59 . Trimestral . Elogio aos cinco sentidos

paixão pelo VINHO



irresistíveis vinhos até 4€

BRANCOS . ROSADOS . TINTOS

brindar ao verão com todo o prazer

8º ANIVERSÁRIO

STANLEY / BRIDÃO / MARQUÊS DE MARIALVA / QUINTA DO VESÚVIO / QUINTA DAS BÁGEIRAS / GRAN CRUZ PORTO SALVAR O TUA / TYTO ALBA / 10 FEST PONTA DELGADA / TASTE IN ADEGAS . PICO / COZINHA GOESA / ENOTURISMO

2014 . PORTUGAL CONTINENTAL €4.90

L21

Seja responsável. Beba com moderação.

PLEXUS

celebre o verão

facebook.com/vinhoplexus



plexamente irresistível

Cada vinho traduz uma personalidade.
Vinho frisante Plexus Rosé, para personalidades plexamente irreverentes.

PLEXUS Lovers!

Adega do CARTAXO

PurpleSummer Media & Events, Unip. Lda
NPC 513 091 378 • Capital Social € 5 000
Rua Manuel da Silva, n.º 2, 1º Frente
2700-552 Amadora | Portugal
T. +351 211 352 336

Diretora / Editora
Maria Helena Duarte
purplesummer.mhd@gmail.com
TM. +351 969 105 600

Assessora da Direção
Cristina Ribeiro
purplesummer.media@gmail.com

Coordenador Editorial
André Guilherme Magalhães
andremagellan@gmail.com

Redatores
Agostinho Peixoto, André Guilherme Magalhães, Hélio Loureiro, Isabel Tato, João Pereira Santos, José Sassetti, Manuel Baiôa, Manuel Silva, Maria Helena Duarte, Rui Barradas, Susana Marvão.

Fotografia
Ernesto Fonseca, Dario Silva, Shutterstock, D.R.

Provadores
André Guilherme Magalhães, Osvaldo Amado, Maria Helena Duarte, Hernani Magalhães, Magda Costa, João Chambel, Maria João de Almeida, Jaime Quendera, João Pereira Santos, Joana Maçanita, Carlos Janeiro.

Marketing e Publicidade
Hugo Henriques
purplesummer.hh@gmail.com

Projecto gráfico
Quanto70 Designers
Art Director | Joana Caprichoso
Paginação | José Barbosa
Imagem | Paulo César Sá

Impressão
FIG - Indústrias Gráficas, SA
Distribuição VASP
Registo ICS 124968
Depósito Legal 245527/06

www.facebook.com/
RevistaPaixaoPeloVinho

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



Capa
Fotografia
Gromovataya
Shutterstock

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

E

Esta é uma edição anticrise. Todas as palavras que começam por "anti" aplicam-se a um movimento de oposição. E quem é que não se opõe à crise? Algumas pessoas, afortunadas sim, mas a grande generalidade de cidadãos, consumidores, agradece poder optar por compras de melhor relação qualidade/preço, não deixando de ter o prazer de desfrutar, no caso de bons vinhos, sem prejudicar o orçamento mensal.

E foi a pensar em todos quantos partilham desta opinião, que decidimos dedicar esta edição aos vinhos portugueses – brancos, rosados e tintos – cujo preço recomendado de venda ao público não fosse superior a 4,00 Euros.

Foi uma verdadeira "aventura" logística nas nossas instalações. Os produtores aderiram ao nosso convite e chegaram cerca de 300 vinhos para prova. Reunimos um alargado painel de provadores e o precioso apoio do Hotel Tryp Aeroporto, em Lisboa, para realizar provas. Entre todo os vinhos provados, partilhamos convosco os que ficaram melhor classificados, com nota igual ou superior a 15 valores (em 20). São cerca de 150 vinhos, de todas as regiões e estilos, com as mais diversas castas e preços, muitos deles tendo conquistado a distinção Wine Passion Wise-Buy pela excelente relação qualidade/preço.

Com esta edição, deixa de ter desculpas para, à sua mesa e com os seus pratos preferidos, não se servir de um bom vinho. Bons para beber e para partilhar, afinal o vinho será sempre uma boa oferta e há para todos os gostos.

Uma última nota para lhe dizer que, a pensar em todos os apreciadores de vinhos e das coisa boas da vida, organizamos duas grandes festas.

O Sunset Wine Party no Lisbon Marriott Hotel, Lisboa, vai realizar-se no dia 5 de setembro, das 18H00 às 20H00, e incluirá no programa um jantar vínico com o tema "Grandes Brancos de Portugal" e menu de autoria do Chef António Alexandre, restaurante Citrus / Marriott.

Já no Porto o Sunset Wine Party vai realizar-se a bordo do navio Esplendor do Douro, com partida da Marina do Freixo, e será inteiramente dedicado aos espumantes DOP Bairrada e IGP Beira Atlântico. Será no dia 12 de setembro, das 20H00 às 00H00. O DJ Tiago Baptista (PortoFesta) vai animar ambos eventos e estamos certos que estas serão "as" festas do vinho, neste verão. Contamos consigo e com os seus amigos.

Não vão faltar razões para brindar à vida apreciando o pôr-do-sol, seja em Lisboa junto à piscina, ou no Porto em pleno rio Douro!



M. Helena Duarte

ÍNDICE INDEX

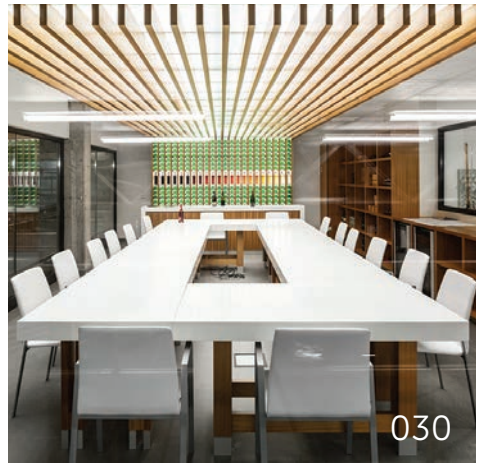
Í



003. **Editorial**
006. **Provadores e regras de prova**
008. **Novidades**
013. **Flash**
Bridão Reserva



014. **Destaque**
Novos vinhos Stanley
016. **Portefólio**
Marquês de Marialva
018. **Vintage 2012**
Quinta do Vesúvio
Senhora da Ribeira
020. **Prova de vinhos**
Novidades
Todas as regiões
026. **Fora de Série**
Bandy's Vintage Malmsey 1988
028. **Mérito**
Quinta das Bágeiras
Comemora 25º Aniversário





030. **Design & Arquitetura**
Gran Cruz Porto
inaugura adega em Alijó
032. **Viagem**
Pico . Açores
Destino obrigatório
Com brancos fabulosos
038. **Paixão pela Natureza**
Salvar o Tua
042. **Paixão pela Natureza**
Tyto Alba
Companhia das Lezírias



044. **Tema de Capa**
Irresistíveis
Vinhos até 4,00€
Para brindar ao verão









080. **Cinco Sentidos**
10 FEST . Açores

083. **Destinos com sabor**
Restaurante O Pescador
Sheraton Algarve Hotel
Algarve Chefs Week

084. **Sabores**
A cozinha goesa

087. **Sabores**
Portugal deve apostar
no turismo gastronómico

088. **Bloggers Place**
Reserva Recomendada
Vinhos de lote e monocastas



016





090. **Modesta Opinião**
Já estamos em vindimas!

092. **Turismo e outros prazeres**
Enoturismo: um produto de futuro

094. **Must Have**
Livros, gourmet, bebidas
e outras tentações.

098. **Janela aberta**
Terceira: às portas do paraíso!

www.facebook/RevistaPaixãoPeloVinho


OSVALDO AMADO


MARIA HELENA DUARTE


MAGDA COSTA


JAIME QUENDERA


ANDRÉ GUILHERME MAGALHÃES


CARLOS JANEIRO


HERNANI MAGALHÃES


MARIA JOÃO DE ALMEIDA


JOANA MAÇANITA


JOÃO CHAMBEL


JOÃO PEREIRA SANTOS

Prova de vinhos

Todas as provas são cegas. As garrafas nunca são mostradas nem no decorrer da prova nem na discussão final. As provas são efetuadas numa sala com condições controladas, com copos Schot Zwiesel Din Sensus. O painel de provadores selecionado pretende estabelecer uma relação de equilíbrio entre especialistas e consumidores em geral. O painel inclui André Guilherme Magalhães, Osvaldo Amado, Maria Helena Duarte, Magda Costa, Jaime Quendera, Carlos Janeiro, Hernani Magalhães, Maria João de Almeida, Joana Maçanita, João Chambel e João Pereira Santos.

OS NOSSOS SELOS DE GARANTIA

REVISTA PAIXÃO PELO VINHO · WINE PASSION MAGAZINE · WISE BUY

REVISTA PAIXÃO PELO VINHO · WINE PASSION MAGAZINE · EXCELLENCY

WINE PASSION WISE BUY
MELHOR RELAÇÃO QUALIDADE | PREÇO

WINE PASSION EXCELLENCY
VINHO DE EXCELÊNCIA

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | **16.5 > 18.49** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco



organização

paixão pelo VINHO

Espumanteria PORTUGUESA

produção

PURPLE SUMMER media&events

alto patrocínio

COMISSÃO VITIVINÍCOLA DA BAIRRADA

rota da bairrada

MUXAGAT lança Cisne 2010

A Muxagat Vinhos lançou um novo vinho: o tinto Cisne DOC Douro 2010. Estagiou 30 meses em barrica e um ano em garrafa, por forma a ser lançado no seu expoente máximo. A sua estrutura em boca apresenta-se muito suave e longa contrariamente à generalidade das castas durienses. Tem um início de vida "conturbado" e demora tempo a mostrar as suas características, atingindo o seu potencial com o tempo de estágio em barrica e em garrafa, fazendo jus ao seu nome. Uma pequena percentagem de Rabigato vem trazer "definição" ao aroma e à boca através da sua acidez. Como Mateus Nicolau de Almeida refere: "É como se o Tinto Cão fosse um comboio em andamento que precisa de carris (Rabigato) para seguir o rumo certo". O Cisne tem uma produção limitada a 1.500 garrafas da colheita de 2010 e um preço de venda recomendado de 27.99 euros.





Imaginem

O produtor de vinhos do Baixo Alentejo, Henrique Uva/ Herdade da Mingorra tem vindo a desenvolver, desde 2012, um vinho que se propõe revolucionar o sector, despido de todos os elementos acessórios, com uma garrafa mais pequena e mais leve do que é normal para o seu segmento, um rótulo e contra rótulo em papel reciclado e uma rolha de cortiça natural com certificação FSC: o vinho Imaginem que se distingue por ser o primeiro vinho em Portugal a obter a certificação PAS 2050:2011, no âmbito da pegada de carbono e serviços, auditado pela entidade certificadora DNV - Det Norske Veritas. Imaginem é um vinho especial e distinto, com aroma a frutos maduros, de sabor concentrado e prolongado, que estagiou em madeira. A sua produção, com menos recursos e mais engenho, torna-o uma experiência única e sustentável, registando uma pegada de carbono significativamente menor do que a de um vinho comum. Imaginem vem provar que é possível produzir um vinho de qualidade, sem colocar em questão a consciência ambiental e sustentável do processo produtivo de um bem como este, tradicional e português.



NOVOS VINHOS NO MERCADO • NOVOS VINHOS NO MERCADO • NOVOS VINHOS NO MERCADO

Novos vinhos
QUINTA DAS TECEDEIRAS

O novo Flor das Tecedeiras tinto 2013 chega ao mercado com imagem renovada. O visual é mais moderno, expressando a aposta de Lima Smith na revitalização da marca. É o primeiro vinho da Quinta das Tecedeiras, no Douro, a ser lançado sob a nova tutela de Lima Smith, Lda. O Flor das Tecedeiras tinto 2013 "é um vinho de estilo moderno, cheio de fruta, fazendo lembrar os vinhos que antigamente se bebiam nas casas dos grandes lavradores, apreciadores de vinhos opulentos e vínicos que acompanhavam comidas bem condimentadas e petiscos variados", descreve Carlos Lucas, enólogo. Para além deste vinho, há uma edição muito limitada e numerada (500 garrafas) de Vinho do Porto: um Special Reserve. É, nas palavras de Tony Smith, um vinho "muito, muito especial". Será lançado mais perto do Natal.





BAR GIN & FRIENDS
inaugura no Holiday Inn Porto Gaia

A celebrar o seu 10º aniversário o Holiday Inn Porto Gaia acaba de inaugurar um novo espaço de convívio e lazer para hóspedes e não só. Localizado no Lounge de entrada do hotel, o Bar Gin & Friends funcionará durante todo o Verão das 17h00 às 02h00, e conta com uma carta de Gins, da autoria da marca Hendrick's, que oferece uma variedade de composições, capazes de abranger os gostos dos mais exigentes aficionados do gin. Também poderá desfrutar da carta de refeições: tapas, saladas, sandes ou hambúrgueres, prato de carne, peixe, risotos e sobremesas. Até ao final do Verão está prevista a realização de Sunsets e festas temáticas no Bar Gin & Friends.



NOVOS VINHOS NO MERCADO • NOVOS VINHOS NO MERCADO • NOVOS VINHOS NO MERCADO



NE OUBLIE

A família Symington disponibilizou 656 garrafas de um Vinho do Porto que celebra a chegada a Portugal de Andrew James Symington (AJS), bisavô da atual geração da família, para trabalhar na Graham´s em 1882. "Ne Oublie", lema principal da família Graham´s e da casa onde AJS iniciou o trabalho da sua vida, foi o nome escolhido pela família para este vinho especial. Este nome reflete o respeito pelo compromisso assumido pelos antepassados e descendentes da família para com Portugal, o Douro e o vinho do Porto.
Agora, passados 130 anos, os descendentes diretos de AJS and Beatriz decidem lançar um dos três cascos remanescentes, sendo os restantes confiados à próxima geração da família, responsável por decidir o futuro dos mesmos, o que não acontecerá antes de 2025. O Ne Oublie representa, deste modo, o trabalho dos melhores artesãos dos três países que marcam as origens e a históra da família Symington: Escócia, Inglaterra e Portugal. Cada garrafa custa 5.500 euros.



Taylor's Single Harvest TAWNY 1863

A Taylor, Fladgate & Yeatman é uma das primeiras casas de Vinho do Porto, tendo sido estabelecida há mais de três séculos, em 1692. Ao longo dos anos e devido à experiência como produtor de Tawnies de Idade, a Taylor's foi aumentando as reservas, procurando e adquirindo alguns lotes de vinhos muito velhos, de grande qualidade, incluindo alguns vinhos raros e de grande valor do século XIX. Agora a Taylor's decidiu lançar mais um vinho do Porto raro da sua coleção, o Single Harvest de 1863. Reconhecida como a última grande produção antes da disseminação da filoxera por todo o vale do Douro, o ano do 1863 produziu vinhos de grande longevidade. O diretor-geral da Taylor's, Adrian Bridge, comentou: "O 1863 esteve em casco durante mais de século e meio e é uma parte da história do vinho. Graças ao seu envelhecimento em perfeitas condições, nos armazéns em Vila Nova de Gaia, está muito equilibrado e apresenta uma extraordinária vitalidade."



NOVOS VINHOS NO MERCADO • NOVOS VINHOS NO MERCADO • NOVOS VINHOS NO MERCADO

ADEGA DE
FAVAIOS
DESDE 1952
60 ANOS

UM VERÃO REFRESCANTE COM FAVAÍTO



Saiba mais em:
www.adegadefavaios.pt



E os melhores vinhos são…

Como habitualmente, são muitos os concursos de vinhos que se realizam em Portugal. Entre todos, destacamos alguns vinhos que em concurso se destacaram pela excelência, segundo os júris. No XIV Concurso de Vinhos da Península de Setúbal os grandes vencedores foram o Moscatel Roxo José Maria da Fonseca 20 Anos que demonstrou em prova ser o vinho embaixador da região, arrecadando dois dos mais ambicionados troféus - o Melhor Vinho e o Melhor Vinho Generoso; como Melhor Vinho Tinto foi eleito o Ameias 2013 (Syrah); Melhor Vinho Branco o Adega de Pegões 2013 (Chardonnay Arinto) e como Melhor Vinho Rosado o Vale dos Barris 2013. No Douro Superior os vinhos aqui produzidos também foram a concurso: Muxagat Os Xistos Altos Rabigato branco 2011, Quinta da Touriga Chã tinto 2011 e Quinta do Vesúvio Porto Vintage 2012 foram os três grandes vencedores. Já na Beira Interior o vinho branco Marquês D´Almeida 2013, da Casa Agrícola Roboredo Madeira – CARM, foi distinguido como o melhor vinho. O tinto Nature 2010, do Paço de Santar; o branco Casa de Santar Reserva 2013, da Sociedade Agrícola de Santar; e o Tazem Touriga Nacional 2011, da Adega Cooperativa de V. N. Tazem, foram os três vinhos distinguidos com o Prémio Prestígio na V edição do Concurso Os Melhores Vinhos do Dão Engarrafados. No Concurso os Melhores Verdes 2014 o destaque vai para os prémios Best Of atribuídos pelo júri internacional: Casal de Ventozela Loureiro, os Alvarinhos Dom Ponciano e Via Latina e os Avessos Quinta das Almas e Quinta de Linhares. Com a chancela "Ouro" foram 12 as colheitas selecionadas pelos jurados nacionais: quatro distinções para a Quinta da Lixa (Branco, Vinhão, Loureiro e Alvarinho); Praça de S. Tiago – Colheita Selecionada Espadeiro; duas distinções para Casa de Vilacetinho – Colheita Selecionada com Alvarinho e Azal; Quinta de Linhares Avesso; Quinta da Levada Azal; Alvaianas; Adega Velha e Conde Villar. No concurso Vinhos de Portugal foram "coroados" o Quinta das Marias Touriga Nacional (Dão), o Rozés Tawny 40 anos e o tinto Terra d'Alter Reserva (Alentejo). Também na região Tejo houve uma verdadeira gala para entregar prémios, no Convento de S. Francisco, em Santarém. A empresa Encosta de Sobral e o seu enólogo Pedro Sereno estiveram em destaque - receberam os prémios de Empresa de Excelência e melhor Enólogo 2013. A Quinta dos Penegrais recebeu o Prémio Empresa Dinamismo. A Enoport (Quinta de São João Batista Special Selection Touriga Nacional tinto 2010), a Sociedade Agrícola Quinta da Ribeirinha (Vale de Lobos branco 2013) e a Adega Cooperativa de Almeirim (Portas do Tejo branco 2013) foram galardoadas com Excelência.



NOVOS VINHOS NO MERCADO • NOVOS VINHOS NO MERCADO • NOVOS VINHOS NO MERCADO









Adega do Cartaxo apresenta Bridão Reserva

> texto **Maria Helena Duarte**
> fotografia **Adega do Cartaxo**

Já estão no mercado os dois novos Reserva Bridão, tinto 2011 e branco 2012, ambos DOC Tejo, produzidos pela Adega Cooperativa do Cartaxo, que este ano comemora o 60º Aniversário (foi fundada em 1954 por 22 produtores, hoje são 280 os produtores associados).

A apresentação oficial à imprensa especializada realizou-se no restaurante Mãe Luísa, em Arrouquelas (Rio Maior), o novo espaço do chef Igor Martinho. As harmonização gastronómicas revelaram o potencial gastronómico destes dois reservas, e no final ainda foi possível provar o Colheita Tardia da Adega do Cartaxo.

Na Adega do Cartaxo são produzidos em média 75 mil hectolitros de vinho (75% de vinhos tintos e 25% de vinhos brancos) e a marca Bridão é marca de topo, tendo sido lançada em 1995. O Bridão Reserva branco 2012 foi elaborado a partir da casta Fernão Pires e teve um estágio em barricas de carvalho francês com batonage durante três meses, revela intensas notas frutos tropicais, como manga, ananás e maracujá, suave baunilha no final; na boca mantém o perfil frutado, tem boa acidez e resulta num conjunto equilibrado que termina persistente. Já o Bridão Reserva tinto 2011, feito com as castas Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Tinta Roriz e Syrah, é um vinho complexo, onde predominam as notas a frutos vermelhos, frutos do bosque bem maduros, compota, geleia e tabaco, tem taninos poderosos mas redondos, volumoso, untuoso bem estruturado proporcionando um final de boca persistente e longo.







Os novos Stanley

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

A Fundação Stanley Ho apresentou recentemente no restaurante Aviz, em Lisboa, as novas colheitas dos vinhos Stanley.
O menu esteve muito equilibrado e proporcionou uma bela harmonização.
Começamos com lavagante, carapau e bivalves, que acompanhou Stanley Reg. Lisboa Alvarinho – Verdelho 2012. Depois veio o Stanley Chardonnay Reg. Lisboa 2012 que fez as delícias com atum Patudo, ervilhas e ruibarbo. Para os apreciadores, como eu, foi servido o Stanley Pinot-Noir, muitíssimo bem acompanhado de mero, trufa de verão e agriões. Para o Grande Reserva 2011 Reg. Península de Setúbal o Chef preparou um prato com um nome bem apropriado: "Este vinho merece um Beijinho", e estava mesmo saboroso o Beijinho. São ao todo 3300 as garrafas deste vinho, que foi elaborado a partir das castas Touriga Franca, Touriga Nacional e Petit verdot, e têm um custo de cerca de 16 Euros. É um "tinto de zona quente" apesar de ser estilo clássico europeu tem muita maturação, estagiou 12 meses em barrica nova, tem complexidade e personalidade. "É um grande vinho de um ano fabuloso". Deslumbra no aroma, intenso a frutos vermelhos e do bosque, floral, balsâmico, elegante. Na boca é fresco, com excelente corpo e volume, baunilha, ligeira especiaria, muito intenso no final com grande frescura e acidez. Muito bom.
Por fim, provamos o Stanley espumante Bruto Reserva 2010 Reg. Lisboa com morango e espumante, "o real casamento".
"Queremos fazer vinhos com complexidade, que possam evoluir e ser guardados por muitos anos", afirmou o representante da Fundação Stanley Ho.
Garrafeiras selecionadas e restauração já têm, assim, disponíveis as novas colheitas destes vinhos que nascem sob a orientação do enólogo Jaime Quendera.





No Holiday Inn
Porto Gaia
as crianças
não pagam!

Quarto Familiar (2 adultos e 2 crianças) - 89,00€ / noite

Estadia mínima de 2 noites. Inclui alojamento em quarto familiar, pequeno almoço buffet e refeições das crianças.

PROMOÇÃO VÁLIDA DE 1 JUNHO A 30 DE SETEMBRO. SUJEITO A DISPONIBILIDADE

Hotel Holiday Inn Porto Gaia ****
Rua Diogo de Macedo, 220 | 4400-107 Vila Nova de Gaia - Portugal
T: (+351) 223 747 500 | F: (+351) 223 747 576
Email: reservas@hiportogaia.com | facebook.com/holidayinnportogaia
www.hotelhiportogaia.com | GPS - Lat. 41.124 e Long. -8.615

Marquês de Marialva

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

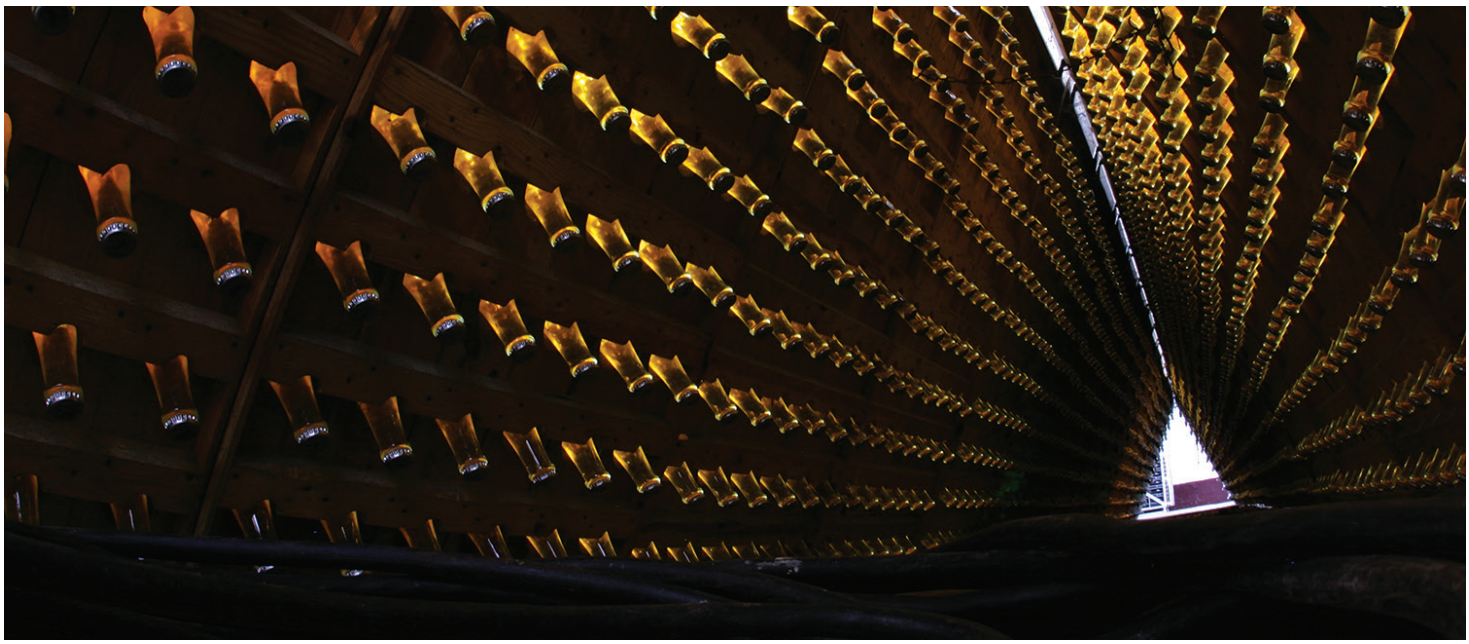
O Cantinho do Avilez, em Lisboa, foi o espaço escolhido para apresentar à imprensa especializada as mais recente colheitas da marca Marquês de Marialva, o icone da Adega Cooperativa de Cantanhede.



As novas colheitas Marquês de Marialva vieram até Lisboa para conquistar a imprensa especializada de vinhos e críticos e provadores.
Osvaldo Amado, enólogo, define estes vinhos como donos de uma bela estrutura, mas fundamentalmente "de uma excelente frescura" que lhes proporciona condições ímpares para acompanhar com gastronomia portuguesa e, até, do mundo.
E foram muitos os vinhos provados no Cantinho do Avillez, muito bem harmonizados pela mestria do Chef José Avillez. Nos brancos: Marquês de Marialva espumante Blanc de Noir Baga 2011 (6,50€); Marquês de Marialva espumante Cuvée 2010 (15,00€); e Marquês de Marialva Arinto Reserva 2013 (5,50€). E nos tintos: Marquês de Marialva Baga Reserva 2009 (6,50€); Marquês de Marialva Confirmado Baga 1991 (29,50€); o vinho licoroso Marquês de Marialva Singular (12,00€). E, por fim, provamos a aguardente vínica Marquês de Marialva XO 20 Anos (20,00€), que viu a imagem remodelada.
Entre as várias harmonizações, todas em grande nível, destaco o porco alentejano, com farofa e alho, feijão preto e couve salteada que acompanharam o Marquês de Marialva Confirmado 1991. Para um vinho destes, tão especial, que prova e comprova a longevidade da Baga e todo o seu potencial, só mesmo um prato intenso e rico em complexidade de sabores.

ADEGA COOPERATIVA DE CANTANHEDE
A Adega Cooperativa de Cantanhede é o maior produtor da região da Bairrada, representando 30 a 40% da produção global. Cerca de 80% dos vinhos são certificados, e é líder de vendas de DOC Bairrada e IG Beira Atlântico. A Adega de Cantanhede foi constituída em 1954, conta hoje com 700 viticultores associados ativos e tem uma produção média anual de cerca de sete milhões de quilos de uvas. Números impressionantes, aos quais ainda podemos juntar o numero de medalhas conquistadas desde 2010: um total de 140! Para além de muitas outras distinções.
A defesa das castas autóctones da região – Baga, Bical e Maria Gomes – bem como a inclusão no encepamento de outras castas nobres portuguesas (Touriga Nacional, Tinta Roriz, Cerceal e Arinto,) mas também de castas internacionais adaptadas ao terroir da região (Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot e Chardonnay), confere aos seus vinhos um carácter único que permite afirmar que os mesmos não são apenas mais um vinho, mas um valor acrescentado que se baseia em novos aromas e sabores.
O reconhecimento da enorme competitividade existente no mercado nacional e internacional e a permanente preocupação com a qualidade e segurança alimentar dos seus vinhos, conduziu nos últimos anos à modernização das suas infra-estruturas e obtenção da certificação pela norma ISO 9001:2008 e ISO 22000:2005. Nos últimos anos tem desenvolvido vários projetos de I&D na área da viticultura de precisão e enologia, em parceria com várias entidades científicas, nomeadamente o BIOCANT e IPN - Instituto Pedro Nunes de Coimbra.
O seu portfólio inclui uma ampla gama de produtos. Em tinto, branco e rose os seus vinhos vão desde os vinhos de mesa até vinhos Premium (DOC, Reserva e Grande Reserva). Acresce ainda uma vasta gama de espumantes DOC, Aguardentes e Vinhos Licorosos. É um portfólio que, graças à sua diversidade, é capaz de atender a diferentes segmentos de mercado, com diferentes graus de exigência em qualidade, que resulta na presença dos seus produtos em cerca de 20 países.

{ A Adega de Cantanhede foi constituída em 1954, conta hoje com 700 viticultores associados ativos e tem uma produção média anual de cerca de sete milhões de quilos de uvas. }
















1965
MALVEDOS
GRAHAM
W. & J.
GRAHAM'S
ESTABLISHED 1820
MALVEDOS
1965
VINTAGE PORT
BOTTLED IN 1967
REGISTERED · BRAND



Symington apresenta Vintages de Quinta 2012

> texto **Maria Helena Duarte** > fotografias **Symington / D.R.**

Depois de um ano de Vintage Clássico, em que a natureza foi verdadeiramente generosa por todo o país, mas especialmente no Douro, eis que começam a chegar ao mercado Vinhos do Porto Vintage da colheita de 2012. Fomos conhecer os Vinhos do porto de Quinta da Symington family Estates: Quinta do Vesúvio e Dow's Quinta da Senhora da Ribeira.

Os Symington são produtores de Vinho do Porto há cinco gerações, desde 1882, mas o seu envolvimento no Vinho do Porto remonta a 1652, catorze gerações, através da sua bisavó Beatrice Leitão de Carvalhosa Atkinson. A empresa familiar é o principal produtor de Portos de qualidade premium com marcas como Graham's, Cockburn's, Warre's e Dow's. A família é o principal proprietário de vinhas no vale do Douro, com 1 006 hectares de vinha distribuídos por 27 Quintas, estando estas entre as melhores propriedades da região. "Ao longo dos últimos 25 anos a Symington duplicou a produção mas sempre com o cuidado de preservar o património vitícola", referiu Charles Symington.

Num almoço realizado no restaurante e wine bar Feitoria, em Lisboa, organizado para apresentar o Quinta do Vesúvio Vintage 2012 e o Senhora da Ribeira Vintage 2012, fomos brindados com uma prova vertical Quinta do Vesúvio, num recuo ao passado de 20 anos. Provamos Portos das colheitas de 1994, 1995 (ano que também assinala a primeira vindima de Charles Symington), 2000 (foi o ano em que começaram a trabalhar com o Bruno Prats para fazer o Chryseia), 2004, 2007 (N. Sr.ª da Capela) e 2009.

Chegou, então, o momento de provar os Vintage 2012: Dow's Senhora da Ribeira e Quinta do Vesúvio. "Foi um ano de alguma ansiedade, estava mesmo preocupado. Tínhamos seca extrema mas em maio e junho choveu um bocadinho e as temperaturas no verão não foram muito elevadas. Não havia água nos solos! Mas as videiras estavam verdes porque as temperaturas não foram elevadas e a produção era pequena, a vinha ajustou-se às condições", destacou Charles Symington.

O Dow's Quinta da Senhora da Ribeira Vintage 2012 é um vinho cujo aroma revela intensas notas de violetas, esteva e frutos pretos, com destaque para a amora e a ameixa. Na boca é gordo e intenso, tem evidentes notas de cacau e especiarias, a acidez é perfeita, tem taninos aveludados mas firmes e deixa um final persistente e seco. Muito bom!

Em Portugal ficaram 600 garrafas que terão um valor de 65,00 Euros.

O Quinta do Vesúvio Vintage 2012 é exuberante e virtuoso. No nariz seduz pelas intensas notas de frutos pretos com destaque para a amora compotada, floral, com nuances de especiarias e mineralidade. Tudo muito bem conjugado. Na boca é gordo e envolvente, tem taninos são macios e deixa um final prolongado. Ficaram 1090 garrafas para o mercado nacional. Este vinho tem um PVP de 75,00 Euros.

Para acabar em grande: Graham´s Malvedos Vintage 1965. Intenso em aromas de frutos secos, figo, canela, verniz, muito fino e elegante, a seduzir também pela boca, com corpo envolvente, notas de mel de cana de açúcar, especiarias, intenso e com final muito prolongado.

PROVA REGULAR

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
e classificação do painel de provadores.
Conheça-os e desfrute!





17,5 CASA DE SANTAR

DOC TINTO 2011

€ 4.60 DÃO 17,5% vol.

ENÓLOGOS
OSVALDO AMADO – PEDRO VASCONCELOS

CASTAS TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO, TINTA RORIZ.

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Exuberante; cheio de elegância, com madeira subtil bem casada com notas de frutos do bosque e pretos bem maduros, compota dos mesmos, cacau e derivados.

SABOR Mantém o equilíbrio e a delicadeza, com taninos redondos mas firmes, acidez em bom plano, envolvente, equilibrado, deixa um final de boca prolongado e apelativo.

SOC. AGRIC. DE SANTAR
T. +351 232 960 141



17 QUINTA DO FILOCO SELECTION

DOC BRANCO 2013

€ 5,00 DOURO 13,5% vol.

ENÓLOGA
MARTA MACEDO

CASTAS S/INF

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Exuberante; cheio de elegância, com madeira subtil bem casada com notas de frutos do bosque e pretos bem maduros, compota dos mesmos, cacau e derivados.

SABOR Mantém o equilíbrio e a delicadeza, com taninos redondos mas firmes, acidez em bom plano, envolvente, equilibrado, deixa um final de boca prolongado e apelativo.

SOC. VITIV. FOZ DO TÁVORA
T. +351 254 780 050



17,5 FSF

REG. TINTO 2011

€ 30,00 PENÍNSULA DE SETÚBAL 14,3% vol.

ENÓLOGO
DOMINGOS SOARES FRANCO

CASTAS SYRAH, TRINCADEIRA, TANNAT.

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Balsâmico, com intensas notas florais associadas às notas de estágio em madeira de qualidade, cacau, grão torrados, especiarias, e alguma fruta madura no final.

SABOR Elegante e potente, cheio de garra, com fruta mais presente, com taninos vivos mas macios, bela acidez, para beber já ou guardar, termina persistente.

JOSÉ MARIA DA FONSECA
T. +351 212 197 500



17 CASA DE SANTAR

DÃO

€ 4,20 PENÍNSULA DE SETÚBAL 12,5% vol.

ENÓLOGOS
OSVALDO AMADO – PEDRO VASCONCELOS

CASTAS ENCRUZADO, CERCEAL BRANCO, BICAL.

COR Amarelo citrino, claro, cristalino.

AROMA Mineral, com intensas notas de frutos citrinos aliados a suave presença de madeira de boa qualidade.

SABOR Fresco e exuberante, envolvente, frutado e floral, com excelente acidez, deixa um final persistente e elegante.

SOC. AGRIC. DE SANTAR
T. + 351 232 960 140



17 ANDREZA

€ 5,65

DOC BRANCO 2013

DOURO 13,5% vol.

ENÓLOGOS
JOÃO SILVA E SOUSA – FRANCISCO BAPTISTA

CASTAS VIOSINHO, VERDELHO.

COR
Amarelo citrino definido, limpo e brilhante.

AROMA
Exuberante; fresco, floral, muito mineral, com fruta suave mas elegante.

SABOR
Excelente estrutura, muito equilibrado, com acidez perfeita, corpo envolvente, é um vinho gastronómico e muito apelativo, mais frutado, deixa um final de boca persistente.

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS, LDA.
APARTADO 57
3834-907 GAFANHA DA ENCARNAÇÃO
T. +351 234 329 530
F. +351 234 329 531
luacheia.info@gmail.com
www.winesandwinemakers.pt

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | **16.5 > 18.49** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco



17 ROQUEVALE

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2009

€ 15,00 ALENTEJO 14% vol.

ENÓLOGA
JOANA ROQUE DO VALE

CASTAS ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET, TINTA CAIADA.

COR Granada, com tons violáceos, limpo.

AROMA Rico, intenso; revela fruta preta bem madura, mirtilos, ameixa, amoras, tostado subtil, especiarias, balsâmico.

SABOR Muito elegante, com potencial, tem taninos firmes, acidez perfeita, fruta bem integrada com a madeira, mentolado, especiado, com notas de cacau, deixa um final persistente e cativante.

ROQUEVALE
T. +351 266 989 290



16,8 DUAS QUINTAS

DOC BRANCO RESERVA 2012

€ 20,00 DOURO 13% vol.

ENÓLOGO
JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA

CASTAS RABIGATO, ARINTO, VIOSINHO, FOLGAZÃO.

COR Amarelo citrino, claro, brilhante.

AROMA Elegante, com bastante fruta de caroço como ameixas e alperces, maçãs e pera Joaquina, flores brancas e amarelas.

SABOR Encorpado e envolvente, mostra notas tostadas de qualidade, a madeira muito bem integrada com a fruta, muita frescura e equilíbrio, deixa um final de boca persistente e promissor.

RAMOS PINTO VINHOS
T. + 351 223 707 000



17 NOSTALGIA

€ 9,05

DOC BRANCO 2013

VINHO VERDE 12,5% vol.

ENÓLOGOS
JOÃO SILVA E SOUSA – FRANCISCO BAPTISTA

CASTAS ALVARINHO

COR
Amarelo citrino, cristalino.

AROMA
Elegante, marcadamente citrino, casca de laranja, limão amarelo, toranja, flores brancas e mineralidade.

SABOR
Potente, promissor, com acidez perfeita, fruta bem conjugada e gulosa, bom corpo e volume, termina persistente e cativante.

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS, LDA.
APARTADO 57
3834-907 GAFANHA DA ENCARNAÇÃO
T. +351 234 329 530
F. +351 234 329 531
luacheia.info@gmail.com
www.winesandwinemakers.pt



16,5 PALESTRA

DOC BRANCO 2013

€ 4,20 DOURO 12,5% vol.

ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

CASTAS MOSCATEL, VIOSINHO, RABIGATO.

COR Amarelo palha, claro, cristalino.

AROMA Muito jovem e frutado, cativa pela elegância.

SABOR Frutos citrinos e flores brancas aliados a frescura gastronómica, resulta num conjunto equilibrado que deixa um final de boca longo.

ENCOSTAS DO DOURO SOC. VITIV.
T. +351 232 960 140



16,5 VIA JARDIM

DOC TINTO 2011

€ 7,50 TEJO 14,5% vol.

ENÓLOGO
TIAGO ALVES

CASTAS TRINCADEIRA, ARAGONEZ, MERLOT, SYRAH.

COR Granada, com média concentração, limpo.

AROMA Harmonioso e cativante, com notas evidentes de frutos vermelhos e compota dos mesmos, nuances de framboesa e groselha.

SABOR Taninos macios, redondo e envolvente, com boa frescura, frutado, termina persistente e elegante.

QUINTA VALE DO ARMO
+ 351 241 852 276

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



16,5 QUINTA DO ESTANHO

PORTO LBV 2009

€ 12,82 DOURO 19,5% vol.

ENÓLOGOS
ANSELMO MENDES – JOÃO CABRAL ALMEIDA

CASTAS S/INF

COR Rubi concentrado.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos e do bosque, com alguma especiaria.

SABOR Taninos firmes mas macios, boa frescura, fruta compotada, toque floral, termina equilibrado e persistente.

JAIME ACÁCIO QUEIROZ CARDOSO
T. +351 259 686 377



16,5 ADEGA DE BORBA PREMIUM

DOC BRANCO 2013

€ 5,49 ALENTEJO 13% vol.

ENÓLOGO
ÓSCAR GATO

CASTAS ARINTO, ANTÃO VAZ, VERDELHO, ALVARINHO.

COR Amarelo citrino definido, limpo.

AROMA Essencialmente floral, flores brancas, flor de laranjeira e tília, muito elegante.

SABOR A fruta a juntar-se ao conjunto, sugerindo frutos de pomar e citrinos, boa frescura, termina longo e persistente.

ADEGA DE BORBA
T. +351 268 891 660



16,5 HERDADE GRANDE

REG. BRANCO COLH. SELECIONADA 2013

€ 5,49 ALENTEJO 13,5% vol.

ENÓLOGO
LUÍS DUARTE

CASTAS ANTÃO VAZ, VIOSINHO, ARINTO.

COR Citrino, de aspeto limpo e cristalino.

AROMA Exuberante, marcado pelas notas de frutos tropicais, com destaque para o maracujá, e nuances de frutos citrinos, fresco e sedutor.

SABOR Bom corpo e volume, suaves notas tostadas em harmonia com a fruta de pomar, a lembrar alperces e pêssegos, tem boa estrutura e deixa um final longo.

ANTÓNIO MANUEL BAIÃO LANÇA
T. +351 284 441 712



16,5 ROQUEVALE

DOC BRANCO RESERVA 2011

€ 7,00 ALENTEJO 14,5% vol.

ENÓLOGO
JOANA ROQUE DO VALE

CASTAS FERNÃO PIRES, ROUPEIRO, ARINTO.

COR Amarelo com nuances douradas, limpo e brilhante.

AROMA Harmonioso, com sugestões florais intensas, notas de frutos maduros, tropicais e de pomar.

SABOR Equilibrado, com bom corpo e volume, acidez correta, fruta de mãos dadas com notas de baunilha, complexo, deixa um final de boca persistente.

ROQUEVALE
T. +351 266 989 290



16,5 € 5,65

MARIA PAPOILA

DOC BRANCO 2013

VINHO VERDE 11,5% vol.

ENÓLOGOS
JOÃO SILVA E SOUSA – FRANCISCO BAPTISTA

CASTAS ALVARINHO, LOUREIRO.

COR
Amarelo citrino, limpo e cristalino.

AROMA
Muito mineral, fresco e sedutor, flores e frutos de polpa de branca do pomar, como maçã, pera e notas de ameixa amarela, ligeiro floral.

SABOR
Harmonioso, equilibrado, com boa frescura e acidez, revela bom corpo, fruta intensa, deixa um final longo e persistente.

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS, LDA.
APARTADO 57
3834-907 GAFANHA DA ENCARNAÇÃO
T. +351 234 329 530
F. +351 234 329 531
luacheia.info@gmail.com
www.winesandwinemakers.pt

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | **16.5 > 18.49** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco



16,3 QUINTA DO ESTANHO

DOC TINTO RESERVA 2011

€ 8,81 DOURO 15% vol.

ENÓLOGOS
ANSELMO MENDES – JOÃO CABRAL ALMEIDA

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, SOUSÃO.

COR Granada definido, limpo.

AROMA Harmonioso, revela intensas notas de frutos do bosque e pretos maduros, ligeiro floral, fresco e balsâmico.

SABOR Estrutura equilibrada, taninos firmes mas macios, acidez em bom plano, a mostrar mais fruta e personalidade, termina longo e complexo.

JAIME ACÁCIO QUEIROZ CARDOSO
T. +351 259 686 377



16,3 QUINTA DO GRADIL

REG. BRANCO 2013

€ 5,99 LISBOA 13,5% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO VENTURA

CASTAS VIOSINHO

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, brilhante.

AROMA Frutado intenso, com especial destaque para os frutos de caroço e polpa branca.

SABOR Envolvente pela frescura, equilibrado, frutado, termina persistente e mineral.

QUINTA DO GRADIL
+351 262 770 000



16 € 6,00

ABALADIÇO

REG TINTO 2012

TEJO 13% vol.

ENÓLOGO
HERNANI MAGALHÃES

CASTAS CABERNET SAUVIGNON

COR

Rubi definido, limpo.

AROMA

Intenso em notas de frutos vermelhos maduros, morangos e framboesas com um toque de groselhas, nuances vegetais de espargos e pimentos verdes, ligeiramente especiado no final.

SABOR

Com boa estrutura e equilíbrio, tem taninos firmes, acidez correta, gastronómico, mantém a fruta mas acrescenta as notas tostadas e deixa um final de boca longo e apimentado.

CASAL DA FONTE - VALE DO PARAÍSO
RUA FRANCISCO ALMEIDA GRANDELA, N.º 87
2050-115 AVEIRAS DE CIMA
T. +351 263 094 425
F. +351 263 094 442
geral@casaldafonte.pt
www.casaldafonte.pt
www.facebook.com/VinhosCasalDaFonte



16 VINHA DO REINO

DOC TINTO 2011

€ 3,50 DOURO 13% vol.

ENÓLOGOS
CARLOS LUCAS – LÚCIA FREITAS

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, TINTA BARROCA, TOURIGA FRANCA, TINTA FRANCISCA, SOUSÃO.

COR Rubi, intenso.

AROMA Cativante, com notas predominantes de frutos pretos e silvestres, com destaque para os mirtilos e as framboesas, nuances tostadas.

SABOR Bom corpo e volume, estrutura equilibrada, taninos macios e acidez correta, mantém o perfil frutado e acrescenta notas de tabaco e madeira suave, termina longo.

MAGNUM VINHOS
+351 232 096 414



16 QUINTA DE LOUROSA

DOC BRANCO 2013

€ 4,50 VINHO VERDE 10,5% vol.

ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

CASTAS ARINTO, LOUREIRO.

COR Amarelo citrino com ligeiros tons esverdeados, limpo.

AROMA Notas frutadas evidentes, citrinos e polpa branca, flores brancas e tília.

SABOR Equilibrado, com boa estrutura, frescura a conferir apetência gastronómica, termina longo e jovem.

ENCOSTAS DE LOUROSA – GREEN WINES
+351 232 960 140

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



16 VILA JARDIM

DOC TINTO 2011

€ 4,90 TEJO 14% vol.

ENÓLOGO
TIAGO ALVES

CASTAS TOURIGA NACIONAL

COR	Granada definido, intenso, aspeto limpo.
AROMA	Intenso em notas florais, a sugerir flores campestres e arbustos, nuances tostadas e de derivados do estágio em madeira.
SABOR	Bom corpo e volume, acidez equilibrada, a manter o perfil elegante e harmonioso, tem taninos macios mas com vida, deixa um final de boca longo.

QUINTA VALE DO ARMO
T. + 351 241 852 276



16 QUINTA DO FILOCO

DOC ROSÉ 2013

€ 5,00 DOURO 13,5% vol.

ENÓLOGA
MARTA MACEDO

CASTAS S/INF

COR	Rosa claro, brilhante.
AROMA	Frutado intenso, a lembrar morangos frescos, cerejas e groselhas, toque floral.
SABOR	Muito equilibrado e sedutor, frutado, com boa acidez e frescura, gastronómico, deixa um final de boca persistente.

SOC. VITIV. FOZ DO TÁVORA
T. +351 254 780 050



16 QUINTA DO ESTANHO

DOC TINTO RESERVA 2012

€ 8,81 DOURO 13,5% vol.

ENÓLOGOS
ANSELMO MENDES – JOÃO CABRAL ALMEIDA

CASTAS TOURIGA NACIONAL

COR	Rubi intenso, limpo.
AROMA	Elegante; predominante em notas de frutos silvestres e do bosque, flores do campo, ligeiramente especiado no final.
SABOR	Promissor, para já mantém o perfil aromático, tem boa estrutura e volume, taninos bem criados, acidez no ponto, deixando um final médio-longo.

JAIME ACÁCIO QUEIROZ CARDOSO
T. +351 259 686 377



16 MONTE DO JOÃO MARTINS

REG. TINTO RESERVA 2011

€ 19,20 ALENTEJO 14,5% vol.

ENÓLOGOS
VINIVISTA

CASTAS SYRAH

COR	Rubi, limpo.
AROMA	Elegante, com predominantes notas de frutos silvestres e do bosque, amoras, mirtilos, compota de framboesa, pimenta.
SABOR	Redondo, com boa estrutura, acidez equilibrada, taninos macios, notas tostadas mais evidentes sem prejudicar, baunilha suave, especiarias, final longo.

MIRALDINO FILIPE MENDES E Cª
+351 933 551 179



16 ANDREZA — € 5,65

DOC BRANCO 2013

DOURO 12% vol.

ENÓLOGO
JOÃO SILVA E SOUSA – FRANCISCO BAPTISTA

CASTAS CÓDEGA DO LARINHO

COR

Amarelo citrino definido, limpo e brilhante.

AROMA

Intenso em notas de frutos citrinos e flor de laranjeira.

SABOR

Com acidez em bom plano, com corpo e volume, sugere notas limonadas e frescas, equilibrado e sedutor, termina persistente.

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS, LDA.
APARTADO 57
3834-907 GAFANHA DA ENCARNAÇÃO
T. +351 234 329 530
F. +351 234 329 531
luacheia.info@gmail.com
www.winesandwinemakers.pt

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | **16.5 > 18.49** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco



A Malvasia é, possivelmente, a mais afamadas das castas brancas da Madeira, é rica em açúcares e acidez, uma combinação perfeita.



Blandy's vintage Malmsey 1988

> texto **Maria Helena Duarte**
> fotografia **Madeira Wine Company**

Na ilha da Madeira nascem vinhos especiais. Recentemente ficamos a conhecer mais um: Malmsey 1988 da Blady's. A Blandy's Madeira, gerida e detida pela mesma família independente há 200 anos e sete gerações, prevalece totalmente dedicada à preservação das tradições de produção do Vinho da Madeira.

Mas levava também um Madeira antigo. Por vezes, perante um grande Madeira, a ressumar a notas salgadas, frutos secos e cristalizados, iodo, madeiras exóticas, mel, e com aquela acidez pungente saída da terra vulcânica, julgo não haver nada melhor no mundo. E talvez não haja. Um vinho que, ao contrário do Porto, começa por envelhecer nos lugares mais quentes dos armazéns e se vai "estragando" (oxidando) para poder ir melhorando com o tempo, ao ponto de se tornar quase eterno, é mais do que um vinho, é quase um milagre da natureza.

Os vinhos Madeira, especialmente os velhos, deixam-me sempre deslumbrada. Ricos, sedutores, plenos de vida por mais anos que passem. Encantam-me com as notas de frutos secos, de mel, das madeiras exóticas e do iodo, a influência atlântica e aquela acidez, como só os Madeira têm. Vinhos que evoluem do calor, oxidando, para crescerem por muitos e bons anos, talvez até à eternidade. Em 2011 a família Blandy convidou-me para participar na prova comemorativa dos 200 anos, e provei vinhos inacreditáveis. Quem sabe, como estarão daqui por outros 200 anos...

De facto, os Blandy mantêm o negócio da família desde 1811. A seleção de frasqueiras (vintages) desta família não tem rival, e a sala onde são armazenados os frasqueira, que contém vinhos que recuam até ao séc. XVII, foi em tempos descrita como "uma catedral de vinho". Aqui nasceu mais um vinho frasqueira de excepcional qualidade, o Malmsey 1988.

A Malvasia, ou Malmsey, é uma casta que provém maioritariamente da região de São Jorge, situado na encosta norte da ilha, e em que a família estabeleceu há longa data, acordos com mais de 26 produtores. Possivelmente a mais afamadas das castas brancas, é rica em açúcares e acidez – uma combinação perfeita para este estilo rico de vinho da Madeira.

Segundo contam, 1988 foi um ano de excelência, sendo visto como um dos melhores anos da década para os vinhos da Madeira, a ilha beneficiou de um clima favorável ao cultivo da vinha, e muito embora os meses de Junho e Julho tenham apresentado temperaturas abaixo do habitual para a época, o atrasar da vindima resultou numa produção de excelente qualidade, com elevada maturação e rendimento.

Chris Blandy, CEO da Blandys Madeira e pertencente à sétima geração da família salientou que "este pode tornar-se um dos grandes Frasqueiras de Malmsey".

Francisco Albuquerque, um dos enólogos portugueses mais premiados e responsável pela enologia da Blandy's, referiu à Paixão pelo Vinho que "um vinho tão especial já não podia esperar mais para ser apresentado ao mercado", a família concordou e nós agradecemos!

O Malmsey (Malvasia) de 1988 foi envelhecido em cascos de Carvalho Americano durante 25 anos, tendo iniciado a maturação no "Sótão da Amêndoa" (situado no quarto piso das adegas da Blandy's, localizadas no centro do Funchal), onde permaneceu até 1991, e de onde foi transferido para o segundo piso das adegas, em que estagiou durante dois anos. Os restantes 20 anos de envelhecimento foram passados no primeiro piso.

É um vinho intenso em aroma e sabor a frutos secos, com notas de iodo e mel, ligeiro toque especiado, que deslumbra por uma acidez fabulosa. É encorpado e envolvente, com doçura equilibrada, que deixa um final de boca interminável.

É uma edição limitada e numerada de 1.589 garrafas, sendo comercializado em garrafas de 750ml, com um preço recomendado de 260 Euros, destas só chegaram a Portugal continental 50 exemplares. Nos últimos 20 anos este é o segundo frasqueira a ser apresentado.

Este vinho deve ser armazenado na vertical, num local seco, ao abrigo da luz e calor, com temperatura constante, idealmente até 16oC. Uma vez que foi engarrafado pronto a beber, encontra-se perfeitamente estabilizado, não sendo espectável que venha a evoluir com o estágio em garrafa. Para melhor desfrutar, recomendamos que a garrafa seja aberta 2 dias antes de a apreciar. Com o passar dos anos poderá apresentar algum depósito, sendo recomendável decantá-lo. Um vinho que deverá ser apreciado na companhia de amigos, á temperatura máxima de 17oC. Foi engarrafado pronto a beber, e manterá todas as suas propriedades por muitos meses após aberta a garrafa.

COLHEITAS SERCIAL E VERDELHO DE 1998

Na mesma altura, foram também apresentados os Colheitas Blandy's Sercial 1998 e Blandy's Verdelho 1998. Vinhos envelhecidos durante 11 anos no tradicional sistema "canteiro". São três mil litros de cada, que resultam numa edição limitada e numerada.

O Blandy's Sercial 1998 destaca-se pela frescura, com notas amêndoas e grão torrados e especiarias. Já o Blandy's Verdelho 1998 é mais citrino, com notas de especiarias, com acidez em grande plano a equilibrar a doçura. Ambos têm um custo de cerca de 55 Euros.

Quinta das Bágeiras comemora 25 anos

> fotografias **Quinta das Bágeiras**

No passado dia 10 de Julho, o produtor de vinhos bairradino Mário Sérgio Nuno, juntou a imprensa especializada, apreciadores e amigos para a apresentação dos três novos vinhos topos de gama, com o objetivo de comemorar o vigésimo quinto aniversário da Quinta das Bágeiras: Pai Abel branco 2012, Pai Abel tinto 2009 e Avô Fausto tinto 2010.





> Foi com Fausto Nuno que se fortaleceu a vocação vitivinícola da família.

A Quinta das Bágeiras é uma empresa familiar que, há três gerações, cultiva as suas vinhas no melhor terroir da Bairrada, delas fazendo nascer vinhos de elevada qualidade e forte identidade.
Comemorando o 25º aniversário da sua fundação, foram agora colocados no mercado três novos vinhos que se posicionam no topo do portefólio da empresa: Pai Abel branco 2012, Pai Abel tinto 2009 (agora disponibilizado, depois do enorme sucesso da venda em primor) e, em estreia absoluta, o Avô Fausto tinto 2010.
Os vinhos Pai Abel homenageiam aquele que representa a segunda geração da Quinta das Bágeiras, Abel Nuno, que ainda hoje trata das vinhas da família com profundo conhecimento, zelo e dedicação. Pai Abel branco e tinto nascem de vinhas com cerca de 15 anos, inseridas num dos melhores terroir da Bairrada, onde se replica a diminuta produção natural de uma vinha velha, através de drástica poda em verde. Este processo origina vinhos profundos e vigorosos, à medida daquele que lhes dá o nome.
O conceito que está na base do tinto Avô Fausto é bem diferente. Foi com Fausto Nuno que se fortaleceu a vocação vitivinícola da família, através da aquisição de várias parcelas. Este é um vinho de uma mistura de vinhas velhas e vinhas com cerca de 15 anos e com o perfil que o Avô Fausto gostava, elegante e fresco, mais macio nos seus taninos e com teor alcoólico mais moderado.

PAI ABEL BRANCO 2012

É um vinho de uvas provenientes de vinhas com cerca de 15 anos, Bical e Maria Gomes, às quais se reduziu drasticamente a produção. Foi vinificado de bica aberta, sendo o mosto colocado em pequenos decantadores de 1m^3 onde permaneceu entre 24 a 36 horas para fazer a decantação através de precipitação natural. No final deste processo, fermentou em barricas usadas de carvalho francês adquiridas na região de Borgonha. Foi feita uma ligeira bâtonnage e estagiou nas barricas até ficar completamente límpido, de forma natural. Foi engarrafado em Agosto de 2013 sem filtragem ou colagem e originou 4000 garrafas de 0,75l e 280 de 1,5l. Tem um valor de venda a público de 23,00 Euros.

PAI ABEL TINTO 2009

As uvas deste vinho, Baga e Touriga Nacional, provêm de uma parcela com as duas castas misturadas, procurando-se assim replicar o tipo de plantação de uma vinha centenária. Também com esse objetivo, e através de intervenções na vinha, a produção foi limitada a dois ou três cachos por cepa. As uvas das duas castas, vindimadas ao mesmo tempo, e sem desengace, fermentaram cerca de uma semana em lagar aberto. Ao longo desse tempo, foram feitas remontagens com massas de madeira, várias vezes ao dia, até o vinho atingir a intensidade correta. Finalmente, o vinho acabou a fermentação em barricas usadas de Borgonha (carvalho francês) onde estagiou até Abril de 2010. Passou depois para um pequeno tonel de madeira onde permaneceu até ao engarrafamento, em Março de 2011, sem qualquer colagem ou filtragem. Foram produzidas 2000 garrafas e cada uma delas custa 68,00 Euros.

AVÔ FAUSTO TINTO 2010

As uvas deste vinho, Baga e Touriga Nacional, provêm de um conjunto de parcelas que, pelas suas características (solos, exposição solar, etc.) dão origem a tintos elegantes e frescos. As uvas das duas castas fermentaram sem desengace durante cerca de uma semana em lagar aberto. Ao longo desse tempo, foram feitas remontagens com massas de madeira, várias vezes ao dia, até o vinho atingir a intensidade desejada. Finalmente, o vinho acabou a fermentação em barricas usadas de Borgonha (carvalho francês) onde estagiou até Abril de 2011. Passou depois para um pequeno tonel de madeira onde permaneceu até ao engarrafamento, em Março de 2012, sem qualquer colagem ou filtragem. Deste processo resultaram 2000 garrafas que podem ser adquiridas por 29,00 Euros.













Gran Cruz Porto inaugura adega em Alijó

> fotografias **Gran Cruz Porto**

No passado dia 19 de Junho, pelas 18h00, foi inaugurada a nova adega e centro logístico de armazenamento da Gran Cruz Porto, em Alijó, com a presença de Aníbal Cavaco Silva, Presidente da República.

A nova adega tem a capacidade de laborar sete mil toneladas de uvas para vinho do Porto e do Douro, produzidos por mais de mil viticultores.
O centro logístico de armazenamento tem capacidade para vinte e dois milhões de litros de vinho e aguardente.
Tratando-se de uma unidade industrial de grandes dimensões, as opções de desenho e de construção, para além de responderem a elevadas exigências técnicas de vinificação e de estágios de vinhos do Porto e do Douro, não deixaram de ter em conta aspectos de integração paisagística, consentâneos com a excelência dos vinhos da região.
O projeto, da autoria do Arquiteto Alexandre Burmester, constituiu ainda um exemplo de recuperação de uma área paisagisticamente degradada, que serviu de estaleiro de obras de construção civil, recriando a paisagem e dando continuidade à natureza do lugar, inscrito no Alto Douro Vinhateiro, Património Mundial.
Trata-se de um dos mais modernos centros de vinificação e logístico do género em Portugal, com incorporação de inovação em todas as fases do processo produtivo, apresentando enormes incrementos qualitativos e ambientais.
O investimento total foi de cerca de 16 milhões de euros, parcialmente apoiados por fundos comunitários.

SOBRE A GRAN CRUZ PORTO

O Grupo Gran Cruz é composto por sete empresas nos sectores do Vinho do Porto, Douro e Madeira.
Com vendas consolidadas no sector do vinho do Porto de cerca de 25 milhões de garrafas e um volume de negócios consolidado de cerca de 75 milhões de euros, dos quais 93% provêm da exportação, é uma das mais dinâmicas empresas vitícolas portuguesas e líder do mercado do vinho do Porto.
A marca Porto Cruz começou a ser comercializada em 1956 pela sociedade francesa La Martiniquaise, que se aprovisionava de vinho nos comerciantes de Gaia.
Em 1975 esta sociedade adquiriu a empresa Manuel R. D'Assumpção & Filhos, Lda., que havia sido fundada em 1887, redenominando-a para a atual firma Gran Cruz Porto, Sociedade Comercial de Vinhos, Lda.. Inicia-se assim a exportação da marca Porto Cruz engarrafada em Vila Nova de Gaia, antecipando em 20 anos a medida que haveria de ser tomada pelo Estado Português, em 1995, que tornou obrigatório o engarrafamento na origem.
A visão estratégica do fundador, Jean Cayard, hoje continuada pelo filho e Presidente do Grupo, Jean-Pierre Cayard, havia de se repercutir na condução da Gran Cruz Porto e na gestão da marca Porto Cruz, sendo a empresa de Vinho do Porto que mais investia e continua a investir em promoção do Vinho do Porto, tendo rapidamente atingido o primeiro lugar do ranking das marcas de Vinho do Porto, com quase 10 milhões de garrafas vendidas sob a marca Cruz em mais de 30 países sendo líder de mercado em França, Alemanha, Espanha e Rússia, entre outros.
Em 1993 o Grupo Gran Cruz assume uma posição no Vinho da Madeira ao adquirir a empresa Justino Henriques, Filhos, Lda., que consolida em 2010 com a aquisição da Henriques & Henriques, Vinhos S.A., passando a deter mais de 60% de quota de mercado.
No Vinho do Porto, em 1996 cria a Companhia União dos Vinhos do Porto e Madeira, Lda. com o objectivo de comercializar vinhos com marcas dos compradores e, em 2007, adquire a empresa C. da Silva (Vinhos) S.A., empresa familiar com as marcas Dalva e Presidential.
Em 2010 nasce a Gran Cruz Turismo, Lda. para lançar o projeto do Espaço Porto Cruz – centro multimédia, no Cais de Gaia e, em 2011, adquire a totalidade do capital da empresa de produção Vale de S. Martinho – Sociedade Agrícola, S.A., empresa que está a promover os investimentos da nova adega e do centro logístico de armazenagem em Alijó.

Dez anos passados sobre a classificação das vinhascomo Património Mundial pela UNESCO, já são bem visíveis as melhorias na requalificação da paisagem, do património, das adegas, das vinhas e, claro, consequentemente a melhoria da qualidade dos vinhos do Pico.













Pico
A ilha, as vinhas e os vinhos!

> texto **Maria Helena Duarte** > fotografias **MHD / D.R.**

Todas as ilhas que compõem o arquipélago dos Açores são muito ricas, possuidoras de características naturais de ímpar beleza, ao nível dos melhores lugares do mundo. Mas entre estas há uma que, para além de ter a montanha mais alta de Portugal, Pico, é também berço de vinhos extraordinários.

No passado mês de Julho, dias 4 a 6, realizou-se na ilha do Pico o "Taste in Adegas", um roteiro em formato de "portas abertas", destinado aos apreciadores de vinho e gastronomia, que complementou o fim de semana do Dia Nacional do Vinho, e enriqueceu as comemorações do 10.º aniversário da classificação da Paisagem da Cultura da Vinha como Património da Humanidade pela UNESCO. Esta iniciativa, organizada pela Adeliaçor, em parceria com a Escola de Formação Turística e Hoteleira de Ponta Delgada e o apoio do Governo dos Açores realizou-se nas adegas/vinhas dos sete produtores de vinho certificado do Pico. Provaram-se vinhos e degustaram-se iguarias confecionadas com produtos locais que proporcionaram casamentos perfeitos com os vinhos da Ilha.
Para os jornalistas da especialidade convidados a participar nesta edição "Taste in Adegas", o programa contemplou ainda um passeio num barco baleeiro, experiência que jamais irei esquecer, um almoço no restaurante Rochedo e outro no restaurante do empreendimento turístico Aldeia da Fonte. E tivemos ainda oportunidade de usufruir de uma noite fabulosa, jantando no restaurante Ancoradouro, num jantar preparado por quatro chefes de cozinha, e que esteve magnifico. Conseguimos ir a banhos, desfrutar da paisagem e ver golfinhos, entre outras atividades e visitas. Foram três dias magníficos. E espero que, depois de ler este artigo, fique cheio/a de vontade de visitar esta Ilha, verdadeiramente única.

A VINHA

Classificada desde 2004 como Património Mundial pela UNESCO, a paisagem protegida de interesse regional da cultura da vinha da ilha é verdadeiramente extraordinária e ocupa uma área total de cultura de cerca de 154,4 hectares.
A cultura da vinha nestes terrenos provirá já dos tempos de povoamento da Ilha, corria o ano de 1460, tendo sido feita e duramente construída pelos próprios colonos. Nessa altura, a ilha do Pico era inós-











pita, com pouca vegetação e coberta por mantos de lava o que impossibilitava o cultivo. Mas, contornando a Ilha pelo lado sul foram encontrados cursos de água e lá se plantaram as primeiras videiras, da casta Verdelho, provavelmente trazidas por frades franciscanos da Sicília, no local da Silveira.

Mas como era possível, num solo vulcânico, cheio de lava, fazer nascer vida?

Dizem que terá sido um frade, Frei Pedro Gigante (que emprestou o nome ao ex-libris da Cooperativa Vitivinícola do Pico: Frei Gigante), o primeiro a perceber que a videira encontrava forma de sobreviver pelas fendas das pedras, era preciso dar-lhes uma ajuda para que pudessem encontrar mais rapidamente solo fértil. Com as pedras arrancadas do solo foram-se construindo pequenos muros para protegerem as plantações dos ventos salinos vindos do mar. Mas não só, estes muros permitiam acumular o calor do sol durante o dia, e condensação durante a noite, alimentando a planta. Os campos de vinhas parecem rendilhados, qual obra de arte desenhada num chão de lava com as típicas curraletas que envolvem os "currais" (os lotes pequenos por norma retangulares), deixando entrar o sol necessário ao crescimento da uva.

Encanta pela sua beleza e pelos anos de esforço e trabalho árduo deste povo que, aliando conhecimento, experiência e antigos saberes no cultivo de solos vulcânicos inóspitos, soube dar vida onde tal parecia impossível. Legado que ficou para a eternidade.

Esta paisagem alberga também importantes espécies de fauna e flora muito próprias, algumas raras e protegidas.

Dez anos passados sobre a classificação das vinhas como Património Mundial pela UNESCO, já são bem visíveis as melhorias na requalificação da paisagem, do património, das adegas, das vinhas e, claro, consequentemente a melhoria da qualidade dos vinhos do Pico. E dá também uma ajuda na comercialização e reconhecimento dos vinhos além-fronteiras. No entanto, neste campo, há ainda um importante trabalho a desenvolver.

OS VINHOS DO PICO

O cultivo do vinho manteve-se até aos nossos dias, mas pelo caminho as dificuldades foram muitas, especialmente o brutal ataque da filoxera (também responsável pela destruição de muitas vinhas no Douro). Sem vinhas, os habitantes da ilha do Pico (picarotos) viram-se sem forma de sustento e na miséria. Também ali a salvação veio da uva americana, ainda hoje muito usada

para fazer o tradicional "vinho de cheiro", muito apreciado pelos picarotos. Depois chegaram os enólogos, a procura das melhores castas para este terroir em defesa da sua autenticidade, as técnicas enológicas e a vontade de melhorar.

Da última vez que estive na ilha do Pico a visitar adegas e a provar vinhos, foi em 2003. Estava tudo em bruto. Naquela altura confesso que desconhecia a realidade destes vinhos do "nosso" Atlântico. Esperava chegar e encontrar vinhos diferentes dos de Portugal continental, sem dúvida, mas tinha um grande desejo de ser surpreendida pela positiva. Não fui. Vim de lá com a certeza absoluta que ainda não tinha maturidade de prova suficiente para compreender aqueles vinhos, tão estranhos e agressivos. Francamente, não gostei.

Hoje, apetece-me fazer uma vénia a todos quantos acreditaram que ali, daquelas vinhas, poderiam nascer vinhos únicos, de singular qualidade, especialmente os vinhos brancos. Vim da ilha do Pico rendida, com uma nova opinião, muito melhor, e com a esperança de ver o número de garrafas produzidas dos vinhos brancos aumentar para que mais pessoas deles possam usufruir. Também gostei dos licorosos (vinhos naturais, sem adição de álcool ou aguardente). Já os tintos, vão no bom caminho mas, na minha opinião, ainda têm de melhorar. Acredito que o trabalho que tem vindo a ser realizado com a assessoria de enólogos reconhecidos, como António Maçanita, Paulo Laureano, Anselmo Mendes e Maria Álvares (Cooperativa Vitivinícola do Pico), em breve dará frutos.

Estou certa que estes vinhos brancos certificados, muito em breve, vão poder estar a par com alguns dos melhores vinhos do mundo.

A distribuição dos vinhos é sobretudo feita a nível regional, mas já os podemos adquirir em Portugal continental nas Lojas dos Açores (Porto e Lisboa).







TASTE IN ADEGAS

Três dias à descoberta dos vinhos do Pico, com adegas de portas abertas. Esta iniciativa foi organizada pela Adeliaçor, em parceria com a Escola de Formação Turística e Hoteleira de Ponta Delgada e o apoio do Governo dos Açores. Visitamos a Adega da Buraca e a Adega A Rodilha, onde existe espaço museológico, a Cooperativa Vitivinícola do Pico e a Adega Criação Velha, locais onde provamos os vinhos harmonizados com iguarias preparadas pela Escola de Formação Turística e Hoteleira.

Na Adega da Buraca estiveram em prova o Curraleta branco 2013 e o Buraca licoro-











so, mas também os licores de caroço de nêspera, de baga de faia, a aguardente de mel e a aguardente de maracujá. Um espaço muitíssimo bem remodelado por Leonardo Silva que preservou muitos objetos como ferramentas, móveis, pipas... Recreando até espaços completos para que o visitante possa perceber como era a vida de outros tempos.

Depois visitamos a Cooperativa Vitivinícola do Pico, onde fomos recebidos com música ao vivo. Provamos Lajido 2002, Lajido Reserva Doce 2004, Frei Gigante branco 2013, Terras de Lava branco e rosé 2013 e tinto 2012. As harmonizações estava fabulosas! Especialmente os brancos com a tosta de cavala marinada e tártaro de azeitona e ananás.

Na Adega a Rodilha encontramos outro espaço onde a recriação histórica marca lugar através da exposição de objetos preservados. Lá fora, estava montada uma esplanada ao estilo "lifestyle", apetecia passar lá a tarde, entre vinhos e petiscos.

Em prova estavam os vinhos Insula de Paulo Machado - Insula Private Selection branco 2013 (ceviche de veja); Insula Rosé 2013 (waldorf de morangos e lula); e Insula tinto 2012 (carne assada com esmagada de batata assada) - o Czar licoroso 2008 (panetone de frutos secos e toucinho do céu) de Fortunato Garcia; e o Fita Preta Arinto dos Açores 2013 (tártaro de lírio ou enchareu) de António Maçanita.

Por fim, chegamos à Adega Criação Velha. Aqui há um espaço de recepção e convívio, não há lagar, nem museu, mas a "casinha" recuperada localizada no vinhedo de grande extensão, confere-lhe características especiais, de fusão e interação com a vinha e o vinho. Desta feita, também com a gastronomia.

Em prova estavam Curral Atlantis Verdelho 2013; Curral Atlantis Verdelho e Arinto 2013; Curral Atlantis Merlot e Cabernet Sauvignon 2011; e o licoroso Curral Atlantis 2005, vinhos conduzidos por Marco Faria e seu pai; depois também provamos o Cancela do Porco Verdelho 2013, de Pedro Saraiva.

No que toca a vinhos, destaco a persistência de António Maçanita, também, na defesa da casta Terrantez do Pico, que estava em vias de extinção e agora já tem boas hipóteses de sobrevivência. Vale apena experimentar!

taste in Adegas
Ilha do Pico - Açores
Pico Island - Azores

wine in azores

business and pleasure

AZORES







— TASTE, FEEL & LOVE WINE —

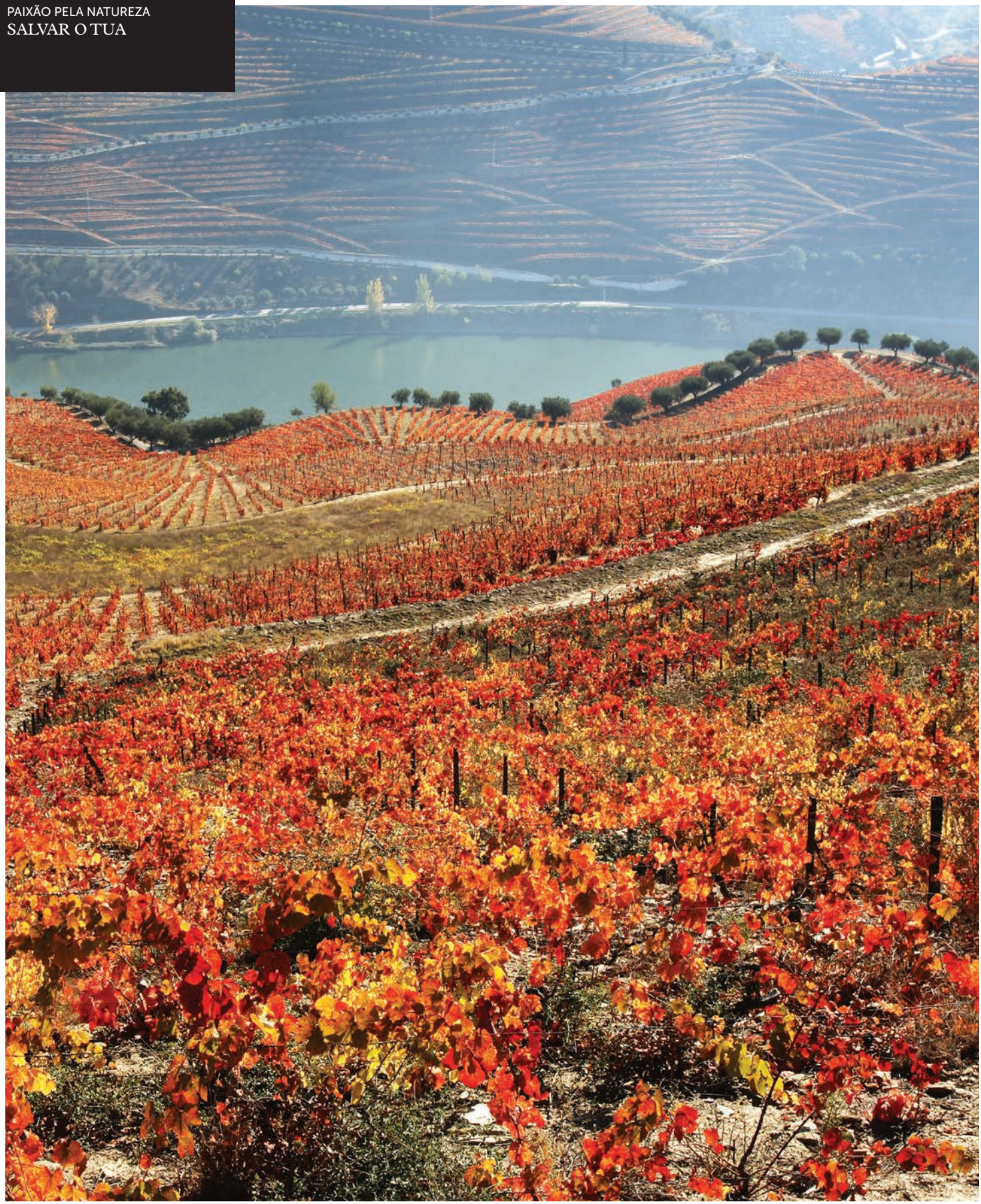
PORTAS DO MAR - AÇORES / 24 A 26 DE OUTUBRO 2014

UM FESTIVAL ÚNICO E IRREVERENTE / UNIQUE AND IRREVERENT FESTIVAL

COM PROVAS DE VINHOS E AZEITES, SHOW COOKING, COCKTAILS, GOURMET E WORKSHOP'S
WITH WINE AND OLIVE OIL TASTING, SHOW COOKING, COCKTAILS, GOURMET AND WORKSHOP'S

TELEFONE: 917260702
COUTINHOCOSTA@SAPO.PT
CORGEOUS AZORES
INFO@WINEINAZORES.COM
WEBPAGE
WWW.WINEINAZORES.COM

Governo dos Açores · Proconvergência Açores · União Europeia · Açores · AA · sata · Bentrans · Audi · J. H. Ornelas · Lotaçor · Hotel do Caloura · Vinho · Atlantinox · Portas do Mar · Escola de Formação Turística e Hoteleira · Gazeta Rural · Yoçor · Gorgeous · Julieta Aparício · Spotazores · Rádio Atlântida





Unidos pelo TUA

> texto **Youngnetwork**
> fotografias **Esporão / Duarte Belo**

Salvar o rio Tua é a palavra de ordem! Produtores de vinho e outras personalidades juntam-se na defesa desta causa dando os seus contributos para tentar impedir a construção de mais uma barragem. Esporão lança edição especial Assobio DOC Douro Tinto 2011, cujas receitas revertem integralmente a favor da causa "Salvar o Tua, Proteger o Douro".

A Quinta dos Murças, propriedade do Esporão no Douro desde 2008, é uma das vozes ativas na campanha "Salvar o Tua, Proteger o Douro". Esta campanha, pretende sensibilizar a comunidade nacional e internacional para as consequências da construção da barragem hidroelétrica de Foz Tua, dada a iminência da destruição do Vale do Tua e da sua centenária linha ferroviária que integram o Alto Douro Vinhateiro, património mundial da humanidade, classificado pela UNESCO desde 2011.

Para além da ausência de racional económico que justifique a construção da barragem, que produzirá apenas 0,1% das necessidades energéticas do país sensivelmente ao dobro do preço a que pagamos atualmente o kWh, aumentando assim o já enorme défice tarifário existente, os efeitos nocivos e irreversíveis da construção da barragem são muito relevantes com principal destaque para o impacto visual do muro de betão na foz do Tua, o afogamento de um dos mais ricos ecossistemas ribeirinhos selvagens em Portugal e alterações climáticas que poderão piorar as condições de produção dos vinhos do Douro e Porto.

A dimensão negativa do impacto ambiental, económico e social da construção da barragem para a região, torna imperativo um esforço para salvaguardar este património que é parte da nossa herança e identidade cultural e uma peça essencial do desenvolvimento da região ao considerarmos a vitivinicultura e o turismo como sectores estratégicos para o seu futuro.

Como parte da sua contribuição para a Plataforma "Salvar o Tua" o Esporão decidiu lançar uma edição especial de 1.000 garrafas do seu vinho tinto premiado Assobio 2011, produzido na Quinta dos Murças.

A edição especial do Assobio 2011 conta com uma fotografia do rio Tua, cedida pelo fotógrafo Duarte Belo, e remete para o site da plataforma, lançando o convite à mobilização de todos os cidadãos nesta causa, através da divulgação da campanha, participação nas iniciativas promovidas pela plataforma e do envio de uma carta à UNESCO no sentido de pressionar esta entidade a travar a construção da barragem. O envio da carta pode ser feito através do site da plataforma em http://www.salvarotua.org/. O objetivo é enviar 25.000 cartas, exercendo pressão sobre a entidade capaz de parar a construção da barragem.

Com o valor de venda de 10€ por garrafa, as receitas desta edição "Salvar o Tua, Proteger o Douro" reverterão integral-




ESPORÃO
ASSOBIO


SALVAR
O TUA,
PROTEGER
O DOURO!
SALVAR
O TUA?
CONTEM
COMIGO!
GARRETT MCNAMARA
WWW.SALVAROTUA.ORG
wavejet



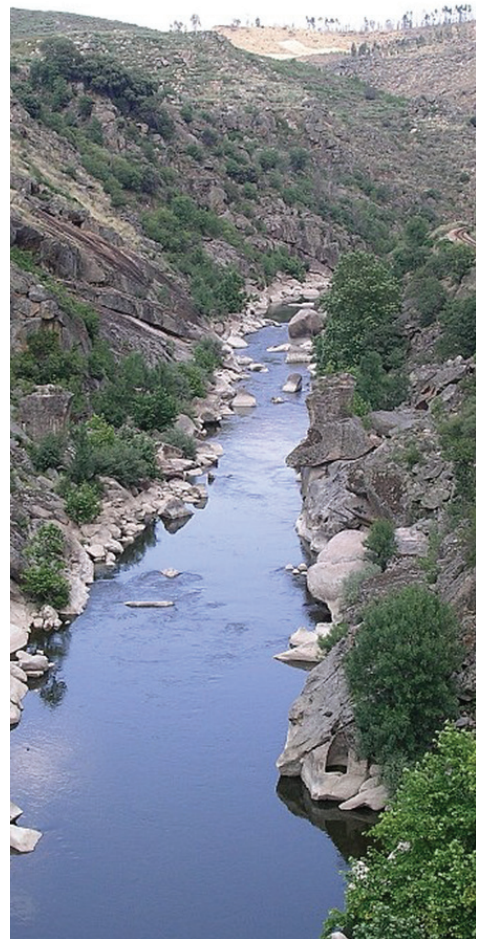




mente a favor das ações da campanha. O vinho será vendido ao público em diversas ações incluídas na campanha. Outra iniciativa do produtor passou pela colocação de um selo no contrarrótulo de toda a gama Assobio em comercialização, comunicando a campanha em curso.

Para João Roquette, CEO do Esporão e da Quinta dos Murças, membro do núcleo central da Plataforma, "A história e vocação vitivinícola da região e o seu potencial turístico não são compatíveis com este projeto. A barragem do Tua beneficia os acionistas das empresas concessionárias e construtora em detrimento da sociedade. As empresas devem estar ao serviço da sociedade, não o contrário".

Também Mateus Nicolau de Almeida, enólogo da Muxagat, partilha desta preocupação: "O vale do Douro e os seus afluentes pertencem à Humanidade. Durante séculos criou-se aqui uma das marcas portuguesas mais famosa no mundo. O Vinho do Porto. Não podemos continuar a destruir este património paisagístico, cultural e humano de uma forma tão brutal. Todas estas decisões dependem de qual o futuro que queremos deixar para as gerações vindouras." E, por isso mesmo, também ele contribui para esta causa com o vinho Muxagat Tinta Barroca, cujas vendas revertem integralmente a favor das ações da campanha.



CARTA ENVIADA À UNESCO

Quinta dos Murças (propriedade do Esporão), Muxagat, Douro Boys (Quinta do Crasto, Quinta do Vallado, Niepoort, Vale Dona Maria, Quinta do Vale Meão), Ramos Pinto, Vinhos Conceito, Quinta do Pessegueiro, Tavadouro Vinhos, Sociedade Agrícola Vale do Tua, Quinta do Monte Xisto, Quinta do Noval Vinhos S.A. e Quinta da Romaneira: são estes os produtores que subscreveram carta à UNESCO onde expressam "o profundo desacordo com a construção da barragem", exigindo a suspensão da construção da barragem hidroelétrica na região Foz Tua.

A preocupação e sensibilização para os "danos irreversíveis" da sua construção para o Vale do Tua (parte integrante do Alto Douro Vinhateiro - Património Mundial da Humanidade desde 2011) motivou estes produtores a tomarem esta iniciativa, constituindo um importante passo para a campanha "Salvar o Tua, Proteger o Douro" que enfrenta uma fase decisiva do processo. A região do Douro produz vinhos de qualidade mundial, com uma identidade muito própria que fica ameaçada pela construção desta barragem.

Esta seria a 15ª barragem hidroelétrica portuguesa construída na bacia hidrográfica do Douro e cuja utilidade está a ser posta em causa. Segundo os produtores, "não há uso que justifique esta construção que apenas vai aumentar os níveis de humidade e, por consequência, a ocorrência de doenças nas vinhas". Por outro lado, a paisagem única do Douro é "uma das principais ferramentas de divulgação da região e dos seus vinhos. As barragens estão a transformar negativamente a paisagem da região".

Para além dos produtores de vinho a causa conta também com o apoio de outras figuras públicas de relevo, como o surfista McNamara que, publicamente, já manifestaram o seu desagrado face à barragem do Tua. É o caso de vários nomes da música portuguesa que em conjunto criaram o hino oficial da campanha, disponível aqui: http://youtu.be/lSQ9S6qJy8E

PLATAFORMA "SALVAR O TUA"

A Plataforma "Salvar o Tua, Proteger o Douro", reúne nove associações ambientais, produtores de vinho e apoio de diversas figuras públicas e instituições nacionais.

Esta Plataforma exige a suspensão imediata das obras na Barragem de Foz Tua, sensibilizando para os danos irreparáveis da sua construção para o Vale do Tua, parte integrante do Alto Douro Vinhateiro, património mundial da humanidade, classificado pela UNESCO desde 2011.

João Joanaz de Melo, professor universitário e ativista ambiental, é um visitante frequente do vale do Tua desde há três décadas. "Se a barragem avançar, o vale do Tua está condenado ao despovoamento e à pobreza: nenhum turista virá aqui para ver mais uma albufeira de água poluída, nenhum investidor irá apostar numa região abandonada e descaracterizada. Mas se houver uma estratégia de desenvolvimento a sério, assente na qualidade dos valores naturais e culturais locais, onde se destacam o rio, a ferrovia e os produtos agrícolas, muita gente quererá desfrutar esta paisagem magnífica, percorrer o vale de comboio ou praticar canoagem de águas bravas, saborear os múltiplos atrativos deste território singular", afirma.

A Plataforma "Salvar o Tua" acredita que é possível travar a construção da barragem, tomando como exemplo o movimento em curso nos Estados Unidos da América onde estão já a ser destruídas antigas barragens que, entretanto, se tornaram obsoletas. Para evidenciar essa solução, a Plataforma está a divulgar o filme "DamNation" (http://damnationfilm.com/), que demonstra como a extinção das barragens nos Estados Unidos têm permitido a recomposição dos ecossistemas envolventes. O trailer do documentário "DamNation" pode ser consultado aqui: https://www.youtube.com/watch?v=8X2dYnTX55E

{ "O vale do Douro e os seus afluentes pertencem à Humanidade. Durante séculos criou-se aqui uma das marcas portuguesas mais famosa no mundo. O Vinho do Porto." }





Tyto Alba Vinhas Protegidas

> texto **Maria Helena Duarte**
> fotografias **Companhia das Lezírias**

A imprensa especializada foi convidada a visitar e almoçar no EVOA - Espaço de visitação e observação de aves, da Companhia das Lezírias (CL), para a apresentação dos novos Tyto Alba branco e tinto que chegam ao mercado numa caixa de madeira muito original e que se transforma num ninho, bastando para tal seguir as instruções. «É um team work elevado a vários níveis", destacou Bernardo Cabral, afirmando que a ideia partiu de António Saraiva, administrador da CL.





Tyto Alba (coruja das torres), é uma ave que vive na CL e é predadora de micro roedores, protegendo as culturas e as vinhas das pragas.
O conceito de "Vinhas Protegidas", agregado à marca Tyto Alba, pretende significar o papel decisivo da coruja das torres na protecção das vinhas, ajuda que a CL lhe retribui com a preservação e o estudo da espécie, de forma a promover um equilíbrio garante de sustentabilidade, uma das grandes preocupações permanentes da CL. Pode ver todos os pormenores em: www.tytoalba.pt
O Tyto Alba branco 2013 foi elaborado em maioria a partir da casta Fernão Pires, de uma vinha com 50 anos, e também a partir da casta Verdelho, fermentou e estagiou com batonage durante quatro meses em barricas de carvalho francês. Resulta num vinho de aromas florais e frutados,, com destaque para frutos citrinos e ananás, elegantes notas da madeira onde estagiou. Na boca mantém o perfil, é equilibrado e fresco, termina persistente. Custa cerca de 5,20€ nos pontos de venda.
O Tyto Alba tinto 2011 resulta das castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Alicante Bouschet, estagiou 12 meses em barricas usadas de carvalho francês e americano. É um vinho intenso em notas de frutos pretos e cheiros de bosque, eucalipto, violetas e flores selvagens. Na boca tem bom corpo e volume, taninos redondos e frescura equilibrada, às notas aromáticas junta-se o chocolate e as especiarias, termina longo e sedutor. Custa cerca de seis Euros.
Os vinhos da Companhia das Lezírias passam agora a estar organizados em três grandes famílias: Herdade de Catapereiro; Tyto Alba (mais tarde terá monovarietais); e Reserva (a desvendar em breve!).
António Saraiva, administrador há cerca de dois anos, apresentou resumidamente a Companhia das Lezírias. "Aqui, mantendo uma lógica empresarial é preciso ter em conta a sustentabilidade e ser uma referência para o sector afro-pecuário e florestal."
São 18 mil hectares divididos em duas parcelas, a norte com 6.300 ha e a sul com 11.700 ha, ambas com características e habitats muito diferentes. Há 150 espécies de aves e 24 espécies de mamíferos, 335 espécies de plantas vasculares num total de 59 famílias.
A vinha representa 130 hectares, sendo a grande maioria (6730) para sobreiros e destes cerca de 6000 servem para pastagem. Depois há olival, arroz, milho, pinheiro manso e bravo, eucalipto... Destaco o vinho visto que já superou um milhão de euros e cresceu 34%, representando 22% do volume de vendas da CL, em 2013 (o arroz é o produto mais vendido - 23%). Foi feito um investimento na recuperação da Adega de Catapereiro, reformulou-se a política comercial e a gestão do canal de distribuição. O azeite também saiu a ganhar, duplicando as vendas."
Para o futuro a CL quer aumentar para 785.000 litros de vinho produzido e investir na nova loja junto à adega e que o vinha venha a ser o principal produto da Companhia das Lezírias, que é uma empresa financeiramente sólida e não depende do Estado.



{ "A natureza não faz nada em vão", disse Aristóteles, e "nós agarramos neste ponto forte para comunicar os vinhos, porque a natureza é um tesouro!", salientou Bernardo Cabral, enólogo. }



irresistíveis vinhos até 4€

BRANCOS . ROSADOS . TINTOS

brindar ao verão com todo o prazer





16,5 — € 2,49

VERITAS

DOC TINTO 2012

PALMELA — 13% vol.

ENÓLOGO
FILIPE CARDOSO

CASTAS
CASTELÃO, CABERNET SAUVIGNON.

COR
Rubi, com reflexos violáceos, boa concentração, limpo.

AROMA
Intenso em notas de frutos vermelhos maduros, ligeiro vegetal, nuances tostadas e final abaunilhado.

SABOR
Na boca revela boa estrutura, bom corpo e volume, taninos macios mas vivos, jovem e fresco, com notas frutadas e vegetais em destaque bem casadas com a madeira elegante, termina longo e apelativo.

SIVIPA - SOC. VINICOLA DE PALMELA, S.A.
T. +351 212 351 264
F. +351 212 350 247
geral@sivipa.pt
www.facebook.com/SivipaSociedadeVinicolaPalmela



16,5 — CABRIZ

DOC BRANCO COLH. SEL. 2013

€ 3,55 — DÃO — 12,5% vol.

ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

CASTAS **ENCRUZADO, BICAL, MALVASIA FINA, CERCEAL BRANCO.**

COR — Amarelo palha, limpo e brilhante.

AROMA — Intenso em notas de flores brancas e pólen das mesmas, frutos citrinos, fresco e jovem, muito apelativo.

SABOR — Elegante, notas de maçã verde, pera, casca de citrinos, complexo, com bom corpo e volume, acidez perfeita, termina persistente.

DÃO SUL SOC. VITIVINICOLA
T. +351 232 960 140



16,3 — € 3,95

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS

DOC BRANCO 2013

DOURO — 12,5% vol.

ENÓLOGOS
JOÃO SILVA E SOUSA - FRANCISCO BAPTISTA

CASTAS
VINHAS VELHAS

COR
Amarelo citrino, suave, brilhante.

AROMA
Com boa fruta, nuances tropicais, fresco e muito mineral, elegante.

SABOR
Encorpado, exuberante, com perfil e personalidade bem vincada, boa acidez, bela estrutura, deixa um final persistente e cativante.

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS, LDA
APARTADO 57
3834-907 GAFANHA DA ENCARNAÇÃO
T. +351 234 329 530
F. +351 234 329 531
luacheia.info@gmail.com
www.winesandwinemakers.pt



16.5 — PORTA DA CALADA

REG TINTO 2012

€ 3,39 — ALENTEJO — 14,5% vol.

ENÓLOGO
EDUARDO CARDEAL

CASTAS **ARAGONEZ, TRINCADEIRA, SYRAH.**

COR — Âmbar claro, cristalina.

AROMA — Predominante em notas de amêndoas, nozes, ligeiro anis, fumados, toque de caramelo, fresco e exótico.

SABOR — Intensa em notas tostadas, fumo, frutos secos, com frescura notória, balsâmico, com bela estrutura, termina persistente e sedutora.

HERDADE DA CALADA
BCH – COM. DE VINHOS
T. +351 266 470 030

BEBER JÁ — GUARDAR — BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



16,3 MAR DA PALHA
REG BRANCO 2013

€ 3,90 LISBOA 13% vol.

ENÓLOGO **SANDRA TAVARES DA SILVA**

CASTAS **SAUVIGNON BLANC**

COR Amarelo citrino, tons esverdeados, brilhante.

AROMA Intenso em notas de frutos tropicais, maracujá, nuances de ervilhas e favas frescas, mineral.

SABOR Boa entrada na boca, equilibrado, boa acidez, com personalidade, bom corpo e volume, sedutor, termina longo.

CASA AGRICOLA DAS MIMOSAS
T. +351 263 769 317



16,3 VALE DOS BARRIS
REG TINTO 2011

€ 3,50 PENÍNSULA DE SETÚBAL 14% vol.

ENÓLOGO **LUÍS SILVA**

CASTAS **SYRAH**

COR Granada intenso, concentrado, limpo.

AROMA Intenso em frutos vermelhos e silvestres maduros, compota de amora, nuances tostadas e de especiarias.

SABOR Vivo, com boa acidez, frutado, taninos macios, com bom corpo e volume, estrutura cativante, termina longo e harmonioso.

ADEGA COOPERATIVA DE PALMELA
T. +351 212 337 020



16 POUSIO
REG BRANCO 2013

€ 3,99 ALENTEJO 12,5% vol.

ENÓLOGO **LUÍS DUARTE – NUNO ELIAS**

CASTAS **ROUPEIRO, ANTÃO VAZ, VERDELHO.**

COR Amarelo citrino com ligeiros tons esverdeados, límpido.

AROMA Intenso em notas florais, elegante, depois chegam as frutas, com destaque para as citrinas.

SABOR Boa estrutura, entra na boca com bom corpo e volume, jovem, complexo, citrino, tem boa acidez, gastronómico, deixa um final persistente e muito apelativo.

CASA AGRICOLA HMR
HERDADE MONTE DA RIBEIRA
T. + 351 217 958 188



16,3 DONA ERMELINDA
DOC BRANCO 2013

€ 3,89 PALMELA 13,5% vol.

ENÓLOGO **JAIME QUENDERA**

CASTAS **FERNÃO PIRES, ARINTO, ANTÃO VAZ, CHADONNAY.**

COR Amarelo claro com ligeiros tons esverdeados, cristalino.

AROMA Intenso em notas de frutos tropicais maduros, suave madeira muito bem integrada, notas meladas.

SABOR Exuberante, conjunto muito equilibrado e apelativo, com boa acidez e frescura, bom corpo e volume, gastronómico, deixa um final envolvente e persistente.

CASA ERMELINDA FREITAS
T. +351 265 988 000
F. +351 265 988 004
geral@ermelindafreitas.pt
www.ermelindafreitas.pt

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



16 € 3,99

TONS DE DUORUM

DO TINTO 2012

DOURO 13,5% vol.

ENÓLOGO
JOSÉ MARIA SOARES FRANCO

CASTAS
TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ.

COR
Granada, limpo.

AROMA
Rico e denso. Notas de frutos pretos, com destaque para a ameixa preta seca, chocolate negro, urze.

SABOR
Volumoso, com paladar muito elegante, taninos com garra e garantia de longevidade, madeira muito bem integrada, final prolongado e cativante.

DUORUM VINHOS S.A.
T. +351 268 339 910
F. +351 268 339 918
duorum@duorum.pt
www.duorum.pt



16 QdoE

DOC BRANCO 2013

€ 3,80€ BAIRRADA 12,5% vol.

ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

CASTAS **BICAL**

COR Amarelo citrino, cristalino.

AROMA Elegante e harmonioso; intenso em notas de flores brancas e frutos citrinos, nuances de frutos tropicais e ligeiro pólen.

SABOR Na boca é muito equilibrado e sedutor, tem acidez correta, bom corpo e volume e deixa um final persistente.

QUINTA DO ENCONTRO – SOC. VITIV.
T. +351 232 960 140



16 MONTEFINO

REG TINTO 2009

€ 3,99 ALENTEJO 13% vol.

ENÓLOGO
FRANCISCO FINO

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, TRINCADEIRA, ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET.**

COR Rubi, limpo.

AROMA Complexo, elegante, a mostrar boas notas de frutos do bosque e flores.

SABOR Envolvente, com taninos aveludados mas firmes, acidez em bom plano, frutado, equilibrado, termina longo e harmonioso.

FRANCISCO B. FINO SOC. AGRICOLA
T. +351 245 208 342



16 KOPKE

DOC TINTO 2011

€ 3,99 DOURO 13,5% vol.

ENÓLOGO
RICARDO MACEDO

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTO CÃO.**

COR Rubi, limpo.

AROMA Harmonioso, com notas predominantes de frutos silvestres e do bosque, toque floral e madeira elegante.

SABOR Balsâmico, boa estrutura, taninos redondos, acidez correta, frutado, equilibrado, deixa um final longo e elegante.

SOGEVINUS FINE WINES
T. +351 223 746 660



16 MONTE DA CAPELA

DOC TINTO 2012

€ 3,95 ALENTEJO 14% vol.

ENÓLOGA
ALEXANDRA MENDES

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, TRINCADEIRA, ARAGONEZ.**

COR Rubi, limpo.

AROMA Elegante, predominantes em notas de frutos silvestres e pretos, ameixas, cerejas pretas, ameixa, framboesas e compota das mesmas.

SABOR Boa estrutura, entra na boca com bom corpo e volume, taninos vivos mas macios, acidez correta, fruta apelativa, deixa um final persistência.

MONTE DA CAPELA SOC. AGRICOLA E COM.
T. +351 286 858 637

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco


MARRIOTT
LISBON
sunset
WINE
PARTY
LISBON MARRIOTT HOTEL
05 18h00
SET 22h00
DJ TIAGO BAPTISTA
entrada LIVRE
copo de prova 3,50 €
COPRODUÇÃO
PURPLE
SUMMER
media&events
paixão pelo VINHO



16 ALTANO
DOC BRANCO 2013

€ 3,99 DOURO 12,5% vol.

ENÓLOGOS
CHARLES SYMINGTON – PEDRO CORREIA

CASTAS **MALVASIA FINA, VIOSINHO, RABIGATO, CÓDEGA DO LARINHO, MOSCATEL GALEGO.**

COR Amarelo claro, palha, limpo e cristalino.

AROMA Elegante; com sedutoras notas de frutos citrinos e flores brancas, de depois os frutos tropicais como o ananás e o maracujá.

SABOR A frescura está em grande destaque, jovem, mantém o perfil frutado, agora a sugerir cereja branca e lichias, deixa um final longo e apelativo.

SYMINGTON FAMILY ESTATES
T. +351 223 776 300
symington@symington.com
www.altano.pt
www.facebook.com/altanodouro



16 SÉQUITO
DOC BRANCO 2013

€ 2,90 VINHO VERDE 11,5% vol.

ENÓLOGO
JORGE SOUSA PINTO

CASTAS **AZAL, TRAJADURA, ARINTO, LOUREIRO.**

COR Amarelo pálido, limpo e brilhante.

AROMA Intenso no nariz, com destaque para as notas de frutos tropicais, especialmente ananás, suave presença de frutos citrinos.

SABOR É um bocadinho doce na entrada de boca, equilibrado pela acidez que mantém a estrutura, frutado, bom corpo e volume, termina longo e sedutor.

GARANTIA DAS QUINTAS SOC. AGRIC. E COM.
T. +351 229 571 700



16 QUINTA DE CURVOS
DOC BRANCO 2013

€ 3,65 VINHO VERDE 12% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO SOUSA

CASTAS **LOUREIRO**

COR Amarelo citrino, com reflexos dourados, limpo e cristalino.

AROMA Mineral, com notas cítricas muito intensas, ligeiro tropical.

SABOR Entrada de boca elegante, equilibrado, a acidez a balancear a doçura, mais complexo, mantém a fruta, termina longo e guloso.

QUINTA DE CURVOS SOC. AGRICOLA
T. +351 253 871 555



16 VALLE ZANGÃO
DOC TINTO 2011

€ 3,98 TEJO 13,5% vol.

ENÓLOGO
TIAGO ALVES

CASTAS **TRINCADEIRA, ARAGONEZ, CABERNET SAUVIGNON.**

COR Rubi com reflexos violáceos, límpido.

AROMA Intenso em notas de frutos silvestres maduros, ligeiro floral, cacau e derivados, notas tostadas, ligeiro cabedal.

SABOR Entrada doce, acidez correta, com taninos macios e redondos, notas vegetais e especiarias no final longo e harmonioso.

QUINTA VALE DO ARMO
T. +351 243 852 276

BEBER JÁ | GUARDAR | BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | **16.5 > 18.49** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco



16 FONTE DA SERRANA

REG BRANCO 2013

€ 2,98 ALENTEJO 12,5% vol.

ENÓLOGO
PEDRO PEREIRA GONÇALVES

CASTAS **ANTÃO VAZ, ARINTO.**

COR Amarelo citrino definido, limpo e brilhante.

AROMA Elegante, com notas de flores brancas e pólen das mesmas, doce, nuances frutadas a lembrar frutos tropicais e citrinos.

SABOR Cheio, envolvente, fresco, com bastante fruta citrina, boa mineralidade e juventude, deixa um final de boca gastronómico e persistente.

SOC. AGRICOLA D. DINIZ
T. +351 266 490 200



16 ADEGA DE PEGÕES

REG BRANCO COLH. SELEC. 2013

€ 3,30 PENÍNSULA DE SETÚBAL 13% vol.

ENÓLOGO
JAIME QUENDERA

CASTAS **CHARDONNAY, ARINTO, ANTÃO VAZ, VERDELHO.**

COR Amarelo palha, com ligeiros tons esverdeados, cristalino.

AROMA Mineral, intenso em notas de fruta tropical madura, e elegante madeira, muito bem integrada.

SABOR Encorpado e envolvente, com boa acidez e frescura, conjunto equilibrado com bela estrutura, mantém o perfil aromático, gastronómico, deixa um final persistente e apelativo.

COOP. AGRICOLA SANTO ISIDRO DE PEGÕES
T. +351 265 898 860



16 LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS

DOC TINTO 2012

€ 3,95 DOURO 14% vol.

ENÓLOGOS
JOÃO SILVA E SOUSA – FRANCISCO BAPTISTA

CASTAS **S/INF DE CASTAS – VINHAS VELHAS**

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Cativante; predominante em notas de frutos pretos compotados, com destaque para as amoras e os mirtilos, alguns frutos vermelhos mais discretos, especiarias no final.

SABOR Muito equilibrado, taninos bem presentes mas aveludados, acidez em bom plano, fruta elegante, deixa um final persistente.

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS
T. +351 234 329 530



16 QUINTA DA AVELEDA

REG BRANCO 2013

€ 3,99 MINHO 11,5% vol.

ENÓLOGO
MANUEL SOARES

CASTAS **LOUREIRO, ALVARINHO.**

COR Amarelo citrino, definido, brilhante.

AROMA Harmonioso, revela notas florais intensas aliadas a frutos citrinos e tropicais, como o maracujá e ananás.

SABOR Entra equilibrado, com bom corpo e volume, acidez refrescante a garantir boa apetência para gastronomia, elegante, termina longo e persistente.

AVELEDA S.A.
T. +351 255 718 200
F. +351 255 711 139
www.aveleda.pt
www.facebook.com/AveledaWines
www.pinterest.com/aveledaportugal
www.youtube.com/user/AveledaPortugal

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | **16.5 > 18.49** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco



16 QUINTA SANTA EUFÊMIA
DOC TINTO 2012

€ 3,50 DOURO 13,5% vol.

ENÓLOGA
ALZIRA CARVALHO

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA, TINTA AMARELA.**

COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso e cativante, com notas evidentes de frutos vermelhos e frutos pretos, maduros, aliados a notas florais como violetas e urzes.

SABOR Tem estrutura equilibrada, boa frescura, taninos macios mas firmes, mantém a fruta, termina persistente e elegante.

SOC. VITIV. QUINTA SANTA EUFÉMIA
T. +351 254 331 970
TM. +351 969 568 785 / +351 969 572 706
qtastaeufemia@qtastaeufemia.com
www.qtastaeufemia.com
Facebook: QUINTA DE SANTA EUFÉMIA



16 KOPKE
DOC BRANCO 2013

€ 3,99 DOURO 13% vol.

ENÓLOGO
RICARDO MACEDO

CASTAS **ARINTO, GOUVEIO, RABIGATO.**

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Harmonioso e sedutor, revela notas de frutos citrinos, algum frutos de pomar e fores brancas.

SABOR Elegante, tem boa acidez e frescura, bom corpo e volume, mantém a fruta, termina longo e persistente.

SOGEVINUS FINE WINES
T. +351 223 746 660



16 GUADALUPE
REG BRANCO 2013

€ 3,45 ALENTEJO 13% vol.

ENÓLOGOS
RUI REGUINGA – JOSÉ PORTELA

CASTAS **ANTÃO VAZ, ROUPEIRO, ARINTO.**

COR Amarelo citrino com ligeiros tons esverdeados, limpo e cristalino.

AROMA Intenso em notas de frutos tropicais, ananás e abacaxi, maracujá, fresco e sedutor.

SABOR Boa estrutura, volumoso, frutado, ligeiramente limonado, jovem, termina prolongado e elegante.

QUINTA DO QUETZAL
T. +351 284 441 618



16 HERDADE DA AJUDA
REG ROSÉ 2013

€ 3,95 ALENTEJO 13% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO VENTURA

CASTAS **CASTELÃO, ARAGONEZ.**

COR Rosado com tons salmão, limpo e brilhante.

AROMA Elegante, intenso em notas de frutos vermelhos, como morangos, framboesas e cerejas, toque de rebuçado.

SABOR Mantém o perfil frutado, tem boa acidez a conferir equilíbrio ao conjunto, bom corpo e volume, termina longo e sedutor.

HERDADE DA AJUDA NOVA SOC. AGRICOLA
T. +351 265 805 667

BEBER JÁ | GUARDAR | BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | **16.5 > 18.49** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco



16 AJUDA
REG BRANCO 2012

€ 3,49 ALENTEJO 13% vol.

ENÓLOGO **ANTÓNIO VENTURA**

CASTAS ARINTO, ANTÃO VAZ, VERDELHO.

COR Amarelo citrino, definido, com aspeto limpo e cristalino.

AROMA Jovem e elegante, sugere notas de frutos tropicais e exóticos, como manga, papaia, marmelo, pêssego.

SABOR Bela estrutura, muito equilibrado, com boa acidez e volume, fruta bem presente, deixa um final persistente e harmonioso.

HERDADE DA AJUDA NOVA SOC. AGRICOLA
T. +351 265 805 667



16 TORRE DE COIMBRA
DOC BRANCO 2013

€ 3,70 BAIRRADA 13% vol.

ENÓLOGO **SÓNIA MARTINS**

CASTAS S/INF

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Elegante, com notas de frutos citrinos e tropicais.

SABOR Fresco, com boa acidez, conjunto equilibrado, frutado, ligeiramente floral, termina longo e harmonioso.

LUSOVINI
T. +351 232 942 153

BEBER JÁ | GUARDAR | BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | **16.5 > 18.49** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco

PUB





15,8 DUAS MINAS — € 3,90

DOC TINTO 2011

DOURO 14,2% vol.

ENÓLOGA
PAULA MARTINS

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ.

COR
Rubi definido, limpo.

AROMA
Elegante, intenso em notas frutadas a sugerir frutos de baga e frutos silvestres, nuances de cedro, especiarias.

SABOR
Bom corpo e volume, taninos macios e bem integrados, acidez correta, conjunto harmonioso, ligeiro cacau, deixa um final longo e cativante.

SOC. AGRIC. QUINTA DO CALDEIRÃO, LDA
T. +351 965 586 221 / T. +351 963 967 679
quintadocaldeirao@gmail.com
www.facebook.com/quinta.caldeirao



15,8 ALTANO

DOC TINTO 2012

€ 3,99 DOURO 13,7% vol.

ENÓLOGOS
CHARLES SYMINGTON – PEDRO CORREIA

CASTAS **TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTA BARROCA.**

COR Granada, com boa concentração, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos, nuances florais, violetas, e mistura de pimentas.

SABOR Redondo, com taninos macios, perfil frutado, boa acidez, termina médiolongo e cativante.

SYMIGNTON FAMILY ESTATES
T. +351 223 776 300



15,8 CONDE DE VIMIOSO — € 2,99

REG BRANCO 2013

TEJO 13% vol.

ENÓLOGA
ANTONINA BARBOSA

CASTAS
ARINTO, FERNÃO PIRES.

COR
Amarelo citrino, claro, brilhante.

AROMA
Elegante, com sedutoras notas de frutos tropicais e exóticos, especialmente ananás e abacaxi, ligeiro floral.

SABOR
Fresco, frutado, com bom corpo e volume, deixa um final longo e harmonioso.

FALUA – SOCIEDADE DE VINHOS S.A.
T. +351 243 594 280
F. +351 243 594 289
www.falua.net
falua@falua.net



15,8 FLOR DE VISEU SELECTION

DOC TINTO 2009

€ 3,95 DÃO 13% vol.

ENÓLOGA
SÓNIA MARTINS

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO.**

COR Rubi com ligeiros tons violáceos, limpo.

AROMA Interessantes notas de frutos vermelhos maduros e toque de frutos pretos, nuances de cacau e derivados, especiarias.

SABOR Boa estrutura, taninos redondos, acidez correta, algumas notas de evolução, termina médio-longo.

ARES DO DÃO SOC. VITIV.
T. +351 232 942 153

BEBER JÁ | GUARDAR | BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



15,8 CASTELO DO SULCO
REG BRANCO 2013

€ 3,49 LISBOA 12% vol.

ENÓLOGOS
ANTÓNIO VENTURA – VERA MOREIRA

CASTAS **ARINTO, MOSCATEL GRAÚDO.**

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, cristalino.

AROMA Intenso em notas de frutos tropicais e sugestões de citrinos, com destaque para o limão e a lima.

SABOR Mais floral, a sugerir flor de laranjeira, sedutor, equilibrado, com boa acidez, bom volume, deixa um final de média persistência.

QUINTA DO GRADIL
T. +351 917 791 974 (enoturismo)



15,8 GUADALUPE
REG TINTO 2011

€ 3.45 ALENTEJO 13,5% vol.

ENÓLOGOS
RUI REGUINGA – JOSÉ PORTELA

CASTAS **ARAGONEZ, TRINCADEIRA, ALFROCHEIRO.**

COR Rubi, limpo.

AROMA Predominante em frutos vermelhos com destaque para a compota de framboesa.

SABOR Equilibrado, com taninos macios e boa acidez, deixa um final longo e frutado.

QUINTA DO QUETZAL
T. +351 284 441 618



15,8 € 2,49 VIA LATINA
DOC BRANCO 2013

VINHO VERDE 11% vol.

ENÓLOGO
JOÃO GASPAR

CASTAS
ARINTO, LOUREIRO, TRAJADURA.

COR
Amarelo citrino, claro, brilhante.

AROMA
Harmonioso, predominante em notas de frutos de pomar, como maçã, pera, pêssego e um toque de frutos citrinos.

SABOR
Fresco, jovem, frutado, bom para qualquer ocasião, deixa um final de boca elegante e persistente.

VERCOOPE – UNIÃO DAS ADEGAS COOPERATIVAS DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES UCRL.
T. +351 229 698 180 / T. +351 962 522 845
uniao.adegas@vercoope.pt
www.vercoope.pt
www.facebook.com/vercoope



15,8 TONS DE DUORUM
DOC BRANCO 2013

€ 3,99 DOURO 12% vol.

ENÓLOGO
JOSÉ MARIA SOARES FRANCO

CASTAS **VIOSINHO, RABIGATO, VERDELHO, ARINTO, MOSCATEL GALEGO BRANCO.**

COR Amarelo citrino, com suaves tons esverdeados, brilhante.

AROMA Os frutos citrinos a invadir o nariz, notas de limão e lima, depois ligeira tropicalidade e flores brancas.

SABOR Fresco, cativante, equilibrado, frutado, deixa um final persistente e harmonioso.

DUORUM VINHOS
T. +351 268 339 910



15,8 MONTES CLAROS
DOC TINTO 2012

€ 3,49 ALENTEJO 13,5% vol.

ENÓLOGO
ÓSCAR GATO

CASTAS **ARAGONEZ, SYRAH, TOURIGA NACIONAL.**

COR Granada com ligeiros tons violáceos, limpo.

AROMA Harmonioso, com cativantes notas de frutos vermelhos maduros e pimenta rosa.

SABOR Boa estrutura e equilíbrio, taninos macios, fresco, frutado, deixa um final longo e especiado.

ADEGA DE BORBA
T. +351 268 891 660

BEBER JÁ · GUARDAR · BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



15,8 — € 2,49

MARQUÊS DE MARIALVA

DOC BRANCO COLH. SELEC. 2013

BAIRRADA — 12,5% vol.

ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

CASTAS
ARINTO, BICAL, MARIA GOMES.

COR
Amarelo citrino, suaves tons esverdeados, brilhante.

AROMA
Elegante; intenso em notas de frutos tropicais com destaque para o ananás / abacaxi, flores brancas, tília e cidreira, toque citrino.

SABOR
Bom corpo e volume, fruta fresca em destaque, lima e limão, mostra boa acidez, harmonioso, termina longo.

ADEGA COOPERATIVA DE CANTANHEDE CRL
T. +351 231 419 540
F. +351 231 420 768
geral@cantanhede.com
www.cantanhede.com
www.facebook.com/Adega-Cooperativa-de-Cantanhede



15,8 — QUINTA DA ALORNA

REG BRANCO 2013

€ 3,39 TEJO — 13% vol.

ENÓLOGA
MARTTA REIS SIMÕES

CASTAS **ARINTO, FERNÃO PIRES.**

COR — Amarelo cítrico, com tons esverdeados, brilhante.

AROMA — Harmonioso, a mostrar notas de frutos tropicais e citrinos em maior destaque, especialmente ananás.

SABOR — Equilibrado, com bom corpo e volume, fresco e jovem, deixa um final de boca longo e cativante.

QUINTA DA ALORNA
T. +351 243 570 700



15,8 — VALE DE FORNOS

REG TINTO 2012

€ 3,90 TEJO — 13% vol.

ENÓLOGOS
NUNO MORAIS – JOÃO CORTES

CASTAS **SYRAH, CASTELÃO, CABERNET SAUVIGNON.**

COR — Rubi definido, limpo.

AROMA — Frutado, predominantes em notas de frutos silvestres e frutos pretos, como ameixa e cereja, ligeira especiaria e nuances tostadas.

SABOR — Entra na boca com bom corpo e volume, taninos redondos, acidez correta, madeira bem casada, final longo e apimentado.

QUINTA VALE DE FORNOS
T. +351 263 402 105



15,8 — BRIDÃO

DOC TINTO 2011

€ 2,90 TEJO — 14% vol.

ENÓLOGO
PEDRO GIL

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, CASTELÃO, TINTA RORIZ, TRINCADEIRA.**

COR — Granada, média concentração, límpido.

AROMA — Intenso em notas de fruta madura, com destaque para os frutos pretos, tosta suave e elegante, toque especiado.

SABOR — Harmonioso, com bom corpo e volume, taninos macios, ligeiro vegeta, acidez em bom plano, termina com boa persistência.

ADEGA COOP. DO CARTAXO
T. +351 243 770 987



15,5 — FREI JOÃO PORQUÊ?

DOC BRANCO 2013

€ 3,49 BAIRRADA — 12,5% vol.

ENÓLOGO
JOSÉ CARVALHEIRA

CASTAS **BICAL, MARIA GOMES, CERCEAL, CHARDONNAY.**

COR — Amarelo citrino, claro, brilhante.

AROMA — Muito agradável, intenso em notas florais, nuances de frutos citrinos, maçã.

SABOR — Vinho equilibrado na boca, com boa acidez e frescura, jovem e cativante, termina médio.

CAVES SÃO JOÃO
T. +351 234 743 118

BEBER JÁ — GUARDAR — BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



15,5 CIRANDA
REG TINTO 2013

€ 2,80 ALENTEJO 13,5% vol.

ENÓLOGO **ANTÓNIO SARAMAGO**

CASTAS **TRINCADEIRA, ARAGONEZ, SYRAH.**

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Jovem, muito frutado com ligeiras notas florais.

SABOR Harmonioso, taninos macios, boa estrutura, acidez correta, frutado, termina médio-longo.

HERDADE DOS COELHEIROS
T. +351 268 470 000



15,5 QUINTA DA ALORNA
REG TINTO 2011

€ 3,39 TEJO 13% vol.

ENÓLOGA **MARTTA REIS SIMÕES**

CASTAS **TINTA RORIZ, CASTELÃO, SYRAH, ALICANTE BOUSCHET.**

COR Rubi, com boa concentração, limpo.

AROMA Compota e geleia de frutos vermelhos, nuances tostadas a sugerir estágio em madeira de qualidade.

SABOR Com boa estrutura, revela bom corpo e volume, taninos macios, fruta envolvente, deixa um final médio longo e harmonioso.

QUINTA DA ALORNA
T. +351 243 570 700



15,5 HERDADE DO PINHEIRO
REG BRANCO 2013

€ 2,99 ALENTEJO 12% vol.

ENÓLOGO **LUÍS MORGADO LEÃO**

CASTAS **ANTÃO VAZ, ARINTO.**

COR Amarelo citrino, limpo e cristalino.

AROMA Harmonioso, cativante pelas notas de fruta fresca, como ananás ou abacaxi, flores discretas e toque mineral.

SABOR Fresco, jovem, equilibrado, mantém o perfil aromático, deixa um final elegante de média persistência.

SOC. AGRIC. SILVESTRE FERREIRA
T. +351 284 732 453



15,5 € 2,99 MARQUÊS DE MARIALVA
DOC ROSÉ 2013

BAIRRADA 12% vol.

ENÓLOGO **OSVALDO AMADO**

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, BAGA.**

COR Rosado suave, claro, brilhante.

AROMA Elegante; no nariz predominam as notas de frutos vermelhos com destaque para o morango, cereja e rebuçado dos mesmos.

SABOR Conjunto harmonioso e muito equilibrado, mantém o perfil frutado, tem bom corpo e volume, boa acidez e frescura, termina persistente e cativante.

ADEGA COOPERATIVA DE CANTANHEDE CRL
T. +351 231 419 540
F. +351 231 420 768
geral@cantanhede.com
www.cantanhede.com
www.facebook.com/Adega-Cooperativa-de-Cantanhede



15,5 ÁLBUM
REG TINTO 2012

€ 3,50 ALENTEJO 14% vol.

ENÓLOGOS **JOÃO SILVA E SOUSA – FRACISCO BAPTISTA**

CASTAS **ARAGONEZ, SYRAH, ALICANTE BOUSCHET.**

COR Granada definido, limpo.

AROMA Harmonioso, intenso em notas de frutos vermelhos, ligeiro vegetal e pimenta rosa.

SABOR Taninos macios, acidez correta, tem bom corpo e volume, frutado, termina médio-longo.

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS
T. +351 234 329 530

BEBER JÁ | GUARDAR | BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



15,5 — € 3,99

DALVA

DOP TINTO 2011

DOURO — 14% vol.

ENÓLOGO
JOSÉ MANUEL SOUSA SOARES

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTA BARROCA.

COR
Rubi definido, limpo.

AROMA
Harmonioso; no nariz os frutos vermelhos imperam, destaque também para notas florais e suaves nuances tostadas.

SABOR
Entra na boca com bom corpo e volume, mantém o perfil frutado, mas agora também com ligeiras notas de compota de frutos do bosque, a madeira bem interligada, a oferecer notas especiadas, os taninos estão aveludados e a acidez equilibrada, gastronómico; deixa um final persistente.

C. DA SILVA (VINHOS) S.A.
T. +351 223 746 040
www.cdasilva.pt
gran.cruz.geral@grancruz.pt



15,5 — COROA D'OURO

DOC BRANCO 2013

€ 3,99 DOURO — 13% vol.

ENÓLOGOS
JORGA MANUEL PINTÃO – LUÍS RODRIGUES

CASTAS **MALVASIA FINA, CÓDEGA, RABIGATO, VIOSINHO, MOSCATEL.**

COR — Amarelo suave, palha, cristalino.

AROMA — Intenso em notas de frutos citrinos e tropicais maduros, nuances de tília.

SABOR — Mais fresco, frutado, estrutura equilibrada, bom corpo e volume, deixa um final longo e harmonioso.

MANOEL D. POÇAS JUNIOR
T. +351 223 771 070



15,5 — MARQUÊS DE MONTEMOR

REG TINTO 2012

€ 3,35 ALENTEJO — 14% vol.

ENÓLOGO
DORINA LINDEMANN

CASTAS **TRINCADEIRA, ARAGONEZ, TOURIGA NACIONAL.**

COR — Granada, de média concentração, limpo.

AROMA — Discreto inicialmente, depois aparecem as notas de frutos pretos e especiarias.

SABOR — Mais intenso na boca, ameixa preta, cereja preta, mirtilos, boa acidez, taninos redondos, final médio-longo.

QUINTA DA PLANSEL
T. +351 266 898 920



15,5 — QUINTA SANTA EUFÊMIA

DOC BRANCO 2012

€ 3,50 DOURO — 12,5% vol.

ENÓLOGO
ALZIRA CARVALHO

CASTAS **MOSCATEL GALEGO BRANCO, VIOSINHO, RABIGATO, GOUVEIO.**

COR — Amarelo citrino, brilhante.

AROMA — Cativantes notas de frutos frescos, de pomar, ligeira mineralidade.

SABOR — Equilibrado e harmonioso, com boa acidez e frescura, termina longo e sedutor.

QUINTA SANTA EUFEMIA
T. +351 254 331 970



15,5 — SANTO GRAAL

DOC BRANCO 2012

€ 3,50 DOURO — 12% vol.

ENÓLOGO
BRUNO OLIVEIRA

CASTAS **VIOSINHO, FERNÃO PIRES, MALVASIA FINA.**

COR — Amarelo citrino, com tons esverdeados, límpido.

AROMA — Elegante, intenso em notas florais e de frutos citrinos, fresco e mineral.

SABOR — Acidez viva, frutado, com destaque para as notas de ananás, limão amarelo, com bom corpo, final médio-longo e harmonioso.

QUINTA DOS NOGUEIRÕES - VINHOS
T. +351 254 484 170

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | **16.5 > 18.49** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco



15,5 TAPADA DOS MONGES

DOC TINTO 2013

€ 3,89 VINHO VERDE 12% vol.

ENÓLOGO
GUILHERME PEREIRA

CASTAS **VINHÃO, AMARAL, PADEIRO.**

COR Violeta, intenso.

AROMA Compota de frutos pretos em evidencia, geleia de frutos vermelhos, mirtilos.

SABOR Taninos perfeitamente conjugados a tornar o conjunto agradável, frutado, com acidez correta, termina médio-longo e gastronómico.

VINHOS NORTE
T. +351 253 509 040



15,5 CASTELO DO SULCO

REG TINTO 2012

€ 3,49 LISBOA 13,5% vol.

ENÓLOGOS
ANTÓNIO VENTURA – VERA MOREIRA

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ, CASTELÃO.**

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Harmonioso, predominantemente frutado, a sugerir notas de frutos vermelhos, ligeiro vegetal.

SABOR Boa estrutura, taninos aveludados, frutado, boa acidez, termina longo.

QUINTA DO GRADIL
T. +351 917 791 974 (enoturismo)



15,5 CABRIZ

DOC ROSÉ 2013

€ 3,65 DÃO 12,5% vol.

ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO.**

COR Rosado, limpo e brilhante.

AROMA Cativante, destaque para as notas de frutos vermelhos bem integradas com as notas florais, rosas, cerejas e morangos.

SABOR Equilibrado, frutado, com boa acidez e frescura, bom corpo, termina médiolongo.

DÃO SUL – SOC. VITIVINICOLA
T. +351 232 960 140



15,5 AMNÉSIA

REG TINTO 2012

€ 2,99 ALENTEJO 13% vol.

ENÓLOGO
FILIPE SEVINATE PINTO – SUSANA CORREIA

CASTAS **ARAGONEZ, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON.**

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Elegante, a revelar notas de frutos vermelhos maduros, ligeiro vegetal a sugerir espargos, e nuances de chá inglês.

SABOR Entra na boca com bom corpo e volume, estrutura correta e equilibrada, taninos firmes mas suaves, frutado, termina persistente e sedutor.

SOCIEDADE AGRICOLA DO MONTE NOVO E FIGUEIRINHA, LDA
HERDADE DO MONTE NOVO E FIGUEIRINHA
7800-740 BEJA
T. +351 284 311 260
F. +351 284 311 269
www.montenovoefigueirinha.pt
adega@montenovoefigueirinha.pt

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



15,5 € 3,65

HERDADE DO PAÇO DO CONDE

REG BRANCO 2013

ALENTEJO 12,8% vol.

ENÓLOGO
RUI REGUINGA

CASTAS
ANTÃO VAZ, ARINTO.

COR
Amarelo citrino, claro, limpo e cristalino.

AROMA
Elegante, intenso em notas de frutos de caroço, como pêssego e alperce, pera e maça, ameixa amarela.

SABOR
Mantém o perfil frutado, tem estrutura equilibrada, bom corpo e volume, acidez refrescante e perfil gastronómico, termina longo e harmonioso.

SOC. AGRICOLA ENCOSTA DO GUADIANA, LDA
T. + 351 284 924 415
F. +351 284 924 417
www.pacodoconde.com
geral@encostadoguadiana.com
Facebook: HERDADE PAÇO DO CONDE



15,5 JARDIM DA ESTRELA

DOC BRANCO 2013

€ 3,50 DÃO 12,9% vol.

ENÓLOGOS
CARLOS LUCAS – LÚCIA FREITAS

CASTAS **MALVASIA FINA, BICAL, ENCRUZADO.**

COR Amarelo citrino, claro, cristalino.

AROMA Frutado intenso, com notas de frutos tropicais com destaque para o ananás, e frutos citrinos.

SABOR A acidez e frescura estão em destaque, acrescenta notas de maçã verde e maracujá, bom corpo e volume, de grande potencial gastronómico, deixa um final longo.

MAGNUM VINHOS
T. +351 232 096 414



15,5 TERRAS DO MINHO TOURIGA NACIONAL

DOC ROSÉ 2012

€ 3,19 VINHO VERDE 11% vol.

ENÓLOGO
CARLOS TEIXEIRA

CASTAS **TOURIGA NACIONAL**

COR Rosado carregado, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos, com destaque para os morangos frescos, cerejas e groselhas.

SABOR Tem boa acidez e frescura, perfil gastronómico, frutado e ligeiramente floral, termina longo.

QUINTA DA LIXA SOC. AGRIC.
T. +351 257 498 590



15,5 CONDE DE VIMIOSO

REG TINTO 2012

€ 2,99 TEJO 13,5% vol.

ENÓLOGA
ANTONINA BARBOSA

CASTAS **ARAGONEZ, AICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON.**

COR Granada definido, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos maduros e compotados, com destaque para o morango e a framboesa, geleia.

SABOR Equilibrado, com acidez correta e taninos aveludados, ligeira tosta bem integrada com a fruta, deixa um final longo e agradável.

FALUA SOC. DE VINHOS
T. +351 243 594 280



15,5 FRONTARIA

DOURO

€ 3,90 BAIRRADA 12,5% vol.

ENÓLOGO
PAULO COUTINHO

CASTAS **MALVASIA FINA, GOUVEIO, CÓDEGA DO LARINHO.**

COR Amarelo citrino, com ligeiros tons esverdeados, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos tropicais e do pomar, como maracujá, abacaxi, pêssego e ameixa amarela.

SABOR Equilibrado, frutado e fresco, a mostrar ligeiro floral, boa acidez e corpo, termina harmonioso.

QUINTA DO PORTAL
T. +351 225 512 028

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



15,5 QUINTA DA LAGOALVA TALHÃO 1

REG BRANCO 2013

€ 4,00 TEJO 13% vol.

ENÓLOGOS
DIOGO CAMPILHO – PEDRO PINHÃO

CASTAS **ARINTO, ALVARINHO, FERNÃO PIRES, SAUVIGNON, VERDELHO.**

COR Amarelo esverdeado, com reflexos dourados, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos citrinos e tropicais, ligeiro vegetal.

SABOR Frutado, com ligeiras notas florais, doçura mais evidente mas equilibrada pela acidez, termina longo.

QUINTA DA LAGOALVA DE CIMA
T. +351 243 559 070



15,5 JARDIM DA ESTRELA

DOC TINTO 2012

€ 3,50 DÃO 12,9% vol.

ENÓLOGOS
CARLOS LUCAS – LÚCIA FREITAS

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, ALFROCHEIRO.**

COR Rubi, limpo.

AROMA Predominantes em notas de frutos silvestres, ligeiras notas de evolução, pimenta preta, cedro.

SABOR Bom corpo e volume, equilibrado, acidez marcante, taninos redondos, final persistente.

MAGNUM VINHOS
T. +351 232 096 414



15,5 VIDIGUEIRA

€ 2,99

DOC TINTO ALENTEJO 2013

ALENTEJO 14% vol.

ENÓLOGO
LUÍS MORGADO LEÃO

CASTAS
TRINCADEIRA, ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET.

COR
Granada definido, limpo.

AROMA
Elegante, com notas intensas a frutos vermelhos, o estágio em madeira a sugerir frutos secos, baunilha, especiarias e subtil cacau.

SABOR
Macio, com taninos vivos, frutado, notas de grãos torrados, café, cacau, boa acidez, deixa um final persistente e intenso.

ADEGA COOP. VIDIGUEIRA, CUBA E ALVITO
T. +351 284 437 240
F. +351 284 437 249
www.vidigueira.pt
geral@adegavidigueira.pt
Facebook: Adega Cooperativa de Vidigueira



15,5 FREI JOÃO PORQUÊ

DOC TINTO 2011

€ 3,99 BAIRRADA 13,3% vol.

ENÓLOGO
JOSÉ CARVALHEIRA

CASTAS **BAGA, TOURIGA NACIONAL.**

COR Rubi

AROMA Elegante; destaque para as notas vegetais e florais, com presença suave de frutos pretos, é especiado e baunilhado.

SABOR Entra com bom volume na boca, taninos macios, acidez correta, madeira elegante bem integrada no conjunto, termina longo e harmonioso.

CAVES SÃO JOÃO
T. +351 234 743 118



15,5 AROMAS DAS CASTAS

VQPRD BRANCO GR. ESCOLHA 2013

€ 3,99 VINHO VERDE 11% vol.

ENÓLOGO
CARLOS TEIXEIRA

CASTAS **ALVARINHO, TRAJADURA.**

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, brilhante.

AROMA Intenso em notas de frutos citrinos e de pomar, lembrando maçã, pera e pêssego, flores brancas de flor de laranjeira.

SABOR Harmonioso, mantém o perfil frutado e floral, mineral, tem boa estrutura, acidez correta, termina longo.

QUINTA DA LIXA SOC. AGRIC.
T. +351 255 490 590

BEBER JÁ · GUARDAR · BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | **16.5 > 18.49** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco



15,5 € 3,00

ENCOSTAS DO XISTO

DOC ROSÉ 2013

VINHO VERDE 11% vol.

ENÓLOGO
RICARDO PEDROSA

CASTAS
ESPADEIRO

COR
Rosa com tons salmão, suave, brilhante.

AROMA
Elegante, notas florais bem conjugadas com frutos vermelhos frescos, como morango, framboesa e cereja rijal.

SABOR
Na boca é muito equilibrado, com boa estrutura, revela acidez crocante, intenso em morango e muito floral, tem perfil gastronómico, bom corpo e volume, deixa um final longo e seco.

VASCO FARIA S.A.
T. + 351 228 341 000
F. +351 228 324 227
comercial@encostadoxisto.pt
www.encostadoxisto.pt
www.facebook.com/encostadoxisto



15,5 RAMA & SELAS

DOC TINTO 2011

€ 3,40 BAIRRADA 14% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO SELAS

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, BAGA, MERLOT, SYRAH.**

COR Granada, limpo.

AROMA Predominante em notas de frutos pretos, suave floral, especiarias.

SABOR Frutado mais intenso, taninos macios, redondo, termina médio.

RAMA & SELAS
T. +351 239 914 278



15,5 QdoE

DOC TINTO 2011

€ 3,60 BAIRRADA 13,5% vol.

ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

CASTAS **MERLOT, BAGA.**

COR Rubi, limpo.

AROMA Notas de fruta madura, compotada, rebuçado de framboesa, nuances vegetais.

SABOR Bom corpo e volume, fruta bem integrada, boa acidez, taninos promissores, termina longo.

QUINTA DO ENCONTRO SOC. VITIV.
T. +351 232 960 140



15,5 ADEGA DE BORBA

DOC BRANCO 2013

€ 2,99 ALENTEJO 13% vol.

ENÓLOGO
ÓSCAR GATO

CASTAS **ANTÃO VAZ, ARINTO, ROUPEIRO.**

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Notas intensas de fruta fresca, citrinos e tropicais.

SABOR Equilibrado e sedutor, mantém o perfil, mostra frescura e apetência para acompanhar gastronomia, deixa um final longo.

ADEGA DE BORBA
T. +351 268 891 660



15,5 CORTELLO

REG TINTO 2012

€ 3,00 LISBOA 13% vol.

ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

CASTAS **ARAGONEZ, CASTELÃO.**

COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso em notas de fruta madura, com nuances de baunilha, toque floral.

SABOR Entrada doce, taninos presentes, algum vegetal, boa estrutura, equilibrado, termina médio.

MARTIM JOANES – GRADIL SOC. VITIV.
T. +351 232 960 140

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



15,5 BSE
REG BRANCO 2013

€ 3,50 PENÍNSULA DE SETÚBAL 12% vol.

ENÓLOGO
DOMINGOS SOARES FRANCO

CASTAS **ANTÃO VAZ, FERNÃO PIRES, ARINTO.**

COR Amarelo citrino definido, aspeto limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, com destaque para frutos de caroço como o pêssego e o alperce e frutos tropicais.

SABOR Equilibrado, com boa frescura, frutado, termina médio-longo.

JOSÉ MARIA DA FONSECA
T. +351 212 197 500



15,5 HERDADE DO PESO VINHA DO MONTE
DOC TINTO 2012

€ 3,99 ALENTEJO 14% vol.

ENÓLOGO
LUÍS CABRAL DE ALMEIDA

CASTAS **N.D.**

COR Rubi, definido, limpo.

AROMA Predominante em notas de frutos vermelhos maduros nuances de frutos silvestres e toque floral.

SABOR Bom corpo e volume, frutado, com estrutura equilibrada, acidez em bom plano, taninos aveludados, deixa um final de boca longo.

SOGRAPE VINHOS
T. +351 227 850 300



15,5 € 3,65
HERDADE DO PAÇO DO CONDE
REG TINTO 2012

ALENTEJO 14,6% vol.

ENÓLOGO
RUI REGUINGA

CASTAS
ARAGONEZ, TRINCADEIRA, ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL.

COR
Granada definido, aspeto limpo.

AROMA
Harmonioso, com predominantes notas de frutos do bosque (pretos e vermelhos), toque de ameixa preta e compota de cereja.

SABOR
Frutado, equilibrado, com taninos aveludados mas firmes, acidez em bom plano, deixa um final de boca agradável e de média intensidade.

SOC. AGRICOLA ENCOSTA DO GUADIANA, LDA
T. + 351 284 924 415
F. +351 284 924 417
www.pacodoconde.com
geral@encostadoguadiana.com
Facebook: HERDADE PAÇO DO CONDE



15,5 PÉROLA
REG BRANCO 2013

€ 2,79 DURIENSE 12% vol.

ENÓLOGO
JOSÉ MACHADO

CASTAS **MALVASIA FINA, GOUVEIO, VIOSINHO, RABIGATO.**

COR Amarelo citrino, cristalino.

AROMA Harmonioso, com notas evidentes de frutos frescos e flores brancas.

SABOR Equilibrado, com boa acidez e estrutura, termina longo e cativante.

VINHOS BORGES
T. +351 225 855 000



15,5 PERENE
DOC BRANCO 2013

€ 4,00 TÁVORA-VAROSA 12,7% vol.

ENÓLOGA
LÚCIA CARVALHO

CASTAS **SAUVIGNON BLANC, GOUVEIO.**

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Intenso em notas de maracujá.

SABOR Elegante, frutado, com boa frescura e acidez, termina longo e harmonioso.

JOSÉ VISEU CARVALHO E FILHOS
T. +351 254 331 820

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | **16.5 > 18.49** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco



15,5 € 3,49

CASTELO DO SULCO

REG ROSÉ 2013

LISBOA 11,5% vol.

ENÓLOGOS
ANTÓNIO VENTURA – VERA MOREIRA

CASTAS
TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL, CASTELÃO.

COR
Rosado definido, limpo e brilhante.

AROMA
Elegante, com evidentes notas de frutos vermelhos, com destaque para morangos frescos, cerejas pretas e framboesas.

SABOR
Muito equilibrado, revela excelente relação entre a doçura e a acidez, mantém a fruta em bom plano, tem bom volume, e deixa um final de boca harmonioso.

QUINTA DO GRADIL - SOCIEDADE VITIVINÍCOLA
www.quintadogradil.pt
info@quintadogradil.pt
T. +351 917 791 974 (enoturismo)



15,5 GUADALUPE

REG ROSÉ 2013

€ 3,45 ALENTEJO 13% vol.

ENÓLOGOS
RUI REGUINGA – JOSÉ PORTELA

CASTAS **ARAGONEZ, SYRAH.**

COR Rosado definido, limpo e brilhante.

AROMA Harmonioso, predominantes em notas de frutos vermelhos como morangos e framboesas.

SABOR Bom corpo e volume, bom equilíbrio entre a doçura e a acidez, frutado, termina longo.

QUINTA DO QUETZAL
T. +351 284 441 618



15,5 CURVOS

DOC ROSÉ 2013

€ 3,65 VINHO VERDE 11,5% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO SOUSA

CASTAS **ESPADEIRO, VINHÃO.**

COR Rosa pink, cristalino.

AROMA Intenso em notas de morangos frescos, cerejas, ginjas, amoras e framboesas.

SABOR Equilibrado, com boa acidez e frescura, frutado, bom corpo e volume, gastronómico, deixa um final longo e harmonioso.

QUINTA DE CURVOS SOC. AGRIC.
T. +351 253 871 555



15,5 CAIADO

REG BRANCO 2013

€ 3,99 ALENTEJO 12,5% vol.

ENÓLOGOS
RUI REGUINGA – CARLOS RODRIGUES

CASTAS **VERDELHO, ARINTO, ANTÃO VAZ.**

COR Amarelo citrino, com ligeiros tons esverdeados, limpo.

AROMA Discreto mas elegante, predominantes notas de frutos citrinos e ligeira tropicalidade.

SABOR Com acidez correta e refrescante, notas de lima e limão em destaque, equilibrado, termina com harmonia.

ADEGA MAYOR
T. +351 268 699 440



15,5 FLOR DE VISEU SELECTION

DOC BRANCO 2013

€ 3,95 DÃO 13% vol.

ENÓLOGA
SÓNIA MARTINS

CASTAS **ENCRUZADO, CERCEAL BRANCO, MALVASIA FINA.**

COR Amarelo citrino com abundantes tons esverdeados, límpido.

AROMA Essencialmente citrino, lima, limão, tangerina.

SABOR Jovem e fresco, mantém o perfil frutado intenso, equilibrado, deixa um final harmonioso.

ARES DO DÃO SOC. VITIV.
T. +351 232 942 153

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



15,5 VILA JARDIM
DOC ROSÉ 2013

€ 3,98 TEJO 11,5% vol.

ENÓLOGO **TIAGO ALVES**

CASTAS **ARAGONEZ, TOURIGA NACIONAL.**

COR Rosa definido, limpo.

AROMA Com predominantes notas de frutos vermelhos, rebuçado de morango e framboesas frescas.

SABOR Mantém o perfil frutado, acidez refrescantes e boa estrutura, final longo e harmonioso.

QUINTA VALE DO ARMO
T. +351 241 852 276



15,5 SERRADO
DOC BRANCO 2012

€ 3,50 DÃO 13% vol.

ENÓLOGO **ANTÓNIO MACHADO**

CASTAS **BICAL, ENCRUZADO, MALVASIA FINA, VERDELHO.**

COR Amarelo citrino com abundantes tons esverdeados, brilhante.

AROMA Agradável, é um vinho predominantemente citrino, com ligeiro toque vegetal, mineral, a sugerir nuances de marmelo e maça verde.

SABOR Intensamente frutado, com destaque para as notas de lima e limão, é um vinho fresco, com bom volume, que deixa um final longo.

QUINTA DO SERRADO
T. +351 232 642 428



15,5 POUSIO
REG ROSÉ 2013

€ 3,99 ALENTEJO 12% vol.

ENÓLOGOS **LUÍS DUARTE – NUNO ELIAS**

CASTAS **ARAGONEZ, TRINCADEIRA, SYRAH.**

COR Rosa casca de cebola, limpo.

AROMA Floral, com notas de frutos vermelhos e cereja.

SABOR Boa frescura e acidez, estrutura equilibrada, frutado, jovem, termina longo e harmonioso.

CASA AGRICOLA HMR – HERDADE MONTE DA RIBEIRA
T. +351 217 958 188



15,5 € 3,20
ADEGA DE FAVAIOS
DOC BRANCO 2013

DOURO 13% vol.

CASTAS
VIOSINHO, GOUVEIO, ARINTO.

COR
Amarelo citrino claro, brilhante.

AROMA
Intenso em frutos citrinos e flor de laranjeira, elegante.

SABOR
Bom corpo e volume, equilibrado, bastante frutado, mantém o toque floral, com boa acidez e frescura, é um vinho muito gastronómico, termina longo.

ADEGA COOPERATIVA DE FAVAIOS
T. +351 259 949 166
F. +351 259 958 345
www.adegadefavaios.pt
ginafrancisco@adegadefavaios.com.pt
www.facebook.com/adegadefavaios



15,5 TORRE DE COIMBRA
DOC TINTO RESERVA 2010

€ 3,70 BAIRRADA 13,5% vol.

ENÓLOGA **SÓNIA MARTINS**

CASTAS **TINTA PINHEIRA, TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, BAGA, TINTA AMARELA.**

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Frutado intenso, com especial destaque para os frutos vermelhos maduros.

SABOR Equilibrado, com taninos redondos, frutado, boa acidez, termina com média intensidade.

LUSOVINI
T. +351 232 942 153

BEBER JÁ · GUARDAR · BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | **16.5 > 18.49** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco



15,3 — € 3,20

ADEGA DE FAVAIOS

DOC TINTO 2011

DOURO — 13.7% vol.

CASTAS
TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTA BARROCA.

COR
Rubi definido, limpo.

AROMA
Elegante, intenso em notas de frutos vermelhos maduros, violetas e flores do monte.

SABOR
Boa estrutura e equilíbrio, mantém o perfil frutado, tem taninos macios mas firmes, acidez em bom plano, promissor, gastronómico, termina com média persistência e algumas notas especiadas.

ADEGA COOPERATIVA DE FAVAIOS
T. +351 259 949 166
F. +351 259 958 345
www.adegadefavaios.pt
ginafrancisco@adegadefavaios.com.pt
www.facebook.com/adegadefavaios



15,5 PATO FRIO

DOC BRANCO SELEÇÃO 2013

€ 3,40 — ALENTEJO — 13% vol.

ENÓLOGO **PAULO LAUREANO**

CASTAS **ANTÃO VAZ, ARINTO, SÍRIA.**

COR Amarelo citrino, límpido.

AROMA Predominante em notas de frutos tropicais e citrinos.

SABOR Mineral, tem boa frescura, ligeiro vegetal, muito citrino, bom corpo e volume, deixa um final de boca longo.

RIBAFREIXO
T. +351 289 050 877



15,3 BRIDÃO CLÁSSICO

DOC BRANCO 2013

€ 2,70 — TEJO — 13.2% vol.

ENÓLOGO **PEDRO GIL**

CASTAS **FERNÃO PIRES**

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Frutado, com predominantes notas de frutos tropicais a sugerir maracujá e abacaxi, alguns frutos citrinos e suave floral.

SABOR Bom corpo e volume, acidez correta e frescura, floral mais intenso, equilibrado, deixa um final harmonioso.

ADEGA COOPERATIVA DO CARTAXO
T. +351 243 770 987



15,5 ENCOSTAS DO XISTO

DOC BRANCO 2013

€ 3,90 — VINHO VERDE — 12% vol.

ENÓLOGO **RICARDO PEDROSA**

CASTAS **LOUREIRO**

COR Amarelo citrino com intensos tons esverdeados, brilhante.

AROMA Elegante, muito floral, com notas de frutos citrinos e tropicais, no final sentese alguma mineralidade.

SABOR Tem bom corpo e volume, estrutura equilibrada, boa acidez, crocante, mantém o perfil frutado com destaque para os citrinos, como limão amarelo, pêssego pouco maduro, ameixas amarelas e flores brancas, termina médio-longo.

VASCO FARIA
T. +351 228 341 000



15,3 MARQUÊS DE MONTEMOR

REG BRANCO 2013

€ 3,35 — ALENTEJO — 12,5% vol.

ENÓLOGA **DORINA LINDEMANN**

CASTAS **ARINTO, GOUVEIO, ALVARINHO.**

COR Amarelo claro, palha, limpo e brilhante.

AROMA Discreto, depois de alguma agitação aparecem notas de frutos de pomar, como maçã, pera, pêssego, ameixa.

SABOR Equilibrado, com bom corpo e volume, fresco, frutado mais evidente, termina médio e harmonioso.

QUINTA DA PLANSEL
T. +351 266 898 920

BEBER JÁ | GUARDAR | BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



15,3 REVOLTA
DOC BRANCO 2013

€ 4,00 DOURO 12,5% vol.

ENÓLOGO
LUÍS SOARES DUARTE

CASTAS **RABIGATO, VIOSINHO, MALVASIA FINA.**

COR Amarelo intenso, limpo.

AROMA Discreto mas elegante, notas de frutos de pomar maduros, casca de melão e flores brancas.

SABOR Boa frescura, floral mais intenso, tília, mineral, com bom corpo, deixa um final médio-longo.

VEREDAS DO DOURO SOC. AGRICOLA
T. +351 226 313 025



15,3 POUSIO
REG TINTO 2012

€ 3,99 ALENTEJO 14% vol.

ENÓLOGOS
LUÍS DUARTE – NUNO ELIAS

CASTAS **SYRAH, TRINCADEIRA, ARAGONEZ.**

COR Granada, limpo.

AROMA Frutado intenso, com destaque para os frutos vermelhos bem maduros. Toque floral e balsâmico.

SABOR Frutado, taninos macios, boa estrutura, boa acidez, final de boca longo e harmonioso.

CASA AGRICOLA HMR
HERDADE MONTE DA RIBEIRA
T. +351 217 958 188



15,3 VALE DOS BARRIS
REG BRANCO 2013

€ 1,95 PENÍNSULA DE SETÚBAL 12,5% vol.

ENÓLOGO
LUÍS SILVA

CASTAS **MOSCATEL**

COR Amarelo citrino com alguns tons esverdeados, límpido.

AROMA Com notas de frutos citrinos e flores brancas, bem como flor de laranjeira e tília.

SABOR Frutado e floral, tem boa acidez e frescura, equilibrado, deixa um final de boca médio-longo.

ADEGA COOPERATIVA DE PALMELA
T. +351 212 337 020



15,3 € 1,99
TERRAS DE FELGUEIRAS
DOC ROSÉ 2013

VINHO VERDE 9,5% vol.

ENÓLOGO
JOÃO GASPAR

CASTAS
ESPADEIRO

COR
Rosado com ligeiros tons salmão, limpo e brilhante.

AROMA
Cativante pelas notas de morangos, framboesas e cerejas vermelhas frescas.

SABOR
Muito equilibrado, com perfil gastronómico, mantém a fruta e perfil, tem boa acidez e termina médio e harmonioso.

VERCOOPE – UNIÃO DAS ADEGAS COOPERATIVAS DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES UCRL.
T. +351 229 698 180 / T. +351 962 522 845
uniao.adegas@vercoope.pt
www.vercoope.pt
www.facebook.com/vercoope



15,3 TERRAS DE PIAS
REG BRANCO 2013

€ 2,99 ALENTEJO 12.7% vol.

ENÓLOGA
ALEXANDRA MENDES

CASTAS **ARINTO, NTÃO VAZ, ROUPEIRO.**

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Cheio de frescura e juventude, predominante em notas de frutos citrinos.

SABOR Leve e fresco, elegante, deixa um final de boca longo.

MONTE DA CAPELA SOC. AGRIC. E COMERCIAL
T. +351 284 858 637

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | **16.5 > 18.49** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco



15 ARCA NOVA
DOC BRANCO SECO 2013

€ 3,10 VINHO VERDE 10.5% vol.

ENÓLOGOS
FERNANDO MACHADO – HENRIQUE LOPES

CASTAS **LOUREIRO, ARINTO, TRAJADURA.**

COR Amarelo palha, brilhante.

AROMA Intenso em notas de frutos tropicais, com destaque para a manga, ligeiro citrino fresco e maçã verde.

SABOR É equilibrado na boca, direto, com a acidez a equilibrar a doçura evidente, bom corpo e volume, harmonioso, termina médio-longo, com um toque de mineralidade e ousadia.

QUINTA DAS ARCAS – SOC. AGRICOLA, LDA
VALONGO – PT
T. + 351 224 157 810
F. +351 224 157 811
info@quintadasarcas.com
www.quintadasarcas.com
Loja online: www.quintadasarcas.com/lojadaquinta/
www.facebook.com/quintadasarcas



15,3 VERITAS
DOC BRANCO 2012

€ 2,49 PALMELA 13,5% vol.

ENÓLOGO
FILIPE CARDOSO

CASTAS **ANTÃO VAZ, ARINTO, ROUPEIRO, MOSCATEL.**

COR Amarelo citrino

AROMA Intenso em notas de frutos tropicais e citrinos, nuances de lichias, floral e toque vegetal.

SABOR Equilibrado, com bom corpo e volume, fresco, frutado, suave, deixa um final longo e agradável.

SIVIPA – SOC. VITIV. DE PALMELA
T. +351 212 351 264



15 CABRIZ
DOC TINTO COLH. SELEC. 2010

€ 3,55 DÃO 12,5% vol.

ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

CASTAS **ALFROCHEIRO, TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL.**

COR Rubi, limpo.

AROMA Discreto mas equilibrado, com notas de frutos vermelhos maduros e alguns frutos pretos.

SABOR Taninos macios e envolventes, com boa acidez, corpo e volume, termina médio-longo.

DÃO SUL – SOC. VITIVINICOLA
T. +351 234 742 102



15 LOIOS
REG BRANCO 2013

€ 2,99 ALENTEJO 12,5% vol.

ENÓLOGO
JOÃO PORTUGAL RAMOS

CASTAS **ARINTO, RABO DE OVELHA, ROUPEIRO.**

COR Amarelo palha, brilhante.

AROMA Elegante; muito citrino, com destaque para as notas de limão e lima, flores brancas, mineral.

SABOR Mineralidade bem presente, mantém o perfil frutado, tem boa acidez e frescura, termina médio-longo.

J. PORTUGAL RAMOS VINHOS
T. +351 268 339 910

BEBER JÁ | GUARDAR | BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



15 DALVA
DOP BRANCO 2013

€ 3,99 DOURO 12% vol.

ENÓLOGO
JOSÉ MANUEL SOUSA SOARES

CASTAS **S/INF.**

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Frutado e floral intenso, com destaque para os frutos tropicais, notas de ananás em evidencia.

SABOR Bom corpo e volume, intenso, guloso, frutado, notas de ameixa amarela, maracujá e fruta de polpa branca, a precisar de um bocadinho mais acidez, termina médio-longo.

C. DA SILVA (VINHOS)
T. +351 223 746 040



15 HERDADE DA BARROSINHA
REG BRANCO 2013

€ 2,50 PENÍNSULA DE SETÚBAL 13,6% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO SARAMAGO

CASTAS **FERNÃO PIRES, ARINTO, VERDELHO, MOSCATEL.**

COR Amarelo citrino, límpido.

AROMA Predominantes notas de frutos tropicais e citrinos, suave floral.

SABOR Simples mas bem feito, equilibrado, com boa acidez, fruta discreta, final médio.

HERDADE DA BARROSINHA
T. +351 266 623 142



15 QUINTA DAS CORRIÇAS
DOC BRANCO COLH. SELC. 2013

€ 3,50 TRÁS-OS-MONTES 12,5% vol.

ENÓLOGO
LUÍS SAMPAIO ARNALDO

CASTAS **S/INF**

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Citrino e tropical, notas de frutos de polpa branca, simples mas bem feito.

SABOR Fresco, frutado, leve, conjunto equilibrado e muito agradável, termina médiolongo e harmonioso.

SOC. AGRIC. QUINTA DAS CORRIÇAS
T. +351 278 711 889



15 PENEDO GORDO
REG TINTO 2013

€ 3,50 ALENTEJO 13,5% vol.

ENÓLOGO
FERNANDO MACHADO – HENRIQUE LOPES

CASTAS **ARAGONEZ, TRINCADEIRA, ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL.**

COR Granada, com boa concentração, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos, geleia de marmelo, elegante.

SABOR Redondo, encorpado, com bastante fruta vermelha madura, toque de cacau, complexo e sedutor, termina longo e persistente.

HERDADE PENEDO GORDO
BORBA – PT
T. + 351 224 157 810
F. + 351 224 157 811
info@quintadasarcas.com
www.penedogordo.com
Loja online: www.quintadasarcas.com/lojadaquinta/
www.facebook.com/quintadasarcas

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | **16.5 > 18.49** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco



15 HEAD ROCK — € 3,99

DOC TINTO 2013

TRÁS-OS-MONTES — 12% vol.

ENÓLOGO
FRANCISCO MONTENEGRO - CARLOS BASTOS

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ.

COR
Violeta definido, concentrado, limpo.

AROMA
Intenso em notas de frutos vermelhos maduros, amoras, nuances florais, harmonioso.

SABOR
Na boca é redondo, com boa estrutura, bom corpo e volume, taninos macios mas firmes, bastante fruta, guloso, acidez correta, termina longo.

CARLOS BASTOS
VINHA: ARCOSSÓ, VIDAGO
ADEGA: ESTRADA NACIONAL 2, N.º 25
5450-082 VILA POUCA DE AGUIAR
T. + 351 918 634 059 / T. +351 917 258 239
carloscostabastos@gmail.com
www.facebook.com/HeadRockWine



15 SANTO GRAAL
DOC TINTO 2012

€ 3,33 — DOURO — 13% vol.

ENÓLOGO
BRUNO OLIVEIRA

CASTAS **TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTA FRANCISCA.**

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Frutado, intenso em notas de frutos vermelhos maduros, toque vegetal e floral.

SABOR Equilibrado, com acidez moderada, taninos macios, frutado, termina longo.

QUINTA DOS NOGUEIRÕES - VINHOS
T. +351 254 484 170



15 REVOLTA
DOC TINTO 2011

€ 4,00 — DOURO — 13,5% vol.

ENÓLOGO
LUÍS SOARES DUARTE

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA, TINTA BARROCA, TOURIGA FÊMEA.**

COR Rubi com algumas notas de evolução, limpo.

AROMA No nariz revela notas vegetais, caruma de pinheiro, flores secas, e só depois notas discretas de fruta vermelha compotada, ligeiro floral.

SABOR Na boca entra seco, com acidez marcante, mais frutado, tem taninos macios, e deixa um final especiado de média persistência.

VEREDAS DO DOURO SOC. AGRIC.
T. +351 225 313 025



15 ARCA NOVA
DOC ROSÉ 2013

€ 3,50 — VINHO VERDE — 11,5% vol.

ENÓLOGOS
FERNANDO MACHADO – HENRIQUE LOPES

CASTAS **ESPADEIRO**

COR Rosado definido, limpo e brilhante.

AROMA Discreto mas elegante, intenso em notas de frutos vermelhos.

SABOR Boa estrutura, equilibrado, notas de morangos e framboesas em destaque, termina médio-longo.

QUINTA DAS ARCAS SOC. AGRICOLA
T. +351 225 157 810



15 PALESTRA
DOC TINTO 2012

€ 4,00 — DOURO — 13% vol.

ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

CASTAS **TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA, TINTA BARROCA.**

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Fruta vermelha, notas de cedro e especiarias.

SABOR Acidez marcante, taninos bem presentes e macios, equilibrado, frutado, termina médio-longo.

ENCOSTAS DO DOURO – SOC. VITIVINICOLA
T. +351 232 960 140

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | **16.5 > 18.49** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco



15 PERIQUITA
REG ROSÉ 2013

€ 3,99 PENÍNSULA DE SETÚBAL 12,2% vol.

ENÓLOGO
DOMINGOS SOARES FRANCO

CASTAS **CASTELÃO, ARAGONEZ, TRINCADEIRA.**

COR Rosado definido, limpo.

AROMA Intenso em notas de groselha e ginja, morangos e rebuçado dos mesmos.

SABOR Harmonioso, com acidez equilibrada, jovem, frutado, termina médio.

JOSÉ MARIA DA FONSECA
T. +351 212 197 500



15 PORTA VELHA – VALLE PRADINHOS
DOP TINTO 2011

€ 3,90 TRÁS-OS-MONTES 14% vol.

ENÓLOGO
RUI CUNHA

CASTAS **TINTA RORIZ, TINTA AMARELA, TOURIGA NACIONAL.**

COR Rubi, límpido.

AROMA Destaque para a compota de frutos silvestres e frutos vermelhos mais frescos.

SABOR Bons taninos, boa acidez, estrutura correta, deixa um final frutado de média persistência.

MARIA ANTÓNIA P. DE AZEVEDO MASCARENHAS
T. +351 229 352 237



15 PACATO
REG TINTO 2010

€ 3,00 ALENTEJO 13% vol.

ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

CASTAS **TINTA RORIZ, TRINCADEIRA, ALICANTE BOUSCHET.**

COR Granada, limpo.

AROMA Frutado, com notas de evolução.

SABOR Equilibrado, taninos macios e boa acidez, deixa um final agradável.

HERDADE MONTE DA CAL
T. +351 232 960 140



15 ERBON
DOC BRANCO 2012

€ 3,50 TRÁS-OS-MONTES 13,5% vol.

ENÓLOGA
LÍGIA CRUZ

CASTAS **VIOSINHO, ARINTO, CHARDONNAY.**

COR Amarelo citrino, suave, brilhante.

AROMA Intenso em frutos citrinos, alguns frutos de pomar e flores brancas, mineral.

SABOR Exuberante, com notas de evolução, mas positiva, fruta madura, bom corpo e volume, termina médio-longo.

CASA GRANDE DO SEIXO
QUINTA DA CASA GRANDE DO SEIXO
SEIXO
5425-102 LOIVOS
T. + 351 276 341 106 / T. +351 939 858 482
www.casagrandedoseixo.pt
geral@casagrandedoseixo.pt
www.facebook.com/erbon.vinhos
www.facebook.com/enoturismo.seixo

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | 16.5 > 18.49 . Muito bom | 14.5 > 16.49 . Bom | 12.5 > 14.49 . Médio | 10.5 > 12.49 . Fraco



15 — € 2,50

CAMPELO

DOC BRANCO 2013

VINHO VERDE — 10.5% vol.

ENÓLOGO
VÍCTOR RODRIGUES

CASTAS
LOUREIRO, ARINTO, TRAJADURA, AVESSO.

COR
Amarelo citrino, claro, limpo e cristalino.

AROMA
Harmonioso, com discretas mas elegantes notas de frutos citrinos e flor de laranjeira.

SABOR
Fresco e gastronómico, frutado, com boa estrutura, deixa um final de boca de média intensidade.

CAVES CAMPELO S.A.
T. +351 253 831 399
WWW.CAMPELO.PT
FACEBOOK: CAVES CAMPELO



15 — CASA DE VILA VERDE

DOC BRANCO 2013

€ 2,15 VINHO VERDE — 11% vol.

ENÓLOGO
JOÃO GRAVE

CASTAS **LOUREIRO, ARINTO, TRAJADURA.**

COR — Amarelo citrino com nuances esverdeadas, cristalino.

AROMA — Especialmente mineral, citrino e tropical, com notas florais, fresco.

SABOR — Equilibrado, com bom corpo e volume, frutado, acidez bem presente, termina médio-longo e harmonioso.

CASA DE VILA VERDE – CASA SANTOS LIMA
T. +351 263 760 621



15 — QUINTA DA LIXA

VEQPRD BRANCO 2013

€ 3,09 VINHO VERDE — 11,5% vol.

ENÓLOGO
CARLOS TEIXEIRA

CASTAS **LOUREIRO, TRAJADURA.**

COR — Amarelo citrino com tons esverdeados, brilhante.

AROMA — Doce, floral, com notas de frutos tropicais, ananás, e algumas nuances cítricas.

SABOR — Tem boa acidez, mantém as notas frutadas, mais citrino, toranja, seco, bom corpo e volume, termina médio-longo.

QUINTA DA LIXA – SOC. AGRICOLA
T. +351 255 490 590



15 — TAPADA DOS MONGES

DOC BRANCO 2013

€ 3,19 VINHO VERDE — 11% vol.

ENÓLOGO
GUILHERME PEREIRA

CASTAS **LOUREIRO, ARINTO, TRAJADURA.**

COR — Amarelo citrino, brilhante.

AROMA — Intenso em notas de maça verde, ananás / abacaxi e outros frutos tropicais frescos, mineral.

SABOR — É fresco, tem boa profundidade, mantém o perfil frutado, a doçura a impor-se um bocadinho mas sem prejudicar, termina médio-longo.

VINHOS NORTE
T. +351 253 509 040



15 — QUINTA DA PENINA

DOP BRANCO 2013

€ 25.00 ALGARVE — 13% vol.

ENÓLOGO
LUÍS RODRIGUES

CASTAS **S/INF.**

COR — Amarelo citrino, cristalino.

AROMA — Predominante em notas de frutos de pomar com polpa branca frescos, nuances de flores brancas.

SABOR — Discreto mas elegante, é um vinho equilibrado, com frescura, notas florais mais intensas, deixa um final de boca médio-longo.

QUINTA DA PENINA VINHOS
T. +351 283 085 550

BEBER JÁ — GUARDAR — BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | **16.5 > 18.49** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco



15 ARROBEIROS
DOC TINTO RESERVA 2011

€ 2,99 DOURO 14% vol.

ENÓLOGO
LUÍS RODRIGUES

CASTAS **TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA BARROCA.**

COR Rubi, limpo.

AROMA Notas de frutos vermelhos e silvestres maduros, especiarias, ligeiro vegetal.

SABOR Na boca destaca-se pelo corpo envolvente, taninos bem presentes, vivo, intenso, deixa um final médio-longo.

JOÃO RUSSO MONTEIRO
T. +351 254 484 112



15 COROA D'OURO
DOC TINTO 2012

€ 3,99 DOURO 12,3% vol.

ENÓLOGOS
JORGE MANUEL PINTÃO – LUÍS RODRIGUES

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTA BARROCA.**

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos silvestres, com destaque para framboesas, ligeiro floral.

SABOR Equilibrado, tem taninos macios, fruta bem integrada, boa acidez, final médiolongo.

MANOEL D. POÇAS JUNIOR
T. +351 224 771 070

BEBER JÁ | GUARDAR | BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | **16.5 > 18.49** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco

PUB





15 MAR DA PALHA
REG ROSÉ 2013

€ 3,90 LISBOA 13% vol.

ENÓLOGA
SANDRA TAVARES DA SILVA

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ.**

COR Rosado com tonalidades salmão, límpido.

AROMA Traço mineral, floral, com notas de morangos, framboesas e amoras.

SABOR Entrada doce na boca, a acidez presente a equilibrar, o álcool bastante presente, prejudicando um bocadinho, frutado, termina médio.

CASA AGRICOLA DAS MIMOSAS
T. +351 264 769 317



15 ADEGA DE PIAS
REG ROSÉ 2013

€ 3,20 ALENTEJO 14% vol.

ENÓLOGA
ALEXANDRA MENDES

CASTAS **ARAGONEZ, TOURIGA NACIONAL.**

COR Rosado definido, brilhante.

AROMA Discreto mas elegante, com notas de frutos vermelhos e pétalas de rosa.

SABOR Morangos e framboesas em destaque, acidez a equilibrar o conjunto, final de média intensidade.

MONTE DA CAPELA – SOC. AGRICOLA E COMERCIAL
T. +351 284 858 637



15 ROVISCO PAIS
REG TINTO RESERVA 2009

€ 3,50 PENÍNSULA DE SETÚBAL 13,5% vol.

ENÓLOGO
JAIME QUENDERA

CASTAS **CASTELÃO FRANCÊS, TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON.**

COR Granada, de média concentração, limpo.

AROMA As notas tostadas em maior evidência, transmitindo nuances de frutos secos, baunilha e ligeiro toque de especiarias.

SABOR A madeira a sobressair, taninos aveludados, estrutura correta, bom volume, acidez correta, termina médio-longo.

COOPERATIVA AGRICOLA SANTO ISIDRO DE PEGÕES
T. +351 265 898 860



15 ADEGA PONTE DA BARCA
DOC BRANCO COLH. SELEC. 2013

€ 3,51 VINHO VERDE 11% vol.

ENÓLOGO
JOSÉ ANTAS OLIVEIRA

CASTAS **LOUREIRO**

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Predominante em notas de frutos citrinos e flor de laranjeiros.

SABOR Equilibrado, com boa frescura e fruta, bom corpo e volume, deixa um final de média persistência.

VINIVERDE – PROM. E COM. DE VINHOS VERDES
T. +351 258 455 084



15 ABALADIÇO
REG BRANCO 2013

€ 3,60 TEJO 11,5% vol.

ENÓLOGO
HERNANI MAGALHÃES

CASTAS **FERNÃO PIRES, ARINTO, TRINCADEIRA DAS PRATAS.**

COR Amarelo citrino, cristalino.

AROMA Discreto mas elegante, predominante em notas de frutos tropicais.

SABOR Mais intenso, agora com frutos citrinos, limão amarelo, algum floral, boa frescura, deixa um final médio e harmonioso.

CASAL DA FONTE - MSI
T. +351 263 094 425



15 ADEGA DE BORBA
DOC ROSÉ 2013

€ 2,99 ALENTEJO 12,5% vol.

ENÓLOGO
ÓSCAR GATO

CASTAS **ARAGONEZ, SYRAH.**

COR Rosa intenso, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos com destaque para a ginja, groselha e framboesa.

SABOR Equilibrado, frutado, boa relação acidez / doçura, termina médio-longo.

ADEGA DE BORBA
T. +351 268 891 660

BEBER JÁ | GUARDAR | BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | **16.5 > 18.49** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco



15 TERRAS DO PÓ

REG ROSÉ 2013

€ 2,89 PENÍNSULA DE SETÚBAL 12,5% vol.

ENÓLOGO **JAIME QUENDERA**

CASTAS **CASTELÃO, SYRAH.**

COR Rosa definido, brilhante.

AROMA Intenso em notas de cereja, lichias e morangos.

SABOR Fresco, frutado, com notas de rebuçado, acidez a suportar um final médio mas muito agradável.

CASA ERMELINDA FREITAS
T. +351 265 988 000



15 VARANDA DO CASTELO

DOC TINTO RESERVA 2011

€ 2,95 BEIRA INTERIOR 14.5% vol.

ENÓLOGO **LUÍS A. A. RIBEIRO**

CASTAS **TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL.**

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Notas de fruta madura, balsâmico, baunilhado e tosta elegante.

SABOR Acidez marcante, taninos domesticados, bom corpo e volume, final longo.

ADEGA COOPERATIVA DE PINHEL

T. +351 272 413 352

BEBER JÁ · GUARDAR · BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | **16.5 > 18.49** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco

PUB



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Vinhos Verdes por excelência

VIA LATINA ALVARINHO

BEST OF VINHO VERDE EM 2014 E 2012.
MEDALHA DE OURO E O TROPHY AWARD
NO INTERNATIONAL WINE CHALLENGE EM 2013.

50º ANIVERSÁRIO 1964 - 2014

Vercoope VINHO VERDE PORTUGAL

WWW.VERCOOPE.PT



15 RAMA & SELAS
DOP ROSÉ 2013

€ 3,40 BAIRRADA 12% vol.

ENÓLOGO **ANTÓNIO SELAS**

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, BAGA, PINOT NOIR.**

COR Rosa velho, claro, límpido.

AROMA Floral, com notas de frutos vermelhos, framboesas e morangos frescos.

SABOR Entrada fresca, tem boa acidez, mantém o perfil frutado, bom corpo e volume, termina médio-longo, com um ligeiro toque mineral.

RAMA & SELAS
T. +351 239 914 278



15 CARDAL
REG ROSÉ 2013

€ 2,79 TEJO 12,5% vol.

ENÓLOGA **MARTTA REIS SIMÕES**

CASTAS **TINTA RORIZ, SYRAH.**

COR Rosado definido, limpo e brilhante.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos com especial destaque para as cerejas e as ginjas.

SABOR Frutado, com bom equilíbrio e frescura, deixa um final harmonioso.

QUINTA DA ALORNA
T. +351 243 570 700



15 CAIADO
REG TINTO 2013

€ 3,99 ALENTEJO 13.5% vol.

ENÓLOGOS **RUI REGUINGA – CARLOS RODRIGUES**

CASTAS **ARAGONEZ, TRINCADEIRA, ALICANTE BOUSCHET.**

COR Rubi com suaves tons violeta, limpo.

AROMA Fresco, com notas de frutos vermelhos frescos e compota de morangos.

SABOR Equilibrado, com taninos macios, acidez correta, deixa um final de média persistência e frutado.

ADEGA MAYOR
T. +351 268 699 440



15 HERDADE DO PINHEIRO VINHAS NOVAS
REG TINTO 2012

€ 2,99 ALENTEJO 14,5% vol.

ENÓLOGO **LUÍS MORGADO LEÃO**

CASTAS **SYRAH, TOURIGA NACIONAL.**

COR Granada definido, limpo.

AROMA Frutado, com destaque para as notas de frutos vermelhos e silvestres compotados.

SABOR Fresco, algo mentolado, com boa estrutura e equilíbrio, taninos macios, termina médio-longo.

SOC. AGRIC. SILVESTRE FERREIRA
T. +351 284 732 453



15 S. CAETANO
DOC BRANCO 2013

€ 3,00 VINHO VERDE 12,5% vol.

ENÓLOGOS **WINE LORDS**

CASTAS **ARINTO**

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, brilhante.

AROMA Revela um aroma fresco e muito frutado, com notas intensas a maracujá e abacaxi, exótico.

SABOR Na entrada de boca é fresco, gaseificado, com alguma doçura, sem desequilibrar, agora a aparecerem também os frutos citrinos, muito agradável de beber, termina médio-longo.

QUINTA DA TORRE
T. +351 919 391 781



15 JP AZEITÃO
REG ROSÉ 2013

€ 2,19 PENÍNSULA DE SETÚBAL 13,5% vol.

ENÓLOGA **FILIPA TOMÁZ DA COSTA**

CASTAS **MOSCATEL ROXO, TRINCADEIRA, TOURIGA FRANCA.**

COR Rosado, limpo.

AROMA Frutado, com notas de cereja e morangos, mais intenso em pétalas de rosa.

SABOR Equilibrado, com boa estrutura, mais floral, deixa um final fresco e agradável.

BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL
T. +351 212 198 060

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | **16.5 > 18.49** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco



15 VIDIGUEIRA
DOC BRANCO 2013

€ 2,99 ALENTEJO 13,5% vol.

ENÓLOGO **LUÍS MORGADO LEÃO**

CASTAS **ANTÃO VAZ, ARINTO, PERRUM.**

COR Amarelo citrino, definido, brilhante.

AROMA Elegante; com notas de frutos tropicais, coco, ligeiro floral e mineral, com traços subtis de baunilha.

SABOR Tem bom corpo e volume, é fresco, equilibrado, com bom perfil gastronómico, termina médio-longo.

ADEGA COOP. DE VIDIGUEIRA, CUBA E ALVITO
T. +351 284 437 240



15 PÉROLA
REG TINTO 2011

€ 2,79 DURIENSE 12,5% vol.

ENÓLOGO **JOSÉ MACHADO**

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTA BARROCA.**

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos frescos, ligeira especiaria.

SABOR Fresco, mentolado, frutado, com boa acidez, taninos redondos, final harmonioso.

PRODUTOR: VINHOS BORGES
T. +351 224 855 000



15 MARQUÊS DE MONTEMOR
REG ROSÉ 2013

€ 3,35 ALENTEJO 12,5% vol.

ENÓLOGA **DORINA LINDEMANN**

CASTAS **CASTELÃO, ARAGONEZ.**

COR Rosado intenso, limpo.

AROMA Harmonioso, revela notas de frutos vermelhos, especialmente morangos frescos e framboesas maduras.

SABOR Equilibrado, com boa acidez e frescura, termina médio-longo.

QUINTA DA PLANSEL
T. +351 268 898 920



15 SERRAS DE AZEITÃO
REG BRANCO 2013

€ 2,89 PENÍNSULA DE SETÚBAL 13,5% vol.

ENÓLOGA **FILIPA TOMÁZ DA COSTA**

CASTAS **FERNÃO PIRES, VERDELHO, ARINTO.**

COR Amarelo citrino, claro, limpo.

AROMA Discreto mas elegante, com notas de frutos tropicais e citrinos.

SABOR Na boca é mais intenso, mostra notas de ananás, tem boa frescura, termina harmonioso.

BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL
T. +351 212 198 060



15 PALAVRAR
DOC TINTO SELECTION 2012

€ 3,70 DOURO 13,5% vol.

ENÓLOGA **SÓNIA MARTINS**

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ.**

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Notas de compota de frutos vermelhos, morangos e framboesas.

SABOR Discreto mas bem feito, com taninos suaves, frutado, acidez correta, final de média intensidade.

ARES DO DOURO – SOC. VITIV.
T. +351 232 942 153



15 MONTE DAS TALHAS
REG BRANCO 2013

€ 3,50 ALENTEJO 12% vol.

ENÓLOGO **LUÍS DUARTE**

CASTAS **ANTÃO VAZ, ROUPEIRO, ARINTO, RABO DE OVELHA.**

COR Amarelo citrino definido, limpo e brilhante.

AROMA Discreto mas elegante, a revelar frutos citrinos, limão amarelo e lima, notas de pêssego.

SABOR Frutado, equilibrado, com acidez correta, deixa um final médio-longo.

ANTÓNIO MANUEL BAIÃO LANÇA
T. +351 284 441 712

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | **16.5 > 18.49** . Muito bom | **14.5 > 16.49** . Bom | **12.5 > 14.49** . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco



15 PORTA DA CALADA
REG BRANCO 2013

€ 3,39 ALENTEJO 13% vol.

ENÓLOGO **EDUARDO CARDEAL**

CASTAS **ANTÃO VAZ, VERDELHO.**

COR **Amarelo citrino, definido, limpo e cristalino.**

AROMA **Harmonioso e frutado com toque vegetal.**

SABOR **Melhor na boca, mais intenso, com bom corpo, fresco, notas de frutos tropicais, ligeiro citrino, termina médio-longo.**

HERDADE DA CALADA – BCH COMÉRCIO DE VINHOS
T. +351 266 470 030



15 SERRADO
DOC TINTO 2009

€ 3,50 DÃO 14% vol.

ENÓLOGO **ANTÓNIO MACHADO**

CASTAS **TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL, JAEN.**

COR **Rubi definido, limpo.**

AROMA **Frutos do bosque em destaque, flores discretas, notas balsâmicas.**

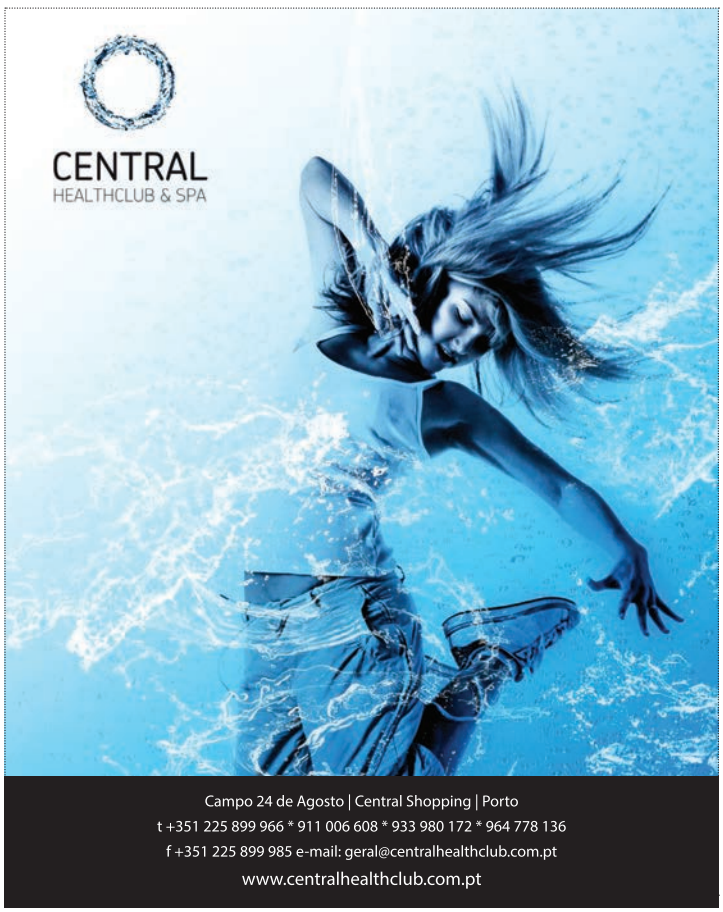
SABOR **Madeira bem integrada, a mostrar boa evolução, taninos redondos, acidez correta, deixa um final longo e especiado.**

QUINTA DO SERRADO
T. +351 232 642 428

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

18.5 > 20. Excelente | **16.5 > 18.49** | Muito bom **14.5 > 16.49** . Bom
12.5 > 14.49 . Médio | **10.5 > 12.49** . Fraco

PUB





15 VILA JARDIM
DOC BRANCO 2013

€ 3,98 TEJO 12,5% vol.

ENÓLOGO **TIAGO ALVES**

CASTAS **SÍRIA, ARINTO.**

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

AROMA **Discreto, depois de algum tempo mostra notas de frutos tropicais.**

SABOR **Fresco e jovem, com notas de ananás em destaque, acidez correta, final médio e equilibrado.**

QUINTA VALE DO ARMO
T. +351 241 852 276



15 MONTES DE LÁ
REG ROSÉ ALENTEJO

€ 2,90 ALENTEJO 12,5% vol.

ENÓLOGO **S/INF**

CASTAS **S/INF**

COR **Rosado com tons salmão, limpo.**

AROMA **Intenso em notas de frutos vermelhos, ligeiro floral.**

SABOR **Bom corpo e volume, acidez correta, fresco e elegante, termina médio.**

GRANDE PORTO
T. +351 225 663 220

SEJA RESPONSÁVEL, BEBA COM ELEGÂNCIA E MODERAÇÃO

Outros vinhos provados
brancos, rosados e tintos até 4,00€

FRUTADOS, EQUILIBRADOS E HARMONIOSOS:

14,8	MAR DE LISBOA REG LISBOA TINTO 2011
14,8	MURALHAS DE MONÇÃO DOC VINHO VERDE ROSÉ 2013
14,8	MONTES DE LÁ ALENTEJO TINTO 2012
14,8	VINHA DO ROSÁRIO REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO 2012
14,8	DOUDÃO DOC DOURO TINTO 2011
14,8	HERDADE DE MYRTUS REG TERRAS DO SADO TINTO 2008
14,8	JOSÉ PRETO DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO 2011
14,8	MALO TOJO REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO 2013
14,8	MIRAMONTANHA DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO 2010
14,8	PIORNOS DOC BEIRA INTERIOR BRANCO RESERVA 2013
14,8	TERRAS DE FELGUEIRAS DOC VINHO VERDE ESPADEIRO ROSÉ 2013
14,8	TERRAS DE FIALHO REG ALENTEJO TINTO 2011
14,8	PRIMAVERA DOC BAIRRADA TINTO 2011
14,8	VALE DOS BARRIS PINK REG PENÍNSULA DE SETÚBAL ROSÉ 2013
14,8	VINEA REG ALENTEJO TINTO 2013
14,8	ENCOSTAS DE VASSAL DOC TRÁS-OS-MONTES BRANCO CÓDEGA DO LARINHO 2013
14,8	MATEUS VINHO ROSÉ
14,5	ENCOSTAS DE VASSAL DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO TRINCADEIRA 2012
14,5	CIRANDA REG ALENTEJO 2013
14,5	LACÓBRIGA REG ALGARVE ROSÉ SYRAH 2013
14,5	SANTO GRAAL DOC DOURO ROSÉ 2013
14,5	LOIOS REG ALENTEJO TINTO 2013
14,5	PÉ POSTO DOC DOURO BRANCO 2012
14,5	CASA DE SAIME DOC BAIRRADA BRANCO 2013
14,5	RAMAS E SELAS DOP BAIRRADA BRANCO 2013
14,5	ANTÓNIO FUTURO DOC VINHO VERDE BRANCO ARINTO 2013
14,5	MURALHAS DE MONÇÃO DOC VINHO VERDE BRANCO 2013
14,5	SOCALCOS DO DOURO DOC VINHO VERDE BRANCO COLH. SELEC. 2013
14,5	ESTREIA DOC VINHO VERDE ROSÉ 2013
14,5	MADRESSILVA REG LISBOA ROSÉ LEVE 2013
14,5	SANTA VALHA DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO 2011
14,5	PORTA 6 REG LISBOA TINTO 2012
14,5	HERDADE DOS TEMPLÁRIOS DOC TEJO TINTO 2012
14,5	CASA DE SAIMA DOC BAIRRADA TINTO 2012
14,5	ABALADIÇO REG TEJO ROSÉ 2013
14,5	CASA DA TOJEIRA DOC VINHO VERDE BRANCO 2013
14,5	CASA DA TOJEIRA DOC VINHO VERDE PALHETE 2013
14,5	ENCOSTAS DE VASSAL DOC TRÁS-OS-MONTES ROSÉ BASTARDO 2013
14,5	GATÃO VINHO ROSÉ
14,5	HERDADE DE MYRTUS VINHO ROSÉ 2012
14,5	MALO TOJO REG PENÍNSULA DE SETÚBAL ROSÉ 2013
14,5	MALO TOJO REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO 2012
14,5	MUROS DE VINHA DOC DOURO ROSÉ 2013
14,5	PIORNOS DOC BEIRA INTERIOR TINTO RESERVA 2011
14,5	QUINTA DAS CORRIÇAS DOC TRÁS-OS-MONTES ROSÉ COLH. SELEC. 2013
14,5	TERRAS DE FIALHO REGG ALENTEJO BRANCO 2013
14,5	VALE DE FORNOS REG TEJO BRANCO 2013
14,5	VINEA REG ALENTEJO BRANCO 2013
14,5	GRÃO VASCO DOC DÃO BRANCO 2013
14,5	PRIMAVERA DOC BAIRRADA BRANCO 2012
14,5	ERBON REG TRÁS-OS-MONTES TINTO 2012
14,5	QUINTA DO CARNEIRO DOC ALENQUER TINTO 2012

COM AROMAS DISCRETOS, VINHOS SUAVES E HARMONIOSOS:

14,0	CIRANDA REG ALENTEJO BRANCO 2013
14,0	PINHEL DOC BEIRA INTERIOR BRANCO GRANDE ESCOLHA
14,0	FIGUEIRINHA REG ALENTEJO BRANCO 2013
14,0	FREI JOÃO PORQUÊ DOC BAIRRADA ROSÉ 2013
14,0	HERDADE DA BARROSINHA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL ROSÉ 2013
14,0	DORY REG LISBOA TINTO 2011
14,0	MONTE DE SEDA REG ALENTEJO TINTO 2012
14,0	LACÓBRIGA REG ALGARVE TINTO 2013
14,0	HERDADE DA BARROSINHA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO 2013
14,0	PERIQUITA ORIGINAL REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO 2012
14,0	PORCHES IGP ALGARVE TINTO 2010
14,0	ABALADIÇO REG DOC TEJO TINTO 2012
14,0	ADEGA PONTE DA BARCA DOC VINHO VERDE VINHÃO COLH. SELEC. 2013
14,0	CAMPELO DOC VINHO VERDE DOC ROSÉ 2013
14,0	CAMPELO DOC VINHO VERDE TINTO 2013
14,0	PIORNOS DOC BEIRA INTERIOR ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2012
14,0	QUINTA DO CARNEIRO DOC ALENQUER BRANCO 2013
14,0	SANTA VALHA FRESH DOC TRÁS-OS-MONTES BRANCO 2013
14,0	SOUTO GRANDE DOC VINHO VERDE BRANCO 2013
14,0	VALE DE FORNOS REG TEJO ROSÉ 2013
14,0	VV WINE DOC VINHO VERDE BRANCO 2013
14,0	XADREZ DOC VINHO VERDE BRANCO 2013
13,5	FERRO DOC VINHO VERDE TINTO 2013
13,5	LACÓBRIGA REG ALGARVE BRANCO MOSCATEL 2013
13,5	SÃO CAETANO DOC VINHO VERDE ROSÉ ESPADEIRO 2013
13,5	FONTE DA SERRANA REG ALENTEJO TINTO 2013
13,5	SÉQUITO DOC VINHO VERDE ROSÉ 2013
13,5	CONDE DE VIMIOSO REG TEJO ROSÉ 2013
13,5	CASA DA TOJEIRA DOC VINHO VERDE TINTO 2013
13,5	HEAD ROCK REG TRÁS-OS-MONTES BRANCO 2012
13,5	PINTA NEGRA REG LISBOA ROSÉ ARAGONEZ 2012
13,5	QUINTA DAS CORRIÇAS DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO 2012








10 FEST AÇORES'14




10 FEST AÇORES'14



10 Fest Açores 2014

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

Nesta sua terceira edição, o 10 Fest Açores voltou a reunir um belíssimo naipe de chefes de cozinha que confeccionaram 10 jantares de eleição em colaboração estreita com o staff e alunos da Escola de Formação Turística e Hoteleira dos Açores, entidade promotora e anfitriã deste que se vem afirmando como um dos mais importantes encontros gastronómicos do continente e ilhas.

O 10 Fest traduz-se em 10 dias de verdadeira "festa" culinária em que 10 chefes confeccionam outros tantos jantares. Tal como nas edições anteriores, todos os jantares tiveram lotação esgotada, tendo todos os lugares à mesa sido integralmente vendidos mal abriram as inscrições para o certame! Esta é a confirmação em absoluto de que existe nos Açores um público (local e forasteiro) ávido de novas experiências e descobertas gastronómicas, o que deveria poder encorajar os agentes económicos locais a lançarem-se sem receio para voos culinários mais ousados.

Os mais rasgados elogios por parte dos seis chefes estrangeiros e três do continente relativamente à excelência e qualidade dos produtos da "despensa açoriana" apenas vêm reforçar esta ideia que constituirá o "leitmotif" dos responsáveis da EFTH e do turismo local: colocar os Açores e os seus produtos no mapa gastronómico mundial.

Tendo tido a honra de ser convidado para cozinhar na edição do ano passado, fui desta vez agraciado com um convite privilegiado para fazer a cobertura jornalística do evento deste ano. Pude, assim, estar mais disponível e ter uma outra perspectiva da hercúlea tarefa que constitui organizar um encontro com esta dimensão. Para os cerca de 100 formandos que participam ativamente nas atividades, entre alunos de sala, cozinha e bar esta é uma ocasião



A EFTH convidou nove cozinheiros oriundos de sete países, que apresentaram um menu construído integralmente a partir de produtos Açorianos, tudo isto harmonizado com vinhos dos Açores.







única para interagirem e aprenderem com profissionais de méritos comprovados e de craveira internacional, para os formadores e restante staff da escola liderado pelo competentíssimo Filipe Rocha, diretor da EFTHA, trata-se de uma verdadeira maratona que começa muito antes do primeiro dia de festa e que se arrasta para bem além do último, pois o conjunto de valências do 10 Fest comporta também o acolhimento de convidados, tais como jornalistas nacionais e internacionais, a organização de visitas e encontros com produtores locais, provas de vinhos, palestras ou workshops, como foi o caso de uma muito divertida aula de panificação dada pelo chefe pasteleiro Mitch Stamm da Universidade Johnson & Wales, em Providence, cuja escola de culinária, com mais de 3500 alunos, será a maior do mundo. A escola Americana tem um protocolo de cooperação com a EFTH e o chefe Mitch vem anualmente dar aulas aos Açores. Tal como nas edições anteriores, confeccionou com os seus formandos todos os pães de todos os jantares do evento.

Para se ter uma ideia da abrangência deste festival no que toca à interação com as forças-vivas insulares, este ano até foi criado um prato de cerâmica especialmente para o 10 Fest, numa parceria criativa entre o designer Jorge Soares e o ceramista Ricardo Simas a quem coube a produção do prato que, segundo Filipe Rocha, "vai ao encontro da contemporaneidade e do conceito do próprio festival".

O prato foi utilizado em todos os jantares e teve um impacto positivo junto dos chefes e dos comensais.

Tal como nas edições anteriores, a EFTH decidiu convidar nove cozinheiros oriundos de sete países a que se juntaram os residentes Sandro Meireles e Pedro Oliveira, que tiveram uma prestação magistral no terceiro jantar do 10 Fest, apresentando um menu construído integralmente a partir de produtos Açorianos (que até incluiu charutos e café da Fajã dos Vimes em S. Jorge), tudo isto harmonizado com vinhos também dos Açores.

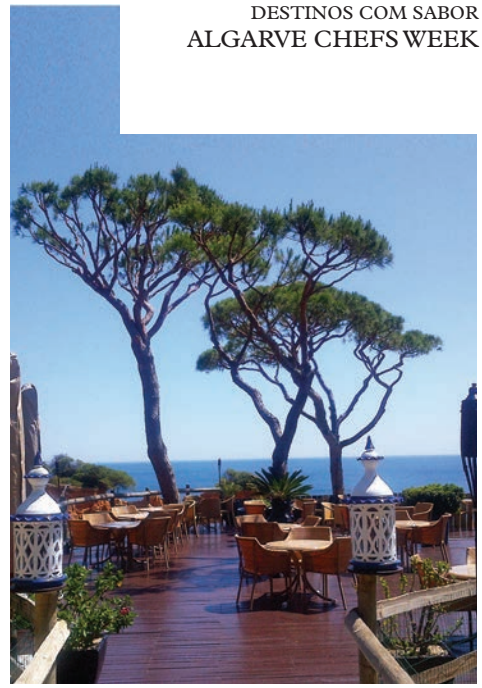
No primeiro jantar e para abrir as hostilidades Fernando Agrasar do restaurante as Garzas, uma estrela Michelin nas cercanias da Coruña, apresentou inspirados improvisos a partir de peixes locais como a cavala, a sardinha e a abrótea. Seguiu-se Helena Loureiro, uma portuguesa radicada no Canadá, proprietária dos restaurantes Helena & PortusCalle, em Montreal: Lagostim com Goraz e molho bisque, puré de inhame com salada de coentros e poejo foi uma das suas criações mais apreciadas. Albano Lourenço da Quinta das Lágrimas Hotel em Coimbra foi o protagonista do quarto jantar e brilhou com uma entrada de Cavala e Carapau com meloa de Santa Maria. Paulo Matos do Hotel Aquapura Douro apresentou "A Veja e a Horta" fazendo brilhar este excelente peixe dos Açores agrementado com os belíssimos vegetais regionais. O Americano Kevin Duffy, professor na Johnson & Wales University teve uma prestação didática aplicando técnicas clássicas para fazer brilhar os produtos locais elaborando belíssimos pratos como uma "bisque" de funcho assado com mexilhões ou gnochis de batata doce. O luso-descendente Rui Martins, formador da "Ducasse Education" regressou à EFTHA, que já havia visitado anteriormente para dar formação, apresentou um menu muito eclético que refletia as muitas influências dos diferentes locais onde trabalhou pelo mundo - sopa fria, sopa quente, leite creme de foie, atum com legumes Micaelenses "à Balinesa", "filet" de novilho, cheesecake de ananás dos Açores. Adam Gray, que detém uma estrela Michelin no restaurante Skylon, do Royal Festival Hall, em Londres, teve uma prestação muito sóbria em que se destacaram os dois primeiros pratos: uma "sopa branca" de tomate servida em chávena de café e um tártaro de atum com abacate muito conseguido. David Fischer do Hos Fischer, em Copenhaga, demonstrou grande respeito e admiração pelos peixes locais tendo trabalhado o Lírio numa marinada tradicional dinamarquesa como se de um "gravad" de salmão se tratasse e que serviu com um original gelado de mostarda. Ricardo Costa o talentoso e estrelado chefe do The Yeatman Hotel, em Vila Nova de Gaia, fechou com chave de ouro os jantares do 10 Fest deste ano, assessorado na harmonização de vinhos pelo sommelier João Pires. Um verdadeiro "show de bola", apresentando uma sucessão de grandes pratos que incluíram, e por esta ordem: cracas, lagosta, lírio, cherne, novilho em "sanduiche", esponja de iogurte de lima e ganache de chocolate com sorbet de ananás dos Açores.

E assim aconteceu a terceira edição do 10 Fest Açores.

Para o ano há mais e de certeza ainda melhor!











Algarve Chefs Week

> texto **João Pereira Santos e Manuel Baiôa**
> fotografias **D.R.**

De 23 a 30 de Maio decorreu a 4.ª edição do "Algarve Chefs Week" que reuniu oito Chefes Executivos dos restaurantes dos melhores hotéis do Algarve.

Desta vez, o "Algarve Chefs Week" pretendeu dar a provar as melhores iguarias da cozinha do interior do Algarve. Por isso os chefes basearam-se nos sabores mais tradicionais e rústicos do barrocal algarvio, mas deram-lhe um toque de modernidade.

Participamos num jantar, no restaurante "O Pescador", no Hotel Sheraton Algarve. O chefe Osvalde Silva apresentou o menu "Um passeio pelo Barrocal", onde nos presenteou com uma série de criações inspiradas no património gastronómico desta região algarvia. Confidenciou-nos o chefe (alemão de nascimento, sendo a sua mãe uma algarvia do Barrocal), que ao conceber este menu o tentou ir ao encontro dos sabores da sua infância. O resultado é uma cozinha sofisticada e criativa, mas sólida e de grande consistência, com sabores e texturas bem definidas.

Foi-nos apresentado o seguinte menu: Creme de Griséus com farinheira de S. Brás em duas texturas. Trata-se no fundo de uma recriação da tradicional sopa de ervilhas (localmente chamadas "griséus"), com os enchidos a formarem uma galette sobre a qual assenta um ovo de codorniz e uma rodela de morcela desconstruída. Tudo isto envolvido no caldo dos griséus, que envolve o prato e harmoniza os sabores. Tudo de uma aparente e desarmante simplicidade; seguiu-se a barriga de atum semi-corada, alho com coentros, terra de mogango e mostarda verde, com o Bonito primorosamente cozinhado, com o interior rosado quase cru a evidenciar a textura rica do peixe, cuja gordura natural foi bem equilibrada com a coentrada. O mogango estabeleceu a relação com as antigas hortas algarvias. A mostarda verde (wasabi?), apesar de acrescentar uma dimensão interessante à criação pareceu-nos algo exagerada pela intensidade do tempero que, por vezes, se sobrepunha ao resto. Apesar deste aspeto, uma criação segura e muito bem conseguida. Por fim a sobremesa, uma Espiral de figo, abóbora assada, mel de rosmaninho, Dukkah de amêndoa e sorbet de cereja negra, num grand finalle de se lhe tirar o chapéu. Uma homenagem aos produtos algarvios numa profusão de sabores e texturas de largo espectro gustativo. Brutal.

> Uma homenagem aos produtos algarvios numa profusão de sabores e texturas de largo espectro gustativo.

Nota menos positiva para os vinhos. O pairing proposto não nos pareceu estar à altura da excelência da comida. O espumante rosé (Sidónio de Sousa, ao que nos disseram) surgiu algo pobre e com a temperatura acima do recomendável. O Dona Maria Rosé deu boa conta do segundo prato, se bem que na nossa opinião funcionasse melhor um branco com mais estruturado, mineral e com maior acidez para equilibrar a gordura natural do peixe. A Amêndoa Amarga com gelo e lima, apesar da bondade da utilização de produtos locais pareceu-nos pouco adequada. Atrevemo-nos a sugerir um Porto Branco seco de 10 anos ou mesmo um Madeira pela sua salinidade voluptuosa.

Em jeito de conclusão, foi uma excelente iniciativa para dar a conhecer os sabores de um Algarve desconhecido.







A cozinha goesa

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

A gastronomia de Goa resulta do casamento harmonioso de duas cozinhas que sendo aparentemente muito diferentes, se complementam de um modo admirável, a indiana e a portuguesa.

Dos quase quatro séculos de trocas e miscigenações de produtos e processos, resultou uma gastronomia única que refina o melhor das outras duas. O resultado final é de tal forma interessante que a cozinha goesa é hoje apreciada em todo o mundo como uma das culinárias indianas mais complexas e interessantes pois, ao apoiar-se nos usos e costumes de duas culturas baseadas em religiões distintas, soube contornar as restrições de cada uma de modo a integrar o máximo de ingredientes possível. Assim, pode afirmar-se com segurança que a cozinha goesa é a primeira grande cozinha de fusão da era pós-colombiana.

Durante algum tempo Goa foi a capital do império português no Oriente e neste contexto de grande prosperidade e riqueza começaram a cultivar-se entre o Vice-Rei e os seus concidadãos modos de vida de tal modo opulentos que competiam em riqueza e refinamento com os da corte em Portugal. De tudo isto resultou que a culinária de indo-portuguesa se tornou de tal modo elaborada que os cozinheiros goeses começaram a ser cobiçados pelos poderosos da região, nomeadamente as elites inglesas que serviam o Império Britânico e alguns riquíssimos maharajas que lhes pagavam a peso de ouro para que lhes preparassem as mais deliciosas iguarias. O declínio do Império Português acabou por aplacar as diferenças entre as cozinhas das diferentes classes sociais ajudando a consolidar e democratizar a identidade culinária goesa. Muitas receitas que a aristocracia de origem portuguesa tentou preservar, ou elaborados pratos hindus a que só as castas mais importantes tinham acesso, popularizaram-se e passaram a comer-se até nas casas mais simples ou a ser vendidas nas casas de restauração popular e de comida de rua.

Ao longo de quase quinhentos anos, a cozinha indo-portuguesa foi-se modificando, evoluindo e adquirindo identidade. Assim, os pratos de origem portuguesa passaram a ser mais especiados e picantes, com aromas mais intensos e complexos, enquanto os pratos hindus que eram maioritariamente vegetarianos passaram a combinar-se com peixes, mariscos e até com algumas carnes que eram tabu (proibidas) pela religião. Num contexto de grande tolerância religiosa, os habitantes de crença muçulmana também deram a sua contribuição introduzindo ingredientes como o borrego ou o cabrito, os produtos lácteos e os frutos secos.

Hoje em dia, os bolinhos de bacalhau e as empadinhas de carne de porco, convivem com apas, paparis e chamuças, o pão com chouriço goês com os bójés de cebola ou de amaranto e os crépes de arroz. Come-se peixe de escabeche, sardinhas ou chicharros recheados com uma pasta picante de cebola, Sukem de Ameijoas, Ambotik de tubarão e de raia, caldo verde feito com espinafres em vez de couve, uma caldeirada muito apurada e picante, o arroz de caril à goesa que acompanha sempre com peixe frito, o chacuti de galinha, o bife de cebolada, iscas de fígado, leitão assado, cabidela de leitão, o conhecido vindalho que evoluiu a partir da vinha d'alhos portuguesa, o caril de galinha e de tantas outras carnes, peixes e mariscos (caril ou cari quer simplesmente dizer "mistura de especiarias" e cada casa tem as suas misturas), todos os tipos de legumes recheados, fugad de repolho cujo nome vem da palavra "refogado", uma grande variedade de pratos de arroz, não só cozinhado em grão como reduzido a farinha ou puré e cozinhado em crepes, panquecas ou em pastéis.

A doçaria goesa é também muito variada e interessante colhendo influências tanto na doçaria indiana relacionada com as oferendas religiosas (Prasad) como na doçaria conventual portuguesa. Há uma tal fusão entre as duas tradições culinárias que, por

vezes, é difícil determinar a origem de certas sobremesas que ainda hoje se comem tanto em Portugal como em Goa e mesmo no resto do continente indiano. Esse é o caso da bebinca que se crê ser originária do Alentejo mas que se universalizou como um doce goês, da jagrada, feita com jaggeri que é açúcar de palma e com leite de coco, que em Portugal existe como encharcada, ou do arroz doce que segundo alguns especialistas tem origem no Kheer ou Pais que se encontra por toda a Índia. O Natal e as festas religiosas hindus, como o Diwali, são as ocasiões em que os goeses consomem mais doçaria. Fazem-se grandes filas em frente às pastelarias e confeitarias que fabricam e vendem literalmente centenas de doces diferentes. A lista é extensíssima: o doce de grão, fatias de coco, doce de tâmaras, doce de papaia, batatada, jagrada, aranhas de coco, filhoses, oddés, mandarés e a já falada bebinca são os principais doces de origem cristã; entre os doces de inspiração hindu destaca-se a Alvá ou Halva, os gellebis, dudpenddés, o doce de gergelim, os neurês, laddús, narcantís e muitos mais.

Hoje em dia, a diáspora goesa é extensíssima e está espalhada pelos quatro cantos do mundo o que faz com que existam restaurantes goeses em quase toda a parte. A cozinha goesa é de tal modo especial e diferenciada que em todo o lado se faz a distinção entre esta cozinha e a indiana, existindo mesmo muitos restaurantes indianos que têm nas suas ementas uma secção de pratos goeses.

Portugal não é exceção, pelo que todos aqueles que se interessarem por descobrir esta fascinante cozinha o podem fazer em vários restaurantes, principalmente em Lisboa e subúrbios, ou entre as comunidades de indianos e moçambicanos de origem goesa, pois a hospitalidade e o orgulho na sua cultura são também predicados dos nossos amigos de Goa.



PUB

QUINTA SANTA EUFÊMIA
Land, Wines, Tradition and Family



www.qtastaeufemia.com

SEJA RESPONSÁVEL, BEBA COM MODERAÇÃO.



Portugal deve apostar no turismo gastronómico!

> texto **Isabel Tato (Fileira do Pescado)** > fotografias **SHUTTERSTOCK**

Se vos disser que vou escrever sobre "a importância do pescado para o turismo português", aposto que perdem a vontade de continuar a leitura. Mas, tenham paciência, e acompanhem-me neste postal ilustrado pelos sentidos!
Francamente falando, tentem lembrar-se de um relato de férias sem expressões como "comemos lindamente", "cada vez que me lembro daquele prato…" ou "se lá forem, não podem perder o restaurante X". Não se consegue lembrar? É difícil! Todos os relatos de férias, sobretudo das que foram mesmo boas, incluem comida. E dão vontade, a quem ouve os relatos, de provar e viajar!

Portugal não será, certamente, o melhor sítio do planeta para comer uma massa, pizza, tempura, paella ou uma empanada. Mas, pode entrar, sem medo, no campeonato do melhor peixe do mundo. Preparado de maneira simples, mas inigualável! Um sabor que só nós sabemos produzir, mas que sabemos partilhar tão bem com quem nos visita.
Quem, como os portugueses, consegue criar uma experiência inesquecível apenas com brasas, sal e peixe? Ninguém! Mesmo as confeções mais simples e menos calóricas, como um peixe grelhado, se tornam únicas! Somos também os únicos a dar às conservas a versatilidade que hoje lhes conhecemos, umas verdadeiras embaixadoras gourmet, ou simplesmente refeições económicas e simples, mas muito nutritivas.
Seja numa tasca, ou num restaurante sofisticado, devemos promover aquilo que verdadeiramente nos distingue e identifica. Ninguém virá a Portugal de propósito para comer pasta pomodoro, mas há muita gente que volta ao nosso país pela certeza de, aliada a um clima fantástico, reencontrar a nossa gastronomia única.
Não há muitos países que tenham 1800 kms de costa como a nossa, servida por um oceano que oferece pescado com uma qualidade ímpar, onde são capturadas mais de 300 espécies diferentes com valor de mercado. Temos que nos saber valer disso, e criar um elemento diferenciador, um selo turístico que saiba capitalizar a riqueza que a natureza nos oferece e a imaginação portuguesa para tratar da melhor forma o que o mar dá. Afinal, não há mais ninguém que saiba fazer bacalhau de 1001 maneiras diferentes!
Portugal já começou a trabalhar nesta questão e, entre outras ações, a Fileira do Pescado produziu, com o apoio do Turismo de Portugal, o DVD "Como preparar o Melhor Peixe do Mundo". Este DVD teve por objetivo valorizar e promover o Pescado português em toda a Europa, através da distribuição em mais de 600 escolas de hotelaria europeias. Para além de ensinar cortes e preparação de pescado português aos futuros chefs, foram apresentadas receitas que realçam o sabor natural do pescado português, e que dão a sofisticação e o glamour que os produtos merecem.
Já temos, no nosso país, quem venha pelo turismo de praia, turismo de aventura, turismo religioso e turismo cultural. Há que apostar mais no turismo gastronómico, que é uma tendência em todo o mundo, sobretudo entre os turistas com maior poder de compra!
"O melhor peixe do Mundo" não seria uma campanha excessiva para promover o nosso país! Afinal, qual é o turista que não acha que está acampando no paraíso, quando lhe servem um riquíssimo prato de pescado, saboroso, para degustar numa noite quente de Verão, ao ar livre, e acompanhado por um belíssimo vinho português?! Confesse, até o leitor já está com vontade de viajar para o país onde mora!

{ Temos que de criar um elemento diferenciador, um selo turístico que saiba capitalizar a riqueza que a natureza nos oferece. }



RUI BARRADAS PEREIRA

VINHOS DE LOTE E MONOCASTAS

> texto **Rui Barradas Pereira**
> blog **RESERVA RECOMENDADA**
> **http://reservarencomendada.blogspot.pt/**

A tradição em Portugal sempre pendeu mais para o vinho de lote. Mas originalmente era um vinho em que o lote era quase sempre feito na vinha e não na adega.

Em Portugal, as vinhas tinham as castas misturadas pela sabedoria popular em que se procurava obter desta mistura de castas uma produção constante e consistente ao longo dos anos. Assim, em situações climáticas mais adversas poderia até perder-se a produção de uma ou mais castas mas algumas deveriam aguentar-se e nem tudo estava perdido. Por outro lado esta mistura permitia também ter um vinho com um perfil mais completo em que se podia ir buscar a acidez a uma casta, a complexidade aromática a outra e contrabalançar os diferentes graus alcoólicos das várias castas.

Mas também há regiões em Portugal em que tradição é o monocasta. Monção e Melgaço com o Alvarinho, Bucelas com o Arinto ou Setúbal com o Moscatel são algumas das regiões em que os vinhos são tradicionalmente feitos com uma única casta. Nestas regiões a especial adaptação de determinadas castas levou à aposta numa única casta ao invés de tentar mitigar o risco misturando as castas na vinha ou na adega. São vinhos que refletem diretamente as características da casta em cada terroir sendo estas amplificadas para o bem e para o mal.

Em rigor, um monocasta também pode ser resultado de um lote pois podem ser combinadas uvas da mesma casta provenientes de diferentes vinhas para compor este lote. No caso de generosos como os Moscatéis com indicação de idade (e.g. 20 Anos) isso é ainda mais flagrante, pois são usados vinhos de anos diferentes para compor o lote final.

As vinhas modernas organizadas por talhões permitem ao enólogo uma grande flexibilidade sendo possível optar por fazer o lote antes ou depois da vinificação. Se a vinificação for feita separadamente por castas ou mesmo por talhão o enólogo poderá elaborar os lotes após a vinificação podendo ter, já nesse momento, uma noção mais aproximada daquele que será o resultado final tendo, ainda, a possibilidade de optar por um monocasta. Este processo acaba por permitir ao enólogo chegar ao lote final de uma maneira relativamente sistemática, usando um misto de experiência e experimentação

Os mercados podem ser tipificados de duas maneiras relativamente a este aspeto. O mercado português revela características muito semelhantes à maioria dos mercados do "velho mundo", sendo normalmente as principais referências destes consumidores a região e não a casta. Quando se pergunta em Portugal quais os vinhos preferidos as respostas são Alentejo ou Douro e só muito raramente alguém falará em Alicante Bouschet ou em Touriga Nacional.

Já o consumidor do "novo mundo", com destaque para o mercado norte-americano, tem como principal referência a casta que, por vezes, se substitui à região e às vezes à própria marca. Por ali bebe-se um



{ Se um dia nos pode apetecer a rebeldia de um Baga, noutro deixar-nos-emos render pela sabedoria e elegância de um lote vindo do Douro. }

Chardonnay ou um Cabernet Sauvignon, quase independentemente da origem. Esta característica destes mercados leva a que até possa fazer sentido que um produtor português tenha monocastas de castas internacionais para conseguir meter o pé na porta da entrada desses mercados. Mas, o que também parece fazer sentido é que estes vinhos não sejam um fim mas um meio para colocar no mercado os vinhos que realmente nos individualizam, os vinhos das castas tradicionalmente usadas em Portugal, sejam eles monocastas ou de lote.

Mas afinal de contas o que é melhor: os monocastas ou os vinhos de lote? Bem, como é habitual não existe uma resposta definitiva a isto. Os bons monocastas são muitas vezes vinhos com perfis muito marcados pela casta e com características muito extremadas. Alguns podem mesmo assumir um perfil de vinhos rebeldes que marcam pela sua individualidade e pela sua diferenciação. Também, por isso, um monocasta é muitas vezes amado por uns e o odiado por outros. Já o lote permite dar aos vinhos equilíbrio, completude e a aspiração da perfeição. Nem sempre se destacam e nos conquistam ao primeiro golo, mas muitas vezes seduzem-nos irremediavelmente com o passar do tempo. Por tudo isto, não é fácil escolher qual é melhor. Se um dia nos pode apetecer a rebeldia de um Baga, noutro deixar-nos-emos render pela sabedoria e elegância de um lote vindo do Douro.

No final de Maio estive numa prova épica de vintages, por ocasião do Festival de Vinhos do Douro Superior. Entre outras coisas, foram trazidos pela mão de João Nicolau de Almeida quatro vinhos nunca colocados no mercado. Eram resultado de uma experiência em que os vinhos base, usados na elaboração dos vintages de 1983, foram engarrafados como se fossem vintages monocasta. Estavam em grande forma e ficava-se na dúvida se não deveriam alguns deles merecer serem comercializados a solo. Mas, neste caso todas essas dúvidas rapidamente se dissipavam quando provámos o Ramos Pinto Vintage 1983, resultante de um loteamento destes vinhos, e se percebia que este lote era, indiscutivelmente, mais completo e perfeito do que as partes.



JOSÉ SASSETTI

JÁ ESTAMOS EM VINDIMAS!

> texto **José Sassetti**

Embora pareça ser tão cedo para as vindimas a verdade é que no nosso país as vindimas se estendem por vários meses: começamos pelas regiões mais quentes e mais interiores e também com as castas brancas que os nossos enólogos querem que sejam apanhadas, de modo geral, bem cedo, com boa acidez e aromas muito primários e delicados.

Lembro-me de já ter vindimado a casta Fernão Pires, no Ribatejo, ainda no mês de Julho, num ano particularmente precoce nas maturações, para a surpresa dos mais cépticos (os que não fazem qualquer controlo de maturação) e com resultados muito bons. Aliás, eu penso que hoje já ninguém vindima sem ter a certeza que as uvas estão mesmo "no ponto".

Para o consumidor podemos explicar que não se trata apenas de colher as uvas com um "bom" teor em açucares para originar um vinho com determinado grau alcoólico mas, muito mais complexo e interessante, temos que ter uma boa maturação também das grainhas e da própria película. Estes aspectos são fundamentais para conseguirmos ter as melhores massas vínicas para produzirmos os melhores vinhos.

E, de facto, temos vinhos tão extraordinários no nosso país e é graças aos cuidados dos viticultores em ter as melhores uvas, dos vinicultores/enólogos em escolher a melhor altura para as colher e as trabalhar nas adegas.

Tenho dito, e repetido, que temos extraordinários técnicos, no campo e nas adegas e é com um orgulho enorme que falamos sempre dos nossos vinhos, de norte a sul e do interior para a nossa costa atlântica. É este o país tão diferente que temos e é por isso que as realidades vínicas também reflitem estas diferenças climáticas tão marcantes.

Costumo referir que Portugal produz menos do que a região francesa de Bordéus. No entanto, a nossa variabilidade é tão impressionante e tão rica. Também este aspecto é um factor de diferenciação do "resto" do mundo: somos pequenos, na dimensão (na produção somos do pelotão da frente) mas incrivelmente ricos na diversidade.

Também este aspecto, o da diversidade, começa nas nossas vinhas pois temos uma coleção invejável e quase inesgotável de castas, algumas únicas no mundo, e que os nossos enólogos tão bem têm conseguido divulgar e explorar. Se há uns anos, para o mercado externo, o interesse em ter misturas de castas nacionais com as ditas internacionais, divulgados nos rótulos dos vinhos, a verdade é que já temos muitos vinhos com castas apenas nossas e com sucesso fora de portas.

Agora, em tempo de vindimas, é a hora de colher as uvas e trabalhá-las de melhor forma. Num país tão diferente e tão bonito como o nosso, cheio de vinhas (e adegas) de norte a sul, porque não fazer umas visitas, em família ou com amigos, ou mesmo aproveitar os programas que existem para vindimar, pisar a uva e fazer o seu vinho? Nem precisa de ter a sua vinha!

Boas vindimas para todos!



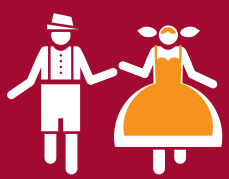
Oktobeerfest

10, 11, 16, 17 e 18
Outubro 2014



Frühschoppen

All you can play
12 Outubro



All you can dance
Música tradicional alemã do famoso Hofbräuhaus.



All you can eat
Um verdadeiro buffet bavário.



All you can drink
Cerveja original de Weihenstephan.



All you can win
Concursos divertidos, muitos e únicos prémios.

Com o apoio de:

Turismo de Lisboa

Bilhetes:
Oktobeerfest: 32€ (inclui 3 canecas de 0,5 l de cerveja ou 3 outras bebidas do evento).
Cada cerveja extra (0,5l) – 7€

Frühschoppen: Diversão no Oktobeerfest em família com um brunch especial. 30€ por pessoa (inclui 3 cervejas/bebidas), entrada gratuita dos 0 aos 5 anos; 50% de desconto dos 6 aos 12 anos.

Reserve para grupos até 8 de Setembro e usufrua de descontos especiais:
Mais de 30 Bilhetes - **10 % desconto**

Citrus Bar & Restaurant
Oktobeerfest - 19h00 - 23h00 **Frühschoppen** - 13h00 - 16h00

Para informações e reservas:
francisco.silva@marriotthotels.com
Tel 217 235 400 | 914 391 079

MARRIOTT
LISBON



AGOSTINHO PEIXOTO

ENOTURISMO UM PRODUTO DE FUTURO

> texto **Agostinho Peixoto** (Especialista em Turismo)
> fotos **SHUTTERSTOCK**

A indústria do vinho e a industria do turismo têm vindo a dar o exemplo de constituição de um grande produto turístico: o enoturismo.

Este produto estratégico, enoturismo, tem vindo a surgir de forma mais efetiva e apresenta já valores de crescimento na ordem dos 12 por cento ao ano. As regiões vitivinícolas espalhadas pelo mundo e, em particular, as portuguesas incluem um conjunto vasto de componentes que se revelam importantes ao nível do desenvolvimento das atividades associadas ao vinho e ao turismo.

Mais do que uma atividade é uma forma de vida.

O turismo do vinho, constitui-se como um segmento da atividade turística que se baseia na viagem motivada pela apreciação dos vinhos, do sabor e aroma, das tradições, usos e costumes, da cultura das regiões onde se localizam as adegas que produzem vinhos, as chamadas regiões vitivinícolas.

Mais do que apenas "beber" vinho, o enoturista aprecia paisagens, utiliza os equipamentos de gastronomia, hotelaria e diversão, além de comércio local e outras prestações de serviço. O enoturismo deve envolver o visitante na cultura da região, nos detalhes da bebida para que se possa transformar em experiência de cinco sentidos: sentir (o perfume dos vinhos), provar (as delícias da gastronomia), ver (os vinhedos), ouvir (as histórias e as lendas), tocar (no património enológico).

O turista enológico viaja por motivação vínica, gastronómica, procura sobretudo a diferenciação do produto baseado na oferta natural da beleza das vinhas que, de norte a sul do país, formam uma paisagem de exceção, algumas consideramos do melhor que há no mundo, classificadas como património da Unesco (por exemplo o Douro).

Além de conhecer a história, cultura e tradições do local, o turista tem a oportunidade de assistir e, com frequência, participar no processo de vinificação, tomando conhecimentos das várias etapas por que passa a uva até ser vinho. As vinhas, as castas, a viticultura, as características do solo, são aspectos que o turista enológico aprecia. Mas é no contacto com os proprietários, com os agrónomos, com os enólogos e na prova dos vinhos que a magia acontece. E, aqui, Portugal, é um país imbatível pela hospitalidade natural das suas gentes e pelo produto de excelência que possuímos.

Neste quadro de consumo de novas experiências (únicas) baseadas no vinho e na gastronomia, colocam as empresas do vinho e do turismo com novas necessidades de posicionamento do produto e serviço. Por consequência, do lado da oferta assume-se como uma nova oportunidade de negócio, quer para as unidades do sector vinícola, através da oportunidade de chegar a novos clientes e realizar vendas diretas, que representam margens de lucro superiores, quer para a economia de uma região vitivinícola que se pode orientar e afirmar, através de uma estratégia concertada, como um destino turístico, na medida em que se passa a promover uma



região e um conjunto de atividades associadas ao vinho, tais como adegas, caves, vitivinicultores, alojamento, restauração, espaços comerciais, atividades de animação, serviços em geral, entre outros.

A atividade do "turismo de vinho" está em crescimento. Os consumidores turísticos da gastronomia e vinhos, cada vez mais informados, não são meros visitantes, já sabem provar, conhecem previamente os locais, as castas, os vinhos que existem e a sua importância. Assim, não chega ter produto, é fundamental que os recursos humanos tenham qualificação ajustada aos desafios que este produto estratégico vai colocar ao país.

Acredito que no espaço de cinco a dez anos Portugal integrará o TOP 5 dos destinos de turismo de vinho de maior importância no mundo.

> O enoturismo deve envolver o visitante na cultura da região, nos detalhes da bebida para que se possa transformar em experiência de cinco sentidos.

must



EDGERTON LONDON PINK GIN
O primeiro Gin cor-de-rosa do Mundo, destilado a partir de 14 botânicos, com recurso a métodos tradicionais. A cor é adicionada após a destilação, através da infusão da romã. Ainda melhor quando acompanhado de romã e da água tónica Peter Spanton.



GANT
O chapéu perfeito para este verão



GARMIN APPROACH S6 GOLF WATCH
Relógio para os amantes do golfe. Funcionalidades: SwingTempo, TempoTrainer e SwingStrength™; ecrã tátil a cores, de alta resolução, mapas e ferramentas de treino; 30 mil campos de golfe internacionais pré-carregados.

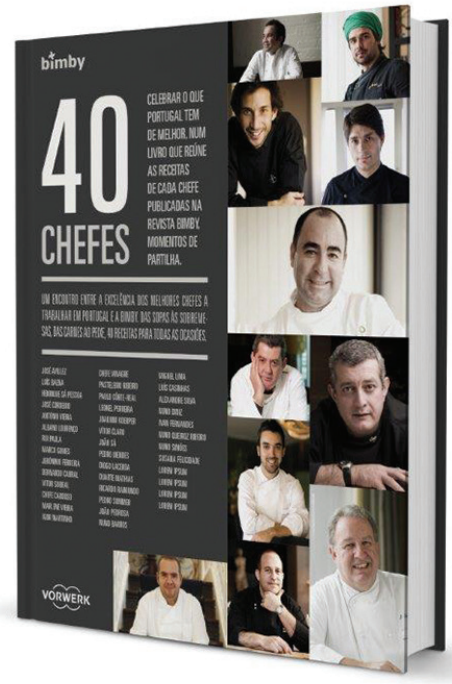


BIC® CRISTAL *STYLUS*
Oferece a máxima precisão e controlo para escrita e desenho em tablets e smartphones e escrita regular com a ponta de 1mm e tinta preta.

have



OLIVEIRA RAMOS PREMIUM
Azeite Virgem Extra 2013
Frutado intenso, fresco e elegante.



40 CHEFES E A BIMBY
Equipa portuguesa arrecadou prémio nos *Gourmand Cookbook Awards!* Uma forma diferente de canalizar uma tendência, a alta cozinha pela mão de Chefes notáveis, para um projeto de angariação de fundos.



CUISINE COMPANION
Robot multifunções Moulinex
Com seis programas automáticos (molhos, sopas, cozedura lenta, vapor, massas e sobremesas), disponíveis num painel de controlo de utilização fácil e intuitiva, permite confecionar todo o tipo de pratos de forma rápida.



QUINTA DO PORTAL
Azeite Extra Virgem
Frutos verdes, amêndoa e noz, picante.



SCHWEPPES LEMON DRY
Bebida criada para satisfazer os paladares adultos que gostam de disfrutar do sabor seco e amargo do limão.



NAO PREMIUM GIN
É o primeiro gin português envelhecido em barricas do Vinho do Porto. Produzido com base de London Dry Gin pela empresa portuguesa Portucale Premium Spirits.



WINE ON THE ROCKS
FINKUS COLLECTION - LOLITA & MILF
Vinhos com design, por fora, e características humanas, por dentro... Projeto arrojado idealizado pelo criativo Finkus Bripp e desenvolvido em parceria com a Quinta do Pôpa, Douro.



THE BALVENIE
CARIBBEAN CASK 14 YO
Whisky single malt escocês
Com 14 anos de maturação nos tradicionais cascos de carvalho, antes de ser transferido para cascos anteriormente usados para rum Caribenho, para terminar o seu envelhecimento.

HIGHLAND QUEEN SILVER EDITION
Para celebrar os 120 anos da Highland Queen, marca de whisky escocesa, foi produzida uma edição exclusiva e limitada deste whisky, um 30 Anos blend raro.





CASTELAR
Blanc de Noir
Espumante DOC
Bairrada Baga 2010
Intenso em notas de frutos vermelhos, deslumbra pelo volume, frescura e final de boca persistente.

BOLLINGER
A revista britânica especializada no setor dos vinhos revelou o *ranking* das "Most Admired Champagne Brands". A vencedora é a Bollinger.





HÉLIO LOUREIRO

TERCEIRA ÀS PORTAS DO PARAÍSO!

> texto **Hélio Loureiro**
> fotografias **D.R.**

"Tenho uma saudade tão braba
Da ilha onde já não moro
Que em velho só bebo do
pranto que choro"

Vitorino Nemésio

Regressar à Terceira, estar na Praia da Vitória, tendo o mar como fundo, de lado o Império dos marítimos recordando a aflição dos pescadores e das famílias na sua faina pesqueira, sempre tão arriscada, saboreando as cracas, únicas em aroma a maresia, degustar um cavaco na sua frescura e simplicidade, comer lapas que salpicam e chiam na grelha com o molho de manteiga e limão, acompanhar com pão de massa lêveda com manteiga de alho, o peixe das águas profundas e frias que nos chegam frescos à mesa, ora grelhados ora fritos, as sopas da funções com o pão embebido no suco da suculenta carne, os bifes que nos dão luta nos dentes, mas plenos de sabor, as batatas doces e inhames, os pastéis Dona Amélia, memória de uma viagem régia de mil novecentos e um, num tempo em que uma viagem de um chefe de Estado acompanhado pela sua mulher era motivo de júbilo e alegria, esperança e sentimento pátrio, de união e comunhão nacional, as malassadas, o vinho dos Biscoitos, o queijo fresco com massa de pimentão, terminar bebericando uma chávena de chá verde açoriano com um toque de mel e pequenas gotas de sumo de limão... Faz-nos elevar às portas dos paraíso.

Dizem os invejosos, que os Açores são oito ilhas e um parque de diversões que é a Terceira. Pois que seja. A vida foi feita para ser em festa e alegria, num sentimento tão profundo e tão cristão partilhado, e que só quem conhece, e se dá ao trabalho de saber a história dos Impérios, saberá a partilha que existe entre todos no momento de comemorar a vida, sentimento nobre dos que professam os valores e praticam o cristianismo.

Na Terceira encontrei uma escola profissional com um chefe empenhado a dar e dar-se aos seus alunos, atentos e responsáveis, com um grau de conhecimento, simplicidade, natural jovialidade e alegria própria da idade, educação estrema, que sabem o que pretendem e o que querem, que acreditam no futuro, pois nele vêm esperança que alguns "Velhos do Restelo" olham sempre contrariados com ar de desconfiança.

O Chefe Raul Sousa e o diretor desta escola, Domingos Borges, empregam nas festas, desta cidade da Praia da Vitória, uma dedicação culinária que encaixa em todo este puzzle que, quase mágico, se experimenta nestas festas.

A valorização dos produtos da terra, produzidos localmente, com sabores autênticos, procuraram trazer chefes que olhando para o que estes solos produzem pela mão dos humanos e da ajuda divina, e criar novos pratos onde ao ingeri-los possamos sentir todo este arquipélago.

O que nos faz, no continente, ainda desconhecer tanto estas ilhas? O que nos falta de incentivo para as procurar? Melhores ligações? Mais rápidas? Pelo menos sem os habituais atrasos e cancelamentos, com desculpas que nos fazem passar por imbecis, com mais respeito por parte da companhia aérea que tem o monopólio para estas nove Infantas ainda por descobrir e que os seus habitantes e visitantes sentem na pele o desconforto do serviço de uma companhia que trata mal os filhos destas terras e os seus visitantes.



A Terceira per si, tem motivos para cinco dias de férias bem descansados, bem saboreados, com passeios pelo campo, com paisagem de cortar a respiração, mas acredite, só vendo mesmo, nem todas a fotos que possa ter visto, nem todas as campanhas por melhor que seja o realizador lhe transmite este clima que varia conforme o dia, que transporta a intensidade do mar até à profundidade das narinas e este oceano que se perde de vista e nos empele sempre a sonhar.

Não foi a primeira vez na Terceira, queira Deus que não seja última, pois finalmente entendi o poeta quando diz "Só Nosso Senhor há-de decidir, se posso morrer lá...". Em cada açoriano que conheci mundo fora tinha dentro do seu peito e no seu olhar um pouco deste sal deste mar que abrilhantava os olhos e que fazia palpitar o coração em batidas mais fortes ao recordar a sua terra, continua Vitorino, "...morrer lá no meio de um Padre Nosso"... quando se diz "seja feita" eu sentirei na garganta a mão morte direita, a este peito que ainda canta".

Praia da Vitória, Ilha Terceira, Açores, ainda não parti e quanto desejo voltar até cá!

BARCELONA LISBOA MADRID PORTO SÃO PAULO MAIS DE 90 HÓTEIS EM TODO O MUNDO

THIS IS MY TRYP



TRYP BY WYNDHAM

LISBOA AEROPORTO

OWN THE CITY

PREÇO ESPECIAL
SPECIAL PRICES

desde/from
89€

JUNTE-SE A NÓS E VENHA EXPERIMENTAR O MAIS RECENTE HOTEL DE LISBOA!

APENAS A 100 METROS DO AEROPORTO

COME VISIT US AND EXPERIENCE LISBON´S MOST RECENT HOTEL!

ONLY 100 METERS FROM THE AIRPORT

INFORMAÇÕES & CONTACTOS / INFORMATIONS & BOOKINGS:
(+351) 218 425 000 / (+351) 707 282 707 / www.tryplisboaaeroporto.com / tryp.lisboa.aeroporto@meliaportugal.com

POR TRÁS DE 200 PRÉMIOS HÁ SEMPRE GRANDES VINHOS.



Por de trás dos vinhos da Adega de Pegões há condições únicas que explicam o seu sucesso. Privilegiada pela sua localização entre as reservas naturais dos estuários do Tejo e Sado e a serra da Arrábida e bafejada por um clima de influência Mediterrânica é favorecida por um "Terroir" único que permite criar grandes vinhos, reconhecidos mais de 200 vezes nos últimos 12 anos pelo mundo fora. O resto é o saber do homem e sua vontade inesgotável de vencer.

COOPERATIVA AGRÍCOLA SANTO ISIDRO DE PEGÕES

www.cooppegoes.pt • geral@cooppegoes.pt • Tel: +351 265 898 860 • Fax: +351 265 898 865

Seja responsável, beba com moderação. opdl