ARISO MAGNO DOC DOURO TINTO GRANDE RESERVA VINHAS VELHAS 2015
15,5	BADULA DOC DO TEJO BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2017
16	CABEÇA DE BURRO DOC DOURO BRANCO RESERVA 2018
15	CABEÇA DE BURRO DOC DOURO ESPUMANTE BRANCO MEIO SECO TINTA RORIZ
16	CABEÇA DE BURRO DOC DOURO TINTO RESERVA 2015
16,5	CABEÇA DE BURRO DOC DOURO ESPUMANTE BRANCO BRUTO
16	CAMOLAS REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO SELECTION PREMIUM 2017
17	CASA DAS GAEIRAS DOC ÓBIDOS TINTO RESERVA 2015
16,5	CASA DAS GAEIRAS DOC ÓBIDOS BRANCO VITAL RESERVA 2016
17	CASA VELHA DOC DOURO TINTO RESERVA 2016
16,8	CASA SANTA MARIA REG LISBOA BRANCO CHARDONNAY 2017
16,5	CASTRO DE CHIBANES REG PALMELA TINTO RESERVA 2017
16	EVIDÊNCIA DOC DÃO TINTO RESERVA TOURIGA NACIONAL 2016
16,5	DESNÍVEL DOC DOURO TINTO TOURIGA NACIONAL 2018
16,5	DIALOG REG ALGARVE TINTO 2012
16,5	DIALOG SECRETUM REG ALGARVE BRANCO VIOGNIER 2016
16,5	DUORUM DOC DOURO PORTO VINTAGE 2017
16	H. O. HORTA OSÓRIO WINES DOC DOURO BRANCO RESERVA 2018
17	H. O. HORTA OSÓRIO WINES DOC DOURO TINTO RESERVA VINHAS VELHAS 2016
16,5	H. O. HORTA OSÓRIO WINES DOC DOURO TINTO SOUSÃO 2016
16	HERDADE DA AJUDA REG ALENTEJO BRANCO RESERVA 2018
17	HERDADE DA AJUDA DOC ALENTEJO TINTO PREMIUM 2016
16	HERDADE GRANDE GERAÇÕES REG ALENTEJO BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2017
16,5	HERDADE DO PAÇO DO CONDE WINEMAKERS SELECTION REG TINTO RESERVA 2017
16	INVULGAR DOC DÃO TINTO 2015
17	MAÇANITA DOC DOURO TINTO RESERVA 2017
16	MARQUÊS DOS VALES - GRACE VERDELHO REG ALGARVE BRANCO VERDELHO 2018
16	MARQUÊS DOS VALES - SYRAH, VIOGNIER REG ALGARVE TINTO 2017
16,5	MARQUÊS DOS VALES REG ALGARVE TINTO TOURIGA FRANCA 2015

16,5	MARQUÊS DOS VALES REG ALGARVE TINTO TOURIGA NACIONAL 2016
16	MONTARIA REG ALENTEJO TINTO PREMIUM 2016
16	MONTES CLAROS DOC ALENTEJO ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA 2014
16,5	PACIÊNCIA REG TEJO TINTO TOURIGA NACIONAL RESERVA 2018
17	PALMEIRIM DE INGLATERRA DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO RESERVA 2015
16,5	QUINTA DA BADULA DOC TEJO BRANCO RESERVA 2018
17	QUINTA DA COVADA DOC DOURO TINTO RESERVA 2017
16,5	QUINTA DA GRICHA DOC DOURO VINHO DO PORTO VINTAGE 2017
17	QUINTA DAS LAMELAS DOC DOURO TINTO TOURIGA NACIONAL GRANDE RESERVA 2017
16,8	QUINTA DAS LAMELAS DOC DOURO BRANCO GRANDE RESERVA 2017
17	QUINTA DE PANCAS REG LISBOA TINTO CABERNET SAUVIGNON SPECIAL SELECTION 2015
16	QUINTA DE SANTA CRISTINA DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO BRUTO SUPER RESERVA ARINTO 2013
16	QUINTA DE SANTA CRISTINA DOC VINHO VERDE ESPUMANTE TINTO BRUTO SUPER RESERVA VINHÃO 2012
16,5	QUINTA DO GRADIL REG LISBOA BRANCO RESERVA 2017
17	QUINTA DO SANGUINHAL DOC ÓBIDOS TINTO RESERVA 2014
16,8	QUINTA DO TODÃO MELHORES VINHAS DOC DOURO TINTO RESERVA 2014
17	QUINTA DOS FRADES VINHAS VELHAS DOC DOURO TINTO GRANDE RESERVA 2015
17	QUINTA DO VALE BRAGÃO DOC DOURO TINTO VINHAS VELHAS RESERVA 2014
16	QUINTA PENEDO DO SALTO DOC DOURO TINTO RESERVA 2016
16	QUINTA VALE DO BRAGÃO DOC DOURO TINTO 2014
16,8	QUINTA VÁRZEA DA PEDRA DOC ÓBIDOS BRANCO ARINTO GRANDE RESERVA 2017
15,8	SEVERA REG LISBOA TINTO RESERVA 2017
16,5	SOALHEIRA DOC DOURO PORTO VINTAGE 2017
16,8	SOLAR DOS DRAGOS DOC DOURO TINTO TOURIGA NACIONAL PREMIUM 2015
16,5	SOLAR DOS DRAGOS DOC DOURO TINTO PREMIUM 2016
16,8	SONIM DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO VINHAS VELHAS GRANDE RESERVA 2014
17	TESOURO DA SÉ PRIVATE SELECTION DOC DÃO TINTO 2015
16,5	VALLE PRADINHOS DOC DOURO TINTO RESERVA 2017
17	VALLE PRADINHOS THE LOST CORNER DOC DOURO TINTO 2017
17	VELHOS BARDOS DOC DOURO TINTO RESERVA 2015
18	VIEIRA DE SOUSA DOC DOURO PORTO VINTAGE 2017
16,5	VILLA PALMA DOC PALMELA TINTO RESERVA 2015
16	VILLA PALMA DOC PALMELA BRANCO RESERVA 2016

Seja responsável. Beba com moderação.

&lt;10 Defeituoso | 10-11,9 Fraco | 12-13,9 Médio | 14-15,9 Bom | 16-17,9 Muito bom | 18-20 Excelente



APETECE BEBER,  
MERECE GUARDAR.



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

JOÃO PORTUGAL RAMOS

[WWW.JPORTUGALRAMOS.COM](http://WWW.JPORTUGALRAMOS.COM)

# Uma gastronomia JUSTA E NOBRE

> texto **Susana Marvão** > fotografia **Ernesto Fonseca**

Nasceu em Trás-os-Montes mas foi Lisboa que praticamente a viu crescer. Ou, pelo menos, amadurecer. Justa Nobre, um nome incontornável da cozinha portuguesa, conversou com a Paixão Pelo Vinho e deixou-nos a salivar. Literalmente.

Justa Nobre nasceu bem no coração de Trás-os-Montes, em Vale dos Prados. E acreditamos que não ficará chateada connosco quando partilharmos que tem 62 anos, recheados de muita experiência e histórias para contar. De lá, de Trás-os-Montes, transportou a alma e o sabor da cozinha tradicional portuguesa para a capital lisboeta, para onde veio trabalhar na adolescência. Sim, Justa Nobre não fez escola de culinária ou de gestão. Fez a quarta classe e sonhava ser enfermeira ou cozinheira. E acreditamos que também não ficará chateada connosco quando não tivermos a mínima pena de não ter seguido enfermagem...

Hoje, Justa Nobre continua a definir a sua cozinha como “portuguesa”, mas agora “mais evoluída, mais moderna”. Até porque, confessa, há produtos de há 40 anos que nem sequer já existem ou caíram em desuso, enquanto outros foram ganhando mais protagonismo. “Há uma evolução natural, tudo é muito mais simplificado, as máquinas com as quais trabalhamos são muito melhores e mesmo as pessoas que trabalham connosco são mais evoluídas, mais modernas”. Mas nem por isso a cozinha de Justa Nobre deixou de ser de “raiz portuguesa e de conforto”, nunca tendo sequer desistido daqueles produtos que antes eram atribuídos a pessoas com re-

duzidos recursos financeiros. Sobretudo, diz a cozinheira, nunca desistiu dos produtos portugueses, como os enchidos, os cuscus, os milhos... “nunca abandonei esses produtos porque as pessoas tinham necessidade e gostavam de os comer”.

## A COMIDA DA AVÓ

Atualmente com um restaurante aberto em Lisboa - O Nobre, no Campo Pequeno -, a grande maioria dos clientes são empresários que “quase não fazem refeições em casa” e “têm saudade dos pratos que comiam na juventude, que as avós lhes faziam. “Senti mesmo que as pessoas tinham necessidade desses produtos”. A provar esta, digamos, tendência está o facto de Justa Nobre ter feijoada, durante todo o ano, às quintas-feiras, e que tem sempre saída. O mesmo se passa com o butelo com casulas, um prato transmontano que a cozinheira apresenta no inverno e que os clientes já procuram especificamente por ele. “As pessoas gostam muito de todos os pratos esquecidos no tempo. Somos é poucos a fazê-los”.

“Tenho um cliente que foi a Trás-os-Montes ver o pai doente, não teve tempo para almoçar, trouxe-me um saco de merujes e pediu-me para lhe fazer uma salada, porque tinha saudades”. Sopa de beldroegas, a

saber “a casa”, é outro ‘must’.

Aliás, nada como testemunhar ‘in loco’ esta tendência, já que no dia em que fomos visitar Justa Nobre uma das sugestões para entrada era precisamente carapauzinhos de escabeche. Já agora, depois havia sopa de santola, tártaro de salmão com pera abacate, carré de borrego com batata gratinada e sopa dourada com frutos vermelhos. Tradição, inovação e modernidade tudo numa única refeição.

Mas lá porque a cozinha é portuguesa, que não se pense que Justa Nobre não tem pratos de assinatura. Mais: a maioria deles até são mesmo de assinatura. “Tem é sempre um toque português, um toque transmontano”. Aliás, Justa Nobre confessa que adora inovar na cozinha. “Gosto sempre do último prato que acabei de criar. Mas adoro cozinhar para as pessoas, gosto de ir à sala e ver as pessoas satisfeitas”, tal como aconteceu com a sua última “obra”: enso-pado de robalo, que sai ‘à rua’ às sextas e ao domingo.

Quando visitar O Nobre não deixe de provar arroz de marisco, a perninha de cabrito assada à transmontana, o lombo de garoupa de coentrada, o roastbeef, e para finais perfeitos o leite creme, as farófias, a surpresa de chocolate ou o doce carmim com creme de baunilha, por exemplo. >>>





Perguntámos a Justa Nobre, se tivesse de ir para uma ilha deserta e pudesse levar apenas um utensílio de cozinha, qual seria? Prontamente, a chef diz: uma caçarola. “Eu haveria de descobrir o que lá colocar”.



## A MAGIA DA CRIAÇÃO

A criação surge quase por magia, digamos, sendo que umas vezes Justa Nobre olha para o produto e idealiza o prato e outras vezes idealiza o prato e vai comprar os produtos para o confeccionar. No entanto, deixa escapar que gosta mais de cozinhar peixe. “No peixe vemos o resultado mais rápido, não precisa de grandes temperos mas bons acompanhamentos. Gosto de bons purés e de verduras. Gosto muito de cozinhar com produtos da terra e é raro um prato da casa não ter uma verdura ou uma salada”.

Como curiosidade, perguntámos a Justa Nobre, se tivesse de ir para uma ilha deserta e pudesse levar apenas um utensílio de cozinha, qual seria? Prontamente, a chef diz: uma caçarola. “Eu haveria de descobrir o que lá colocar”.

Com clientes fiéis há 40 anos, o feedback que Justa Nobre tem da sua cozinha dificilmente poderia ser mais gratificante. “Os meus clientes são pessoas que viajam muito e adoram comer fora, mas que dizem ter muitas saudades da minha comida. Provavelmente dizem isto porque são meus amigos, mas sei que têm saudades da cozinha portuguesa. Eu quando estou fora também tenho saudades de um bacalhau cozido”.

Se mudaria alguma coisa no seu percurso? Justa Nobre diz que sim, mas nunca a opção de ser cozinheira. “Mas há 20 anos teria ido para um curso de cozinha, ia conhecer outras realidades. Mas não há assim nada de que realmente me arrependa. Sinto-me tão feliz, tão bem dentro da minha pele a

fazer a minha cozinha, tenho clientes que gostam dela. Não, não mudava... sinto-me bem”. Para além do seu restaurante, são muitas as facetas de Justa Nobre - que inclusivamente desenvolveu e dá o ‘rosto’ ao conceito Bitoque no Ponto - desde projetos de consultoria a presença em televisão e solicitações de revistas.

## TODOS OS CLIENTES SÃO ESPECIAIS

Não será por isso de estranhar que pela sua mão, ou pelo seu prato, tenham já passado desde governantes a artistas e família real. Escolher alguém especial é que não, porque “gosto de todos os que entram por aquela porta. Tenho muito respeito pelos meus clientes, cozinho para eles e são eles que me ajudam a ter o meu negócio”.

Justa Nobre gosta de ir ao mercado - “Lisboa está com uma dinâmica incrível” - e tem já os seus fornecedores bem definidos. Aliás, por ela, ia ao mercado todos os dias. E não é por ter um restaurante que não se façam refeições fora. “Às vezes apetece-me um frango no churrasco ou ir a um restaurante sofisticado. Às terças-feiras, quando conseguimos estar de folga, vamos sempre almoçar fora e por isso depende muito do que nos apetece na altura. E também aproveito para ir visitar os colegas”. Sábado ao almoço é dia dos netos - duas meninas e um menino -, mas aí já é para que a avó cozinhe em casa. Aliás, a família é “tudo” para Justa Nobre, até porque no negócio estão envolvidos o marido, as irmãs, o cunhado e o filho. “Um por todos e todos por um”, disse à Paixão Pelo Vinho.



## O NOBRE

Av. Sacadura Cabral 53B, Lisboa  
reservas@onobre.pt

Horário

Segunda a domingo: 12h15-15h | 19h15-23h

Sábado: 19h15-23h

A partir do primeiro domingo de setembro e até ao final de maio há cozido à portuguesa



#### PRÉMIOS

Selezione del Sindaco 2012 - Medalhas de Ouro e Prata  
Concurso de Vinhos de Lisboa 2012 - Ouro  
International Wine Challenge 2013 - Prata  
Concours Mondial de Bruxelles 2013 - Prata  
International Wine & Spirit Competition  
2014 - Prata Outstanding  
International Wine Challenge 2014 - Prata  
Portugal Wine Trophy 2016 - Ouro  
Concurso Mundial de Bruxelas 2018 - Medalha de Prata  
Concurso Vinhos de Portugal 2018 - Grande Medalha de Ouro  
Selezione del Sindaco 2018 - Medalhas de Ouro e Prata





## CASA DAS TALHAS

### O novo espaço de homenagem ao Vinho de Talha

> texto **Manuel Baião** fotografia **ACVCA**

A Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito inaugurou no dia 25 de outubro um novo espaço de enoturismo que valoriza as tradições e técnicas ancestrais de vinificação do Vinho de Talha.

A Casa das Talhas da ACVCA é uma aposta na valorização e dinamização do Vinho de Talha e da sua produção artesanal, que promove o desenvolvimento turístico e económico da região alentejana, numa altura em que se dá passos para um projeto de candidatura desta prática milenar de vinificação a Património Cultural da Humanidade pela UNESCO.

Na Casa das Talhas - Centro de Valorização e Dinamização do Vinho de Talha, é possível conhecer todo o processo tradicional desta produção artesanal, levado pelos romanos para o Alentejo há dois milénios. A oferta enoturística da Casa das Talhas inclui visitas guiadas com provas de vinhos à Casa das Talhas, à Adega, às

Ruínas de S. Cucufate, ao Convento de Nossa Senhora das Relíquias e às vinhas centenárias dos produtores, que, nas últimas duas colheitas, têm produzido os Vinhos de Talha da ACVCA com castas brancas tradicionais como a Antão Vaz, Roupeiro, Manteúdo, Diagalves, Larião e Perrum. Provas organoléticas e provas exclusivas de vinhos, workshops vínicos, eventos, atuações de cante alentejano, assim como almoços e jantares sob encomenda, feitos à base de especialidades gastronómicas locais e regionais, são outras das atividades promovidas pela Casa das Talhas. Com capacidade para 100 pessoas, este novo espaço localizado na ACVCA, apresenta também a opção de alugar para eventos.

Durante a inauguração, José Miguel Almeida, presidente da Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito salientou que "pela herança histórica, cultural e o peso

económico que a Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito tem nesta região, consideramos que é uma mais-valia investir neste projeto de enoturismo, onde damos a conhecer o processo tradicional de produção do Vinho de Talha e, ao mesmo tempo, preservamos uma tradição que conta com mais de dois mil anos. A Casa das Talhas acrescenta valor à rota de enoturismo do Alentejo e esperamos que contribua para o aumento de número de visitantes na região e alavanque o desenvolvimento económico".

A partir de novembro, a Casa das Talhas estará de portas abertas, todos os dias da semana, para receber os visitantes que pretendam usufruir de uma experiência de enoturismo diferente, em torno de um saber milenar, de um vinho de origem em vinhas centenárias. As vistas são efetuadas por marcação prévia e decorrem todos os dias, incluindo feriados, entre as 10h e as 16h.



# TRYP

BY WYNDHAM

## LISBOA AEROPORTO

# O SEU ESPAÇO PRIVILEGIADO PARA REUNIÕES E EVENTOS!



**Informações e Reservas:**

Aeroporto Internacional de Lisboa  
Rua C N°2, 1749-125 Lisboa - Portugal

Tel: 218 425 000

[tryplisboaaeroporto.com](http://tryplisboaaeroporto.com)

[tryp.lisboa.aeroporto@meliaportugal.com](mailto:tryp.lisboa.aeroporto@meliaportugal.com)





## LA CITÉ DU VIN

### A homenagem de Bordéus ao néctar que lhe deu fama

> texto **João Pereira Santos** > fotografia **D.R.**

Inaugurada no dia 31 de maio de 2016 e aberta ao público no dia seguinte, La Cité du Vin é muito mais do que um museu temático. O emocionante e expressivo edifício em forma de decantador, na margem esquerda do Garonne, é uma homenagem da cidade ao seu produto de eleição: o vinho!

Uma passagem rápida por Bordéus levou-me a visitar La Cité du Vin. Inaugurada há pouco mais de três anos, La Cité du Vin imediatamente chamou a atenção dos enófilos e apreciadores de vinho como um novo local de peregrinação.

O primeiro impacto de La Cité du Vin é o emocionante edifício de 9000 metros quadrados, projetado pelos arquitetos Anouk Legendre e Nicolas Desmazières. Junto à margem esquerda do rio Garonne, num local onde já funcionou o Porto Marítimo de Bordéus e hoje está em curso um programa de revitalização urbanísti-

ca, a sua forma que evoca um decantador inspira-se na ondulação e nos remoinhos do rio, no turbilhão que o vinho faz ao ser rodado dentro de um copo ou ainda numa velha cepa retorcida pela idade. A estrutura, coberta por 918 painéis de vidro de três cores (transparente, cinza e dourado) e 2300 painéis de alumínio, reflete a luz consoante a hora do dia e a estação do ano, numa miríade de cores que adivincho irrepetíveis. Encimado por uma torre (a boca do decantador), o edifício projeta-se numa flecha vertical de 35 metros de altura. O design contemporâneo cria uma

massa orgânica de vidro cintilante que se destaca no ambiente industrial em redor, proporcionando uma sensação de movimento num fluxo constante que me prende o olhar.

La Cité du Vin é administrada pela Fondation Pour La Culture et Les Civilisations du Vin, uma instituição de utilidade pública, que assegura a dinamização, a exploração e a promoção do espaço. Para além do núcleo museológico propriamente dito, um enorme museu interativo sobre a cultura do vinho, a sua história e produção, o projeto abriga um restaurante requintado, um

wine bar / restaurante / cafetaria, uma série de salas de provas, que acontecem várias vezes por dia, espaços para palestras, uma fantástica biblioteca de livros sobre vinho, uma loja de produtos relacionados com o vinho, e uma impressionante garrafeira.

### VISITAR LA CITÉ DU VIN

O segundo andar do edifício constitui o coração da visita e acolhe a exposição permanente, numa jornada imersiva para a descoberta do vinho como patrimônio cultural, universal e vivo.

A minha visita demorou umas cinco horas (diz-se que pode ser feita em duas horas), mas facilmente poderia passar mais de um dia em La Cité du Vin, especialmente se optasse por participar nas provas de vinho.

À entrada os visitantes recebem guias de áudio com oito idiomas diferentes (o português não está disponível) após o que podem andar à vontade, sem que a visita tenha uma ordem definida. A exposição foi projetada para ser acessível a crianças e famílias, e não apenas como uma experiência para adultos e isso vê-se nos detalhes, como ecrãs táteis colocados à altura das crianças. A exposição, particularmente interativa, contém vídeos e peças de grande impacto sensorial. Algumas áreas apresentam artefactos de civilizações que produziram vinho ao longo da história. Vídeos apresentados de forma inovadora incentivam os visitantes a fazer parte da ação. Dei por mim no meio das mais famosas regiões vitivinícolas do mundo, a bordo do navio de um comerciante de vinhos do século XIX, ou numa mesa de jantar com um chef famoso.

Numa sala que achei particularmente interessante, uma série de campânulas de vidro com diversos artigos dentro evocavam os aromas do vinho, como pétalas de flores, frutos, especiarias ou couro. Ligado à campânula, uma tubagem com uma bomba de borracha que, ao ser apertada, projeta ar dentro da campânula que é per-

fumado pelos artigos no seu interior e é projetado por uma abertura direito ao nariz do visitante (neste caso o meu), que assim sente o aroma correspondente, numa experiência sensorial didática e impressionante.

Noutra área, assisti a um vídeo sobre a relação entre vinho e amor, enquanto sussurros e gemidos sedutores são emitidos pelas colunas de som. Sem dúvida original! Além das exposições permanentes, La Cité du Vin realiza exposições temporárias e, por ocasião da minha visita, decorria uma sobre os vinhos da Argentina.

### O WINE BAR

A cereja no topo do bolo vem no final da visita. O Belvédère é um wine bar no topo do edifício, onde, incluído no preço de bilhete, se pode degustar um copo de vinho (para os menores de idade há um sumo de uva), perante um cenário dramático sobre a cidade de Bordéus. Os vinhos, cuidadosamente escolhidos, não são apenas franceses, mas representam grande parte das culturas vitivinícolas do mundo. Escolhi um Riesling Trocken Pfalz de 2016, do produtor Meyer, com uma acidez e um volume de boca perfeitos, e bebi-o lentamente, tentando esquecer que a hora de partir estava a chegar.

Como curiosidade refira-se que de entre a cerca de dezena e meia de vinhos em prova no Belvédère estavam dois portugueses, o João Portugal Ramos Alvarinho, de Monção e Melgaço e o Ermelinda de Freitas Touriga Nacional, da Península de Setúbal. De volta ao piso térreo, a garrafeira Latitude 20 merece uma visita, com a sua estrutura impressionante e mais de 800 referências de vinho, incluindo de origens tão incomuns como a Indonésia e o Taiti. E não é preciso vender a casa para sair dali com um bom vinho.

No restaurante Le 7, situado sem surpresa no sétimo andar, servem-se refeições em estilo fine dining, num ambiente amplo e

inundado de luz, com uma vista deslumbrante sobre Bordéus. O menu é uma combinação de cozinha francesa clássica com um twist de modernidade.

Em resumo, La Cité du Vin é um museu que definitivamente merece uma visita atenta e não apenas pelos enófilos e apreciadores de vinho. Ao privilegiar a interatividade, permite tocar, cheirar e também brincar um pouco, o que leva a que se mergulhe e participe profundamente na exposição. Seja uma visita rápida de duas horas ou demorada de dois dias, uma ida rápida à garrafeira ou umas horas na biblioteca, acredito que todos sairão de lá mais conhecedores e mais motivados para o fenómeno do mundo do vinho que, afinal, se confunde com a cultura e civilização ocidental ao longo da história.

### LA CITÉ DU VIN

Esplanade de Pontac 134

Quai de Bacalan

33300 Bordeaux

França

Preço dos bilhetes: 20 € (adulto)







## Vinhos à Capela estreia-se em Vila do Conde

Vila do Conde acolheu pela primeira vez a festa vínica "Vinhos à Capela", um evento coorganizado pela revista Paixão Pelo Vinho e pelo Villazur Restaurante & Tapas. A 'wine party' realizou-se no exterior, enquanto no interior os convivas se sentaram a desfrutar de deliciosas iguarias, acompanharam os vinhos em prova. Mesmo ao lado, a Capela de S. Sebastião serviu de palco 'sagrado' para as provas de vinhos premium, apresentadas pelos enólogos e produtores. Soalheiro, Pequenos Rebentos, Adega Ponte da Barca 500, Tojeira, Quinta da Pellada, Poeira, Quinta do Beijo, Cabeça de Toiro, Cortes de Cima foram algumas das marcas presentes. No decorrer do evento foi dinamizada a ação "(A) ProvaX" com a Sociedade Comercial C. Santos, concessionário autorizado Mercedes-Benz. **PPV / EF**





## Sushi Wine Party em Lisboa

A terceira edição Sushi Wine Party realizou-se na Associação Naval de Lisboa e reuniu cerca de 800 de apaixonados por sushi e pelos vinhos portugueses, sem esquecer petiscos tradicionais, gin e cerveja artesanal. O evento vinico, com vista sobre o Tejo contou com a presença de produtores de várias regiões: Adega de Favaio e Quinta do Beijo (Douro), AB Valley Wines e Adega Ponte da Barca (Vinhos Verdes), Quinta de Caldeirinha (Beira Interior), Encostas de Xira (Lisboa), Villa Oeiras Vinho Carcavelos ou Soc. Agrícola da Arcebispa e Sacrifício (Península de Setúbal), entre outros. **PPV/ EF**





A wine bottle is wrapped in a coarse, tan-colored burlap sack. A vibrant red ribbon is tied around the middle of the bottle, forming a large, elegant bow. The bottle's neck is wrapped in a gold-colored foil with a repeating circular pattern. The entire bottle is positioned on a rustic wooden surface, with a vertical wooden plank visible behind it. The background is a soft-focus, warm-toned wall.

MUST HAVE  
FOR WINTER





## Sabores do Viajante

Para este livro, Daniela elegeu destinos tão fascinantes como Butão, Patagónia, Bali, Japão, Itália e vários locais de norte a sul de Portugal. Entre notas e fotos pessoais das viagens, dicas e curiosidades, apresenta-nos receitas com ingredientes fáceis de encontrar e instruções simples para uma alimentação saudável e a uma vida mais feliz.

Autora: Daniela Ricardo  
Editora: Chá das Cinco

PVP: 18,80€



## Queijaria do Chef Guia de Queijos Portugueses

Ingrediente incontornável da cozinha portuguesa, este guia destaca os queijos de território nacional DOP, acrescentando ainda alguns queijos, selecionados de regiões como Madeira e Algarve. A acrescentar às características, método de produção, sugestão de petisco e harmonização com vinho de cada queijo que compõe este guia, encontrará mais de 50 receitas em que poderá utilizar os melhores queijos portugueses.

Autores: Diogo Rocha  
e Mário Ambrózio  
Editora: Casa das Letras

PVP: 19,90€



## Cozinha com Twist

Filipa Gomes, conhecida de todos os seguidores do canal 24Kitchen, apresenta as 120 receitas mais pedidas e deliciosas, as que resultam sempre bem e as que todos têm mesmo de experimentar. E há receitas para todos os momentos, desde o pequeno-almoço até às festas de família.

Autora: Filipa Gomes  
Editora: Casa das Letras

PVP: 25,90€

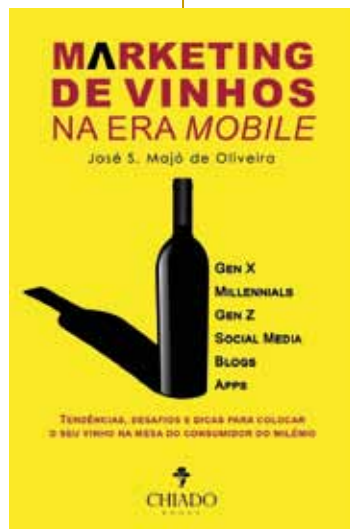


## Doces do Ofício

Resultado dos programas da primeira temporada do Chef Francisco Moreira, no canal 24Kitchen. Aqui vai encontrar receitas para bolos de viagem, tapas doces, chá das cinco, doces de inspiração aiática, sobremesas em copo e muito mais! Ideias doces para todas as ocasiões que até pode ver em vídeo.

Autor: Francisco Moreira  
Editora: Casa das Letras

PVP: 19,90€



## Marketing de vinhos na era mobile

Como se organizam e comportam os  
fenómenos do consumo de vinho.

Autor: José Majó de Oliveira  
Editora: Chiado Editora

PVP: 12,00€



## O Vinho Sentido

Propõe um método de prova diferente,  
inovador e de mais fácil apreensão, que  
permite entender facilmente o estilo de  
vinho e as emoções que provoca.

Autores: Virgílio Loureiro e Manuel  
Malfeito Ferreira  
Editora: Plátano Editora

PVP: 16,90€

# ADEGA DE BORBA SUGERE MAIS INTENSIDADE À MESA

A Adega de Borba acaba de lançar a nova Aguardente Vinica Reserva e o espumante Montes Claros branco (Arinto e Alvarinho) Bruto Reserva 2014. A **Aguardente Vinica Reserva ACB** foi produzida a partir de vinho branco de 2015, maioritariamente Roupeiro. É o novo ex-libris da Adega de Borba. Revela cor dourada, aroma jovem mas suavemente especiado a frutos cítricos, passa de uva e ligeiro mel. O sabor revela-se fresco, juventude na acidez, com frutos cítricos, manga doce e passa de ameixa branca em harmonia e elegância. Requitada e sofisticada, é perfeita para apreciar em momento especiais. A Aguardente Vinica Reserva, 50 cl, tem um PVP recomendado de 24,99€.

O **espumante Montes Claros** tem bolha fina, aspeto cristalino e cor citrina de nuance amarelada, deixando adivinhar, ainda antes de abrir a garrafa, o seu sabor aveludado, com frescura cítrica que permanece no palato. Este é um espumante com equilíbrio gustativo pela harmonia entre acidez e álcool. Deve ser consumido de imediato ou deixado a estagiar por um período máximo de cinco anos, sendo a temperatura ideal de consumo entre os 6° e os 8°C. Tem um PVP Recomendado de 10,99€.

[www.adegaborba.pt](http://www.adegaborba.pt)





# QUINTA VÁRZEA DA PEDRA ARINTO RESERVA DOC ÓBIDOS 2017

Vinho de cor citrínica, com aroma mineral, delicado, típico da casta e da influência da atlântica. Estruturado, intenso na boca, com um final muito persistente. Estagiou 12 meses sobre borras finas em barrica de 500l de carvalho francês. Acompanhe-o com marisco, peixes gordos, com carnes mais claras e queijos curados. Edição limitada a 680 garrafas

[www.quintavarzeadapedra.com](http://www.quintavarzeadapedra.com)







**ANTÓNIO MENDES NUNES**

O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico



## Saia uma dúzia de Châteaux para a mesa do canto

> fotografia **Oleg Znamenskiy**

Entre as décadas de 1850 e de 1900, a natureza parecia ter enlouquecido. Em toda a Europa, estranhas doenças aniquilaram vinhas e outras culturas essenciais para a subsistência de milhões de pessoas. No entanto, ao lermos alguns autores da época, poderemos ficar a pensar que terá sido um tempo de “vacas gordas”. É que há relatos de em Lisboa se beber Chablis, Mersault, Sauternes ou borgonhas tão exclusivos como Château Latour ou Romanée-Conti. Um desvario!

O mildio da batata, a doença da tinta nos castanheiros e o oídio nas vinhas colocou a Europa de joelhos durante a segunda metade do século XIX. A fome matou mais de um milhão de pessoas na Irlanda, onde a batata era a base da alimentação, obrigando outro milhão a emigrar (maioritariamente para os Estados Unidos) em busca de melhor sorte. Esta praga dos batatais, um fungo parasita com o esquisito nome de *Phytophthora infestans* chegou à Europa (vindo da América do Sul) ainda antes de metade do século, antecedendo em quase 50 anos a chegada do Plasmospora viticola, o seu primo irmão, também da família dos mildios, que haveria de provocar danos mais ou menos importantes nas vinhas a partir da década de 1870, logo a seguir às “tropelias” causadas, sucessivamente pelo oídeo e pela filoxera.

Ainda antes da chegada do oídio às vinhas, no final da década de 1840, Portugal foi atingido por um outro mal, a tinta dos castanheiros, também um organismo da família dos mildios, chamado *Phytophthora cambivora*. Se os portugueses de Oitocentos não sentiram tão profundamente como os irlandeses a crise das batatas foi porque este tubérculo ainda não tinha entrado em força na alimentação humana, preferindo-se a castanha, que consumida ao natural ou reduzida a farinha era uma base muito importante na comida do dia-a-dia.

No Sul, à excepção do distrito de Portalegre, onde havia imensos soutos, utilizava-se outro fruto, a bolota para fazer a farinha com que se produzia o pão e aí não houve grandes sobressaltos.

Todas as moedas têm sempre duas faces e também nesta tremenda crise surgiu uma brilhante luz ao fim do túnel: por via destas maleitas, a microbiologia conheceu um avanço incrível nesta segunda parte do século XIX. Cientistas como o francês Louis Pasteur, o alemão Robert Koch, o inglês Joseph Lister, ou o dinamarquês Hans Christian Gram, além de outros, tornaram a aventura de viver no planeta Terra um pouco mais risonha. Pasteur foi o mais amigo do vinho, descobrindo e estudando o que até então era chamado genericamente de “fermentos”. Isolou as leveduras, percebeu como elas trabalhavam, compreendeu as doenças do vinho e a vida nunca mais foi a mesma.

Mas voltemos ao que nos trouxe aqui: ao que se bebia em Portugal durante estes tempos aparentemente loucos.

Em 2016, António Barreto na apresentação do livro de João Paulo Martins Vinho e Outros Condimentos afirmou “...Mas uma

coisa é verdade: através dos seus livros (referindo-se a Eça de Queiroz), percebe-se que as classes altas, as elites políticas e intelectuais, os boémios, os artistas, os escritores, os jornalistas e outros gostavam era de beber francês! Fala-se muito mais de Bordéus, de Borgonha e de champagne, incluindo dos mais caros vinhos de então e de hoje, do que dos nossos”.

São vários os autores que nos deixaram relatos a afinar pelo mesmo diapasão de Eça. Em 1857 e 1858, três distintos professores universitários, António Augusto de Aguiar, Visconde de Villa Maior e João Inácio Ferreira Lapa percorreram o país por altura das vindimas e escreveram dois relatórios, um em cada ano, sobre o que encontraram. Em quase todo o país o relatado é assustador à luz dos nossos dias e deveria ser um horror beber algum daquele vinho, mas isso fica para uma próxima crónica. O que conta agora são as boas referências aos excelentes vinhos produzidos entre o rio Lima e o rio Minho, sobretudo no concelho de Monção (que então se escrevia Monsão).

A mesma boa referência é feita aos vinhos de Santar, os únicos da actual região do Dão (tal como Vinhos Verdes só conheceu a demarcação em 1908). António Augusto de Aguiar afirma que (...) Lisboa consome exclusivamente (referindo-se à região) vinhos de Santar.

Os maiores elogios ficam reservados para os vinhos da actual região Lisboa. Talvez João Inácio Ferreira Lapa exagere um bom bocado, escrevendo “Também cá temos uma região privilegiada nos vinhos brancos, afamada pela lavra de seus vinhos leves, acidulos e um pouco espumosos, que lembram bastante o Chably, e alguns dos quais não desmerecem ao pé dos vinhos brancos do Medoc. E na segunda memória, publicada no ano a seguir, em 1858, Ferreira Lapa vai ainda mais longe:

“(Bucellas)... uma região em que se produz Barsac, Sauternes, Bornés e até o chateau d'Yquem, esse famoso Yquem, roi des vins; Yquem vins des rois!” e prossegue: “Esta região que tem lustre e não tem fama igual porque nós não sabemos nem queremos apreciar as nossas coisas; esta região, que

No Sul, à excepção do distrito de Portalegre, onde havia imensos soutos, utilizava-se outro fruto, a bolota para fazer a farinha com que se produzia o pão e aí não houve grandes sobressaltos.

a França, se pudesse, destacaria e iria enxertar pressurosa no intervalo desocupado entre Barsac e Sauterne para arredondar o distrito dos grandes vinhos brancos da Gironde é Bucelas. Bucelas escondida, encantada e quase esquecida entre os seus vales apertados, abafados pelas suas altas colinas; diamante bruto que ninguém se dá ao trabalho de lapidar e montar no engaste a que tem direito.” Um bocadinho exagerado este senhor Doutor Ferreira Lapa, digo eu, mas enfim... Com muito menos encómios diz que há vinhos da Cuba, Vidigueira e Vila de Frades que chegam a Setúbal e Lisboa Paulo Plantier foi um editor que publicou em variadíssimas edições um livro chamado o Cozinheiro dos Cozinheiros, indo buscar umas receitas aqui, uns conselhos ali, destacando os brancos Chablis, Sauterne e Graves, pondo-os em pé de igualdade com os Bucelas. Num patamar menos efusivo o Colares branco e o Serradaryes. No capítulo do serviço de vinhos Plantier, mais uma vez afina a bitola pelo melhor e aconselha sobretudo Borgonha, brancos e tintos como Pommard, Beaune, Corton, Richebourg actualmente um dos vinhos mais caros do mundo, Saint-Georges, Volnay, mas também Beaujolais de Moulin-à-vent, Thorins, os bordaleses Branne-Mouton (o antigo nome do actual Château Mouton-Rothschild), Château Gruaud Larose, Château-Giscourt, Château d'Agassac, etc.

Seguidamente aconselha que se sirvam os Chambertin, Clos-Vougeot (que não consegui descobrir o que sejam e que provavelmente já não existem), Romanée-Conti, Château-Laffite, Château Latour, Chateau Haut-Brion, e das Côtes du Rhone o Côte-Rôtie, Hermitage e Saint-Péray, fechando com o Vale do Rhone Saint-George e Tavel. Já quanto aos nossos políticos e homens de letras também mostraram grande admiração pelos vinhos franceses, embora não desprezando os portugueses. Escreveu Júlio César Machado, escritor e jornalista (1835-1890) “acompanhemos o tacho em que a eiró se enterra com um copo do Rheno, Sauterne, ou de Arinto Batalha Reis, de Torres Vedras”. Não sei se era amigo de Francisco Gomes de Amorim, poeta dramaturgo e romancista (1827-1891), mas também este recomendava umas sardinhas em confecção de sua lavra acompanhadas com um vinho do Reno, acrescentando “não o havendo, pede Bucelas, que não é pior”.

Como se pode ver não se tratavam nada mal os nossos antepassados de Oitocentos e início de Novecentos.



HÉLIO LOUREIRO

## Quando o aluno supera o mestre!

Cada vez é mais difícil deixar-me surpreender por eventos gastronómicos até porque na sua maioria são cópias reproduções, umas melhores que outras mas na maioria fracas, mas por vezes sou surpreendido como foi o caso da festa do Caldo Quintadona...



Fui levado por um bom e grande amigo, daqueles que o tempo e a vida por mais que nos afaste o coração sempre nos traz por perto, partilhamos momentos pantagruélicos únicos foi agora a vez dele de me levar a ver o seu novo mundo, as suas novas descobertas, bem perto do Porto no "Wine bar Casa da Viúva", foi bom ver que o investimento feito em bons vinhos, e iguarias próprias de alta escola culinária deu bons frutos e fez dele um verdadeiro gastrónomo.

Se a companhia era excelente os vinhos servidos, nunca podendo ser superiores, estavam ao nível, nada vale mais que uma amizade é certo, mas fizeram-me recordar que o melhor para celebrar um bom reencontro deve ser celebrado com a dignidade de uma boa colheita e assim foi! Neste caso de muito boas colheitas...

Começamos por um " Ontem " de 2016 , branco no ponto , passamos para "Quanta Terra" 2011, "Tempo" foi a escolha seguinte de 2015 , do meu querido e bom amigo Anselmo Mendes, um "Montalegre" Vinhas velhas , deixou-me memórias não só dos meus antepassados mas de um vinho de excelência, no final um vintage Fonseca de 2017, bem à moda do David Guimaraens... mas eu sempre vintages mais envelhecidos, são estilos.

A comida essa estava divina, pequenas, grandes sugestões, que acompanhavam na perfeição cada momento vinico e cada tema de conversa.

As sardinhas marinadas, uns deliciosos queijos bem portugueses, enchidos bem tradicionais, um caldo divinal com feijões, uma deliciosa salada de figos, uns crocantes de alheiras com chutney, uns peixinhos

da horta e um pão de ló húmido com mais uns queijos bem mais curados para o vinho do Porto vintage.

De que serve um momento à mesa sem vinho, comida, companhia e uma boa cavaqueira? Eu sempre preferi uma boa discussão a um pão, a tristeza de uma mesa solitária derrota-me por inteiro e nada tem paladar ou interesse.

O Paulo , anfitrião deste espaço de restauração assim como a sua equipa merecem uma visita, não apenas pelo que servem mas muito mais da forma como nos servem, os locais, os restaurantes quem os faz não são as decorações, nem os hoje tão apelados "projeto gastronómicos", "nem os "os conceitos" mas muito mais o anfitrião, sim eu sei que isso é ser "old school", que seja, mas creio que aos poucos irei ter razão.

Voltemos à Festa! Já que são dois os momentos, um o momento no Wine Bar Casa da Viúva, que pode repetir vezes sem conta, outra a festa que ocorre numa aldeia preservada de Quintadona aliando a gastronomia e as artes.

O Caldo de Quintadona serve de mote para lhe dar a conhecer este local mágico, esquecido no tempo, onde a tradição ainda é como dantes. Divirta-se com a música, os jogos tradicionais, o teatro de rua não vai encontrar popular sim mas não popularucha nem aos altifalantes com ruídos nem gritarias, nem rodas de feiras, mas antes bom gosto, sim, bom gosto popular. Enquanto espera pelo próximo setembro do ano que vem, faça uma reserva e vá até Lagares perto de Penafiel.

É sempre bom ver que o aluno supera o mestre! Foi tão bom que na semana seguinte aumentamos os convivas e repetimos a dose...



# COSTA BOAL

## HOMENAGEM


*"Regressar às origens não é apenas conforto e alegria.  
Fazer Homenagem significa também entrega,  
dedicação e compromisso."*

*Homenagem ao Pai e Avô,  
Augusto Boal, que nos legou  
todo o amor à terra e ao vinho.*

*Amor Boal  
Carolina Boal*



COSTA BOAL FAMILY ESTATES

geral@costaboal.com | (+351) 278 248 361 |  Costa Boal Family Estates

SEJA RESPONSÁVEL . BEBA COM MODERAÇÃO.

*Açúcar no nariz  
e sal na boca...*



BUSTO RESERVA BRANCO



GRANDE MEDALHA DE OURO  
CONCURSO INTERNACIONAL CERVIM 2017

&

PRÊMIO GRANDES ESCOLHAS 2017  
REVISTA VINHO GRANDES ESCOLHAS

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

QUINTA DA BARCA - VILA MARIM - MESÃO FRIO

GERAL@QUINTADABARCA.COM - T +351 963 208 814 - FACEBOOK.COM/QUINTADABARCADEVILAMARIM - WWW.QUINTADABARCA.PT