

Paixão **VINHO** pelo

Lisboa

Tintos Reserva

Renovados e apelativos

Poderosas e distintas
Aguardentes vínicas
velhas e velhíssimas
Orgulhosamente portuguesas!



“Aos 4 já pisava uvas, mas é o destino que o arrasta para Agronomia, apaixonar-se pela vinha e aos 21 parte pelo mundo fora: Califórnia, Austrália e Bordéus. Volta aos 24, não tinha vinha, mas tinha viticultor, o David Booth, nasce a FITAPRETA. Segue-se o primeiro vinho, o PRETA, que traz de Londres o segundo Trophy IWC para o Alentejo. SEXY ganha um novo significado, “vinho”. Irrequieto, quebra as regras e faz o primeiro Branco de uvas tintas de Portugal, recupera a tradição do Branco de Talha para o Alentejo, e envolve-se nos Açores na recuperação do Terrantez do Pico, uma casta em extinção, que marca a revolução dos vinhos Açorianos. Segue para o Douro por desafio da irmã Joana, para o projecto MAÇANITA Irmãos e Enólogos, que lhes valeu a distinção de Grande Medalha de Ouro, no Concurso de Vinhos de Portugal.”




FITAPRETA
VINHOS
ALENTEJO


MAÇANITA
IRMÃOS E ENÓLOGOS
DOURO

www.fitapreta.com

www.facebook.com/fitapretavinhos

EXPLORADOR, IRREQUIETO & PROVOCADOR

“DESAFIO É O QUE NOS MOVE.
FAZER GRANDES VINHOS,
FAZER VINHOS COM IDENTIDADE!”

António Maçanita
ENÓLOGO E PRODUTOR




AZORES
WINE COMPANY
AÇORES

SEXY
WINES
ALENTEJO

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO



I

- 005. Editorial
- 006. Provadores e regras de prova
- 008. Novidades
- 012. Flash
- Novas Colheitas Bridão
- 013. Quinta Nova
- 2013 Vindima enigmática



018

- 014. Caves S. João
- 95 Anos de História
- 015. Foz Torto
- Vinhos ao ritmo da natureza
- 016. Evento
- Christmas Wine Party . Setúbal
- 018. Casino Figueira
- Aromas & Sabores 2015
- 020. Bloggers Place
- O "Melhor do Mundo" é treta
- Copo de 3
- 021. Prova Regular de Vinhos
- Novidades vínicas
- Todas as regiões



044



046

- 044. Fora de Série
- Adega Velha
- As novas Aguardentes da Aveleda
- 046. Trendy
- Vinho Verde Young Projects
- 050. Mérito
- Kompassus . Bairrada



052



056

- 052. Mérito
- Dona Maria . Douro
- 054. Paixão pela Natureza
- Azamor . Alentejo
- 055. Vintage
- Pêra-Manca . Alentejo
- 056. Revelação
- Quinta da Serralheira
- Península de Setúbal
- 058. Regiões
- Vinhos e Sabores . Beira Interior



060



066



076



086

- 060. **Mundo do Vinho**
Andorra
Vinhas por cima do céu
- 062. **Terroir e Estilos Portugueses**
Vinho de Talha
- 063. **Modesta opinião**
Os Chefs
- 064. **Cegos por Provas**
Vinhos Velhos em prova cega
- 066. **Destaque de Capa**
Lisboa
Vinhos renovados e apelativos
Tintos Reserva em prova
- 072. **Quinta do Gradil**
Ex-libris de Lisboa
- 074. **Evento**
Vinhos no Pátio
- 076. **Tema de Capa**
Aguardentes Vínicas Velhas
e Velhíssimas
Poderosas e distintas
Aguardentes em prova
- 086. **Destinos com Sabor**
Ilha dos Puxadoiros



088

- 088. **Viagem**
Roma . Itália
- 094. **Refúgios**
Carmo's Boutique Hotel . Ponte
de Lima
- 096. **Douro Palace Hotel Resort & Spa**
- 098. **The Artist Bistrô & Hotel . Porto**
- 100. **Quinta das Lágrimas . Coimbra**
- 102. **Must Have**
Livros, gourmet, bebidas e
outras tentações.
- 104. **Janela Aberta**
A lampreia
- 106. **Evento**
Christmas Wine Experience
The Yeatman



100

www.facebook.com/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 foram efetuadas numa sala com condições controladas no hotel Tryp Oriente, 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!



ANDRÉ MAGALHÃES



ANTÓNIO VENTURA



CARLOS RAMOS



GONÇALO PROENÇA



JULIE PERRINOT



MANUEL MIRANDA



MARCO LOURENÇO



MARIA HELENA DUARTE



NUNO MARTINS DA SILVA



PEDRO GIL



PEDRO MOURA



SARA CANAS

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

Propriedade

PurpleSummer Media & Events, Unip. Lda
NPC 513 091 378 • Capital Social € 5 000
Rua Manuel da Silva, n.º 2, 1.º 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, Joana Marta, João Pereira Santos, José Carlón Ramón, José Sassetti, Marco Pimenta, Manuel Baião, Manuel Silva, Maria Helena Duarte, Miguel Borges, Osvaldo Amado, Paulo Pimenta, Pedro Moreira, Raquel Moreira Fernandes, Susana Marvão.

Fotografia

Carlos Figueiredo, Ernesto Fonseca, Sérgio Sacoto, Shutterstock, D.R.

Provadores

António Ventura, André Guilherme Magalhães, Carlos Janeiro, Carlos Ramos, Gonçalo Proença, Julie Perrinot, Manuel Miranda, Maria Helena Duarte, Marco Lourenço, Nuno Martins da Silva, Pedro Moura, Sara Canas.

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

Lusolimpres, 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



EDITORIAL

PAIXÃO PELO VINHO Nº 64



MARIA HELENA DUARTE

Orgulho. É a palavra perfeita para descrever o que sinto perante o balanço de 2015. Nas pessoas. Todos quantos trabalham todos os dias para nos proporcionarem momentos felizes: a desfrutar de bons (e excelentes) vinhos, espumantes, aguardentes; a deliciar-nos com saborosas refeições e iguarias sofisticadas ou as de mais puro sabor e simplicidade; usufruindo de inesquecíveis refúgios em unidades hoteleiras, plenas de conforto e hospitalidade; proporcionando passeios pelos jardins cuidados e floridos deste Portugal encantando, entre monumentos, museus, esplanadas, serras e praias.

Orgulho nos portugueses. Porque a alma Lusa prevalece em todas as conquistas, mesmo nas mais pequenas. E porque até nos cenários mais cinzentos conseguimos conquistar um arco-íris!

Orgulho na minha equipa. Aliás, a nossa equipa. Pessoas que, por paixão e com paixão, fazem esta revista. Que abraçaram um projeto e o fizeram sobressair, saltar barreiras, atravessar fronteiras. Pessoas que, juntas, transformam as letras em páginas, num verdadeiro elogio aos cinco sentidos.

Começamos 2016, ano em que a Paixão pelo Vinho comemora 10.º aniversário, com toda a nobreza: Aguardentes Vinicas Velhas e Velhíssimas. Portuguesas. Claro! E estão fabulosas. Melhor do que nunca. Quem sabe neste novo ano a moda pega e seremos mais a desfrutar destas preciosidades.

A qualidade existe, nós deixamos isso bem claro com esta edição. Provamos 26 exemplares diferentes, de várias regiões, com Denominação de Origem e sem ela. Há para todos os gostos e para todos os preços, sendo certo que não é uma bebida tão acessível como o vinho. Muitos consumidores não bebem aguardentes vnicas, optando por outros digestivos, de igual percentagem de álcool, mas a maioria das vezes é por falta de conhecimento e falta de cuidado no serviço. Ainda há uma elevada tendência para aquecer as aguardentes, ou beber à temperatura ambiente, deixando em destaque o álcool, intenso. Eu gosto delas a 16°C e quando são mais vivas, ponho um bocadinho de água pura para libertar o álcool e intensificar os aromas. Experimente. Vai adorar.

Não faltam boas propostas para os muitos brindes que vai fazer em 2016.

Lisboa, região que recebe o nome da capital de Portugal, tem vindo a fazer um trabalho assinalável na defesa da matéria-prima para a obtenção de, ainda, melhores vinhos. Quisemos conhecer melhor, provamos tintos Reserva e partilhamos consigo nesta edição. Muitas são as novidades de todo o país. Não queremos que perca nada. Desfrute das páginas da sua Paixão pelo Vinho e use-a como um guia, seja em papel ou na edição on-line, gratuita (em www.issuu.com ou facebook.com/revistapaixaopelovinho).

Por fim, é um orgulho poder contar consigo desse lado. Um brinde à sua saúde! Feliz 2016.



S. SEBASTIÃO Reserva

No passado dia 4 Novembro 2015, foram apresentados os dois novos vinhos da Quinta de S. Sebastião. O S. Sebastião Reserva 2012 (Syrah e Touriga Nacional), posiciona-se no segmento ultra premium e pretende alcançar um público mais exigente. Tem uma cor granada profunda, nariz com notas de frutos pretos, trufas e tabaco. Na boca apresenta estrutura envolvente e final longo. O premium Quinta de S. Sebastião Reserva 2013 (Merlot, Touriga Nacional e Syrah), estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho francês revela notas de fruta madura, flores de laranjeira e algumas especiarias bem casadas com as notas tostadas, é um vinho intenso e elegante.



Quinta do MONTE XISTO 2013

O vinho Quinta do Monte Xisto colheita 2013 já foi apresentado por João Nicolau de Almeida e os seus filhos. Este ano, desafiaram Maria Sottomayor, casada com João Nicolau de Almeida (filho), formada em Belas Artes, a interpretar o vinho com a sua arte. Desenvolveu o processo criativo livremente, sem restrições ou influências. "Para nós, um vinho é muito mais do que um líquido dentro de uma garrafa, dentro de um copo. O vinho é história, cultura, é um processo criativo que cruza uma série de camadas num determinado contexto. Prová-lo, bebê-lo, é uma viagem que pode ter diversos caminhos, interpretações." Distribuído em Portugal pela PrimeDrinks, o Quinta do Monte Xisto colheita 2013 está disponível em garrafeiras e restauração premium, numa edição limitada de apenas 2.500 garrafas. O preço aproximado em garrafeiras é de 68,00€.



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

Herdade do Rocim SOMMELIER EDITION



Marco Alexandre é escanção e Pedro Ribeiro enólogo, unidos pelas relações profissionais e pela amizade, juntaram vontade à matéria-prima e à arte de bem fazer e criaram um vinho especial: Herdade do Rocim Sommelier Edition tinto 2013, Regional Alentejano, elaborado a partir das castas Touriga Nacional, Petit Verdot e Alicante Bouschet, com fermentação em balseiro de carvalho francês durante 15 dias a uma temperatura de 24°C e estágio em barricas de carvalho francês de 300 L, ao qual se seguiu um estágio em de seis meses.

Novas edições QUINTA DO CUME

A ViniTurismo organizou no passado dia 25 Novembro, no Restaurante Pabe em Lisboa, um cocktail de apresentação das novas colheitas dos vinhos da Quinta do Cume, do Douro, produtor que já nos habituou a qualidade superior. E não desiludiu! José Queimado, da ViniTurismo, empresa distribuidora dos vinhos, e Claudia Cudell, produtora, receberam os muitos convidados presentes entre clientes, personalidade e jornalistas especializados. Estão já disponíveis em garrafeiras e restaurantes seleccionados os vinhos: Quinta do Cume Reserva Branco 2013; Quinta do Cume Selection TN 2013 e Quinta do Cume Reserva TN 2012. Foi uma excelente altura para voltar a provar o Quinta do Cume Grande Reserva TN 2011.



PUB

Dona
ERMELINDA

FAZ PARTE
DA HISTÓRIA
DA SUA E DA NOSSA

Seja responsável. Beba com moderação.

WINE MODERATION
EU
CONTROLO

wines of
portugal



CASA
ERMELINDA
FREITAS



NOVIDADES



Novas colheitas HERDADE SÃO MIGUEL

> texto Augusto Lopes > fotografias D. R.

Tendo como objetivo tirar partido das condições edafoclimáticas e da vasta tradição vitivinícola da região, a Casa Agrícola Alexandre Relvas (CAAR) optou por um encepamento, associando castas tradicionais, como o Aragonez, Antão Vaz, Alicante Bouschet e Trincadeira, a castas de outras regiões, como Touriga Franca e Nacional, Encruzado, Syrah e Cabernet Sauvignon. Foi no passado dia 18 de Novembro de 2015, em período de almoço no restaurante "Sala de Corte", no Cais do Sodré, que a CAAR apresentou as suas novas colheitas. Definitivamente a fusão clássica entre vinho tinto e carne saiu reforçada. As referências eleitas para este desfile foram, Herdade São Miguel Reserva 2012, Herdade São Miguel Private Collection 2011, Herdade São Miguel Colheita Seleccionada 2014, Herdade São Miguel Passi 2014 e Art. Terra Organic 2014. Foi com o Passi 2014, vinho doce tinto inspirado no estilo e perfil

dos passitos italianos que são caracterizados por uma estrutura (ácidos e taninos) subtilmente pujante fundida num corpo aveludado, que se manifestou a versatilidade e o cunho audacioso deste produtor. Curioso também um "outsider" que o Alexandre Relvas fez questão de partilhar. Um projeto que ainda é "segredo de estado" e que serviu para um aperitivo em registo sondagem de opinião. Com uma produção de quatro milhões e meio de garrafas por ano, encontra no mercado belga uma representação interessante onde trabalham exigentes profissionais na importação, retalho, hotelaria e canal restaurativo. De realçar os 94 pontos alcançados pelo Herdade de São Miguel Private Collection 2011, atribuídos pela edição vinica norte-americana Wine Enthusiast na sua seleção do ano 2015 "Top 100 Cellar Selections". Portugal está representado nesta lista com sete referências.



XIV Feira da Vinha e do Vinho - Amareleja

Nos dias 4 a 6 de Dezembro decorreu mais uma edição desta Feira na Amareleja. Esta localidade situa-se numa das sub-regiões vinícolas mais tradicionais do Alentejo, centrada nos vinhos de Talha e na singularidade da casta Moreto Preto. Durante a Feira os visitantes puderam provar os novos vinhos de mais de uma dúzia de produtores, degustar algumas iguarias regionais e participar em várias animações musicais. No dia 6 houve uma Palestra com vários oradores, entre os quais o nosso colaborador no Alentejo, Manuel Baiôa, que apresentou a comunicação: "O vinho alentejano: uma história de sucesso e perspetivas de futuro".



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

25 anos COROA D'OURO em prova

> texto **Marco Lourenço** > fotografia **Marco Lourenço / D. R.**



Para assinalar os 25 anos do primeiro vinho DOC Douro da Poças Júnior, empresa fundada em 1918 e reconhecida pelos seus vinhos do Porto, especialmente os Tawny mais velhos, realizou-se nas caves desta casa, em Gaia, uma prova vertical do vinho tinto Coroa d'Ouro, lançado em 1990.

Como nos referiu o enólogo principal da Poças, Jorge Manuel Pintão "A grandiosidade e excelência do Douro é de tal ordem que não fazia sentido pensar esta região vinícola sem vinhos DOC Douro".

Das colheitas que estiveram em prova, destacamos o ano de 1990 (impressio-

nante vivacidade ainda, com um longo final repleto de notas de tabaco e madeira) e o Reserva 2005, unanimemente considerado o vinho da prova. Em todos eles é possível observar uma ideia comum, são vinhos com estrutura, frutados, amáveis, aromáticos e elegantes. Um Douro dos primeiros tempos.

No final ainda nos foi possível conhecer outras novidades do portfólio da Poças, com os vinhos Poças Reserva branco 2014, o Vale de Cavalos tinto 2013 e o Coroa d'Ouro tinto 2013, que em conjunto com os restantes vinhos DOC Douro representam já 25% da produção da empresa. Nos fortificados o Poças LBV 2010 e o Poças Vintage 2013 estiveram ao nível do que a Poças já nos habituou e terão certamente muita vida ainda pela frente, como foi possível atestar mais tarde quando uma surpresa de última hora nos chegou ao copo: um Poças LBV 1987 que ninguém descortinou, mas por todos muito apreciado.

VIA LATINA espumante DOC Vinho Verde 2015

Acabou de ser lançado no mercado o Espumante de Vinho Verde Via Latina 2015. Este produto de carácter inovador, que foi o primeiro espumante de Vinho Verde a ser produzido pelo método Charmat, tem já conquistado grande sucesso entre o público consumidor e líderes de opinião no sector do vinho. "O método Charmat permite potenciar toda a frescura e expressividade aromática do Vinho Verde", salienta João Gaspar, enólogo da Vercoope. O lançamento deste novo produto no mercado reforça a aposta que a Vercoope tem vindo a fazer em produtos inovadores, de valor acrescentado, dotados de um elevado factor diferenciador, e que sejam capazes de ir ao encontro de consumidores mais exigentes, curiosos e sofisticados. A aposta permitiu satisfazer uma procura latente de espumantes de Vinho Verde de um perfil realmente fresco e jovem. "Este novo produto conquistou um enorme sucesso no mercado internacional tendo a procura superado largamente as nossas expectativas iniciais", acrescenta Casimiro Alves, Presidente da Vercoope.



PUB



Vinhos Verdes por excelência

VIA LATINA ALVARINHO

MEDALHA DE OURO NO ASIA WINE TROPHY 2015
MEDALHA DE OURO NO PORTUGAL WINE TROPHY 2015
BEST OF VINHO VERDE EM 2014 E 2012.
MEDALHA DE OURO E O TROPHY AWARD NO INTERNATIONAL WINE CHALLENGE EM 2013.

WWW.VERCOOPE.PT

vercoope
VINHO VERDE • PORTUGAL



NOVIDADES
BRIDÃO



Bridão Novas colheitas

No ano em que a marca Bridão comemora os seus 20 anos, a Adega do Cartaxo, continua a surpreender com vinhos de elevada qualidade. Ao longo destes anos, a Adega alcançou uma notoriedade junto dos seus consumidores fidelizando os mesmos a uma marca que tem apostado em elevados padrões de qualidade.

Estes 20 anos conferem uma elevada distinção e um prestígio aos vinhos Bridão, que têm vindo a ser destacados com inúmeros prémios, quer a nível nacional e internacional.

Recentemente a Adega do Cartaxo apresentou as novas colheitas à imprensa especializada, tendo como palco o restaurante Mãe Luísa e a mestria do Chef Igor Martinho que preparou uma ementa deliciosa para as acompanhar.

Assim, estão já disponíveis no mercado os vinhos Bridão Alicante Bouschet 2013; Bridão Touriga Nacional 2013; Bridão Trincadeira

2013; Bridão Private Collection 2013; Bridão Reserva branco 2014; e Bridão Reserva tinto 2013. Elegantes, equilibrados e cheios de potencial, quer para acompanhar as refeições mais requintadas como as mais simples, com um preço justo e acessível para a qualidade que oferecem, a gama Bridão vai ser um sucesso à sua mesa.

A Adega mantém como objetivo primordial, continuar a apostar em vinhos de qualidade para o seu segmento topo e evidenciar a excelência bem como o rigor existente nas técnicas de produção dos seus vinhos.



2013: uma vindima enigmática

> texto e fotografia **Quinta Nova / D. R.**

O ano vitícola de 2013 foi atípico, difícil e pouco abundante. Mas a Quinta Nova soube inverter um cenário que muitos antecipavam negro, aplicando essa colheita em vinhos de rara e excecional qualidade.

Atípica, sem dúvida, é característica da vindima de 2013 no Douro, com elevada precipitação no inverno até à primavera e um grande escaldão no verão, que acabou por se tornar muito curto. Há quem diga que se passou ao lado de uma vindima excecional. Mas não foi assim na Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo.

A colheita de 2013 mostra, pela primeira vez, o potencial do microclima da quinta, assente em 42 parcelas de socalcos, terraços e vinhas ao alto, expostas durante o mês de agosto a temperaturas entre os 48 e 50 graus durante vários dias seguidos, o que faz da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo um território quase pedagógico. Este 2013 espelha o ano vitícola na quinta, seco, austero e de rendimentos baixos (2800 quilos por hectare), ou seja, menos 35% do que a média da propriedade. Por outro lado, contrariamente ao que aconteceu na região, nunca choveu durante a vindima, que se iniciou a 7 de setembro com o corte das uvas brancas, a que se seguiram as uvas tintas, como a Tinta Amarela, a 13 de setembro, e terminando com o último corte de Tinto Cão, no dia 5 de outubro.

Uma vindima longa e difícil de trabalhar para se obter o ponto ótimo de maturação. O desafio é, de facto, conseguir vinhos equilibrados, mais marcados pela elegân-

cia e pela frescura da fruta. A enologia e a viticultura têm caminhado de mãos dadas, afinando as plantas e vindimando no período ótimo, para depois, na adega, se conseguir extrair das uvas as polpas mais finas e elegantes.

Independente de ser ou não um ano clássico, tornou-se realidade o que a Quinta defende: seriedade no lançamento da gama completa com três Grandes Reservas e um Vintage, com uma intencionalidade muito vincada em cada vinho, pois são todos muito diferentes.

DOIS ANOS A APURAR NOTAS DE PROVA MARCANTES

Se 2013 será para lembrar como um ano difícil na Região Demarcada do Douro, já os vinhos dessa colheita assinados pela Quinta Nova ficarão na memória pela capacidade de superação expressa no seu travo marcante. O primeiro exemplo disso é o Quinta Nova Reserva tinto 2013 (Tinta Roriz, Tinta Amarelo, Tinto Cão, Touriga Nacional e Vinha Velha). Estagiou 20 meses em barricas novas e de segundo ano de carvalho francês, e depois refletiu esse acondicionamento em notas de especiarias, tosta e bagas como a amora e o mirtilo. Concentrado, equilibrado e sedoso, de estrutura linear e grande precisão, denuncia ainda um elevado potencial de envelhecimento.

O Quinta Nova Grande Reserva Tinto 2013 (Vinhas Velhas e Touriga Nacional), estagiou 20 meses em carvalho das florestas de Centre, Allier e Vosges, e repousou ainda seis meses em cave, já engarrafado, para depois se apresentar ao mundo denso, sofisticado, de boca estreita robusta, grande potencial de maturação em garrafa.

Já o Quinta Nova Grande Reserva Refe-rencia 2013 (Vinhas Velhas e Tinta Roriz), passou pelo carvalho das florestas de Centre, Nevers e Jura, e repousou ainda seis meses já em vidro, antes de se libertar em boca como intenso e musculado. De impressionante densidade, tem uma textura firme e um final de prova muito longo e preciso, de grande persistência aromática e física. Depura-se ainda mais com o passar do tempo, pelo seu idêntico potencial de maturação em garrafa. Também o Mirabilis Grande Reserva Tinto 2013 resultou dessa colheita especial, mostra persistência aromática e grande potencial.

Finalmente, o Porto Vintage 2013, nascido de vinhedos antigos, tem uma identidade complexa, com notas de fruto preto macerado, alcaçuz e grafite. Ao palato revela um volume enorme e uma estrutura de raça profunda, explosiva, vigorosa e musculada; no final de boca, denuncia-se pleno de gravidade, num magnífico equilíbrio entre o álcool, o corpo e o açúcar.



DESTAQUE
CAVES SÃO JOÃO



Caves São João 95 Anos de História

> texto e fotografia **Marco Lourenço**

95 anos de história das Caves São João é de um vinho branco, “integral” – como nos aparece descrito logo no início de um contrarrótulo concebido pelo António Quintas – sem filtração e sem colagem, com a intervenção na adega a ser reduzida ao essencial.

Foi recentemente apresentado vinho comemorativo dos 95 anos de história das Caves São João, na Quinta do Poço do Lobo, Pocariça, em plena Bairrada, quinta adquirida nos anos 70 pelas Caves São João e onde a produção de vinhos brancos está enraizada no lugar e no tempo.

O vinho é 100% arinto, obtido a partir de uma seleção das melhores uvas desta casta que a Quinta do Poço do Lobo produz. Estagia em barricas novas de madeira por um período de nove meses, e será aconselhável deixá-lo em repouso por mais alguns anos, se conseguir. Não será fácil, pois ele está já muito tentador, com notas de citrinos e ligeira maçã verde, tem a madeira para já a comandar tudo mas muito bem integrada, com um tanino presente da maceração efectuada e ainda aquela acidez tão característica da casta Arinto, fina, longa, a dizer-nos que o conjunto irá evoluir muito bem no futuro.

Nas palavras de José Carvalheira, enólogo: “é um vinho feito para a mesa, estruturado,

poderoso, de uma vindima tardia mas de uvas com teor alcoólico reduzido”. Foram engarrafadas 1436 garrafas numa edição muito limitada e que terá um preço de venda ao público de 30€.

Voltamos à Quinta do Poço do Lobo, onde fomos tão cuidadosamente recebidos pelas pessoas à frente desta casa: Fátima Flores (proprietária e gerente), José Carvalheira (enólogo), Célia Alves (gerente), Manuel José Costa (proprietário e gerente) e ainda António Selas (responsável de viticultura), que nos leva até à vinha com Semillon onde nos é possível observar os bagos afectados pela botrytis, numa vindima tardia debaixo de um calor típico desta época do ano. “É uma aventura. Criar um vinho integral, contra as regras do que se faz hoje e de acordo com o modo de fazer de outros tempos”, diz-nos o enólogo, depois de uma apresentação onde Célia Alves nos fundamentava a escolha do tema da liberdade para esta edição de uma série de 10 vinhos que estão a ser lançados, todos os anos desde 1990 até

que as Caves São João completem os 100 Anos de história, em 2020. “Foi nos anos 70 que a empresa adquiriu a Quinta do Poço do Lobo. E foi a partir daí que houve também liberdade para produzir os seus próprios vinhos, liberdade na composição dos lotes e na elaboração dos vinhos”. Icónicos, acrescentaria eu. Dá um prazer imenso verificar a capacidade de envelhecimento da casta Arinto desta Quinta, como no caso do vinho Quinta do Poço do Lobo Arinto de 1995, com uma vivacidade e frescura impressionantes para um branco com 20 anos já.

Durante o almoço pudemos provar os: Quinta do Poço do Lobo rosé Baga e Pinot Noir, o 95 Anos de História branco integral de Arinto; Bom Caminho 2011, Baga, Merlot e Touriga Nacional; o Apartado 1 colheita tardia e, por fim, a Aguardente Velhíssima 1965.

Foi um belo dia numa casa com saber e muitos anos de História.

Muitos anos de vida!



Foz Torto Vinhos ao Ritmo da Natureza

> texto **Augusto Lopes** > fotografias **D. R.**

Foz Torto consolida projeto pela qualidade. Os vinhos Foz Torto definem-se ao ritmo da natureza.

Com tempo, cuidado nos pormenores e respeito pelo que o Douro tem de melhor para oferecer.

Abílio Tavares da Silva revela critério e ambição neste projeto vínico de “garagem”. A rudeza da sua quinta já talha o seu rosto, revelando ao mundo através do seu olhar a genuinidade que geralmente caracteriza um “vigneron”.

É a terceira edição dos vinhos Foz Torto. O produtor, Abílio Tavares da Silva, sabe que é preciso tempo para fazer a identidade de um vinho com marca. Que importam os pormenores. Não quer saltar etapas e permanece convicto na aposta pela qualidade e em mercados de nicho. Oriundos de uma pequena quinta do Douro, 14 hectares de vistas deslumbrantes sobre o rio, os vinhos Foz Torto incorporam este respeito pelo tempo e o lugar, acrescido do saber humano – a marca Foz Torto tem a assinatura de Sandra Tavares da Silva, enóloga de percurso reconhecido.

Na adega, igualmente o detalhe. A construção dos pequenos lagares de granito e arrefecidos está praticamente concluída e vai permitir vinificar quantidades reduzidas de uvas, de diferentes parcelas, e conhecer melhor a vinha Foz Torto. “É a forma correta de fazer as coisas”, responde Abílio Tavares da Silva.

Arraigado defensor dos produtos da época e genuínos, Abílio Tavares cultiva na quinta uma horta e um pomar aos quais ne-

nhum visitante fica indiferente, quer pelos sabores dos produtos, quer pela geometria colorida dos talhões de legumes. É a biodiversidade das vinhas do Douro no seu melhor exemplo, integradora ainda de oliveiras, das quais é colhida a azeitona do azeite Foz Torto, a lançar na primavera do próximo ano, cerca de mil garrafas de azeite extra virgem.

Situada na Região Demarcada do Douro, perto do Pinhão e na confluência dos rios Torto e Douro, a quinta tem 14 hectares e uma exposição privilegiada para a produção de vinhos, bem como paisagens deslumbrantes das vinhas em socalcos até ao rio, tão emblemáticas do Douro.

Seguindo um detalhado projeto de reconstrução, Abílio Tavares da Silva manteve três hectares de vinhas velhas plantadas em socalcos, com mais de 30 castas diferentes, e replantou cerca de 80 por cento da propriedade com castas tradicionais durienses (Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão e Tinta Barroca, entre outras).

As novas edições dos vinhos Foz Torto chegam agora no mercado, Foz Torto tinto 2013 (Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Francisca, Sousão, Barroca, Tinto Cão e Alicante Bouchet); Foz Torto Vinhas Velhas tinto 2013 (vinhas velhas com mais de 30 castas); e Foz Torto Vinhas Velhas branco 2014 (vinhas velhas, maioritariamente Códaga do Larinho e Rabigato, da propriedade adquirida em Porrais, Murça). Neste lançamento e sem desprimor para os supracitados, queria realçar o privilégio de degustar o Foz Torto Vinhas Velhas branco 2011. De cor amarelo-limão médio, revelou no nariz sutileza fumada, “gun powder”, baunilhas diluídas, com cítricos em fundo a conduzirem a minha memória olfactiva para as toranjas. Na boca acidez viva a refletir nariz, enriquecida por mineralidade xistosa. Excelente complexidade. Para beber já, mas com capacidade de envelhecimento. Para os felizardos que conseguirem encontrar no mercado, recomendo a compra (PVP recomendado: 22,00€).



EVENTO
CHRISTMAS WINE PARTY





Christmas Wine Party By Paixão pelo Vinho

> texto **Maria Helena Duarte** > fotografias **Sérgio Sacoto** (OnPhoto Agency)

A Christmas Wine Party realizou-se no dia 28 de novembro, no Hotel do Sado Business & Nature, em Setúbal. Este é o evento solidário anual, realizado pela revista Paixão pelo Vinho, com o apoio da Purple ME e do Hotel do Sado, bem como do Município de Setúbal e da Casa da Baía, com a finalidade de promover os melhores vinhos de Portugal, ajudando uma causa justa: ajudar a comprar equipamentos e a dar mais qualidade de vida às pessoas doentes, através da Liga dos Amigos

do Hospital São Bernardo, em Setúbal. Com a presença dos produtores foi mais fácil esclarecer dúvidas e ficar a conhecer melhor cada vinho. E foram muitos os vinhos em prova, entre vinhos tranquilos, espumantes e vinhos generosos de todas as regiões de Portugal, não esquecendo o Moscatel de Setúbal. Estiveram presentes os seguintes produtores: da região Península de Setúbal – Casa Ermelinda Freitas, A Serenada, Quinta da Serralheira, Adega Camolas e Sivipa; da região dos Vinhos

Verdes – Vinhos Norte; do Douro – Quinta do Cume; do Dão – Casa de São Matias, Quinta de Cabriz e Quinta de Lemos; do Tejo – Casa Cadaval; de Lisboa – Quinta do Monte d'Oiro; do Alentejo – Herdade Monte da Cal, Roquevale, JJMR – Morais Rocha, Quinta da Plansel e Fita Preta. Foi uma festa cheia de pessoas felizes, unidas num brinde solidário, que promete ficar na memória de todos quantos participaram e ajudaram, seguindo o lema: um vinho por uma causa.



EVENTO
AROMAS & SABORES 2015





Aromas & Sabores 2015 Casino Figueira

> texto **Paulo Pimenta e Maria Helena Duarte** > fotografia **Voyeur Arts & Video**

Uma vez mais o Casino Figueira dedicou novembro ao mundo dos vinhos e dos sabores. Foram cinco as ações desenvolvidas, todas um sucesso.

Destacamos o primeiro workshop que se realizou no dia 5 de novembro: "Descoberta do Terroir Douro Superior", organizado pelo grupo Cegos por Provas e conduzido pelo prof. Virgílio Loureiro, que apresentou primeiramente uma comunicação intitulada "Terroir, um conceito maltratado e Vinhos D. Graça, um desafio para qualquer enólogo!". Seguiu-se a prova de vinhos, todos da Vinilourenço (Douro) que apoiou a iniciativa, três brancos Viosinho implantados em diferentes cotas, três Touriga Na-

cional (também de diferentes cotas), dois Tinto Cão (de distintos anos de colheita) e Mau Feitio Branco 2013 e o Mau Feitio Tinto 2011.

Seguiu-se, a 12 de novembro, a apresentação e prova dos vinhos, queijos e compotas Casa da Ínsua, da região do Dão, José Matias foi o anfitrião. No dia 19 a região do Tejo esteve em destaque. O enólogo Pedro Gil apresenta as novas colheitas Briedão, Adega do Cartaxo, perfeitamente harmonizadas com os enchidos de Quiaios – Cevadas. Casa cheia de novo em 26 de novembro. Desta feita o workshop "Eu fiz o meu vinho" apresentado pelo enólogo António Maçanita. Esta iniciativa teve o apoio

da FitaPreta Vinhos, da Verallia Portugal e da Consusell.

Por fim, um saboroso jantar vínico que contou com alguns dos melhores vinhos, premiados no Concurso Nacional de Vinhos 2015: Ataíde Semedo Millésime Bruto 2013 – Melhor Espumante; Herdade do Esporão Verdelho 2014 – Melhor Varietal/Melhor Vinho 2015; Marquês de Marialva Arinto Grande Reserva 2012 – Grande Ouro; Paço dos Cunhas de Santar Vinha do Contador Tinto 2009 – Grande Ouro; e Bacalhôa Moscatel Roxo Superior 2002 – Melhor Fortificado. Todos os eventos tiveram o apoio da Revista Paixão pelo Vinho e da Iguarias Sábias – Catering.



JOÃO PEDRO CARVALHO

A CONVERSA DO “MELHOR DO MUNDO” É UMA TRETA...

> texto **João Pedro Carvalho**
COPO DE 3
<http://copod3.blogspot.pt/>

Nas últimas semanas temos assistido a um total regabofe no que ao vinho nacional diz respeito, para se ficar a par do assunto basta consultar qualquer uma das últimas “notícias” sobre os vinhos nacionais onde a designação “Melhor do Mundo” ecoa de braço dado com “Vinho Português”. Um efeito que associo à época em que surgem os cogumelos e que por sinal só devem ser apanhados por especialistas no assunto. São essas mesmas trompetas da morte que se fazem ecoar um pouco por todos os cantos, dando a boa nova sobre tudo o que é classificação em concurso, tabela ou lista. Tudo lhes serve, aos que escrevem, para colocar os vinhos com o afamado selo de Melhor do Mundo. Senão vejamos, se o vinho for o eleito do Concurso seja lá qual for (concurso que se preze tem no nome a palavra “Mundial do” não sei das quantas) é de caras o dito “Melhor do Mundo”, caso não vença e fique a uns trinta lugares do pódio passa a ser o Melhor Vinho Português do Mundo que na prática vai dar ao mesmo e o consumidor “come” na mesma. Caso isso ainda não seja suficiente, invoca-se a derradeira cartada, o título de o melhor vinho mais barato do Mundo.

O vinho de Portugal não precisa disto, não necessita destas alarvidades que em vez de ajudarem só prejudicam, mas novamente repito que o consumidor é quem perde sempre nestes súbitos delírios e falta de noção de quem escreve. Na verdade nunca se teve acesso a vinho de tanta qualidade em Portugal como nos dias de hoje. É uma realidade que os nossos vinhos a cada colheita que passa se afirmam cada vez mais e melhor fora de portas. Com os consumidores cada vez mais engolidos pela globalização, o Mundo do Vinho olha para Portugal como uma tábua de salvação no que ao factor diferenciador diz respeito. O resto é algo que todos já sabemos e deveríamos estar orgulhosos, Portugal afirma-se com vinhos de excelência em todos os campos, sejam brancos, tintos e rosados. Mas também nos fortificados onde somos o berço, e aqui sim,

Nunca se teve acesso
a vinho de tanta qualidade
em Portugal como
nos dias de hoje.

dizer que somos os Melhores do Mundo com Moscatel de Setúbal, Vinho da Madeira e Vinho do Porto. Mas se nos vinhos mais recentes já damos cartas e as prestações dentro e fora de portas são de facto notáveis, no campo dos vinhos adultos, os chamados vinhos velhos, somos capazes de surpreender o mais experiente enófilo internacional. Numa postura que deveria ser séria face ao historial e realidade daquilo que fomos e somos, deveríamos dispensar todo este circo que é a maneira como que na natural satisfação pelo feito, se dá a conhecer o mesmo.

E saltitando de nenúfar em nenúfar, lá vamos todos nós sorrindo e cantando uma e outra vez ao som da mesma ladainha que já se torna repetitiva e direi, cansativa. Não é culpa do consumidor nem será culpa do produtor, que muitas vezes já tendo o vinho quase todo vendido apenas fica a apreciar a onda especulativa a trabalhar nas garrafeiras, os únicos que lucram com tudo isto. O consumidor é a única peça deste jogo que nunca ganha, mesmo com a situação supostamente a seu favor uma vez que os vinhos em causa tiveram o mérito de se destacar no meio de tantos outros. E sem se ter direito a passar pela casa Partida, o consumidor é literalmente enganado quando lhe passam a cobrar duas, três, ou quatro vezes mais o preço do vinho, por vezes basta ir depois da hora de almoço quando se viu a notícia na TV e por artes mágicas, o vinho subiu de preço e passou a ter na prateleira um papelinho a dizer Melhor Vinho do Mundo. Tudo isto se passa sem ficar minimamente esclarecido, apenas fica a informação que o vinho que se levou para casa e pelo qual pagou mais três vezes do que custaria em condições normais é o Melhor do Mundo em qualquer coisa.

PROVA REGULAR

as nossas escolhas

Branco, rosado, tinto,
tranquilo ou generoso, espumante...

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

€ 35,00

FORAL DE CANTANHEDE GOLD EDITION

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2009

BAIRRADA 14,5% vol.

ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

CASTAS
BAGA

COR
Granada intenso, denso.

AROMA
Fantástico, envolvente; vai crescendo no copo, surgem os frutos maduros, vermelhos e pretos, depois os tostados, cacau, especiarias; rico.

SABOR
Taninos potentes mas aveludados, frescura muito bem posicionada a garantir longevidade, balsâmico, com boa fruta, nuances florais, madeira bem integrada, expressivo, deixa um final prolongado e cativante.

ADEGA COOPERATIVA DE CANTANHEDE, CRL
T. +351 231 419 540
F. +351 231 420 768
geral@cantanhede.com
WWW.CANTANHEDE.COM
www.facebook.com/adega.decantanhede


18

PAI CHÃO

REG TINTO RESERVA 2011

€ 34,90 ALENTEJO 15% vol.

ENÓLOGO
RUI REGUINGA, CARLOS RODRIGUES.

CASTAS ALCANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL.

COR Granada definido, limpo.

AROMA Exuberante; intenso em notas de frutos pretos e de bagas do bosque, como mirtilos, amoras, cassis, especiarias, tostados; rico.

SABOR Bela estrutura, muito equilibrado, taninos potentes mas macios, frescura em grande plano, bom para beber desde já, mas promissor de longa vida, termina persistente.

ADEGA MAYOR
T. +351 268 699 440


18

100 HECTARES COLLECTION

DOC TINTO 2013

€ 18,08 DOURO 15% vol.

ENÓLOGO
FRANCISCO MONTENEGRO

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, SOUSÃO.

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Exuberante, cheio de potencial. Intenso em notas de frutos vermelhos maduros, compota de morangos, geleia, cerejas carnudas, nuances de frutos do bosque, de baga, madeira de qualidade bem integrada.

SABOR Rico, encorpado, envolvente, tem taninos firmes mas aveludados, frescura excelente, fruta em harmonia com as notas tostadas e de especiarias finas, deixa um final persistente e promissor.

100 HECTARES

T. +351 254 313 593
comercial100hectares@gmail.com
Facebook: 100 HECTARES


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



18 QUINTA DE PANCAS

REG TINTO GRANDE RESERVA 2012

€ 17,90 LISBOA 15% vol.

ENÓLOGO
FREDERICO VILAR GOMES

CASTAS ALCANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL.

COR Rubi com intensos tons violeta, limpo.

AROMA Exuberante; intenso em notas de frutos silvestres, ligeiro floral, tosta suave, balsâmico, complexo.

SABOR Envolvente, com evidentes notas especiadas, taninos firmes mas macios, bela frescura, final prolongado e sedutor. Se conseguir guarde-o por mais alguns anos.

COMPANHIA DAS QUINTAS
T. +351 219 687 380



17,5 GARRAFEIRA DOS SÓCIOS

DOC TINTO 2011

€ 17,99 ALENTEJO 14,5% vol.

ENÓLOGO
RUI VELADAS

CASTAS ALCANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL.

COR Rubi carregado, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos pretos bem maduros, toque de especiarias aliadas a biscoito e chocolate.

SABOR Envolvente, tem bom corpo e volume, acidez em bom plano a conferir complexidade, taninos macios, deixa um final persistente.

CARMIM
T. +351 266 508 200



17,5 CASA DA PASSARELLA ABANICO

DOC TINTO RESERVA 2011

€ 8,00 DÃO 13,8% vol.

ENÓLOGO
PAULO NUNES

CASTAS TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO.

COR Rubi intenso, denso.

AROMA Elegante, com cativantes notas florais, fruta madura, compota de morangos, geleia, tostados suaves.

SABOR Com bom corpo e volume, equilibrado, bons taninos, boa frescura, mantém o perfil, crescem notas especiadas e madeira suave bem integrada, termina prolongado.

CASA DA PASSARELLA
T. +351 238 486 312



18 VELHOS BARDOS

DOC TINTO RESERVA 2013

€ 68,00 DOURO 14,5% vol.

ENÓLOGO
JAIME COSTA

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA SOUSÃO.

COR Granada, limpo.

AROMA Distinto; a precisar de algum tempo para mostrar todo o esplendor de aromas, notas frutadas, compota, flores, algum vegetal, especiarias, tostados...

SABOR Ainda a crescer dentro da garrafa; taninos poderosos, toque de couro a complexar, frescura impressionante, encorpado, deixa um final de boca muito 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



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

CURVOS

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO

€ 19,80

VINHO VERDE

12% vol.



ENÓLOGO
ANTÓNIO SOUSA

CASTAS
ARINTO, AVESSO.

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

AROMA Harmonioso, intensamente frutado, notas de frutos de polpa branca, suave citrino, chá verde, harmonioso.

SABOR Perfeito para a mesa, com comida requintada, tem uma frescura assinalável, mantém o perfil frutado, musse envolvente, deixa um final prolongado e apelativo.

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



17,5

H. O. HORTA OSÓRIO

DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2012

€ 34,00

DOURO

14% vol.



ENÓLOGO
JOÃO BRITO E CUNHA

CASTAS VINHAS VELHAS

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Poderoso, com intensas notas de frutos maduros, tostados e especiarias.

SABOR Balsâmico, com excelente frescura, taninos vigorosos mas a arredondar, boa estrutura, madeira bem integrada, termina persistente.

CASA AGRIC. HORTA OSÓRIO
T. +351 213 715 870



17,5

MARQUÊS DE MARIALVA

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2010

€ 15,00

BAIRRADA

14% vol.



ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

CASTAS BAGA, TOURIGA NACIONAL.

COR Granada carregado, limpo.

AROMA Distinto; intenso em notas de frutos silvestres, de baga, maduros, aliados a flores do campo, violetas e elegantes tostados.

SABOR Tem bom corpo e volume, frescura correta taninos envolventes, mantém o perfil aromático, termina prolongado.

ADEGA DE CANTANHEDE
T. +351 231 419 540



17,5

2 TINTOS

REG TINTO 2013

€ 48,00

ALENTEJO

15% vol.



ENÓLOGO
RUI REGUINGA

CASTAS PETIT VERDOT, ALICANTE BOUSCHET.

COR Rubi carregado, limpo.

AROMA Interessante, distinto; com belas notas frutadas, compota de frutos pretos e vermelhos, tostados e especiarias.

SABOR Mantém o perfil frutado intenso, encorpado e envolvente, cheio de potencial, bons taninos, frescura em grande plano, para desfrutar em pleno. Termina prolongado.

LIMA MAYER & COMPANHIA
T. +351 964 053 243



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

ANTÓNIO AVILLEZ

DOC MOSCATEL ROXO RESERVA 2008

€ 25,00

SETÚBAL

18,5% vol.


ENÓLOGO
ANTÓNIO FRANCISCO AVILLEZ
CASTAS
MOSCATEL ROXO
COR Topázio, limpo.

AROMA Rico, envolvente; destaque para a intensa presença de notas de frutos secos, figos pingo de mel em passa, melaço de cana-de-açúcar.

SABOR Guloso, gordo e untuoso, a frescura a equilibrar a doçura, mantém o perfil aromático, notas de figo em destaque, muito bom, termina persistente.

ANTÓNIO FRANCISCO AVILLEZ,
SOCIEDADE AGRÍCOLA LDA.

soc.agricola@mail.telepac.pt

T. +351 919 861 333

Adega: Vendas de Azeitão



17,5

MARQUÊS DE MARIALVA

DOC BRANCO RESERVA 2014

€ 6,00

BAIRRADA

13% vol.


ENÓLOGO
OSVALDO AMADO
CASTAS ARINTO
COR Amarelo citrino com ligeiros tons esverdeados, limpo.

AROMA Sedutor; frutado, com notas predominantes a frutos de pomar, com polpa branca, frutos citrinos, tosta suave e complexante.

SABOR Frutado, com bom corpo e volume, frescura cativante, perfil gastronómico, deixa um final persistente.

ADEGA DE CANTANHEDE

T. +351 231 419 540



17,5

€ 17,50

MARQUÊS DE MARIALVA

DOC ESPUMANTE BRANCO CUVÉE EXTRA BRUTO 2010


BAIRRADA

12,5% vol.

ENÓLOGO
OSVALDO AMADO
CASTAS
ARINTO, BAGA.
COR

Citrino com reflexos dourados, cristalino, com bolha muito fina e cordão persistente.

AROMA

Elegante, distinto; com predominantes notas frutadas, citrinos, frutos secos, suave floral, torradas.

SABOR

Envolvente, com excelente musse, frescura em destaque a tornar o conjunto mais atrativo, frutado, termina muito persistente e sedutor.

ADEGA DE CANTANHEDE

T. +351 231 419 540

F. +351 231 420 768

geral@cantanhede.com

WWW.CANTANHEDE.COM

www.facebook.com/adega.decantanhede



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	CASA CADAVAL TUISCA
	DOP ESPUMANTE BLANC DE NOIR BRUTO 2013
€ 18,99	TEJO 13% vol.
	ENÓLOGO DAVID FERREIRA
	CASTAS PINOT NOIR
COR	Amarelo citrino claro, límpido, com bolha fina e persistente.
AROMA	Elegante, harmonioso; mostra predominantes notas de frutos citrinos envolvidos em fermentos e especiarias.
SABOR	Frutado intenso, com bela frescura, musse envolvente, deixa um final persistente e sedutor.
	CASA CADAVAL T. +351 243 588 040



17,3	MONSARAZ
	DOC TINTO RESERVA 2013
€ 3,99	ALENTEJO 15% vol.
	ENÓLOGO RUI VELADAS
	CASTAS ALCANTE BOUSCHET, TRINCADEIRA, TOURIGA NACIONAL.
COR	Granada, limpo.
AROMA	Intenso em notas de frutos pretos maduros e compotados, tostados e especiarias.
SABOR	Tem bom corpo e volume, mantém a fruta, com destaque para notas de amoras, mirtilos e ameixas, madeira integrada, final persistente.
	CARMIM T. +351 266 508 200



17,3	CAV
	DOP TINTO 2008
€ 10,20	DÃO 13,5% vol.
	ENÓLOGO PEDRO PEREIRA
	CASTAS RUFETE, ALFROCHEIRO, JAEN, TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL.
COR	Rubi com ligeiros reflexos acastanhados, limpo.
AROMA	Mostra boa evolução, com destaque para as notas de pinho, caruma, especiarias, frutos secos, vai crescendo no copo.
SABOR	Complexo, tem bom corpo e volume, taninos macios, frescura perfeita, bom para consumir já com prazer, termina persistente.
	SEACAMPO T. +351 238 481 180



17,5	VASQUES DE CARVALHO
	DOC PORTO VINTAGE 2013
€ 70,00	DOURO 20,5% vol.
	ENÓLOGO JAIME COSTA
	CASTAS S/INF
COR	Rubi carregado, limpo.
AROMA	Elegante, jovem, fresco; com grande concentração aromática, especialmente frutado e especiado.
SABOR	Encorpado, envolvente, com taninos redondos mas firmes, frescura a conferir mais complexidade ao conjunto, tostados bem envolvidos com a fruta, vai crescer ainda mais em garrafa, caso não o queira beber desde já. Termina muito 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



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



MARQUÊS DE MARIALVA

MESTRES EM ESPUMANTES



FESTAS FELIZES MERECEM ESPUMANTES PREMIADOS



17,3

€ 12,50

**SEXY CUVÉE
EXPLOSION D'AMOUR**

REG TINTO GRANDE RESERVA 2013

ALENTEJO 15% vol.

**ENÓLOGO
ANTÓNIO MAÇANITA**

**CASTAS
TOURIGA NACIONAL, CABERNET
SAUVIGNON.**

COR
Rubi com reflexos violáceos, limpo.

AROMA
Rico mas a precisar de tempo para crescer no copo; mostra notas frutadas, florais, toque vegetal, tosta suave, especiarias.

SABOR
Poderoso, com excelente estrutura a prometer evolução, taninos firmes, frescura perfeita, madeira de grande qualidade, equilibrado, deixa um final de boca persistente.

FITA PRETA VINHOS
T. +351 213 147 297
F. +351 918 051 326
info@fitapreta.com
www.facebook.com/FitaPretaVinhos
www.sexywines.pt



17,3 DESCONHECIDO

DOC TINTO 2013

€ 9,20 DOURO 13,5% vol.

**ENÓLOGO
LISETE OSÓRIO, ANTÓNIO SOUSA.**

**CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA
FRANCA, SOUSÃO.**

COR Rubi carregado, limpo.

AROMA Frutado intenso, com cativantes notas de frutos do bosque e silvestres maduros aliados a flores do monte e violetas, tostados suaves e baunilha.

SABOR Tem boa estrutura, encorpado, com taninos macios, frescura sedutora a contribuir para um final de boca persistente.

ANTÓNIO OSÓRIO / OSÓRIO WINES
T. +351 916 320 882



17,3

PEGOS CLAROS

DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2012

€ 16,00 PALMELA 14% vol.

**ENÓLOGO
BERNARDO CABRAL**

CASTAS CASTELÃO

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



17,3

**VALE BARQUEIROS
EDIÇÃO LIMITADA**

REG TINTO GARRAFEIRA 2008

ALENTEJO 14,5% vol.

**ENÓLOGO
JOACHIM ROQUE**

**CASTAS
CABERNET SAUVIGNON, ALCANTE
BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL.**

COR
Granada, aspecto límpido.

AROMA
Muito interessante; cativa pelas notas frutadas a sugerir compota de amoras, mirtilos, ameixa, ligeira baunilha e especiarias finas.

SABOR
Elegante e envolvente, tem taninos macios mas firmes, frescura viva e complexante, a madeira bem integrada com a fruta, bom corpo e volume, termina persistente e promissor de maior longevidade.

**SOCIEDADE AGRÍCOLA
HERDADE DE VALE BARQUEIROS, S.A.**
T. +351 228 341 017
F. +351 228 324 227
geral@valebarqueiros.pt
T. +351 245 636 126
www.valebarqueiros.pt
www.facebook.com/herdadevalebarqueiros

BEBER JÁ **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



17,3 ROQUETTE & CAZES

DOC TINTO 2012

€ 18,50 DOURO 14,5% vol.



ENÓLOGO
DANIEL LLOSE, MANUEL LOBO

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA.

COR Violeta, aspecto límpido.

AROMA Perfumado e complexo, com cativantes notas de frutos maduros, com destaque para os frutos silvestres e de baga, bouquet floral, tostados suaves e especiarias.

SABOR Frutado, intenso, encorpado e envolvente, tem bons taninos, acidez correta, estrutura muito equilibrada, taninos ainda com garra mas amaciados a prometer longevidade. Termina persistente.

ROQUETTE & CAZES

T. +351 226 105 493

F. +351 226 151 243

info@roquettecazes.com

www.facebook.com/roquettecazes

www.roquettecazes.com/contactos-roquette-cazes

Distribuído em Portugal por: DIRECT WINE

www.directwine.pt

info@directwine.pt



17,2

€ 9,00

PRIMAVERA PREMIUM

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2013



BAIRRADA 12,5% vol.

ENÓLOGO
ANTERO SILVANO

CASTAS
BAGA, ARINTO.

COR

Amarelo citrino, cristalino, com bolha fina e cordão persistente.

AROMA

Cativante, intenso; destaque para as notas de frutos secos de casca rija, frutos de polpa branca maduros e cascas cristalizadas.

SABOR

Musse cremosa, frescura cativante, mantém o perfil frutado, mais complexo, rico e persistente, em particular no final de boca. excelente para acompanhar gastronomia requintada.

CAVES PRIMAVERA

T. +351 234 660 660

cavesprimavera@cavesprimavera.pt

www.cavesprimavera.pt

www.facebook.com/CavesPrimavera

www.instagram.com/cavesprimavera



17 RESERVA DO COMENDADOR

REG TINTO 2011

€ 19,90 ALENTEJO 14,5% vol.



ENÓLOGO
RUI REGUINGA, CARLOS RODRIGUES.

CASTAS ALENTEJO Bouschet, SYRAH, TOURIGA NACIONAL.

COR Granada intenso, limpo.

AROMA Nobre e distinto; com notas frutadas em destaque, a sugerir frutos pretos, ameixas, mirtilos, cerejas, amoras, tosta suave.

SABOR Bela estrutura, com taninos firmes mas redondos, frescura em grande plano a conferir complexidade, madeira bem integrada, notas do estágio, encorpado, deixa um final persistente.

ADEGA MAYOR

T. +351 268 699 440



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 DOM PONCIANO

DOC BRANCO 2014

€ 8,90 VINHO VERDE 12,5% vol.



ENÓLOGO
JOSÉ ANTÓNIO LOURENÇO

CASTAS
ALVARINHO

COR Amarelo claro, cristalino.

AROMA Elegante, envolvente; com predominantes notas frutadas, destaque para os frutos tropicais, chá verde, flores brancas.

SABOR Com bom corpo e volume, bela frescura, frutado cativante, perfeito para acompanhar pratos requintados de sabores suaves, deixa um final de boca persistente e harmonioso.

RE VINHOS E DERIVADOS
DOM PONCIANO

T. +351 229 475 648

geral@domponciano.com

www.domponciano.com

www.facebook.com/DomPoncianoAlvarinho



17 MORGADO DE SANTA CATHERINA

DOC BRANCO RESERVA 2013

€ 9,60 BUCELAS 14% vol.



ENÓLOGOS
MANUEL PIRES DA SILVA, MANUEL VIEIRA,
MARIA GODINHO.

CASTAS ARINTO

COR Amarelo citrino, cristalino.

AROMA Fresco, cativante, com notas intensas a frutos de pomar maduros, compota de maçã, casca de frutos citrinos, tostados.

SABOR A madeira muito subtil a bem integrada, a deixar notas de baunilha em harmonia com fruta e especiarias finas, bela acidez, boa estrutura, deixa um final persistente.

WINE VENTURES

T. +351 219 687 023



17 CASA DA PASSARELLA ENXERTIA

DOC TINTO 2011

€ 12,00 DÃO 13,5% vol.



ENÓLOGO
PAULO NUNES

CASTAS ALFROCHEIRO

COR Rubi concentrado, denso.

AROMA Atrativo; intenso em notas de frutos maduros, com destaque para os frutos vermelhos e de baga, pinho, especiarias.

SABOR Tem boa estrutura, frescura correta aliada a taninos macios, frutado, mais intenso em notas de pimenta e vegetais, deixa um final prolongado.

CASA DA PASSARELLA

T. +351 238 486 312



17 VALLE PRADINHOS

REG TINTO RESERVA 2011

€ 9,99 TRANSMONTANO 14% vol.



ENÓLOGO
RUI CUNHA

CASTAS TINTA AMARELA, CABERNET
SAUVIGNON, TOURIGA NACIONAL.

COR Rubi intenso com ligeiros tons violáceos, limpo.

AROMA Harmonioso, distinto; frutado, com destaque para as notas de frutos silvestres e de baga, frutos do bosque, compotados, baunilha.

SABOR Bom corpo e volume, madeira bem integrada, frutado, especiado, com ligeiras notas florais, tem taninos macios e frescura correta, termina prolongado.

MARIA ANTÓNIA P. A. MASCARENHAS

T. +351 229 352 237



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 VT'08

DOC BRANCO RESERVA 2013

€ 21,50 DOURO 14% vol.

ENÓLOGO
S/INF

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA
FRANCA, TINTO CÃO, VINHAS VELHAS.

COR Intensa, limpo.

AROMA Cativantes notas frutadas, compota, ligeiro
floral a conferir elegância ao conjunto,
tostados suaves.

SABOR Com excelente corpo e volume, taninos
aveludados, frescura correta, perfeito para
beber agora e dele tirar todo o prazer,
termina persistente.

QUINTA DO SAGRADO
T. +351 222 004 867



17 QUINTA DO CARDO

DOC TINTO RESERVA 2012

€ 12,90 BEIRA INTERIOR 13,5% vol.

ENÓLOGO
FREDERICO VILAR GOMES

CASTAS TOURIGA NACIONAL

COR Rubi carregado, limpo.

AROMA Complexo, distinto; assinaláveis notas
florais a sugerir violetas, suave vegetal,
tosta subtil, cacau, cedro.

SABOR A madeira mais evidente, sem prejudicar o
conjunto, taninos macios, acidez a conferir
estrutura, resinas, pinho, vai crescendo
no copo, se conseguir pode guardar mais
algum tempo. Termina persistente.

AGROCARDO
COMPANHIA DAS QUINTAS
T. +351 219 687 380



17 HERDADE MONTE DA CAL SATURNINO

REG TINTO GRANDE RESERVA 2011

€ 15,00 ALENTEJO 14,5% vol.

ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

CASTAS ARAGONEZ TOURIGA NACIONAL,
ALICANTE BOUSCHET.

COR Rubi carregado, limpo.

AROMA Distinto; intensamente frutado, fruta
madura, tostados e notas resultantes do
estágio em madeira de grande qualidade.

SABOR Bom corpo e volume, taninos firmes mas
macios, frescura a conferir complexidade
ao conjunto e potencial de guarda, termina
prolongado e apelativo.

GLOBAL WINES
T. +351 232 960 140



17 D'EÇA

DOC TINTO RESERVA 2011

€ 12,50 DOURO 14,5% vol.

ENÓLOGO
DANIEL FRAGA GOMES

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, TINTO CÃO.

COR Rubi carregado, limpo.

AROMA Elegante; predominantemente frutado, com destaque
para as notas de frutos vermelhos compotados,
tostados, especiarias e nuances de fumados.

SABOR Tem boa estrutura e equilíbrio, mantém o perfil
aromático, a madeira muito bem integradas com a
fruta, notas de torrefação, taninos firmes mas macios,
frescura correta, termina persistente e promissor de
grande longevidade.

JOÃO CARLOS M. C. A. D'EÇA DE SOUSA

Quinta Nossa Senhora do Loreto

5060-328 Sabrosa . Portugal

T. +351 917 250 980

T. +351 967 008 892

decawine@decawine.com

www.decawine.com

Facebook: Decawine



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



17,3

€ 12,50

ROSÉ DA FITAPRETA

REG ROSÉ NON MILLÉSIMÉ



ALENTEJO 12,5% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO MAÇANITA

CASTAS
CASTELÃO, TRINCADEIRA, ARAGONEZ.

COR
Rosado com reflexos salmonados, brilhante.

AROMA
Cativante, revela notas de frutos frescos, com destaque para morangos silvestres, cerejas vermelhas.

SABOR
Tem bom corpo e volume, frescura perfeita, simples mas distinto, frutado, deixa um final de boca persistente e sedutor.

FITA PRETA VINHOS
T. +351 213 147 297
F. +351 918 051 326
info@fitapreta.com
www.facebook.com/FitaPretaVinhos
http://www.fitapreta.com



17 TAPADA DE COELHOEIRO

REG BRANCO 2014

€ 11,12 ALENTEJO 14,5% vol.



ENÓLOGO
ANTÓNIO SARAMAGO

CASTAS **CHARDONNAY**

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Elegante; intenso em notas frutadas, com destaque para frutos tropicais maduros e frutos de pomar, nuances de frutos secos.

SABOR Envolvente, cativante, tem bom corpo e volume, notas meladas, fruta madura, macio, com boa frescura, termina persistente.

HERDADE DOS COELHOEIRO
T. +351 266 470 000



17 COVELA

REG BRANCO RESERVA 2013

€ 29,99 MINHO 13% vol.



ENÓLOGO
RUI CUNHA

CASTAS **AVESSO, CHARDONNAY.**

COR Amarelo palha com ligeiros tons dourados, límpido.

AROMA Intenso em notas frutas, com destaque para tropicais maduros, como abacaxi, nuances florais a conferir elegância ao conjunto envolvido em notas tostadas.

SABOR Tem bom corpo e volume, mantém o perfil floral e frutado, com frescura cativante, equilibrado, termina persistente.

LIMA SMITH
T. +351 254 886 298



17 CASA DO CAPITÃO-MOR

DOC BRANCO 2014

€ 7,40 VINHO VERDE 12,5% vol.



ENÓLOGO
RUI REGUINGA

CASTAS **ALVARINHO**

COR Citrino, brilhante.

AROMA Intenso em notas frutadas, com destaque para frutos citrinos, toque tropical, flores, amêndoas doces, e vai crescendo enquanto permanece no copo.

SABOR Envolvente, tem bom corpo e volume, mantém o perfil frutado, é fresco, harmonioso, termina persistente e sedutor.

QUINTA DE PAÇOS
T. +351 968 018 145



17 MARQUÊS DE MARIALVA SINGULAR

DOC VINHO LICOROSO 2011

€ 13,00 BAIRRADA 19,5% vol.



ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

CASTAS **BAGA, TOURIGA NACIONAL E TINTA RORIZ**

COR Rubi carregado, limpo.

AROMA Intenso, jovem, frutado, com evidentes notas de frutos preto compotados, suave especiaria.

SABOR Guloso, envolvente, muito equilibrado, com a frescura a equilibrar a doçura, termina persistente e frutado.

ADEGA DE CANTANHEDE
T. +351 231 419 540



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 FRAGULHO

DOC MOSCATEL RESERVA 2010

€ 8,90 DOURO 19% vol.



ENÓLOGO
JOSÉ MORAIS, DANIEL COSTA, BRUNO VALENTE.

CASTAS MOSCATEL

COR Âmbar com reflexos dourados, brilhante.

AROMA Intenso, predominante em notas de cascas de frutos de citrinos cristalizados, frutos secos, especialmente figo.

SABOR Untuoso, encorpado, com notas meladas, a frescura a equilibrar a doçura, deixa um final muito persistente.

CASA DOS LAGARES
T. +351 259 688 047



17 CÔTO DE MAMOELAS

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO SUPER RESERVA 2012

€ 14,00 VINHO VERDE 13% vol.



ENÓLOGO
ABEL CODESSO

CASTAS ALVARINHO

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

AROMA Intenso em notas de cascas de limão e laranja, tostados, e verniz, distinto e complexo.

SABOR Muito frutado, com frescura cativante, bom corpo e volume, estrutura equilibrada, deixa um final longo e harmonioso.

PROVAM
T. +351 251 534 207



17 QUINTA DO ROL

REG ESPUMANTE ROSÉ EXTRA BRUTO RESERVA 2009

€ 12,95 LISBOA 13% vol.



ENÓLOGOS
JOÃO RIBEIRO CORRÊA, NUNO MARTINS DA SILVA.

CASTAS PINOT NOIR

COR Rosado suave e cativante, brilhante, bolha fina e persistente.

AROMA Harmonioso, distinto, intensamente frutado, com notas de frutos vermelhos e cerejas, nuances florais.

SABOR Com musse envolvente, frescura viva e atrativa, frutado, deixa um final persistente e cheio de finesse.

QUINTA DO ROL
T. +351 261 437 484



16,8 HERDADE DAS BARRAS

REG TINTO 2008

€ 12,00 ALENTEJO 15% vol.



ENÓLOGO
FILIPE SEVINATE PINTO, BERNARDO CABRAL.

CASTAS ALICANTE BOUSCHET, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON.

COR Granada intenso, limpo.

AROMA Intenso em notas de folha de tabaco, chá preto, tostados, fruta madura e especiarias finas.

SABOR Bom corpo e volume, taninos redondos, boa acidez, mantém o perfil aromático, termina prolongado.

SAPOA
T. +351 284 475 227



17 CHAMPAGNE BARBIER-ROZE

CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE

€ 42,50 CHAMPAGNE 12% vol.



ENÓLOGO
S/INF

CASTAS CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER.

COR Amarelo palha, brilhante, com bolha muito fina e cordão persistente.

AROMA Elegante; intenso em notas frutadas, destaque para frutos de polpa branca maduros, compota de maçã, pera, e frutos secos, avelãs.

SABOR Harmonioso, cascas de citrinos cristalizadas, complexo, notas de pastelaria fina, grão torrados, final persistente.

CHAMPAGNE BARBIER-ROZE
T. +351 965 155 458



17 TIAGO CABAÇO

REG TINTO 2012

€ 9,99 ALENTEJO 14,5% vol.



ENÓLOGO
SUSANA ESTEBAN

CASTAS ALICANTE BOUSCHET

COR Rubi carregado, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, com destaque para geleia de frutos vermelhos, tosta suave.

SABOR Bom corpo e volume, taninos macios, frescura cativante, madeira suave e bem integrada, fruta em evidência, deixa um final persistente.

TIAGO CABAÇO WINES
T. +351 268 323 233



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



16,8

QUINTA DOS LAGARES

DOC TINTO RESERVA 2011

€ 13,30 DOURO 15% vol.



ENÓLOGOS
LUÍS LEOCÁDIO, JOÃO PISSARRA.

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

COR Rubi com tons violáceos, limpo.

AROMA Cativante, predominante em notas resultantes do estágio em madeira, tosta, chocolate, especiarias, fruta madura e bouquet floral e conferir elegância ao conjunto.

SABOR Envolvente, tem bom corpo e volume, taninos macios, acidez correta, fruta mais evidente, todos os componentes bem integrados, resultando no final de boca longo e prazeroso.

VITAVITIS

T. + 351 938 353 308

T. +351 259 308 216

geral@vitavitis.pt

www.vitavitis.pt

Facebook: Vitavitis



17

FOLHA DO MEIO

REG TINTO RESERVA 2011

€ 12,40 ALENTEJO 14,5% vol.



ENÓLOGO
PAOLO FIUZA NIGRA

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

COR Rubi carregado, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos compotados, com destaque para os frutos silvestres e de baga, framboesas, groselhas, mirtilos, tosta suave.

SABOR Bom corpo e volume, taninos redondos, acidez correta a conferir frescura e complexidade, madeira bem integrada, especiarias, termina persistente.

TERRENUS VERITAE
T. +351 968 327 872



16,8

CASA DA PASSARELLA ENXERTIA

DOC TINTO 2012

€ 12,00 DÃO 13,5% vol.



ENÓLOGO
PAULO NUNES

CASTAS **JAEN**

COR Rubi intenso, denso.

AROMA Distinto, rico, com notas de frutos maduros, tendo em destaque aromas vegetais, especiarias.

SABOR Encorpado, com bom volume, taninos firmes mas redondos, frescura correta e apelativa, notas evidentes de pimenta, com destaque para preta, tostados, termina persistente.

CASA DA PASSARELLA
T. +351 238 486 312



16,8

VALLE PRADINHOS

AGUARDENTE BAGACEIRA VELHA

€ 55,00 50% vol.



ENÓLOGO
RUI CUNHA

CASTAS **S/INF**

COR Âmbar com reflexos dourados intensos, limpo.

AROMA Equilibrado, fino e delicado.

SABOR Envolvente, com álcool bem integrado, macia, suave fruta, madeira a marcar presença e a conferir elegância ao conjunto, muito persistente no final.

MARIA ANTÓNIA P. A. MASCARENHAS
T. +351 229 352 237



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



16,8	QUINTA DAS ARCAS
€ 16,50	DOC TINTO ESCOLHA 2014
VINHO VERDE	12% vol.
ENÓLOGO	FERNANDO MACHADO, HENRIQUE LOPES.
COR	Violeta, denso.
AROMA	Intenso; frutado, destaque para as notas de frutos silvestres maduros, tostados, baunilha.
SABOR	Encorpado, robusto, com frescura cativante a conferir mais complexidade, taninos poderosos mas aveludados, madeira bem integrada, notas de cacaos, baunilha e especiaria, termina persistente.
QUINTA DAS ARCAS	T. +351 224 157 810



16,5	QUINTA DA RONCA PRESTIGE
€ 6,25	REG TINTO 2013
TEJO	14,8% vol.
ENÓLOGA	REGINA CAETANO
COR	Rubi concentrado, limpo.
AROMA	Intenso em notas frutadas, com destaque para frutos silvestres e do bosque maduros, nuances de frutos pretos, toque vegetal a complexar.
SABOR	Bela estrutura, taninos aveludados, frescura correta, fruta envolvente, bom corpo e volume, deixa um final de boca longo e harmonioso.
QUINTA DA RONCA	2000-369 Alcanhões - Portugal T. +351 914 401 808 quintadaronca@hotmail.com Facebook: Vinhos Quinta da Ronca LOJA DA QUINTA T. +351 915 533 277 Segunda a Domingo: 11:00/19:30h



16,8	CASTELAR
€ 10,00	DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA 2010
BAIRRADA	13% vol.
ENÓLOGA	VANDA PAIVA
COR	Amarelo citrino com suaves reflexos rosados, brilhante. Tem bolha fina e persistente.
AROMA	Intensamente frutado, com destaque para notas de geleia de cerejas e frutos de polpa branca madura.
SABOR	Cremoso, com bom corpo e volume, frescura a conferir grande potencial gastronómico, frutado, deixa um final de boca longo e cativante.
VINÍCOLA CASTELAR	T. +351 234 730 810 geral@vinicolacastelar.pt http://www.vinicolacastelar.pt/ www.facebook.com/vinicolacastelar



16,5	CASA DE PAÇOS
€ 3,51	DOC BRANCO 2014
VINHO VERDE	11% vol.
ENÓLOGO	RUI CUNHA
COR	Amarelo citrino, brilhante.
AROMA	Harmonioso, predominantemente frutado, com destaque para frutos citrinos frescos e frutos de polpa branca.
SABOR	Tem bom corpo e volume, frescura via e atrativa, frutado com ligeiras notas florais, deixa um final persistente e cativante.
QUINTA DE PAÇOS	T. +351 968 018 145



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 QUINTA DA TERRINCHA

DOC TINTO 2013

€ 9,00 DOURO 13% vol.



ENÓLOGO
PEDRO RIBEIRO

CASTAS
TOURIGA NACIONAL

COR Rubi carregado, limpo.

AROMA Harmonioso, frutado; com destaque para as notas de frutos de baga e silvestres, flores do campo e esteve a conferir elegância ao conjunto.

SABOR Tem bom corpo e volume, acidez correta a transmitir elevado potencial para acompanhar refeições de carnes vermelhas mais elaboradas, fruta bem posicionada, deixa um final de boca persistente e floral.

QUINTA DA TERRINCHA – SOC. AGRÍCOLA LDA

T. +351 279 979 525

T. +351 914 889 730

T. +351 915 946 705

T. +351 915 336 575

www.quintadaterrincha.pt

geral@quintadaterrincha.pt

www.facebook.com/quintadaterrincha

MEDALHA DE PRATA

INTERNACIONAL WINE CHALLENGE 2016



16,5 PRIMAVERA

DOC ESPUMANTE BLANC DE NOIR EXTRA BRUTO 2014

€ 7,50 BAIRRADA 12% vol.



ENÓLOGO
ANTERO SILVANO

CASTAS BAGA

COR Suave salmonado, brilhante, bolha fina e persistente.

AROMA Intensamente frutado, com destaque para as notas de frutos vermelhos, morangos, cerejas, groselhas, suaves notas lácticas e complexar.

SABOR Envolvente, com bom corpo e volume, fresco, frutado, termina persistente e sedutor.

CAVES PRIMAVERA

T. +351 234 660 660



16

€ 10,00

TRÔNO REAL

VEQ ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA 2010



BAIRRADA 13% vol.

ENÓLOGA
VANDA PAIVA

CASTAS

MARIA GOMES, BICAL, ARINTO, BAGA.

COR

Amarelo citrino definido, limpo, com bolha média e persistente.

AROMA

Com predominantes notas de frutos de pomar maduros, maçã, marmelo, goiaba, discreto mas cativante.

SABOR

Tem bom corpo e volume, frescura viva a conferir complexidade, frutado, deixa um final de boca de media intensidade e grande harmonia.

VINÍCOLA CASTELAR

T. +351 234 730 810

geral@vinicolacastelar.pt

http://www.vinicolacastelar.pt/

www.facebook.com/vinicolacastelar



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 VALE MARIANES

DOC BRANCO 2014

€ 5,90 DOURO 13,5% vol.

ENÓLOGO
MIGUEL ABRANTESCASTAS CÓDEGA DO LARINHO, RABIGATO,
VIOSINHO.COR Amarelo citrino com ligeiros tons
esverdeados, brilhante.AROMA Frutado intenso, com destaque para as
notas de frutos citrinos, limão amarelo, flor
de laranjeira, chá verde.SABOR Bom corpo e volume, fresca em bom
plano, gastronómico, com a fruta bem
presente, deixa um final de boca longo e
apelativo.RUI SARAIVA CALDEIRA UNIP. LDA.
T. +351 962 466 126

16

€ 5,50

JORNAS

DOC TINTO 2014



ALENTEJO 13,5% vol.

ENÓLOGO
WINELOARDS

CASTAS

ARAGONEZ, TRINCADEIRA, ALCANTE
BOUSCHET.

COR

Rubi definido, limpo.

AROMA

Frutado intenso, jovem e cativante,
destaque para as notas de frutos
vermelhos, morangos, groselhas,
cerejas, harmonioso.

SABOR

Mantém o perfil frutado, distingue-se
pelo equilíbrio entre os componentes,
bom para acompanhar refeições ligeiras
ou mais requintadas, versátil, tem
taninos redondos, boa frescura, deixa
um final de boca longo e harmonioso.

JOÃO GONÇALVES GOMES

Monte das Serras – T. +351 919 740 614
geral@montedasserras.com
www.facebook.com/monteserras
T. +351 916 287 778
figueiredosilva.elisabete@gmail.com

16 VALE MARIANES

DOC TINTO 2013

€ 5,90 DOURO 13,5% vol.

ENÓLOGO
MIGUEL ABRANTESCASTAS
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA,
TINTA RORIZ, TINTA BARROCA.

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Intensamente frutado, com destaque para compotas
de frutos vermelhos e de mirtilos.SABOR Bom corpo e volume, mantém o perfil frutado, ligeiro
floral, frescura correta, taninos redondos, deixa um
final longo e harmonioso.

RUI SARAIVA CALDEIRA UNIP. LDA.

Rua das Eiras, 47, Azurva
3800-750 Aveiro | Portugal
T. +351 962 466 126
info@valemarianes.pt
www.valemarianes.pt
www.facebook.com/valemarianes

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 INQUIETO

DOC TINTO 2011

€ 14,50 DOURO 14% vol.



ENÓLOGO
MANUEL MATOS CARVALHO

CASTAS
TOURIGA NACIONAL

COR Rubi intenso com tons violeta, limpo.

AROMA Elegante, com predominantes notas de frutos maduros, com destaque para os vermelhos, floral envolvente, tosta suave.

SABOR Tem bom corpo e volume, taninos redondos e envolventes, acidez no ponto, mantém a fruta associada a notas tostadas ligeiras e bem integradas, muito bom. Termina persistente e especiado.

DOURO PRIME LDA.

Rua Eng.º Ferreira Dias, 728
4100-246 Porto, Portugal
T. +351 918 711 727
manuel.carvalho@douroprime.com
www.douroprime.com



16,5 MARQUÊS DE MARIALVA

DOC ESPUMANTE BLANC DE NOIR BRUTO 2013

€ 7,00 BAIRRADA 12,5% vol.



ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

CASTAS BAGA

COR Amarelo suave, ligeiramente alambreado, limpo, com bolha fina e persistente.

AROMA Delicado e elegante, frutado intenso, frutos vermelhos, geleia, com ligeiras nuances vegetais, ligeiro mel.

SABOR Musse cativante, com boa frescura, equilibrado, mantém a fruta, termina persistente.

ADEGA DE CANTANHEDE
T. +351 231 419 540



16,5 FLAVOURIT

€ 7,50

DOC TINTO 2014



DOURO 14,5% vol.

ENÓLOGO
FRANCISCO MONTENEGRO

CASTAS
TOURIGA NACIONAL

COR Rubi intenso, aspecto limpo.

AROMA Sedutoras notas florais, associadas a frutos compostados, tostados e ligeira especiaria.

SABOR

Tem boa estrutura, equilibrado, taninos aveludados, frescura cativante, frutado e floral envolvido em notas de madeira de qualidade, suave, deixa um final de boca longo e harmonioso.

FLAVOURIT

T. +351 917 401 737
info@flavourit.pt
www.flavourit.pt
Facebook: Flavourit Wine Aroma



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 QUINTA DAS PEIXOTAS

DOC TINTO 2012

€ 3,50 DOURO 13% vol.



ENÓLOGO
ANTÓNIO DINIS

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

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Muito harmonioso, com distintas notas de frutos vermelhos a sugerir geleia de morango, cerejas, ligeiro floral e nuances de amoras.

SABOR Tem bom corpo e volume, taninos aveludados, frescura correta e envolvente, frutado, deixa um final de boca persistente e sedutor.

QUINTA DE VALBOM DE CIMA PEIXOTAS

T. +351 917 524 822

T. +351 917 849 554

geral@quintadaspeixotas.com

joana@quintadaspeixotas.com

www.quintadaspeixotas.com

www.facebook.com/peixotas



16,5 MADRE DE ÁGUA

DOC TINTO 2011

€ 30,00 DÃO 14% vol.



ENÓLOGO
FRANCISCA PEREIRA

CASTAS
TOURIGA NACIONAL

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Elegante, com predominantes notas de frutos vermelhos e silvestres, flores do monte, especiarias e tostados.

SABOR Bom corpo e volume, com acidez correta e refrescante a conferir Caráter ao conjunto, taninos redondos, fruta madura envolvida em notas de estágio em madeira, termina longo e especiado.

MADRE DE ÁGUA – HOTEL RURAL

T. +351 238 490 500

Quinta Madre de Água

S/N - Vinho

6290-651 Gouveia

http://madredeaguahotelrural.pt/

geral@quintamadredeagua.pt

www.facebook.com/MadreDeAguaHotelRural



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

CASA DE OLEIROS

DOC BRANCO 2014

€ 5,00

VINHO VERDE

12,5% vol.



ENÓLOGO
JORGE SOUSA PINTO

CASTAS
AZAL

COR Amarelo citrino com reflexos esverdeados, brilhante.

AROMA Intensamente frutado, com destaque para as notas de frutos tropicais, citrinos, flores de citrinos e chá branco.

SABOR Bom corpo e volume, perfil frutado, com boa frescura a conferir apetência para a gastronomia, mais expressivo e cativante, deixa um final de boca longo e seco.

CASA DE OLEIROS DE MANUEL CAMIÃO

T. +351 96 90 44 223

T. +351 255 732 375

F. +351 255 734 738

email@casaoleiros.com

www.casaoleiros.com

www.facebook.com/CasaDeOleiros



16,5

MAÇANITA

DOC TINTO 2013

€ 8,95

DOURO

14% vol.



ENÓLOGO
ANTÓNIO E JOANINHA MAÇANITA.

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ.**

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Harmonioso, com predominantes de frutos vermelhos e silvestres, violetas e flores do campo.

SABOR Tem bom corpo e volume, mantém o perfil frutado e floral, boa acidez, perfil elegante e envolvente, termina longo e gastronómico.

MAÇANITA VINHOS

T. +351 213 147 297



16,5

€ 2,89

ADEGA PONTE DA BARCA

DOC BRANCO GRANDE ESCOLHA 2015



VINHO VERDE

11% vol.

ENÓLOGO
JOSÉ ANTAS OLIVEIRA

CASTAS
LOUREIRO

COR

Amarelo citrino com ligeiros reflexos esverdeados, cristalino.

AROMA

Intenso e cativante, predominam as notas de frutos citrinos, cascas de limão, flores brancas e chá verde.

SABOR

Envolvente, fresco e harmonioso, mantém a fruta em destaque, tem bom corpo e volume, termina longo e sedutor.

VINIVERDE

PROMOÇÃO E COMÉRCIO DE VINHOS VERDES, S.A.

Av. Fernão Magalhães,
Lugar de Agrelas

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	CASTAS DE MONÇÃO
	DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA 2011
€ 8,99	VINHO VERDE 13% vol.
	ENÓLOGO ABEL CODESSO
	CASTAS ALVARINHO, TRAJADURA.
COR	Citrino, cristalino, com bolha fina e persistente.
AROMA	Notas de cascas de frutos citrinos, tostados, brioche e toque floral.
SABOR	Tem boa musse, acidez correta e viva a conferir perfil gastronómico, mantém o perfil aromático e deixa um final de boca persistente.
	PROVAM T. +351 251 534 207



16,5	€ 8,75
QUINTA DAS HORTÊNSIAS	
	REG TINTO 2009
	LISBOA 14,5% vol.
	ENÓLOGO EMANUEL CARDOSO
	CASTAS CABERNET SAUVIGNON
COR	Granada, limpo.
AROMA	Intenso em notas vegetais verdes, com destaque para pimentos frescos, ligeiro frutado, tosta e especiarias.
SABOR	Complexo, tem bom corpo e volume, taninos macios mas firmes, frescura correta a conferir potencial gastronómico, deixa um final de boca longo e prazeroso.
	Quinta das Hortênsias Sociedade Agrícola LDA T. +351 263 277 685 F. +351 263 277 285 geral@hortensias.pt www.hortensias.pt

ENCOSTAS DE SONIM

**SABORES QUE FICAM,
AROMAS QUE NÃO SE ESQUECEM!**

SOCIEDADE AGRÍCOLA ENCOSTAS DE SONIM LDA
Rua da Mourisca, N.º1, 5430-273 Sonim - Valpaços (Portugal)
encostasdesonim@gmail.com | www.facebook.com/encostas.de.sonim
TLF/FAX.: (00351) 278 759 227
TLM.: (00351) 969 777 397 | (00351) 968 948 923

WWW.ENCOSTASDESONIM.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

LISTAGEM DE OUTROS VINHOS PROVADOS

16,00-17,50 Muito bom, rico e elegante, para desfrutar em pleno.	
16.3	QUINTA DO ROL REG LISBOA ROSÉ PINOT NOIR 2013
16.3	MONSARAZ ESPUMANTE BRANCO BRUTO
16.3	.COM PREMIUM REG ALENTEJANO TINTO 2014
16.3	CACARITA DO PICO BRANCO 2014
16.3	QUINTA DA TERRINCA DOC DOURO BRANCO 2014
16.3	QUINTA DA ROMEIRA DOC BUCELAS ESP. BRANCO BRUTO ARINTO 2012
16.3	MONSARAZ ALENTEJO ALICANTE BOUSCHET 2012
16.3	FORMA DE ARTE DOC TEJO TINTO RESERVA 2012
16.3	FITAPRETA REG ALENTEJANO TINTO 2014
16.3	D'EÇA REG DURIENSE TINTO PINOT NOIR 2012
16.3	LIMA MAYER REG ALENTEJANO TINTO 2011
16.3	TAPADA DE COELHOIS REG ALENTEJANO TINTO 2011
16.3	HERDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJANO BRANCO ANTÃO VAZ RESERVA 2014
16.3	VALE PRADINHOS REG TRANSMONTANO BRANCO 2014
16.3	FRAGA RUIVA DOC DOURO PORTO TAWNY 10 ANOS
16.3	QUINTA DO ROL REG LISBOA BRANCO SELEÇÃO 2012
16.3	PROVA RÉGIA REG LISBOA BRANCO ARINTO RESERVA 2014
16.3	QUINTA DA CALÇADA IG MINHO ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA
16.3	MESSALA DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2013
16.0	PICAROTA AGUARDENTE BAGACEIRA AÇORES 2008
16.0	BLOG REG ALENTEJANO TINTO 2012
16.0	CELEBRAÇÃO 50 ANOS REG LISBOA TINTO ALICANTE BOUSCHET SUPERIOR 2012
16.0	BARRANCÓIA REG ALENTEJANO TINTO 2013
16.0	REGUENGOS LICOROSO TINTO 2010
16.0	HERDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJANO TINTO COLHEITA SEL. 2013
16.0	FOLHA DO MEIO REG ALENTEJANO TINTO 2011
16.0	INQUIETO DOC DOURO TINTO RESERVA 2011
16.0	VALE MARIANES DOC DOURO TINTO 2013
16.0	QUINTA DOS LAGARES DOC TINTO DOURO 2012
16.0	TERRUS DOC DOURO TINTO 2009
16.0	MADRE DE ÁGUA DOC DÃO TOURIGA NACIONAL 2012
16.0	QUINTA DO CARDO DOC BEIRA INTERIOR TINTO 2014
16.0	QUINTA DO ROL REG LISBOA BRANCO PINOT GRIS 2009
16.0	QUINTA DO AVELAR DOC BUCELAS BRANCO ARINTO 2014
16.0	CASA DE PAÇOS REG MINHO BRANCO FERNÃO PIRES 2014
16.0	MADRE DE ÁGUA DO DÃO BRANCO ENCRUZADO 2014
16.0	HERDADE DA BARROSINHA REG PEN. SETÚBAL BRANCO RESERVA 2014
16.0	ROMÃ DOC ALENTEJO ROSÉ 2014
16.0	VALLE PRADINHOS DOC TRÁS-OS-MONTES ROSÉ 2014
16.0	CASA SANTA EUFÉMIA DOC DOURO PORTO TAWNY 10 ANOS
16.0	ALAMBRE DOC SETÚBAL MOSCATEL ROXO 2008
16.0	MONTE MAYOR REG ALENTEJANO TINTO 2013
16.0	MONSARAZ DOC ALENTEJO TINTO CABERNET SAUVIGNON 2011
16.0	PROVA RÉGIA REG LISBOA BRANCO ARINTO 2014
16.0	PRINCÍPIO REG TEJO ROSÉ 2014
16.0	QUINTA DO LAGAR NOVO REG LISBOA BRANCO RESERVA VIOGNIER 2013
16.0	QUINTA DA BARREIRA REG LISBOA TINTO RESERVA 2012
16.0	SCORPIO VEQ LISBOA ESPUMANTE BRANCO RESERVA BRUTO NATURA ARINTO 2012
16.0	QUINTA DA CALÇADA IG MINHO ESPUMANTE ROSÉ BRUTO RESERVA
16.0	QUINTA DO AVELAR VINHAS VELHAS REG LISBOA TINTO 2013

Seja responsável. Beba com moderação.

14,00-15,90 Bom, equilibrado e harmonioso, para beber com prazer.	
15.8	ADEGA PONTE DA BARCA DOC VINHO VERDE TINTO GRANDE ESCOLHA VINHÃO 2015
15.8	D'EÇA DOC DOURO TINTO 2010
15.8	TRANQUILO DOC DOURO TINTO 2013
15.8	MADRE DE ÁGUA DOC DÃO ENCRUZADO 2014
15.8	CAMPELO DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO 2015
15.8	THEOPHILUS DOC VINHO VERDE ROSÉ ESCOLHA
15.8	FRAGA RUIVA DOC DOURO PORTO BRANCO RESERVA
15.8	CASA DE OLEIROS DOC VINHO VERDE BRANCO PEDERNÃ 2014
15.8	REGUENGOS DOC ALENTEJO BRANCO RESERVA 2014
15.8	BURACA WINE DOP PICO LICOROSO SECO 2007
15.8	SERROS DA MINA REG ALENTEJANO TINTO COLH. SEL. 2013
15.8	QUINTA DAS HORTÊNSIAS REG LISBOA TINTO SYRAH 2009
15.8	HOLMINHOS DOC DOURO TINTO 2012
15.8	QUINTA DOS LAGARES DOC DOURO TINTO RESERVA 2013
15.8	MINGORRA ESPUMANTE ROSÉ BRUTO 2011
15.8	SERRAS DE LÁ ESPUMANTE BRANCO BRUTO ARINTO
15.5	SUBSIDIO REG ALENTEJANO TINTO
15.5	DESAFINADO DOC DOURO TINTO 2013
15.5	MADRE DE ÁGUA IGP DÃO SYRAH 2012
15.5	QUINTA DAS CORRIÇAS DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO 2012
15.5	TAPADA DO MARQUÊS DOC VINHO VERDE TINTO VINHÃO 2015
15.5	FLOR DE TRÓIA REG PEN. SETÚBAL TINTO 2013
15.5	SONIM DC TRÁS-OS-MONTES BRANCO 2014
15.5	TIAGO CABAÇO REG ALENTEJANO BRANCO ENCRUZADO 2013
15.5	THEOPHILUS DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA
15.5	SOLAR DO LOUREIRO DOC VINHO VERDE BRANCO 2014
15.5	SEAFOOD&CO DOC VINHO VERDE BRANCO 2014
15.5	QUINTA DOS LAGARES DOC DOURO BRANCO 2014
15.5	JORNAS DOC ALENTEJO BRANCO 2014
15.5	CAMPELO DOC VINHO VERDE BRANCO
15.5	QUINTA DAS CORRIÇAS DOC TRÁS-OS-MONTES ROSÉ COLH. SEL. 2013
15.5	ALORNA DOC TEJO VINHO LICOROSO 5 NOS FERNÃO PIRES
15.5	CAPICUA IG LISBOA VINHO LICOROSO TOURIGA NACIONAL
15.5	MINGORRA VINHO LICOROSO
15.5	CASA DE OLEIROS DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRUTO BRANCO 2012
15.5	MONSARAZ DOC ALENTEJO TINTO SYRAH 2013
15.5	MONSARAZ DOC ALENTEJO BRANCO ANTÃO VAZ 2014
15.5	QUINTA DO LAGAR NOVO REG LISBOA BRANCO 2014
15.5	SER NELE ESPUMANTE BRANCO BRUTO
15.5	CASA SANTA EUFÉMIA DOC TÁVORA VAROSA ESP. BRANCO BRUTO SUPER RESERVA 2010
15.0	SOLAR DA VIDEIRA DOC VINHO VERDE TINTO VINHÃO 2014
15.0	CANTO DA VINHA REG TEJO TINTO 2014
15.0	CANTO DA VINHA REG TEJO BRANCO 2014
15.0	BREAD&CHEESE REG TEJO BRANCO 2013
15.0	TERRAS DO BARAL DOC VINHO VERDE BRANCO
15.0	CAMPELO DOC VINHO VERDE BRANCO ARINTO 2015
15.0	TERRAS DO BARRAL DOC VINHO VERDE ROSÉ ESCOLHA
15.0	MADRE DE ÁGUA DOC DÃO ROSÉ 2014
15.0	MONSARAZ DOC ALENTEJO TINTO GOUVEIO 2014
15.0	ARES DA RAIA DOC VINHO VERDE ESP. BRANCO BRUTO NATURAL 2011
15.0	BASTAI ESPUMANTE ROSÉ BRUTO
15.0	QUINTA DA BARREIRA REG TINTO RESERVA 2012
14.8	BONIFÁCIO B BRANCO DE UVAS SOBREMADURAS
14.7	W WINE DOC VINHO VERDE BRANCO 2014
14.5	ADEGA PONTE DA BARCA DOC VINHO VERDE ROSÉ 2014
14.5	SOLOURO DOC VINHO VERDE ROSÉ VINHÃO 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

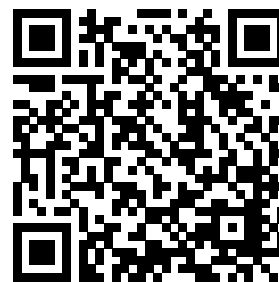


FELIZ ANO NOVO

ENTRE EM 2016 NA MELHOR COMPANHIA,
COM OS MELHORES SABORES E RITMOS
QUENTES. NO LISBON MARRIOTT HOTEL
ENCONTRA VÁRIAS OPÇÕES:

JANTAR, OPÇÃO DE ENTRADA PARA A FESTA
LIKE RIVER PARTY, APENAS ENTRADA PARA
A FESTA OU TUDO ISSO E ALOJAMENTO.

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





FORA DE SÉRIE
ADEGA VELHA

Para apresentar
esta nova gama de
aguardentes a Aveleda
promoveu um encontro
“intimista” alguma
imprensa nacional
e que resultou num
pecaminoso repasto
com o toque do chef
Renato Cunha.





Adega Velha Charme em forma de aguardente

texto **Susana Marvão** fotografias **Quinta Da Aveleda**

O objetivo éarrojado. Como qualquer objetivo deve ser. Mas altamente alcançável. Como qualquer objetivo deve ser. A Quinta da Aveleda quer, tão-somente, educar o consumidor português para o consumo da aguardente. E fez-se munir de três poderosas armas: Adega Velha de 6 anos, cognome Reserva; Adega Velha 12 anos, mais conhecida por XO; e Adega Velha 30 anos.

Qualidade e charme. Estes podem ser dois dos adjetivos atribuídos à Adega Velha, a aguardente que a Quinta da Aveleda pretende usar como arma para educar o consumidor português. E fá-lo não com uma, não com duas, mas três versões. Adega Velha de 6 anos (Reserva), de 12 anos (XO) e Adega Velha 30 anos.

E como para educar há que estar em todo o lado, a Reserva vai estar disponível na Grande Distribuição enquanto a XO e a Adega Velha 30 anos terão como principal montra o canal Horeca e casas mais especializadas, como revelou à Paixão pelo Vinho António Guedes, um dos 14 membros da 5.ª geração desta família que desde 1870 gere a casa Aveleda.

Para apresentar esta nova gama de aguardentes, a Aveleda promoveu um encontro “intimista” com alguma imprensa nacional e que resultou num pecaminoso repasto com o toque do chef Renato Cunha, algo que claramente merece ser mencionado.



Um almoço que foi apresentado em cinco “momentos”, três deles contemplados com cada uma das aguardentes.

A Adega Velha 6 anos, que deverá chegar ao mercado com um preço de venda ao público (PVP) de 24,99 euros, é uma aguardente vinica de Vinho Verde, envelhecida durante seis anos em cascos de carvalho francês. A marca, que de resto produz aguardente desde ao anos 70, manteve a garrafa que foi colher inspiração à Rússia Imperial e o nome, Adega Velha, ao lugar onde nasceu. A Quinta da Aveleda aconselha a servir este néctar como digestivo após uma refeição, recomendando-se o seu serviço a uma temperatura entre 18 e 20°C. Poderá ainda ser servida fria em “shot glass”, como digestivo ou acompanhamento de uma sobremesa doce.

A irmã mais velha, de 12 anos, distingue-se pela sua cor âmbar fruto do estágio de 12 anos em cascos de carvalho francês, provenientes da região de Limousin. O preço da Adega Velha XO ronda os 39,99 euros. Por último, a estrela da companhia: a aguardente Adega Velha de 30 anos que, quando servida na apresentação aos jornalistas, acabaria por ofuscar o café e as trufas de chocolate negro. E ofuscar é a palavra certa. A Adega Velha 30 anos foi

O ALMOÇO...

O Arraial Minhoto abriu as hostilidades, dando protagonismo a um caldo verde e broa de milho tostada com azeite. A acompanhar, Quinta da Aveleda (Loureiro e Alvarinho) Vinho Verde DOC.

A palco, e para marcar o primeiro momento, subiu o tão-afamado Bacalhau com Todos, com um toque visual de modernidade. Basicamente foi composto por uma salada fria de bacalhau com creme de grão, texturas de azeite, cebolinhas e cenouras em picle, ovo de codorniz, azeitona, microverdes e flores. Para beber, continuamos na Quinta da Aveleda (Loureiro e Alvarinho) Vinho Verde DOC.

No segundo momento esperava-nos o denominado “Ensaio sobre a Caldeirada”. Um robalo selvagem, camarão da costa, batata e caldo de caldeirada. Mudamos para um Aveleda Reserva da Família Alvarinho Regional Minho. Pelo meio apareceu a aguardente 6 anos, ou Reserva, a abraçar uma Maçã porta-da-loja.

Mas a explosão de sabores não tinha terminado. O terceiro momento dava alma a um rabo de vitela barrosã, cenoura assada, feijoca e boletos numa feijoada. Para beber, Aveleda Follies Touriga Nacional Bairrada DOC.

O quarto momento teve a presença da Adega Velha 12 anos (XO), que fez companhia à mousse do famoso pudim, caramelo de Adega Velha e laranja e coração de Viana num refrescante copo de gelo. Literalmente de gelo, o que permitiu usufruir do pudim no seu estado mais puro mesmo até ao final.

Por último, a estrela da companhia: a aguardente de 30 anos que acabaria por ofuscar o café e as trufas de chocolate negro.

considerada a melhor aguardente vinica velha, entre 30, na prova promovida pela Paixão pelo Vinho (e que poderá encontrar nesta edição). A nota foi 19. Em 20. Esta verdadeira relíquia de cor brilhante e tonalidade topázio, explode numa fusão de aromas abaunilhados, bolo inglês e casca de laranja chega ao mercado a um preço de 99,99 euros.



TRENDY
VINHO VERDE YOUNG
PROJECTS

{ A filosofia assenta num
regresso às origens para
criar vinhos inspirados
pelos seus antepassados. }



Vinho Verde Young Projects

Quem são e para onde vão

> texto **Marco Lourenço e Paulo Pimenta** > fotografia **Carlos Figueiredo**

A região do Vinho Verde apresenta grande dinamismo e criatividade. Desta vez vamos apresentar um grupo de jovens produtores oriundos desta região que se apresentam num grupo denominado Vinho Verde Young Projects.

No panorama vinico nacional têm aparecido com frequência vários produtores que se agrupam tendo em vista a maximização e a rentabilização dos mais variados recursos, produtos e, muito importante, da imagem. Estes grupos, frequentemente congregam produtores já com alguma reputação no mercado nacional e internacional, no entanto, através destas agremiações mais ou menos informais, conseguem ganhar ainda mais projecção mediática.

Na região dos Vinhos Verdes foi criado, em junho de 2015, um grupo constituído por quatro produtores (Joana Santiago, João Camizão Rocha, Miguel Queimado e Vasco Magalhães), intitulado “Vinho Verde Young Projects”, cuja filosofia assenta num regresso às origens para criar vinhos inspirados pelos seus antepassados.

A jovem produtora Joana Santiago é advogada de profissão, mas concomitantemente, é o rosto do projeto familiar Quinta de Santiago, cuja paixão pelos vinhos e energia para o trabalho lhe foram legadas pela avó.

Esta Quinta está situada em Monção, na sub-região de Monção e Melgaço, e está na posse da família desde 1899. Em 2009 nasceu o projeto Quinta de Santiago. Um empreendimento familiar, que as três gerações da família abraçaram, associando a tradição e conhecimentos da geração mais antiga à modernidade e entusiasmo da geração mais jovem na criação de vinhos que expressassem as características do “terroir”

e ao mesmo tempo refletissem a personalidade desta casta autóctone portuguesa que é o Alvarinho. Apostam, por essa razão, numa pequena produção (6,5 hectares).

O produtor João Camizão Rocha tem os seus vinhedos (9 hectares), na sub-região de Amarante e é a quarta geração produtora. Comercializa o vinho Sem Igual desde 2012, que é composto por Arinto e Azal. Formado na área das engenharias, esteve destacado na Índia onde trabalhou a liderar um projeto numa multinacional durante dois anos e meio; no regresso a Portugal, sentiu que tinha de arrancar com um projeto inovador na área dos vinhos. O nome Sem Igual refere-se à ideia de um estilo diferente da maior parte dos vinhos feitos com estas castas, a partir de parcelas muito pequenas, de diferentes altitudes e vinhas com idades entre os 4 e os 40 anos. Em 2012 começou uma pós-graduação em viticultura e enologia pela Faculdade de Ciências do Porto onde conhece Miguel Queimado.

A MQ Vinhos, encabeçada por Miguel Queimado, é uma jovem empresa familiar que abraçou a produção de vinhos “premium” da casta Alvarinho. Esta está localizada na Quinta do Mato, no cerne da sub-região de Monção e Melgaço, sendo já considerada uma zona de altitude dentro da região, e é propriedade da família desde 1683.

O produtor Vasco Magalhães tem a sua exploração agrícola na zona de Baião, próxi-

ma da região demarcada do Douro e compreende 40 hectares de vinhas sendo a família produtora de vinho há sete gerações. No entanto, foi apenas em 2008 e pela primeira vez na história da família que se criou uma marca de vinhos: Cazas Novas, nome que pertence a outra casa da família, construída no século XVIII. Os vinhos proveem das castas Avesso, Loureiro e Azal.

Uma das razões principais para a junção destes produtores foi demonstrar a heterogeneidade das sub-regiões, tendo em conta as diversas castas e solos da Região dos Vinhos Verdes. Quando se apresentam em conjunto, convidam as pessoas a viajar pelos diferentes perfis da região, com um carácter inovador na forma como transformam os seus pequenos problemas individuais em oportunidades para revelarem produtos complementares em valor e volume. O factor económico será também a considerar, uma vez que todos apresentam pequenas produções para lançar anualmente no mercado, mas que em conjunto representam já cerca de 50.000 garrafas (com perspectivas de aumentarem num futuro próximo, não só em número de garrafas como em referências), o que em termos de escala dá certamente outra escala e visibilidade dentro do circuito comercial dos vinhos, do público em geral e dos media.

A associação que entretanto se estabele-



ceu entre os produtores tem vindo a resultar numa permanente troca de conhecimentos, procedimentos e materiais. No futuro, os Vinho Verde Young Projects não descartam a possibilidade de conceberem vinhos em comum e de enveredarem pela produção individual de vinhos tintos, como já acontece em alguns outros produtores de uma região que, curiosamente, no início do séc. XX, era essencialmente produtora de vinhos tintos. O forte e acentuado carácter destes "verdes" tintos associados a uma rusticidade típica de uma zona de pequena produção, fez com que estes vinhos fossem sempre difíceis de associar a tudo o que não fosse alguma

gastronomia regional ou a mero consumo caseiro. Mas também isso está, hoje em dia, a mudar, com produtos que nos remetem para esses tempos, mas muito mais polidos e consensuais.

Muito embora os vinhos produzidos tenham origens em três das nove sub-regiões do Vinho Verde existem muitos traços em comum nas produções provadas. É de salientar a evidente frescura, a marcante acidez e a invulgar capacidade de envelhecimento que evidenciaram na prova vertical realizada. É de destacar, igualmente, a semelhante filosofia de negócio, com produtos parecidos dirigidos ao mesmo mercado e com os mesmos padrões de qualidade.

PROVA DE VINHOS

O Quinta de Santiago 2014 Alvarinho é um vinho cheio de frescura, fruta verde, vegetal, tem acidez marcante e um final de boca prolongado. A colheita de 2013 mantém as características mas com notas de fruta madura em destaque. A edição de 2012 revela um vinho fresco, untuoso, com acidez marcante, que deixa um final de boca prolongado. Os vinhos Sem Igual (2014, 2013 e 2012) são marcadamente frescos, frutados e com boa acidez. O nosso destaque vai para a colheita de 2012, mais expressivo.

Também provamos os Vale dos Ares 2014, 2013 e 2012, Alvarinho. A colheita de 2014 revela frescura, fruta tropical e boa acidez. O mesmo acontece com a colheita de 2013, sendo as notas frutadas mais intensas em frutos verdes. O que mais nos cativou foi o 2012, com boa frescura, mineral, pederneira, notas de fruta madura, acidez e bom final de boca.

Por fim, os vinhos Cazas Novas (Avesso). Na prova o 2014 e o 2012 são idênticos, equilibrados, com boa frescura, notas frutadas e acidez correta. O Cazas Novas 2011, seduz pela frescura, é apertado, tem boa acidez e revela notas de evolução bem presentes.



Estas características análogas a todos os vinhos confere-lhes um forte carácter e identidade.

Este grupo é constituído por jovens produtores que, tal como os vinhos da região de onde proveem, são jovens, arroçados, com nervo e que podem envelhecer muito bem. Os criadores deste grupo esperam, num espaço de dez anos, afirmarem-se como produtores de referência na sua região.

Holiday Inn Porto Gaia apresenta

Reveillon 2015/2016

CINEMA PORTUGUÊS

DESDE
139,00€/Pessoa

Aniki Bóbó (1942)



Entre no novo ano connosco.

Esperamos por si!

AS CRIANÇAS DIVERTEM-SE COM OS
CHILDREN WILL HAVE FUN WITH

mínimos

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





MÉRITO
KOMPASSUS



Kompassus Terroir e inovação na Bairrada

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

João Póvoa cria vinhos da Bairrada há quase 25 anos, desde a vindima de 1991. Vinhos personalizados, de terroir, que rapidamente se tornaram ícones da região junto de apreciadores de todo o mundo.

Conhecedor das potencialidades da Bairrada, dos solos e castas, desde o início elegera a Baga como variedade de caminho e de estudo. Começou com a Quinta de Baixo e, depois, no percurso resultou o projeto Kompasus, com expressão na produção de vinhos brancos, tintos e espumantes. Estávamos no início do século quando os rótulos Kompasus começaram a “dar nas vistas” e a deslumbrar os cinco sentidos dos apreciadores. Ninguém ficava indiferente.

João Póvoa convidou Anselmo Mendes, enólogo e produtor de referência, para se juntarem e levarem mais longe o projeto. Sendo Anselmo Mendes um grande admirador da Bairrada e do potencial da região, desde logo aceitou o desafio, colaborando na vertente vitícola, enológica e comercial. Consequentemente os resultados apareceram, a qualidade e visibilidade dos vinhos e espumantes saíram reforçadas.

A Kompasus Vinhos não pretende alargar a escala. É um produtor de pequena dimensão e investe numa viticultura tradicional onde a intervenção se pretende mínima de forma a criar uvas de excelente qualidade e, claro, vinhos com personalidade, distintos e respeitadores do terroir que lhes dá origem.

No total são vindimados anualmente 12 hectares de vinhas, entre vinhas próprias e vinhas arrendadas. A Baga é a casta maioritária, depois também há Touriga Nacional, Merlot e Pinot Noir, e nas variedades brancas o Arinto, Bical, Maria Gomes, Verdelho e Alvarinho. Atualmente são produzidas 70 mil garrafas.

Foram criadas duas gamas distintas. Os vinhos e espumantes Kompasus compreendem a gama alta, são mais complexos, concentrados e vigorosos, com grande frescura e potencial de guarda e resultam de uma produção selecionada de matéria-

-prima de excelência. Mais acessível, quer no aroma e palato, como na carteira, está a gama Eskuadro & kompassu. Assim, poderá adquirir vinhos desde os 5 aos 38,00 euros, não esquecendo a gama de espumantes. Muito recentemente João Póvoa e Anselmo Mendes apresentaram dois vinhos brancos de castas pouco comuns para a Bairrada. Sendo certo que esta é uma região atlântica e que dá origem a vinhos de grande elegância, frescura e mineralidade, fazer dois vinhos monovarietais - um Alvarinho e um Verdelho - foi um passo que marcou um momento de viragem para este produtor. Ousar inovar saindo do tradicional e da zona de conforto. O resultado surpreende. Quer o Kompasus Alvarinho 2014 como o Kompasus Verdelho 2014 são grandes vinhos, com aromas distintos, bom corpo e volume, frescura notória e de elevado potencial gastronómico.



18 KOMPASSUS PRIVATE COLLECTION

DOC TINTO 2011

€ 38,00 BAIRRADA 15% vol.

 ENÓLOGOS
JOÃO PÓVOA, ANSELMO MENDES.

CASTAS BAGA

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Concentrado e balsâmico; intenso em notas de frutos pretos maduros, compota de ameixa, mirtilos, amoras, especiarias, tostados.

SABOR Taninos firmes mas aveludados, frescura cativante e promissora de longa vida, rico e envolvente, com madeira muito bem casada com a fruta, termina prolongado e vigoroso.

 KOMPASSUS VINHOS
T. +351 231 429 264

Os vinhos e espumantes Kompassus compreendem a gama alta, são mais complexos, concentrados e vigorosos, com grande frescura e potencial de guarda e resultam de uma produção selecionada de matéria-prima de excelência.



17,5 KOMPASSUS

DOC BRANCO 2014

€ 17,50 BAIRRADA 13% vol.

 ENÓLOGOS
JOÃO PÓVOA, ANSELMO MENDES.

CASTAS ALVARINHO

COR Amarelo citrino, cristalino.

AROMA Distinto; a precisar de tempo para nos deslumbrar com as notas de frutos citrinos e frutos de pomar com polpa branca, elegante.

SABOR Frescura em destaque, vivo, fresco, gastronómico, com excelente corpo, mineral, deixa um final persistente e promissor.

 KOMPASSUS VINHOS
T. +351 231 429 264


16,8 KOMPASSUS

DOC BRANCO 2012

€ 11,50 BAIRRADA 13% vol.

 ENÓLOGOS
JOÃO PÓVOA, ANSELMO MENDES.

CASTAS ARINTO, BICAL, CHARDONNAY.

COR Amarelo, límpido.

AROMA Harmonioso; com predominantes notas de frutos citrinos, cascas dos mesmos confitadas, nuances lácticas, tosta delicada.

SABOR Frutado, frutos de pomar maduros envolvidos em notas de estágio em madeira, tudo bem integrado, bom corpo, a pedir algum tempo de garrafa, termina persistente.

 KOMPASSUS VINHOS
T. +351 231 429 264


17 KOMPASSUS

DOC BRANCO 2014

€ 17,50 BAIRRADA 13% vol.

 ENÓLOGOS
JOÃO PÓVOA, ANSELMO MENDES.

CASTAS VERDELHO

COR Amarelo citrino, cristalino.

AROMA Intensamente frutado, a lembrar frutos tropicais, nuances citrinas, como casca de laranja acabada de cortar, muito fresco e mineral.

SABOR Envolvente, com bom corpo e volume, mantém a fruta, vivo e fresco, com ligeira salinidade a complexar, deixa um final persistente e ousado.

 KOMPASSUS VINHOS
T. +351 231 429 264


16,5 KOMPASSUS

DOC TINTO RESERVA 2013

€ 13,50 BAIRRADA 15% vol.

 ENÓLOGOS
JOÃO PÓVOA, ANSELMO MENDES.

CASTAS S/INF

COR Rubi, limpo.

AROMA Harmonioso, intenso em notas de fruta madura e especiarias.

SABOR Boa estrutura, taninos redondos, frescura correta, madeira bem integrada a deixar notas tostas e especiadas, boa fruta, termina persistente.

 KOMPASSUS VINHOS
T. +351 231 429 264


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



MÉRITO
QUINTA VALE D. MARIA





Quinta Vale D. Maria VVV Valleys

> texto **Carlos Janeiro** > fotografias **D.R.**

A Quinta Vale D. Maria, localizada no vale do Rio Torto, em pleno coração da região do Douro, apresentou no passado mês no Restaurante O Jacinto, as novas colheitas de todos os seus vinhos e uma nova referência para a sua marca de seu nome Vale D. Maria VVV Valleys (The Three Valleys).

O nascimento deste novo Vale D. Maria VVV Valleys (The Three Valleys) era já ansiado há algum tempo e surge um pouco como uma opção para uma gama de vinhos mais acessível, numa casa onde os topos de gama imprimem a sua predominância. O próprio Cristiano Van Zeller, procurara já algumas das vinhas que lhe eram familiares nos vales do Rio Pinhão, onde se situa a Quinta do Noval, e do vale do Rio Douro, onde se situa a Quinta de Roriz. Às uvas destas duas quintas juntaram-se as da Quinta do Vale D. Maria para produzir esta novidade. Desde o século XVII a trabalhar no Douro, produzindo uvas em três dos seus principais vales, o VVV Valleys consegue mostrar o carácter verdadeiramente único do Vale do Rio Pinhão, Torto e Douro.

Cada V marca a passagem de cinco gerações e os três V's símbolo usado para mostrar a qualidade dos vinhos dentro da adega da família. O Douro é, sem dúvida, a combinação de factores como a família, a

história, as castas, os terroirs e os vinhos, e este novo vinho o seu testemunho.

O Vale D. Maria VVV Valleys (The Three Valleys) é lançado em branco e tinto e com um preço de 22,50€.

O branco da colheita de 2014 revela cor amarelo citrino, nuances esverdeadas leves, aberto e de aspecto límpido. Aromas frescos, fruta citrina bem ladeada por notas de fruta branca de caroço, leve tropicalidade e floral, com barrica muito bem ligada e com boa mineralidade. Boca com volume, acidez vivaz, cheio de fruta fresca, bom comprimento final.

A versão tinto é de 2013 e apresenta cor rubi, violetas de média intensidade, aspecto jovem e limpo. A fruta vermelha madura mostra-se fresca no nariz, algum licorice, sente-se o douro quente. Boca com estrutura, com vida, de tanino polido e já macio, fruta madura fresca, notas de algum vegetal e especiarias bem colocadas, num conjunto muito equilibrado. Final de boca longo e persistente.

NOVAS COLHEITAS

CV – Curriculum Vitae Branco 2014; Quinta Vale D. Maria Tinto 2013; Quinta Vale D. Maria Vinha da Francisca Tinto 2013; CV – Curriculum Vitae Tinto 2013; e Quinta Vale D. Maria Vinha do Rio Tinto 2013 foram também apresentados como novas colheitas a entrar agora no mercado.

O CV Curriculum Vitae 2014 branco tem cor amarelo citrino, esverdeados de pouca intensidade, aspecto limpo. Nariz com boa intensidade, citrinos em predominância, com alguma fruta de caroço, tostado leve, bem ligado, mantendo as notas minerais e de frescura. Boca com estrutura e acidez estaladiça, enche a boca por completo e por lá fica. Gastronómico, seca o palato e faz-nos salivar. A barrica aparece apenas para lhe dar volume e um ligeiro tostado final. Final de boca longo. (65,00€)

O Quinta Vale D. Maria 2013 tinto mostra cor rubi, média concentração, violeta definidos, aspecto limpo. Nariz onde surgem com boa intensidade as notas de fruta vermelha e preta madura, cereja preta, ameixas, madeira bem ligada e muita frescura. Na boca surge focado, intenso, direto, cheio de estrutura, taninos mais polidos, mas presentes e frescos. Equilibrado, fruta fresca e todos os pontos muito bem colocados. Elegante e cheio de subtilidade. Final de boca longo. (43,00€)

O Quinta Vale D. Maria Vinha da Francisca 2013 tinto revela cor rubi intenso, média concentração, violetas bonitos e aspecto jovem. Aromas onde se destaca a frescura do conjunto, fruta vermelha e preta, tosta, cacau, giesta, flores silvestres, fresco. Boca cheia de força, cremoso e aveludado, com taninos presentes, mas apetecíveis, com fruta vermelha fresca, grande equilíbrio da madeira com a fruta, elegante e de um comprimento longo e fresco. (67,50€)

CV Curriculum Vitae 2013 tinto apresenta cor rubi de média concentração, violetas jovens, aspecto limpo. Aromas elegantes, fruta vermelha e preta em destaque, balsâmico fresco, tosta leve, especiaria fina, cacau e frescura contagiante. Boca com estrutura, taninos marcados, a secar a boca num primeiro toque e depois macios, redondos, com acidez no ponto, cheio de vida, com a fruta bem ligada, complexo, equilibrado e com final de boca longo. (70,00€)

Por fim, também provamos o Quinta Vale D. Maria Vinha do Rio 2013 tinto. De cor rubi, violetas definidos e de média concentração, aspecto limpo. Nariz cheio de elegância, fruta vermelha e preta madura cheia de frescura, notas balsâmicas e mentoladas, esteva, tosta leve, bem integrada, especiaria fina, algum café e pleno de frescura. Boca que acompanha o nariz na elegância, mas que a complementa com perfil corpulento, cheio, complexo, volumoso e envolvente, com acidez equilibrada, num conjunto harmonioso, e de final de boca longo, fresco e elegante. (115,00€)



PAIXÃO PELA NATUREZA
AZAMOR



Adega Boutique, Azamor

> texto **Augusto Lopes** > fotografias **D. R.**

Sendo a Herdade do Rego o berço do projeto Azamor, também é por porventura a razão mais forte para o despertar da paixão de Alison Luiz Gomes e Joaquim Luiz Gomes, para um pedaço de terra até então hibernado no seio familiar Luiz Gomes. Entre vinhas, cavalos e olival!

A Herdade do Rego foi comprada em 1998 por Alison Luiz Gomes e pelo seu marido Joaquim Luiz Gomes. Aquisição lógica já que a herdade pertencia à família Luiz Gomes desde há muitos anos. Ambos se apaixonaram por este pedaço de terra. Para eles é um sítio mágico e promissor. Ideal para relaxar perto da natureza que oferece paisagens diversas ao longo das estações do ano, com uma

vista soberba de qualquer ponto da herdade.

A Alison é pós-graduada em enologia na Universidade Católica do Porto. Conheceu o seu marido na Manchester Business School antes de se mudar para Portugal. Com background profissional na área da finança, foi despertada para a lavoura por intermédio do vinho. Paixão até então omissa no seu âmago. Estudou também Marketing de Vinhos na UC of Davis Califórnia. O Joaquim é gestor de várias empresas. Apaixonou-se pelos vinhos e investiu em 1998 na Herdade do Rego, entre Borba e Elvas.

Com um total de 260 hectares, a herdade conta com 27 hectares plantados com vinhas, 140 hectares de olival e 30 hectares de sobreiros e pinheiros. Os restantes são a "casa" dos cavalos Lusitanos!

Situadas a 350m de altitude, as vinhas foram plantadas em 2001 e 2002.

As castas são portuguesas. Touriga Nacional, Touriga Franca, Trincadeira, Alicante Bouschet (adoptada) e internacionais Syrah, Merlot, Petit Verdot. O enólogo consultor é Mário Andrade, dotado de um espírito filo-

sófico muito particular, apoiado pela enóloga residente Raquel Santos.

A adega, concluída em Julho de 2007, é moderna disponibilizando quatro salas de provas e uma capela familiar. As visitas são possíveis mediante reserva prévia.

O AZAMOR SELECTED WHITE 2014

Esta adega "boutique" alentejana, lançou no mercado uma novidade inédita, o Azamor Selected White 2014. É produzido a partir de uma seleção cuidada das castas de Antão Vaz e Arinto, com um perfil altamente gastronómico, bastante equilibrado nos aromas a fruta delicada e paladar mineral. Segue métodos de produção e técnicas artesanais que incluem passagem por barricas de carvalho francês, o que lhe confere agradáveis notas a madeira, e estágio de oito meses em "bâtonnage", com o objetivo de alcançar textura e volume de boca. O potencial de evolução em garrafa pode ser um bom motivo para não brindar já neste verão. Foram disponibilizadas apenas 5000 garrafas deste vinho, com um preço recomendado de €12,90.



VINTAGE
PÊRA-MANCA



Pêra-Manca tinto 2011 Com selo de autenticidade

> texto e fotografias **Fundação Eugénio de Almeida**

Já chegou ao mercado o mítico vinho O Pêra-Manca tinto 2011. Para além da inevitável qualidade à qual já nos habituou, esta nova edição marca o mundo dos vinhos pela utilização de um sistema de segurança que permite ao consumidor garantir a sua autenticidade.

O Pêra-Manca tinto 2011, a nova edição do mais emblemático vinho tinto da Fundação Eugénio de Almeida, é apresentado ao mercado com um inovador sistema de segurança que permite ao consumidor garantir a sua autenticidade. O sistema consiste num código único, associado à utilização de uma imagem holográfica, incorporado na cápsula da garrafa, que pode ser validado no sítio da internet da marca, dando assim a garantia de aquisição de uma garrafa original.

José Mateus Ginó, diretor comercial da Fundação Eugénio de Almeida, admite que “perante as tentativas de práticas fraudulentas no setor, nomeadamente a falsificação de vinhos topo de gama, importa conceber métodos fiáveis que permitam assegurar essas situações e, acima de tudo, proteger o consumidor de fraudes ou falsificações garantindo-lhe a autenticidade do vinho que adquire”. O mesmo

responsável sublinha ainda que “a Adega Cartuxa tem procurado seguir uma estratégia de inovação constante ao longo dos últimos anos”.

Produzido apenas em anos de colheita excepcional, o Pêra-Manca tinto foi apresentado pela primeira vez em 1990. Segundo Pedro Baptista, enólogo da Fundação Eugénio de Almeida, a “colheita tinto 2011 responde aos critérios de qualidade extrema a que este vinho obriga. Na vindima de 2011 o ciclo vegetativo da videira caracterizou-se pelo desenvolvimento das plantas em condições de humidade e temperatura bastante amenas que possibilitaram uma maturação lenta e equilibrada”.

Elaborado a partir das habituais castas Trincadeira e Aragonez, provenientes de talhões de uma das vinhas mais velhas da Fundação Eugénio de Almeida, “foi possível a obtenção de um vinho bastante equilibrado e elegante, com uma frescura

ímpar para o habitual na região”, complementa o enólogo.

O Pêra-Manca tinto 2011 fermentou em balseiros de carvalho francês com temperatura controlada a que se seguiu maceração pós-fermentativa prolongada. Estagiou dezoito meses em tonéis de carvalho francês, tendo sido engarrafado em Abril de 2013. O estágio em garrafa foi feito, como é tradição, nas caves do Mosteiro da Cartuxa. Exibe cor granada viva e densa. O aroma é cheio e complexo, com notas intensas de fruta madura, especiarias e um suave tostado muito delicado. Na boca mostra fruta profunda, muito denso e concentrado, com estrutura e volume de taninos firmes mas muito elegantes. Complexo, de acidez equilibrada e elevada frescura, surge concentrado e complexo, terminando com suaves notas balsâmicas conjugadas com fruta densa e envolvente.



Quinta da Serralheira

> texto **Maria Helena Duarte** > fotografia **Sérgio Sacoto** / D. R.

Os vinhos Damasceno e Nocturno já tinham o reconhecimento público e clientes fidelizados, mas não tinham um espaço só deles, para se darem a conhecer, serem apresentados, provados e vendidos. No passado dia 21 de novembro abriram-se as portas da renovada Quinta da Serralheira, totalmente (ou quase) recuperada e reconvertida em espaços onde predomina o bom gosto, com detalhes retro chique, e o recurso a materiais que se fundem com a natureza envolvente.

"A Quinta da Serralheira nasceu da necessidade de materializar um projeto que, desde o início, não tinha casa própria. A empresa utilizou uma Quinta cuja atividade anterior se encontrava extinta e, em setembro de 2014, deu início a um ambicioso projeto de recuperação e reconversão de um espaço a poucos minutos do centro da Vila de Palmela. A quinta, para além de uma vinha com cerca de 2,5 hectares, conta com um espaço para eventos, um

centro de estágio de barricas e um espaço onde funciona a loja de vinhos e toda a área administrativa e operacional da empresa". Afirmou Lício Cardoso, responsável comercial da empresa.

O projeto começou em 2011 com a aquisição das várias propriedades e a reconversão das vinhas existentes. Em 2014, deu-se início à recuperação da Quinta da Serralheira, tendo a primeira fase da obra sido concluída Março de 2015. As instalações recentemente inauguradas são, então, compostas por um espaço para a realização de eventos, com capacidade máxima para 150 pessoas; uma loja onde o visitante poderá adquirir os vinhos e produtos da Quinta da Serralheira, bem como produtos regionais, sendo um espaço intimista para ações de prova, workshops e degustações; e um edifício destinado à área administrativa. O próximo passo será a construção da adega, cuja precisão de conclusão das obras está prevista para 2017.

NOCTURNO E DAMASCENO: A QUALIDADE EM CADA GARRAFA!

A Quinta da Serralheira produz duas gamas de vinhos: Nocturno e Damasceno.

Os vinhos Nocturno têm a particularidade de serem provenientes de colheita noturna e destinam-se a um público mais

jovem, cosmopolita, proporcionando momentos ímpares entre animadas conversas ou a acompanhar saborosas e delicadas refeições. São vinhos aromáticos e frescos, de grande equilíbrio e harmonioso final de boca. O Nocturno branco é proveniente das castas Moscatel e Fernão Pires, já o Nocturno tinto resulta das castas Syrah, Castelão e Touriga Nacional. "A gama Nocturno deverá crescer nos próximos anos e esperamos apresentar num futuro próximo um rosé e um tinto Reserva", garante Lício Cardoso. São produzidas atualmente cerca de 60 mil garrafas, podendo ser encontradas no mercado nacional a 3,99 Euros.

A gama Damasceno foi criada a pensar nos apreciadores mais exigentes a nível nacional e internacional. É composta por um branco produzido das castas Chardonnay, Verdelho e Fernão Pires; um tinto elaborado a partir de Merlot, Syrah e Cabernet Sauvignon; e um tinto Reserva resultado das castas Touriga Nacional e Syrah. São vinhos elegantes e de grande complexidade, perfeitos para refeições mais elaboradas e requintadas. Entre as três referências Damasceno, foram produzidas 40 mil garrafas, que podem ser adquiridas a 5,85€ (branco), 7,99€ (tinto), e a 14,99€ (tinto reserva).



Todos os vinhos da Quinta da Serralheira resultam da colheita das uvas plantadas nos 26 hectares de vinhas próprias onde predominam principalmente as castas brancas (70 por cento contra 30 por cento de castas tintas). Nas castas brancas destacam-se Moscatel Graúdo, Arinto, Fernão Pires, Chardonnay, Verdelho, Antão Vaz e Viognier; já nas tintas a seleção recaiu

sobre as castas Alicante Bouchet, Merlot, Touriga Nacional, Castelão, Syrah e Cabernet Sauvignon. Os vinhos passam por um estágio em barrica e outro em garrafa antes de serem introduzidos no mercado. Nuno Cancela de Abreu é o enólogo consultor.

Em Portugal os vinhos Nocturno e Damasceno vão conquistando cada vez mais

clientes. De forma a consolidar o projeto, o principal desafio passa pela aposta no mercado externo como factor de crescimento das vendas: Suíça, Brasil, Reino Unido, Alemanha, Japão, Bélgica, Holanda e, mais recentemente, os Emirados Árabes Unidos são alguns dos países onde estão presentes. O objetivo é: "crescer sustentadamente", garantem.



REGIÕES
BEIRA INTERIOR



Vinhos e Sabores em Pinhel

> Texto **Carlos Ramos** > Fotografias **C.V.R. Beira Interior**
O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

Poucas coisas nos movem tanto quanto os sabores. É comum fazermos quilómetros em busca do diferente, do raro, do petisco perfeito para nos saciar as papilas. Ou não fôssemos nós os tipos que, tendo uma imensidão de peixes por perto, tenhamos escolhido logo, para prato predilecto, o “raio” do bacalhau, bicho nativo das longínquas águas da Terra Nova. Desde que o topámos no século XVI, passámos a viajar por ele. Malta estranha, a lusa! Portanto, este prelúdio, serve para provar que não há nada de inusitado em fazermos uns parcos trezentos e tal quilómetros (presumindo-nos em Lisboa ou no Porto) para darmos largas à nossa gula.

A cidade da Beira que nos recebe tem história... bastante. Terão sido os túrdulos, uma antiga tribo tartéssica, que por volta de 500 a.C. fundou Pinhel. Teve foral por D. Sancho I em 1209 e foi importante na defesa da fronteira, ficando conhecida como Cidade Falcão em 1385. Consta que depois da derrota em Aljubarrota, os castelhanos ao debandarem pela Beira, foram atacados por corajosos pinhelenses, que tiveram a veleidade de se apoderarem do falcão de estimação de D. João de Castela. O Mestre de Avis, D. João I de Portugal, impressionado com tal acto, decidiu acrescentar um cognome a Pinhel: Falcão, Guarda-Mor de Portugal. Foi nesta orgulhosa cidade, que Rodolfo Queirós (Comissão Vitivinícola da Região da Beira Interior) e Rui Ventura (edil local) decidiram organizar uma feira que mostrasse o que se faz em termos de vinhos e sabores por esta Beira actual. Evento que se realizou nos dias 14 e 15 de novembro.

Um seminário versando vários temas relativos à região, com enólogos e especialistas na matéria, abre as hostilidades pela manhã. São discutidas estratégias e novas metas para tornar os vinhos, desta nobre zona do País, mais divulgados e conhecidos pelo consumidor nacional. “Aqui na Beira, há uma grande vantagem”, informa Frederico Gomes, enólogo na Companhia das Quintas: “...a cultura em modo biológico é mais fácil que nas restantes regiões, dado que, devido ao clima e à altitude, o abrolhamento (o rebatar dos gomos na videira) faz-se mais tarde, escapando a videira às pragas mais comuns, dispensando assim o uso de pesticidas”.

Depois de tanto se palestrar, o “ataque” às delícias da terra é massivo.

Não são apenas os vinhos! São os biscoitinhos, embrulhados com pequenos acessórios de jogos tradicionais; logo ao lado, o chocolate de vinho e de azeite: “Posso provar? Outra vez?”; os salgados artesanais; as compotas que são uma delícia e apresentam

combinações diferenciadas, como o picante “Doce de Pimento Jalapeño”: “É bom, é. Se não for bom, não fazemos”, diz a simpática senhora, e nós acreditamos, claro, perante a convicção própria de quem põe algo de si no que faz.

Esse é o sentimento mais forte neste certame e é isso que o torna especial. Os produtores estão ali com o que fazem e com uma vontade enorme de o mostrar. E trazem excelência de tal monta, que seria pecado não ir a Pinhel testemunhar.

Começa um “show-cooking”: já se encontra o palco preparado, com a chefe, professora na Escola de Hotelaria de Manteigas, pronta para pôr “a mão na massa”; apresenta a sua equipa e perante o entusiasmo da assistência, fala e cozinha. Do vinho trata José Silva, que está encarregue de “casamentar” líquidos com sólidos; dali saem matrimónios perfeitos. Ficamos a saber da comida, da gastronomia e dos gostos pessoais de quem ali nos apresenta o seu melhor, com toda a mestria. E que belo cabrito nos é proporcionado provar!

Ouvem-se cantares tradicionais da terra, por homens que transportam uma vincada e típica ruralidade nos seus possantes capotes e profundas vozes...

Há queijos irresistíveis, azeites fantásticos, enchidos de enorme qualidade, mel como já não provávamos havia muito, tudo conforme a tradição mas com toques de actualidade, pequenas diferenças apresentadas por quem está lá, nas serranias, mas não se deixou perder no tempo.

A amêndoa, o torrão, a cavaca tradicional, todos obrigatórios! É provar e levar. Mais outra prova: espumantes; e mais um momento de aprendizagem e prazer... A Beira tem um óptimo potencial para esta bebida. Frescura, mineralidade e leveza a rodos e uma casta que aqui se revela na sua plenitude, não precisando de “muletas” (entenda-se, mais castas a compor o lote): a Síría (é Roupeiro no Alentejo).

Vimos à procura de comprovar a qualidade dos vinhos dos produtores mais renomados e nenhum nos desilude, pelo contrário, mas encontramos bem mais que isso, pois são vários os “stands-surpresa”, ocupados por produtores que não conhecemos, donos de pequenas produções de quem nem faz da viticultura a sua principal ocupação. Para nosso espanto, a qualidade geral é bastante boa e os preços mais que simpáticos.

Há um produtor que traz apenas um vinho. O filho, enólogo, emigrou para Moçambique, depois de colocar o seu saber num único rótulo. Os pais prometeram que levavam o processo até ao fim, foi esta a condição do jovem enólogo para sair de Portugal depois de tanta dedicação... E o vinho está bem presente nesta feira. Valeu a pena!

O show cooking dirigido pela chefe Rita Neto é um dos mais esperados. Apanhada, como tantos, na “estalada” que levámos do frio, ao chegar a Pinhel, encontra-se quase afónica, o que em nada prejudica a degustação com que nos brinda.

Em dois dias de evento, também é necessário parar para fazer refeições, não nos fôssemos vingar nos chocolates, enchidos e queijos. Estão representados, no recinto, restaurantes da terra com uma oferta muito apreciável e um serviço extremamente eficiente.

De volta aos vinhos e tentando resumir o que a Beira Interior nos dá, podemos falar num traço comum: frescura, mineralidade e acidez.

Nos tintos, destacando as castas Touriga Nacional e Tinta Roriz, temos muitas notas de pinheiro, resina e esteva, sempre com fruta preta ou vermelha, nuns casos mais madura, noutros menos. Nos brancos, a rainha é a Síría, com notas de citrinos e ligeira tropicalidade, sempre muito elegante e equilibrada. Foi um belíssimo evento e uma magnífica experiência, este “Beira Interior – Vinhos e Sabores”. Foi o nosso “raio do bacalhau”, que se tiver que caber numa palavra, só pode ser nesta que tanto nos apraz: Paixão!



Andorra O país das vinhas por cima do céu

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

Chegámos a Andorra com temperaturas perto dos zero graus. Apesar dos dias solarengos, os cumes das montanhas, cobertos de neve, diziam-nos que o Inverno estava à porta. O nosso destino, porém, era o III Encontro de Microprodutores de Vinho de Andorra e o curto fim-de-semana foi dedicado a visitar vinhas, adegas e a provar vinhos. Mais do que um destino de compras e férias de montanha, Andorra quer integrar o panorama dos vinhos da Europa, e fazer disso também a sua bandeira.

O Encontro de Microprodutores de Vinhos de Andorra, cuja terceira edição decorreu no final de Novembro, em Sant Julià de Lòria, parece querer afirmar-se como um evento vinico de referência. A Paixão pelo Vinho esteve presente e deu conta de uma organização empenhada e profissional e de um conjunto de quatro produtores locais (de dimensão muito pequena por sinal, ou não se tratasse de um encontro de microprodutores) que apostam num produto diferenciado e de qualidade elevada. Também as autoridades locais, nomeadamente a “paróquia” de Sant Julià de Lòria, o Turismo e o Governo de Andorra (o encontro foi aberto pela cònsul da “paróquia” e pelo ministro do Turismo e Comércio), que organizaram o encontro, parecem ver no vinho, juntamente com a gastronomia, um novo ponto de atração para o país. O evento contou com 51 microprodutores. Para além das quatro adegas Andorrenhas, a maior parte veio da Catalunha,



mas também de outras regiões de Espanha, de França, da Hungria e três produtores portugueses. Para lá da feira de vinhos, num local agradável, bem arranjado e funcional, com copos de qualidade, decorreram conferências com especialistas (nomeadamente Isabel Mijares, presidente da Asociación Española de Periodistas e Escritores de Vino e Pedro Ballesteros, o único espanhol detentor do título de Master of Wine), tertúlias, show-cookings e degustações de gastronomia local, que animaram o fim-de-semana do principado e chamaram um público numeroso e interessado.

Os jornalistas presentes foram ainda brindados com visitas aos quatro produtores de Andorra, todos na “paróquia” de Sant Julià de Lòria e com um almoço confeccionado pelo chef Marc Moro, à base de produtos da terra de Andorra, especialmente concebido para acompanhar os vinhos locais.

OS VINHOS

O Principado de Andorra, entalado nos Pirenéus entre a Catalunha e França, será um dos locais menos prováveis para a plantação de vinha e produção de vinho. Com uma superfície de 468 km², o país dispõe de apenas 1500 hectares de terra agrícola, maioritariamente dedicado a pastos para gado. Andorra são montanhas a pique e

vales estreitos, onde as povoações se encaixam e as habitações sobem, periclitantes, encosta acima. O terreno acidentado é extremamente pedregoso, o que torna difícil qualquer cultura. Apesar disso, e apesar da cultura da vinha quase não ter antecedentes em Andorra, há menos de 10 anos, quatro agricultores decidiram diversificar a sua produção e plantar vinha. De comum entre eles, a vontade de fazerem vinhos de alta qualidade, personalizados e diferenciados. Pessoas interessadas e conhecedoras, que planearam o investimento, escolheram cuidadosamente as castas a utilizar e desenharam o perfil dos seus vinhos. Vinhos originais e distintos, raros e caros (até porque os custos de produção em Andorra são elevados e as produções reduzidas) e direcionados para um nicho de mercado de enófilos interessados em produtos diferentes e autênticos.

Todos estes produtores são microprodutores, com vinhas em pequenas parcelas, que perfazem totais entre 1 e 12 hectares e produções entre as 1000 e as 4500 garrafas por ano em média. São pequenas vinhas de montanha, de agricultura biológica ou biodinâmica, em altitudes acima dos 1000 metros, em locais com uma vista majestosa, quase ao nível dos cumes nevados que se avistam ao longe. A altitude faz com que as vinhas gozem de um clima frio durante a maior parte do ano,



mas também de muito sol no e calor no Verão, temperado com o vento fresco da montanha. Isto reduz a probabilidade de doenças na vinha e ajuda a uma maturação equilibrada e plena das uvas. Com adegas bem equipadas mas minimalistas, resultam, literalmente, vinhos de garagem. Os vinhos de Andorra, com perfiz muito diferentes, apresentam em comum uma grande mineralidade, pureza e profundidade. Tendo em conta a ainda tenra idade das vinhas e a ainda pouca experiência dos produtores, estamos convencidos da sua capacidade para vir a fazer grandes vinhos.

BORDA SABATÉ 1944

Sem dúvida o projeto mais ambicioso que visitámos e também aquele com maior área de vinha: 12 hectares divididos em 12 terraços, acima dos 1000 metros, que produzem cerca de 5000 garrafas. Chegar lá é uma aventura, em veículos 4X4, por vias estreitas e de grande inclinação, mas a vista, após chegar às vinhas é de cortar a respiração. A vinha é orgânica e nos úl-

timos dois anos biodinâmica. Adega bem equipada que funciona por gravidade. Enologia a cargo de Alain Graillot, conhecido enólogo de Crozes-Hermitage, por trabalhar com vinhos naturais. Produz um vinho branco, "Escol", da casta Riesling e um tinto, "Torb" com 50% da casta Cornalin e o restante das castas Syrah e Merlot, vinhos minerais, de grande frescura, complexidade e persistência. Dedica-se também ao enoturismo e possui um restaurante junto às vinhas.

MAS BERENGUER

Uma pequena empresa familiar, em terras que pertencem à mesma família desde o ano 902. 1,2 hectares de vinha a 970 metros de altitude, das castas Chardonnay, Sauvignon Blanc e Pinot Noir. A adega foi construída em 2008, tendo para isso sido adaptados os pequenos armazéns agrícolas à volta da habitação da quinta. Estamos, portanto, a falar de autênticos vinhos de garagem. Produz um espumante de Chardonnay, "902 DC", um rosé de Pinot Noir

e dois brancos, um de Chardonnay e Sauvignon Blanc, com a primeira casta a passar quatro meses em barrica, "Tancat Rocafort", fresco, jovem e perfumado, e um 100% Chardonnay com 15 meses em barrica, "Cortó Carlomagno", profundo, complexo e mineral.

CASA BEAL

A Casa Beal orgulha-se de ter produzido, em 2006, o primeiro vinho Andorrenho do séc. XXI. "Cim de Ciel" ("por cima do céu", nome que inspirou o título deste artigo) é um varietal de Gewurztraminer, de vinhas a 1100 metros de altitude. São cerca de 1100 garrafas oriundas de 4000 cepas plantadas em 1,5 hectares de terreno em socalcos muito acidentados de terrenos xistosos muito pobres, em regime de viticultura biodinâmica. Trata-se de um produtor claramente direcionado para vinhos de alta qualidade, como mostram o baixo rendimento da vinha (inferior a 50%) ou a decisão de não colocar o vinho no mercado quando se considera que a qualidade está abaixo do nível pretendido (como aconteceu com as vindimas de 2010, 2012 e 2013). Provámos a colheita de 2014, e deparámo-nos com vinho muito personalizado, com aromas exuberantes de maçã verde, rosas e líchias, bem focado, fresco e mineral. Produz também trufas e um foie-gras com maçã e Gewurztraminer.

CASA AUVINYA

Uma casa de bem receber. Quando lá chegámos, deparámo-nos com uma paisagem de êxtase, numa autêntica varanda sobre o vale e as montanhas circundantes. Esperavam-nos um fogo no chão, pois apesar do dia solarengo estava frio, pufs e pequenas mesas com copos e garrafas de vinho. A 1200 metros de altitude, 1,5 hectares de vinha dão origem a cerca de 3500 garrafas por ano. As castas estão divididas em três parcelas: Pinot Noir; Syrah; Pinot Gris, Viognier e Albariño. A adega, situada no meio de uma aldeia (recentemente convertida em condomínio) é uma autêntica casa de bonecas: bem equipada mas tudo micro, bem organizado e de um bom gosto pouco comum. A adega pratica enoturismo e está aberta a visitas e provas. São três os vinhos produzidos: um branco de lote com Pinot Gris, Viognier e Albariño, "Imagine", de aroma muito fino e fresco, limonado e mineral, com estrutura média, muito puro, persistente e complexo; dois tintos "Evolució", um de Pinot Noir e outro de Syrah. Gostámos especialmente do Syrah, fresco, mineral, cheio de neve e de sol, profundo e complexo, com sabor a terra. Vinhos autênticos num projeto muito sério.



AUGUSTO LOPES

O VINHO DE TALHA

> texto **Augusto Lopes** > fotografias **D. R.**

Vinificado pelo processo tradicional em talhas de barro, em que o mosto fermenta sem qualquer controlo de temperatura, está em contacto com as “massas” pelo menos até ao dia 11 de Novembro. É um produto onde ocorre uma estabilização física natural, em que não há qualquer adição de estabilizantes químicos nem processos de estabilização “forçados”.

O plantio da vinha remonta ao período romano, como atestam vestígios datados dessa época, nomeadamente as ruínas de São Cucufate, perto da Vidigueira. Alguns lagares romanos, talhas de barro (utilizadas em operações de viragem, fermentação do mosto e armazenamento do vinho), uso romano herdado dos gregos, estão ainda presentes em algumas adegas. Ao sistema de vinificação nas talhas, podemos chamar sistema romano. Na segunda metade do séc. XIX, em quase todas as partes do Alentejo se fabricavam esses vasos de um barro silicioso, que pela cozedura se faz muito rijo e opaco. Para evitar que o vinho se perca por evaporação e filtração, pesgam ou rebocam com pez louro, todo o interior e exterior da talha. À época existiam famílias especializadas nesta tarefa e com as suas próprias receitas de pez louro. Únicas e diferenciadas. Conferiam gostos e particularidades distintas a cada talha de barro.

A técnica herdada dos romanos caracteriza-se pela simplicidade de processos. Como se faz, em Vila de Frades, na Vidigueira, autoproclamada Capital do Vinho da Talha e berço da casta Antão Vaz.

As uvas são desengaçadas e esmagadas, colocadas em seguida nas talhas, nas

quais fermentarão, medem-se a densidade do mosto e da sua temperatura, para assim saber o teor de açúcares. Nas 48 horas seguintes, inicia-se a fermentação do mosto. O vinho terá que ficar em contacto com as massas, até ao São Martinho. Durante esse período, é necessário mergulhar diariamente as massas. A “molha da manta” é feita duas a três vezes, na fase mais tumultuosa da fermentação, que decorre nas primeiras duas a três semanas, e apenas uma, no restante período.

Dois meses após o começo da fermentação, retira-se o vinho pela torneira colocada no orifício existente na parte inferior da vasilha de barro, sendo de imediato colocado na parte superior da mesma. Chama-se a isto “passar o vinho”, funcionando tal processo como uma filtragem natural do vinho através da parte sólida entretanto acumulada no terço inferior da talha.

Talvez este seja o vinho verdadeiramente mais próximo do conceito de produção vinícola orgânica.

Com a intenção de promover, dignificar e valorizar um produto secularmente enraizado nas suas gentes - “O Vinho da Talha” – nasceu em 1998 a VITIFRADES, na Freguesia de Vila de Frades, Concelho de Vidigueira.





JOSÉ SASSETTI

OS CHEFS

> texto **José Sasseti** > fotografia **Shutterstock**

É impressionante a quantidade de programas de cozinha e culinária que por todos os canais de televisão prosperam. Alguns com sucesso mundial, repetidos e traduzidos por muitos países. São grandes referências na cozinha, com livros, blogues, programas, revistas e tudo o mais, muitos deles idolatrados, cheios de prémios e estrelas.

Até os mais novos, aliciados nesta paixão da descoberta das iguarias bem combinadas e cozinhadas, são enormes no seu talento e na sua dedicação, com surpreendentes e complicadíssimos pratos, desde as entradas às sobremesas, passando pelos peixes, as carnes e tudo o mais.

Nestes últimos anos são as escolas de hotelaria e de cozinha que ganham um protagonismo especial e merecido, pois, de facto, têm sido verdadeiros viveiros de grandes e mágicos Chefs, muito bem preparados e cheios de paixão.

Sorte a nossa, os mais leigos e os seus consumidores, que aprendemos a ser também melhores cozinheiros em casa e até nos atrevemos a fazer umas receitas que vimos ou lemos quando temos visitas e amigos. Nunca imaginámos como seria possível fazer combinações tão extraordinárias dos alimentos, com texturas e gostos que, afinal, combinam tão bem aos nossos senti-

dos, começando no nariz e passando pela boca, que é como quem diz, ao nível dos aromas e dos gostos.

Ainda mais, nesta euforia de turismo em que Portugal tem sido tão procurado, graças a Deus, um pouco por todo o país mas com mais intensidade em Lisboa, no Porto e, naturalmente e sempre, o Algarve, sem esquecermos também as nossas ilhas do Atlântico, a Madeira e os Açores, a verdade é que, como peça fundamental do turismo a nossa gastronomia, diria mais, a excelente cozinha portuguesa, está, de facto, em muitas e boas mãos.

Quando falamos dos Chefs e do seu conhecimento gastronómico e da cozinha também é de inteira justiça referir que, de um modo geral, estes Chefs são pessoas muito cultas, com muitos conhecimentos, que viajam, que viram o mundo e aprenderam e, no que respeita aos vinhos são também grandes entendidos e conhecedores. É surpreendente ouvi-los falar com tanta sabedoria e, desta forma, são também eles que conseguem descobrir os melhores vinhos para os seus cozinheiros, divulgando e descobrindo verdadeiras preciosidades.

Aos Chefs o sector do vinho também deve este tributo, este respeito e esta admiração.

Quando falamos dos Chefs e do seu conhecimento gastronómico e da cozinha também é de inteira justiça referir que, de um modo geral, estes Chefs são pessoas muito cultas, com muitos conhecimentos, que viajam, que viram o mundo e aprenderam e, no que respeita aos vinhos são também grandes entendidos e conhecedores.



Vinhos Velhos em Prova Cega

> texto **Miguel Borges** > fotografias **D. R. / Shutterstock**

> **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...).

Nota: O autor recusa-se a escrever segundo o novo acordo ortográfico

Apaixonados por vinhos velhos e cientes do seu grande potencial sensorial, nós, os Cegos por Provas, avançamos para mais uma grande prova cega desta vez com 28 grandes vinhos velhos. Vinhos com História e que nos mostram uma nova dimensão sensorial.

Diz-se que o tempo tem o dom da cura, da saudade e do esquecimento, porém, no vinho, é precisamente o tempo o responsável por uma verdadeira revolução qualitativa, moldando aromas e suavizando taninos.

Mas nem todos os vinhos são dignos deste apadrinhamento. Este é um privilégio só ao alcance de alguns, são eles vinhos bem feitos, grandes vinhos, são vinhos com nobreza e carácter que nos contam histórias e nos fazem viajar no tempo.

Um vinho é metaforicamente um ser vivo, logo está em permanente evolução. As suas cores, no caso dos tintos, vão-se esbatendo e ganhando reflexos acastanhados, por outro lado os brancos, vão ganhando bonitos tons dourados e desenvolvendo aromas complexos e interessantes, a acidez cai e os taninos ficam macios nos tintos.

Provar vinhos velhos comporta riscos e as desilusões são muitas. Por vezes elevamos a fasquia e a emoção dá lugar à decepção e desapontamento.

Mas, no reino dos vinhos velhos, o risco compensa pois quando abrimos a "tal garrafa", os nossos sentidos rejubilam e é então aí que entramos numa nova dimensão sensorial.

Abrir uma garrafa com alguns anos em cima é, antes de mais, um momento de grande emoção, ansiedade e partilha. Foi nesta perspetiva que o grupo Cegos por Provas participou numa enigmática prova de vinhos velhos.

A prova decorreu em ambiente calmo e descontraído onde os participantes tiveram o privilégio de desfrutar de 28 vinhos únicos, numa partilha de sensações e conhecimento.

Foram 28 as referências nacionais e estrangeiras em prova onde ficou bem patente a forte relação qualidade/preço dos vinhos nacionais no campeonato dos vinhos velhos.

A prova iniciou-se com a entrada em cena dos brancos onde se destacaram vinhos com a frescura e elegância de um Domaine Laroche Mersault de 1985, um

Abrir uma garrafa com alguns anos em cima é, antes de mais, um momento de grande emoção, ansiedade e partilha. Foi nesta perspetiva que o grupo Cegos por Provas participou numa enigmática prova de vinhos velhos.

vinho fabuloso com tudo o que é preciso para um grande branco e a mostrar que a idade não o vergou, muito pelo contrário, o enobreceu, mostrando-se um vinho complexo, cheio e vibrante com um nariz onde reinam os melaços, casca de laranja e alguns citrinos a conferirem-lhe frescura e a compor o bouquet. Um grande branco só sendo ultrapassado em preferência por uma pérola na-



cional, mais jovem é certo, mas a reunir consensos – um Quinta da Lagoalva de 1998, foi o eleito entre os brancos. Um vinho fresco, intenso, com um grande final de boca, floral no nariz e a idade já a fazer das suas e a proporcionar-nos alguns melaços – que grande vinho. E lá continuamos num verdadeiro festim de sensações e aromas. Com os vinhos nacionais a lutarem taco a taco com os seus parceiros estrangeiros, a mostrarem mais uma vez, que também no campo dos vinhos velhos somos grandes. Passaram-nos pelos felizes narizes coisas tão boas! De destacar o mítico Cabernet Sauvignon Coastal Robert Mondavi de 1998, um vinho vivo, intenso, com um aroma expressivo a mostrar o potencial de evolução dos grandes Cabernets Sauvignon. Tivemos também um L' Aventure Optimus P. Robles de 1999 ainda a mostrar muita juventude com uma acidez fabulosa apesar dos seus 16 anos, com um grande final de boca. De Espanha chegou-nos o grande Odisseus de 2004, um Priorat cheio de fruta com uma boca sedosa e um longo final de boca. No entanto, foram os vinhos nacionais

O vinho mais pontuado chegou-nos do Dão, um Paço dos Cunhas de Santar Vinha do Contador de 2004, um vinho ainda cheio de juventude, complexo com grande equilíbrio na boca e ainda muitos anos pela frente ou não fosse o Dão uma das grandes regiões vínicas em Portugal capaz de produzir vinhos com grande potencial de guarda.

que fizeram a delícia dos convivas com um fabuloso Pegos Claros de 1995, um tesouro feito em Setúbal a partir da casta Castelão e a mostrar que até um vinho com um P.V.P. abaixo dos 4 euros, pode ser guardado nas nossas garrafeiras como se de um grande tesouro se tratasse. Este Pegos impressionou, mostrando um nariz riquíssimo, especiando onde reinam os aromas de turfa, cogumelos, café e frutos secos com uma acidez vibrante, um vinho guloso... Que grande vinho.

Porém, o vinho mais pontuado chegou-nos do Dão, um Paço dos Cunhas de Santar Vinha do Contador de 2004, um vinho ainda cheio de juventude, complexo com grande equilíbrio na boca e ainda muitos anos pela frente ou não fosse o Dão uma das grandes regiões vínicas em Portugal capaz de produzir vinhos com grande potencial de guarda. Vinhos que podem ser comprados hoje, guardados e quem sabe até esquecidos nas nossas garrafeiras por décadas e décadas, beneficiando de um sono milagroso. Houvesse espaço nas nossas casas.

Privilégios como este não há muitos, mas fica o compromisso do grupo Cegos por Provas de continuar a organizar para os seus membros provas cegas únicas e exclusivas proporcionando, desta forma, momentos inolvidáveis. Um agradecimento final aos produtores de norte a sul deste pequeno solar vínico, de seu nome Portugal, que vão produzindo estes néctares ricos e prazerosos.

CLASSIFICAÇÃO

- 1º PAÇO DOS CUNHAS DE SANTAR VINHA DO CONTADOR 2004**
Dão (18,29)
- 2º PRIORAT ODYSSEUS 2004**
Espanha (18,13)
- 3º L' AVENTURE OPTIMUS PASO ROBLES 1999**
USA (17,75)
- 4º QUINTA DO ENCONTRO ENCONTRO I 2004**
Bairrada (17,63)
- 5º PEGOS CLAROS 1995**
Setúbal (17,15)
- 6º COASTAL ROBERT MONDAVI CABERNET SAUV.**
USA (17,04)
- 7º QTA. MONTE D' OIRO TEMPRANILLO T. 2004**
Estremadura (16,85)
- 8º BAROLO BERSANO VIGNA BADARINA 1994**
Itália (16,81)
- 9º NAPA VALLEY MONDAVI CABERNET SAUV. 1995**
USA (16,69)
- 10º QUINTA DA LAGOALVA BRANCO 1998**
Tejo (16,46)
- 11º CASA DE SANTAR RESERVA 2004**
Dão (16,42)
- 12º DOMAINE LAROCHE MERSAULT BRANCO 1985**
França (16,31)
- 13º QTA. DE PANCAS SPEC. SELECTION CABERNET SAUV. 1996**
Lisboa (16,27)
- 14º ESPUMANTE QTA. DA ROMEIRA 2006**
Bucelas (16,00)
- 15º CASA CADAVAL CABERNET SAUV. 1993**
Tejo (16,00)
- 16º LISTRAC MEDOC CHATEAU MALMAISON 1998**
França (15,73)
- 17º MOULIS-EN-MEDOC CHATEAU MALMAISON 1998**
França (15,73)
- 18º ESPUMANTE LUIS PATO BRUTO 1994**
Bairrada (15,54)
- 19º QUINTA DE RORIZ 1999**
Douro (15,54)
- 20º CASA DE SANTAR BRANCO 2003**
Dão (15,42)
- 21º RIBERA D' DUERO CONDADO DE HAZA 1997**
Espanha (15,31)
- 22º DONA MARIA ROSÉ 2002**
Alentejo (15,14)
- 23º RUFFINO LIBAIO DI TOSCANA CHARDONNAY 2003**
Itália (15,08)
- 24º PORTA DOS CAVALEIROS 2000**
Dão (15,04)
- 25º QUINTA GRANDE 1997**
Tejo (15,04)
- 26º LUIS PATO VINHA BARRIO 2000**
Bairrada (13,38)
- 27º BARON PHILIPPE MOUTON CADET BRANCO 2006**
França (12,88)
- 28º PAÇO TEIXEIRÓ AVESSO 2002**
Minho (12,73)



TEMA DE CAPA
VINHOS DE LISBOA



Vinhos de Lisboa

Renovados e apelativos

> texto **Manuel Baião** > fotografia **D. R. / Shutterstock**

Os vinhos de Lisboa estão num processo de renovação acelerado que se tem refletido nas vendas, que não param de aumentar, em especial no mercado externo. Desta vez fomos provar os vinhos tintos Reserva para aferir o novo perfil desta antiga região vinícola.

O Vinho Regional Lisboa pode ser produzido numa vasta área que abrange todos os concelhos do distrito de Lisboa (com exceção de Azambuja), o concelho de Ourém e os seguintes concelhos do distrito de Leiria: Alcobaça, Batalha, Bombarral, Caldas da Rainha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Porto de Mós e Pombal (exceto as freguesias de Abiul, Pelariga, Redinha e Vila Cã). Esta indicação geográfica foi criada em 2009 e substituiu a anterior que se designava Vinho Regional Estremadura, que por sua vez tinha sido criada em 1993. A nova designação foi uma mais-valia para a região, pois o novo nome possui mais notoriedade no mercado externo, é de fácil leitura e dá uma melhor referência quanto à sua localização.

Esta região agrega ainda alguns DOCs com longa história e grande reconhecimento a nível nacional e internacional, como “Colares”, “Óbidos”, “Alenquer”, “Arruda”, “Encostas D’Aire” e “Torres Vedras”. E ainda três DOCs com características especiais: “Carcavelos” que produz vinho generoso, “Bucelas” dedicada em exclusivo ao vinho branco e “Lourinhã” especializada na produção de aguardente. Contudo, a maioria dos produtores opta atualmente por produzir essencialmente vinhos regionais, uma vez que a lei de vinhos DOC é mais restritiva na utilização de castas e noutras normas, pelo que não é de estranhar que os vinhos provados nesta edição sejam quase na totalidade Vinho Regional Lisboa.

Esta região possui excelentes condições para produzir vinhos de qualidade. Tem solos de diferentes características e idades geológicas, encostas com várias exposições solares e planícies com solos de aluvião. O clima predominante é caracterizado pelos

ventos húmidos e permanentes de Oeste, embora a zona mais interior também tenha zonas com estios secos. Portanto, um clima de transição entre o Atlântico e o Mediterrânico.

Ainda persiste nas mentes de alguns consumidores uma associação desta região ao vinho a granel que abastecia no passado as tabernas da capital. Todavia, na última década foi feito um grande esforço de inúmeros produtores para reestruturarem as vinhas e adegas. A grande mudança começou pelas vinhas, uma vez que se apostou em novas castas escolhidas em função da sua produção em qualidade e não só em quantidade. Hoje os vinhos da região de Lisboa são conhecidos pela sua excelente relação qualidade/preço e algumas marcas conseguiram uma grande notoriedade, fruto da qualidade e carácter dos seus vinhos.

Ao nível das castas apostou-se em algumas nacionais que deram prova de grande qualidade nos últimos anos como a Touriga Nacional e o Aragonez e nas internacionais Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot, mas sem esquecer as castas mais antigas da região, como a Tinta Miúda, o Camarate, o Ramisco e o Castelão. No vinho branco continuou-se a apostar no Arinto, no Fernão Pires e no Vital, mas plantaram-se novas castas nacionais, como o Alvarinho, o Verdelho e o Viosinho, entre outras, e nas internacionais, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Viognier. Portanto, os vinhos de Lisboa passaram a ser conhecidos pela grande liberdade e pluralidade das castas utilizadas e pela ampla diversidade de relevos, microclimas e solos onde os seus vinhos nascem. Assim, os produtores apresentam essencialmente três tipos de vinhos: Os vinhos feitos de castas e métodos



Hoje os vinhos da região de Lisboa são conhecidos pela sua excelente relação qualidade/preço e algumas marcas conseguiram uma grande notoriedade, fruto da qualidade e carácter dos seus vinhos.

tradicionais, mas que evoluíram em qualidade; os vinhos modernos elaborados com novas técnicas e algumas castas oriundas de outras regiões; e os “vinhos leves” com baixo grau alcoólico, aproveitando as condições naturais da região voltada para o Oceano Atlântico. Esta diversidade de estilos é apontada por alguns como uma debilidade da região, uma vez que lhe faltaria alguma tipicidade e regionalidade como elemento diferenciador. Contudo, os produtores têm aproveitado esta multiplicidade de produtos para criarem oportunidades de negócio, adaptando-se a vários mercados.

Os vinhos em prova eram das colheitas de 2008 a 2013 e revelaram-se de grande qualidade, com imensa frescura e profundidade. De entre os vinhos em prova, quase todos Vinho Regional

A REGIÃO DE LISBOA EM NÚMEROS

Lisboa é a segunda maior região vitivinícola do país, logo a seguir ao Douro, com uma área de vinha que ultrapassa os 30.000 hectares. Contudo, apenas 9.298 hectares estão certificados pela Comissão Vitivinícola Regional e destes apenas 2010 hectares estão aptos a produzir vinho DOC repartidos desta forma: “Torres Vedras”, 873; “Alenquer”, 618; “Arruda”, 268; “Óbidos”, 188; “Bucelas”, 142; “Encostas D’Aire”, 63; “Lourinhã”, 50; “Carcavelos”, 10; e “Colares”, 17. Já o Vinho Regional Lisboa tem a parte mais substancial, totalizando 7.288 hectares. A região tem cerca de 80 agentes económicos, mas 8 deles concentram mais de 65% do vinho certificado.

A região de Lisboa, anteriormente conhecido por produzir essencialmente vinho a granel, tem-se vindo a modernizar, pelo que atualmente a CVR já certifica cerca de 35% da produção, uma subida de 100% em relação à última década. Os vinhos certificados passaram de 14 milhões de garrafas em 2006 para 28 milhões de garrafas em 2014. O Presidente da CVR, Dr. Vasco d’Avillez, tem confiança que em “2015 se ultrapasse as 30 milhões de garrafas certificadas”. Este crescimento das vendas dos vinhos de Lisboa tem-se centrado no mercado interno, através de um incremento sustentado, mas principalmente no mercado externo, que já representa cerca de 70% das vendas. No topo da lista dos principais destinos dos vinhos de Lisboa estão os Países Nórdicos (com destaque para a Noruega e Finlândia), Angola, Brasil, EUA, Benelux e Rússia, entre outros.

A CVR de Lisboa pretende continuar a ganhar quota de mercado em Portugal, em particular na cidade de Lisboa, organizando e participando em diversas iniciativas promocionais, para que os habitantes e os turistas da área metropolitana de Lisboa sintam esses vinhos como seus. Um exemplo destas iniciativas ocorreu nos dias 28 e 29 de Novembro com a 2.ª edição do “Vinhos no Pátio” que decorreu no Terreiro do Paço. A nível externo a promoção irá centrar-se em dois mercados estratégicos, Angola e Brasil, países que estão a viver uma crise económica com impacto na importação de vinhos, mas sem esquecer os mercados nórdicos, onde os Vinhos de Lisboa têm uma quota de mercado significativa. O Presidente da CVR, Dr. Vasco d’Avillez, revelou-nos que irão incentivar os produtores a “participar em mais concursos de vinhos, pois a conquista de mais medalhas de ouro poderá ser um trunfo importante no futuro”.

Lisboa, destacaram-se os da linha moderna, das colheitas de 2011 e 2012, que associam castas nacionais a internacionais. Os seis primeiros vinhos tinham todos na sua composição a Touriga Nacional, associada a algumas castas, como o Syrah, o Alicante Bouchet, o Petit Verdot, o Pinot Noir e o Merlot. Dois destes vinhos também tinham na sua composição a casta Aragonez. Os solos dos vinhos melhor pontuados são maioritariamente argiloso-calcários e o estágio decorreu em barricas de carvalho francês entre 6 a 20 meses, sendo que pelo menos 50 % das barricas eram novas. O grau alcoólico destes vinhos é elevado, entre os 14% e os 15 %. Portanto, pelo menos nesta prova, “vinhos modernos” de Lisboa suplantaram os “vinhos leves” e os “vinhos tradicionais”.



18 MEMÓRIA

REG TINTO RESERVA 2012

€ 7,50 LISBOA 14,5% vol.

ENÓLOGO
RODRIGO MARTINS

CASTAS TOURIGA NACIONAL, SYRAH.

COR Granada, retinto.

AROMA Rico e distinto; com notas de mentol, eucalipto, fruta opulenta, ligeira madeira, balsâmico, baunilha, chocolate, especiarias finas, grão de café.

SABOR Expressivo, com estrutura elegante, com excelentes taninos, frescura no ponto, deixa um final muito persistente e envolvente.

QUINTA DOS CAPUCHOS
T. +351 262 597 192



17,5 QUINTA DE PANCAS

REG TINTO RESERVA 2012

€ 12,90 LISBOA 14,5% vol.

ENÓLOGO
FREDERICO VILAR GOMES

CASTAS TOURIGA NACIONAL, ALCANTE BOUSCHET, PETIT VERDOT.

COR Granada, retinto.

AROMA Distinto, com notas frutadas, frutos silvestres em destaque, herbáceo, pimentos, ervas aromáticas, complexo.

SABOR Elegante, com bom corpo e volume, fresco, com acidez viva, taninos firmes, mantém o perfil aromático, termina persistente e cativante.

COMPANHIA DAS QUINTAS
T. +351 219 687 380



17 QUINTA DE SANT'ANA

REG TINTO RESERVA 2011

€ 21,00 LISBOA 14,5% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO MAÇANITA

CASTAS TOURIGA NACIONAL, MERLOT, ARAGONEZ.

COR Granada, opaco.

AROMA Rico, complexo, a mostrar alguma evolução, com intensas notas de frutos compostados, especiarias, pimenta, tosta. Vai crescendo.

SABOR Mais expressivo, envolvente, com bom corpo e volume, bons taninos, frescura correta, termina persistente.

QUINTA DE SANT'ANA
T. +351 261 961 224



17

€ 7,60

TROVISCAL

REG TINTO RESERVA 2012



LISBOA 15% vol.

ENÓLOGA
ALEXANDRA MENDESCASTAS
PINOT NOIR, TOURIGA NACIONAL.

COR

Granada, retinto.

AROMA

Clássico e elegante; predominam as notas florais e frutadas, com destaque para os frutos do bosque, tosta muito suave.

SABOR

Tem bom corpo e volume, taninos macios, frescura correta e viva, madeira um pouco mais evidente, deixa um final persistente de potencial gastronómico.

QUINTA DO CERRADO DA PORTA

T. +351 967 007 272

geral@cerrado-da-porta.pt

www.cerrado-da-porta.pt

www.facebook.com/cerradodaporta



17 QUINTA DE SANT'ANA - HOMENAGEM A GUSTAV VON FURSTENBERG

REG TINTO 2010

€ 22,00 LISBOA 14% vol.

ENÓLOGO
ANTÓNIO MAÇANITA

CASTAS TOURIGA NACIONAL, MERLOT, ARAGONEZ.

COR Granada carregado, limpo.

AROMA Concentrado, complexo, intensamente floral, elegante, frutado, notas de pimenta preta em evidência.

SABOR Boa estrutura, envolvente, com bom corpo e volume, taninos firmes mas macios, frescura promissora, confirma o perfil aromático, deixa um final prolongado.

QUINTA DE SANT'ANA

T. +351 261 961 224



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

Os vinhos de Lisboa passaram a ser conhecidos pela grande liberdade e pluralidade das castas utilizadas e pela ampla diversidade de relevos, microclimas e solos onde os seus vinhos nascem.



16,5 QUINTA DE PANCAS

REG TINTO RESERVA 2013

€ 12,90 LISBOA 14,5% vol.



ENÓLOGO
FREDERICO VILAR GOMES

CASTAS TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON, ALCANTE BOUSCHET.

COR Granada carregado, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos e silvestres, baunilha, equilibrado.

SABOR Frutado, encorpado, com taninos bem presentes e ainda por limar, boa persistência no final.

COMPANHIA DAS QUINTAS
T. +351 219 687 380



16,5 QUINTA DO PINTO

REG TINTO RESERVA 2013

€ 18,5 LISBOA 14,5% vol.



ENÓLOGO
S/INF

CASTAS TINTA MIÚDA

COR Rubi, limpo.

AROMA Frutado, com notas de morango, cereja, ligeiro herbáceo, frutos secos, tostados ligeiros, cativante.

SABOR Com bom corpo e volume, confirma o perfil aromático, tem bons taninos, frescura correta, deixa um final persistente e ligeiramente seco. Tem bom potencial de evolução.

QUINTA DO PINTO
T. +351 263 769 216



16,5 QUINTA DO GRADIL

REG TINTO RESERVA 2010

€ 16,00 LISBOA 13,5% vol.



ENÓLOGO
ANTÓNIO VENTURA, VERA MOREIRA.

CASTAS TOURIGA NACIONAL, SYRAH, ALCANTE BOUSCHET.

COR Granada carregado, límpido.

AROMA Frutado, tostado, com ligeiras notas de couro, complexante, nuances de trufas.

SABOR Frutado, fresco, com bom corpo e volume, taninos macios, frescura cativante, termina persistente com notas de chocolate preto.

QUINTA DO GRADIL
T. +351 262 770 000



16,5 CASA SANTOS LIMA

REG TINTO RESERVA 2012

€ 9,90 LISBOA 13,5% vol.



ENÓLOGO
DIOGO SEPÚLVEDA, HERMANO VELO.

CASTAS TOURIGA NACIONAL, SYRAH, ALCANTE BOUSCHET.

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Boa intensidade, frutado, envolvente, notas tostadas e de especiarias.

SABOR Equilibrado, frutado, com bons taninos, frescura cativante, final harmonioso.

CASA SANTOS LIMA
T. +351 263 760 621



16,3 CASAL STA. MARIA

REG TINTO RESERVA 2012

€ 22,00 LISBOA 13% vol.



ENÓLOGO
JORGE ROSA SANTOS, ANTÓNIO FIGUEIREDO.

CASTAS PINOT NOIR

COR Granada com ligeiros tons acastanhados, limpo.

AROMA Discreto mas muito elegante, com notas de fruta madura, noz moscada, baunilha, especiarias finas, tosta suave.

SABOR Balsâmico, distinto, frutado, com bons taninos, frescura correta, deixa um final de boca longo e cativante.

ADRAGA – EXPLORAÇÕES VITIVÍNICOLAS
T. +351 219 292 117



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



16,3	S. SEBASTIÃO
REG TINTO RESERVA 2012	
€ 7,99	LISBOA 14,5% vol.
ENÓLOGO	FILIPPE SEVINATE PINTO
CASTAS	SYRAH, TOURIGA NACIONAL.
COR	Rubi concentrado, limpo.
AROMA	A precisar de tempo, não é muito expressivo no imediato, depois aparece a fruta, ligeiros tostados e toque especiado.
SABOR	Tem bom corpo e volume, equilibrado, frutado, tem boa frescura e taninos macios, termina longo.
	QUINTA S. SEBASTIÃO T. +351 263 978 549



16,3	QUINTA DO ESPÍRITO SANTO
REG TINTO RESERVA 2011	
€ 6,95	LISBOA 13,5% vol.
ENÓLOGO	DIOGO SEPÚLVEDA, HERMANO VELO.
CASTAS	TINTA RORIZ, CASTELÃO, TOURIGA NACIONAL, SYRAH.
COR	Granada, límpido.
AROMA	Predominantes notas de frutos silvestres e ligeira tosta, chocolate, harmonioso.
SABOR	Frutado, macio, estrutura equilibrada, bons taninos, acidez correta, corpo médio, termina longo e agradável.
	CASA SANTOS LIMA T. +351 263 760 621



16	QUINTA DO ROL
REG TINTO RESERVA 2009	
€ 18,90	LISBOA 14,5% vol.
ENÓLOGOS	JOÃO RIBEIRO CORRÊA, NUNO MARTINS DA SILVA.
CASTAS	PINOT NOIR
COR	Rubi com nuances acastanhadas, límpido.
AROMA	Notas tostadas a mostrar alguma evolução positiva e complexidade, fruta discreta, nuances florais e vegetais.
SABOR	Macio, equilibrado, taninos macios, boa frescura, deixa um final longo e prazeroso.
	QUINTA DO ROL T. +351 261 437 484



16	CASTELO DO SULCO
REG TINTO RESERVA 2014	
€ 3,99	LISBOA 15,3% vol.
ENÓLOGOS	ANTÓNIO VENTURA, VERA MOREIRA.
CASTAS	TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, SYRAH.
COR	Rubi carregado, limpo.
AROMA	Frutado intenso, com predominantes notas de frutos vermelhos, nuances de madeira, complexo e harmonioso.
SABOR	Encorpado, fresco, vivo, com taninos firmes, fruta de qualidade e madeira bem integrada, nuances especiadas, termina persistente.
	QUINTA DO GRADIL T. +351 262 770 000 F. +351 262 777 007 info@quintadogradil.pt www.quintadogradil.pt www.facebook.com/quintadogradil



15,5	QUINTA DAS CEREJEIRAS
DOC TINTO RESERVA 2008	
€ 15,50	ÓBIDOS 13,5% vol.
ENÓLOGO	MIGUEL MÓTEO
CASTAS	CASTELÃO, TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ.
COR	Granada com ligeiros tons acastanhados, limpo.
AROMA	Intensidade média, com ligeiras notas vegetais, frutos secos e tostados.
SABOR	Macio, tem corpo médio, mantém o perfil, frescura correta, termina harmonioso.
	COMPANHIA AGRIC. DO SANGUINHAL T. +351 262 609 190



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



TEMA DE CAPA
LISBOA

Quinta do Gradil Ex-libris da região Lisboa

> texto **Ana Matias** > fotografia **Quinta do Gradil**

Localizada a 50 km de Lisboa, entre a serra e o mar, com um terroir de excelência e uma paisagem deslumbrante que convidam a experiências inesquecíveis, é na Quinta do Gradil que nascem os vinhos (e não só) Castelo do Sulco, Mula Velha e Quinta do Gradil.

Não muito distante do sopé da vertente poente da Serra de Montejusto, entre Vilar e Martim Joanes, está instalada a Quinta do Gradil. Considerada uma das mais antigas, senão a mais antiga, herdade do concelho do Cadaval, a Quinta do Gradil tem uma forte tradição vitivinícola que se prolonga desde há séculos. A propriedade é composta por uma Capela nobre ornamentada por um torreão artisticamente decorado, um núcleo habitacional, uma adega e uma área agrícola de 200 hectares ocupados com produções vinícolas e frutícolas. Na Quinta do Gradil fazem-se vinhos, espumantes, uma aguardente e um colheita tardia, pratica-se enoturismo e há um restaurante que não pode deixar de experimentar. As marcas já não passam despercebidas do apreciador das bebidas báquicas: Quinta do Gradil, Castelo do Sulco e Mula Velha.



VINDIMA 2015 “VÊM AÍ COISAS MUITO BOAS”

A área de vinha em produção na Quinta do Gradil contempla 120 hectares. Este ano foram vindimadas cerca de 800 toneladas de uvas de superior qualidade, a Mãe Natureza também deu uma ajuda preciosa. Em 2015 a vindima superou, assim, todas as expectativas.

“Apesar de ter sido um ano seco e de eventualmente pensarmos que os cachos poderiam não ter peso, afinal tinham. A fase final de maturação de vindima correu excepcionalmente bem porque a meteorologia ajudou muito: não choveu e também não houve picos de calor muito acentuados”, garantiu Bento Rogado, responsável pela viticultura, acrescentando que “vêm aí coisas muito boas!”.

Foram vindimadas 60% uvas para tintos (p.e. Tannat, Petit Verdot e Touriga Nacio-

nal) e 40% para brancos (p.e. Viosinho e Viognier).

Na produção de vinhos brancos, a qualidade da Quinta do Gradil está já comprovada. Não estivesse a Quinta do Gradil localizada no sopé poente da Serra de Montejusto, na transição entre a zona dos ventos húmidos e permanentes do Oeste e a dos estios secos. Mercê de um microclima influenciado pela proximidade do Oceano Atlântico, a mais antiga herdade do concelho do Cadaval distingue-se pela excelência nos brancos.

NEM SÓ DE VINDIMAS SE FEZ O BOM ANO!

A Quinta do Gradil foi mecenas da requalificação da Obra na ATLA – Associação de Tempos Livres de Alfama, apoiando jovens e crianças carenciadas.

A iniciativa, no âmbito da política de Res-



A Quinta do Gradil está a alargar o seu projeto de enoturismo e acaba de lançar um conjunto de novas ofertas que permitem usufruir do melhor que a região tem. O Restaurante, que esteve encerrado para reestruturações, reabre com uma decoração renovada, um novo horário e um novo Chef – Daniel Sequeira. Mas as novidades não ficam por aqui. Uma boa refeição pode ser complementada com novas atividades, conferindo diferentes experiências a quem visita a região e a Quinta do Gradil. O que foi em tempos foi um local de condicionamento de cereais, é hoje um requintado e sofisticado restaurante. Um espaço acolhedor com um posicionamento perfeito para a bucólica paisagem de vinhas e para a imponente Serra de Montejunto. Numa harmonia perfeita entre o contemporâneo e o tradicional, o Restaurante Quinta do Gradil oferece uma fusão entre conforto, elegância e ruralidade, que apela aos sentidos e às emoções.

QUINTA DO GRADIL

E. N. 115 | 2550 - 073 Vilar

Cadaval - Portugal

www.facebook.com/quintadogradil

enoturismo@quintadogradil.pt

T. +351 917 791 974 / +351 914 909 216.

GPS: 39° 12' 16.30" N 09° 06' 55.06" W

responsabilidade Social da empresa, juntou 45 colaboradores que foram voluntários e participaram na obra que vai permitir reforçar ainda mais o compromisso da Instituição com a criação de um ambiente mais próximo do ambiente familiar, cumprindo os requisitos definidos pela Segurança Social.

O trabalho de beneficiação do espaço incidiu na recuperação do telhado, nomeadamente na colocação de telhas novas, que vêm resolver problemas de infiltração no inverno. Os colaboradores da Quinta do Gradil recuperaram também as escadas no interior da casa, bem como os rodapés e as portas, que estavam lascadas, o que garante maior segurança às crianças. Mas além destas obras que melhoram a qualidade de vida, a intervenção dos colaboradores da Quinta do Gradil vai também contribuir para alargar o leque de atividades dos tempos livres, já que a maior intervenção dos voluntários foi no emblemático jardim da Associação que fica localizado no coração de Alfama. Foi colocado um relvado novo,

os muros, bancos e candeeiros foram todos recuperados, e foi plantada uma horta didática com vários legumes e ervas aromáticas para que as crianças desenvolvam as suas ligações à terra.

Com este apoio, a Quinta do Gradil contribuiu para melhorar o dia a dia de 45 crianças e jovens carenciadas, que frequentam diariamente esta IPSS. Para isso, a intervenção dos colaboradores centrou-se em tentar perceber como as crianças e jovens poderiam ter uma casa para os seus tempos livres mais segura e didática, com mais conforto, e mais próxima de um lar. Para Luís Vieira, Presidente da Quinta do Gradil, "Mais do que uma ação de responsabilidade social ou team building moveunos o desafio de contribuir, cada um de nós, com o nosso trabalho para melhorar o dia a dia das crianças que beneficiam deste espaço."

Com este apoio, a Quinta do Gradil, com a sua marca Castelo do Sulco, cujo posicionamento assenta no conceito "Lisboa em Garrafa", inaugura dentro da sua política de

Responsabilidade Social o compromisso de participar não só no desenvolvimento da comunidade envolvente, onde está localizada, mas também no seio da cidade da Região Vitivinícola à qual pertence – Lisboa.

CASTELO DO SULCO "LISBOA EM GARRAFA"

Esta marca surge como resposta a uma tendência cada vez maior para o consumo de vinhos de qualidade por consumidores cada vez mais informados e em busca de propostas com a melhor relação qualidade-preço. Castelo do Sulco aposta na afirmação dos vinhos de Lisboa, tendo mesmo assumido a assinatura "Lisboa em Garrafa", que lhe garante elasticidade para comunicar com um target estrangeiro, aproveitando um hype que a capital tem vindo a registar. Esta marca da Quinta do Gradil é mais democrática. Uma oferta perfeita para jovens, turistas, amantes de boa gastronomia, da movida lisboeta, de convívios entre amigos. É um pouco de Lisboa dentro de uma garrafa.



EVENTO
VINHOS NO PÁTIO



'Vinhos no Pátio' Conquista lisboetas e já tem regresso agendado

< texto **Dalila Teixeira** > fotografia **D. R.**

Pelo segundo ano consecutivo, nos dias 28 e 29 de novembro, a Essência do Vinho rumou a Lisboa, instalou-se no emblemático Pátio da Galé, no Terreiro do Paço, e recebeu os vinhos das Regiões de Lisboa e Península de Setúbal como convidados de honra.

Com 150 referências de vinho em prova, provenientes de cerca de 40 produtores de ambas as regiões, foram perto de 2.500 os “enocuriosos” que tiraram o fim de se-

mana para se juntarem à “festa de Baco” na capital portuguesa. Petiscos, provas comentadas ou simples conversas sobre vinho, conduzidas pelo sommelier Manuel Moreira, fizeram igualmente as honras da casa e registaram uma adesão de 100%. Simultaneamente convidados e anfitriões – ou não estivessem na sua própria casa –, os Vinhos de Lisboa mostraram-se e deram-se a provar. De brancos e rosés, a tintos e espumantes, houve até lugar para exibir os singulares moscatéis e aguardentes da Região.

“O ‘Vinhos no Pátio’ foi um sucesso e representou um exercício de aproximação à cidade extremamente importante para os nossos produtores, uma vez que, para além do público em geral e de todos os enocuriosos, fomos visitados também pelo canal HoReCa, setor cada vez mais importante para a divulgação dos nossos vinhos no mercado nacional”, afirmou Vasco d’Avillez, presidente da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa.

Em menos de duas semanas e ainda no rescaldo da 2.ª edição da festa do vi-

nho no Terreiro do Paço, há já negócios firmados e novos vinhos de Lisboa pelas garrafeiras dos hotéis e restaurantes da capital prontos a brindar os consumidores, já que há duas décadas que a Região não conhecia uma campanha de vindimas tão boa como a deste ano. “Com um clima bem mais seco do que aquele que registámos no ano passado e a precipitação, apesar de escassa, a cair de forma certa no calendário da vinha, 2015 trouxe para a Região a melhor uva desde o início dos anos 90, o que se traduziu, naturalmente, nos melhores vinhos dos últimos 25 anos”, destacou Vasco d’Avillez.

Com uma expressão significativa nos mercados externos, os Vinhos de Lisboa começam a desenhar também uma curva ascendente no mercado nacional, com 2015 a registar um aumento no consumo na ordem dos 25% face ao ano anterior.

Na sequência do sucesso registado, Essência do Vinho, Turismo de Lisboa e regiões vitivinícolas envolvidas estudam já a 3.ª edição do Vinhos no Pátio no calendário de 2016.

BARCELONA

LISBOA

MADRID

PORTO

SÃO PAULO

MAIS DE 90 HÓTEIS EM TODO O MUNDO



TRYP

BY WYNDHAM

LISBOA
AEROPORTO

OWN THE CITY

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 PROJEÇÃO
FREE WIFI • LUZ NATURAL

EL SPA

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

PREÇOS
ESPECIAIS
RESERVE JÁ!

PARA MAIS INFORMAÇÕES:

T.: 218 425 000

www.tryplisboaaeroporto.com

tryp.lisboa.aeroporto@meliaportugal.com



TEMA DE CAPA
AGUARDENTES VÍNICAS
VELHAS

Poderosas e distintas **Aguardentes vínicas velhas e velhíssimas** Orgulhosamente portuguesas!

> texto André Guilherme Magalhães > fotografia Shutterstock

As aguardentes vínicas velhas encontram-se seguramente entre as bebidas espirituosas de maior gabarito, não só pelo seu posicionamento de mercado no que tem que ver com o preço elevado, mas sobretudo por se tratarem de destilados que resultam de processos meticulosos e aturados que requerem saber, mestria e sobretudo longos períodos de estágio.



Para que não haja qualquer equívoco, e tal como a sua nomenclatura indica, as aguardentes vínicas são obtidas a partir da destilação de vinho e não podem ser confundidas com as aguardentes bagaceiras que resultam da evaporação de álcool obtido das películas, grainhas e engaços das uvas após fermentação.

Mas que não se pense que se pode obter aguardente vínica de qualidade a partir da destilação ou “queima” de um qualquer vinho. As grandes aguardentes são obtidas a partir de vinhos elaborados especificamente para esse efeito e que em geral não são de todo interessantes se bebidos por si só.

Grandes exemplos disso são os Cognacs, os Armagnac e as Aguardentes da Lourinhã, não só por serem as únicas em todo o mundo protegidas por Denominação de Origem Controlada (DOC), mas sobretudo por resultarem de vinhos com características muito específicas, pouco alcoólicas e de elevada acidez sem a adição de conservantes artificiais. Este último aspecto é especialmente relevante na medida em que se sabe que a adição de conservantes como sulfuroso a vinhos posteriormente destilados, manifesta-se na aguardente resultante de forma perniciosamente depreciando o perfil aromático da mesma. Tudo isto explica também, que nem todas as regiões vinícolas tenham as condições ótimas para fazer grandes aguardentes velhas. Tradicionalmente as regiões de maior notoriedade no que tem que ver com a produção de aguardentes velhas são a dos Vinhos Verdes, o Douro, a Bairrada, o Tejo, o Alentejo e a Lourinhã. Todas elas têm hoje direito a denominação de origem (D.O.). Todas as denominações respondem a um disciplinário que respeita as normativas nacionais e comunitárias nomeadamente no que tem que ver com as vasilhas em que as aguardentes estagiam que devem ser obrigatoriamente de madeira de carvalho. Estas imposições levaram a que entidades nacionais, nomeadamente a Estação Vitivinícola Nacional (EVN), se tenham empenhado em tornar possível a utilização de barricas de madeira de castanheiro, não só pela tradição do seu uso em Portugal mas sobretudo por terem vindo a conduzir estudos que evidenciam que esta madeira permite um

As aguardentes vínicas são obtidas a partir da destilação de vinho e não podem ser confundidas com as aguardentes bagaceiras que resultam da evaporação de álcool obtido das películas, grainhas e engaços das uvas após fermentação.

envelhecimento mais rápido, com obtenção de produtos de elevada qualidade. As vasilhas de castanheiro têm ainda a vantagem de serem menos onerosas que as de carvalho, principalmente francês, além de poderem ser reutilizadas. A vir a ser possível, esta alteração na legislação europeia poderia constituir um forte incentivo ao crescimento da produção de aguardentes em Portugal, na medida em que surgiria um novo produto, diferenciado e altamente competitivo, tanto nos mercados nacional como internacional. O controlo de custos de produção é um factor muito relevante para os produtores de aguardentes vínicas velhas pois trata-se de uma atividade que envolve uma importante imobilização de capital. Senão vejamos: cada quilo de uvas permite fazer 0,7 litros de vinho e dez litros de vinho dão origem a um litro de aguardente a 78 graus, que é depois colocada em cascos de carvalho. Há uma parte que se evapora/infiltra na madeira e que representa cerca de 5 por cento ao ano, sendo verdade que durante o período envelhecimento, é efectuada a diluição da aguardente com água e que para se fazerem os lotes finais, é preciso depois cortar novamente a aguardente com água, de forma a atingir um mínimo de 37,5 e um máximo de 40 graus da bebida final. A legislação permite vender uma aguardente como “velha” a partir de um estágio mínimo de dois anos, mas todos sabemos que as grandes aguardentes precisam de pelo menos dez anos para atingirem um patamar respeitável. Podemos assim perceber que os custos

de produção de uma boa aguardente vínica velha são muito elevados, situando-se claramente acima de outros destilados que com elas concorrem como é o caso dos whiskies.

Portugal é um país de forte tradição vinícola e as aguardentes velhas sempre fizeram parte da nossa cultura de consumo, mas talvez não lhes tenhamos prestado a atenção que merecem. Por um lado porque as fomos preterindo em favor da oferta alargada de outras bebidas destiladas estrangeiras, mais acessíveis e normalmente associadas a fenómenos e movimentos de “moda”. Por outro porque até recentemente o seu consumo estava associado a situações de ostentação epicurista que passavam por aquecer balões e grandes flamejados que apenas lhes destruíam o “bouquet” evaporando os seus compostos mais delicados. Felizmente essas práticas já quase caíram no esquecimento e começa-se a degustar as aguardentes velhas a temperaturas adequadas e aplicando-se-lhes os mesmos preceitos usados para outros destilados nobres como por exemplo a adição de uma pequena quantidade de água pura e a utilização de copos mais técnicos. A verdade é que com o advento da “mixologia” não há razão para que as grandes aguardentes vínicas portuguesas não possam ser protagonistas em cocktails preparados pelas estrelas em ascensão deste novo movimento.

As aguardentes vínicas velhas estão bem e recomendam-se só temos é que lhes dar a devida atenção e delas saber disfrutar em toda a sua plenitude.



19

ADEGA VELHA

DOC AGuardente Vínica Velha 30 ANOS

€ 99,99 VINHO VERDE 40% vol.


ENÓLOGO
MANUEL SOARES

CASTAS VINHÃO, AZAL TINTO, BORRAÇAL, ESPADEIRO.

COR Topázio intenso com reflexos acastanhados e esverdeados, aspecto brilhante.

AROMA Grandiosa! Com notas de fumo, queimados, bem conjugados com a madeira, especiarias, baunilha, ervas aromáticas, complexa, distinta.

SABOR Com grande evolução, tem excelente equilíbrio entre corpo, acidez, untuosidade e aroma de boca. Complexa e elegante deixa um final de boca muito persistente e perfeito.

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


18,7

€ 47,00

AUREA

AGuardente Vínica Velha 10 ANOS



40% vol.

ENÓLOGO
ANTERO SILVANO

CASTAS

S/INF

COR

Topázio com reflexos acastanhados, aspecto limpo.

AROMA

Exuberante; intenso em notas de amêndoas doces, alperce desidratado, baunilha, especiarias, tostados, balsâmico, rico.

SABOR

Envolvente, macio, com excelente corpo e volume, especiarias e baunilha em destaque, excelente estrutura, deixa um final prolongado e cativante.

CAVES PRIMAVERA
T. +351 234 660 660
cavesprimavera@cavesprimavera.pt
www.cavesprimavera.pt
www.facebook.com/CavesPrimavera
www.instagram.com/cavesprimavera


18,5

CAVES BONIFÁCIO

AGuardente Vínica Velha RESERVA

€ 35,00 40% vol.


ENÓLOGO
ADELINO ALMEIDA GOMES

CASTAS S/INF

COR Topázio acastanhado com reflexos esverdeados, limpo.

AROMA Notas baunilhadas bem presentes, oleoso, especiarias, frutos secos, café, queimados, fumo, adocicado, com grande complexidade.

SABOR A mostrar elegante evolução, encorpada, viva, fantástica, mantém o perfil aromática, deixa um final de grande persistência.

ANTÓNIO F. BONIFÁCIO & FILHOS
T. +351 261 740 100


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



18,3

€ 55,00

QUINTA DO SANGUINHAL

AGUARDENTE VÍNICA VELHA 20 ANOS

ENÓLOGO
ESTREMADURA 40% vol.

ENÓLOGO
MIGUEL MÓTEO

CASTAS
BOAL ALICANTE, MALVASIA REI.

COR
Acastanhada com reflexos esverdeados, aspecto limpo.

AROMA
Intensa em aromas de frutos secos, especiarias, toque oleoso, verniz, muito distinto e elegante.

SABOR
Bastante evoluído e complexo, confirma o perfil aromático, excelente harmonia, encorpada, envolvente, deixa um final persistente e de grande nível.

COMPANHIA AGRÍCOLA
DO SANGUINHAL, LDA
T. + 351 262 609 190
F. + 351 262 609 191
www.vinhos-sanguinhal.pt
info@vinhos-sanguinhal.pt
facebook.com/C.A.Sanguinhal



18 ALIANÇA XO

AGUARDENTE VÍNICA VELHA 40 ANOS

€ 64,90 38% vol.

ENÓLOGO
FRANCISCO ANTUNES

CASTAS S/INF

COR
Topázio com intensos tons acastanhados, limpo.

AROMA
Intensamente frutada, com notas de bolo inglês, alperce desidratado, tostados, suave verniz. Muito bom!

SABOR
Álcool bem presente mas sem prejudicar, aguardente viva, sabor complexo, frutos cristalizados, acrescenta notas fumadas, folha de tabaco, termina muito persistente e cativante.

ALIANÇA VINHOS DE PORTUGAL
T. +351 234 732 000



18 CABRIZ

AGUARDENTE VÍNICA VELHA

€ 36,00 40% vol.

ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

CASTAS S/INF

COR
Topázio, aspecto brilhante.

AROMA
Excelente intensidade; com destaque para as notas tostadas, balsâmico, frutos secos, especiarias doces, baunilha.

SABOR
Licorada, cativante, distinta, com grande corpo e volume, com notas de grãos torrados, madeira exótica, viva, deixa um final de boca envolvente e muito persistente.

DÃO SUL / GLOBAL WINES
T. +351 232 960 140



17 QUINTA DA BARREIRA

AGUARDENTE VÍNICA VELHA

€ 24,00 40% vol.

ENÓLOGO
JOSÉ GASPAR

CASTAS S/INF

COR
Topázio, aspecto limpo.

AROMA
Frutado, floral, com notas de baunilha e especiarias, queimados, interessante, fino e complexo.

SABOR
Doce, macia, encorpada, ligeiro queimante, untuosa, complexa, deixa um final de boca persistente.

QUINTA DA BARREIRA
T. +351 261 743 205



17 RAMOS PINTO

AGUARDENTE VÍNICA VELHA

€ 50,00 39% vol.

ENÓLOGO
JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA

CASTAS S/INF

COR
Dourado carregado com ligeiros reflexos topázio, limpa.

AROMA
Frutado, floral, adocicado, jovem, com nuances de madeira queimada, casca de laranja, distinta.

SABOR
Doce, macia, mas com vivacidade, com bom corpo, a mostrar ligeira evolução, harmonioso e equilibrada, mostra um perfil interessante, termina prolongada.

ADRIANO RAMOS PINTO
T. +351 223 707 000



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 MARQUÊS DE MARIALVA

DOC AGUARDENTE VÍNICA VELHA XO 20 ANOS

€ 25,00 BAIRRADA 40% vol.

ENÓLOGO
OSVALDO AMADO

CASTAS S/INF

COR Topázio, aspecto brilhante.

AROMA Distinta, cativante; com intensas notas tostadas e balsâmicas, frutos secos, raspas de chocolate negro, especiarias.

SABOR Ataque macio, envolvente e cativante, mostra notas resultantes do estágio em madeira, tem bom corpo e volume, viva, complexa, com um final de boca longo e persistente.

ADEGA DE CANTANHEDE

T. +351 231 419 540

F. +351 231 420 768

geral@cantanhede.com

www.cantanhede.com

www.facebook.com/adega.decantanhede



17 ADEGA DE BORBA

DOC AGUARDENTE VÍNICA VELHA 30 ANOS

€ 69,00 ALENTEJO 41% vol.

ENÓLOGO
ÓSCAR GATO

CASTAS S/INF

COR Topázio, aspecto limpo.

AROMA Intensa e cativante; com notas evidentes a frutos citrinos e suas cascas cristalizadas, tosta, verniz e baunilha.

SABOR Macia, com bom corpo e volume, nuances de mel, especiarias e baunilha, deixa um final persistente e harmonioso.

ADEGA COOPERATIVA DE BORBA
T. +351 268 891 660


16,8 LOURINHÃ

DOC AGUARDENTE VÍNICA XO

€ 37,00 LOURINHÃ 40% vol.

ENÓLOGO
S/INF

CASTAS S/INF

COR Topázio, de aspecto brilhante.

AROMA Intenso em notas de madeira, verniz, frutos secos e notas vegetais.

SABOR Álcool bem posicionado, aguardente vigorosa, com bom corpo e volume, intensa em notas de frutos secos, grão torrados e tostados, termina persistente.

ADEGA COOPERTAIVA DA LOURINHÃ
T. +351 261 422 107


16,5 QUINTA DO ROL

DOC AGUARDENTE VÍNICA VELHA XO

€ 59,00 LOURINHÃ 39,5% vol.

ENÓLOGO
PEDRO RIBEIRO CORRÊA

CASTAS S/INF

COR Topázio, com ligeiros tons esverdeados, aspecto limpo.

AROMA Interessante; intensa em notas de frutos secos, especiarias, baunilha, toque vegetal.

SABOR A madeira bem integrada, conjunto equilibrado, com bom corpo e volume, frutado, com notas de casca de laranja cristalizada, especiarias, deixa um final longo e harmonioso.

QUINTA DO ROL
T. +351 261 437 484


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 € 17,50

ADEGA COOPERATIVA PONTE DA BARCA
DOC AGUARDENTE VÍNICA VELHA 15 ANOS

 VINHO VERDE 39% vol.

ENÓLOGO
JOSÉ ANTAS OLIVEIRA

CASTAS
S/INF

COR
Ouro com ligeiros tons esverdeados, aspecto limpo.

AROMA
Elegante, muito floral, com ligeiras notas de verniz, suave presença de especiarias, frutos secos.

SABOR
Intenso, com notas tostadas mais evidentes, frutos secos, nozes, casca de laranja cristalizada, macia e envolvente, termina persistente.

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



16 **MONSARAZ**
DOC AGUARDENTE VÍNICA VELHA

€ 67,90 ALENTEJO 40,5% vol.

 **ENÓLOGO**
RUI VELADAS

CASTAS S/INF

COR Topázio, aspecto limpo.

AROMA A revelar notas de madeira bem presentes, caramelo queimado, frutos secos, alguma complexidade.

SABOR Viva, com bom corpo e volume, mantém o perfil aromático, harmonioso, termina com sabor prolongado.

CARMIM
T. +351 266 508 200



16 **ESPÍRITO**
AGUARDENTE VÍNICA VELHA RESERVA

€ 32,00 38% vol.

 **ENÓLOGO**
DOMINGOS SOARES FRANCO

CASTAS S/INF

COR Dourada, brilhante.

AROMA Intenso em notas florais, adocicada, mel, baunilha, caramelo.

SABOR Equilibrado, suave, com notas de baunilha bem evidentes, bom corpo e volume, termina longo e harmonioso.

JOSÉ MARIA DA FONSECA
T. +351 212 198 940



16,5 **CONDE VILLAR**
DOC AGUARDENTE VÍNICA VELHA XO
€ 36,00 VINHO VERDE 40% vol.

 **ENÓLOGOS**
FERNANDO MACHADO, HENRIQUE LOPES.

CASTAS S/INF

COR Topázio, aspecto limpo.

AROMA Com boa intensidade; álcool discreto, notas de baunilha, frutos secos, mel, flores.

SABOR Macia, frutada, elegante, com bom corpo e volume, termina persistente e muito agradável.

QUINTA DAS ARCAS
T. +351 224 157 810



16 **QUINTA DO TAMARIZ**
DOC AGUARDENTE VÍNICA VELHÍSSIMA XO

€ 52,27 VINHO VERDE 38% vol.

 **ENÓLOGO**
JORGE SOUSA PINTO

CASTAS ALVARINHO

COR Topázio, aspecto limpo.

AROMA Frutada, floral, suaves notas tostadas, iodo e frutos secos.

SABOR Ataque macio, bom corpo, notas tostadas e especiarias em destaque, termina com boa persistência.

SOC. AGRIC. QUINTA DE SANTA MARIA
T. +351 252 960 140

 **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	ANTIQUA
€ 14,99	AGUARDENTE VÍNICA VELHA VSOP
	38% vol.
	ENÓLOGO FRANCISCO ANTUNES
	CASTAS S/INF
COR	Topázio, límpido.
AROMA	Álcool bem posicionado, notas de baunilha, mel e frutos secos em destaque.
SABOR	Macia no ataque, mantém os frutos secos, nuances de caramelo, bom corpo, termina com longa intensidade.
	ALIANÇA VINHOS DE PORTUGAL T. +351 234 732 000



16	ADEGA COOPERATIVA PONTE DE LIMA
€ 29,00	DOC AGUARDENTE VÍNICA VELHA
	VINHO VERDE 40% vol.
	ENÓLOGO FERNANDO MOURA
	CASTAS S/INF
COR	Topázio, aspecto limpo.
AROMA	Intenso em notas tostadas, frutos secos e baunilha.
SABOR	Bom corpo e volume, equilibrada, ligeiras notas de grãos torrados, tosta suave, álcool bem posicionado, termina longa.
	ADEGA COOP. PONTE DE LIMA T. : +351 258 909 700



16	ANTIQUÍSSIMA
€ 36,90	AGUARDENTE VÍNICA VELHA RESERVA
	40% vol.
	ENÓLOGO FRANCISCO ANTUNES
	CASTAS S/INF
COR	Topázio, aspecto limpo.
AROMA	Intensa em notas de caramelo, madeira, verniz, frutos secos, baunilha.
SABOR	Macia, frutada, mantém caramelo, untuosa, termina longa e agradável.
	ALIANÇA VINHOS DE PORTUGAL T. +351 234 732 000



16,5	TRÔNO REAL
€ 30,00	AGUARDENTE VÍNICA VELHÍSSIMA
	40% vol.
	ENÓLOGA VANDA PAIVA
	CASTAS S/INF
COR	Topázio, de aspecto limpo.
AROMA	Intenso em notas de fumados e tostados, frutos secos, álcool discreto, envolvente.
SABOR	Ataque macio, tem boa evolução, notas de frutos secos, caramelo ligeiramente queimado, balsâmico, notas especiadas, com bom corpo e volume, deixa um final persistente e harmonioso.
	VINÍCOLA CASTELAR, LDA T. +351 234 730 810 geral@vinicolacastelar.pt www.vinicolacastelar.pt www.facebook.com/vinicolacastelar



15,8	MESSALA
€ 49,00	DOC AGUARDENTE VÍNICA VELHA
	VINHO VERDE 40% vol.
	ENÓLOGO JOÃO GARRIDO
	CASTAS ALVARINHO
COR	Dourado, brilhante.
AROMA	Intensa em notas de frutos citrinos cristalizados, flores secas, tosta suave, frutos secos.
SABOR	Álcool bem presente a ofuscar outros componentes, notas de alcaçuz, fruta discreta, termina longo.
	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



16,5 € 24,99

ADEGA VELHA
DOC AGUARDENTE VÍNICA RESERVA 6 ANOS

VINHO VERDE 40% vol.

ENÓLOGO
MANUEL SOARES

CASTAS
VINHÃO, AZAL TINTO, BORRAÇAL, ESPADEIRO.

COR
Topázio, aspecto brilhante.

AROMA
Intensa em notas de verniz, frutos secos, casca de laranja cristalizada.

SABOR
Macia, envolvente, confirma o perfil aromático, notas de grãos torrados, especiarias, deixa um final de boca harmonioso e longo.

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



15,5 € 39,99

ADEGA VELHA
DOC AGUARDENTE VÍNICA XO 12 ANOS

VINHO VERDE 40% vol.

ENÓLOGO
MANUEL SOARES

CASTAS
VINHÃO, AZAL TINTO, BORRAÇAL, ESPADEIRO.

COR
Acastanhada com reflexos esverdeados, aspecto limpo.

AROMA
As notas de madeira bem presentes, baunilha, doce, caramelo e queimados.

SABOR
Bom corpo e volume, com ligeira frescura, macia, com notas de frutos secos aliados ao perfil aromático, deixa um final longo.

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



15,5 € 19,91

AGUARDENTE VELHA ADEGA DE VIDIGUEIRA
AGUARDENTE VÍNICA VELHA RESERVA

ENÓLOGO
LUÍS LEÃO

CASTAS S/INF

COR
Topázio claro, limpo.

AROMA
Álcool bem evidente, notas de frutos secos, ligeiro caramelo, verniz.

SABOR
Menos intensa na boca, com bom corpo, mantém o perfil, notas de queimante, termina longa.

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



14,3 € 14,49

ALIANÇA VELHA
AGUARDENTE VÍNICA

ENÓLOGO
FRANCISCO ANTUNES

CASTAS S/INF

COR
Topázio claro, aspecto limpo.

AROMA
Frutado, com notas de verniz, vegetal e frutos secos, ligeiro enxofre.

SABOR
Macia, com corpo médio, mantém o perfil aromático, mais discreto, deixa um final médio-longo.

ALIANÇA VINHOS DE PORTUGAL
T. +351 234 732 000

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

20
ANOS
BRIDÃO

O PODER DO CORPO DE UM VINHO

Intenso, poderoso e sedutor.

BRIDÃO

Um vinho do Tejo.

www.adegacartaxo.pt



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.





Ilha dos Puxadoiros

> texto e fotografias **Joana Marta e Pedro Moreira (Bebes.Comes)**

Muitos dos que vivem perto dela não lhe dão o devido valor, e raramente param para pensar na sua importância...

A Ria... Uma força que gera, que produz, e que se adoecer, a sua população também adocece. Nela se pesca, se trabalha, e é cada vez mais um foco de turismo e de relevância económica. Recentemente fizemos aquela que era uma visita que há muito pretendíamos: fomos conhecer a Ilha dos Puxadoiros.

A Ilha dos Puxadoiros está localizada na zona norte do antigo salgado da Ria de Aveiro, em linha de vista com a cidade. Os seus cerca de 40 hectares são o resultante de um conjunto de oito marinhas de sal adquiridas por uma sociedade de apaixonados pela ria, designada Canal do Peixe.

A exploração do sal na região de Aveiro é uma atividade tão antiga que remonta à formação da própria Ria de Aveiro. Um ecossistema criado pelo homem ao

longo de centenas de anos, que se não for valorizado e cuidado tenderá a desaparecer.

Na Ilha dos Puxadoiros desenvolve-se um projeto sustentável, respeitando a fauna, a flora e as comunidades locais. A exploração comercial da Ilha dos Puxadoiros assenta na produção do sal marinho tradicional, das ostras, da salicórnia e outras plantas, bem como de atividades de turismo.

OS INGREDIENTES DA ILHA

O sal. Marinho tradicional – sal virgem, sal tradicional, e flor de sal – para o qual criaram uma linha própria.

A Salicórnia. A Ilha dos Puxadoiros é um ambiente propício à produção espontânea das chamadas plantas halófitas, que crescem em ambientes salinos, com especial destaque para a salicórnia. A sua produção na Ilha respeita a prática de uma agricultura 100% biológica e autosustentada, com captação e utilização de recursos hídricos da ria sem dispêndio de energia, pelo efeito único das marés. Com a cola boração da Universidade de Aveiro, têm pesquisado as melhores condições de rendimento agrícola e mecanização das atividades de produção. A

A exploração comercial da Ilha dos Puxadoiros assenta na produção do sal marinho tradicional, das ostras, da salicórnia e outras plantas, bem como de atividades de turismo.

salicórnia pode ser consumida fresca (preferencialmente durante a produção de sal, de Abril a Setembro), utilizada para condimentar saladas ou entradas, cozida em água como um legume, em conserva de vinagre, ou desidratada e moída em pó.

Na Ilha também crescem outras halófitas alimentares, como a gramata branca e o funcho-marítimo, sendo que tivemos a oportunidade de provar ambos, mas o último encantou-nos.

As Ostras. A sua produção é uma das grandes apostas e fonte de rendimento do projeto da Ilha dos Puxadoiros, que está integrada numa zona classificada para a produção de moluscos bivalves vivos em Portugal, e sujeita a um regime rigoroso de controlo da qualidade da água, sob a responsabilidade do Instituto Português do Mar e da Atmosfera. A ostra



é um superalimento, que consumida crua conserva todas as suas vitaminas e propriedades nutritivas.

E é assim que gostamos de as degustar, com um pouco de sumo de limão ou umas gotas de vinho branco ou verde. Em específico as ostras da Ria de Aveiro, que têm um acentuado sabor a mar, e acompanham muito bem com os vinhos brancos e espumantes da região da Bairrada.

A nossa aventura começou no Cais do Viva a Ria onde apanhámos o barco Moliceiro. O objectivo era conhecer a Ilha dos Puxadoiros e viver uma aventura gastronómica com os ingredientes que nela se produzem, num... Improvável com Ostras, pelas mãos do Chef Tony Martins.

Uma viagem curta, sob uma deliciosa brisa fresca, ao encontro do paraíso, do Chef e das suas delícias. Fomos recebidos com ostras, como não podia deixar de ser, mas também tivemos a oportunidade de experimentar um sushi de produtos autóctones – sushi de alface do mar, temaki com camarão braseado e molho agri-doce, peixe galo, cebola crocante, salicórnia e funcho marítimo –, na companhia de um espumante Campolargo!

MENU AS OSTRAS E AS ALGAS BY CHEF TONY MARTINS

Um menu bem diferente do que estamos acostumados... Divino!... A provar que o uso de produtos como os verdes e os moluscos das águas marinhas só beneficia a gastronomia, a saúde e a "economia da ria": Ostras Explosivas e Maracujá (ostras marinadas, maracujá, algas e peta zetas!); Uma espécie de... Arroz de Berbigão! (bem desconstruído, usando uma tosta de arroz, um ar de berbigão, salicórnia e flor de sal); Long(u) e... Irão! (escalfado, com amêndoa, aneto e azeite de trufa, uma maravilha); Sushiiii...?! (peixe, queijo creme, palmaria, ovas e camarinhas); 100% Green (ao estilo de uma sopa japonesa, o chá verde e de cidreira acompanhado dos verdes gramata branca, salicórnia, alface-do-mar, codium); Cremosinho de Conservas... (um falso risotto de conserva de bacalhau fumado da Comur, com tinta de choco e gracilária); Fixe? ou Fische?! (filetes, braseados com agri-doce e verdes alimonados); Um Cheirinho de Aveiro ... (doce de ovos, cereais, gramata branca, morangos caramelizados e suspiros!).

Na verdade, a Ilha dos Puxadoiros é um paraíso para qualquer apreciador de Ostras, até para conhecer melhor as diferentes espécies e o seu habitat.

Para os que marcarem visita, não esquecer: chapéu, para proteger do sol e da brisa fresca que se faz sentir na viagem de moliceiro; calçado e roupa confortável; agasalho para o fim do dia; protetor solar.

Para os que preferirem ficar por casa: na Casa da Ria em Aveiro ou na loja online podem encomendar, todos os produtos da Ilha dos Puxadoiros, inclusive as Ostras.

ILHA DOS PUXADOIROS

Sede e Loja:

Rua João Mendonça 20,
3800-200 Aveiro, Portugal
www.ilhadospuxadoiros.pt
GPS: N 40° 38' 29.72" W 8° 39' 17.981"

Veja mais fotografias e informações em:
www.bebespontocomes.pt

Mas há mais para ver e para fazer, desde os palheiros de birdwatching ao programa de "marnoto por um dia", são várias as atividades de lazer e de turismo de natureza que se podem fazer... Mas sempre de acordo com um turismo de baixa intensidade e respeito ecológico.



Roma cidade eterna

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

Declaração de interesses: adoro Roma; tenho lá grandes amigos e passei lá bons momentos; visitei a cidade várias vezes e volto sempre com saudades; se um dia puder escolher uma cidade para viver, Roma será certamente uma das primeiras opções.

Continuo a pensar que Roma é uma cidade mal-amada pelos portugueses, subalternizada por outras capitais europeias, ou até por destinos mais exóticos. Não consigo compreender porquê. Roma está relativamente perto e com boas ligações aéreas; a língua é familiar e os romanos, de um modo geral, simpáticos para os portugueses; a afinidade cultural é inegável, nomeadamente ao nível da gastronomia e dos vinhos; é um dos berços da civilização ocidental e espalhou a sua influência por todo o mediterrâneo e, por consequência, também a Portugal; e é uma cidade com imensos e variados pontos de atração.

Quando se pensa em Roma, pensa-se inevitavelmente em monumentos, no Coliseu ou no Vaticano. Roma é uma cidade monumental e encontram-se lá alguns dos monumentos mais importantes do mundo. É impossível esconder a emoção em lugares tão

marcantes para a humanidade como o Coliseu ou o Panteão, a Basílica de S. Pedro ou a Capela Sistina no Vaticano. Pode-se invocar o império Romano, com o Fórum, o mercado de Trajano, os arcos e colunas triunfais, o Circo Máximo ou as termas de Caracala. Podem-se referir os museus do Vaticano ou os museus Capitolini. Pode-se ainda aludir a ex-libris como a Fontana di Trevi, imortalizada nos pelo banho de Anita Ekberg em La Dolce Vita de Fellini, a Piazza di Spagna com a escadaria de um lado e em frente, a via dei Condotti, com as suas lojas de designers famosos, acessíveis a poucos, ou a Piazza Navona, com a Fontana dei Quattro Fiume, talvez o mais conhecido trabalho de Bernini em toda a cidade.

Conheço e gosto de todos estes locais. Mas o que mais gosto em Roma é a sua capacidade de me continuar a surpreender, ao deambular pelas ruelas estreitas, descobrir

um novo beco, uma nova igreja, que com sorte terá dentro uma pintura de Caravaggio ou uma escultura de Michelangelo, uma coluna romana disfarçada numa parede de um edifício, um templo recentemente aberto ao público, uma pequena praça com a fonte omnipresente. Gosto de me sentar numa esplanada a ver o movimento, a beber um cappuccino ou um copo de vinho, descobrir uma nova loja, restaurante ou enoteca. Gosto de comprar cogumelos e trufas, de comer pizzas e pastas, de descobrir novos vinhos e de regressar aos clássicos Chianti, Barolo, Brunello ou Barbaresco.

Acima de tudo seduz-me a bipolaridade de Roma, que parece enorme e acolhedora, fria e intimista, barulhenta e contemplativa, de todos e só minha, tudo isto em simultâneo. Talvez pela sua traça ora medieval, ora renascentista ora barroca, pela alternância dos espaços e continuidade da urbe.



Em Roma todas as praças são pequenas, a uma escala humana que, pese a monumentalidade da cidade, nos acolhem e aconchegam. Como acontece na Fontana di Trevi, que surge por trás uma esquina, perfeitamente encaixada por um conjunto de edifícios e dir-se-ia ali ter sempre estado. É obrigatório lá ir, de preferência noite dentro para evitar a multidão e poder ouvir o som da água a cair por entre o despojamento das rochas, e ceder ao impulso kitch de mandar uma moeda à água para, diz a lenda, um dia voltar a Roma. Eu faço isso, e tem resultado. Também a Piazza della Rotonda parece surgir do nada por entre vielas e ruas estreitas e nela, em todo o seu esplendor, o Panteão, construído pelo imperador Adriano em 118 d.C., com o seu pórtico e a enorme cúpula, testemunho da genialidade da engenharia romana, com mais de 43 metros de diâmetro. Ou quando olhamos do alto de Trinità dei Monti para a Piazza di Spagna e ao fundo da escadaria barroca a vemos arrumada entre os edifícios ocre com venezianas, com a original Fontana della Barcaccia, uma das mais elegantes do barroco romano. Não nos iludamos, haverá sempre muita gente. O turismo desenfreado será o maior problema de Roma, como de muitas outras cidades, mas é um problema desejado. Há que tentar ignorar a multidão e num esforço que vale a pena, encontrar a nossa própria intimidade

nesta cidade que está sempre pronta para nos receber. Por isso gosto de visitar Roma durante a época baixa (se é que há época baixa em Roma), subir ao Coliseu e encontrar um ponto alto onde possa contemplar com relativo sossego toda a sua magnificência, que séculos de história, guerras e invasões não conseguiram apagar. Gosto de entrar na Basílica de S. Pedro antes das filas se formarem e ter um momento quase só meu a admirar a Pietà de Michelangelo e o baldaquino de bronze dourado de Bernini, subir ao duomo (também de Michelangelo) e do alto dos seus 132,5 metros de altura admirar a Praça de S. Pedro com a sua magnífica colonata (também de Bernini). Apesar da multidão visito os museus do Vaticano, de preferência à noite, mais adequado à solenidade do momento e deixo-me, no final da visita, esmagar docemente pela capela Sistina, com os frescos de Perugino, Botticelli, Ghirlandaio, Rosselli, Signorelli e, no teto e na parede do altar (o magnífico Juízo Final), Michelangelo, provavelmente o maior artista de sempre.

Mas é também possível encontrar espaços menos procurados e imaginar que somos os primeiros a descobri-los. A igreja de San Clemente, não muito longe do Coliseu, é um lugar relativamente pouco conhecido, onde uma fachada do séc. XVIII esconde uma igreja do séc. XII. Por baixo existe uma outra do séc. IV e ainda por baixo um conjunto de edifícios romanos primitivos, onde se inclui um templo dedicado a Mitras, Deus masculino da fertilidade.



Perto, fica a igreja de San Pietro in Vincoli, onde podem ser vistas as correntes (vincoli) que terão aprisionado S. Pedro antes da sua morte, mas também, e principalmente, o Moisés de Michelangelo, para o qual o artista passou oito meses em Carrara, na Toscana, à procura dos blocos de mármore perfeitos. Esta será uma das obras preferidas do artista que, reza a lenda, quando a terminou, assombrado com o que ele próprio fizera, lhe bateu com o martelo no joelho e disse “porque não falas?”.

Aventino, na colina do mesmo nome, é um dos locais mais tranquilos de Roma, com belas vistas sobre o rio, até Trastevere e S. Pedro. Na Piazza dei Cavalieri di Malta, projetada por Piranesi em 1765 existe um grande portão com uma fechadura em bronze. Ao espreitar pelo buraco da fechadura surge a imagem cinematográfica da Basílica de S. Pedro emoldurada por uma estrada ladeada de árvores. Muito perto, Santa Sabina, uma

igreja primitiva Cristã fundada em 422 d.C. merece uma visita atenta e alguns minutos de prostração no interior.

Bem no centro, perto da Piazza Navona, mesmo que apenas por inusitado patriotismo, é obrigatório um desvio até à via dei Portoghesi e à pequena igreja de Santo Antonio dei Portoghesi, acolhedora e afável, que nos concede uns breves momentos de reflexão e contemplação, longe do bulício do exterior. Tenho um roteiro pessoal em Roma que sempre que lá vou tento cumprir. Beber um cappuccino na esplanada do Caffé Domiziano, na Piazza Navona, é um ritual, enquanto admiro a Fontana dei Quattro Fiume, de Bernini e em frente a igreja de Sant' Agnese in Agone, de Borromini, dois mestres do Barroco, onnipresentes um pouco por toda a cidade. Depois, um pequeno passeio pelas estreitas ruelas em redor, à procura das várias lojas de produtos tradicionais. Gosto particularmente da Antica Bottega dei Sapori, uma mercearia fina que vende enchidos, massas, vinhos, licores, queijos, presuntos, chocolates, cogumelos, molhos... enfim, o difícil é



escolher. Invariavelmente saio de lá com alguma coisa.

Campo dei Fiori, em plena Roma renascentista, é uma praça encantadora e outro dos meus locais favoritos, pela sua vida e dinamismo. Durante o dia funciona um mercado pitoresco, onde se podem comprar produtos típicos italianos a preços um pouco mais

simpáticos, e durante a noite os bares, pizarias e restaurantes ficam abertos até tarde. Mesmo por trás, a Piazza Farnese com o seu famoso Palazzo que teve a mão de Michelangelo, é hoje a embaixada de França. Com sorte as janelas estão abertas e deito um olhar furtivo aos tetos pintados dos salões do primeiro piso.

PUB


PROVAM

**NESTE NATAL
OFEREÇA
ESPUMANTES**

CASTAS DE MONÇÃO
Coto de Mamoelas

PRODUTORES DE VINHOS
ALVARINHO DE MONÇÃO
Cabo - Barbeita # 4950-045 Monção PT
Tél: +351 251 534 207 # Tlm: +351 910 541 506
e-mail: geral@provam.com



Também gosto de passear pelas ruas medievais do antigo gueto judeu, ainda hoje habitado, com lojas e restaurantes judaicos, que mantêm um carácter particular que nos parece remeter para outra época. Perto, o pórtico de Otávia, onde na idade média funcionou um mercado de peixe, o Teatro de Marcello com a sua parede externa curva com três colunas coríntias e um pedaço de friso saqueados na Grécia no séc. II a.C. lá inseridos, e a Fontana delle Tartarughe, uma das mais graciosas de Roma.

Trastevere, do outro lado do Tibre, é um bairro com um charme decadente, onde os seus habitantes se consideram a si próprios os romanos mais autênticos. Gosto de lá chegar pela ponte Sisto, onde faço uma paragem para apreciar as pontes do Tibre e a ilha Tiberina. Entro pela Piazza Trilussa e mergulho no bairro, de ruas estreitas e animadas, com cafés, enotecas, bares e restaurantes. O centro da vida do bairro é Piazza di Santa Maria in Trastevere, com a sua basílica do séc. XII, mas com fundações que remontam ao séc. III, a sua atmosfera medieval e o belo friso em mosaico bizantino na fachada. Um lugar perfeito para passear à noite, para jantar ou simplesmente tomar um copo de vinho no final da tarde.

Saindo do centro procuro não deixar de visi-

tar a Villa Borghese, os seus jardins e museu. Projetados em 1605 para o cardeal Scipione Borghese, existem vários tipos de árvores, plantas e flores nos jardins, áleas que terminam em estátuas, chafarizes, fontes e lagos, longos relvados onde se pode estar a ler um livro ou simplesmente a apanhar sol. A villa, projetada para o prazer e entretenimento do cardeal, alberga hoje um museu com a fantástica coleção de pintura e escultura dos Borghese, que inclui alguns dos melhores trabalhos de Bernini e Canova e também escultura romana.

COMER E BEBER

Devo dizer que nunca comi mal em Roma. Se estou com pouco tempo opto por um pannino (sandes) feito na hora numa qualquer mercearia de bairro, com ingredientes escolhidos por mim. Nos restaurantes, as pastas e as pizzas, frequentemente feitas em forno de lenha, são sempre boas e muito diferentes das que comemos em Portugal.

Em Roma existe também um sem número de enotecas onde podemos beber vinho de qualidade a copo, com um bom serviço por um valor aceitável. Pagando um pouco mais pode-se acompanhar o vinho com petiscos à descrição. Este é um hábito

profundamente enraizado em Itália. Ótimo como aperitivo ou para terminar uma refeição, é também uma boa maneira de conhecer os bons vinhos italianos.

Para jantar ou beber um copo de vinho, elejo os bairros de Trastevere e San Lorenzo, mas por toda a parte se encontram bons restaurantes.

Comecemos por Trastevere onde existem várias enotecas e muitos restaurantes. Gosto particularmente da Enoteca Ferrara (Piazza Trilussa 41), uma das mais conhecidas e trendy de Roma, com uma imensa carta de vinhos e cerca de duas dezenas de vinhos a copo, de todas as regiões de Itália, com um serviço impecável. Para jantar, recomendo o Ristorante "Il Ciak" (Vicolo del Cinque 21), cozinha Romana e Toscana de grande qualidade num ambiente castiço e típico. As carnes grelhadas (Bistecca Fiorentina) e as pastas são ótimas. Gosto também do Ristorante "Ai Bozzi da Giovanni" (Piazza Giuditta Tavani Arquati, 107), com cozinha romana, pastas e pizzas.

Fora do circuito turístico, San Lorenzo é um bairro levemente boémio, com pessoas que gostam de viver a rua, lojas de artesanato, moda alternativa, mercearias de bairro e livrarias. A proximidade com a universidade torna o bairro muito procura-



do por estudantes, mas também por pessoas que procuram um ambiente romano autêntico. A Enoteca Ferrazza (Via dei Volsi, 59) apresenta uma ótima seleção de vinhos a copo, e uma carta bastante boa. Se gostar e pedir com jeito, eles vendem-lhe uma garrafa no fim. Foi aí que fiquei a conhecer os vinhos da Sicília e me apaixonei pela casta Nero d'Avola. Serve também tábuas de queijos e enchidos de grande qualidade. Para jantar recomendo a Trattoria Tram Tram (Via dei Reti 44-46) com um ambiente de taberna fina e comida típica romana de grande qualidade. O Ristorante "Il Pommidoro" (Piazza dei Sanniti, 44) é famoso pela sua clientela de artistas e intelectuais (era o restaurante preferido do cineasta Pasolini que lá jantou no dia em que foi assassinado) e pratica uma cozinha romana tradicional de produtos frescos e excelente confecção.

Fora destes dois bairros recomendo a Hostaria "Giggetto" al Portico D'Ottavia (Via del Portico D' Ottavia 21 A) no gueto judeu, uma típica casa de bem comer com uma cozinha judia-romana irrepreensível. As alcachofras na grelha são imperdíveis. Na zona do Quirinale, para um jantar especial e tranquilo, com comida de grande qualidade, mais requintada mas mantendo uma base romana e bons vinhos, não deixe de experimentar o Ristorante "Santa Cristina" al Quirinale (Via della Cordonata 21-22). Não é barato mas não se vai a Roma todos os dias.



BALDI
D R I N K S

*Transforme momentos especiais
em memórias inesquecíveis.*

CHAMPAGNE
DRAPPIER

ASTORIA
WINES



GRUPO
JOSÉ MENTAMARQUES

IMPORTADOR EXCLUSIVO
baldi.geral@grujpm.pt



REFÚGIOS
PONTE DE LIMA



Carmo's Boutique Hotel

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

Carmo's Boutique Hotel, a sofisticação simples e envolvente, para um retiro perfeito, a dois ou em família, na romântica vila de Ponte de Lima, a mais antiga de Portugal.

O Carmos's Boutique Hotel, com a assinatura do arquiteto Carvalho Araújo, nasce em 2012, como a realização de um sonho antigo da sua proprietária e mentora, Maria do Carmo Fernandes, que sendo uma apaixonada por viagens, sempre a encantaram locais que a fizessem sentir "em casa".

Assim surge este projeto, que assume e representa na excelência, o conceito de "Boutique" Hotel, e que permite aos seus hóspedes vivenciarem a simplicidade do meio rural, a riqueza paisagista, cultural, gastronómica e obviamente, vinícola!

Inserido na região demarcada dos Vinhos

Verdes, o Carmos's Boutique Hotel é composto por três Suites de Luxo e 12 quartos Prestígio. Cada um decorado com todo o requinte, entre o clássico e contemporâneo, e visando o máximo conforto. As grandes janelas permitem aos hóspedes desfrutar de uma vista singular sobre o campo em redor, o que torna o despertar um momento privilegiado.

E sem pressas. Porque aqui não existem horários. Podemos usufruir de um pequeno-almoço repleto de iguarias, onde não faltam bolos e compotas caseiras, tardiamente.

Na grande sala de estar, que também é a sala de refeições, encontramos uma vasta coleção de peças antigas, e uma considerável biblioteca, repleta de tesouros literários, da coleção privada da família proprietária, que convida a usufruir do conforto de um dos sofás frente à lareira. Ou na tenda exterior, com um conceito muito zen, onde também podemos assistir a um filme, tomar um copo de vinho, em frente à acolhedora lareira, que nos faz esquecer o frio que lá fora se faz sentir.

No verão, é disposta uma bonita esplanada onde se pode tomar o pequeno almoço ou jantar. Existem recantos exteriores idílicos, como as camas envolvidas por dossel, que

proporcionam uma magnífica vista para a natureza envolvente, e permitem relaxar, aproveitando o sol e a piscina, enquanto se saboreia um refrescante vinho verde ou espumante.

Para os mais "aventureiros", existe um picadeiro, com cavalos, para os graúdos, e um pônei, para os miúdos. Mas em atenção aos menos audazes, ou aos mais românticos, estão disponíveis passeios de charrete ao longo da margem do rio Lima. E porque o convite ao relaxamento é grande, nada melhor do que experimentar um dos deliciosos tratamentos no "Divino Spa", onde se praticam rituais milenares de aromaterapia biológica, massagens com óleos essenciais biológicos e até banhos de imersão em puro leite de cabra. A piscina interior e o jacuzzi, com vista para o verde do Minho, são o finalizar perfeito para uma experiência divina.

E como temática principal deste Boutique Hotel, que em 2015 foi galardoado na competição mundial promovida pela "Great Wine Capitals", com o prémio "Best Of Wine Tourism", na categoria de alojamento, está, obviamente, o vinho!

Neste sentido, vários tipos de experiências são aqui proporcionadas.

Com todo o mérito e valor, o Carmo's Boutique Hotel, já foi distinguido em apenas 3 anos com alguns dos mais importantes prémios e classificações do sector, pelas mais prestigiadas entidades, por exemplo: "One of the Best Hotels in The World 2013", by Condé Nast Traveller ; Vencedor como "Europe's Best Relaxation Retreat" by World Hotel Boutique Awards; "The Luxury Collection" by National Geographic 2014; "Criativity" by Unique Stays.

CARMO'S BOUTIQUE HOTEL

T. +351 258938743

www.carmosboutiquehotel.com

reservations@carmosboutiquehotel.com



Começamos pelo restaurante, onde podemos desfrutar de menus que refletem a genuinidade dos sabores da terra e da época, em harmonização com uma seleção rigorosa e cuidada, de excelentes vinhos portugueses, com alguma incidência natural nos Vinhos Verdes, em cuja região nos encontramos.

Com vista a permitir aos hóspedes, um contacto o mais real possível com o processo artesanal de produção de vinho, foi plantada na propriedade uma pequena vinha (2 ha), com loureiro, a casta nobre da região da Sub-Região do Lima. Desta forma, é possível participar na vindima, e seguidamente, no espaço designado "Oficina do Vinho", assistir e ajudar no processo de vinificação. Esta "Oficina do Vinho", trata-se de um anexo exterior, onde se encontra um pequeno lagar para pisa a pé, uma prensa antiga e as barri-

cas. Aqui podemos tomar conhecimento direto com a produção de vinho em bica aberta e são, também, realizados jantares vînicos, com a presença de produtores, workshops, provas, ou simples tertúlias entre convivas à volta do vinho, da sua história e cultura. Sempre acompanhadas pelos melhores néctares, que se encontram neste espaço que também funciona como adega.

Sob marcação, são organizadas visitas a algumas das mais bonitas quintas produtoras de vinho da região.

E porque a componente humana é fundamental para nos fazer sentir "em casa", a enorme alegria, simpatia e atenção, com que as proprietárias e colaboradores nos acolhem, é inexcédível, e transmite de facto uma profunda sensação de bem estar, de serenidade, e de vontade de não ter de vir embora.





REFÚGIOS
DOURO



Douro Palace Hotel Resort & SPA

> fotografia Douro Palace Hotel Resort & SPA ARTEH® - Hotels and Resorts

Localizado na Quinta de S. João, em Santa Cruz do Douro, concelho de Baião, o Douro Palace Hotel Resort & SPA apresenta-se na encosta Norte do Rio Douro, de frente para as Caldas de Aregos, com vistas panorâmicas únicas sobre a região. Faça do Douro Palace Hotel o seu ponto de partida e deixe-se levar pelos encantos do Vale do Douro.

O Douro Palace Hotel Resort & Spa apresenta-lhe um ambiente requintado e acolhedor, rodeado pelas ancestrais vinhas da região do Douro, classificadas como Património Mundial da Humanidade. Mantendo a traça original e histórica, permite a cada hóspede uma relação próxima com a natureza, espelhada nas águas serenas do Rio Douro...

Os 60 quartos, todos com vistas panorâmicas sobre o rio, oferecem-lhe o conforto que necessita e a excelência que exige, proporcionando-lhe uma estadia memorável, seja em trabalho ou em lazer. Desfrute do ambiente descontraído do

Restaurante Eça e de qualquer um dos Bares e aproveite para degustar a típica gastronomia local. Longe dos grandes centros urbanos, também o Douro Palace SPA sabe aliar a tranquilidade que nos rodeia à serenidade que procura.

A pensar nos seus negócios ou naquele dia tão especial para si, estão ainda disponíveis quatro salas de eventos, flexíveis e adaptáveis a todos os seus desejos.

"Atentos a cada detalhe, a sua satisfação é a nossa motivação e o nosso principal objetivo", garantem.

A poucos minutos do Hotel está situada a estação de caminho-de-ferro de Aregos 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 90km da cidade Porto e a 35km da Régua, o Douro Palace Hotel distancia-se dos maiores centros urbanos da região, sendo, no entanto, facilmente acessível de automóvel, a apenas 12km da Via Rápida que liga o Porto a Baião.

Nas imediações do hotel está ainda disponível um cais, tornando também o acesso de barco 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 quatro pisos e três tipologias diferentes (Twin, Duplo e Suite), os 60 quartos cuidadosamente mobilados e

Faça do Douro Palace Hotel
o seu ponto de partida
e deixe-se levar pelos
encantos do Vale do Douro.

pensados para um nível de conforto superior, oferecem vistas panorâmicas únicas sobre o rio Douro.

Com internet Wi-Fi gratuita, existe ainda um quarto para hóspedes de mobilidade reduzida, totalmente equipado e adaptado às suas necessidades.

A gastronomia duriense é rica em sabores e saberes tradicionais de várias gerações. Os serviços de restauração prometem aliar os produtos regionais, de origem controlada e protegida, à modernidade da cozinha dos nossos dias.

Os 80 lugares do Restaurante Eça, com vista para o rio, proporcionar-lhe-ão uma refeição inesquecível, norteadas pelos ricos paladares do Douro. Para algo mais ligeiro mas com o mesmo cuidado na preparação do requinte e na busca da perfeição, o Bar Tertúlia oferece-lhe um serviço de excelência que resulta do característico bem receber e do ambiente descontraído que procura. O Bar São João, por sua vez, é uma ótima escolha para um momento com os amigos ou um evento privado. Na piscina, em época de Verão, o Bar da Eira oferece um serviço de apoio aos hóspedes que pretendam aproveitar os dias mais solarengos.



DOURO PALACE HOTEL RESORT & SPA

Lugar de Carrapatelo
Santa Cruz do Douro
4640-423 BAIÃO, Portugal
T. +351 254 880 000
reservas@douropalace.com
www.douropalace.com

ARTEH® - HOTELS AND RESORTS
info@arteh-hotels.com
www.arteh-hotels.com

Envolvido pelas rurais paisagens da região do Douro, o Douro Palace SPA é um espaço de eleição, que oferece experiências sensoriais genuínas para o deleite de todos os hóspedes. Um autêntico templo de puro relaxamento e bem-estar, rico em aromas, texturas e cores. Aprecie um panorama exclusivo enquan-

to aproveita uma massagem tranquilizante em duche Vichy, descontraí em conjunto com a sua cara-metade ou usufrui de um tratamento facial que o fará rejuvenescer. Através de uma seleção de tratamentos que combinam as filosofias locais com experiências sensoriais únicas e requintadas, deixe-se levar numa viagem retemperan-

te, onde os aromas e sublimes sensações se aliam à Natureza e tornam irresistível a vontade de voltar... O Douro Palace SPA dispõe de uma área total de m2, especialmente concebida para a realização de tratamentos de relaxamento e descontração em harmonia com os quatro elementos naturais essenciais.



REFÚGIOS
PORTO



The Artist Bistrô

A arte de surpreender o paladar

> texto Sofia Figueiras > fotografia The Artist Bistrô

The Artist Bistrô é um espaço com uma personalidade única, onde a descontração, a elegância e a criatividade se unem numa combinação harmoniosa e inspiradora.

Inspirado na herança artística do edifício que o recebe, nasce um restaurante distinto e, ao mesmo tempo, despretensioso. Longe da azáfama da cidade, mas a escassos metros do centro nevrálgico da cidade do Porto, erguem-se paredes em tons de azul forte com traços e pinceladas de História: os trabalhos artísticos que integram o espólio

da Antiga Escola Soares dos Reis assistem à mostra de sabores e às visitas dos apreciadores que ali degustam uma refeição.

A decoração é simples: toalhas brancas que se vão colorindo com a paleta de experiências gastronómicas, louças e lousas em que se inscrevem ingredientes, a transparência dos copos nos quais se revelam notas de prova e uma luz de intensidade média, acolhedora, temperada... pensada para conviver com a arte que se vê, se cheira, se saboreia e se sente.

O conceito: começar uma refeição sem saber quais são os pratos. A interpretação da arte fica à mercê de quem a aprecia.

Ao jantar, surpreender é a palavra-chave para os Chefs, autênticos Food Artists, que misturam ingredientes como criatividade, imaginação e dedicação em cada experiência de sabor: o espírito artístico que caracteriza o conceito materializa-se na ausência de um menu fixo, dando lugar a rasgos criativos que surpreendem de forma singular, trabalhando os sabores da época em destaque.

The Artist Bistrô marca a diferença pela forma hábil como eleva a escolha do cliente à criatividade dos Chefs, contando com uma equipa jovem e dinâmica, apaixonada pela

O conceito: começar uma refeição sem saber quais são os pratos. A interpretação da arte fica à mercê de quem a aprecia.

gastronomia e pela arte de criar e de surpreender em três propostas: Proposta Mito, composta por cinco momentos The Artist; Proposta Musa, composta por sete momentos The Artist; Proposta Bistrô composta por nove momentos The Artist.

A arte é feita ao momento: o esboço começa quando se chega à mesa, a surpresa mantém-se ao longo de toda a refeição, o Chef cria, as experiências somam-se e a "Obra nasce".

Para experiências gustativas individuais, para encontros de amigos à mesa ou até na própria cozinha – uma vez que ali também se realizam workshops gastronómicos disponíveis para aprendizes de aprendizes –, The Artist Bistrô é uma tela em branco, cujos contornos se vão desenhando à medida das necessidades e gostos dos clientes.

A equipa: a procura da excelência por futuros profissionais.



No The Artist Bistrô os alunos da Escola de Hotelaria e Turismo do Porto trabalham, diariamente, para surpreender como verdadeiros profissionais. Investem na técnica enquanto testam a teoria, questionam a satisfação enquanto traçam o esboço de uma experiência única em cada momento.

A Sonae Turismo, orientadora pedagógica dos futuros profissionais, assegura os materiais necessários à criação de cada momento, disponibiliza os formadores e os conhecimentos para que a fusão de duas realidades distintas se transforme num projeto incomparável.

B'ARTIST: A ARTE DA DESCONTRACÇÃO

Com acesso direto à esplanada recatada que, curiosamente, decora a fachada do hotel, o B'Artist – mais do que um bar, é uma forma de estar, criada a partir dos traços mais livres e espontâneos que um artista pode ter.

Para os mais arrojados, há workshops de bar

que ensinam a medida certa de cada mistura de cores e de sabores. Há destaques mensais de bebidas para apreciar o mundo e recantos aconchegados que exigem a companhia de um livro, enquanto lugares mais centrais reclamam uma boa música de fundo na companhia de um snack original.

THE ARTIST PORTO HOTEL & BISTRÔ: UM HOTEL FEITO DE EXPERIÊNCIAS

O The Artist Porto Hotel & Bistrô, unidade quatro estrelas gerida pela Sonae Turismo em parceria com a Escola de Hotelaria e Turismo do Porto (EHTP), está desde Abril de 2014 em funcionamento com equipas em formação constante e uma taxa de ocupação alta que permite testar os melhores standards de atendimento.

Localizado na Rua da Firmeza, numa zona histórica e de tradição comercial da cidade do Porto, o hotel escola ocupa o antigo edifício da Escola Artística Soares dos Reis. Dispõe de 17 quartos, sala de reuniões, busi-

THE ARTIST PORTO HOTEL & BISTRÔ

Rua da Firmeza, nº49,
4000-228 Porto . Portugal
T. +351 220 132 700
geral@theartistporto.pt
www.theartistporto.pt

ness center, sala de estar, restaurante e bar, partilhando ainda o auditório da EHTP, com capacidade para 212 pessoas.

Um ambiente marcadamente orientado para a fruição da expressão artística desenha-se em quartos com atmosferas distintas e pormenores criativos que remetem para a origem do edifício. Salas de reuniões preparadas para acolher eventos diferenciados unem-se ou separam-se para responder às necessidades. Aqui, a arte alia-se ao serviço. The Artist Porto Hotel & Bistrô não é apenas um hotel: é a materialização da arte de bem receber.



REFÚGIOS
COIMBRA



Quinta das Lágrimas

> fotografia Quinta das Lágrimas ARTEH® - Hotels and Resorts

A Quinta das Lágrimas, situada na milenar cidade de Coimbra, é um local especial, visitado por reis e imperadores, pleno de lendas e história, um refúgio perfeito para umas férias românticas.

A Quinta das Lágrimas, é um retiro de conforto e evasão num palácio do século XVIII no centro de Coimbra. O palácio por onde passaram Reis e Imperadores foi restaurado em toda a sua grandiosidade e é hoje um hotel-monumento que homenageia a lenda de amor entre o Príncipe Pedro e a bela Inês de Castro.

Ao longo dos anos figuras ilustres testemunharam a sua beleza, mas terá sido o Duque de Wellington a mais marcante, mandando colocar uma lápide junto à Fonte das Lágrimas que, segundo reza a lenda de amor de Dom Pedro e Inês de Castro, marca o local onde caíram as lágrimas desta bela dama.

O Palácio, agora transformado num hotel requintado e charmoso, foi construído no

século XVIII, mas um incêndio obrigou à sua remodelação no século XIX, influenciando o estilo arquitectónico que apresenta atualmente. Os interiores são soberbos e a elegante decoração dos quartos, confortável e acolhedora.

Seguindo uma tendência da época, os jardins foram idealizados de forma a criar um Museu Vegetal que reunisse espécies de plantas de todo o mundo, algumas delas raras e mesmo únicas em Portugal.

A cozinha, é inspirada nas seculares tradições culinárias da Quinta e nas receitas que foram passando de geração em geração, utiliza os produtos tradicionais desta região para criar receitas de sabor único, renovadas quatro vezes por ano, ao ritmo das estações. É uma "Cozinha de Mercado", porque apenas utiliza ingredientes frescos. Como o hotel está numa quinta, os chefes utilizam plantas e ervas que ali produzidas biologicamente. À mesa do restaurante Arcadas poderá saborear ervas aromáticas do jardim de cheiros, laranjas, limões e abacates do pomar, e framboesas e agriões selvagens que por ali crescem. O outro restaurante, "Pedro & Inês" oferece um ambiente mais informal e um conceito de partilha.

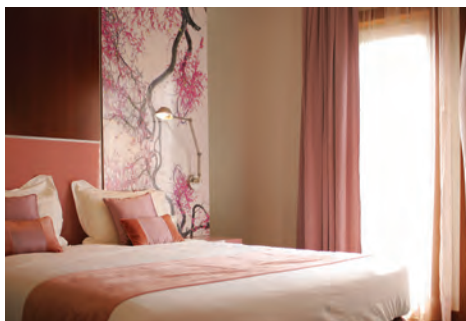
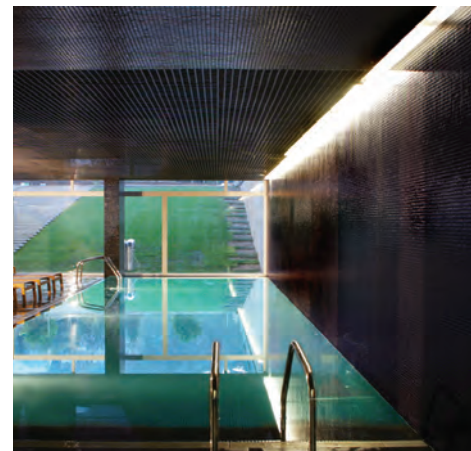
A Quinta das Lágrimas está a dois passos de duas das mais importantes regiões vinícolas de Portugal, Dão e Bairrada, assim,

Sinta a nossa história
e regresse à época
de reis, cavaleiros
e amores proibidos.

ao longo dos anos foi sendo criada uma extraordinária coleção de vinhos, tornando a Quinta das Lágrimas num "Wine Destination Hotel". A carta reúne mais de 600 colheitas dos melhores néctares das vinhas de Portugal e do Mundo. A maior joia é o vinho assinatura "Pedro & Inês", concebido com duas castas tradicionais da região, uma mais majestosa e masculina (Baga-Pedro), outra mais perfumada e feminina (Alfrocheiro-Inês). A união das duas criou um vinho histórico.

Quando estiver na Quinta das Lágrimas aproveite a academia de golfe de profissionais PGA, para experimentar ou melhorar o seu jogo, e não deixe de visitar a cidade de Coimbra e descobrir a sua história. Cada estação do ano oferece uma experiência diferente....

Com o Outono os verdes dão lugar a uma deslumbrante paleta de tons de terra, à medida que as folhas vão mudando de cor. No Inverno as lareiras aquecem o corpo e a alma dos hóspedes e pelas salas respira-se o espírito do Natal. No Verão, as varan-



das recebem os hóspedes depois de tardes passadas na piscina e o jardim converte-se em sala de jantar para refeições "al fresco".

Na Primavera, a Quinta assiste à explosão da Natureza, e o jardim botânico torna-se no centro de todas as atenções.

LOCAIS

Coimbra, Bussaco, Conímbriga, Figueira da Foz, Lousã, Luso.

MONUMENTOS E MUSEUS

Biblioteca Joanina, Jardim Botânico, Mosteiro de Santa Cruz, Museu Nacional Machado de Castro, Portugal dos Pequenitos, Sé Nova, Sé Velha, Universidade de Coimbra.

ATIVIDADES

Desportos radicais variados, equitação, golfe (Academia).
Gastronomia
Chanfana, Negalhos, Arroz de Lampreia, Arrufadas, Manjar Branco, vinho da Bairrada.

QUINTA DAS LÁGRIMAS HOTEL

Coimbra . Portugal
T+ 351 239 802 380
quintadaslagrimas@themahotels.pt
www.quintadaslagrimas.pt

ARTEH® - HOTELS AND RESORTS

info@arteh-hotels.com
www.arteh-hotels.com



MUST HAVE
TENTAÇÕES

must



THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE

The Glenlivet Founder's Reserve já está disponível em Portugal, nas grandes superfícies, garrafeiras e canal on-trade. Criado para homenagear o fundador da marca, o pioneiro George Smith, é um whisky frutado, suave e cremoso.



CHAMPAGNE BOLLINGER A ARMA SECRETA DE JAMES BOND

Bollinger Spectre Limited Edition Millésime 2009 é a proposta da marca para brindar às missões secretas de James Bond. Este é um Champagne que marca pela sintonia perfeita entre carácter forte e elegância, características frequentemente atribuídas ao agente secreto.



LICOR ARRABIDINE EDIÇÃO ESPECIAL

O Arrabidine, da família Lima Fortuna, continua a ser um licor antigo e feito "à moda antiga", com um estágio mínimo de 3 a 5 anos, passando grande parte desse tempo em antigos tonéis. Para celebrar o regresso do Arrabidine, após 30 anos de interregno, foi lançado o licor, branco e tinto, numa réplica do primeiro modelo utilizado para a garrafa de Arrabidine na família, dos anos 50, numa série em vidro pirogravado. Um digestivo especial, de carácter forte para os palatos mais exigentes. Recuperado para que possa partilhar o melhor "Segredo dos Monges da Arrábida", nos melhores momentos.

have



OS ÚLTIMOS HERÓIS

Recentemente lançada, é uma obra que retrata a epopeia da pesca do bacalhau. Pepe Brix, fotojornalista e aventureiro, embarcou três meses num dos últimos bacalhoeiros portugueses e editou em livro trabalho de homenagem aos heróis portugueses da pesca do bacalhau.

Este livro tem a participação do escritor Paulo Ramalho, contou com o apoio da Riberlves e as vendas revertem a favor da AMI – Assistência Médica Internacional.



GUIA DE RESTAURANTES CERTIFICADOS DO ALENTEJO

A Entidade Regional de Turismo (ERT) lançou o Guia de Restaurantes Certificados do Alentejo intitulado "Alentejo Bom Gosto", que visa a valorização da gastronomia regional e de toda a sua cadeia de valor. O guia dá a conhecer 84 restaurantes com o selo da Certificação, um título que atesta o compromisso de respeitar e pôr em prática um referencial de qualidade que abrange tanto o serviço, como os produtos e a confeção e ainda o acolhimento. Com edição impressa em português e inglês, a obra está também disponível na versão eletrónica: www.visitalentejo.pt.

DEAU COGNAC PRIVILÈGE

DEAU Cognac Privilège, nascido na aldeia de Les Moisans, em Sireuil, representa toda a elegância e requinte de Cognac: produzido artesanalmente, em quantidades muito limitadas, é apreciado pelos mais exigentes conhecedores. Apresenta notas de flor de laranjeira, couro e amêndoas torradas.



MAR PORTÁTIL DESIGNERS COLLECTION

Chegou a nova coleção "Mar Portátil" da Salmarim. As embalagens foram desenhadas por Patrícia Conde, Vanessa Teodoro, Pedro Emanuel Santos, Amélia Muge, Patrícia Serrado, António Leal e Francisco Cipriano. A flor de sal Salmarim é colhida nas suas próprias salinas, no interior da Reserva Natural do Sapal de Castro Marim, a primeira Reserva Natural em Portugal (1975).





HÉLIO LOUREIRO

LAMPREIA UMA HISTÓRIA DE PAIXÃO

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

Para alguns, a memória dos avós são histórias à volta da lareira, em serões de noites frias, nas paisagens transmontanas ou minhotas. Para mim são sabores e cheiros de uma mesa farta e rica, gastronomicamente falando.

O meu avô, chefe de cozinha, levava, em tachos atulhados, lampreia à bordalesa, aromas de pimenta preta, cravinho, de folhas de louro e o toque sublime do vinagre, como que a assinar uma obra de arte, com a qual nos deliciávamos, em garfadas abundantes, acolitadas de tostas e de arroz branco, sempre carolino solto e saboroso.

As histórias, vinham depois, patranhas fantásticas, contos do além, histórias de espíritos de gente que depois de morta voltou à vida, falas de avoengos de quem só sabíamos o nome, histórias em que a verdade e a fantasia andavam juntas e se comportavam como almas gémeas.

Foi assim, no meio destas memórias, que fui buscar o início da nossa lampreia, cada um tem a sua, porque à lampreia ninguém fica indiferente ou se adora ou se odeia ou é um deleite cada pedaço ou um asco enorme de repulsa e de horror.

Recordo sempre que era proibido beber água com este debique:

A história deste ciclóstomo é tão grande e extensa como a humanidade, até foi perseguida e proibida, qual lutadora pela sua liberdade culinária, os judeus de acordo com as crenças estavam vedados de comê-la por não ter escamas o que, segundo a Bíblia, é uma falha grave e por isso era, e é, excluída da mesa dos que professam o judaísmo.

A igreja, sobretudo as ordens mendicantes viam nela a exortação à gula, pela forma, pelo sangue do molho e pelo vinho que se consumia.

Os reis protegiam os seus feudos e os rios

(...) porque à lampreia ninguém fica indiferente ou se adora ou se odeia ou é um deleite cada pedaço ou um asco enorme de repulsa e de horror.

contra a pesca dos peixes, mas também destas raridades cíclicas que já nesses tempos idos eram pitêu de ricos e deleite de pobres.

O rei Luís IX, mais conhecido por São Luís Rei de França, era um apreciador de lampreia. Na história atribulada do seu reinado, com a morte trágica na Terra Santa, fazia deslocar em barricas de madeira cheias de água dos rios Dordogne e Garonne, na região de Bordéus, lampreias gordas com as quais saciava a sua corte francesa.

Para um santo homem, este prazer gastronómico não era pecado de gula, como foi durante séculos para muitos o consumo desta iguaria, pois se foi elevado à condição de santo não terá pesado este pecadilho menor (se o é) de comer lampreia regada por um bom vinho de Borgonha, que tantas lutas custará à França a sua integração, ou de Bordéus, apetecida desde sempre pelos ingleses.

O terror de algumas pessoas por este animal tem a ver com o seu aspeto de serpente, o qual é sempre identificado com o



Lampreia assada no forno

INGREDIENTES

1 lampreia amanhada
4 dl de vinho tinto
2 folhas de louro
4 dentes de alho
1 cebola
2 cravinhos da Índia
Pimenta preta (10 grãos esmagados)
Sal marinho
1 colher de café de mostarda
12 colheres de sopa de azeite

PREPARAÇÃO

Marine a lampreia em todos estes ingredientes (menos a cebola) e deixe marinar assim por 4 horas (min.). Coloque a lampreia escorrida num tabuleiro sobre uma camada de cebola, leve ao forno a 180°C e vá regando com a marinada. Deixe cozinhar por 45 min., virando-a sempre e tendo sempre o cuidado para que esteja sempre bem regada e com caldo da marinada.

pecado original ou o veículo pelo qual Eva foi tentada a desobedecer.

A mulher foi desde sempre ensinada pela religião a odiar a serpente, a lampreia com as suas semelhanças não poderia por isso fazer parte do seu ideal culinário embora muitas mulheres cozinhando-a, não a comiam e a repudiavam.

O sangue em que é cozinhada, proibido o uso nas preparações culinárias judaicas, vai encontrar opositores nos princípios da nossa era cristã.

A lampreia à bordalesa sendo a mais divulgada tem origem em França, que como o nome indica deriva da região de Bordéus, em Portugal esta receita foi sofrendo alterações e da original, por vezes, simplesmente resta o nome, os alhos franceses da receita natural foram trocados por mais quantidade de cebolas, e o vinho de Bordéus por vinho da região onde é confecionada.

O nome de lampreia à bordalesa chega, segundo Mário Varela Soares, de uma empresa conserveira - Amieux Frères - que em 1913 terá batizado à bordalesa, o que até aí, era conhecido por lampreia com alhos franceses à moda de Bordéus, cujo acompanhamento para além das tostas era enriquecida no molho com cogumelos.

Para a preparação desta iguaria são necessários ingredientes como o sangue, o vinho tinto e os alhos franceses.

A Lampreia à Moda do Minho, esta verdadeiramente nossa, é feita com cebola, sangue e verde tinto, esse mesmo Vinho Verde tinto tão desprezado e mal amado por tantos que se julgando donos da verdade se deixam impressionar pelo fácil e vulgar, remetendo para a ruralidade e provincianismo um vinho com características únicas.

A lampreia seca ou fumada perde-se nos tempos, era assim que se tratava o peixe, em conjunturas em que o transporte e a conservação eram uma conquista e necessidade. Ainda hoje em terras minhotas a lampreia seca e fumada tem apreciadores. Domingos Rodrigues, autor do primeiro livro de cozinha português (1680), chefe que foi da corte portuguesa e El-Rei Dom Pedro II dá-nos várias receitas, entre elas uma deliciosa empada.

A Lampreia deve estar sempre viva de forma a que o sangue seja todo aproveitado e emulsionado de seguida com um pouco de vinagre de vinho de boa qualidade.

A limpeza da pele da lampreia deve ser bem conseguida, o limo que a cobre caso seja mal tirado, irá dar mau gosto e alterar por completo o resultado final, alguns chefes preferem retirar a pele à lampreia, eu admito, mas gosto mais completa, tal como a pele do bacalhau que depois de escamada é succulenta e de um sabor muito agradável.

A "tripa", que no fundo é uma das gran-

des técnicas da confecção, deve ser retirada sem riscos de romper. As especiarias devem ser frescas, esmagadas na altura de forma a conservar o seu aroma, os cravinhos ligeiramente esmagados e a pimenta preta, essencial, deve ser moída na altura, use sempre sal marinho, leia os rótulos. O presunto ou bacon fumado, quando usado, deve ser sempre dessalgado. O azeite usado tem que ser de baixa acidez, extra virgem e usado em pouca quantidade.

Não resisto a estes conselhos que embora divulgados são, por vezes, esquecidos e preteridos por métodos mais rápidos mas não tão eficazes.

O vinho, Verde ou não, deve ser de muito boa qualidade, com acidez equilibrada.

Espero ter aberto o apetite para a lampreia, não só pela inúmeras vezes que dela falei, nem pelo tempo que por ela vos fiz esperar, mas antes por ter a certeza que depois de tudo o que foi referido nos assentaria bem essa frase de Mário Varela Soares: "A Lampreia é um monstro, por isso a necessidade do livre arbítrio, a ausência de dogmas que são contrários à inteligência em que só os Homens de espírito conseguem dominar monstros e devorá-los".

Devoremo-la com a elevação de que a alma necessita e falemos sempre de gastronomia sabendo do bem que estamos a prestar à Cultura.



EVENTO
THE YEATMAN

Christmas Wine Experience

> texto **Edite Alexandre** > fotografia **D. R.**

No fim de semana de 5 e 6 de dezembro, o The Yeatman inaugura a época natalícia com uma prova especial de mais de 120 vinhos, especialmente selecionados para celebrar a quadra.

O Christmas Wine Experience reuniu mais de mil visitantes, de 5 e 6 de dezembro: 67 dos melhores produtores portugueses apresentaram dois vinhos para o Natal. Vinhos para oferecer, para acompanhar os pratos típicos da época ou para prolongar os serões de conversa. Todos os vinhos estiveram disponíveis para prova e compra, a preços especiais exclusivos para o evento.

Entre os vinhos selecionados por Beatriz Machado, diretora de vinhos do The Yeatman, estiveram colheitas antigas, algumas já raras no mercado, vinhos altamente premiados e alguns ícones dos vinhos portugueses.

Do Douro, destaque para o Duas Quin-

tas Reserva Especial 1999, uma colheita histórica do vinho que celebra 25 anos. Da Bairrada, um dos produtores mais emblemáticos apresentou uma colheita especial – Luís Pato Vinha Barrosa 2003, produzido com casta Baga de uma vinha com mais de 80 anos. Da região de Lisboa, estiveram em prova duas colheitas de Quinta Monte d'Oiro Reserva, 2011 e 2004, para mostrar a expressão de anos diferentes e a sua capacidade de envelhecimento. Continuando a viagem, chegamos ao Alentejo, com o Pêra-Manca 2013, um vinho que dispensa apresentações e que se afigura como uma escolha segura para as compras de Natal.

E porque são o néctar do Natal por ex-

celência, no evento não faltou uma seleção de Portos de excelência, de diferentes categorias. Os Colheitas, com destaque para o Dow's Colheita 1974 e Wiese & Krohn Colheita 1995, os Tawnies como o Fonseca 40 Anos e, claro, os Vintage de anos mais antigos como Taylor's Vintage 1994 e o mais recentes lançamentos como Fonseca Guimaraens Vintage 2013.

Os melhores vinhos nacionais fizeram-se acompanhar pelas propostas gastronómicas do Chef Ricardo Costa. Queijos, enchidos e petiscos típicos da época foram o complemento perfeito para a degustação. E também houve um Bazar de Natal com empresas de outras áreas.



VINHOS DE
LISBOA

Leve ... todo o ano

VINHOS LEVES
da Região de Lisboa

Atlântico e Montejunto, criam um microclima único, onde as videiras de entre mar e serra dão origem a vinhos especiais, de baixo grau, frutados, com agradável acidez e notável equilíbrio.

São os **Vinhos Leves** da Região de Lisboa.

Com uma graduação alcoólica entre 9 e 10%Vol., podem beber-se descontraidamente, a qualquer hora do dia, fazendo excelente companhia a peixes, mariscos, comidas leves e sobremesas deliciosas.

Reserva do Douro

RESERVA
DUAS QUINTAS
DOURO 2012

RAMOS PINTO
Est. 1880

www.ramospinto.pt

25
ANOS • YEARS • ANS
DUAS QUINTAS
1990 • 2015