63 . Trimestral . Elogio aos cinco sentidos

paixão pelo VINHO

Wine in Azores
Uma referência nacional

Chef Paulo Mota
Saborear os açores

ELOGIO À NATUREZA
VINDIMA 2015

Soalheiro
Real Companhia Velha
Casa da Passarella
Quinta do Gradil
Adega do Cartaxo
Adega de Vidigueira, Cuba e Alvito
Cortes de Cima
Herdade dos Pimenteis

Sedução e elegância
TINTOS DÃO ALVARINHOS

EVS BAIRRADA | PROVA CEGA SYRAH | NOVIDADES | CASA S. MATIAS | 25 ANOS DUAS QUINTAS | QUINTA DO CRASTO | ADEGAMÃE | ESPORÃO RESERVA
ICE WINES | COLARES | BERLIN FOOD WEEK | DOURO ROYAL VALLEY | MONVERDE | ALTIS GRAND HOTEL | SALGADOS PALACE | VILA MONTE FARM HOUSE

2015 . PORTUGAL CONTINENTAL €4.90
5 607727 070252 00063

DÃO
VINHOS WINES

CARÁCTER E ELEGÂNCIA
CHARACTER AND ELEGANCE

A NOBREZA CULTIVA-SE DESDE O BERÇO

Berço da Touriga Nacional, a mais nobre casta tinta portuguesa, e de uma das mais nobres entre as brancas, o Encruzado, a região do Dão produz vinhos que exprimem uma elegância rara e uma invulgar capacidade de envelhecimento. Tintos, brancos, rosés ou espumantes, são o espelho da região que os vê nascer: distintos, robustos, sedutores e plenos de carácter. Porque a nobreza é uma virtude que vem do berço, que a dedicação apura e que a maturidade comprova.



www.cvrdao.pt

Vinhos de portugal
um mundo distinto

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

purple ME

Propriedade
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
Maria Helena Duarte
purplesummer.mhd@gmail.com
TM. +351 969 105 600

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

Editor
André Guilherme Magalhães
andremagellan@gmail.com

Redatores
Agostinho Peixoto, André Guilherme Magalhães, Augusto Lopes, Carlos Janeiro, Carlos Ramos, Hélio Loureiro, João Pereira Santos, José Carlón Rámon, José Sassetti, Marco Pimenta, Manuel Baiôa, Manuel Silva, Maria Helena Duarte, Miguel Borges, Osvaldo Amado, Paulo Pimenta, Raquel Moreira Fernandes, Rui Barradas, Susana Marvão.

Fotografia
Ernesto Fonseca, Sérgio Sacoto, Gustavo Figueiredo, Frederico Galiza, Nuno Baptista, Pedro Sovela, Shutterstock, D.R.

Provadores desta edição
António Alexandre, António Mendes Nunes, Anselmo Mendes, Carlos Janeiro, Carlos Ramos, Joana Maçanita, Joaquim Arnauld, José Miguel Dentinho, José Manuel Moroso, Gonçalo Proença, Marco Lourenço, Sérgio Antunes.

Negócios e Marketing
Hugo Henriques
purplesummer.hh@gmail.com
Rui Botelho
purplesummer.rb@gmail.com

Relações Públicas
Mafalda Almeida
purplesummer.ma@gmail.com

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

Impressão
LusoImpress, S.A.

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** Halay Alex **Shutterstock**

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

E

Portugal é um país rico! Rico em paisagens, em património, em gastronomia, em vinhos e em gentes... As nossas gentes. Pessoas resistentes e trabalhadoras, crentes em dias melhores, na família, na cultura, nas tradições. E sem elas, nada fazia sentido. Foram muitos os braços que se ergueram para cortar cachos de uvas e carregar cestos, duro este trabalho: vindimar. Dizem que esta foi mais um vindima mítica, de extrema qualidade. São esperados vinhos fantásticos e que, certamente, nos irão dar muito prazer na degustação.

A equipa da revista Paixão pelo Vinho percorreu Portugal Continental de norte a sul, assistiu às vindimas e toda a azáfama nas vinhas e nas adegas: Soalheiro, na região do Vinho Verde; Real Companhia Velha, no Douro; Casa da Passarella, no Dão; Adega do Cartaxo, no Tejo; Quinta do Gradil, na região de Lisboa; Adega de Vidigueira, Cuba e Alvito, bem como Cortes de Cima, no Alentejo; e, por fim, a Herdade dos Pimenteis, no Algarve, foram os nossos anfitriões, contribuindo para uma reportagem alargada que partilhamos nas próximas páginas, esperando transmitir-lhe um pouco destes sentimento ímpar que acontece uma vez no ano!

Esta edição destaca também os vinhos da Casta Alvarinho, nascidos na região Minho, sejam DOC ou Regionais. Vinhos elegantes, distintos, que acompanham muito bem uma refeição ou uma simples conversa e nos envaidecem pelo mundo fora, como grandes embaixadores vínicos de Portugal. Esperamos que a prova temática ajude nas suas escolhas e estimule o consumo destes Alvarinhos.

A riqueza de Portugal afirma-se também, e cada vez mais, para partilha do património vínico: o enoturismo. São já muitos os casos de sucesso e as regiões envolvidas em promover-se também por esta via. A última região a organizar-se neste sentido foi o Dão. Nasceu este ano a Rota dos Vinhos do Dão e já não há desculpas para partir à descoberta das Quintas, das adegas, dos vinhos, da gastronomia... Todas as informações estão disponíveis on-line e, até, através de uma aplicação para os telemóveis. Começamos por lhe apresentar muitos dos exemplos dos melhores vinhos tintos DOC Dão e esperamos que este seja o ponto de partida!

Nos Açores o tempo parou para a realização do maior evento vínico das Ilhas: o Wine in Azores. Nos dias 16, 17 e 18, São Miguel viveu o vinho intensamente e foram largos os milhares de pessoas que passaram pelo Pavilhão de Exposições. O evento contou também com um intenso programa de show cookings e um cartaz de luxo, com cozinheiros reconhecidos, três deles com uma Estrela Michelin – Ricardo Costa, Pedro Lemos e Leonel Pereira.

Provamos muitos vinhos, passamos por muitos eventos, lançamentos e apresentações. Preparamos para si uma edição, também ela, rica. Vai encontrar informação sobre os Ice Wines, novas propostas de vinhos recentemente chegados ao mercado, produtores dinâmicos, espaços para visitar, refúgios de fim de semana e outras tentações.

Reúna os amigos, partilhe, viva com paixão!



M. Helena Duarte

ÍNDICE



003. **Editorial**
006. **Provadores e regras de prova**
008. **Novidades**
012. **Flash**
Encontro com Vinhos e Sabores
Bairrada
014. **Cegos por Provas**
Prova cega Syrah



016. **Vindimas 2015**
Elogio à natureza
Soalheiro
Real Companhia Velha
Casa da Passarella
Quinta do Gradil
Adega do Cartaxo
Adega de Vidigueira
Cortes de Cima
Herdade dos Pimenteis
023. **Prova de vinhos**
Novidades
Todas as regiões





048. **Revelação**
Casa S. Matias
Região do Dão
050. **Mérito**
Duas Quintas
Master Class 25 Anos



052. **Enoturismo**
Quinta do Crasto
Douro
054. **Flash**
AdegaMãe
Novidades







055. **Arquitetura & Design**
Esporão Reserva
Alentejo
056. **Mundo do Vinho**
Ice Wines
Canadá
058. **Terroir e Estilos Portugueses**
A franqueza de Colares
060. **Bloggers Place**
Harmonização de Vinhos
II Bloggers Challenge
062. **Tema de Capa**
Rota dos Vinhos do Dão
066. **Tema de Capa**
Prova Grandes Tintos
Região do Dão
071. **Tema de Capa**
Sedução e Elegância
Alvarinhos em prova
078. **Destinos com Sabor**
Wine in Azores 2015
082. **Cinco Sentidos**
Chef Paulo Mota
Saborear os Açores



086. **Sabores**
Berlin Food Week
088. **Refúgios**
Douro Royal Valley. Baião
Monverde . Amarante
Altis Grand Hotel . Lisboa
Salgados Palace . Albufeira
Vila Monte Farm House . Olhão
098. **Eventos**
Sunset Wine Party Setúbal
Bye Bye Summer
Wine Party Lisboa
Sunset Wine Party
Póvoa de Varzim
103. **Modesta opinião**
O grande segredo...
104. **Must Have**
Livros, gourmet, bebidas
e outras tentações.
106. **Janela Aberta**
O triunfo dos brancos





www.facebook/RevistaPaixãoPeloVinho

Prova de vinhos

Todas as provas de classificação quantitativa são cegas. As garrafas não são mostradas nem no decorrer da prova nem na discussão final. As provas são efetuadas numa sala com condições controladas no hotel Tryp Aeroporto Lisboa, com copos Schott Zwiesel Din Sensus. O painel de provadores selecionado pretende estabelecer uma relação de equilíbrio entre especialistas e consumidores em geral.

Classificação

<10,00 Defeituoso ou desequilibrado.

10,00-11,50 Fraco, simples e sem pretensões.

12,00-13,50 Médio, bem feito, sem defeitos, simples e direto.

14,00-15,50 Bom, equilibrado e harmonioso, para beber com prazer.

16,00-17,50 Muito bom, rico e elegante, para desfrutar em pleno.

18,00-20,00 Excelente, impressionante e único, para momentos perfeitos!


ANSELMO MENDES


ANTÓNIO ALEXANDRE


ANTÓNIO MENDES NUNES


CARLOS JANEIRO


CARLOS RAMOS


GONÇALO PROENÇA


JOANA MAÇANITA


JOAQUIM ARNAUD


JOSÉ MANUEL MOROSO


JOSÉ MIGUEL DENTINHO


MARCO LOURENÇO


SÉRGIO ANTUNES

OS NOSSOS SELOS DE GARANTIA

WINE PASSION WISE BUY
MELHOR RELAÇÃO QUALIDADE | PREÇO

WINE PASSION EXCELLENCY
VINHO DE EXCELÊNCIA

BEBER JÁ | GUARDAR | BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente

VINHOS DO ALENTEJO

ÚNICOS POR NATUREZA







CVRA - COMISSÃO VITIVINÍCOLA REGIONAL ALENTEJANA
Horta das Figueiras - R. Fernanda Seno 12 / Apartado 498 / 7006-806 Évora / Portugal
T. +351 266 748 870 / **F.** +351 266 748 879 / cvralentejo@vinhosdoalentejo.pt
vinhosdoalentejo www.flickr.com/photos/vinhosdoalentejo

WWW.VINHOSDOALENTEJO.PT

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA VINHOS DO ALENTEJO COM MODERAÇÃO.

VINHOS DO ALENTEJO
Únicos por Natureza.

Vinhos de portugal



CAPREOLUS: vinho amigo do ambiente

Já está a ser comercializado em Portugal um vinho amigo do ambiente que respeita as florestas e defende a biodiversidade: Capreolus 2013, vinho tinto Regional Alentejano – com origem na vinha das Herdades da RG Rovisco Garcia e seguindo uma filosofia de gestão a favor da preservação, é um vinho vedado com uma rolha de cortiça natural certificada segundo os referenciais de certificação do Forest Stewardship Council® (FSC®) e utiliza rótulos e embalagens de cartão também certificados pelo mesmo sistema que comprova a gestão florestal responsável. Por cada garrafa adquirida, a RG compromete-se a doar um Euro à organização de conservação global WWF e às suas atividades em Portugal, que englobam a conservação dos montados de sobro e proteção da biodiversidade nacional. Esta iniciativa, pretende salvaguardar o habitat natural de espécies emblemáticas e em perigo de extinção como o Lince Ibérico ou a Águia Imperial, promover a sustentabilidade dos montados de sobro portugueses e mediterrânicos, tem como atores principais a cortiça e o vinho.
Pode ler-se no contrarrótulo: "Capreolus capreolus, vulgo Corço, foi reintroduzido nas Herdades da RG Rovisco Garcia em 2000. Simboliza a nossa determinação na defesa do meio ambiente e da biodiversidade. Assim sendo, escolhemo-lo para dar nome a este vinho, que também ele representa o nosso empenho em contribuir para um futuro melhor."

40º Aniversário ANCEVE

A Associação Nacional dos Comerciantes e Exportadores de Vinhos e Bebidas Espirituosas, presidida por Paulo Amorim, celebrou recentemente o 40º aniversário, organizando um jantar-debate com o Prof. Marcelo Rebelo de Sousa e o jornalista Júlio Magalhães, Diretor-geral do Porto Canal TV, reeditando a famosa dupla da TVI. Fundada em 1975, a ANCEVE é uma Associação empresarial representativa dos agentes económicos do sector do vinho, sobretudo Produtores e Exportadores, mas incluindo ainda Adegas Cooperativas e Produtores-Engarrafadores.



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





NOVOS Covela e Tecedeiras

> texto **André Guilherme Magalhães**

A parceria Lima Smith apresentou no Museu do Oriente em Lisboa as novidades das suas Quintas de Covela (Minho) e das Tecedeiras (Douro). Tony Smith, o "sócio residente" fez-se acompanhar dos enólogos Rui Cunha e Carlos Lucas para apresentar os novos vinhos das propriedades em que respectivamente oficiam. Rui Cunha apresentou dois "brancos de inverno" e um tinto que impressionaram em prova. O Covela Escolha, branco 2014, feito a partir das castas Avesso, Chardonnay e pequenas quantidades de outras brancas autóctones, revelou-se muito expressivo, quase opulento, com uma bela complexidade aromática, pleno de matizes de fruta fresca e notas minerais. Belo vinho. Foi uma satisfação constatar que o Covela Reserva 2013 mantém a identidade dos seus irmãos mais velhos de há quase um década atrás revelando um potencial talvez superior. Aromas cativantes e uma textura untuosa e elaborada que não deixa ninguém indiferente. O Covela Reserva Tinto 2012 continua fiel ao registo dos tintos da quinta, elegante e cheio de personalidade, vivaz, gastronómico e com um grande potencial de evolução em garrafa. Carlos Lucas, ligado ao projecto Tecedeiras desde o seu início em 2001 não escondeu o seu contentamento pelo "renascimento" da marca. O Quinta das Tecedeiras Reserva tinto 2013 terá sido porventura o vinho da prova. Perfil aromático complexo e elegante, boca portentosa na expressão da fruta, na harmonia estrutural e na persistência notável. O LBV 2011, proveniente de vinhas velhas com mais de 80 anos ofereceu uma prova muito consistente e agradável, apresentando um nariz complexo com expressão floral de violetas, cereja marasca e figos. Boca gulosa e expressiva, textura sedosa e final longo. O Tawny Reserve, que tal como Carlos Lucas explicou, foi elaborado a partir de massas vínicas inicialmente destinadas a Vintage e posteriormente envelhecidas por estufagem em regime "solera" constituiu uma belíssima surpresa pelo seu perfil atípico mas cheio de personalidade: um Tawny mais tenso e vinoso, de textura elegante com notas expressivas de figo em passa, casca de laranja e castanha pilada. Um vinho guloso que pode ser apreciado como aperitivo se servido a uma temperatura mais baixa. Bela prova, um portfolio que ganha consistência, esperamos com expectativa novidades da Quinta da Boavista.





BEBESPONTOCOMES Dão by Lúcia Freitas

Joana Marta e Pedro Moreira, co-autores do blog Bebes.Comes, têm um novo projeto: Collection, o primeiro vinho BebesPonto-Comes Dão by Lúcia Freitas, branco 2013. É um conceito colecionável e promete novas edições, com novos enólogos e terroirs, promovendo a arte através do convite a ilustradores para "vestirem" as garrafas e as tornarem únicas. André da Loba foi o ilustrador escolhido para a concepção criativa deste primeiro vinho, inspirado no universo feminino, homenageando as muitas seguidoras do blog Bebes.Comes.

CABRIZ celebra 25 anos

Os vinhos Cabriz estão a celebrar os 25 anos e, até Setembro de 2016, a principal marca do grupo Global Wines/Dão Sul põe todo o País a celebrar o lema "Dão é Cabriz". Nova imagem, novos rótulos, ações nos pontos de venda, publicidade com forte impacto, passatempos e oferta de prémios aos consumidores vão ajudar a contar a história da marca icónica do Dão, caracterizada pela qualidade, excelência e inovação. Assumindo-se como sinónimo da Região Demarcada do Dão, a marca detém propostas para o dia-a-dia, como é o caso dos Colheita Seleccionada tinto, branco e rosé, com vinhos premium, como o Cabriz Reserva, os monocastas Touriga Nacional e Encruzado, os espumantes, as aguardentes e os distintos Four C (produzidos apenas em anos de colheitas excepcionais) que, neste ano, darão lugar a um vinho comemorativo dos 25 anos da marca.





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



Chef Vítor Matos na cozinha do ANTIQVVM



No antigo Solar do Vinho do Porto, com uma vista soberba sobre o rio Douro, nasceu o restaurante ANTIQVVM, num casamento perfeito entre uma seleção de vinhos da Região com a assinatura do sommelier António Lopes e a reinterpretação arrojada da gastronomia tradicional portuguesa pela mão exímia do Chef Vítor Matos. Num edifício emblemático do Porto, cheio de história e requinte, há degustações com live cooking e paladares recheados de tradição, temperados com apontamentos de autor e pratos clássicos da cozinha portuguesa com uma pitada de modernidade, salientando sempre os produtos frescos, as tendências sazonais e a redescoberta de paladares únicos.



Feira do Douro

> Texto **Mafalda Almeida**

No passado dia 19 de setembro, a Paixão pelo Vinho, deslocou-se à Quinta do Vallado, local onde decorreu a primeira Feira do Douro, organizada pelos Douro Boys. Em conferência de imprensa, foram abordados pelos cinco produtores que constituem este projecto as razões que motivaram a realização deste evento. Quinta do Crasto, Quinta do Vallado, Quinta Vale Meão, Quinta Vale D. Maria e Niepoort, convidaram vários produtores da região a estarem presentes neste evento para uma mostra do que melhor se faz no Douro. Desde queijos, a enchidos, a pastelaria e panificação, muitos foram os produtos regionais apresentados ao público geral que ao Vallado afluiu, não só para conhecer os vinhos dos produtores mas também para conhecimento dos sabores típicos do Douro. As expectativas da organização e dos produtos foram superadas pelos cerca de 700 participantes que visitaram a Feira e tiveram a oportunidade de poder provar, degustar e adquirir produtos exclusivos da região. O objectivo será de realizar esta feira anualmente em época de vindimas, a cada ano numa quinta diferente das que fazem parte deste grupo de produtores. Aguarda-se com expectativa a próxima edição.

PUB





Encontro com o Vinho e Sabores Bairrada 2015

> fotografias **D. R.**

Decorreu entre 11 e 13 de Setembro, e o balanço foi largamente positivo. O Encontro com o Vinho e Sabores Bairrada (EVSB) é a mais importante mostra de vinhos e gastronomia da região, motivo da presença de muitos visitantes e, este ano, contou também com degustação de vinhos e sabores, provas comentadas, jantares vínicos, visitas a adegas e produtores, participação na entrega de prémios dos concursos de Espumantes Bairrada, onde se sagrou vencedor o Lopo de Freitas branco 2010 (Caves do Solar de São Domingos) e de Cartas de Vinhos Bairrada, cujo grande vencedor foi o Rei dos Leitões, entre outras atividades. Foram três dias de muita agitação, entusiasmo e orgulho para a Bairrada, uma região cada vez mais empenhada em promover-se conjuntamente. Pedro Soares, presidente da Comissão Vitivinícola da Bairrada afirmou: "Podemos mesmo afirmar, sem falsos pretensiosismos, que a Bairrada está na moda!". E nós concordamos!






SIDÓNIO DE SOUSA
VEVEY


ABIBES
SUBLIME
ABIBES
2010
SUBLIME
BRUT NATURE
dos ABIBES
SUBLIME 2009
DEGORGEMENT 2013








Pé Franco
Quinta dos Abibes
Pé Franco







Prova cega Monovarietais Syrah

> texto **Carlos Ramos** > fotografias **Marco Lourenço / Raúl Coelho (Blogue do Syrah)**
> Cegos Por Provas: somos um grupo de quatro amigos **(Carlos Ramos, Marco Lourenço, Miguel Borges e Paulo Pimenta)**, enófilos empedernidos, que nos dedicamos, por paixão, a provar "às cegas" quase tudo o que tenha uvas na sua composição (uvas e não só...) e, a partir de agora, também nos poderá ler na Paixão pelo Vinho.
Nota: O autor recusa-se a escrever segundo o novo acordo ortográfico

Há já muito tempo que queríamos testar os vinhos feitos em Portugal com esta magnífica casta: Syrah. São cada vez mais os produtores que a vinificam como monovarietal e tem sido tal o sucesso que, neste momento, apenas não a encontramos a dominar lotes na região dos Vinhos Verdes e nas ilhas.

Lançámos o desafio ao nosso amigo Tiago Paulo, proprietário da Garrafeira Estado D'Alma, em Lisboa, que de imediato abraçou a ideia. A prova seria feita no Estado D'Alma Bar & Bistro, o outro espaço desta empresa, na rua da Junqueira.
Com a colaboração do Blogue do Syrah, elaborámos uma lista que abarcou todas as regiões e quase todos os principais produtores.
Estes, 24 ao todo, forneceram amavelmente 26 vinhos diferentes (todos eles com mais de 85% de Syrah), com os icónicos Cortes de Cima (Alentejo) e Quinta do Monte d'Oiro (Lisboa) a participarem com duas referências cada.
As mais de 50 pessoas inscritas tiveram assim a oportunidade de provar alguns dos 134 Syrah (segundo investigação do Blogue do Syrah) já feitos em Portugal.
Nunca uma prova cega desta casta, aberta ao público e com esta dimensão, tinha sido feita em terras lusas.
Às 13h de Sábado, 3 de Outubro, já o escanção João Chambel, elemento imprescindível do Estado D'Alma, de nariz em riste, copo numa mão e cuspideira na outra, tinha todas as garrafas abertas e provadas. Havia um problema: o Quinta de Arcossó estava re-fermentado (esta segunda fermentação em garrafa é um fenómeno que pode acontecer, desde que o vinho seja sujeito a uma temperatura elevada e contenha um valor significativo de açúcares residuais). O transporte de Trás-os-Montes até Lisboa tinha feito uma vítima. Perdíamos o único vinho daquela região que estaria à prova. Paciência. Havia que o substituir. O Pynga (Lisboa) foi o eleito.
Pouco depois das 15h, as garrafas tapadas, vários produtores e enólogos presentes, o outro blogue colaborador, o Clube de Vinhos Portugueses, enófilos e leigos na matéria, ansiosos... a prova começou.
Entre tapas de queijos e enchidos "à Estado D'Alma", os orgulhosos Syrah foram desfilando com propriedade. Uns mais pungentes, outros mais delicados, uns mais frutados, outros mais vegetais, foram-se seguindo em séries de três. Os convivas, divididos em dois grupos, tiveram a oportunidade rara de desfrutar destes tintos de eleição.
Ao fim dos 13 vinhos destinados a cada grupo (previamente agrupados de maneira equilibrada e o mais justa possível), entre os provadores, uns mais expansivos, outros mais contidos, como os vinhos, a opinião geral era bastante positiva.

> A casta persa, "Xiraz" de origem, como a cidade, levada para o vale do Ródano pelos cruzados e agora espalhada pelo mundo, é a quarta casta tinta mais plantada em Portugal."

A casta correspondeu inteiramente às expectativas, para nossa satisfação.
Era, agora, altura de se destapar cada garrafa e percebermos o que cada um tinha provado.
Há sempre grandes surpresas neste tipo de provas, sabemos. Nem sempre os "melhores" ganham e nem sempre os "piores" perdem. Tentamos que não, mas a ordem de prova, o humor momentâneo de cada provador, a maneira como cada um fala e ouve do que se prova, podem influenciar... Há vinhos mais elegantes que podem ser prejudicados e vinhos mais exuberantes que podem ser beneficiados.
O nos interessa é que o espírito de isenção está sempre presente. É ele que nos rege.
Como poderia ter dito Churchill, um pro-



vador (bebedor, era, sabe-se) de excelência, segundo consta, a prova cega é a pior de todas as comparações entre vinhos, excepto todas as outras.
O saldo era mais que favorável a esta casta persa, "Xiraz" de origem, como a cidade, levada para o vale do Ródano pelos cruzados e espalhada pelo mundo, agora. É a quarta casta tinta mais plantada em Portugal, seguindo-se à Aragonez (Tinta Roriz), Touriga Nacional e Touriga Franca.
As folhas, devidamente preenchidas com as pontuações, foram recolhidas. Seguiram-se conversas sobre os vinhos provados e novas provas para quem queria experimentar os vinhos do outro grupo ou confirmar os que tinha provado.
A boa disposição reinou até ao início da noite.
Faltava, para nós, somar e ordenar as pontuações.
O grande vencedor da Prova Cega de Syrah foi o Incógnito 2002 (Alentejo, Cortes de Cima), seguido de perto pelo Quinta de Pancas Syrah 2000 (Lisboa), os vinhos mais velhos em prova, a provarem a longevidade da casta e a boa evolução que estes vinhos podem ter em garrafa.
O terceiro foi o Telhas 2011 (Alentejo; o primeiro dos mais novos e uma bela surpresa; será que os 5% de Viognier fizeram a diferença?), seguindo-se o Quinta do Francês Terraços 2012 (o Algarve a afirmar-se) e o Tributo 2013 (Tejo; feito pelo experiente Rui Reguinga). Em sexto ficou o Brett Edition 2012 (Alentejo; um vinho diferente, mas bastante apreciado), em sétimo o Pegões Syrah 2013 (Setúbal; o vinho mais barato em prova!) e em oitavo o Plátanos Syrah 2013 (Lisboa; ainda não disponível



no mercado, que quando aparecer ainda estará melhor).
A fechar os primeiros 10, ficaram os alentejanos Herdade do Esporão S 2011 (já um clássico) e Homenagem a Hans Christian Anderson 2011 (o outro Cortes de Cima em prova).
Temos que referir a ausência deste Top 10 dos, por nós (e não só) apreciadíssimos, vinhos da Quinta do Monte d'Oiro, o que se pode explicar pelo já exposto. São os sortilégios das "Cegas"...
Não referiremos a classificação quantitativa abaixo destes 10 vinhos por respeito aos produtores, à sua boa vontade e coragem em participar numa prova cujo resultado é sempre uma incógnita.
As "provas cegas" são assim... E dão-nos um enorme prazer!

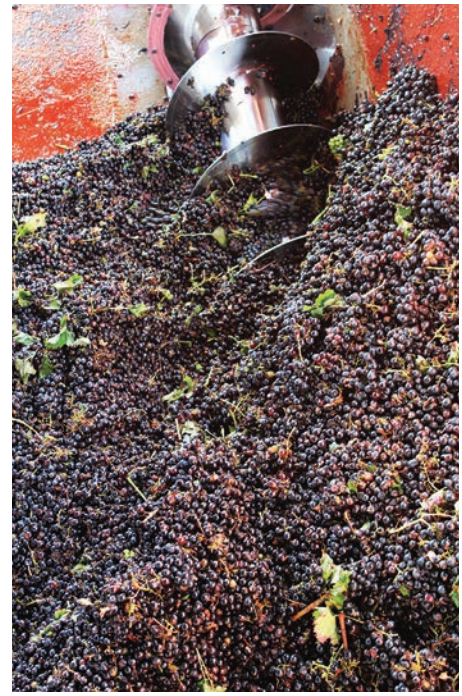
TOP 10

1º INCÓGNITO 2002
Alentejo (17,06)
2º QUINTA DE PANCAS 2000
Lisboa (17,00)
3º TELHAS 2011
Alentejo (16,98)
4º QUINTA DO FRANCÊS 2012
Algarve (16,92)
5º TRIBUTO 2013
Tejo (16,65)
6º BRETT EDITION 2012
Alentejo (16,60)
7º ADEGA DE PEGÕES 2013
Pen. de Setúbal (16,50)
8º PLÁTANOS 2013
Lisboa (16,31)
9º HERDADE DO ESPORÃO S 2011
Alentejo (16,29)
10ºHOMENAGEM HANS CHRISTIAN ANDERSEN 2011
Alentejo (16,27)

OUTROS VINHOS E CLASSIFICADOS POR ORDEM ALFABÉTICA

Casa Ermelinda Freitas 2012
Pen. de Setúbal
Cem Reis 2013
Alentejo
Dona Dorinda 2012
Alentejo
Humanitas Reserva 2013
Alentejo
Lagoalva de Cima Gr. Escolha 2010
Tejo
Madre de Água 2012
Dão
Pynga (Syrah e Viognier) 2012
Lisboa
Quinta da Caldeirinha 2009
Beira Interior
Quinta da Romaneira 2012
Douro
Quinta de Baixo 2012
Bairrada
Quinta do Gradil 2013
Lisboa
Quinta do Monte d'Oiro 2012
Lisboa
Quinta do Monte d'Oiro Syrah 24 2011
Lisboa
Quinta do Valdoeiro 2010
Bairrada
Quinto Elemento 2012
Tejo
Solar dos Lobos 2013
Alentejo





ESPECIAL VINDIMAS 2015

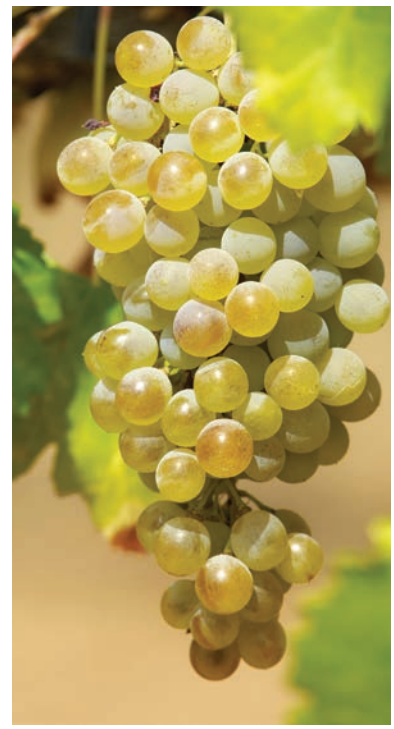


A Paixão pelo Vinho percorreu o Portugal de norte a sul para viver intensamente o ambiente de vindima e partilhar consigo esta altura tão especial para o mundo dos vinhos. É na vindima que a natureza atinge o clímax, que os enólogos vibram ambicionando novos vinhos, elegantes, estruturados, que preencham os sentidos dos consumidores. Homem e natureza, juntos, fazem nascer esta bebida que tanto nos apaixona: o Vinho! Resta-nos agora esperar um meses para usufruirmos da colheita de 2015, que se prevê excepcional.









Vinho Verde

Soalheiro Vindima de Oiro

> texto **Carlos Ramos** > fotografias **Marco Lourenço / D. R. / Soalheiro**
O autor recusa-se a escrever segundo o novo acordo ortográfico

Tímido, por entre nuvens, na manhã húmida que acorda da noite fresca e aguaceira, o sol, neste fim de Verão, recebe-nos na Quinta de Soalheiro, em Alvaredo.
São Martinho de Valadares, o seu nome de antanho, freguesia do concelho de Melgaço, é terra de um tal Soeiro Alves, cavaleiro de Afonso o "Conquistador". Soeiro foi intrépido na reconquista peninsular e designado pelo inventor da nossa nacionalidade, defensor da fronteira contra possíveis pretensões ocupacionistas aquém Minho, do nosso vizinho castelhano.
Luís Cerdeira é um cavaleiro dos tempos que correm, defendendo a terra e o que ela produz, investindo a vida na cultura da vinha e do vinho, uma das cada vez menos indústrias que nos restam, fincando o pé contra comodismos e facilitismos infecundos.
Soalheiro, a marca que Luís herdou, é bem mais que isso. É uma bandeira da qualidade que nos deve orgulhar e servir de exemplo.
Foi no ano de 1974 que João António Cerdeira, pai de Luís, iniciou a plantação da primeira vinha contínua de Alvarinho, nesta quinta. Em 1982 surgia o primeiro Alvarinho de Melgaço: o Soalheiro.
Alvarinho, por estas terras é mais que uva, é modo de subsistência, é o melhor que o chão dá, é o oiro das gentes; é o que as faz ficar por cá.
A vindima já tem uns dias, há um aroma doce e fresco no ar. Intenso. Sons de tractores e vozes nos vinhedos. Cestos cheios até ao topo movem-se num compasso ininterrupto. A vindima é esforço, dedicação e saber. É o culminar de muitos meses a tratar daquilo que vêm a ser os redondos bagos, que aqui são pequenos e em cachos densos.
Junto à recepção das uvas, Luís recebe um grupo de turistas. São ingleses, escoceses e australianos, cada vez mais frequentes nestas paragens. Querem tentar perceber o que é isto do Vinho Verde e da nobre casta "aubaurinho", falham. Luís sorri e prossegue... Na máquina, dois homens continuam o labor sem perdas de tempo, indiferentes a visitantes e seus olhares.
Depois do "tour" completo pela adega e satisfeitas todas as perguntas, Luís junta-se a nós: "Têm sede?". "Ligeira", gracejamos.
Espera-nos uma prova vertical do icónico "Primeiras Vinhas", vinho que expressa o que de melhor esta casta pode valer, beneficiando da idade que aquelas cepas iniciais já têm. Aguarda-nos Maria João, irmã de Luís e Rui Lameira, seu marido. Anfitriões irrepreensíveis.
Numa prova vertical, vários anos dum mesmo vinho são provados; assim percebemos como este evolui em garrafa, quão importante é o clima diferenciando as colheitas e como a casta resiste ao passar do tempo. Entre 2006 e 2014 foram 9 os anos em prova. 2008, 2006, 2010 e 2012 foram talvez os que mais se destacaram duma plêiade de gigantes. Devíamos chamar-lhes "Alvarões"!
O diminutivo de Álvaro vem de uma espécie de carvalho. Este, servindo de apoio às videiras que por ele trepavam, acabou por lhes ceder o nome: Alvarinho.
Sempre com a simpática presença de Maria João, Luís conduz-nos, pairantes, à Quinta de Folga, dedicada à produção de fumeiro e paredes meias com a Quinta de Soalheiro. Aqui reinam os bísaros, orgulhosos javardos que avistamos do varandim. São criados em modo biológico num amplo espaço rodeado de bolotas e bugalhos que o cerrado arvoredo gentilmente fornece.
À mesa, os marranos justificam o carinho com que são tratados, duma maneira extraordinária. Presuntos, alheiras, chouriços e tenríssima carne fazem o nosso palato crer no paraíso. Juntando ao repasto os elegantes mas vibrantes Soalheiro espumante Bruto Alvarinho e rosé, pensamos: "Melhor é impossível!". Errado. Culpa do Terramatter 2014 e do Reserva do mesmo ano. O primeiro é um Alvarinho diferente, novidade no mercado, mais herbáceo mantendo a fruta (biológico, não filtrado e vindimado um pouco mais cedo) e o segundo, um vinho com uma estrutura e complexidade enormes, tropical e fresco, com a madeira já muito bem integrada.
A sobremesa encerra esta visita aos céus de maneira igualmente inesquecível. Um pão-de-ló, mais doce de ovos que pão e uma cremosa aletria fazem par com o doce Alvarinho Soalheiro 9% Dócil e a desconcertante Alvarinho Soalheiro Aguardente Bagaceira.
Quase choramos, mas somos valentes!
Lá tivemos que partir, levando entranhados aromas a uvas, a sol e a terra, sons de um trabalho árduo e sapiente, sabores a quase tudo...
Está sol, agora. Está soalheiro, aliás.
O Luís tinha-nos dito no início da visita, na magnífica varanda sobranceira à vinha, onde o olhar é brindado com um extenso colorido verde amarelado: "Soalheiro? Sim, porque temos sol na vinha desde que nasce até que se põe".
Soalheiro, é ter sol na uva o dia inteiro; esse bago, precioso sem ser metal.
É Soalhe(o)iro!







Douro

Harvest Experience by Real Companhia Velha

> texto **Carlos Janeiro** > fotografias **Pedro Sovela JS Fotografia / RCV**

A vista sobre o Rio Douro e sobre o Pinhão é soberba, os baldes vão ganhando cor à medida que se enchem e as primeiras pingas de suor caem sombraceiras, mas o ambiente é de festa, é de partilha, parece que todos ali se conhecem há muito tempo.

A Real Companhia Velha propõe, a partir deste ano, uma experiência completa de vindima no Douro. A Harvest Experience, apresenta um programa de um dia passado entre a Quinta das Carvalhas e o Casal da Granja, aberto à participação dos visitantes durienses, nos meses de setembro e outubro.

Este é sem dúvida um dos momentos vitivinícolas mais importantes do ano para os produtores de vinho. Tempo de se "rumar à terra" e de se abrirem as portas da adega onde, de bom grado, se receberão as uvas que durante o ano tanta devoção e empenho se lhes dedicaram.

O inicio do dia tem lugar na emblemática Quinta das Carvalhas, junto ao Pinhão, com o Douro como pano de fundo. Tempo para se equipar a rigor e começar a visita à Quinta em direção à vinha onde se colocará a tesoura a funcionar.

Na companhia de Álvaro Martinho, engenheiro agrónomo responsável de viticultura da Quinta das Carvalhas, partimos em grupo Carvalhas acima, com tempo para duas paragens onde Álvaro Martinho, com as suas palavras recheadas de Paixão pela região, e por esta propriedade, nos deixa completamente envolvidos e abraçados pela experiência desde o primeiro minuto.

Pouco tempo depois estamos no meio da vinha, o calor aperta, mas somos apanhados pela excitação dos que já lá estão desde o inicio do dia. A Real Companhia Velha pratica uma viticultura onde há uma extrema valorização do trabalho humano em comunhão com o respeito pela natureza. Na Quinta das Carvalhas a apanha da uva é manual e, raramente, feita por homens! A perfeição e empenho das mulheres fê-las ganhar no terreno. Estamos bem acompanhados.

A vista sobre o Rio Douro e sobre o Pinhão é soberba, os baldes vão ganhando cor à medida que se enchem e as primeiras pingas de suor caem sombraceiras, mas o ambiente é de festa, é de partilha, parece que todos ali se conhecem há muito tempo. Tiram-se fotografias, colhem-se memórias e erguem-se bem alto os cachos mais belos em jeito de troféus. O tempo passa depressa e é tempo de recuperar forças com uma tradicional feijoada à transmontana e outras delicias da região.

Almoço na Casa Redonda, no alto da Quinta das Carvalhas, com uma vista privilegiada e magnifica sobre o Douro e toda a região em redor. Sentimo-nos bem perto do céu.

{ Tiram-se fotografias, colhem-se memórias e erguem-se bem alto os cachos mais belos em jeito de troféus. }

Partimos depois em direção à Quinta do Casal da Granja, em Alijó para continuar a acompanhar a uva nas etapas seguintes pelas quais passa até ser vinho e chegar ao nosso copo.

Na mesa de escolha é feita a seleção das uvas. Este importante passo que já começou na vinha é agora retomado para uma última passagem. Tempo para a remoção de cachos menos sãos e de folhas que tenham vindo agarradas. Concentração, alguma diversão e mais uns bagos de uva pela boca abaixo. Que doces!

Pouco depois, o momento mais marcante. A Lagarada. Vamos então pisar a uva nos tradicionais lagares de granito. Um verdadeiro ex-libris para a produção do vinho do Douro e do Porto. Aqui se vive um dos momentos altos do dia. O receio inicial é ultrapassado e depois o difícil é sair de lá de dentro. Momento de descontração pura, de convivência, de alegria e de algumas pingas na roupa que nada importam. Parecemos crianças. Um brinde final a este grande momento. No final do dia regresso à Quinta das Carvalhas para uma prova de vinhos. Terminamos em grande, de copos erguidos e com saudade da próxima vindima. Está completa uma experiência vínica em torno da cultura e filosofia da Real Companhia Velha.







Dão

Casa da Passarela

> texto **Carlos Janeiro** > fotografias **Carlos Janeiro**

Em plena Vinha Centenária, começou a aventura da Vindima, num vinhedo de desenho estranho, por meio de pedras de grandes dimensões e com cachos de diversas cores, foi fácil perceber que se estava a viver um momento especial, cheio de magia.

A Casa da Passarella, produtor na região do Dão, é um daqueles nomes cheios de história no Portugal do Vinho, incontornável e inseparável do Dão e que tem mostrado, nos últimos anos, ser um dos produtores no panorama nacional que mais tem deixado a sua impressão digital pelos copos por onde passa. Uma marca cheia de vigor, energia e ideias novas que por vezes podiam não encaixar na sua idade já avançada, mas que mostra efetivamente o contrário.

Nos seus cerca de 100 hectares de terreno existem hoje cerca de 45 hectares de vinhas, sendo que, as suas Vinhas Velhas ocupam 4,5 hectares, vinhas de onde vem a uva para o Villa Oliveira; e ainda, à parte destas, algumas parcelas de Vinha Centenária que, apesar da baixa produtividade, foram agora aproveitadas para produzir uma nova gama de vinhos desta casa à imagem do que se fazia no passado.

Foram estas Vinhas Centenárias e as Vinhas Velhas que serviram de palco para uma experiência de vindima que permitiu ver de perto este tipo de vinha e, para além disso, aprender muito em redor de castas que não aparecem habitualmente no nosso copo sem ser em blends de Vinhas Velhas e sem nomes descriminados em rótulos cheios de informação. Em plena Vinha Centenária, começou a aventura da Vindima, num vinhedo de desenho estranho, por meio de pedras de grandes dimensões e com cachos de diversas cores, foi fácil perceber que se estava a viver um momento especial, cheio de magia. Por entre cachos de uva branca e tinta, a curiosidade marcava posição. Obrigatório ir provando cada casta que me parecia diferente. Alheava-me de tudo. Observava cada curvatura das videiras e pensava no vinho que dali saíra.

Pouco depois, deixávamos a Vinha Centenária para trás e, a uma centena de metros de distância, após passar por entre floresta de pinheiro, a vez das Vinhas Velhas de onde é produzido a gama Villa Oliveira. Já lá estavam os trabalhadores da casa. A vindima era feita com afinco e o sol queimava já um pouco mais alto no céu. Nada nos impediu de avançar e tivemos mais um momento especial. Esperamos pelo vinho daqui a uns tempos. Um dos melhores anos com certeza.

Como sempre, o trabalho árduo da vindima é recompensada com um farto almoço bem acompanhado pelos vinhos da casa. Assim, a panela de Rancho estava à nossa espera e o vinho, nos copos, acompanhou a comida, a conversa e os brindes à Casa da Passarella.

A vindima foi neste dia um momento que perdurará na lembrança de todos. A história continua a ser escrita com vinho...

> (...) num vinhedo de desenho estranho, por meio de pedras de grandes dimensões e com cachos de diversas cores, foi fácil perceber que se estava a viver um momento especial, cheio de magia.







Lisboa

Quinta do Gradil Vindimar é uma festa!

> Participação **Mafalda Almeida** > Fotografias **Gustavo Figueiredo**

A altura do ano tão aguardada pelos produtores de norte a sul do país chegou: a das vindimas! Era grande a expectativa das cerca de 400 pessoas que estiveram presentes no passado dia 12 de setembro, na Quinta do Gradil, em Vilar no Cadaval, para participarem na sua Festa de Vindimas 2015.

Com um sorriso no rosto, os convivas foram recepcionados pela equipa sempre bem disposta da Quinta do Gradil. O dia seria dedicado ao Aragonez (ou Tinta Roriz), casta que foi vindimada em cerca de 30 minutos pela "nova equipa" composta por parceiros comerciais, distribuidores, clientes, entre outros.

A chegada à Quinta estava marcada para as 10h00. Os participantes foram brindados com um pequeno-almoço de boas-vindas que não deixaria ninguém com o "ponteiro a dar horas", durante a vindima a realizar.

A subida para a vinha foi feita com enorme euforia comanda pelos Farra Tuga que em tom divertido e animado nos comandaram ao som de fanfarra até às lides de vitivinicultor. Tão entusiasticamente os participantes arregaçaram as mangas e ao fim de cerca de trinta minutos os cerca de 3.620 kg haviam sido vindimados. A banda entoou novamente o som de alegre comando o qual acompanhou todos até ao lagar. Com curiosidade, os participantes aproximaram do desengaçador para observar o início de processo de vinificação.

O espumante Castelo de Sulco fez jus ao creme de marisco, seguiu-se o Chardonnay Quinta do Gradil como acompanhante do bacalhau com natas. O lombo de porco recheado com farinheira não se fez de rogado e pediu um Syrah para o acompanhar! O final de refeição perfeito, com uma mesa de degustação com mais de 20 variedades de doces, contudo a cereja no topo do bolo: a aguardente XO do Gradil.

Desde o descontraído passeio pela vinha de charrete ou de maior adrenalina em moto 4, ao tiro ao arco ou parque de insufláveis para os mais pequenos, todo o ambiente era convidativo a ficar!

De tal forma, que o final da Festa de Vindimas 2015 culminou num baile animado, tendo o seu auge com o discurso de Luís Vieira, administrador do Grupo Parras, que com palavras de motivação e agradecimento à sua equipa e a todos os presentes incitou ao mergulho comunitário no lago do átrio da Quinta do Gradil em forma de celebração.

Um brinde ao Aragonez 2015, que seja tão fabuloso como o dia passado no Cadaval!

> Tão entusiasticamente os participantes arregaçaram as mangas e ao fim de cerca de trinta minutos os cerca de 3.620 kg haviam sido vindimados.







Tejo

Adega do Cartaxo Toneladas de qualidade

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

Fundada em 1954, por um grupo de 22 associados, a Adega Cooperativa do Cartaxo tem raízes numa região com uma forte tradição vitivinícola onde: A região Tejo. Fomos ver como se processa um dia de recepção de uvas da vindima.

Desde que foi fundada, a Adega Cooperativa do Cartaxo foi "sempre investindo no reforço dos seus recursos humanos e tecnológicos ao serviço de uma melhor produção vinícola", e basta visitar a adega para perceber que é verdade. Por dentro já está tudo renovado, falta acabar o exterior, o que será muito em breve.
Muitas têm sido as distinções conquistadas pela Adega do Cartaxo, fruto do trabalho e empenho de uma equipa motivada a fazer sempre mais e melhor, boa matéria-prima e uma adega onde nada falta para criar vinhos distintos e adequados aos vários tipos, garantindo a fidelização de clientes. Foram 40 os dias dedicados à vindima em 2015, fomos ver um deles e tivemos como anfitrião Pedro Gil, o enólogo e diretor de produção, que este ano completa 21 vindimas ao serviço da Adega do Cartaxo.
Já não há aquela azáfama de outros tempos em que se alinhavam em filas enormes tratores carregados de uvas, hoje chegam muto mais uvas num dia, fruto da inovação ao nível dos equipamentos e dos transportes. Por curiosidade no dia em que a Adega recebeu mais uvas totalizou 769 140 quilogramas. Impressionante. É tudo mais simples e mais eficaz.
A Adega recebeu uvas de 214 dos 216 associados. Nas vinhas há controlo de maturação, acompanhamento do estado de maturação, quer das uvas que estão destinadas à gama mais baixa até às que vão para os vinhos da gama premium, tendo a Viticartaxo como parceiro para a área de viticultura, tratamentos fitossanitários, proteção integrada. As primeiras castas brancas a serem vindimadas foram Fernão Pires, Sauvignon Blanc e Chardonnay, e segundo Pedro Gil: "nunca estiveram tão boas como agora".
Nas castas tintas as primeiras a serem vindimadas foram Cabernet Franc e Merlot.
A produção total foi a impressionante quantidade de 9 518 780 quilogramas (Kg); sendo 7 269 860 (Kg) de uvas tintas e 2 248 920 Kg para vinhos brancos, representando um aumento de produção de 23% comparativamente com 2014.
A vindima mecânica também tem grande responsabilidade nestes bons resultados, pois atualmente 71% da área de vinhas (6 787 720 kg) já tem a vindima feita com a ajuda da máquina e apenas 29% (2 731 060 kg) faz a vindima manualmente.
A Adega do Cartaxo não vai ter resultante da colheita de 2015 o já reconhecido Bridão Colheita Tardia. Em compensação chegarão novidades que, para já, não serão desvendadas. "As tecnologias vieram trazer vantagens principalmente na vinificação de brancos e vinhos mais modernos. Os nossos vinhos têm muito de tecnológico mas também muito de tradicional, ou seja, a matéria-prima de excelente qualidade. Todo o acompanhamento que fazemos até o controlo de maturação resulta em uvas muito equilibradas, este ano (colheita de 2015) vamos ter vinhos muito bons." Destacou Pedro Gil à Paixão pelo Vinho.

> Todo o acompanhamento que fazemos até o controlo de maturação resulta em uvas muito equilibradas, este anos vamos ter vinhos muito bons.







Alentejo e Algarve

Adega de Vidigueira, Cortes de Cima e Herdade dos Pimenteis.

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

No sul do Alentejo, as vindimas decorreram, de um modo geral, entre a segunda quinzena de agosto e o final de setembro. Visitamos a Adega Cooperativa de Vidigueira Cuba e Alvito e Cortes de Cima. No Algarve a Herdade dos Pimenteis foi o nosso anfitrião.

As uvas chegaram às adegas em boas condições, do ponto de vista sanitário e de estado de maturação, com consistência e homogeneidade. Luís Leão, enólogo na Adega Cooperativa da Vidigueira, Cuba e Alvito, operador que este ano trabalha oito milhões de quilogramas de uva dos seus associados, não hesita mesmo em afirmar que estamos perante "um ano de altíssima qualidade". Apesar do verão extremamente seco que se fez sentir, as maturações decorreram de forma regular. Os calores de julho ainda assustaram, mas como se tinha verificado algum atraso na floração, as videiras aguentaram bem, recuperaram e equilibraram. Agosto e setembro, com dias quentes mas noites frescas e grandes amplitudes térmicas, foram benéficas na parte mais importante da maturação. A chuva que caiu em setembro foi muito pouca e não chegou para afetar a vinha.

Hamilton Reis, enólogo das Cortes de Cima, que este ano recebeu cerca de 2 milhões de Kg de uva, das suas propriedades da Vidigueira e de Vila Nova de Milfontes, considera que 2015 foi um ano em que a natureza foi benigna e não impôs decisões precipitadas, deixando os enólogos decidirem tudo e tirar proveito dessa dádiva. Luís Leão acrescenta que este foi um ano de baixíssima incidência de problemas fitossanitários.

Ambos os enólogos se encontram satisfeitos com os mostos. Nas Cortes de Cima, "os mostos apresentam-se frescos, equilibrados, com muita cor e comprimento de boca", salientando-se naturalmente a Syrah, mas também a Trincadeira, a Aragonez e a Alvarinho, esta da vinha de Milfontes, mais perto do mar e portanto mais apta a produzir uvas com maior frescura. Luís Leão, por sua vez, refere que " os mostos se encontram-se a fermentar com normalidade, com muito boa intensidade aromática, e com ótimas cores", e acrescenta que "... as castas estão a originar vinhos de altíssima qualidade, com destaque para a Aragonez, a Syrah e a Alicante Bouschet nos tintos e a Antão Vaz e a Arinto nos brancos".

Boas perspetivas portanto para os vinhos de 2015? Ambos os enólogos acham que sim. Luís Leão diz que "os vinhos brancos irão ser muito aromáticos com grande expressividade e muito frescos. Os tintos serão vinhos muito concentrados de cor, com aromas de fruta muito madura e com grande potencial de envelhecimento ou seja um grande ano". Também Hamilton Reis tem uma expectativa elevada nesta colheita e coloca a fasquia muito alta. 2015, será certamente, nas Cortes de Cima, ano dos famosos Reserva e Incógnito, além de outras novidades que, para já, são segredos bem guardados.

Um pouco mais a sul, no Algarve, o cenário não parece ter sido muito diferente.

O ano foi muito favorável em termos de clima, tendo chovido na altura certa e as temperaturas amenas foram amigas para a maturação da uva. Sem que as contas estejam já feitas, prevê-se para a região um acréscimo ao nível da quantidade de uva produzida, mas principalmente da qualidade da mesma. As vindimas na generalidade começaram no final do mês de Agosto, tendo-se prolongado até ao final de Setembro.

Esta situação é confirmada por Ana Sofia Pimentel, produtora da Herdade dos Pimenteis, perto de Portimão, um pequeno produtor que este ano produziu cerca de 100 toneladas de uvas.

A Herdade dos Pimenteis começou a vindimar as uvas para os vinhos brancos e rosés no final de Agosto, tendo em Setembro iniciado as tintas.

Tal como no sul do Alentejo, a vindima decorreu da melhor maneira, sem surpresas, abrindo boas expectativas para os vinhos. "Este ano é um ano excecional, em termos sanitários as uvas saíram perfeitas. Com acidez total e álcool provável muito equilibrados. Os mostos apresentam uma boa extração de cor, e prometem bons vinhos para este ano" diz-nos Ana Pimentel, que deposita especial esperança nas castas Syrah e Touriga Nacional para conseguir vinhos de qualidade superior.







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!





18,5 — € 16,99

QUINTA DO CERRADO

DOC BRANCO RESERVA 2014

DÃO — 13% vol.

ENÓLOGA
CÉLIA COSTA

CASTAS
ENCRUZADO, MALVASIA FINA.

COR
Amarelo citrino, de aspecto brilhante.

AROMA
Exuberante, perfumado, cheio de elegância! Destacam-se as notas frutadas envolvidas em flores brancas, pêssegos, frutos de pomar, erva-doce...

SABOR
Perfeito, com excelente frescura, estrutura cheia de personalidade, harmonioso, corpo e volume sedosos e envolventes, vai certamente evoluir em garrafa, deixa um final de boca muito longo e cativante.

UNIÃO COMERCIAL DA BEIRA LDA
T. +351 232 968 224
F. +351 232 968 449
www.quintadocerrado.com
geral@uniaocomercialdabeira.pt



18 — € 200,00

VASQUES DE CARVALHO

PORTO TAWNY 40 ANOS

DOURO — 20% vol.

ENÓLOGO
JAIME COSTA

CASTAS
Mistura Vinhas Velhas

COR
Âmbar com tons acastanhados, limpo.

AROMA
Exótico, intenso e envolvente, com destaque para as notas de frutos secos, iodo, madeira, ligeiro vinagrinho, cativante.

SABOR
Excelente! Gordo e untuoso, com a doçura bem equilibrada pela acidez perfeita, notas de caramelo, com personalidade e complexidade, muito bom, termina prolongado e irresístivel.

VASQUES DE CARVALHO
T. +351 915 815 030
T. +351 254 324 263
vasquescarvalho43@gmail.com
www.vasquesdecarvalho.com
Facebook: Vasques De Carvalho Port Wine



18,5 — € 22,00

QUINTA DOS ABIBES SUBLIME

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUT NATURE 2009

BAIRRADA — 12,5% vol.

ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

CASTAS **ARINTO**

COR
Amarelo citrino, com bolha fina e persistente.

AROMA
Cheio de elegância, intenso, com notas frutadas distintas, frutos de polpa branca, pastelaria fina, biscoito de amêndoa, tostados.

SABOR
Harmonioso, cheio de vivacidade, volumoso, tudo perfeito, termina prolongado e promissor.

QUINTA DOS ABIBES VITIVINICULTURA
T. +351 917 206 861

BEBER JÁ — GUARDAR — BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



17,7 QUINTA DO VESÚVIO

DOC TINTO 2012

€ 48,00 DOURO 13,5% vol.

ENÓLOGO
CHARLES SYMINGTON, PEDRO CORREIA.

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

COR Impressionante, limpo.

AROMA Muito elegante, delicado, fresco, com notas de ervas aromáticas, flores, frutos vermelhos e silvestres maduros, tosta suave.

SABOR Perto da perfeição, com taninos polidos, acidez correta, rico, confirma o aroma, com um final persistente e promissor.

SOC. AGRIC. QUINTA DO VESÚVIO
T. +351 223 576 577



17,5 € 16,95

100 HECTARES VINHAS VELHAS

DOC TINTO 2013

DOURO 14% vol.

ENÓLOGO
FRANCISCO MONTENEGRO

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA.

COR
Rubi, limpo.

AROMA
Intenso, elegante; com distintas notas de frutos pretos maduros. com destaque para as amoras silvestres, ameixas e mirtilos, flores e tosta suave.

SABOR
Bela estrutura, complexo, com taninos redondos, acidez em grande plano, frutado, com notas especiadas no final, termina persisitente.

NATÁLIA NEUZA CORREIA C. M. BRÁS
T. +351 254 313 593
comercial100hectares@gmail.com
Facebook: 100 HECTARES



17,7 € 39,00

X BARDOS

DOC TINTO 2012

DOURO 14,5% vol.

ENÓLOGO
JAIME COSTA

CASTAS
Touriga Nacional; Touriga Franca e Tinta Roriz

COR
Rubi, limpo.

AROMA
Intenso, distinto; especiarias e baunilha em harmonia com notas de frutos maduros, compotados, balsâmico.

SABOR
Bela estrutura, perto da perfeição, taninos firmes mas sedosos, acidez correta, tostados bem casados com a fruta, deixa um final persistente e promissor.

VASQUES DE CARVALHO
T. +351 915 815 030
T. +351 254 324 263
vasquescarvalho43@gmail.com
www.vasquesdecarvalho.com
Facebook: Vasques De Carvalho Port Wine



17,5 VIEIRA DE SOUSA

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2012

€ 18,00 DOURO 16% vol.

ENÓLOGO
LUÍSA BORGES

CASTAS **TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL.**

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Intenso, predominante em notas de frutos vermelhos compotados, frutos do bosque e violetas, tostados suaves.

SABOR Encorpado, com boa estrutura, equilibrado, taninos firmes mas macios, bela acidez, fruta integrada em especiarias e notas de estágio em barrica. termina polongado.

VIEIRA DE SOUSA – WINES & VINES
T. +351 259 938 126

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



17,5 QUINTA DO ZAMBUJEIRO

REG TINTO 2011

€ 45,00 ALENTEJO 16% vol.

ENÓLOGO
NUNO MALTA, LUÍS LOURINHO, ALAIN BRAMAZ.

CASTAS
PETIT VERDOT, ALICANTE BOUSCHET, CABERNET SAUVIGNON, TOURIGA NACIONAL.

COR Rubi carregado, limpo.

AROMA Perfumado, intenso; com predominantes notas de frutos maduros, de baga e silvestres, ligeiro vegetal, tabaco, tosta muito bem integrada.

SABOR Exuberante e envolvente, com frescura muito correta, taninos firmes mas redondos, madeira em perfeito equilíbrio com a fruta e especiarias, termina persistente e promissor.

QUINTA DO ZAMBUJEIRO PRODUÇÃO E COMÉRCIO DE VINHOS
T. +351 268 801 431
comercial@quintadozambujeiro.com
www.quintadozambujeiro.com
Facebook: Quinta do Zambujeiro



17,5 HERDADE DE SANTA ANA SPECIAL EDITION (MAGNUM)

REG TINTO RESERVA 2011

€ 22,00 ALENTEJO 15% vol.

ENÓLOGO
MANUEL PATRÍCIO

CASTAS **ALICANTE BOUSCHET, SYRAH, TOURIGA NACIONAL**

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Rico, intenso, complexo; com destaque para as notas de frutos vermelhos e silvestres bem maduros, madeiras de grande qualidade, especiarias, fumados e folhas de chá preto.

SABOR Envolvente, com excelente estrutura, frescura correta, taninos firmes e macios, com promessa de longa vida e um final muito persistente.

HERDADE FONTE PAREDES
T.+351 242 413 076



17,5 QUINTA DO ESPINHO

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2011

€ 20,00 DOURO 14,5% vol.

ENÓLOGO
JEAN-HUGUES GROS

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

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Intenso em notas tostadas, resinas, cedro, frutos pretos bem maduros, cacau e derivados.

SABOR Potente, promissor, tem taninos firmes mas macios, frescura no ponto, madeira bem casada com a fruta, termina persistente e sedutor.

CARDANHOS – SOC. VITIVINÍCOLA
T. +351 917 266 356



17,5 BRIDÃO

DOC TINTO COLHEITA SELECIONADA 2013

€6,50 TEJO 14,5% vol.

ENÓLOGO
PEDRO GIL

CASTAS **TOURIGA NACIONAL**

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Exuberante, muito fino, rico; com notas de frutos vermelhos e silvestres, flores do monte e violetas.

SABOR Estrutura equilibrada, rico, de frescura cativante, taninos polidos, confirma o perfil e deixa um final de boca longo e cheio de elegância.

ADEGA COOPERATIVA DO CARTAXO CRL
T. +351 243 770 987

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



17,5 VALE DA CALADA

REG BRANCO 2014

€ 4,69 ALENTEJO 13,5% vol.

ENÓLOGO
EDUARDO CARDEAL

CASTAS **VERDELHO, ARINTO**

COR Amarelo citrino com ligeiros tons esverdeados, limpo.

AROMA Elegante e harmonioso, com notas de maçãs verdes, frutos amarelos do pomar, suavemente baunilhado.

SABOR Excelente estrutura, frescura em grande plano, frutado, bom corpo e volume, deixa um final persistente.

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



17,5 € 7,00

VINHA D'ERVIDEIRA

DOC TINTO COLHEITA SELECIONADA 2013

ALENTEJO 14% vol.

ENÓLOGO
NÉLSON ROLO

CASTAS
Touriga Nacional, Tinta Caiada, Alfrocheiro, Alicante Bouschet.

COR
Granada definido, limpo.

AROMA
Rico, harmonioso, intenso em notas frutadas, com destaque para os frutos silvestres, tosta subtil.

SABOR
Bom corpo e volume, distinto na frescura, muito equilibrado, com taninos redondos, frutado, termina muito persistente e cativante.

ERVIDEIRA SOC. AGRÍCOLA
T. +351 266 950 010
F. +351 266 950 011
ervideira@ervideira.pt
www.ervideira.pt
Facebook: Ervideira



17,5 € 3,99

MUNDUS

REG BRANCO ESCOLHA 2014

LISBOA 13% vol.

ENÓLOGO
NUNO GALVÃO

CASTAS
SEARA NOVA, MALVASIA, ARINTO.

COR
Amarelo citrino, brilhante.

AROMA
Elegante, exuberante; com intensas notas frutadas, frutos de pomar, pêssegos, maçãs, peras, tostados suaves.

SABOR
Harmonioso, com boa frescura, corpo envolvente, muito polido, frutado, deixa um final de boca gastronómico e sedutor.

ADEGA COOPERATIVA DA VERMELHA, C.R.L.
T. +351 262 699 200
F. +351 262 699 201/2
geral@mundus.pt
encomendas@mundus.pt
http://mundus.pt/
Facebook: Mundus



17,5 MESSALA

DOC BRANCO 2014

€ 3,99 VINHO VERDE 12% vol.

ENÓLOGO
JOÃO GARRIDO

CASTAS **ALVARINHO, TRAJADURA.**

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos citrinos e tropicais, harmonioso.

SABOR Distinto, rico, frutado, com corpo envolvente, gastronómico, fresco, eixa um final persistente.

GRANDE PORTO
T. +351 224 663 220

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



17,5 **€ 100,00**

VASQUES DE CARVALHO

PORTO TAWNY 30 ANOS

DOURO 20% vol.

ENÓLOGO
JAIME COSTA

CASTAS
MISTURA VINHAS VELHAS

COR
Âmbar com tons acastanhados, limpo.

AROMA
Delicado, elegante, com notas de caramelo, charuto, frutos desidratados e frutos secos.

SABOR
Apelativo, guloso, com excelente corpo e volume, rico e concentrado, notas especiadas, frescura cativante, final persistente.

VASQUES DE CARVALHO
T. +351 915 815 030
T. +351 254 324 263
vasquescarvalho43@gmail.com
www.vasquesdecarvalho.com
Facebook: Vasques De Carvalho Port Wine



17,5 **QUINTA DO QUETZAL**
DOC TINTO RESERVA 2011

€ 20,90 ALENTEJO 14% vol.

ENÓLOGO
RUI REGUINGA, JOSÉ PORTELA.

CASTAS **SYRAH, TRINCADEIRA, ALICANTE BOUSCHET.**

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Exuberante, predominante em notas de frutos pretos, amoras, mirtilos maduros, suaves tostados.

SABOR Distinto, com a fruta bem integrada nas notas de estágio em madeira, taninos macios, acidez correta, termina prolongado.

QUINTA DO QUETZAL
T. +351 284 441 618



17,5 **ADEGA DE PALMELA 60**
DO TINTO RESERVA 2013

€ 10,00 PALMELA 14% vol.

ENÓLOGO
LUÍS SILVA

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

COR Rubi, limpo.

AROMA Muito bom; com notas predominantes de frutos silvestres e do bosque em compota, ligeiro vegetal, tostados, baunilha.

SABOR Redondo, com excelente estrutura, taninos firmes mas macios, acidez em bom plano, frutado, com madeira bem integrada, especiarias, deixa um final bem persistente.

ADEGA COOPERATIVA DE PALMELA
T. +351 212 337 020



17,3 **€ 22,00**

OXUM

DOC TINTO 2012

DOURO 14% vol.

ENÓLOGO
JAIME COSTA

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

COR
Rubi concentrado, limpo.

AROMA
Exuberante, com cativantes notas de frutos maduros, com destaque para as framboesas, groselhas, cerejas pretas, mirtilos, ligeiro floral.

SABOR
Frutado, com excelente corpo e volume, frescura no ponto, taninos macios, termina prolongado e harmonioso.

VASQUES DE CARVALHO
T. +351 915 815 030
T. +351 254 324 263
vasquescarvalho43@gmail.com
www.vasquesdecarvalho.com
Facebook: Vasques De Carvalho Port Wine

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



17,5 TONEL 22

DOC TINTO RESERVA 2013

€ 4,99 DOURO 13% vol.

ENÓLOGO **CARLOS EDUARDO**

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

COR Granada, limpo.

AROMA Muito elegante; com notas predominantes a frutos maduros, com destaque para os frutos silvestres e do bosque, tosta muito suave e ligeira baunilha.

SABOR Envolvente, com bom corpo e volume, muito redondo, boa acidez, taninos macios, especiado, com madeira subtil, termina muito persistente.

ENOPORT DISTRIBUIÇÃO DE BEBIDAS
T. +351 219 687 330



17,3 PEGOS CLAROS

DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2012

€ 16,00 PALMELA 14% vol.

ENÓLOGO **BERNARDO CABRAL**

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

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Tostado, com notas de especiarias e baunilha, fruta presente, madura, balsâmico.

SABOR Mentolado, fresco, com taninos requintados, bom corpo e volume, termina prolongado.

HERDADE DOS PEGOS CLAROS
WINES & WINEMAKERS BY SAVEN
T. +351 234 329 530



17,2 BRIDÃO

DOC TINTO PRIVATE COLLECTION 2013

€ 8,15 TEJO 15% vol.

ENÓLOGO **PEDRO GIL**

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, ALICANTE BOUSCHET.**

COR Granada, limpo.

AROMA Intensamente frutado, com destaque para os frutos silvestres maduros, compota de framboesa, tosta suave, cacau e especiarias finas.

SABOR Completo, com boa estrutura, taninos polidos, acidez correta, madeira bem integrada e fruta gulosa, termina persistente.

ADEGA COOPERATIVA DO CARTAXO
T. +351 243 770 987



17 CLAMA

DOC TINTO RESERVA 2011

€ 12,00 DOURO 14,5% vol.

ENÓLOGO **ANTÓNIO J. BASTOS**

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA.**

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Elegante; intenso em notas de frutos silvestres e do bosque bem casados com flores do monte.

SABOR Com frescura cativante, boa estrutura, taninos sedosos, frutado, com especiarias e notas de grão torrados e chocolate preto, termina prolongado.

MATEUS & SEQUEIRA VINHOS
T. +351 254 484 053
cadao@cadao.pt
www.cadao.pt
Facebook: Vinhos Cadão

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



17,5 — € 17,60

ANDREZA

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2013

DOURO — 14% vol.

ENÓLOGOS
JOÃO SILVA E SOUSA, FRANCISCO BAPTISTA.

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA.

COR
Rubi intenso, limpo.

AROMA
Exuberante, distinto; destaque para as notas de frutos do bosque maduros, compota de amoras, flores do campo, tosta suave.

SABOR
Equilibrado, frutado, boa acidez, taninos sedosos, madeira harmoniosa, cativante, termina persistente.

WINES & WINEMAKERS BY SAVEN
LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS
APARTADO 57
3834-907 GAFANHA DA ENCARNAÇÃO
T. +351 234 329 530
F. +351 234 329 531
luacheia.info@gmail.com
Facebook: Lua Cheia Em Vinhas Velhas
www.winesandwinemakers.pt



17 — € 5,65

ANDREZA

DOC BRANCO 2014

DOURO — 13,5% vol.

ENÓLOGOS
JOÃO SILVA E SOUSA, FRANCISCO BAPTISTA.

CASTAS
VIOSINHO, VERDELHO.

COR
Citrino, brilhante.

AROMA
Distinto, com notas de frutos maduros, casca de citrino, maçã verde, nuances de melão de casca verde.

SABOR
Estrutura equilibrada, boa frescura, encorpado, confirma o perfil frutado, mineral, termina persistente e muito apelativo.

WINES & WINEMAKERS BY SAVEN
LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS
APARTADO 57
3834-907 GAFANHA DA ENCARNAÇÃO
T. +351 234 329 530
F. +351 234 329 531
luacheia.info@gmail.com
Facebook: Lua Cheia Em Vinhas Velhas
www.winesandwinemakers.pt



17 — € 5,65

ANDREZA

DOC BRANCO 2014

DOURO — 12% vol.

ENÓLOGOS
JOÃO SILVA E SOUSA, FRANCISCO BAPTISTA.

CASTAS
CÔDEGA DO LARINHO

COR
Amarelo citrino com ligeiros tons esverdeados, limpo.

AROMA
Intenso, elegante, com predominantes notas de frutos de pomar, como maças e peras, também ananás e alguns citrinos.

SABOR
Fresco, com boa acidez, bom corpo e volume, cativante e gastronómico, deixa um final seco e persistente.

WINES & WINEMAKERS BY SAVEN
LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS
APARTADO 57
3834-907 GAFANHA DA ENCARNAÇÃO
T. +351 234 329 530
F. +351 234 329 531
luacheia.info@gmail.com
Facebook: Lua Cheia Em Vinhas Velhas
www.winesandwinemakers.pt



16 — € 6,02

ANDREZA

DOC TINTO RESERVA 2013

DOURO — 13,5% vol.

ENÓLOGOS
JOÃO SILVA E SOUSA, FRANCISCO BAPTISTA.

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ.

COR
Granada, limpo.

AROMA
Harmonioso, com predominantes notas de frutos maduros, pretos e do bosque, toque de violetas.

SABOR
Boa estrutura, acidez correta, bom corpo e volume, taninos macios, frutado, com notas de baunilha e tosta bem integrada, final longo.

WINES & WINEMAKERS BY SAVEN
LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS
APARTADO 57
3834-907 GAFANHA DA ENCARNAÇÃO
T. +351 234 329 530
F. +351 234 329 531
luacheia.info@gmail.com
Facebook: Lua Cheia Em Vinhas Velhas
www.winesandwinemakers.pt

BEBER JÁ — GUARDAR — BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



17 GRANDES QUINTAS

DOC TINTO RESERVA 2011

€ 14,50 DOURO 14% vol.

ENÓLOGO
LUÍS SOARES DUARTE, ROSA SEQUEIRA.

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

COR Rubi, limpo.

AROMA Elegante e distinto, com notas predominantes a compota de morango, groselha e cereja preta, balsâmico.

SABOR Bom corpo e volume, acidez perfeita, taninos macios, tostados suaves e bem interligados, termina persistente e mentolado.

SOC. AGRIC, CASA D'ARROCHELLA
T. +351 213 713 240



17 BADULA

€ 3,70

REG BRANCO 2014

TEJO 13% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO VENTURA

CASTAS
FERNÃO PIRES, MOSCATEL GRAÚDO.

COR
Amarelo citrino, limpo.

AROMA
Harmonioso, intensamente frutado, frutos tropicais, ligeiro citrino e flores brancas.

SABOR
Bom corpo e volume, complexo, rico e apelativo, frescura em grande plano, perfil gastrónomico, deixa um final persistente.

QUINTA DA BADULA
T. +351 966 915 722
quintadabadula@gmail.com
www.quintadabadula.com
www.facebook.com/quintaBadula



17 CONDE D'ERVIDEIRA

€ 12,00

DOC TINTO RESERVA 2012

ALENTEJO 14% vol.

ENÓLOGO
NÉLSON ROLO

CASTAS
ARAGONEZ, TRINCADEIRA, ALICANTE BOUSCHET, CABERNET SAUVIGNON.

COR
Rubi concentrado, limpo.

AROMA
Elegante; com distintas notas de frutos vermelhos e silvestres, bem maduros e harmonizados com nuances tostadas.

SABOR
Bom corpo e volume, taninos sedosos, avidez em grande plano, madeira bem envolvida com a fruta, termina persistente.

ERVIDEIRA SOCIEDADE AGRÍCOLA
T. +351 266 950 010
F. +351 266 950 011
ervideira@ervideira.pt
www.ervideira.pt
Facebook: Ervideira



17 GUADALUPE WINEMAKER'S SELECTION

REG BRANCO 2014

€ 7,90 ALENTEJO 13,5% vol.

ENÓLOGO
RUI REGUINGA, JOSÉ PORTELA.

CASTAS **ANTÃO VAZ**

COR Amarelo citrino definido, límpido.

AROMA Mineral, fresco, cativante, boa fruta, citrinos e de pomar.

SABOR Sedutor, muito harmonioso, bem feito, com acidez perfeita, fruta bem interligada, termina prolongado.

QUINTA DO QUETZAL
T. +351 284 441 618

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



17 — € 7,65

QUINTA DA LAPA

REG TINTO RESERVA 2012

TEJO — 13,5% vol.

ENÓLOGO
JAIME QUENDERA

CASTAS
CABERNET SAUVIGNON

COR
Granada, limpo.

AROMA
Cativante, intenso em notas de mirtilos e outros frutos de baga maduros, terra húmida, especiarias.

SABOR
Equilibrado, com boa estrutura, muita frescura, taninos bem integrados, belo conjunto, termina persistente.

AGROVIA SOC. AGRO-PECUÁRIA
T. +351 214 210 517
M. +351 911 039 906
geral@quintadalapa-wines.com
www.quintadalapa-wines.com
Facebook: Quinta da Lapa



17 — ÁGUIA MOURA EM VINHAS VELHAS

DOC TINTO GARRAFEIRA 2011

€ 19,46 — DOURO — 14% vol.

ENÓLOGO
JOÃO SILVA E SOUSA, FRANCISCO BAPTISTA.

CASTAS **VINHAS VELHAS**

COR
Rubi concentrado, denso.

AROMA
Perfumado, intenso em notas de frutos pretos maduros, tosta bem integrada, especiarias.

SABOR
Bela estrutura, guloso, com taninos finos e polidos, acidez correta, termina persistente e harmonioso.

CASA AGRÍCOLA ÁGUIA DE MOURA
T. +351 234 329 530



17 — € 5,09

DOISPONTOCINCO

DOC BRANCO 2014

BEIRA INTERIOR — 13% vol.

ENÓLOGOS
ANSELO MENDES, PATRÍCIA SANTOS.

CASTAS
FONTE CAL

COR
Amarelo com reflexos dourados, límpido.

AROMA
Distinto; intensamente floral, frutos citrinos, ligeira baunilha.

SABOR
Bom corpo e volume, frescura cativante, mantem a fruta, junta flores brancas, chá de tília, cidreira, deixa um final prolongado e harmonioso.

2.5 VINHOS DE BELMONTE
T. +351 275 471 277
+351 275 471 293
geral@doispontocinco.com
www.doispontocinco.com
Facebook: 2.5 Vinhos De Belmonte



17 — CONDE D'ERVIDEIRA

DOC BRANCO RESERVA 2014

€ 9,50 — ALENTEJO — 14,5% vol.

ENÓLOGO
NÉLSON ROLO

CASTAS **ANTÃO VAZ**

COR
Citrino com ligeiros tons esverdeados, limpo.

AROMA
Intenso em notas frutadas harmonizadas com notas resultantes do estágio em madeira.

SABOR
Elegante, envolvente e encorpado, com notas tostadas, baunilha, frutos tropicais, madeira suave, boa frescura, termina persistente.

ERVIDEIRA SOCIEDADE AGRÍCOLA
T. +351 266 950 010

BEBER JÁ — GUARDAR — BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente

2015

VINHOS

Aromas&Sabores 2015

Jantar Vínico

com **Vinhos Premiados**

no **Concurso 2015 Vinhos de Portugal**



04 DEZEMBRO

20H00 | ENTRADA 22€

Não aplicável o desconto com cartão CFC ou troca de pontos.
Lugares limitados.

Vinhos de portugal

IGUARIAS SÁBIAS – CATERING –

paixão pelo VINHO

casino figueira



16,8 — € 5,50

BADULA

REG TINTO COLHEITA SELECIONADA 2012

TEJO — 14% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO VENTURA

CASTAS
CASTELÃO, ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL.

COR
Granada com reflexos violeta, limpo.

AROMA
Intenso em compota de morango e framboesa, geleia.

SABOR
Equilibrado, com taninos sedosos, boa acidez, frutado, gastronómico, termina prolongado.

QUINTA DA BADULA
T. +351 966 915 722
quintadabadula@gmail.com
www.quintadabadula.com
www.facebook.com/quintaBadula



17 — 100 HECTARES

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2012

€ 13,56 — DOURO — 14% vol.

ENÓLOGO
FRANCISCO MONTENEGRO

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

COR — Rubi concentrado, limpo.

AROMA — Distinto, com elegantes notas de frutos pretos e tosta, balsamico.

SABOR — Tudo equilibrado, boa acidez, bom corpo e volume, taninos redondos, madeira bem inegrada, algo exótico, termina persistente.

NATÁLIA NEUZA CORREIA C. M. BRÁS
T. +351 254 313 593



17 — POMBAL DO VESÚVIO

DOC TINTO 2011

€ 14,00 — DOURO — 14% vol.

ENÓLOGO
CHARLES SYMINGTON, PEDRO CORREIA.

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

COR — Concentrado, limpo.

AROMA — Intenso em aromas de frutos pretos maduros, tostados, especiarias.

SABOR — Com bom corpo e volume, ótima frescura, taninos firmes e macios, a precisar de tempo para se mostrar, termina elegante e persistente.

SOC. AGRIC. QUINTA DO VESÚVIO
T. +351 223 776 577



17 — € 3,88

CAVALO NEGRO

REG TINTO RESERVA 2014

LISBOA — 12,5% vol.

ENÓLOGOS
ANTÓNIO VENTURA, VERA MOREIRA.

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ, CASTELÃO.

COR
Rubi, limpo.

AROMA
Elegante e harmonioso; com notas predominantes em frutos silvestres e dos bosque harmonizados com nuances de grão e cacau.

SABOR
Envolvente e cativante, com corpo e volume corretos, frutado, acidez em bom plano taninos sedosos, termina persistente.

PARRAS VINHOS, LDA
T. +351 262 503 260
F. +351 262 503 266
www.parras.pt
geral@parras.pt
www.facebook.com/ParrasVinhos

BEBER JÁ — GUARDAR — BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



17 HERDADE DA CALADA

REG TINTO 2013

€ 15,50 ALENTEJO 15% vol.

ENÓLOGO
EDUARDO CARDEAL

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, SYRAH.**

COR **Rubi intenso, limpo.**

AROMA **Intenso em notas de frutos maduros e em passa, violetas e um toque de cacau.**

SABOR **Concentrado, frutado, com boa frescura, taninos ricos, especiarias, encorpado, deixa um final muito longo.**

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



17 DUAS QUINTAS

DOC BRANCO RESERVA 2014

€ 20,00 DOURO 13% vol.

ENÓLOGO
JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA

CASTAS **S/INF**

COR **Amarelo citrino, límpido.**

AROMA **Elegante, predominantes notas de frutos citrinos frescos, flores brancas e de laranjeira.**

SABOR **Harmonioso, com boa estrutura, fruta cativante, boa acidez, bom corpo e volume, termina persistente.**

ADRIANO RAMOS PINTO
T. +351 223 707 000



17 QUINTA DO ESPINHO

DOC BRANCO 2014

€ 9,00 DOURO 13,5% vol.

ENÓLOGO
JEAN-HUGUES GROS

CASTAS **VIOSINHO, RABIGATO, CÓDEGA DO LARINHO.**

COR **Citrino com tons esverdeados, límpido.**

AROMA **Elegante e envolvente, vegetal, floral, fresco e cativante.**

SABOR **Frutado, com destaque para as notas citrinas envolvidas em flores brancas, acidez correta, bom corpo e volume, moderno e cativante, termina persistente.**

CARDANHOS SOC. VITIVINÍCOLA
T. +351 917 266 356



16,8 TERRA DO ZAMBUJEIRO

REG TINTO 2011

€ 25,00 ALENTEJO 15,5% vol.

ENÓLOGO
NUNO MALTA, LUÍS LOURINHO, ALAIN BRAMAZ.

CASTAS
ARAGONEZ, TRINCADEIRA, ALICANTE BOUSCHET, CABERNET SAUVIGNON, TOURIGA NACIONAL.

COR **Rubi, limpo.**

AROMA **Harmonioso, frutado e floral, ervas do mato, frutos de baga e pretos, tosta subtil.**

SABOR **Estrutura equilibrada, frescura notória, mineral, frutado, taninos firmes mas macios, termina longo e promissor de longevidade.**

QUINTA DO ZAMBUJEIRO
PRODUÇÃO E COMÉRCIO DE VINHOS
T. +351 268 801 431
comercial@quintadozambujeiro.com
www.quintadozambujeiro.com
Facebook: Quinta do Zambujeiro

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



16,5 — € 4,99

MUNDUS

REG TINTO RESERVA 2010

LISBOA — 13,5% vol.

ENÓLOGO
NUNO GALVÃO

CASTAS
ARAGONEZ, CASTELÃO.

COR
Rubi com tons acastanhados, limpo.

AROMA
Harmonioso, predominantemente frutado, com destaque para a compota de frutos silvestres e do bosque, suave baunilha.

SABOR
Boa estrutura, acidez correta, bom corpo, redondo, frutado, cativante, deixa um final longo.

ADEGA COOPERATIVA DA VERMELHA
T. +351 262 699 200
F. +351 262 699 201/2
geral@mundus.pt
encomendas@mundus.pt
http://mundus.pt/
Facebook: Mundus



17 — CONGRATULATIONS 75

ESPUMANTE BRANCO BRUTO

€ 16,00 — S/INF — 12,5% vol.

ENÓLOGO
RÚBEN PINTO

CASTAS **S/INF**

COR — Amarelo citrino, com bolha fina e persistente.

AROMA — Intenso em notas citrinas e frutos de polpa branca, fresco.

SABOR — Bom corpo e volume, musse envolvente, elegante, mantém a fruta, termina persistente.

ADEGA DO CANTOR
T. +351 289 572 668



16,8 — € 8,90

QUINTA DA BADULA

REG BRANCO RESERVA 2014

TEJO — 14% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO VENTURA

CASTAS
ALVARINHO, ARINTO.

COR
Amarelo citrino, brilhante.

AROMA
Apelativo, com intensas notas de frutos de caroço, suave citrino, tosta bem integrada.

SABOR
Envolvente, com bom corpo e volume, boa frescura, o estágio em barrica a trazer mais complexidade ao conjunto, termina persistente e elegante.

QUINTA DA BADULA
T. +351 966 915 722
quintadabadula@gmail.com
www.quintadabadula.com
www.facebook.com/quintaBadula



17 — ARINTO DOS AÇORES BY ANTÓNIO MAÇANITA

DOC BRANCO 2014

€ S/INF — PICO — 13% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO MAÇANITA

CASTAS **ARINTO DOS AÇORES**

COR — Amarelo citrino, brilhante.

AROMA — Intenso em notas de frutos citrinos, mineral, elegante.

SABOR — Muito fresco, salino, frutado, com excelente estrutura, termina persistente.

AZORES WINE COMPANY
T. +351 213 147 297

BEBER JÁ — GUARDAR — BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



17 MARITÁVORA
DOC BRANCO RESERVA 2008

€ 9,90 DOURO 13% vol.

ENÓLOGO **S/ INF**

CASTAS **CÓDEGA DO LARINHO, RABIGATO, VIOSINHO.**

COR Amarelo com reflexos dourados, limpo.

AROMA Com distintas notas de frutos tropicais maduros, citrinos e maçã.

SABOR Com notas de evolução positivas, bom corpo e volume, boa frescura, ainda vivo, frutado, deixa um final distinto.

QUINTA DA MARITÁVORA
GARRAFEIRA ESTADO D'ALMA
T. +351 213 621 639



16 MUNDA
DOC BRANCO 2006

€ 5,50 DÃO 12,5% vol.

ENÓLOGO **S/INF**

CASTAS **ENCRUZADO**

COR Amarelo com reflexos dourados, limpo.

AROMA Notas de evolução positivas, destaque para as notas frutadas, frutos de pomar maduros e citrinos.

SABOR Envolvente, tem bom corpo e volume, acidez ainda presente, deixa um final longo e intenso.

FONTES DA CUNHA
GARRAFEIRA ESTADO D'ALMA
T. +351 213 621 639



16,5 CASAL DA MANTEIGA
REG BRANCO 2013

€ 3,75 LISBOA 13% vol.

ENÓLOGO **TIAGO CORREIA**

CASTAS **GALEGO DOURADO, RATINHO, ARINTO.**

COR Amarelo palha, limpo.

AROMA Intenso em aromas citrinos, notas de frutos de polpa branca, maças verdes, flores.

SABOR Fresco, algo mineral, frutado, com bom corpo e volume, distinto, com perfil gastronómico, deixa um final de boca persistente.

C. M. OEIRAS
GARRAFEIRA ESTADO D'ALMA
T. +351 213 621 639



15 LAGAR DE BAIXO
DOC TINTO 2009

€ 4,90 BAIRRADA 13% vol.

ENÓLOGO **SÉRGIO SILVA**

CASTAS **BAGA, TOURIGA NACIONAL.**

COR Rubi com tons acastanhados, limpo.

AROMA Discreto e harmonioso, com notas vegetais e a frutos bem maduros.

SABOR Corpo médio, acidez ainda viva, taninos macios, nuances de flores secas, termina logo e a pedir para acompanhar uma boa refeição.

QUINTA DE BAIXO
GARRAFEIRA ESTADO D'ALMA
T. +351 213 621 639

BEBER JÁ | GUARDAR | BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente

PUB





16,5 **VALLE MADRUGA**

DOC BRANCO RESERVA 2014

€ 6,30 TRÁS-OS-MONTES 14% vol.

ENÓLOGO
LUIS SAMPAIO ARNALDO, TIAGO MARTINS RIBEIRO.

CASTAS
VIOSINHO, GOUVEIO.

COR: Amarelo citrino, com ligeiros tons esverdeados, cristalino.

AROMA: Harmonioso, com nuances de baunilha muito bem integradas nos aromas de frutos tropicais maduros, cascas de citrinos.

SABOR: Apelativo, com perfil gastronómico, envolvente, bom corpo e volume, boa frescura, frutado, termina persistente.

QUINTA VALLE MADRUGA
T. +351 933 340 312
tiago.ribeiro@erta-sa.pt
www.erta-sa.pt
Facebook: Quinta Valle Madruga



17 **MONTE DA PECEGUINA**

REG TINTO 2014

€ 9,95 ALENTEJO 14% vol.

ENÓLOGOS
LUÍS DUARTE, NUNO GONZALEZ.

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

COR: Granada, limpo.

AROMA: Intenso em notas de frutos vermelhos, flores, especiarias e suave tosta.

SABOR: Tem bom corpo e volume, taninos macios, notas de frutos pretos, boa frescura, termina persistente.

HERDADE DA MALHADINHA NOVA
T. +351 284 965 432



16,5 **€ 5,80**

ROVISCO GARCIA

REG ROSÉ 2014

ALENTEJO 12,5% vol.

ENÓLOGO
LUÍS LOURO

CASTAS
ARAGONEZ, TOURIGA NACIONAL.

COR
Rosado com tons salmonados, brilhante.

AROMA
Elegante, com distintas notas de frutos vermelhos frescos e suave floral.

SABOR
Com excelente frescura, bom corpo e volume, frutado, deixa um final de boca longo e cativante.

RG – HERDADES DO MONTE NOVO E CONQUEIRO
T. +351 242 980 020
F. +351 242 980 029
info@rgroviscogarcia.pt
www.rgroviscogarcia.pt
Facebook: RG Rovisco Garcia

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



16 — € 5,20

VALLE MADRUGA

DOC BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2014

TRÁS-OS-MONTES — 13,5% vol.

ENÓLOGOS
LUIS SAMPAIO ARNALDO, TIAGO MARTINS RIBEIRO.

CASTAS
VIOSINHO, GOUVEIO, MALVASIA FINA.

COR
Amarelo citrino, cristalino.

AROMA
Harmonioso, destacam-se as notas de frutos de polpa branca e flores de primavera, brancas e amarelas.

SABOR
Equilibrado, com boa acidez e frescura, mantém o perfil aromático, termina longo e envolvente.

QUINTA VALLE MADRUGA
T. +351 933 340 312
tiago.ribeiro@erta-sa.pt
www.erta-sa.pt
Facebook: Quinta Valle Madruga



17 — 100 HECTARES SUPERIOR

DOC TINTO 2013

€ 9,04 — DOURO — 14% vol.

ENÓLOGO
FRANCISCO MONTENEGRO

CASTAS S/INF

COR Rubi, limpo.

AROMA Floral, com notas de frutos vermelhos e silvestres, tosta suave e baunilha.

SABOR Cativante, com boa estrutura, taninos polidos, acidez em bom plano, mantem o perfil aromático onde acrescem especiarias finas, termina prolongado.

NATÁLIA NEUZA CORREIA C. M. BRÁS
T. +351 254 313 593



16,5 — MODESTU'S

DOC BRANCO 2014

€ 6,99 — VINHO VERDE — 12,5% vol.

ENÓLOGO
JORGE SOUSA PINTO

CASTAS
ARINTO, AZAL.

COR Amarelo citrino com ligeiros tons esverdeados, limpo.

AROMA Elegante; é frutado, com destaque para os frutos tropicais e citrinos, com suave toque floral.

SABOR Bom corpo e volume, mostra carácter, revela notas de maçã verde, ananás e chá verde, boa frescura, termina persistente e cativante.

VINHO VERDE MODESTU'S
MODESTO AUGUSTO FREITAS CASTRO
T. +351 914 160 565
www.modestus.eu
info@modestus.eu
Facebook: vinhoverdemodestus
Instagram: vinhoverdemodestus

BEBER JÁ — GUARDAR — BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



16 € 14,80

QUINTA DO GRADIL

REG BRANCO RESERVA 2014

LISBOA 13,5% vol.

ENÓLOGOS
ANTÓNIO VENTURA, VERA MOREIRA.

CASTAS
CHARDONNAY, ARINTO.

COR
Amarelo citrino, brilhante.

AROMA
Fresco, mineral, com notas dominantes a frutos citrinos, compota de laranja, ligeiro floral.

SABOR
Harmonioso, frutado, com bom corpo e volume, frescura perfeita, muito gastronómico, termina persistente e apelativo.

QUINTA DO GRADIL
T. +351 262 770 000
T. +351 262 777 007
info@quintadogradil.pt
www.quintadogradil.pt
www.facebook.com/quintadogradil



17 QUINTA DO GRADIL

REG TINTO 2013

€ 7,01 LISBOA 14% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO VENTURA, VERA MOREIRA.

CASTAS **SYRAH**

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, com destaque para frutos de baga e silvestres, nuances vegetais, aparas de lápis, tosta suave.

SABOR Cativante, com boa frescura, mantém o perfil aromático, taninos redondos, termina persistente.

QUINTA DO GRADIL
T. +351 262 770 000



17 GUADALUPE WINEMAKER'S SELECTION

REG TINTO 2012

€ 7,90 ALENTEJO 14,5% vol.

ENÓLOGO
RUI REGUINGA, JOSÉ PORTELA.

CASTAS **SYRAH, ALICANTE BOUSCHET, CABERNET SAUVIGNON.**

COR Granada, aspecto limpo.

AROMA Elegante, intenso em notas frutadas, fruta madura, nuances vegetais, harmonioso.

SABOR Bom corpo e volume, taninos sedosos, frescura muito boa, frutado, termina persistente.

QUINTA DO QUETZAL
T. +351 284 441 618



15,5 € 5,65

MARIA PAPOILA

DOC BRANCO ESCOLHA 2014

VINHO VERDE 11% vol.

ENÓLOGO
JOÃO SILVA E SOUSA, FRANCISCO BAPTISTA.

CASTAS
ALVARINHO, LOUREIRO.

COR
Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.

AROMA
Frutado, com destaque para notas de frutos citrinos e de polpa branca.

SABOR
Fresco, mineral, com perfil gastronómico, equilibrado, frutado, termina longo.

WINES & WINEMAKERS BY SAVEN
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
Facebook: Lua Cheia Em Vinhas Velhas
www.winesandwinemakers.pt

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



17 ADEGA DE FAVAIOS

DOC MOSCATEL 1999

€ 30,00 DOURO 18,5% vol.

ENÓLOGO
S/INF

CASTAS **MOSCATEL GALEGO BRANCO**

COR Âmbar com tons acastanhados, limpo.

AROMA Apelativo, intenso, destaque para as notas de frutos citrinos, casca de laranja cristalizada, alperce, frutos desidratados.

SABOR Distinto, com bom corpo e volume, notas de figos secos, toffee, biscoito, boa frescura, termina muito persistente.

ADEGA COOPERATIVA DE FAVAIOS
T. +351 259 949 166



16,8 SÃO JOÃO LOTE ESPECIAL

DOC BRANCO 2014

€ 8,00 BAIRRADA 12,5% vol.

ENÓLOGO
JOSÉ CARVALHEIRA

CASTAS **MARIA GOMES, CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC.**

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Intenso em notas de flores de laranjeira, citrinos, frutos tropicais frescos.

SABOR Mantém o perfil frutado e floral, tem boa frescura, corpo envolvente, termina persistente.

CAVES S. JOÃO
T. +351 234 743 118



16,8 QUINTA DO ESTANHO

DOC PORTO VINTAGE 2012

€ 35,00 DOURO 19,5% vol.

ENÓLOGOS
ANSELMO MENDES, JOÃO CABRAL ALMEIDA.

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

COR Rubi carregado, denso.

AROMA Intenso em notas compotadas de frutos vermelhos, violetas e especiarias.

SABOR Boa estrutura, taninos ricos, frescura em bom plano, frutado, com tosta bem integrada, deixa um final persistente.

JAIME ACÁCIO QUEIRÓZ CARDOSO.
T. +351 259 686 377



15,8 VALE DIVINO

DOC BRANCO 2013

€ 4,80 DÃO 13,5% vol.

ENÓLOGO
NUNO CANCELA DE ABREU

CASTAS
ENCRUZADO, MALVASIA FINA, CERCEAL BRANCO, BICAL.

COR Amarelo citrino intenso, brilhante.

AROMA Cativantes notas de frutos de pomar, sugerindo alperce, maçã, pera, toque de geleia.

SABOR Harmonioso, com boa frescura, frutado, bom corpo e volume, termina longo.

HERANÇA LUNAR LDA
T. +351 917 560 934
paulo.matos@valedivino.pt
Facebook: Vale DiVino

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



15 VALE DIVINO
DOP ROSÉ 2012

€ 3,70 | DÃO | 13,5% vol.

ENÓLOGO
NUNO CANCELA DE ABREU

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO, TINTA RORIZ.

COR Rosado intenso, limpo.

AROMA Frutado intenso, com destaque para frutos vermelhos maduros, morangos, framboesas, groselha.

SABOR Discreto mas harmonioso, mantem a fruta, tem bom corpo e volume, acidez correta, termina longo e seco.

HERANÇA LUNAR LDA
T. +351 917 560 934
paulo.matos@valedivino.pt
Facebook: Vale DiVino



16,8 QUINTA DO CERRADO
DOC BRANCO 2014

€ 7,49 | DÃO | 12,5% vol.

ENÓLOGA
CÉLIA COSTA

CASTAS **ENCRUZADO**

COR Amarelo citrino com ligeiros tons esverdeados, limpo.

AROMA Jovem, cativante, com notas frutadas com destaque para os citrinos, mineral.

SABOR Frescura exuberante, bom corpo e volume, frutado, deixa um final distinto e prolongado.

UNIÃO COMERCIAL DA BEIRA LDA
T. +351 232 968 224



16,8 QUINTA DO ESPINHO
DOC TINTO RESERVA 2010

€ 12,00 | DOURO | 15% vol.

ENÓLOGO
JEAN-HUGUES GROS

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

COR Rubi, limpo.

AROMA Intensamente frutado, com destaque para os frutos pretos e nuances tostadas.

SABOR Boa frescura, taninos macios, madeira bem casada, bom corpo, termina longo.

CARDANHOS SOC. VITIVINÍCOLA
T. +351 917 266 356



16,8 VALE DA MATA
REG TINTO 2010

€ 8,50 | LISBOA | 13% vol.

ENÓLOGOS
CATARINA VIEIRA, PEDRO RIBEIRO.

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

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Elegante, intenso em notas de frutos maduros, nuances especiadas.

SABOR Bom corpo e volume, frescura notória, taninos firmes mas macios, gastronómico, deixa um final persistente.

ROCIM – AGROINDÚSTRIA
T. +351 244 850 200

BEBER JÁ | GUARDAR | BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



16,5 BRIDÃO

DOC TINTO COLHEITA SELECIONADA 2013

€ 6,25 | TEJO | 15% vol.

ENÓLOGO **PEDRO GIL**

CASTAS **ALICANTE BOUSCHET**

COR Granada, limpo.

AROMA Frutado, com notas predominantes de frutos vermelhos e silvestres, groselhas, cerejas, amoras e framboesas.

SABOR Mais complexo, com notas de cacau, especiarias, tosta bem integrada, taninos finos, boa frescura, final longo.

ADEGA COOPERATIVA DO CARTAXO CRL
T. +351 243 770 987



16,5 QUINTA DOS ABIBES

DOC ESPUMANTE BRANCO EXTRA BRUTO 2011

€ 9,00 | BAIRRADA | 12,5% vol.

ENÓLOGO **OSVALDO AMADO**

CASTAS **ARINTO, BAGA.**

COR Suavemente rosado, com bolha fina e persistente.

AROMA Predominantemente frustado, com destaque para notas de frutos de pomar e ligeiros citrinos, tostados e brioche.

SABOR Boa estrutura, musse cativante, com boa frescura, deixa um final longo e harmonioso.

QUINTA DOS ABIBES VITIVINICULTURA
T. +351 917 206 861



16,5 HERDADE DA FONTE COBERTA

REG BRANCO RESERVA 2013

€ 7,90 | ALENTEJO | 13% vol.

ENÓLOGO **JOSÉ FONSECA**

CASTAS **ANTÃO VAZ, ARINTO.**

COR Citrino, limpo.

AROMA Harmonioso, com cativantes notas citrinas, frutos tropicais maduros.

SABOR Bom corpo e volume, frutado, boa frescura, deixa um final persistente e harmonioso.

SANTOS & SANTOS C.ª VINHOS
T. +351 261 339 176



16,5 DUAS QUINTAS

DOC TINTO 2013

€ 10,00 | DOURO | 14% vol.

ENÓLOGO **JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA**

CASTAS **S/INF**

COR Granada, limpo.

AROMA Especiado, com tostados suaves e integrados nas notas frutadas, frutos comportados, toque fresco e floral.

SABOR Bom corpo e volume, taninos firmes mas suaves, boa acidez, chá pretos, tabaco, especiado, deixa um final longo.

ADRIANO RAMOS PINTO
T. +351 223 707 000



16,5 CALADESSA

DOC BRANCO 2014

€ 7,00 | ALENTEJO | 13,5% vol.

ENÓLOGO **EDUARDO CARDEAL**

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

COR Amarelo citrino com ligeiros tons esverdeados, limpo.

AROMA Harmonioso, frutado, com destaque para as notas de frutos citrinos, limão amarelo, lima, nuances de tropicalidade e tília.

SABOR Envolvente, com boa frescura, mantém o perfil, termina longo e apelativo.

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



16,5 QUINTA DO POÇO DO LOBO

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO NATURAL 2013

€ 9,00 | BAIRRADA | 12,5% vol.

ENÓLOGO **JOSÉ CARVALHEIRA**

CASTAS **ARINTO, CHARDONNAY.**

COR Amarelo pálido, com bolha fina e persistente, brilhante.

AROMA Distinto, predominantes notas de groselhas e cerejas, nuances de framboesas e suave floral.

SABOR Crocante, com musse envolvente, boa acidez e frescura, frutado, termina longo.

CAVES S. JOÃO
T. +351 234 743 118

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



16,5 SANTOS DA CASA
DOC TINTO RESERVA 2011

€ 9,79 | DOURO | 14,5% vol.

ENÓLOGO **HÉLDER CUNHA**

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

COR Rubi, limpo.

AROMA Intensamente frutado e floral.

SABOR Com boa estrutura, equilibrado, taninos finos, acidez correta, termina persistente e ligeiramente especiado.

CASCA WINES / SANTOS E SEIXO
T. +351 212 414 078



16,5 ADEGA DE FAVAIOS
DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO GRANDE RESERVA 2006

€ 19,00 | DOURO | 12,5% vol.

ENÓLOGO **S/INF**

CASTAS **MOSCATEL GALEGO BRANCO**

COR Citrino, com bolha fina e persistente, brilhante.

AROMA Frutado intenso, toque floral e suave biscoito.

SABOR Boa cremosidade, musse envolvente, frescura a interligar o conjunto, termina persistente e apelativo.

ADEGA COOPERATIVA DE FAVAIOS
T. +351 259 949 166



16,5 QUINTA DO ESPINHO
DOC TINTO 2012

€ 7,00 | DOURO | 14,5% vol.

ENÓLOGO **JEAN-HUGUES GROS**

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

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Concentrado, com notas frutadas e tosta suave.

SABOR Bom corpo e volume, acidez correta, taninos macios, fruta madura, madeira bem integrada, polido, termina persistente.

CARDANHOS SOC. VITIVINÍCOLA
T. +351 917 266 356



16,5 CAMPELO
DOC BRANCO 2014

€ 2,49 | VINHO VERDE | 10,5% vol.

ENÓLOGO **REINALDO CAMPELO**

CASTAS **LOUREIRO, TRAJADURA, AVESSO.**

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Harmonioso, intenso em notas de frutos citrinos e flores brancas.

SABOR Boa frescura, mantém a fruta, notas de maracujá, tília, interessante, termina longo e gastronómico.

CAVES CAMPELO
T. +351 253 831 399



16,5 MONTE DA RAVASQUEIRA
REG BRANCO RESERVA 2013

€ 10,00 | ALENTEJO | 12,5% vol.

ENÓLOGO **PEDRO PEREIRA GONÇALVES**

CASTAS **VIOGNIER, ALVARINHO.**

COR Amarelo citrino, límpido.

AROMA Frutado intenso, frutos maduros de caroço, suave floral.

SABOR Bem estruturado, com bom corpo e volume, apelariam, termina longo e harmonioso.

SOC. AGRICOLA D. DINIZ
T. +351 213 916 000



16,5 PEGOS CLAROS
DOC TINTO RESERVA 2012

€ 6,05 | PALMELA | 13,5% vol.

ENÓLOGO **BERNARDO CABRAL**

CASTAS **CASTELÃO**

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos, vegetal seco, tosta suave.

SABOR Com bom corpo e volume, fresco,balsâmico, frutado, com taninos redondos, especiarias num final longo e harmonioso.

HERDADE DE PEGOS CLAROS
WINES & WINEMAKERS BY SAVEN
T. +351 234 329 530

BEBER JÁ | GUARDAR | BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente





16,5 BAGA AO SOL
REG TINTO 2013

€ 19,10 ALENTEJO 14% vol.

ENÓLOGO **ANTÓNIO MAÇANITA**

CASTAS **BAGA**

COR Rubi, limpo.

AROMA Interessante, intenso em notas florais e frutadas.

SABOR Muito equilibrado, taninos redondos, boa frescura, redondo, deixa um final persistente.

FITA PRETA VINHOS
T. +351 213 147 297



16,5 HERDADE DA COMPORTA
REG TINTO PRIVATE SELECTION 2012

€ 12,00 PENÍNSULA DE SETÚBAL 14% vol.

ENÓLOGO **FRANCISCO PIMENTA**

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

COR Granada, limpo.

AROMA A precisar de tempo, com a madeira bem presente, grãos torrados, especiarias, suaves notas de frutos pretos.

SABOR Bom corpo e volume, taninos firmes mas macios, tostado, com evidentes notas de evolução, deixa um final persistente.

ATIVIDADES AGRO-SILVICOLAS E TURÍSTICAS
T. +351 215 894 583



16,5 QUINTA DA LAPA
DOC TINTO RESERVA 2012

€ 12,30 TEJO 14% vol.

ENÓLOGO **JAIME QUENDERA**

CASTAS **TOURIGA NACIONAL**

COR Rubi, limpo.

AROMA Harmonioso, frutado e floral.

SABOR Equilibrado, com boa estrutura, acidez correta, taninos redondos, final persistente.

AGROVIA SOC. AGRO-PECUÁRIA
T. +351 919 437 632



16,5 QUINTA DA LAPA
REG TINTO RESERVA 2013

€ 7,65 TEJO 14% vol.

ENÓLOGO **JAIME QUENDERA**

CASTAS **MERLOT**

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos pretos, amoras maduras, ameixas, resinas, chá preto, balsâmico.

SABOR Com bom corpo e volume, boa frescura, taninos redondos, ligeiro amargor, cacau, final longo.

AGROVIA SOC. AGRO-PECUÁRIA
T. +351 919 437 632



16,5 QUINTA DA LAPA
REG TINTO RESERVA 2012

€ 7,65 TEJO 14% vol.

ENÓLOGO **JAIME QUENDERA**

CASTAS **SYRAH**

COR Rubi, limpo.

AROMA Tostados suaves, frutos pretos, terroso, interessante.

SABOR Encorpado, com taninos redondos, acidez notória, frutado, termina longo.

AGROVIA SOC. AGRO-PECUÁRIA
T. +351 919 437 632

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente

LISTAGEM DE OUTROS VINHOS PROVADOS

Muito bom, rico e elegante, para desfrutar em pleno.

Muito bom, rico e elegante, para desfrutar em pleno.	
16.3	100 HECTARES DOC DOURO TINTO TOURIGA NACIONAL 2014
16.3	PEGOS CLAROS DOC PALMELA TINTO CASTELÃO 2012
16.0	ONDA NOVA REG ALGARVE TINTO ALICANTE BOUSCHET 2012
16.0	FLOR DE S. JOSÉ DOC DOURO BRANCO 2014
16.0	DUAS QUINTAS DOC DOURO BRANCO 2014
16.0	HERDADE S. MIGUEL REG ALENTEJO TINTO COLH. SELEC. 2014
16.0	SANTA VITÓRIA REG ALENTEJO TINTO RESERVA 2013
16.0	BONS ARES DOC DOURO BRANCO 2014
16.0	ALFARAZ REG ALENTEJO TINTO RESERVA 2012
16.0	MONTE DA RAVASQUEIRA REG ALENTEJO BRANCO VIOGNIER 2012
16.0	CLAMA DOC DOURO TINTO 2009
16.0	100 HECTARES SUPERIOR DOC DOURO BRANCO 2014
16.0	ANTÓNIO III REG BEIRA ATLÂNTICO BRANCO 2014
16.0	CASA DE ALMEAR REG BEIRA ATLÂNTICO TINTO 2013
16.0	HERDADE GRANDE REG ALENTEJO BRANCO 2013
16.0	HERDADE DO ESPORÃO V REG ALENTEJO BRANCO VERDELHO 2014
16.0	ALUZÉ DOC DOURO BRANCO 2014
16.0	POMARES DOC DOURO BRANCO GOUVEIO 2014
16.0	FOLHA DO MEIO REG ALENTEJO BRANCO 2014
16.0	PROVA RÉGIA DOC BUCELAS BRANCO ARINTO 2014
16.0	QUINTA DA LAPA DOC TEJO ESP BRANCO BRUTO NATURA ARINTO 2012
16.0	MONTE CASCAS ALTITUDE DOC TÁVORA-VAROSA ESP BRUTO RES 2010
16.0	RÉGIA COLHEITA SOC ALENTEJO BRANCO RESERVA 2014
16.0	TERRAS DE LAVA IGP AÇORES BRANCO COLHEITA SELEC 2014
16.0	HERDADE DA COMPORTA REG PEN. DE SETÚBAL BRANCO PRIVATE SEL 2014
16.0	PRIMEIRA PAIXÃO DOP MADEIRA BRANCO VERDELHO 2014
16.0	VINHA DO GENERAL REG TEJO BRANCO FERNÃO PIRES 2014
16.0	TIAGO CABAÇO VINHAS VELHAS REG ALENTEJO BRANCO 2014
16.0	SÃO MATIAS DOC DÃO BRANCO 2014
16.0	MORGADO DE STA. CATHERINA DOC BUCELAS BRANCO ARINTO RESERVA 2013
16.0	QUINTA DE LOUROSA REG MINHO BRANCO 2011
16.0	DOISPONTOCINCO DOC BEIRA INTERIOR ROSÉ 2013
16.0	PRINCIPIUM REG LISBOA ROSÉ 2014
16.0	VALE ZIAS REG LISBOA TINTO SYRAH 2011
16.0	XV QUINZE REG LISBOA TINTO 2013
16.0	RISO DE SOUSA OTTO & FRIENDS REG ALENTEJO TINTO COLHEITA ESPECIAL 2013
16.0	CASA DE ALMEAR REG BEIRA ATLÂNTICO TINTO TINTA RORIZ RESERVA 2012
16.0	VIEIRA DE SOUSA PORTO TAWNY 10 ANOS
16.0	BRIDÃO DOC TEJO TINTO RESERVA 2013
15.8	CHRONICLE VINEYARDS DOC DOURO TINTO 2012
15.8	REBOUÇA DOC VINHO VERDE ESP BRUTO EXTRA RESERVA 2011
15.8	FONTE SERRANA REG ALENTEJO TINTO 2013
15.8	VALLE MADRUGA DOC TRÁS-OS-MONTES BRANCO 2014
15.8	QUINTA DO GRADIL REG LISBOA BRANCO CHARDONNAY RESERVA 2014
15.8	CELEBRAÇÃO 50 ANOS REG LISBOA TINTO SUPERIOR ALICANTE BOUSCHET 2012
15.8	JOÃO PORTUGAL RAMOS DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO 2014
15.8	MARQUÊS DE BORBA DOC ALENTEJO BRANCO 2014

Bom, equilibrado e harmonioso, para beber com prazer.	
15.5	TERRAS DE MONÇÃO DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2014
15.5	QUINTA DAS PEREIRINHAS DOC VINHO VERDE BRANCO GR. ESC ALVARINHO 2014
15.5	MONSARAZ DOC ALENTEJO BRANCO GOUVEIO 2014
15.5	100 HECTARES DOC DOURO TINTO 2014
15.5	TINTO DA TALHA REG ALENTEJO TINTO 2012
15.5	DOISPONTOCINCO DOC BEIRA INTERIOR TINTO 2011
15.5	TALEGO REG PEN. SETÚBAL TINTO SYRAH 2013
15.5	TERRAS DE LAVA IGP AÇORES ROSÉ 2014
15.5	QUINTA DE SANTA CRISTINA REG MINHO BRANCO 2014
15.5	GUADALUPE REG ALENTEJO BRANCO 2014
15.5	OPTA DOC DÃO BRANCO RESERVA 2014
15.5	CASAL DA ADEGA DOC DOURO TINTO
15.5	TERRAS DE FELGUEIRAS DOC VINHO VERDE ESP BRANCO SECO
15.5	VIA LATINA DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO SECO
15.5	POMARES DOC DOURO BRANCO 2014
15.5	QUINTA DA LAGOALVA DOC TEJO ESPUMANTE ROSÉ ALFROCHEIRO BRUTO
15.5	VALLE MADRUGA DOC TRÁS-OS-MONTES BRANCO VIOSINHO 2014
15.5	QUINTA DA ROMEIRA DOC BUCELAS BRANCO ARINTO 2014
15.5	MARQUES DOS VALES REG ALGARVE ROSÉ 2014
15.5	SANTOS DA CASA DOC ALENTEJO TINTO RESERVA 2011
15.0	TOUCAS DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2013
15.0	QUINTA DO CONVENTO DE N. SR.ª DA VISITAÇÃO REG LISBOA BRANCO 2013
15.0	TALEGO DO PALMELA TINTO ARAGONEZ 2013
15.0	VINHA DO GENERAL REG TEJO TINTO 2013
15.0	CASAL DA ADEGA DOC DOURO TOURIGA NACIONAL TINTO
15.0	PRINCIPIUM REG LISBOA BRANCO 2014
15.0	POMARES DOC DOURO BRANCO 2014
15.0	MONTE DE SEDA REG ALENTEJO BRANCO 2014
15.0	VIVERE VINUM REG LISBOA BRANCO 2014
15.0	VALE DE FORNOS REG TEJO BRANCO ARINTO 2014
15.0	DOISPONTOCINCO DOC BEIRA INTERIOR BRANCO 2014
15.0	HERDADE DA COMPORTA REG PEN. SETÚBAL BRANCO PRIVATE SELECTION VERDELHO 2014
15.0	ARCA NOVA REG MINHO BRANCO 2014
15.0	BRIDÃO DOC TEJO BRANCO RESERVA 2014
15.0	VINHA D'ERVIDEIRA DOC ALENTEJO BRANCO COLH. SELEC. 2014
15.0	PROVA RÉGIA DOC BUCELAS BRANCO ARINTO RESERVA 2014
15.0	CURRALETA IGP AÇORES BRANCO ARINTO DOS AÇORES 2013
15.0	MONTE DA RAVASQUEIRA REG ALENTEJO BRANCO ALVARINHO 2013
15.0	ALBA DE CASTILHO REG BEIRA ATLÂNTICO ROSÉ 2013
15.0	TOURIGA NACIONAL DA PECEGUINA IG ALENTEJO TINTO 2013
15.0	MONTE DA RAVSQUEIRA REG ALENTEJO TINTO 2013
15.0	MUNDUS REG LISBOA TINTO ESCOLHA 2010
15.0	TINTO DA TALHA REG ALENTEJO TINTO GRANDE ESCOLHA 2010
15.0	BRIDÃO DOC TEJO TINTO COLH. SELEC. TRINCADEIRA 2013
14.5	TALEGO DO PALMELA BRANCO 2014
14.5	CONFRARIA REG LISBOA BRANCO LEVE MOSCATEL 2014
14.5	MONTE DE SEDA REG ALENTEJO TINTO 2013
14.5	DONA ADÍLIA ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2013
14.5	CONFRARIA IG LISBOA ESP BRANCO BRUTO RESERVA MOSCATEL GRAÚDO 2013
14.5	CONFRARIA IG LISBOA ESP BRANCO BRUTO ARINTO RESERVA 2012
14.5	INVISÍVEL REG ALENTEJO BRANCO ARAGONEZ 2014
14.5	VINHA DOS ESTORNINHOS REG BEIRA ATLÂNTICO TINTO TINTA RORIZ 2013
14.0	CONFRARIA REG LISBOA BRANCO 2014
14.0	TAPADA DO MARQUÊS DOC VINHO VERDE BRANCO COLH. SELEC. 2013

Médio, bem feito, simples e direto.	
13.5	MUNDUS REG LISBOA BRANCO LEVE SELECTION
13.5	SEAFOOD & CO DOC VINHO VERDE BRANCO 2014
13.5	QUINTA DO PORTAL IGP DOURO BRANCO 2014
13.5	QUINTA DO CONVENTO DE N. SR.ª DA VISITAÇÃO REG LISBOA BRANCO SEMILLON 2013
13.0	VALE DE FORNOS REG TEJO ROSÉ 2014

Seja responsável. Beba com moderação.

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

PREÇOS ESPECIAIS RESERVE JÁ!

REUNIÕES • EVENTOS • SPA

No Hotel Tryp Lisboa Aeroporto, queremos garantir que a sua reunião ou evento decorram sem nenhuma falha. Oferecemos-lhe não só uma localização próxima de tudo o que importa conhecer na cidade como também um serviço personalizado.

Aproveite para fazer uma pausa e relaxe no nosso **El Spa:** um refúgio de bem-estar, onde os detalhes conspiram a favor da harmonia.

REUNIÕES & EVENTOS

LOCALIZAÇÃO PRIVILEGIADA • CAPACIDADE PARA MAIS DE 400 PESSOAS • SALAS COMPLETAMENTE MODULARES • EQUIPADAS COM SISTEMAS AV, SOM E PROJECÇÃO FREE WIFI • LUZ NATURAL

EL SPA

CIRCUITO DE ÁGUAS • GINÁSIO • MASSAGENS • TRATAMENTOS CORPO & ROSTO

PARA MAIS INFORMAÇÕES:
T.: 218 425 000
www.tryplisboaaeroporto.com
tryp.lisboa.aeroporto@meliaportugal.com



Casa de São Matias
O sentido da tradição

> texto **Sofia Figueiras** > fotografias **D.R.**

O legado familiar, a elegância do sabor, a nobreza de uma Casa com centenas de anos de História e a vontade de diferenciar o que tudo tem para ser único, fazem da Casa de São Matias um nome incontornável na Região do Dão.

A Casa de São Matias, localizada na sub-Região da Serra da Estrela, é cartão-de-visita do Dão em toda a plenitude que o carácter de um vinho deve apresentar. Com o objectivo de dotar a Região de mais um projeto de referência, a Casa de São Matias apresenta três vinhos únicos, ímpares e distintos.

São Matias Branco 2014, São Matias Tinto 2012 e São Matias Reserva Tinto 2011 são as três propostas de uma Casa que reflete o terroir que dá origem a vinhos redondos e exuberantes, com aromas fortes e boa acidez, resultantes de uma altitude relevante que se define no palato.

Na família Montenegro há seis gerações, a Casa de São Matias ostenta uma íntima ligação aos vinhos, numa história que tem passado de pais para filhos durante décadas e que, agora, se materializa na produção de três vinhos de exceção.

A escolha das melhores uvas, a garantia de uma vinificação irrepreensível, o envolvimento de uma equipa de enologia experiente e um lote de dedicação e de compromisso são as notas de prova das





A Casa de São Matias acolhe uma Família que, há mais de trezentos anos, se inspira em bons vinhos.



três referências colocadas no mercado.
Uma imagem sóbria que não esquece o arrojo que as opções clássicas devem ter, veste vinhos assinados pelo enólogo Francisco Gonçalves num projeto cuja coordenação e gestão está a cargo de António Montenegro e António Montenegro (filho).
Já presentes em mais de quatro dezenas das principais garrafeiras nacionais, os vinhos São Matias estão um pouco por todo o País e podem ser adquiridos por clientes ou apreciadores de vinhos da região do Dão. Mais recentemente, chegaram à moderna distribuição, integrando os lineares e cumprindo o objectivo da família Montenegro em democratizar os vinhos do Dão para um consumo diário e com a máxima qualidade.
As insígnias El Corte Inglés, Jumbo, Intermarché, e Eleclerc já dispõem das três referências e, para a família Montenegro, "este é um importante passo na distribuição dos vinhos da Casa de São Matias, uma vez que os nossos vinhos foram pensados para um consumo diário, com preços acessíveis e com a qualidade habitual da região em que são produzidos".

A Casa de São Matias, situada na freguesia de Tourais, concelho de Seia, recebe o seu nome por incorporar, desde 1745, uma Capela de singular expressão barroca e da evocação daquele santo – apóstolo que tomou nos "Doze" o lugar deixado vago pelo Judas infiel. Um solar tipicamente beirão, que foi aparecendo na sua beleza e austeridade granítica ao longo dos séculos, perdendo – se na memória a sua primeira pedra.
Há seis gerações que a Casa de São Matias celebra a Região do Dão numa íntima ligação aos vinhos.
Uma história que tem passado de pais para filhos, ao longo de várias décadas, defende uma orientação para a cultura enófila e denuncia um envolvimento permanente em apostas de qualidade superior numa Região que, por excelência, é cartão-de-visita para apreciadores de boas colheitas.
Há paixões que são heranças. A Casa de São Matias acolhe uma Família que, há mais de trezentos anos, se inspira em bons vinhos. Hoje, é a Casa de São Matias que apresenta vinhos que inspiram: a escolha das melhores uvas, a garantia de uma vinificação irrepreensível, o envolvimento de uma equipa de enologia experiente e um lote de dedicação e de compromisso são as notas de prova de uma chancela que vive da História e que quer fazer história com vinhos autênticos e com um carácter único.



Master Class 25 Anos Duas Quintas

> texto **Marco Lourenço** > fotografias **D. R.**

Os 25 Anos do vinho Duas Quintas mereceram por parte da Casa Ramos Pinto uma celebração deveras especial, à altura dos pergaminhos deste grande clássico duriense: uma Master Class para um grupo muito limitado de provadores.

A Revista Paixão pelo Vinho teve a honra e o privilégio de integrar o painel de convidados – do qual faziam parte figuras notáveis não só portuguesas mas também internacionais ligadas ao jornalismo e crítica de vinhos – que reconheceram e puderam atestar mais uma vez a consistência, ano após ano, de uma marca nascida há 25 anos: Duas Quintas. A sua história remonta, no entanto, ainda mais atrás no tempo, quando se decide fazer um vinho de mesa, recorrendo às uvas de duas Quintas muito particulares da Casa Ramos Pinto – a Quinta dos Bons Ares, situada em altitude e de solo granítico, o que permitiria conferir maior acidez e frescura a estes vinhos, e a Quinta de Ervamoira, a uma cota mais baixa (esteve mesmo em risco de ser submersa com o início da construção da barragem do Côa) e solos em xisto, que lhes daria a concentração e estrutura necessárias a este precioso blend.

O evento decorreu durante três dias, começando por um jantar de recepção e apresentação da comitiva, já na presença de um dos mentores do Duas Quintas, João Nicolau de Almeida – administrador-delegado da Casa Ramos Pinto desde 2001 e responsável máximo pela elaboração destes vinhos – e de Jorge Rosas, que lhe irá suceder nos destinos à frente desta empresa já a partir do próximo ano. Esta sucessão acaba por ser natural, pois Jorge Rosas para além de ser um produtor com provas dadas ao mais alto nível também no Douro (Quinta da Touriga-Chã, Puro) é, também, filho de José Rosas, figura maior no desenvolvimento da viticultura na região do Douro e que







contribuiu decisivamente na seleção das castas que ainda hoje melhor traduzem o terroir do Douro.

No dia seguinte, logo pela manhã, tinha início a primeira de duas provas, inteiramente dedicada aos brancos – isto porque o número de edições e colheitas do Duas Quintas disponibilizados para o evento, 24 brancos (dos quais 7 Reservas e um ensaio) e 23 tintos (11 Reservas) assim o exigia. Foi ainda na Casa Ramos Pinto, em Vila Nova de Gaia, que nos foi possível contactar com as criações mais antigas e ainda tão surpreendentemente vivas e plenas de frescura desta marca. O destaque, neste caso, terá de ser dado ao clássico de 1994, absolutamente magnífico. Mas formidáveis também estavam o 1997, o 2000, o 2006, o 2009, o 2013... E ainda havia os Reserva. Destes, desde o 2009 ao 2012, estavam todos numa linha muito coerente, sempre finos e delicados, mas de grande arquitetura na boca. Melhor mesmo só o 2008, muito fresco, acidez perfeita, num grande equilíbrio do conjunto.

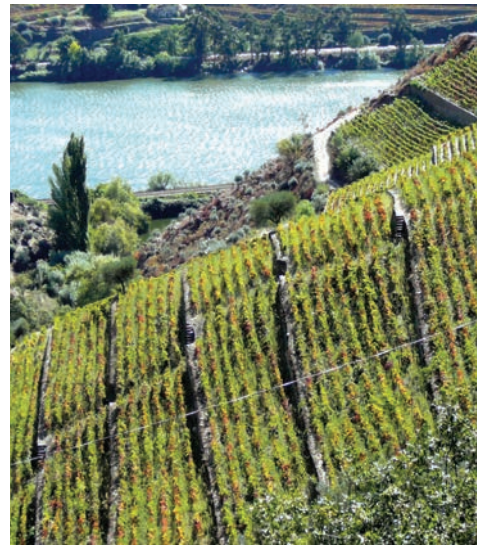
Após belíssima viagem pelas estradas que, juntamente com íngremes encostas e os seus socalcos, como que forram o vale do Douro, seguimos até à Quinta do Bom Retiro, que a Casa Ramos Pinto adquiriu ainda em 1919, onde iria decorrer a prova de tintos Duas Quintas.

Ainda tempo para conviver de perto com a festa tradicional que assinalava não só o fim da vindima deste ano, como o quarto de século de vida do vinho que todos ali, sem exceção, ajudam a fazer nascer, todos os anos, de alguma forma. Sempre com um enorme espírito de entreajuda, amizade e dedicação, uma filosofia de trabalho que esta empresa transmite desde os seus primeiros tempos, e que acaba por se refletir também na qualidade dos seus vinhos. E foi com fogo-de-artifício na noite já fria do Douro que terminou este dia.

Na manhã seguinte chegou a vez dos tintos, desde a sua primeira edição, o 1990. Estes vinhos têm sempre uma fruta presente de grande qualidade, notas de bosque e até frutos secos, uma boa estrutura mas sempre delicados, com taninos cooperantes que lhes garantem boa longevidade. A destacar o 1992 – brilhante, talvez o vinho da prova – mas também o 1999, o 2000, o 2002, o 2007 e o 2013. Nos Reservas, onde o prazer proporcionado é sempre muito elevado, distinguiram-se o 1994, o 1997 que curiosamente não estava ainda assim ao nível do que já me havia proporcionado uns meses antes, o 1999 – fantástico – o 2000, o 2005 – outro enorme – o 2007 e o mais recente 2011, jovem ainda, com muito vigor, largo, quase mastigável, amplo, mas com enorme frescura.

E foi em ambiente de grande festa que sopramos as velas a esta grande marca do Douro, desejando que viva por muito e muito tempo. Na memória de quem o bebe, certamente, isso acontecerá.





Quinta do Crasto

> texto **Raquel Moreira Fernandes** > fotografias **D. R.**



Esta propriedade, atualmente com 130 hectares, dos quais 70 ha são de vinha, tem a sua origem documentada em 1615. Porém, terá na sua história reminiscências romanas, já que o nome Crasto deriva do latim «castrum", que significa forte romano.A propriedade foi incluída na primeira Feitoria, criada por Marquês de Pombal, e como testemunha, podemos observar na Quinta, um marco pombalino de 1758.

No inicio do século XX, a Quinta do Crasto foi adquirida por Constantino de Almeida, fundador da casa de vinhos Constantino, que se empenhou na produção de vinhos do Porto de elevada qualidade. O seu filho, Fernando de Almeida, deu continuidade ao negócio, e desde 1981, é a filha deste e o marido, Leonor e Jorge Roquette, bem como os seus dois filhos Miguel e Tomás Roquette, que assumem a gestão da propriedade e da empresa. E é neste período, e pelas mãos desta equipa, que surgem os vinhos Douro DOC, hoje com o mais elevado prestigio a nível nacional e internacional.

E como nada melhor para descrever amplamente uma experiência de enoturismo proporcionada pela Quinta do Crasto, do que vivê-la. Aqui fica um relato na primeira pessoa.

Usufruindo da beleza singular da Região Demarcada do Douro, a mais antiga do mundo, percorremos a estrada junto ao rio Douro, desde a Régua até ao Pinhão, onde atravessamos para a margem direita. É então que se inicia a subida, pelo caminho que serpenteia as encostas, umas cobertas de vinhas viçosas e outras de velhos socalcos abandonados, os chamados "mortórios", que nos trazem à memória o sofrimento das gentes do Douro, quando entre 1868 e 1872, a filoxera dizimou praticamente todas as vinhas, e com elas, a subsistência de toda uma região. Vinte quilómetros depois de passarmos o Pinhão, chegamos ao nosso destino, a Quinta do Crasto.

Somos encaminhados para o alpendre da lindíssima casa estilo colonial do século XIX. Aqui se inicia toda uma experiência que nos invade de prazer os cinco sentidos, e que será absolutamente inesquecível.

A começar pela vista da piscina infinita, desenhada pelo Arq. Eduardo Souto Moura e que, por si só, já nos corta a respiração de encantamento, nos proporciona um dos mais belos cenários do mundo. O Douro vinhateiro!

A luz do pôr-do-sol sobre o rio Douro, envolto no silêncio que se escuta, faz-nos querer que tal momento dure para sempre. E para o tornar mesmo perfeito, somos mimados com um Quinta do Crasto branco,











> A excelência e tradição de uma das mais antigas quintas do Douro

que refresca a alma no final da tarde quente. Regressamos ao alpendre, onde também com o Douro como pano de fundo, nos aguarda um delicioso jantar com um menu regional, confeccionado com mestria e carinho pela D. Natália, a fada da cozinha, acompanhado pela degustação dos diversos vinhos da Quinta do Crasto, que têm como denominador comum, a excelência, e que nos são apresentados por uma das responsáveis pelo enoturismo na Quinta. Temos também oportunidade de saborear os fantásticos azeites extra virgem, que são produzidos na Quinta, segundo práticas biológicas.

Porque é época de vindimas, a azafama na Quinta começa bem cedo. Depois de um pequeno-almoço principesco, também servido no alpendre, do qual fazem parte compotas caseiras produzidas com fruta da Quinta, e um bolo de laranja ainda morno, de receita bem antiga, iniciamos cheios de energia, a visita guiada a parte das vinhas e à adega. Aqui as vindimas ainda são todas feitas pelas mãos de homens e mulheres, que apesar do trabalho ser árduo, o realizam com alegria e carinho que colocam nas uvas que colhem.

Visitamos a vinha Maria Teresa, uma vinha centenária e uma das mais antigas da Quinta, cujo nome é uma homenagem à primeira neta de Constantino de Almeida, e cujas uvas, em anos excepcionais, dão origem, ao que já é considerado entre os melhores vinhos portugueses, o vinho tinto "Quinta do Crasto Maria Teresa".

Toda a adega está equipada com as mais modernas tecnologias, que permitem as melhores práticas enológicas, sob a responsabilidade do enólogo Manuel Lobo. Em salas separadas, produzem-se os Vinhos do Porto e os vinhos tranquilos DOC Quinta do Crasto.

A sala de descanso das barricas, é também arquitetonicamente, lindíssima. De linhas direitas e funcionais, com paredes em xisto, abriga no seu interior, onde a temperatura é controlada (bem fresquinha por sinal), centenas de barricas, cujos vinhos irão deliciar seguramente todos os que tiverem o privilégio de os saborear.

ENOTURISMO

Os programas de enoturismo na Quinta do Crasto permitem visitas às vinhas e adega, provas orientadas com especialistas da casa, acompanhamento das vindimas, almoços ou jantares de harmonização com os vinhos, passeios de barco pelo Douro, e são desenhados de acordo com as preferências dos clientes. Presentemente, como a vertente de hospedagem ainda não está a ser explorada, as consultas para disponibilidade de alojamento deverão ser feitas diretamente à responsável de enoturismo, Andreia Freitas.
Andreia.freitas@quintadocrasto.pt
www.quintadocrasto.pt

E assim damos por concluído mais um memorável programa de enoturismo, numa das grandes referências das casas do Douro, e agradecemos imenso a toda a "família" da Quinta do Crasto, que com tanta simpatia e disponibilidade, tão bem nos recebeu.





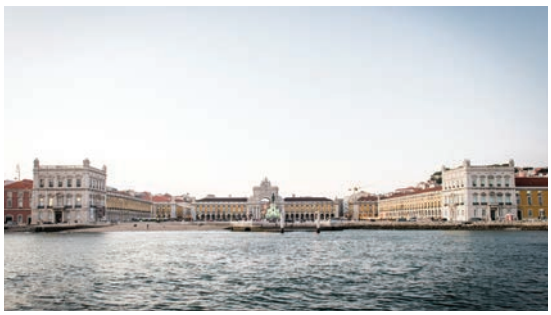




AdegaMãe: brancos perfeitos!

> texto **Mafalda Almeida** > fotografias **AdegaMãe**

Foi a bordo do Princípe Perfeito que, recentemente, decorreu a apresentação dos novos vinhos brancos da AdegaMãe. O Dory 2014 (Fernão Pires, Arinto, Viosinho e Viognier) acompanhou o discurso de Bernardo Alves, administrador da AdegaMãe, em Torres Vedras, Grupo Riberalves. A nova estratégia de negócio passa apenas pela produção de brancos, tal é a influência do terroir na qualidade, por isso mesmo as castas tintas foram eliminadas, dando lugar a vinhas com castas brancas, um processo que se desenrolará até Março de 2016. Seguiu-se a prova do Dory Reserva 2013 e depois os monocastas Alvarinho, Sauvignon, Viosinho, Chardonnay, Viognier e Riesling, castas presentes no novo portfólio da AdegaMãe. A prova foi harmonizada com cavacos, mexilhões ao natural e lapas. O jantar teve o peixe como o ingrediente de eleição! De entrada sopa rica do mar, à qual se seguiu tranche de robalo da costa com arroz malandrinho e depois açorda de ouriços com filete de cavala. Para terminar famoso pastel de feijão da região e o pastel de nata. A temperatura convidava a abandonar o Príncipe Perfeito, depois de um cruzeiro ao largo do Tejo, que combinou na perfeição com a nova gama de vinhos frescos e minerais da AdegaMãe!







Esporão Reserva e Private Selection 2014

> texto **Global Press Indulge** > Fotografias **D. R.**

O conceituado artista plástico, João Queiroz, foi convidado para ilustrar os rótulos das novas colheitas de Esporão Reserva e Private Selection. Os brancos foram os primeiros a chegar ao mercado, ostentando a reprodução de obras originais do artista.



Desde o seu primeiro vinho de Esporão Reserva, de 1985, o Esporão mantém a tradição de enriquecer e personalizar os rótulos de cada colheita, unindo a cultura universal do vinho e da arte. Chegaram recentemente ao mercado os aguardados Esporão Reserva Branco 2014 e Esporão Private Selection Branco 2014, que comprovam a consistência e o caráter típico do terroir singular proporcionado pela Herdade do Esporão. Para ilustrar os rótulos Esporão a serem lançados este ano foi convidado João Queiroz, reconhecido artista plástico e escultor.

"Quis representar a vinha ordenada, fruto do trabalho humano, na sua relação complexa com a atmosfera, a luz, a terra e a água e, em primeiro plano, a memória da videira selvagem com o seu comportamento natural", afirma João Queiroz.

Mantendo o seu carácter, os vinhos revelam as características do ano da colheita, marcado por inverno húmido seguido de um verão ameno, com grandes amplitudes térmicas, o que possibilitou um bom desempenho na maturação, permitindo alcançar a maturação ideal e consistente das uvas. A viticultura seguiu práticas agrícolas de produção integrada, que assenta na racionalização dos recursos naturais e utilização dos mecanismos de regulação natural, contribuindo para uma agricultura sustentável e frutos de maior qualidade.

De autoria da equipa de enologia do Esporão, composta pelo luso-australiano David Baverstock, uma referência na enologia portuguesa, e Sandra Alves, responsável pela produção dos vinhos brancos do Esporão, estes Reserva e Private Selection são vinhos que apresentam perfis e filosofias bem distintas.

O Esporão Reserva Branco 2014, um clássico do Alentejo e um dos vinhos mais apreciados e emblemáticos do produtor, resulta da criteriosa seleção e conjugação das uvas das castas DOC Alentejo, Arinto, Antão Vaz e Roupeiro, e da casta internacional Semillon, todas provenientes da Herdade do Esporão. Após fermentação, o vinho permanece 6 meses em estágio sobre as borras finas, em cubas de inox e em barricas novas de carvalho americano e francês.

Com um aspeto cristalino e cor palha com reflexos esverdeados, este vinho sugere aromas ricos com notas de toranja e pêssego. Na boa é cremoso mas complexo, revelando um excelente equilíbrio preenchido pela fruta, alguma mineralidade e um final longo e fresco.

O Esporão Private Selection Branco 2014 é o vinho branco mais exclusivo do Esporão, desafiando o perfil clássico dos grandes vinhos do Alentejo. A sua personalidade e complexidade resultam das condições climatéricas singulares, da seleção das melhores uvas provenientes do terroir único da Herdade do Esporão, e da criatividade e inconformismo dos enólogos. Elaborado unicamente a partir da casta Semillon, também em modo de produção integrada, estagiou durante 6 meses "sur lie" com "batonnage". Neste processo, o vinho permanece em contacto com as próprias borras, após a fermentação alcoólica, que são periodicamente movidas, adquirindo uma maior intensidade aromática, corpo e textura.

O resultado é um vinho marcado pela fruta madura com registo tropical, combinado com discretas notas provenientes da tosta da madeira de carvalho francês, num conjunto amplo, complexo e harmonioso. No palato é untuoso, rico e elegante, intenso e com muita persistência na boca.



O néctar do céu

> Texto e fotografias **José Ramón Carlón Gómez e Alicia García García**
> tradução PT **Tânia Jorge**

Regressamos fascinados da experiência que realizamos em Toronto, e como em outras ocasiões, acomodados na poltrona do avião de regresso à europa e com umas quantas horas de viagem pela frente, resumimos, em algumas linhas, a história vivida com a recordação do último vinho de gelo – o Icewine – ainda presente na boca.



A maioria dos vinhos de gelo canadenses de Vinters Quality Alliance (VQA) vêm de Ontário, e em segundo lugar de British Columbia, Quebec e Nova Escócia, onde os vinhos de gelo são produzidos em quantidades menores.

Deslocamo-nos até Toronto, a capital de Ontário, na região de Niágara, se bem que é certo, que na década de setenta era o destino preferido dos recém casados americanos e canadenses, atualmente, além das Cataratas do Niágara incorporou-se mais um atrativo, as vinícolas de vinhos de gelo: o Icewine.

Como tantas outras coisas boas, a origem do Icewine foi um acaso, corria o ano de 1974. Depois de um outono difícil, frio, de intensa geada e neve, os viticultores alemães de Franconia foram obrigados à colheita das uvas congeladas devido ao frio intenso que se fez sentir nesse ano ou, então, perderiam a produção. Perante esta situação, os produtores de vinho decidiram avançar com o processo de vinificação tradicional, pressionando as uvas geladas.

O resultado foi um produto totalmente diferente do esperado. Um delicioso vinho de sabor doce, com um alto teor de açúcar e que após o processo de fermentação resultaria num vinho amarelo, brilhante, denso, com aromas a compota de fruta madura que, anos mais tarde, começaria a ser produzido intencionalmente na região de Rheingau, chegando ao o Canadá em 1970.

Apesar desta descoberta ter sido na Alemanha e de ainda hoje estes vinhos continuarem a ser preparados nesta região, denominam-se neste caso de Eiswien (vinho de gelo em alemão). O Canadá tem-se aproveitado das suas características climáticas especiais, para que os canadenses viticultores possam garantir a produção de vinhos de gelo, uma vez que cada inverno traz consigo temperaturas baixíssimas.

> Os rendimentos são muito pequenos e são necessários três ou mais quilogramas de uvas para produzir uma garrafa de 375 ml de vinho de gelo.

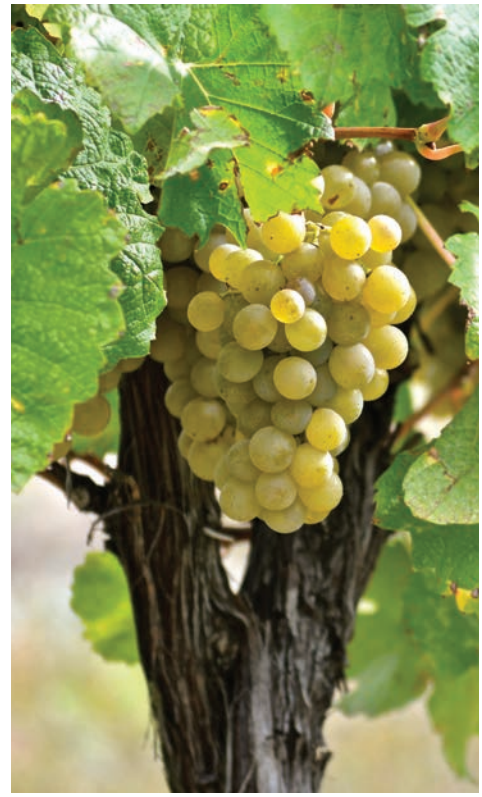
Como anteriormente mencionado, para produzir este tipo de vinho, é necessário congelar naturalmente as uvas na vinha. As castas que têm sido a base tradicional













do vinho do gelo são Riesling e Vidal. No entanto, atualmente, os produtores começaram a usar novas variedades e a usar castas tintas como Cabernet Franc. Além disso, expandiram a gama de produtos ao incorporar o vinho de gelo, aos vinhos espumantes ou bebidas espirituosas, produtos alcoólicos e licores, vinhos secos feitos de Pinot Noir, Pinot Gris, Riesling, Zinfandel, Cabernet Sauvignon, etc.

Como as temperaturas baixam no outono e inverno, o viticultor monitoriza cuidadosamente as uvas, para resistirem a riscos naturais de vento, putrefação, granizo, geada, etc.. Se tudo correr bem, e as temperaturas do vinhedo chegarem a -8°C ou inferior, a colheita pode começar, realizando-se com frequência à noite para que as uvas possam ser recolhidas e levadas à adega congeladas, antes que aumente a temperatura durante o dia, tendo na maioria dos casos a colheita manual. Posteriormente, a prensa é responsável pela magia destes vinhos, que separa os cristais de gelo do doce néctar das uvas congeladas que conduz à origem dos vinhos de gelo.

Os rendimentos são muito pequenos e são necessários três ou mais quilogramas de uvas para produzir uma garrafa de 375 ml de vinho de gelo. Depois de repousar vários dias, este néctar dourado é envelhecido por vários meses, permitindo que se torne um Icewine canadense grosso, dourado, com açúcar e sabores naturais altamente concentrados, com aromas subtis de pêssegos, frutas tropicais, mel, toffee, caramelo e nozes, perfeitamente equilibrado e um excelente complemento para sobremesas como tortas de frutas e queijo, ou para entradas tais como foie gras e patê, alcançando altos preços no mercado devido às suas características de produção.





AUGUSTO LOPES

A FRANQUEZA DE COLARES

> texto **Augusto Lopes** > fotografias **Shutterstock**

Confesso que tenho um especial carinho pela DOC Colares. Admiro o que sobrou de puro e genuíno na paisagem. O cheiro e o som do Atlântico, emparelhado com a imponência das escarpas são para mim um deleite. E que dizer das gentes saloias (em árabe, homem do campo), que incansáveis esforços fizeram para criar vinha na areia…

Colares é uma região demarcada desde 1908. No entanto, a cultura vínica nesta microrregião é muito antiga e a referência mais recuada no tempo data de 1255, quando D. Afonso III deu carta de foral à vila de Colares e fez a doação de reguengo de Colares a Pedro Miguel e sua mulher Maria Estevão com a obrigação de "plantar vinhas".

A área geográfica correspondente à Denominação de Origem Controlada Colares situa-se no concelho de Sintra, entre a serra de Sintra e o oceano Atlântico, numa zona junto ao mar, compreendendo as freguesias de Colares, São Martinho e São João das Lampas.

Tem um clima marítimo moderadamente quente, sem diferenças significativas de temperatura, com precipitação anual que varia entre os 600 e os 700 milímetros.

Foi das poucas regiões vitivinícolas do mundo a resistir à grande praga da filoxera que deu entrada na Europa por volta de 1858 e assolou Portugal em 1865. Este insecto proveniente da América do Norte conseguiu sobreviver às viagens transatlânticas nos navios a vapor da época, mais rápidos do que os movidos pela força do vento de outrora. O insecto pica as raízes da videira, sugando a sua seiva e injetando em simultâneo um veneno.

> Colares é uma região com sensivelmente 15 hectares de vinha, riqueza autóctone única, 100% pé-franco, com técnicas vitivinícolas muito particulares e vinhos extraordinários.

A toxina deste veneno corrói a estrutura radicular da planta, baixa a pressão da seiva, acabando por matar a cepa.

A imunidade das vinhas foi favorecida pelo chão de areia de Colares, e à prática de unhar a vara de pé franco na camada subjacente de argila, está aqui preservada uma das poucas castas 100% europeias. Nestes solos mais costeiros as videiras são cultivadas em pequenas parcelas compartimentadas por sebes mortas de canas para as proteger dos ventos marítimos e da espuma do mar. Para uma proteção mais eficaz a condução da vinha é baixa. Este é o berço da Ramisco (tinta) e da Malvasia de Colares (branca).

Os vinhos com Denominação de Origem Controlada (DOC) Colares, têm que ter no mínimo 80% destas castas no seu lote. No caso da Ramisco passa por um es-





6. Aspecto particular da vindima, utilizando o típico "cabaz de arroba". • *Detail of the harvest, showing the typical 15 kg-basket.*



5. Os viticultores e seus familiares na vindima. • *Winegrowers and their families harvesting grapes.*

tágio obrigatório de 18 meses em vasilhame de madeira e mais três meses de repouso em garrafa antes de ser lançado no mercado.

O Malvasia de Colares tem um estágio obrigatório de seis meses em madeira e três meses de repouso em garrafa.

Nos vinhos oriundos do chão rijo, as castas João-de-Santarém e Malvasia, têm que ter uma representação mínima de 80%.

Os lotes podem ser complementados com Molar, Parreira Matias e Tinta Míuda, no caso dos tintos. Nos brancos, Arinto, Boal, Galego Dourado, Fernão Pires, Jampal e Vital. O estágio mínimo obrigatório é de seis meses.

Os tintos DOC são tânicos, acídulos, com fruta vermelha fresca e um teor alcoólico moderado que está normalmente entre um parâmetro mínimo de 10% de volume e um parâmetro máximo de 12,5% de volume. São vinhos que atingem o seu apogeu com mais de 14 anos de idade.

Os brancos DOC são acídulos, cítricos e salinos, com parâmetros alcoólicos idênticos aos tintos. Pautam-se também por uma extraordinária capacidade de envelhecimento.

Colares é uma região com sensivelmente 15 hectares de vinha, riqueza autóctone única, 100% pé-franco, com técnicas vitivinícolas muito particulares e vinhos extraordinários. E, apesar de tudo isto, andam certos indivíduos a plantar castas internacionais neste precioso local. É, simplesmente, lamentável.

Abençoados sejam os borgonheses, pela preservação dos princípios e valores, pelos quais se regem. E que resultam como mais valia económica e financeira.

Venham de lá os gauleses!



RUI BARRADAS PEREIRA

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS

> texto **Rui Barradas**
> Blogue **http://reservarecomendada.blogspot.pt**

Conseguir harmonizar vinhos com comida é uma tarefa bastante subjetiva e apesar de existirem algumas regras base nenhuma destas regras é absoluta, podendo o vinho certo para cada ocasião variar com o mais variados fatores e ser diferente de pessoa para pessoa. Se tiver tempo e paciência para ler esta página poderá encontrar aqui algumas das regras base que uso para harmonizações. Caso tenha os amigos a bater à porta para jantar e precise de uma solução rápida, salte desde já para o parágrafo final.

Nem sempre a harmonização de vinhos com comida é completamente entendida pelas pessoas, pois apesar de o vinho acompanhar a comida não é incomum as pessoas avaliarem a comida e o vinho separadamente, e não chegaram a ter o vinho e a comida simultaneamente na boca. Por vezes só quando os pratos têm sabores mais intensos, que perduram e marcam a boca, é que as pessoas se apercebem completamente da interação entre a comida e o vinho. Nestes casos quando pedimos a opinião acerca de uma harmonização, acabamos por ter uma avaliação do vinho e não da harmonização entre o vinho e a comida. Isso faz com que, por vezes, seja necessário fazer batota e pesar também a capacidade do vinho se portar bem a solo além da harmonização por si própria, que devia ser o único critério a ter em conta.

Uma das regras que para mim é fundamental é: o vinho não se deve sobrepor e impor à comida devendo existir um equilíbrio e um diálogo entre os dois. Numa refeição o vinho é acompanhamento e deve acrescentar à experiência gastronómica, não sendo suposto tornar-se ele próprio a experiência, exceto em casos muito particulares. Isto pode ser visto por alguns como uma fraqueza do vinho, pois se há quem coma tendo os vinhos como acompanhamento, também há quem o faça com a comida.

A abordagem para cada uma destas situações terá de ser diferente conduzindo a diferentes harmonizações. Geralmente a harmonização faz-se por similaridade ou por contraste embora nem sempre seja completamente óbvio qual a melhor abordagem em cada caso especifico. Faz-se uma harmonização por similaridade quando, por exemplo, juntamos um prato mais doce a um vinho mais doce. Quando acompanhamos um prato mais gorduroso com um vinho seco e com boa acidez e/ou taninos estamos a fazer um harmonização por contraste.

O grande cliché da harmonização de vinhos é a regra clássica do branco para o peixe e tinto para carne. Sendo um cliché e algo redutor, não deixa de ser uma boa base para começar. Assim mariscos e peixes mais magros tendencialmente funcionam melhor com vinhos brancos novos e com boa acidez enquanto peixes mais gordos ou com acompanhamentos mais ricos tendem a resultar melhor com vinhos brancos mais encorpados e com alguma evolução. Quando chegamos ao bacalhau e ao peixe de forno começam as polémicas... Há uma corrente que defende o tinto para bacalhau. Um pouco contracorrente, acho que normalmente um branco ficará melhor. Um branco mais encorpado, com algum estágio, talvez com madeira. No entanto, concordo que um tinto mais leve com uma boa acidez também poderá ser uma boa opção. Julgo que uma das razões para se ter instituído a regra do tinto para o bacalhau terá a ver com a prática habitual cozinhar demasiado o bacalhau, sendo mais fácil para o tinto abordar um bacalhau mais seco e com uma textura mais fibrosa que nos obriga a mastigar e salivar mais. Ora para mim o bacalhau deve ser cozinhado o menos possível ficando mais gordo e com uma textura mais parecida com o peixe fresco pelo que os brancos com acidez mas também com algum corpo funcionam melhor para mim. Em relação aos peixes de forno que também são muitas vezes harmonizados com tintos também prefiro brancos mais encorpados.

Correntemente acabam por passar pela minha mesa mais brancos e rosés do que tintos e, assim, acabo por os preferir mesmo com algumas carnes brancas mais leves e menos temperadas, como frango grelhado. No geral os brancos e rosés são mais versáteis devido à frescura e acidez sendo mais fácil harmonizar uma refeição só com brancos ou rosés do que só com tintos. Mas quando chegamos às carnes vermelhas ou de caça os tintos entram no seu

território, mas não basta pedir um tinto ao calhas e esperar que resulte. Com porco que costuma ser um pouco mais doce e por vezes mais magro um tinto mais aveludado e até com alguma doçura poderá resultar.

A carne de vaca permite um pouco de versatilidade nos vinhos podendo funcionar com um leque mais abrangente tintos dependendo da sua gordura e da forma de confecção. Já carne com sabores intensos e/ou alguma gordura como, por exemplo, o cabrito beneficiará de um vinho mais direto, com mais acidez e taninos e sem aromas muito vincados que se tornem fonte de distração.

Há dois tipos de sabores que devem ser tidos em conta nos vinhos a escolher: os amargos e os picantes. Com amargos é de evitar vinhos com alguma doçura pois o amargor irá acentuar a doçura do vinho e torná-lo mais mole e pesado. Com picantes por outro lado, um vinho com alguma doçura ou estrutura pode equilibrar o picante. Uma das mais brilhantes harmonizações que experimentei foi quando numa harmonização de conservas, o Fernando Melo harmonizou uma conserva de petinga picante com um vinho Madeira. A doçura do vinho contrabalançava o picante e o sabor forte da conserva enquanto a acidez exuberante característica dos Madeira "cortava" a gordura do azeite.

As sobremesas, divido-as em três grupos. Para as sobremesas à base de fruta, os Colheita Tardia ou outros vinhos doces não fortificados costumam ser as melhores escolhas. Para as sobremesas à base de ovos e/ou amêndoa, os generosos com oxidação e alguma idade (Moscatel, Madeira, Porto Tawny) são normalmente a melhor opção. Já com sobremesas à base de chocolate os Portos Ruby (LBV, Vintage) levam a vantagem.

Mas se não teve paciência para ler os parágrafos acima ou se teve mas ficou assoberbado com este pequeno guia, talvez o que precise é de uma harmonização todo o terreno, um único vinho para toda a refeição e arredores.

A escolha mais versátil para qualquer prato, que será um bom aperitivo e poderá continuar a entreter após a refeição será: um espumante Bruto com boa acidez e bem seco.

Um brinde às vossas harmonizações.







II BLOGGERS CHALLENGE

Os últimos dias de verão trouxeram a II edição Bloggers Challenge: Rui Barradas, do Blog Reserva Recomendada, e Jorge Nunes, do Blog Joli Wine & Food Activist, responderam com mestria ao desafio de harmonizar a ementa sugerida pelo restaurante A Tendinha, em Mem Martins, com vinhos da própria carta. Após um verdadeiro desfile de saborosas iguarias e vinhos de várias regiões e tipos, Rui Barradas saiu vencedor, conquistando o aplauso dos muitos participantes e uma estadia de fim-de-semana no Porto, oferta da revista Paixão pelo Vinho.



Grandes tintos do Dão

Para motivarmos os nossos leitores a partirem à conquista da Região do Dão, desafiamos os produtores a enviar para prova propostas de "grandes tintos" do Dão. O resultado está nas páginas seguintes. Poderá, assim, escolher o vinho perfeito para cada momento e escolher quais os produtores a visitar primeiro.

Deixe-se conquistar pela região do Dão

> Fontes **C.V.R. Dão; Madalena Vidigal; Turismo de Portugal** > fotografias **D. R.**

Desde o dia 27 de abril que a região do Dão tem oficialmente uma rota de enoturismo. A inauguração ficou marcada pela presença de especialistas de várias regiões vitivinícolas do mundo. Para festejarmos, propomos um brinde com alguns dos melhores vinhos tintos do Dão.

Dão é terra de vinhos, de história e de contrastes. O acidentado do terreno, circundado por um conjunto de grandes serras que o protegem das influências exteriores (a poente encontra-se a serra do Caramulo, a sul a luxuriante Buçaco, a norte a serra da Nave e leste a imponente Estrela), que constituem uma importante barreira às massas húmidas do litoral ou aos agrestes ventos continentais, o minifúndio e a exuberante vegetação com verde de todas as tonalidades que vai alternando com rocha, contribuem para o quase anonimato da vinha na paisagem.

As vinhas estão instaladas em terrenos de baixa fertilidade, predominantemente graníticos com diversos afloramentos xistosos que surgem a sul e a poente da Região. Ainda que se encontre implantada em altitudes que rodam os 800 metros, é entre os 400 - 500 que vegeta em maior quantidade.

A Touriga Nacional é soberana e os tintos excepcionais. No Dão "os tintos são cintilantes, de cor rubi, encorpados, de aroma a sabor delicados. Envelhecem com extraordinária nobreza ganhando um bouquet esplendoroso, que os torna suaves e aveludados. Os brancos são leves e frescos, de cor amarela - citrina, com aroma suave e sabor frutado." A casta Encruzado produz brancos sedutores e de grande potencial.

E agora é, ainda, mais fácil descobrir esta região, desfrutar das paisagens, das vinhas, das Quintas, seus vinhos, queijos, compotas e da gastronomia, saborosa e única.

A Comissão Vitivinícola Regional do Dão (CVRD) inaugurou oficialmente a 27 de Abril a sua Rota dos Vinhos do Dão, com um Seminário no Solar do Vinho do Dão, em Viseu, onde, além da apresentação das potencialidades da região, foram conhecidas as perspectivas futuras do enoturismo na zona geográfica do Dão.

Com a presença de convidados nacionais e internacionais, foi ainda descrito o percurso que conduziu o Alentejo à categoria de Melhor Região de Enoturismo do Mundo em 2014 e foram desvendados os argumentos que fazem de La Rioja, Espanha, uma das mais conceituadas regiões vitivinícolas do planeta.

Arlindo Cunha, Presidente da CVRD, Pedro Machado, Presidente da ERTCP, e João Cotrim de Figueiredo, Presidente do Turismo de Portugal, deram o "tiro de partida" para um evento em que o Dão, e em particular os seus vinhos, quem os produz, comercializa ou os dá a conhecer, são cabeças de cartaz. Ana Abrunhosa, Presidente da Comissão de Coordenação da Região Centro, e Adolfo Mesquita Nunes, Secretário de Estado do Turismo, fizeram as honras de encerramento do Seminário que contou com muitos especialistas desta área.

Neste dia realizou-se a cerimónia de assinatura da Carta do Aderente à Rota dos Vinhos do Dão, com entrega das respectivas placas de sinalização aos 43 aderentes oficiais, donos de adegas e proprietários de enoturismos de qualidade.

O projeto Rota dos Vinhos do Dão tem como base um estudo para a Definição, Estrutura e Gestão da rota, no quadro de um projeto apoiado pelo QREN/Plano Operacional do Centro (POC), e cuja componente nacional foi financiada pela Comunidade Intermunicipal da Região Dão Lafões e pela Comissão Vitivinícola Regional do Dão, tendo um custo total estimado numa primeira fase de 465 mil euros.

Visitantes, entusiastas ou curiosos sobre as temáticas do Dão já podem aceder de forma inteiramente grátis, à plataforma mobile













Rota dos Vinhos do Dão, carregável nos smartphones. Uma plataforma web complementa a consulta livre de guiões informativos sobre vinhos da região e ajuda a selecionar quintas e adegas a visitar, a comprar vinhos ou a escolher restaurantes locais. Pode, também, consultar os dados sobre todos os aderentes através do sitio na internet www.rotavinhosdao.pt, através da página no Facebook www.facebook.com/rotadosvinhosdodao.

Arlindo Cunha, Presidente da CVRD destacou que esta Rota será um instrumento com três grandes objectivos: "Valorizar e acrescentar valor ao vinho do Dão, com venda direta dos produtores aos enoturistas; garantir que os enoturistas, agradados com as provas, passarão a divulgar o vinho do Dão nos seus meios de influência, constituindo, assim, um importante instrumento de promoção; e gerar riqueza, contribuindo para o desenvolvimento do território da Região Demarcada."

> E agora é, ainda, mais fácil descobrir esta região, desfrutar das paisagens, das vinhas, das Quintas, seus vinhos, queijos, compotas e da gastronomia, saborosa e única.

Com este roteiro organizado e certificado, depois de uma primeira tentativa gorada no ano 2000 de criar uma Rota, "os visitantes poderão agora participar numa simples prova, visitar adegas ou quin-



OS "MELHORES DO DÃO" 2015

Foi na Pousada de Viseu que se realizou a gala anual de entrega de prémios aos vencedores dos concursos "Os Melhores Vinhos do Dão Engarrafados" e "As Melhores Vinhas do Dão", organizada pela Comissão Vitivinícola Regional do Dão.

Os três prémios prestígio, e os mais aguardados da noite, foram atribuídos aosvinhos Condessa de Santar branco 2012; Vinha do Contador tinto 2009 e Villa Oliveira tinto 2010. Quanto à "Melhor Vinha do Dão", a medalha de Ouro foi entregue à parcela Quinta da Regada, pertencente à Madre D'Água, em Gouveia.

Entre os diversos convidados da gala esteve presente o Secretário de Estado da Agricultura, José Diogo Santiago Albuquerque, que se mostrou entusiasmado com a evolução que o Dão tem vindo a ter nos últimos anos: "O Dão tem um grande potencial de crescimento e isso verifica-se pelo aumento das exportações, nomeadamente na Europa. O modelo para o sucesso do vinho desta região está traçado e para isso muito tem contribuído o empenho dos produtores e o acompanhamento da CVRD". Por sua vez Arlindo Cunha, Presidente da CVR do Dão mostra-se orgulhoso da sua região afirmando que "finalmente o Dão tem o reconhecimento que merece".

tas, comprar vinhos e outros produtos tradicionais no local, visitar monumentos, usufruir de serviços de restauração ou de alojamento devidamente identificados e sinalizados quanto ao tipo de oferta, seja a adega tipicamente familiar e tradicional ou o palácio mais sofisticado que possam imaginar", assegura Arlindo Cunha.

Para motivarmos os nossos leitores a partirem à conquista da Região do Dão, desafiamos os produtores a enviar para prova propostas de "grandes tintos" do Dão. O resultado está nas páginas seguintes. Poderá, assim, escolher o vinho perfeito para cada momento e escolher quais os produtores a visitar primeiro.

PUB





17,5 — € 5,99

SÃO MATIAS

DOC TINTO 2012

DÃO — 13% vol.

ENÓLOGO
FRANCISCO GONÇALVES

CASTAS
JAEN, TOURIGA-NACIONAL, TINTA RORIZ, ALFROCHEIRO.

COR
Rubi intenso, limpo.

AROMA
Perfumado, cativante; destaque para as notas florais, aliadas a frutos maduros, como framboesas, cerejas pretas, amoras, mirtilos, ligeiro vegetal.

SABOR
Harmonioso, com bom corpo e volume, frescura em grande plano, muito gastronómico, fruta bem interligada, taninos elegantes, deia um final cativante.

CASA SÃO MATIAS
T. +351 221 200 285
TM. +351 919 191 519
geral@casasaomatias.com
www.casasaomatias.com
www.facebook.com/casasaomatias



17,5 — TESOURO DA SÉ

DOC TINTO PRIVATE SELECTION 2011

€ 8,29 — DÃO — 13,5% vol.

ENÓLOGO
CARLOS SILVA

CASTAS **TOURIGA-NACIONAL, ALFROCHEIRO.**

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Exuberante, muito bom; Intenso em frutos pretos, ameixas, cerejas, mirtilos, amoras, tosta suave, baunilha e cacau.

SABOR Envolvente, com bom corpo e volume, boa frescura, taninos firmes mas suaves, fruta em equilíbrio com a madeira, especiarias, cativante, deixa um final de boca longo e persistente.

UDACA – UNIÃO DAS ADEGAS COOPERATIVAS DO DÃO
TELEFONE: +351 232 467 060



17,5 — CONDE DE SANTAR

DOC TINTO 2011

€ 43,00 — DÃO — 14,5% vol.

ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

CASTAS **TOURIGA-NACIONAL, ALFROCHEIRO, TINTO CÃO.**

COR Rubi intenso, com ligeiros tons acastanhados.

AROMA Intenso em compota de frutos vermelhos, geleia, algumas notas de frutos do bosque, suave floral, especiarias.

SABOR Envolvente, com excelente corpo e volume, boa frescura, taninos envolventes, harmonioso, termina persistente e apelativo.

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



18 — PAÇOS DOS CUNHAS DE SANTAR VINHA DO CONTADOR

DOC TINTO 2009

€ 42,00 — DÃO — 14,5% vol.

ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

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

COR Granada intenso, com tons acastanhados, limpo.

AROMA Elegante, intenso notas frutadas, como amoras, mirtilos e cerejas pretas, suave vegetal e floral, notas de cacau e baunilha.

SABOR Com excelente equilíbrio, cheio de potencial, taninos de grande qualidade, macios mas firmes, excelente frescura, bom corpo e volume, fruta bem integrada, termina prolongado.

PAÇOS DE SANTAR – VINHOS DO DÃO
T. +351 232 960 140



17 — QUINTA DA GANDARA

DOC TINTO RESERVA 2011

€ 19,00 — DÃO — 14% vol.

ENÓLOGOS
JOANA CUNHA, BRUNO SEABRA.

CASTAS **TOURIGA-NACIONAL.**

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, com destaque para amoras e mirtilos, tosta suave e baunilha.

SABOR Harmonioso, com frescura cativante, taninos firmes mas sedosos, fruta bem integrada no conjunto, termina longo e persistente.

SOC. AGRIC. MORTÁGUA
T. +351 231 512 260

BEBER JÁ — GUARDAR — BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 **Defeituoso** | 10,00-11,50 **Fraco** | 12,00-13,50 **Médio** | 14,00-15,50 **Bom** | 16,00-17,50 **Muito bom** | 18,00-20,00 **Excelente**



17 QUINTA DE LEMOS DONA GEORGINA

DOC TINTO 2008

€ 30,00 DÃO 14,5% vol.

ENÓLOGO **HUGO CHAVES**

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

COR Granada, intenso, com ligeiros tons acastanhados, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, com destaque para compota de ameixa, tosta muito bem integrada, balsâmico.

SABOR Elegante, envolvente, tem bom corpo e volume, taninos sedosos, frescura em grande plano, mantém a fruta bem integrada com a madeira, termina persistente.

QUINTA DE LEMOS
T. +351 232 951 748



17 MUNDA

DOC TINTO 2007

€ 11,90 DÃO 14% vol.

ENÓLOGO **S/INF**

CASTAS **TOURIGA-NACIONAL**

COR Rubi com muitos tons acastanhados, limpo.

AROMA Elegante; predominantes em notas florais, violetas, fruta madura mas discreta, baunilha e tosta suave.

SABOR Com excelente corpo e volume, taninos sedosos, frescura notável, frutos pretos, equilibrado, deixa um final apelativo e ainda promissor.

FONTES DA CUNHA – GARRAFEIRA ESTADO D'ALMA
T. +351 213 621 639



17 QUINTA DO MONDEGO

DOC TINTO 2006

€ 4,90 DÃO 14% vol.

ENÓLOGO **S/INF**

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

COR Rubi com intensos tons acastanhados, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos pretos, flores do bosque, toque vegetal.

SABOR Equilibrado, com excelente frescura, taninos sedosos, tudo bem integrado, termina prolongado e cheio de personalidade.

FONTES DA CUNHA – GARRAFEIRA ESTADO D'ALMA
T. +351 213 621 639



17 PICOS DO COUTO

DOC TINTO RESERVA 2012

€7,35 DÃO 14,5% vol.

ENÓLOGO **ANTÓNIO MACHADO**

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

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Intenso; predominante em notas de frutos pretos, como amoras e mirtilos, flores do bosque e flores brancas, notas de grãos torrados, a sugerir café.

SABOR Boa estrutura, confirma o nariz, bom corpo e volume, taninos elegantes e firmes, frescura em bom plano, gastronómico, especiado, deixa um final prolongado e cativante.

SOCIEDADE AGRÍCOLA CASTRO DE PENA ALBA, SA
T. +351 232 642 428
F. +351 232 641 023
geral@ftpvinhos.com
www.ftpvinhos.com
Facebook: FTP Vinhos

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



17 QUINTA DO ESCUDIAL

TOURIGA NACIONAL 2012

€ 15,00 DÃO 14% vol.

ENÓLOGO
VINES & WINES

CASTAS **TOURIGA-NACIONAL**

COR	Rubi com tons púrpura, limpo.
AROMA	Intenso e exuberante, predominam as notas florais e a ervas aromáticas e arbustos do bosque, frutado, notas de mirtilos e frutos do bosque.
SABOR	Envolvente, com bom corpo e volume, atrativo o palato, tem boa frescura, taninos sedosos, frutado e bem estruturado, deixa um final de boca persistente.

QUINTA DO ESCUDIAL
T. +351 238 313 784
F. +351 238 317 308
geral@quintadoescudial.com
www.quintadoescudial.com
Facebook: Quinta do Escudial



16,5 QUINTA DO CARVALHÃO TORTO

DOC TINTO 2005

€ 8,00 DÃO 12,5% vol.

ENÓLOGOS
LUÍS OLIVEIRA, JOSÉ CARLOS OLIVEIRA.

CASTAS **JAEN, ALFROCHEIRO.**

COR	Rubi com muitos tons acastanhados, limpo.
AROMA	Intenso, fresco, nuances de cedro, caruma, frutos maduros, mirtilos e ameixas, toque mentolado.
SABOR	Boa acidez, taninos elegantes e suaves, boa estrutura e equilíbrio, final de boca muito agradável e prolongado.

CARVALHÃO TORTO – SOC. VINHOS
T. +351 232 944 385



16,5 QUINTA DAS ESTRÉMUAS

DOC TINTO RESERVA 2008

€ 8,50 DÃO 13,5% vol.

ENÓLOGOS
PEDRO MARQUES BORGES, VINES & WINES

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

COR	Rubi intenso com alguns tons acastanhados, limpo.
AROMA	Intenso em frutos vermelhos maduros, tostados bem integrados e especiarias.
SABOR	Equilibrado, taninos sedosos, acidez correta, com notas especiadas bem interligadas com a fruta e a madeira, termina prolongado.

VINÍCOLA DE NELAS
T. +351 232 944 243



16,5 QUINTA DE LEMOS

DOC TINTO 2009

€ 18,00 DÃO 14,5% vol.

ENÓLOGO
HUGO CHAVES

CASTAS **TOURIGA-NACIONAL**

COR	Granada, limpo.
AROMA	Notas de pinho e caruma a conferir personalidade, boa fruta, e ligeiro floral.
SABOR	Tem boa estrutura, equilibrado, fruta mais evidente, com notas de frutos silvestres em destaque, tosta suave, taninos macios, termina persistente e harmonioso.

QUINTA DE LEMOS
T. +351 232 951 748

BEBER JÁ | GUARDAR | BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



16 PINHA
DOC TINTO 2013

€ 3,50 DÃO 13,5% vol.

ENÓLOGO **CARLOS LUCAS**

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

COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso em notas de framboesas e frutos do bosque, notas de cedro.

SABOR Harmonioso, com taninos macios, boa frescura, mantém a fruta, também com notas de amoras e groselhas, deixa um final longo.

MAGNUM VINHOS
T. +351 232 961 652



16 QUINTA DO CERRADO
DOC TINTO 2013

€ 16,99 DÃO 13,5% vol.

ENÓLOGO **CÉLIA COSTA**

CASTAS **TOURIGA-NACIONAL**

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Fresco, floral, intenso em frutos silvestres com um toque citrino.

SABOR Equilibrado, com tosta moderada, boa acidez, frutado, termina longo.

UNIÃO COMERCIAL DA BEIRA LDA
T. +351 232 968 224



16 QUINTA DA ALAMEDA
DOC TINTO RESERVA ESPECIAL 2012

€ 24,95 DÃO 14% vol.

ENÓLOGO **CARLOS LUCAS**

CASTAS **TOURIGA-NACIONAL, ALFROCHEIRO, TINTA RORIZ, TINTO CÃO.**

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos silvestres e do bosque.

SABOR Equilibrado, com boa frescura e taninos delicados, mantém a fruta, nuances tostadas, termina longo.

QUINTA DA ALAMEDA
T. +351 232 949 725



16 VALE DIVINO
DOC TINTO 2012

€5,00 DÃO 13,5% vol.

ENÓLOGO **NUNO CANCELA DE ABREU**

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

COR Granada, limpo.

AROMA Muito frutado, com notas harmoniosas de frutos vermelhos e silvestres, com destaque para framboesas.

SABOR Elegante e equilibrado, revela boa frescura, mantém o perfil frutado, agora também com ameixas, mirtilos e cerejas pretas, deixa um final longo e gastronómico.

HERANÇA LUNAR LDA
T. +351 917 560 934
info@valedivino.pt
www.valedivino.pt
Facebook: Vale DiVino

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



16 MARIA JOÃO
DOC TINTO PRIVATE COLLECTION 2008

€ 23,00 DÃO 14% vol.

ENÓLOGO **OSVALDO AMADO**

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

COR Rubi com tons acastanhados, limpo.

AROMA Harmonioso, com elegantes notas florais, frutos silvestres de baga, ligeiros tostados.

SABOR Com boa frescura, discreto e sedutor, tem taninos macios, termina equilibrado.

QUINTA DO SOLAR DO ARCEDIAGO AGROTURISMO
T. +351 232 960 140



16 SERRAS DE LÁ
DOC TINTO 2007

€ 9,90 DÃO 14% vol.

ENÓLOGO **PEDRO FIGUEIREDO**

CASTAS **TOURIGA-NACIONAL**

COR Rubi com tons acastanhados, limpo.

AROMA Intenso em notas florais, violetas, flores do bosque, nuances vegetais, fruta compotada.

SABOR Boa frescura, equilibrado, com taninos sedosos, frutado, termina longo e harmonioso.

GRANDE PORTO
T. +351 224 663 220



16 QUINTA DO CARVALHÃO TORTO
DOC TINTO 2008

€ 8,00 DÃO 13,5% vol.

ENÓLOGOS **LUÍS OLIVEIRA, JOSÉ CARLOS OLIVEIRA.**

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

COR Rubi com ligeiros tons acastanhados, limpo.

AROMA Harmonioso, intenso em notas frutadas, com destaque para os frutos do bosque e nuances florais, interessante.

SABOR Envolvente, com boa frescura, taninos suaves, equilibrado, termina longo.

CARVALHÃO TORTO SOC. VINHOS
T. +351 232 944 385



16 CASA DE SANTAR
DOC TINTO 2010

€ 24,00 DÃO 14% vol.

ENÓLOGO **OSVALDO AMADO**

CASTAS **TOURIGA-NACIONAL**

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Intenso em notas tostadas, nuances florais e toque vegetal.

SABOR Boa frescura, taninos sedosos, bom corpo e volume, fruta mais presente e bem integrada nas notas de estágio em barrica, termina longo.

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

OUTROS VINHOS PROVADOS

Muito bom, rico e elegante, para desfrutar em pleno.	
15,5	QUINTA DO SERRADO DOC DÃO TINTO TOURIGA-NACIONAL 2010
15,5	QUINTA DO ESCUDIAL VINHAS VELHAS DOC DÃO TINTO RESERVA 2009
15,0	QUINTA DO CERRADO DOC DÃO TINTO RESERVA 2013
15,0	QUINTA DAS ESTRÉMUAS DOC DÃO TINTO RESERVA 2008
15,0	QUINTA DA GARRIDA DOC DÃO TINTO RESERVA 2012
15,0	QUINTA DA GIESTADOC DÃO TINTO 2013
14,5	QUINTA DA FONTE DO OURO DOC DÃO TINTO TOURIGA-NACIONAL 2012
14,5	OPTA DOC DÃO TINTO RESERVA 2012
14,0	MONTE CASCAS VINHA DA CARPANHA DOC TINTO 2010
13,5	SOLO DOC DÃO TINTO TOURIGA-NACIONAL RESERVA 2012

BEBER JÁ | GUARDAR | BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



28 nov
Setúbal
Hotel do Sado

Vinhos
Petiscos
DJ Monchike
16 - 22h00

Christmas!
* wine party *
um vinho por uma causa

COMPRAR
COPO 5€
PROVAR
& AJUDAR

LIGA DOS AMIGOS
DO HOSPITAL DE SÃO BERNARDO
Ao serviço da pessoa doente

purple ME

paixão pelo VINHO

HOTEL DO SADO
BUSINESS & NATURE
★ ★ ★ ★

SETUBAL
Município participante

CASA DA BAÍA SETÚBAL



Alvarinho

Elegância e sedução

São vinhos de brilhante aspecto e cor citrina. Têm um aroma sedutor, intenso, onde se destacam habitualmente as notas de frutos tropicais e citrinos, como o maracujá, o abacaxi, líchias, pêssego, e também notas de flores de laranjeira e mel. Quando estagiados em madeira ganham complexidade, notas tostadas aliadas a frutos secos, e frutos maduros, geleias. São vinhos gastronómicos, envolventes e macios, que deixam um final de boca persistente.
Nas próximas páginas deixamos as nossas sugestões para as suas próximas provas. Desfrute com prazer!



17 **CURVOS**
IG BRANCO 2013

€6,50 MINHO 12,5% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO SOUSA

CASTAS **ALVARINHO**

COR	Amarelo citrino, cristalino.
AROMA	Perfumado, com predominantes notas de frutos tropicais e elegantes nuances florais a sugerir margaridas brancas.
SABOR	Intenso, fresco e envolvente, mantém o perfil frutado e floral, tem bom corpo e volume, acidez correta, deixa um final de boca persistente e cativante.

QUINTA DE CURVOS SOCIEDADE AGRÍCOLA S.A.
T. +351 253 048 032
M. +351 911 819 592
geral@quintadecurvos.pt
ruisilva@quintadecurvos.pt
www.quintadecurvos.pt
www.facebook.com/quintadecurvos



17 **ESTREIA**
DOC BRANCO RESERVA 2014

€6,99 VINHO VERDE 12,5% vol.

ENÓLOGO
JOSÉ ANTAS OLIVEIRA

CASTAS **ALVARINHO**

COR	Amarelo citrino definido, com aspecto cristalino.
AROMA	Elegante e distinto, com suaves notas minerais integradas na fruta tropical fresca e envolvente.
SABOR	Frutado, mantém a frescura aliada a uma acidez viva e cativante, é perfeito para acompanhar refeições mais elaboradas, tem um final de boca longo e persistente.

VINIVERDE
PROMOÇÃO E COMÉRCIO DE VINHOS VERDES, S.A.
Av. Fernão Magalhães,
Lugar de Agrelos
4980-601 Ponte da Barca, Portugal
T. +351 258 455 084
F. +351 258 455 086
www.viniverde.pt
geral@viniverde.pt

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



16,5 AUTÊNTICO

DOC BRANCO 2012

€ 19,95 VINHO VERDE 13% vol.

ENÓLOGO
ANSELMO MENDES

CASTAS **ALVARINHO**

COR	Citrino, limpo.
AROMA	Exuberante, intenso em notas citrinas, limão maduro, casca de laranja, suave floral, mineral.
SABOR	Muito interessante, com boa estrutura, corpo envolvente, frescura cativante, gastronómico, deixa um final pleno de elegância e persistência.

ANSELMO MENDES GARCIAS GOURMET
T. +351 219 571 825
F. +351 219 571 713
garcias@garcias.pt
www.garcias.pt
www.anselmomendes.pt
www.facebook.com/garciasgourmet



16,8 QL QUINTA DA LIXA

DOC branco 2014

€ 6,19 VINHO VERDE 12,5% vol.

ENÓLOGO
CARLOS TEIXEIRA

CASTAS **ALVARINHO**

COR	Amarelo citrino, límpido.
AROMA	Perfumado, cativante, intenso em notas citrinas, limão, lima, fresco.
SABOR	Muito harmonioso, frescura em grande plano, frutado, com um toque de tropicalidade, deixa um final longo e apelativo.

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



16,7 NOSTALGIA 10 BARRICAS

DOC BRANCO 2013

€ 21,40 VINHO VERDE 13% vol.

ENÓLOGOS
JOÃO SILVA E SOUSA, FRANCISCO BAPTISTA.

CASTAS **ALVARINHO**

COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Intenso, distinto, tem notas tostadas muito bem envolvidas em frutos maduros, com destaque para frutos de caroço e citrinos, mineral.
SABOR	Bem estruturado, com bom corpo e volume, acidez perfeita, com perfil gastronómico, termina longo e ousado.

WINES & WINEMAKERS BY SAVEN
T. +351 234 329 530



BEBER JÁ | GUARDAR | BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente





16,5 CURVOS
IG BRANCO 2014

€ 6,50 MINHO 13% vol.

ENÓLOGO **ANTÓNIO SOUSA**

CASTAS **ALVARINHO**

COR Amarelo citrino, aspecto límpido.

AROMA Muito frutado, com destaque para os frutos de pomar e frutos tropicais.

SABOR Muito harmonioso, tem acidez perfeita para acompanhar boas refeições, ligeiras notas florais associadas à fruta, termina longo e apelativo.

QUINTA DE CURVOS
T. +351 253 048 032



16,5 FORAL DE MONÇÃO
DOC BRANCO RESERVA 2014

€ 7,00 VINHO VERDE 13% vol.

ENÓLOGO **JOÃO PEREIRA**

CASTAS **ALVARINHO**

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Frutado, com destaque para as notas de frutos citrinos e outros frutos tropicais maduros.

SABOR Harmonioso, com todos os componentes bem interligados, fresco, boa estrutura, deixa um final longo e seco.

QUINTA DAS PEREIRINHAS
T. +351 251 653 628



16,5 AVELEDA RESERVA DA FAMÍLIA
REG BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2014

€ 11,99 MINHO 12% vol.

ENÓLOGO **MANUEL SOARES**

CASTAS **ALVARINHO**

COR Amarelo citrino brilhante.

AROMA Notas frutadas evidentes, fruta madura de pomar, em conjungação com tostados exóticos a sugerir estágio em barrica nova.

SABOR Tem boa estrutura, acidez bem presente, bom corpo e volume, mantém as características frutadas, a madeira mais interligada, deixa um final de boca prolongado com um ligeiro traço mineral.

AVELEDA S. A.
T. +351 255 718 200
www.aveleda.pt
info@aveleda.pt
Facebook: Aveleda Wines

BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



16 SOLAR DE SERRADE
DOC BRANCO 2014

€ 8,00 VINHO VERDE 13% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO SOUSA

CASTAS **ALVARINHO**

COR	Amarelo citrino, definido, aspecto límpido.
AROMA	Distinto, com notas predominantes em frutos de pomar, frescos, suave floral, mineral.
SABOR	Mantém o perfil frutado, tem boa acidez, corpo e volumes agradáveis, bom para acompanhar refeições, frutado, deixa um final de boca longo e harmonioso.

S.A.V.A.M.
Sociedade Agrícola Vinho Alvarinho de Monção, Lda.
Quinta de Serrade
T. +351 251 654 008
www.solardeserrade.pt
solardeserrade@hotmail.com
www.facebook.com/solar.serrade



16,3 QUINTA DE LOUROSA
REG BRANCO 2014

€ 8,00 MINHO 12,5% vol.

ENÓLOGOS
JOANA CASTRO, OSVALDO AMADO.

CASTAS **ALVARINHO**

COR	Amarelo citrino, definido, aspecto límpido.
AROMA	Intenso em notas de alperce e pêssego, nuances de frutos tropicais.
SABOR	Frutado, fresco, equilibrado, com notas de flores brancas, termina longo e harmonioso.

ENCOSTAS DE LOUROSA
T. +351 255 815 312



16 POUCO-COMUM
REG BRANCO 2014

€ 4,69 MINHO 12,5% vol.

ENÓLOGO
CARLOS TEIXEIRA

CASTAS **ALVARINHO**

COR	Citrino de aspecto cristalino.
AROMA	Discreto mas elegante, com notas de frutos citrinos, flores brancas e ligeiro tropical.
SABOR	Equilibrado, com bom corpo e volume, acidez a equilibrar a doçura, frutado, termina longo.

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



BEBER JÁ | GUARDAR | BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente



16 QUINTA DE SANTA CRISTINA
REG BRANCO 2014

€ 5,00 VINHO VERDE 13% vol.

ENÓLOGO
JORGE SOUSA PINTO

CASTAS **ALVARINHO**

COR Citrino definido, límpido.

AROMA Marcado pelas notas de frutos tropicais, maracujá, abacaxi, ligeiro floral.

SABOR Harmonioso, tem boa estrutura, mantém a fruta, bom corpo e frescura correta, termina longo.

GARANTIA DAS QUINTAS
T. +351 229 571 700



16 NOSTALGIA
DOC BRANCO 2013

€ 9,95 VINHO VERDE 12,5% vol.

ENÓLOGOS
JOÃO SILVA E SOUSA, FRANCISCO BAPTISTA.

CASTAS **ALVARINHO**

COR Citrino definido, límpido.

AROMA Intenso em notas de frutos citrinos maduros, notas de compota de laranja, suave exótico, mineral.

SABOR Boa estrutura, bom corpo e volume, acidez apelativa e gastronómica, frutado, termina longo e seco.

WINES & WINEMAKERS BY SAVEN
T. +351 234 329 530



16 AVELEDA
REG BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2014

€ 4,99 MINHO 12% vol.

ENÓLOGO
MANUEL SOARES

CASTAS **ALVARINHO**

COR Amarelo citrino, definido, de aspeto brilhante.

AROMA Harmonioso, discreto mas muito elegante; tem aromas predominantes a frutos tropicais, com destaque para o maracujá, ligeiro citrino, flores de tília.

SABOR Equilibrado, frutado, com boa frescura, acompanha bem uma refeição ou uma boa conversa, deixa um final longo e apelativo.

AVELEDA S. A.
T. +351 255 718 200
www.aveleda.pt
info@aveleda.pt
Facebook: Aveleda Wines

OUTROS VINHOS PROVADOS

Muito bom, rico e elegante, para desfrutar em pleno.	
16.00	REBOUÇA DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2014
16.00	ENCOSTA DE CAIZ REG MINHO BRANCO ALVARINHO GR. ESCOLHA 2014
15.80	ARCA NOVA REG MINHO BRANCO ALVARINHO 2014
15.50	JOÃO ORTUGAL RAMOS DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2014
15.50	MOMENTO OUSADO DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2014
15.50	ENCOSTA DO XISTO REG MINHO BRANCO ALVARINHO GR. ESCOLHA 2014
15.00	QUINTA DAS PEREIRINHAS SUPERIOR DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2014
15.00	SOLAR DE SERRADE DOC VINHO VERDE BRANCO RESERVA ALVARINHO 2014

BEBER JÁ · GUARDAR · BEBER JÁ OU GUARDAR

<10,00 Defeituoso | 10,00-11,50 Fraco | 12,00-13,50 Médio | 14,00-15,50 Bom | 16,00-17,50 Muito bom | 18,00-20,00 Excelente


A Vinha






CANDY
jomare


GORGEOUS











Wine in Azores 2015

> Texto **Magda Neto; Maria Helena Duarte** > Fotografias **Pedro Borges / Silvergrey; Maria Helena Duarte.**

O Wine in Azores 2015 decorreu em outubro, nos dias 16, 17 e 18, na ilha de São Miguel, Ribeira Grande, no Pavilhão de Exposições da Associação Agrícola de São Miguel e registou mais de 13 mil entradas.

Uma vez mais o Wine in Azores foi o foco de todas as atenções nos Açores. O crescente sucesso deste evento vínico tem vindo a despertar a atenção de todos e é já uma referência incontornável em Portugal. Com uma procura crescente a mudança para um espaço maior era já inevitável. E, se dúvidas havia, comprovou-se que o Pavilhão de Exposições, na Ribeira Grande, foi uma aposta ganha.

A Gorgeous Azores, empresa organizadora do certame, havia colocado nas 12 mil entradas o objetivo de 2015, mantendo assim o número alcançado em 2014. Joaquim Coutinho, diretor, afirma: "Queríamos no mínimo manter o número de 2014, mas é ótimo ver que ultrapassámos. Registámos mais de 13 000 entradas. Estamos muito contentes!". Acrescentando, ainda, que "a vinda para o Pavilhão de Exposições da Associação Agrícola de S. Miguel foi uma aposta ganha".

Com mais de 2000 vinhos disponíveis para degustação e 120 produtores representados, muitos fizeram do Wine in Azores 2015 a sua escolha para um fim de semana em família ou com amigos.

A zona de restauração registou também uma grande afluência, não só pelas iguarias apresentadas pelos diferentes stands, da comida tradicional à mais inovadora, mas também pelos showcookings que foram apresentados ao longo dos três dias.

Doze chefes de cozinha, entre eles três já distinguidos com uma Michelin, casos de Leonel Pereira (São Gabriel, Algarve), Pedro Lemos (Restaurante Pedro Lemos, Porto) e de Ricardo Costa (The Yeatman Hotel, Porto), marcaram presença neste grande evento vínico e gastronómico, por exemplo, André Magalhães (A Taberna da Rua das Flores, Lisboa), António Alexandre (Marriott Hotel, Lisboa), Diogo Rocha (Mesa de Lemos, Viseu), Francisco Gomes (A Colonial, Barcelos), Renato Cunha (Ferrugem, V. N. Famalicão) ou Nuno Diniz (Tágide, Lisboa), entre outros.

Com 5000 m2 de área útil de exposição, Joaquim Coutinho não hesita em considerar: "É, sem dúvida, o maior evento empresarial dos Açores. É preciso muita dedicação, trabalhamos o ano todo, mas vale a pena quando vemos que dos produtores, passando pelos chefes de cozinha, até ao público, todos saem daqui contentes".

A zona de gins foi novamente um sucesso. Mais de 2000 gins foram servidos ao longo dos três dias de certame, mostrando que o conceito estreado pela Gor-

geous Azores no evento What's New For Summer é bastante apreciado pelos açorianos.

Ainda em fase de balanço, Joaquim Coutinho agradece aos seus patrocinadores e parceiros. "Não posso deixar de agradecer aos que acreditam neste projeto. A par dos produtores e empresários que estão connosco, parceiros como o Governo dos Açores, a Associação Agrícola de S. Miguel, a Câmara Municipal de Ribeira Grande, a SATA, a Lotaçor, o Continente, a Kenwood, a Ilha Verde ou a Candy Hoover, entre tantos outros, são essenciais para a concretização do Wine in Azores".

Termina acrescentando que: "Agora é fazer o balanço do que correu bem ou menos bem e começar a trabalhar no Wine in Azores de 2016".

À DESCOBERTA DE SÃO MIGUEL

Por altura do Wine in Azores começam já a ser muitas as pessoas que aproveitam a data para visitar a ilha. Hotéis, restaurantes e pontos turísticos enchem-se, dinamizando a economia da Ilha.

A edição de 2015 registou também a maior presença de jornalistas, quer da imprensa escrita, como da televisão e da rádio, e até a comunidade de wine bloggers portuguesa registou a primeira presença.

Aproveitando o momento, quer a Gorgeous Azores, como as entidades regionais, com destaque para a Câmara Municipal da Ribeira Grande, mobilizaram-se no sentido de proporcionar experiências únicas aos jornalistas.

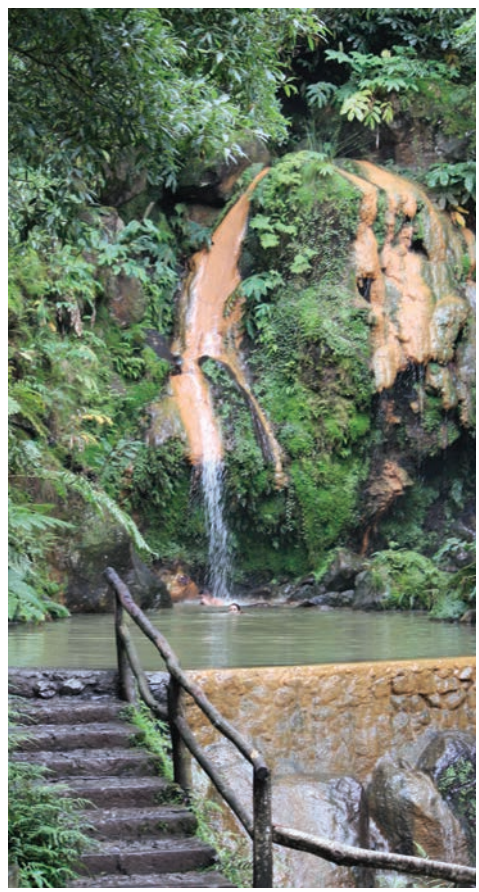
Realizaram-se visitas um pouco por toda a Ilha. Com destaque para uma pescaria pela costa norte, num barco de pesca tradicional, tendo o peixe sido cozinhado no Mercado da Ribeira Grande; Furnas e Parque Terra Nostra, Centro Interpretativo da Caldeira Velha e a visita à Fábrica de Chá Gorreana, por exemplo.

Um dos momentos alto do Wine in Azores é o, já tradicional, almoço de Domingo: o Cozido das Furnas preparado pelo Chef Paulo Mota com a ajuda de outros cozinheiro presentes no evento. Este ano estava ainda mais saboroso, pois entre as muitas carnes estavam iguarias levadas de Portugal Continental, selecionadas especificamente para o efeito. Estava delicioso!

ENTRE VINHOS E PETISCOS

Foi no Museu Vivo do Franciscanismo que a Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico, representada pelos enólogos Maria Álvares e Thomas Grundmann, apresentou três grandes novidades: os PicoWines PetNat rosé e branco 2015 e o Frei Gigante Garrafeira branco 2011. PetNat é o diminutivo de Petilliant Naturel, espumante natural produzido pelo método ancestral com leveduras indígenas e sem adição de sulfitos ou quaisquer outros aditivos enológicos. O rosé foi elaborado com a casta Merlot e apresenta notas frutadas frescas, com destaque para morangos e framboesas. O branco nasce das castas Terrantez do Pico, Arinto dos Açores e Verdelho e mostra-se frutado, onde sobressaem frutos de pomar. São vinhos que marcam pela diferença, que podem apresentar-se turvos e devem ser bebidos frescos. A quantidade é limitadas a poucas centenas de garrafas. O Frei Gigante Garrafeira branco 2011 é um vinho elaborado com as castas Arinto dos Açores, Verdelho e Terrantez do Pico. É o novo topo de gama e tem razões para sobressair. É intenso em notas citrinas, de frutos tropicais e até de pomar, tem salinidade cativante, frescura envolvente e um

> "É, sem dúvida, o maior evento empresarial dos Açores. É preciso muita dedicação, trabalhamos o ano todo, mas vale a pena quando vemos que dos produtores, passando pelos chefes de cozinha, até ao público, todos saem daqui contentes".













final de boca mineral e elegante. Promete envelhecer na garrafa com muita dignidade. Na memória ficou, também, o almoço na Forneria São Dinis, um espaço em Ponta Delgada que merece visita. Hospitalidade é a palavra que melhor define este restaurante: "um sorriso na cara, ambiente descontraído, comida confortável feita no fogo e bebida para animar. Celebrar a vida num ambiente confortável, descontraído e divertido com o mar como horizonte e o céu como limite..."

Na Forneria São Dinis os fornos a lenha são o fogão preferido e quase todos os pratos vêm de lá. A ementa é rica e diversificada, destaca-se pela união da gastronomia mediterrânica com ingredientes açorianos.

Provámos (e adorámos!) Tártaro de atum com ananás e pimentos confitados; Bombons de alheira com surpresa de ovo de codorniz, molho de mel e pimenta da terra; Cogumelos confitados com morcela e chutney de maça e ananás; Costeletão grelhado no carvão, batata assada, com salada e batata frita caseira; e para sobremesa Pannacotta de chá Gorreana com crocante de massa sovada, suspiro de chocolate e creme de Nutella. Divinal! A carta de vinhos é variada e os preços estão na média aceitável, contemplando propostas de vinhos de Portugal Continental e Ilhas. A decoração rústica e moderna, cria um ambiente especialmente acolhedor e familiar, propício à boa disposição e partilha. Voltaremos!











Chef Paulo Mota
Saborear os Açores

> Entrevista **Maria Helena Duarte** > Fotografias **D. R.**

Paulo Mota é uma referencia incontornável na cozinha Açoriana, ou seja, em Portugal. É o Chefe Executivo de quatro hotéis do Grupo Bensaúde Hotels (Hotel Marina, Açores Atlântico, Terceira Mar e Hotel do Canal, no Faial). Quem o conhece e já provou os pratos que prepara com eximia perfeição de sabores, aromas e empratamento, sabe a razão porque o destacamos nesta edição. Mas não lhe dedicamos este espaço só por isso. O Chef Paulo Mota é um ser humano excecional, amigo de todos, sempre pronto a ajudar, ensinar, orientar. Preserva a família e os amigos e os valores que verdadeiramente dão sentido à vida.

Como chegou a este sedutor mundo da culinária?

Entrei no fantástico mundo da culinária quase que por acidente de percurso. Aos 14 anos já trabalhava como mandarete no antigo Hotel São Pedro e sempre que havia algum evento era chamado para lavar a loiça. Com 16 anos já tinha alguma formação em serviço de mesa, dois meses antes fui fazer as férias de dois ajudantes de cozinha, o chefe não deixou que eu fosse para o restaurante, ou era a cozinha ou era despedido. Seguiram-se 10 anos muito difíceis.

Dos 16 aos 22 aos fui ajudante de cozinha, depois do serviço militar fui promovido a Cozinheiro de 3ª, em 1989, com 22 anos, fui inaugurar o restaurante Tropicália, foi o maior desafio profissional. Tive formação com a melhor cozinheira que conheci, a minha mãe, de quem herdei a paixão pela cozinha. Em finais de 1990 voltei ao Grupo Bensaúde como subchefe do Hotel Açores Atlântico. Em 2005 inaugurei o Hotel





Nome: Paulo J. Mota Moura
Idade: 48 anos
Um valor humano: Ter uma cozinha sustentável alicerçada em valores como a honestidade, integridade, inovação, sustentabilidade e partilha de conhecimentos.
Um momento perfeito: Jantar em família no dia de folga é regra obrigatória na minha casa!
Cargo/s que ocupa presentemente: Chefe Executivo de quatro hotéis do Grupo Bensaúde Hotels (Hotel Marina, Açores Atlântico, Terceira Mar e Hotel do Canal, no Faial).

> "A criatividade não pode ter limites desde que tenhamos respeito pelo produto a confecionar."

Marina Atlântico, local onde venho crescendo como cozinheiro. Tenho o privilégio de trabalhar num grupo que aposta na formação e crescimento dos seus colaboradores.

Que desafios o motivam e quais as suas tendências gastronómicas?
Os desafios resumem-se ao facto de todos os dias poder contribuir com a minha paixão e conhecimento, para que a cozinha açoriana cresça com inovação, aplicando novas técnicas. As minhas tendências gastronómicas inspiradas na cozinha regional açoriana.

Qual o projeto que até agora mais o inspirou?
A abertura do Hotel Marina Atlântico, o primeiro restaurante, com 22 anos de idade, foi com certeza um grande desafio.

Como "desenha" os menus?
Os meus menus são construídos na base da sustentabilidade e rentabilidade do produto Açores ou não fosse eu natural de uma Ilha que nos oferece tanta riqueza de produtos de excelência.

Há limites para a sua criatividade?
A criatividade não pode ter limites desde que tenhamos respeito pelo produto a confecionar.

Como vê o futuro da gastronomia em Portugal?
E nos Açores, em particular na ilha de São Miguel?
Vejo a gastronomia portuguesa sempre a crescer. Portugal é um país muito rico em tradições gastronómicas, a aplicação de novas técnicas elevam todos dias a cozinha portuguesa ao mais alto nível.

Acha que a nossa cozinha está ao nível do que melhor se faz no Mundo?
Vejo a cozinha portuguesa como uma das melhores do mundo. Temos bons vinhos, fantásticos queijos, o melhor peixe do mundo, profissionais com paixão e dedicação no desempenho das suas funções... Temos todos os ingredientes para estar ao nível dos melhores.

De que forma pode o vinho influenciar a degustação dos seus pratos?
Os vinhos são o complemento dos meus pratos. É fantástico quando consigo uma harmonia perfeita entre o vinho e as minhas criações.

De entre a grande variedade de vinhos de Portugal, quais são os seus preferidos?
Os meus vinhos preferidos são tantos que dificilmente podia destacar algum, gosto de muitos: desde os brancos do Pico, os generosos do Douro, os brancos do Minho, até aos fantásticos tintos das várias regiões do nosso País.

O que é para si, um momento perfeito?
Um momento perfeito são: os jantares da Tertúlia Do Petisco, com os meus amigos enólogos, cozinheiros, críticos gastronómicos, entre bons vinhos e a fantástica gastronomia portuguesa. Tenho a felicidade de ter estes momentos perfeitos durante o Wine in Açores.

Se tivesse poderes mágicos mudava alguma coisa?
Certificava a gastronomia portuguesa e o respeito pelas tradições gastronómicas.

Peixe porco em crosta de milho

INGREDIENTES
(4 pessoas)

0,6 kg Peixe porco
0,2 kg Cuscuz
0,1 kg Tomate confitado
0,05 Kg Coentros
1 Lt Caldo de peixe
0,3 kg Miolo de broa de milho
0,3 kg Azeite
0,02 kg Alhos secos
0,1 kg Caviar de legumes (facultativo)
0,001 kg Sal e pimenta do moinho

PREPARAÇÃO
Numa frigideira com um pouco de azeite e alho picado salteie a broa triturada, tempere de sal e pimenta, junte os coentros. Lave, corte e tempere o peixe, cobra com o preparado da broa, reservar. Ferver meio litro de água com sal e azeite e juntar aos cuscuz até cobrir, deixe absorver toda a humidade e salteie em azeite. Juntar o tomate confitado e coentros picados. Levar o peixe ao forno bem quente por 5 minutos. Servir sobre os cuscuz e o caldo de peixe bem reduzido, decorar com o caviar de legumes (facultativo).


Chef Paulo Mota


Chef Paulo Mota

Mil-folhas de Queijo da Ilha e gelado de figo da Índia

INGREDIENTES
(6 pessoas)

0,6 kg Massa folhada
0,4 kg Queijo São Jorge
0,2 kg Natas
1 kg Açúcar
0,08 kg Pectina
3 Limões brancos
6 Tangerinas
4 Laranjas
0,4 kg Creme Inglês
0,4 kg Polpa de figo da Índia
0,05 kg Pistácio
0,1 kg Glucose
3 Folhas de gelatina

PREPARAÇÃO
Leve ao lume um tacho com o sumo dos citrinos, o açúcar, a glucose e a pectina. Cozer até aos 107ºC, juntar o sumo de 1 limão e verter sobre um tabuleiro. Deixar arrefecer e cortar em retângulos, reservar. Esticar a massa folhada o mais fino possível, cozer sobre silpat, cobrir com um tabuleiro para que a massa não folhe muito. Cozer a 180ºC por 15 minutos. Triture o queijo, junte as natas batidas em castelo e a gelatina derretida. Levar ao frio para solidificar. Junte o creme inglês com a polpa de figo da Índia e levar à máquina de gelados. Cortar retângulos de massa folhada, rechear com o creme de queijo e a goma de citrinos. Decorar com zestes de citrinos cristalizados e os pistácios picados.



MARRIOTT
LISBON

NATAL e ANO NOVO

PORQUE A TRADIÇÃO AINDA É O QUE ERA, NO LISBON MARRIOTT HOTEL ENCONTRA AS MELHORES PROPOSTAS PARA FESTAS DE NATAL E PARA MOMENTOS EM FAMÍLIA OU COM AMIGOS NO RESTAURANTE CITRUS.

Propostas 2015

LISBON MARRIOTT HOTEL
AVENIDA DOS COMBATENTES, 45
1600-042 LISBOA
LISBOAMARRIOTT.COM
LISBON@MARRIOTTHOTELS.COM



Um Festival Gastronómico com Adeg(g)a portuguesa

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

Berlin Food Week: "140 cozinheiros, 60 restaurantes, 40 expositores, 20 eventos, 10 locais, 7 dias, uma cidade."

Já toda a gente sabe que a gastronomia está na moda. Também sabemos que Berlim é uma cidade em permanente mutação que dita e fabrica modas e tendências... Não é pois de espantar que a Berlin Food Week seja o foco da atenção de cada vez mais "foodies" na Alemanha e no resto da Europa.

Para esta segunda edição, a "House of Food", sede do evento mudou-se para a Kraftwerk Mitte, uma antiga central eléctrica construída pela RDA ao mesmo tempo que o Muro de Berlim e que funcionava a carvão e fornecia energia eléctrica, aquecimento e fumarada à parte oriental da cidade.

O programa anunciava: "140 cozinheiros, 60 restaurantes, 40 expositores, 20 eventos, 10 locais, 7 dias, uma cidade."

As naves gigantescas com 8.000 metros quadrados distribuídos por três andares foram ocupadas por restaurantes efémeros, um palco para apresentações de cozinha ao vivo, cabines de DJ e ecrãs de vídeo-jamming, cafés, um jardim da cerveja, um mercado de produtos artesanais, uma "cantina de alta-cozinha" e uma feira de vinhos que ocupava todo o segundo piso e onde por detrás das mesas de prova, e nos bastidores se falava sobretudo... português!

Mas porquê português? Já lá vamos.

Se o grosso das atividades da Berlin Food Week 2015 decorreram de 2 a 4 de Outubro na Kraftwerk, as ações de promoção da gastronomia berlinense começaram logo a 28 de Setembro com o lançamento do "Stadtmenü" ou Menu da Cidade, em que 60 restaurantes de todos os bairros de Berlim criaram ementas subordinadas ao tema "Krautwende" (i.e. "dar a volta ao repolho"). Restaurantes de todos os tipos propunham menus que podiam custar 29, 49 ou 79 euros, e estavam identificados com uma sinalética específica. Por toda a cidade foram distribuídos desdobráveis com a programação do evento e a localização dos restaurantes. As reservas de mesa podiam-se fazer diretamente junto dos restaurantes ou através de uma popular plataforma de reservas on-line que foi um dos patrocinadores do evento. No dia 29 teve lugar nas naves ainda semivazias da Kraftwerk, o "Beat Berlin", um evento em que cinco DJ's famosos fizeram equipa com cinco chefs famosos e cozinharam um menu de degustação de cinco pratos para 250 pessoas, seguido de uma grande "rave" bem regada pelos patrocinadores de bebidas da Food Week, em que todos puseram também música.

Entretanto, decorriam por toda a cidade eventos tão variados como os "Food-Porn Awards" o culminar de um concurso internacional de fotografia gastronómica que em dias consecutivos teve uma vernissage de abertura, exposição das fotografias dos finalistas, eleição do vencedor por um júri especializado e uma festa de entrega de prémios. Na Miele Gallery em Unter den Linden, a artéria mais famosa da cidade, serviram-se jantares temáticos preparados por chefs famosos e fez-se uma "preview" do "Chicha" o novo restaurante peruano de Ariel Peralta, um discípulo de Virgilio Martínez que se anuncia como a nova coqueluche da cidade. O Instituto dei Vini Italiani fez uma grande prova dos "Grandi Marchi", os 19 principais produtores italianos, no luxuoso Hotel de Rome. Em Kalkscheune, um quarteirão na Johannisstraße que é património da cidade e que acolhe eventos de toda a espécie, decorreram workshops que tinham por tema a "Next Generation Food". Durante seis dias, a "Food Clash Canteen", a tal cantina de alta-cozinha, acolheu seis jantares temáticos preparados por chefs convidados e com a participação de sommeliers, mixologistas, produtores de vinhos e até de designers de loiça em porcelana da













Arzberg e de mobiliário da Tischwerk que equiparam a grande sala suspensa acima do recinto.

Os últimos três dias na "House of Food", tiveram uma afluência incrível marcada pelo tom cosmopolita da cidade, gente de todas as origens e de todas as idades participaram entusiasticamente nas atividades programadas: crianças pintavam loiça ou aprendiam a fazer bolos, idosos de olhos vendados participavam em oficinas de avaliação sensorial ou matavam a sede no Jardim da Cerveja, um cozinheiro/caçador desmanchava um cabrito montês no palco de "show-cooking", freaks com chapéus alpinos serviam cocktails de clorofila no "Bar Verde", famílias inteiras petiscavam na "Rua dos Restaurantes", foodies escolhiam gadgets de cozinha na "Späti Deluxe" a zona de vendas de produtos em que veganos se podem abastecer de sementes e germinados ou adeptos da dieta Paleo se abasteciam de Kombucha. À entrada do recinto num stand cheio de vegetais e outros produtos frescos em caixas retro de madeira, um grupo de jovens de avental e com ar saudável divulgavam um conceito revolucionário, o Hello Fresh, um novo serviço em que os clientes que trabalham e não têm tempo para ir às compras, podem decidir o que querem jantar, a partir de um conjunto de receitas propostas pela empresa e esta entrega-lhes em casa uma caixa com todos os ingredientes ("fresquíssimos da silva") necessários para que eles possam cozinhar as suas próprias refeições!

Como me disse Alexander van Hessen, um dos mentores do evento, Berlim é uma metrópole contemporânea e intercultural que não deve esquecer as suas tradições e deve valorizar a extraordinária diversidade culinária que tem para oferecer. Mas como Berlim é também uma cidade sofisticada, o Food Week quer também ver elevado o grau de refinamento da nova cozinha Berlinense e por isso toda a comida é servida em loiça verdadeira e talheres "comme il faut".

Foi dentro desse espírito que este ano surgiu uma novidade: a valorização do vinho como parte integrante da oferta culinária. Para tal a organização resolveu convidar uma jovem empresa que tem estado a dar que falar pela maneira arrojada e inovadora como comunica e promove o negócio do vinho. Esta é a parte em que se elucida a questão deixada em suspenso no início deste artigo: trata-se da Adegga, uma empresa portuguesa, de portugueses, que falam português, e inglês, e alemão e que arranham mais umas línguas, e que são membros ativos de uma comunidade de "winelovers" que tem já uma influência de escala global no mundo do vinho.

Surgiu assim o primeiro Adegga Wine Market Berlin, um evento inserido na programação do Berlin Food Week em que os visitantes tiveram a possibilidade de provar vinhos selecionados utilizando um "smart-wineglass", um copo tecnológico que permite que os provadores recebam posteriormente informação sobre os vinhos que provaram e até adquirir esses mesmos vinhos on-line a partir do conforto das suas casas. Perante a satisfação dos organizadores e dada a adesão do público (um em cada quatro visitantes participaram nas provas), parece que o Adegga Wine Market Berlin veio para ficar.

Se considerarmos que da seleção de produtores europeus de referência convidados uma boa parte eram portugueses e que os vinhos lusos tiveram uma grande aceitação por parte do público (o volume de encomendas on-line a partir da loja física do mercado foi importante), as perspectivas para o próximo ano são muito animadoras.

Auf Wiedersehen Berlin!



Douro Royal Valley Hotel & Spa

> PUB > fotografias **Douro Royal Valley Hotel & Spa**

No Douro, entre o rio e as vinhas, encontra-se o Douro Royal Valley Hotel & Spa, a apenas uma hora do Aeroporto Internacional do Porto. Este cinco estrelas oferece uma vista excecional sobre a paisagem circundante e o rio.

O Douro Royal Valley Hotel & Spa proporciona-lhe um ambiente relaxante e acolhedor, rodeado pelas ancestrais vinhas da região do Douro, classificadas como Património Mundial da Humanidade. Moderno e elegante, permite a cada hóspede uma relação próxima com a natureza, espelhada nas águas serenas do Rio Douro...

Localizado em zona privilegiada da Pala, no concelho de Baião, o Douro Royal Valley Hotel & Spa apresenta-se sobre a margem norte do Rio Douro, de frente para Cinfães.

A escassos metros do Hotel está situada a estação de caminho-de-ferro da Pala que integra a Linha do Douro, uma das mais apetecíveis no país pela sua proximidade ao rio e beleza natural das suas paisagens.

A cerca de 75km da cidade Porto e a 45km da Régua, o Douro Royal Valley Hotel & Spa distancia-se dos maiores centros urbanos da região, sendo, no entanto, facilmente acessível de automóvel. Graças ao cais de que o Hotel dispõe, o acesso de barco é também uma alternativa possível. Está ainda disponível, mediante pedido, um serviço de transporte para todos os hóspedes, que liga o Aeroporto Francisco Sá Carneiro e o centro da cidade do Porto ao Hotel.

Distribuídos por cinco pisos e três tipologias diferentes, os 70 quartos cuidadosamente mobilados e pensados para um nível de conforto superior, oferecem vistas panorâmicas únicas sobre o rio Douro.

De estilo contemporâneo, o Restaurante Palato D'Ouro, com vista rio, irá proporcionar-lhe uma refeição inesquecível com uma carta em sintonia com o deslumbrante cenário das paisagens do Douro.

A enorme variedade de produtos ímpares da região, harmoniza um conjunto de iguarias que o levará a uma experiência gastronómica única. Devido às especificidades existentes na região demarcada do Douro, é permitido o recurso constante a produtos frescos de elevada qualidade, bem como uma seleção abrangente de vinhos de nível mundial.

Um programa de degustação permite ainda aos hóspedes aprofundar a sua ligação à gastronomia tradicional e descobrir uma riqueza contrastante de sabores, numa viagem única pelas origens portuguesas.

O Ruby Bar, de ambiente descontraído e acolhedor, é o local ideal para um encontro, uma pequena reunião ou para relaxar ao sabor de cocktails.

Com uma varanda e esplanada panorâmica sobre o rio Douro, oferece uma vasta seleção de bebidas e vinhos a copo e um serviço de snacks e pratos leves cuidadosamente confeccionados.

No sétimo piso, e de carácter informal, o Acqua Bar apresenta uma carta ligeira para quem pretende aproveitar o cenário refrescante da Infinity Pool. Deixe que a serenidade e simplicidade do Acqua Bar o

DOURO ROYAL VALLEY HOTEL & SPA
Portela do Rio
Pala – Ribadouro
4640-400 BAIÃO
T. +351 255 070 900
F. +351 255 070 929
reservas@douroroyal.com
www.douroroyal.com

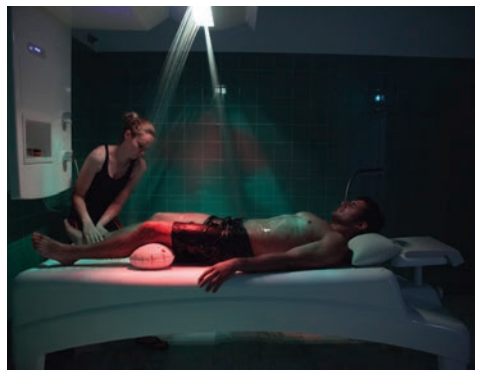


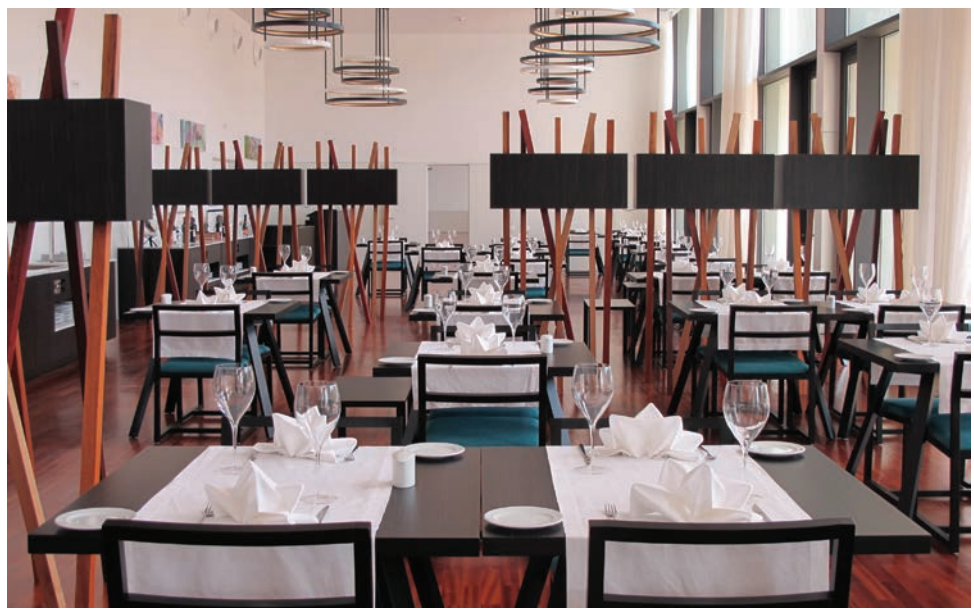












seduza e delicie-se com o cenário bucólico de quando a terra abraça o rio.
Envolvido pelas majestosas paisagens da região do Douro, o The Royal SPA é um espaço de eleição, onde o prazer se cruza com o sonho. Um autêntico templo de puro relaxamento e bem-estar, rico em aromas, texturas e cores.
Focado nos quatro elementos naturais básicos – Ar, Água, Fogo e Terra – o The Royal SPA propõe uma seleção de tratamentos que combinam as filosofias locais com experiências sensoriais únicas e requintadas.
A localização privilegiada dos pisos 6 e 7, onde se insere, permite-lhe desfrutar de um panorama exclusivo enquanto aproveita uma massagem tranquilizante em duche Vichy ou Escocês, descontrai numa das três áreas de relaxamento, usufrui de um tratamento facial ou se exercita no ginásio.
Os praticantes de desporto podem aproveitar o ginásio, o campo de ténis ou então optar por uma caminhada ao longo do Rio.
Deixe-se encantar pela vista deslumbrante sobre o rio que o convida a relaxar e aproveite a sofisticação e a tranquilidade que distinguem o Douro Royal!



Monverde Wine Experience Hotel

> PUB > Fotografia **Fernando Guerra**

Um local onde uma simplicidade gritante e um requinte perfeito caminham lado a lado num verdadeiro desafio a todos os 'enocuriosos'.

Na Quinta de Sanguinhedo, entre Felgueiras e Amarante, ergue-se o Monverde, o primeiro hotel vínico da Rota dos Vinhos Verdes.

Propriedade da produtora de Vinhos Verdes 'Quinta da Lixa', o novo hotel insere-se numa área de 30 hectares, 22 dos quais vinha, onde predominam as castas Avesso, Touriga Nacional, Vinhão, Arinto e Loureiro.

Envolto num ambiente de cores terra onde as dimensões do vinho, território, clima e tradição pontuam em todos os detalhes, o Monverde dispõe de 29 quartos e 1 apartamento distribuídos pela propriedade em três distintas estruturas.

Mesclado e com pequenas provocações, há por toda a parte objetos únicos dos trabalhos na vinha, surgindo como elementos esculturais que desenham o hotel, alguns deles perdidos no tempo, pressentindo na sua corrosão anos de trabalho.

No edifício principal encontram-se os espaços sociais: SPA, piscina interior e exterior, restaurante, wine bar, ou uma zona leaving que apela à leitura ou a momentos em boa companhia, são apenas algumas das possibilidades.

HARMONIZAÇÕES PERFEITAS

O epíteto Wine Experience é visível em todos os cantos do hotel e no restaurante ganha nova intensidade. Em qualquer que seja a mesa escolhida, os visitantes são brindados com duas garrafeiras no horizonte – uma de parede, onde se podem observar vinhos provenientes das diferentes Regiões vitivinícolas do país; outra a céu aberto, a monumental vinha da Quinta da Lixa.

Com o Chef Agostinho Martins ao comando, para além das propostas à carta, os visitantes podem também escolher o menu sugestão do chefe ou o intenso menu degustação. Em qualquer que seja o caso, os sabores das vinhas da Quinta da Lixa e a herança gastronómica ancestral da cozinha tradicional portuguesa vão pontuar em todos os detalhes.

{ A combinação perfeita entre o legado vínico, a ecologia e a arquitetura. }

Com pratos cheios de pormenores de grande minúcia, o restaurante Monverde está aberto todos os dias e, para além dos hóspedes do hotel, recebe também visitantes.

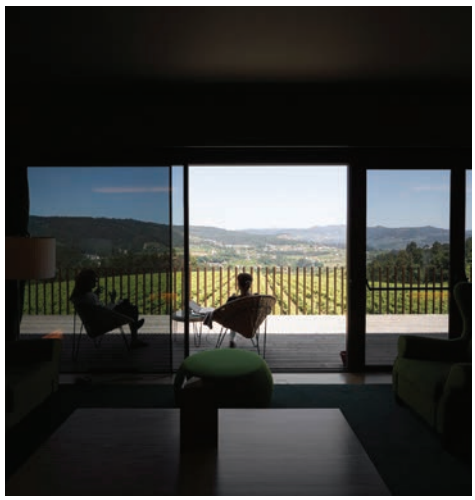
REFÚGIO ECOLÓGICO

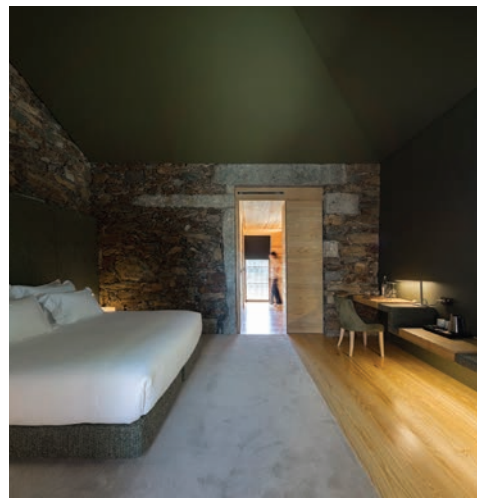
Com a assinatura do arquiteto Fernando Coelho e do designer Paulo Lobo, este refúgio de cores terra e fachada verde-azeitona, talentosamente inserido na paisagem, foi pensado e construído para ser ecológico, motivo pelo qual 40% do seu investimento é de origem sustentável.

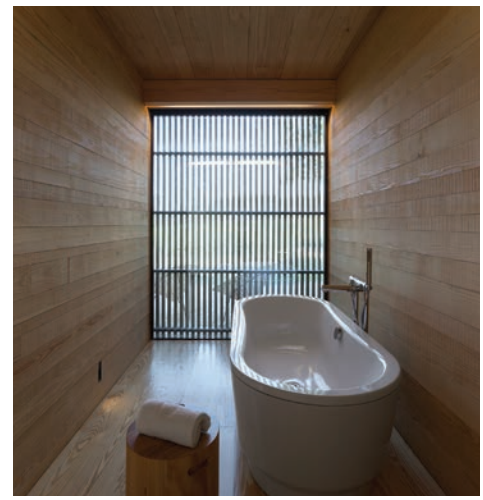
85% da pedra usada na atual construção provém dos muros e casas antigas da propriedade; utilizaram-se, nos interiores e exteriores, tintas de reduzido impacto ambiental; aplicaram-se painéis solares para garantir o aproveitamento de energias renováveis; criou-se um sistema de reaproveitamento de águas com vista à rega da vinha e dos jardins; e criou-se um hotel com selo ecológico.













MESMO À BEIRA

Enquanto primeiro hotel vínico da Rota dos Vinhos Verdes, o Monverde espera contribuir também para a afirmação do Norte do país nos mapas turísticos, deixando, por isso, algumas sugestões de locais de passagem obrigatória na Região:
Rota do Românico;
Ponte de S. Gonçalo, Amarante;
Solar dos Magalhães, Amarante;
Largo da Oliveira, Guimarães;
Paço dos Duques de Bragança, Guimarães;
Castelo de Guimarães;
Mosteiro do Pombeiro, Felgueiras.

MONVERDE WINE EXPERIENCE HOTEL

Quinta de Sanguinhedo
Castanheiro Redondo
4600-761 Telões, Amarante
N 41° 19' 17.46" (41.3215166)
W 8° 07' 12.91" (-8.1202521)
T. +351 255 143 100
http://www.monverde.pt



Altis Grand Hotel é o símbolo da elegante e genuína hospitalidade portuguesa.

Altis Grand Hotel

> PUB > Fotografias **Altis Grand Hotel**

O Altis Grand Hotel está localizado no centro da cidade de Lisboa, na Rua Castilho, em plena Lisboa dos negócios e das lojas mais exclusivas e junto da cosmopolita Avenida da Liberdade, no roteiro mais fashion da cidade.

Desde 1973 que o Hotel Altis é um ícone da cidade de Lisboa e palco de importantes acontecimentos em diversas áreas. Quarenta anos passados o hotel continua a ser um símbolo de Lisboa, foi alvo de uma grande remodelação e mudou a sua denominação original para Altis Grand Hotel.

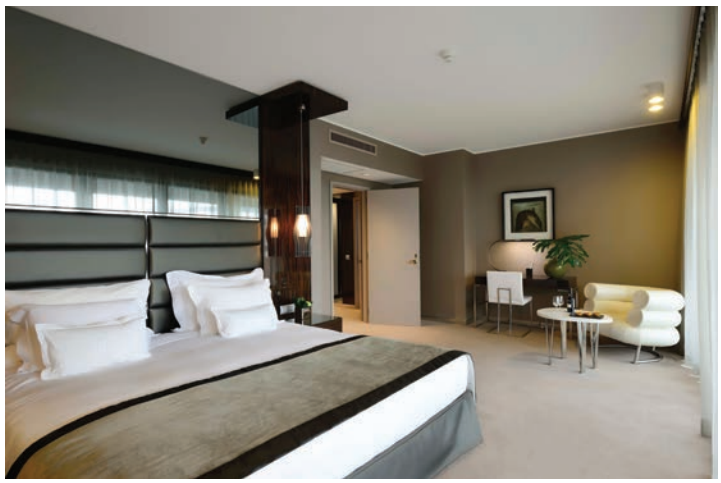
O edifício e design de interiores, assim como as obras de arte de artistas portugueses presentes por todo o hotel, criam uma personalidade e ambiente únicos que ficam para sempre na memória. A excelência do seu serviço de cinco estrelas transforma a sua estadia numa experiência memorável.

A atmosfera de elegância do Altis Grand Hotel foi pensada para o seu conforto convidando a que se acomode e desfrute de todos os serviços. Um ambiente cosmopolita e confortável, com 300 quartos, 83 quartos Superior (nos pisos mais baixos), 148 quartos Deluxe (nos pisos superiores), 58 quartos Deluxe Premier (localizados em dois pisos exclusivos, nos 10º e 11º andares e serviços VIP complementares); e 11 suites, sete Suites Junior, três Suites Embaixador e uma Suite Presidencial. Todos os quartos estão equipados com todas as mais atuais comodidades e as suites têm varandas debruçadas sobre a Lisboa dos bairros históricos. O hotel disponibiliza diariamente um serviço gratuito de shuttle que funciona entre o hotel e o aeroporto de Lisboa.

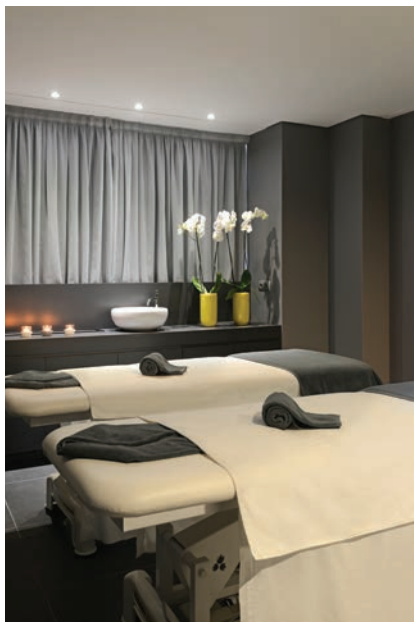
Este hotel é, também, um grande centro de negócios, em pleno centro de Lisboa. No Altis Grand Hotel encontrará 20 salas de reunião multifuncionais e com acesso à Internet WIFI gratuito. Salas para eventos, reuniões, congressos, banquetes ou cocktails, com áreas comuns muito espaçosas e cheias de luz natural, com capacidades de 8 a 750 pessoas. Uma equipa dedicada e com larga experiência assegura a coordenação de todos os detalhes e sucesso dos eventos. O Altis Grand Hotel, tem a localização ideal para chegar aos animados bairros históricos como o Bairro Alto e Príncipe Real onde encontra a verdadeira "alma de Lisboa", aqui convivem novos restaurantes, bares, galerias de arte e concept stores com museus, antiquários, as tradicionais mercearias, casas de Fado e petiscos.

ESPAÇOS GASTRONÓMICOS

O Altis Grand Hotel oferece uma seleção variada de restaurantes e bares: o Restaurante Grill D. Fernando, no 12º andar, com uma surpreendente vista panorâmica sobre a Lisboa e o Rio Tejo, numa atmosfera única e elegante onde encontrará a mais genuína cozinha portuguesa; o Coffee Shop Rendez Vous que apresenta uma cozinha criativa para refeições mais ligeiras a qualquer hora do dia, num ambiente casual e descontraído. Para momentos de descontração ou de negócios pode encontrar três espaços distintos: o Bar Herald, com a tapeçaria Pop Art de Sá Nogueira em pano de fundo, apresenta uma carta variada de snacks gourmet e seleção de bebidas com destaque para os cocktails; o Bar São Jorge, com uma excelente vista panorâmica sobre a cidade de Lisboa, é a escolha ideal para um cocktail de fim de tarde num ambiente de design vintage; e o Lobby Bar junto à recepção.









ALTIS GRAND HOTEL
Rua Castilho, 11
1269-072 Lisboa
T. +351 213 106 000
guestservicealtis@altishotels.com
38° 43' 15.1464", -9° 8' 59.8086"
RESERVAS
T. +351 808 200 504
reservations@altishotels.com









GSPA BY ALTIS GRAND HOTEL
GSpa by Altis Grand Hotel é um novo espaço dedicado a melhorar a saúde e bem-estar. Com um conceito Medical spa que oferece acompanhamento personalizado nas várias especialidades de Fitness, wellness e medicina estética. Inclui piscina coberta aquecida, jacuzzi, sauna, banho turco, fitness room com equipamentos Technogym, incluindo Kinesis stations, quatro salas de tratamentos, um gabinete de medicina estética e Studio para aulas em Grupo. Inspirado nos cinco elementos da natureza e com a qualidade das marcas La Phyto e Gernétic, o menu de rituais e tratamentos do GSpa proporciona tranquilidade e conforto absolutos. O GSpa tem acesso direto ao exterior e está aberto a todos os clientes.



Salgados Palace

> PUB > Fotografias **Salgados Palace**

O Salgados Palace, na Herdade dos Salgados, em Albufeira, Algarve, beneficia de uma excelente localização e de fácil acesso: a 15 minutos da A2 e da A22, 30 minutos do Aeroporto Internacional de Faro e na proximidade de excelentes equipamentos de lazer.

Em Albufeira, próximo da Praia dos Salgados e da Lagoa dos Salgados (Reserva Natural), o moderno Salgados Palace desfruta de uma vista fantástica sobre o campo de golfe e o mar e conta com ímpares infraestruturas de lazer que incluem três piscinas exteriores, um fantástico SPA, vários restaurantes e bares, também com vistas panorâmicas, bem como um moderno Centro de Congressos. Tudo isto entre o golfe e a praia. Tudo o que precisa para usufruir de umas excelentes férias.

O Salgados Palace é ideal para casais e famílias e dispõe de 228 unidades de alojamento, entre quartos e suites: 117 quartos duplos Vista Resort; 71 quartos duplos Vista Golf; 27 quartos duplos Vista Atlantic; quatro suites Deluxe Vista Resort; oito suites Deluxe Vista Atlantic; e uma Suite Presidencial. Todos os quartos e suites estão equipados com ar condicionado, telefone, secador de cabelo, cofre, televisor LCD com canais por cabo, minibar, serviço de chá no quarto e acesso à internet.

Se precisar de trabalhar tem o Business Center. Não se esqueça de experimentar os dois restaurantes (um sazonal) e os três bares (sazonais).

Para relaxar nada melhor do que experimentar o fantástico SPA com piscina animada (15m), jacuzzi, sauna, banho turco, duche de contraste e salas de tratamentos para massagens e terapias húmidas e secas.

Para se exercitar diariamente tem o ginásio e as várias atividades outdoor, como nadar numa das três piscinas exteriores (uma para crianças), desfrutar dos campos de ténis e de futebol de cinco (relva sintética); fazer caminhadas pelos jardins de estilo mediterrânico, andar de bicicleta (que pode alugar); e se tiver crianças entre os 3 as 12 anos pode levá-las ao Kids Club (sazonal) para que, também elas, se possam divertir com inúmeras atividades e jogos.

Perto do hotel tem o Campo de Golfe dos Salgados (18 buracos) com: putting e chipping green com bunker, escola de golfe, balneários, relax centre, Club House, loja de golfe e possibilidade de aluguer de equipamento: buggies, trolleys, tacos e sacos.

PALÁCIO DE CONGRESSOS

É no Salgados Palace que se encontra o maior Centro de Congressos do Algarve e um dos maiores da Península Ibérica.

Esta fantástica infraestrutura está equipada com tecnologia de ponta e das suas características destacam-se: auditório com 1.650 lugares sentados; sala plana de 1.000 m2 e 41 salas polivalentes; iluminação cénica; quatro cabines de tradução simultânea no auditório; ar condicionado; wi-fi em todas as salas e pontos de ligação à internet; espaços ao ar livre para eventos.









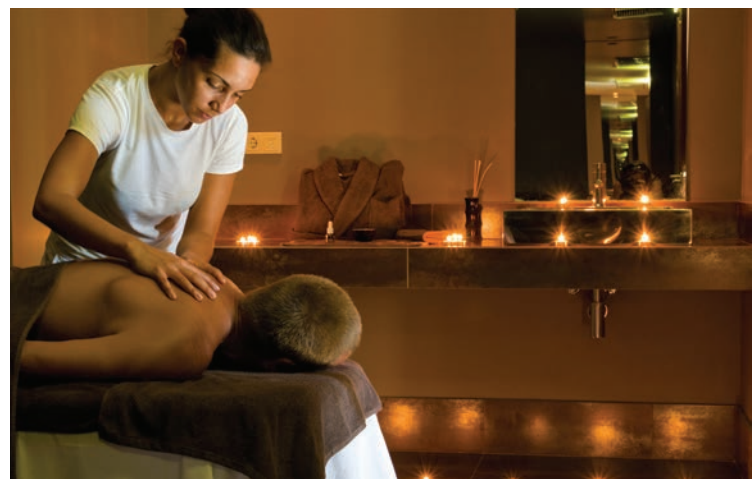
OUTRAS ATIVIDADES

Pesca desportiva
Mergulho e snorkel
Passeios de barco e catamaran
Canoagem
Vela
Ski aquático
Parasailing
Desportos de praia
Parques aquáticos
Centro Comercial
Hipismo
Passeios todo-o-terreno
Observação de aves

SALGADOS PALACE

Herdade dos Salgados
8200-424 Guia - Albufeira
Algarve - Portugal
salgadospalace@nauhotels.com
restaurante.moonlight@nauhotels.com
spa.salgadospalace@nauhotels.com
RESERVAS
T. +351 213 007 009
bookings@nauhotels.com
www.nauhotels.com
Lat: 37° 5' 34" N | long: 8° 19' 16.6" W











Vila Monte Farm House

> PUB > Fotografias **ARTEH® - Hotels and Resorts**

Uma verdadeira referência daquilo que designamos por Farm House, com uma simplicidade intemporal, um ambiente local, rústico e um espírito Boho-Chic. Reinterpretação do ambiente Algarvio, com a integração dos elementos que o caracterizam.

Um dos últimos tesouros descobertos no Sotavento algarvio, o Vila Monte Farm House é um hotel de charme e conforto que preserva a arte de bem viver, situado a meio caminho entre Faro e Tavira, muito próximo da pitoresca vila de Moncarapacho.

A arquitetura dos edifícios é inspirada na antiga construção Algarvia, as açoteias, os terraços e escadarias de cal Branca.

Logo à chegada as boas vindas são dadas pelo Olival, que abraça a calçada de acesso à recepção.

São nove hectares rodeados por árvores centenárias, plantas aromáticas, a horta, o laranjal os tanques e recantos de jardim, num ambiente calmo e relaxante, com vista para dois dos maiores ex-libris da região: as românticas amendoeiras e o inesquecível mar algarvio.

Dispõe de um total de 55 quartos que se encontram distribuídos por três edifícios com ambiências distintas e personalizadas. Os Quartos Laranjal, por onde se estende um exuberante pomar de laranjeiras, os Quartos Casa Pátio com vista de jardim, os Quartos Casa de Cima distinguidos pela tranquilidade e privacidade. Todos os quartos têm ar condicionado, varanda, linha de telefone direta, minibar, televisor lcd, cofre digital, guarda-chuva disponível durante a estadia, wifi gratuito, máquina de café, chaleira, secador de cabelo, dock station e TV por cabo.A decoração conjuga na perfeição um ambiente local, rústico e um espírito Boho-Chic. Reinterpretação do ambiente Algarvio, com a integração dos elementos que o caracterizam. O Restaurante À Terra é local de passagem obrigatória. Inspirado nos frutos da natureza o restaurante oferece uma cozinha caseira, deliciosa, saudável e rústica confeccionada com produtos típicos da região algarvia.

{ Descubra este tesouro algarvio e enriqueça os sentidos. }

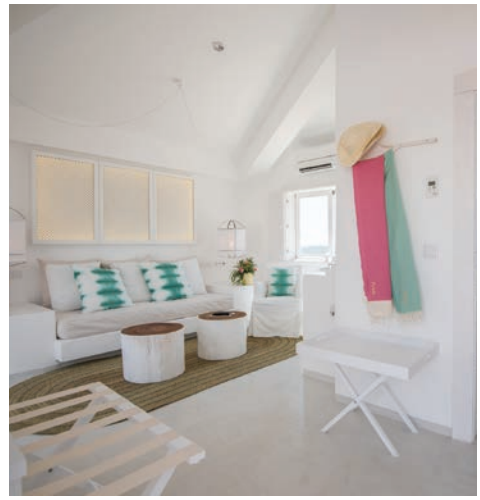
Tem ainda de experimentar o restaurante Laranjal, a Mercearia e o Honesty Bar no tanque

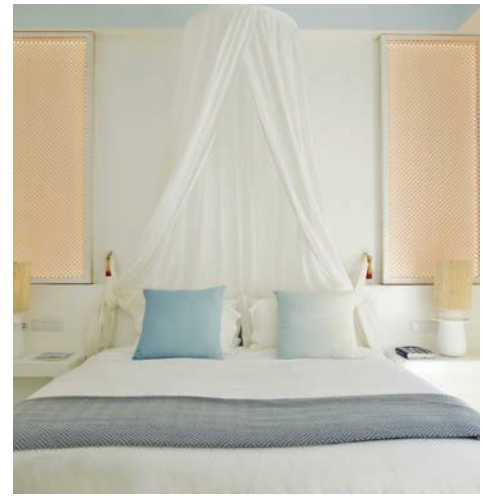
O Vila Monte Farm House disponibiliza experiências memoráveis como aluguer de bicicletas, trilhos para "jogging", aulas de hidroginástica, Cesto de Piquenique para praia e campo, passeios a cavalo pela serra Algarvia, ida ao mercado ao sábado com o chefe de cozinha, pesca na Ria Formosa, passeios de barco, caminhadas, degustação de marisco da Ria Formosa, fazer praia numa ilha deserta e até mesmo cinema ao ar livre.

Se preferir pode relaxar nas piscinas, ou até fazer uma massagem nos recantos dos jardins enquanto se encanta com a inigualável brisa algarvia.

Se procura um espaço para atividades da sua empresa, conta com a sala de reuniões Amendoeiras, com capacidade para 60 pessoas em plateia. A internet é livre em todas as áreas.









LOCAIS
Dos variadíssimos locais a visitar recomendam-se as ruínas romanas de Milreu, o Parque Natural da Ria Formosa, a cidade de Tavira e mesmo uma visita à região de Andaluzia.

MONUMENTOS E MUSEUS
Ruínas romanas de Milreu, Palácio de Estói.

GASTRONOMIA DA REGIÃO
Marisco, peixe, figos e doces regionais à base de amêndoas e ovos.

VILA MONTE FARM HOUSE
Sitio dos Caliços
8700-069 Moncarapacho
T. +351 289 790 790
www.vilamonte.com

ARTEH® - Hotels and Resorts
www.arteh-hotels.com
info@arteh-hotels.com

















Sunset Wine Party Setúbal

> fotografias **Nuno Baptista**

Este ano a cidade eleita para receber a Sunset Wine Party da revista Paixão pelo Vinho foi: Setúbal! No dia 25 de julho o pôr-do-sol pintou o cenário de fundo para deleite de todos quantos fizeram parte desta grande festa vínica, que também assinalou o 9º aniversário desta publicação. Na esplanada do Hotel do Sado, com vistas sobre a cidade, o rio Sado e Troia, cerca de 700 pessoas encontraram o cenário perfeito para juntar os amigos, num verdadeiro brinde à vida. A revista Paixão pelo Vinho, a Purple ME e o Hotel do Sado Business & Nature, realizaram no passado dia 25 de julho a Sunset Wine Party. Este evento vínico tem como objetivo dar a conhecer muitos dos melhores vinhos tranquilos, espumantes e vinhos generosos de Portugal, com destaque para o Moscatel de Setúbal, embaixador da região. Em ambiente de festa, ao som da música do DJ Monchike, aproveitando o pôr-do-sol e o majestoso cenário proporcionado pela esplanada do Hotel do Sado, a noite encheu-se de luz, glamour e muitos sorrisos.




SERRAS DE GRÂNDOLA


MALO TORO
WINES











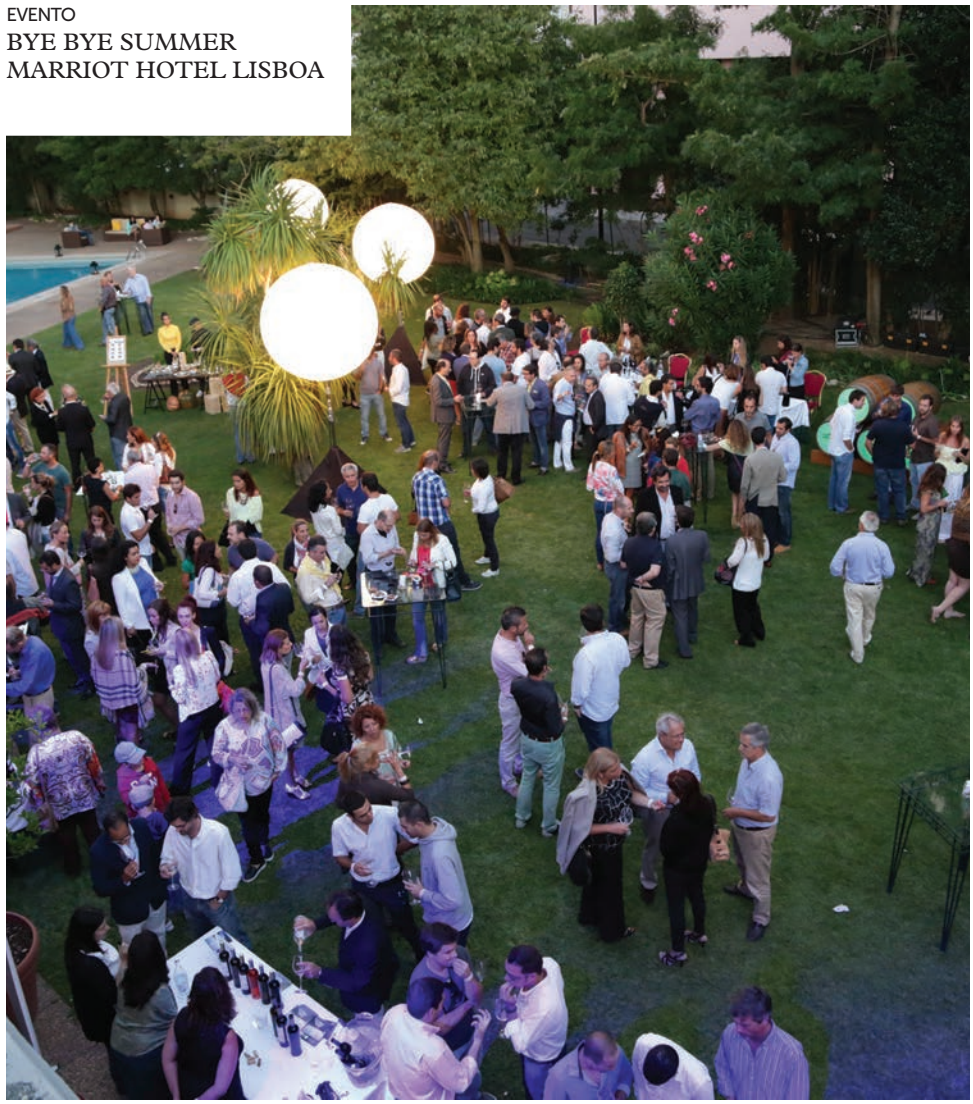



DIZEM QUE É BRANCO
DIZEM QUE É ROSÉ


ERMELINDA FREITAS

EVENTO

BYE BYE SUMMER
MARRIOT HOTEL LISBOA





















Bye Bye Summer Wine Party

> fotografias **Sérgio Sacoto**

A revista Paixão pelo Vinho assinalou o fim das férias em grande! Uma vez mais, os jardins do Hotel Marriott em Lisboa encheram-se de muitas pessoas felizes ao som dos muitos brindes feitos com vinhos de excelência. Organizado no pela Purple ME e a revista Paixão pelo Vinho, com o apoio do Lisbon Marriott Hotel, o evento Bye Bye Summer Wine Party, realizou-se no passado dia 10 de setembro e foi a segunda parte da festa vínica que, no Marriott, reúne largas centenas de apreciadores das coisas boa da vida, com grande destaque para o vinho e os petiscos. A primeira parte – Hello Summer Wine Party – realizou-se no dia 25 de junho. Quase todas as regiões produtoras de vinhos estiveram representadas: Wines & Winemakers by Saven representaram a Região dos Vinhos Verdes, Douro, Península de Setúbal e Alentejo; a Adega de Favaios mostrou o que de bom se faz no Douro, como os Moscatéis e espumantes da mesma casta; a Quinta da Lixa também com Vinhos Verdes DOC e Regional Minho; em representação do Dão estiveram presentes a Quinta de Lemos e os Vinhos Casa de São Matias (Casa S.M. de Tourais); a Wineventures – Quinta da Romeira trouxeran os vinhos da região de Lisboa; da região Tejo estiveram os vinhos Abaladiço da MSI – Quinta da Fonte; pela Península de Setúbal estiveram presentes os vinhos Serras de Grândola, de A Serenada; o Alentejo fez-se representar em força – Roquevale, Fita Preta, Monte da Comenda, CARMIM, Ravasqueira e Adega Mayor. Bye Bye Summer Wine Party foi o mote para a descoberta de excelentes vinhos, muita animação, jogos vínicos, passatempos e prémios, tapas e petiscos de autoria do Chef António Alexandre, música e até, imagine, aulas de dança! Um pouco mais de mil apreciadores de vinhos e das coisas boas da vida, entre grupos de amigos, jornalistas, bloggers e várias personalidades, fizeram questão de marcar presença.

O balanço foi muito positivo e o regresso em 2016 está garantido.























Sunset Wine Party Póvoa de Varzim

> fotografias **Frederico Galiza**

A segunda edição da Sunset Wine Party Póvoa de Varzim, realizada a 27 de setembro, no Bar da Praia, revelou-se um sucesso e foram quase três centenas as pessoas que quiseram provar e conhecer melhor os vinhos presentes - Wines & Winemakers by Saven; Quinta da Lixa; Quinta de Santa Maria; Quinta de Lourosa; Casa de São Matias; Vinícola de Nelas; Quinta do Carvalhão Torto; e Herdade de Vale Barqueiros – e os produtos gourmet Quelha Branca. Foi uma oportunidade única de conhecer muitos dos melhores vinhos que se fazem em Portugal, deles desfrutando em ambiente de festa.

"ELOGIO À VINDIMA": JANTAR VÍNICO WINES & WINEMAKERS BY SAVEN

No final da festa seguiu-se o jantar vínico no restaurante Bar da Praia. Em plena época de vindimas a Wines & Winemakers by Saven convidou ao jantar vínico "Elogio à Vindima", com a presença do enólogo Francisco Baptista, associando os vinhos Maria Papoila Vinho Verde branco 2014 e Nostalgia Alvarinho 2013 com um wrap tropical de camarão, o Andreza Grande Reserva Douro tinto 2013 com um saboroso Cozido Supremo (à Portuguesa), que fez as delícias de todos e, por fim, o Tawny 10 Anos Azul Portugal que acompanhou areias de frutos secos com pudim de tangerina.





JOSÉ SASSETTI

O GRANDE SEGREDO...

> texto **José Sassetti** > fotografia **Shutterstock**

As vinhas são seres vivos e, como tal, são muito influenciados pelas condições em que vivem e se inserem.

Se alguns condicionantes são imutáveis, como seja a exposição solar, a altitude, e tipo de solos, etc, a verdade é que os anos agrícolas são sempre diferentes nos aspectos mais variados e diversos do clima como sejam as temperaturas mínimas e máximas, a insolação, a humidade relativa do ar, a precipitação, entre outros.

Assim, há alguns fatores que o homem consegue controlar e influenciar quer a quantidade quer a qualidade das uvas produzidas. Refiro-me, concretamente, à forma de condução das vinhas, vulgarmente designado por sistema de poda, à possibilidade de irrigar e fertilizar, por exemplo. Aquilo a que os técnicos denominam de microclima.

Naqueles factores já referidos que o homem não domina reside, de facto, o grande segredo da diferença que encontramos em cada vinho e em cada ano. A verdade é que não conseguimos ter sempre um vinho igual, digo melhor, completamente igual, em cada ano. E é isso que torna tão fascinante e aliciante o desafio de fazer o vinho em cada ano.

Um aspecto muito relevante e decisivo para a grande qualidade das uvas, isto é, das massas vínicas, do presente ano agrícola foi, sem qualquer duvida, o facto muito importante de termos tido uma vindima sem chuva e com temperaturas altas neste final de setembro. Muitas vezes é na recta final do ciclo que tudo se perde quando as chuvas estragam as uvas e, consequentemente, os vinhos. Mas este ano as maturações foram bem atingidas e a sanidade das uvas foi extraordinária.

A verdade é que não conseguimos ter sempre um vinho igual, digo melhor, completamente igual, em cada ano. E é isso que torna tão fascinante e aliciante o desafio de fazer o vinho em cada ano.

Na minha modesta opinião, é este segredo, mal guardado porque todos o conhecem, que é o ingrediente mais surpreendente e decisivo na adega: aqueles factores que não controlamos mesmo.

Este ano os nossos enólogos estão muito felizes e satisfeitos e, sem dúvida, esperamos impacientes pelos belos vinhos que se fizeram por todo este nosso pequeno mas tão variado Portugal.

must



FRIENDS: O GIN ALENTEJANO DE TOURIGA NACIONAL

Depois de 4 anos de testes à volta de alambiques artesanais, 438 botânicas experimentadas e mais de mil macerações e microdestilações, chegou o Gin Premium Friends. Habituados à cultura do vinho e da vinha, o produtor de vinhos Tiago Cabaço e o engenheiro agrónomo Luís Ferreira uniram-se para criar um gin artesanal que refletisse o carácter da viticultura portuguesa. PVP 32,00.



AZEITES QUINTA VALLE MADRUGA PRESTIGE E PREMIUM

Têm origem em Valpaços, considerada uma das melhores zonas para a produção olivícola a nível mundial. A produção oleícola baseia-se nos cultivares de denominação de origem protegida de Trás-os-Montes, merecem especial referencias as ancestrais Cobrançosa, Madural e Verdeal Transmontana, dando garantia da alta qualidade e especificidade do azeite produzido.



PÔPA FICTION DÁ MOTE A TRILOGIA DE VINHOS

Pôpa Fiction é o nome de uma trilogia de vinhos idealizada pelos irmãos Stéphane e Vanessa Ferreira; a primeira com a assinatura Pôpa Art Projects. Num projeto em que a ficção inspirou a vinificação, a coleção Pôpa Fiction foi beber ao imaginário da pulp fiction (literatura de cordel, em português), um terroir literário fértil em policiais tintos e personagens complexas, para criar três vinhos únicos: Hot Lips, In The Flesh e The Grape Escape.

have



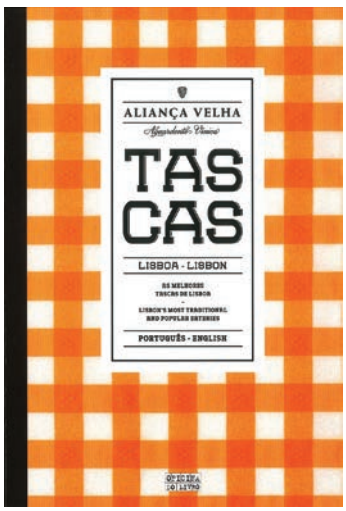
BRINCOS MOONLIGHT GRAPE DA GEORG JENSEN

Um trabalho de joalharia onde a intemporalidade e a linguagem da Art Nouveau se conjugam. Uma peça em prata com design original que remonta aos anos 20 e que perdura até aos tempos de hoje. Disponível na Elements Contemporary Jewellery pelo preço de 320 €.



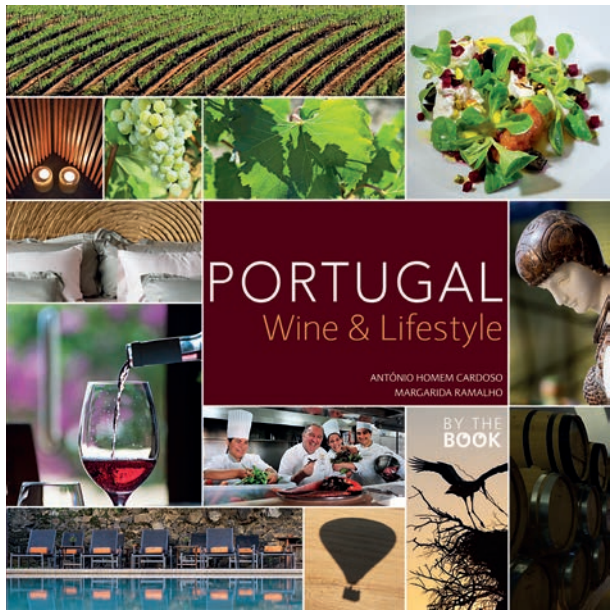
AD-DOC AGUARDENTE VÍNICA XO

Esta aguardente DOC Lourinhã, apresenta-se agora também no formato de garrafa com vaporizador. Tem aroma intenso e furtado, com notas de baunilha, madeira, café e frutos secos. Na boca é macia, doce, com ligeiro fumado e final persistente. A opção spray potenciada a utilização gastronómica, por exemplo para aromatizar o café, sobremesas como musse de chocolate, digestivos...



GUIA ALIANÇA VELHA DAS TASCAS DE LISBOA

Um roteiro, que enaltece o orgulho português, ao mesmo tempo que promove a diversidade turística de Lisboa. De Algés aos Olivais, de Alcântara ao Lumiar, com os mais típicos bairros pelo meio, este guia promete petiscos como manda a tradição, desfrutados com um cálice de Aliança Velha.
Oficina do Livro | Tiago Cruz e Marco Dias | 9,90€



PORTUGAL: WINE & LIFESTYLE

É uma publicação exemplar, onde um novo conceito de lifestyle se liga ao que de melhor existe em Portugal. O leitor viajará de norte a sul, reconhecendo o espírito do enoturismo de exceção: alojamento, restaurante, spa e paisagens deslumbrantes completam-se entre si para, com a degustação dos melhores vinhos, oferecer experiências únicas.
By the Book | António Homem Cardoso e Margarida Ramalho | 35,00€



HÉLIO LOUREIRO

O TRIUNFO DOS BRANCOS

> texto **Hélio Loureiro**

Durante o concurso de Gastronomia e Vinho do Porto e Douro, que vai na 9ª edição, os vinhos brancos brilharam.

Quando propus, tendo sido aceite, pelo Instituto do Vinho do Porto, na altura, agora do Porto e Douro, era minha intenção a valorização do Vinho do Porto como acompanhamento em pratos quer de entradas quer principais, já que era (e é) prática comum como sobremesa e queijos.

Os anos passaram, o IVP passou a IVDP e os vinhos do Douro aumentaram a oferta enóloga. Nesse tempo, poucos acreditaram que seria possível um concurso só com Vinho do Porto sobreviver. Mas o certo é que, durante alguns anos, apenas este vinho "aguentou" a ementa na sua totalidade e que belíssimas sugestões provamos.

Ganhamos ao fim destes 16 anos com a entrada dos vinhos do Douro e com a fabulosas ofertas, mas são muitos os que felizmente nos brindam com Portos brancos em entradas e ainda aqueles mais atrevidos que nos serviram LBV com pratos de carnes, em conjugações perfeitas.

Contudo, a minha maior alegria foi ver o triunfo dos vinhos brancos, eu que sempre amei os vinhos dourados feitos de uvas brancas, que sempre acreditei nos Vinhos do Porto brancos velhos tendo discussões acesas sobre que bom seria que fossem comercializados, quando me diziam que eram um subproduto. Produtores que hoje fazem gala dos seus brancos velhos, fico encantado quando me servem um Porto com 20 anos ou então de colheita.

Mas não falo apenas dos Portos brancos, mas de todos em geral, volvidos estes anos podemos ter na mesa brancos únicos, equilibrados coisa que há 16 anos era quase impossível, raramente nos eram servidos, e eram poucos os que valiam francamente a pena.

Então dizer que brancos velhos era coisa rara e podia ser um vinho de rara qualidade e elegância, fazia-me parecer um extraterrestre gastronómico, quem poderia gostar de um branco evoluído? Cor palha...

Os brancos triunfaram! Estes 16 anos volvidos provei como nunca brancos velhos, evoluídos, únicos e Portos brancos que julguei que só iria provar nas caves de amigos que me arranjariam por especial favor, a um excêntrico que gostava de um vinho

> (...) sempre acreditei nos Vinhos do Porto brancos velhos tendo discussões acesas sobre que bom seria que fossem comercializados, quando me diziam que eram um subproduto.

de segunda escolha, que se fazia apenas para aperitivo e que se devia beber apenas e só como aperitivo, seco de entrada em cocktail sem graça.

"Mudam-se os tempos mudam-se as vontades, todo o mundo é composto de mudança tomando sempre novas qualidades."

Não é a razão que me alegra, mas antes ver que os enófilos descobriram a beleza que existe num vinho branco, a frescura, o aroma, todos os elementos que nos alegram, e, depois sentir que num branco existe maturidade para envelhecer, estrutura e que que quando se vai provar passado uns tempos, uns anos, temos um novo vinho, como se a sua alma tivesse em evolução.

Alegra-me ver que ao fim de nove edições mais de 100 restaurantes acreditam que vale a pena apostar nos vinhos do Porto e Douro e dedicar-lhes receitas e tempo, sobretudo tempo e dedicação, num respeito por quem planta, trata e produz o vinho de uma das grandes regiões de Portugal.



Rua Diogo de Macedo, 220 | 4400-107 Vila Nova de Gaia – Portugal
T: (+351) 223 747 500 | F: (+351) 223 747 576 | E-mail: banquetes@hiportogaia.com | hotelhiportogaia.com

2015

VINHOS

Aromas&Sabores 2015

05 Novembro | 18h30 | Inscrição gratuita

Workshop "Descoberta do Terroir Douro Superior",
pelo Grupo "Cegos por Provas" e "Revista Paixão pelo Vinho"

13 Novembro | 18h30 | Inscrição gratuita

Prova de Vinhos, Queijos e Compotas "Casa da Ínsua"

19 Novembro | 18h30 | Inscrição gratuita

Prova de Vinhos "Adega do Cartaxo"
em harmonização com Enchidos tradicionais "Cevadas"

26 Novembro | 18h30 | Inscrição gratuita

Workshop "Eu fiz o meu Vinho"
com António Maçanita (Enólogo Fita Preta Vinhos)

04 Dezembro | 20h00 | Preço 22€*

Prova dos Vinhos Premiados no Concurso 2015
Vinhos de Portugal em Jantar Vínico



VINILOURENÇO · CASA DA ÍNSUA · ADEGA DO CARTAXO · FITAPRETA · VINHOS DE PORTUGAL · IGUARIAS SÁBIAS

CEGOS POR PROVAS · REVISTA PAIXÃO PELO VINHO · CEVADAS · VERALLIA · CONSUSELL · VINHOS DE PORTUGAL

Inscrições Obrigatórias | Lugares Limitados
233 408 400 | www.casinofigueira.pt
reservas@casinofigueira.pt | www.facebook.com/CasinoFigueira

casino figueira

*Não aplicável o desconto do cartão CFC ou troca de pontos