

# paixão pelo VINHO



Vinhos para Amar  
**BRANCOS ATLÂNTICOS**  
Plenos de frescura  
E complexidade

**CHAMPAGNES**  
Disponíveis em Portugal  
Para momentos especiais

**Península de Setúbal**  
Descubra os melhores vinhos tintos  
Nascidos em terras de serra, rio e mar.

2016 . PORTUGAL CONTINENTAL €4.90  
00065  
 5 607727 070222

# ESPUMANTE CASTELAR BAIRRADA BAGA RESERVA D.O.C



A VINÍCOLA CASTELAR COMEMORA 70 ANOS DE VIDA. SÃO MUITAS HISTÓRIAS DE VIDAS, TESTEMUNHADAS PELAS PAREDES DAS NOSSAS CAVES. ALGUMAS QUE NUNCA ESQUECEREMOS, PORQUE O SEU LEGADO DE SABER E ALEGRIA, VIVE ORGULHOSAMENTE NOS NOSSOS CORAÇÕES.

O ESPUMANTE CASTELAR BAIRRADA BAGA, ADQUIRIU O ESTATUTO DE GRANDE REFERÊNCIA NA CATEGORIA, TANTO A NÍVEL NACIONAL COMO INTERNACIONAL. DE COR AMARELO-CITRINO, COM SUAVES REFLEXOS ROSADOS, INTENSAMENTE FRUTADO E COM NOTAS DE FRUTOS DE POLPA BRANCA MADURA, É RECONHECIDO COMO PRODUTO DE EXCELÊNCIA POR PARTE DA CRÍTICA ESPECIALIZADA. O SEGREDO? É O SABER E O ENLEVO DEDICADO POR UMA EQUIPA COM 70 ANOS DE TRADIÇÃO. A PROVA? REVELA-SE NUMA NOVA GERAÇÃO DE CLIENTES, QUE ESCOLHEM A CASTELAR PARA CELEBRAR OS MOMENTOS IMPORTANTES DA VIDA E DA FESTA. O MEU MUITO OBRIGADA PÚBLICO, A CLIENTES AMIGOS E COLABORADORES, QUE TÃO BEM SABEM JUSTIFICAR A NOSSA EXISTÊNCIA.

THE CASTELAR WINERY CELEBRATES 70 YEARS OF LIFE. THERE ARE MANY STORIES OF LIVES, WITNESSED BY THE WALLS OF OUR CAVES. SOME WE WILL NEVER FORGET, BECAUSE HIS LEGACY OF KNOWLEDGE AND JOY, PROUDLY LIVES IN OUR HEARTS. THE SPARKLING CASTELAR BAIRRADA BAGA, ACQUIRED GREAT REFERENCE STATUS IN THE CATEGORY, BOTH NATIONALLY AND INTERNATIONALLY. OF YELLOW CITRUS COLOR, WITH SOFT PINK REFLECTIONS, INTENSELY FRUITY AND WITH FRUIT NOTES OF RIPE WHITE PULP, IT IS RECOGNIZED AS A PRODUCT OF EXCELLENCE BY THE CRITICS. THE SECRET? IT IS THE KNOWLEDGE AND CARE BY A DEDICATED TEAM WITH 70 YEARS OF TRADITION. APPROVES? IT TURNS OUT A NEW GENERATION OF CUSTOMERS WHO CHOOSE CASTELAR TO CELEBRATE THE IMPORTANT MOMENTS OF LIFE AND CELEBRATION. MY PUBLIC THANK YOU, TO CUSTOMERS FRIENDS AND COLLEAGUES, WHO KNOW SO WELL, JUSTIFY OUR EXISTENCE.



GERENTE E ENÓLOGA  
MANAGER AND ENOLOGIST

*Vanda Paz*

ESPUMANTES | VINHOS | LICORES | AGUARDENTES

VINÍCOLA CASTELAR, LDA. ESTRADA NACIONAL N.1 AVELÃS DE CAMINHO 3780-351 ANADIA  
TEL. +351 234 730 810 / 811 | [WWW.VINICOLACASTELAR.PT](http://WWW.VINICOLACASTELAR.PT) | [GERAL@VINICOLACASTELAR.PT](mailto:GERAL@VINICOLACASTELAR.PT)



# purple<sup>ME</sup>

## Propriedade

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

## Diretora

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

## Diretor Adjunto

André Guilherme Magalhães  
andremagellan@gmail.com

## Assessora da Direção

Cristina Ribeiro  
purplesummer.media@gmail.com

## Redatores

André Guilherme Magalhães, Augusto Lopes, Carlos Janeiro, Carlos Ramos, Hélio Loureiro, Frederico Santos, João Pereira Santos, José Carlón Rámon, José Sasseti, Luís Gradíssimo, Marco Pimenta, Manuel Baioá, Maria Helena Duarte, Miguel Borges, Osvaldo Amado, Paulo Pimenta, Pedro Moura, Raquel Moreira Fernandes, Susana Marvão.

## Fotografia

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

## Provadores

André Guilherme Magalhães, Carlos Janeiro, Frederico Santos, Gonçalo Patraquim, José Miguel Dentinho, Leonor Martins, Luís Gradíssimo, Maria Helena Duarte, Mário Conde, Miguel Borges, Pedro Moura, Vasco Santos.

## Negócios e Marketing

Hugo Henriques  
purplesummer.hh@gmail.com  
Rui Botelho  
purplesummer.rb@gmail.com

## Relações Públicas

Mafalda Almeida  
purplesummer.ma@gmail.com

## Arte

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

## Impressão

LusoImpress, S.A.

**Distribuição** | VASP  
**Registo ICS** | 124968  
**Depósito Legal** | 245527/06



[www.facebook.com/RevistaPaixaoPeloVinho](http://www.facebook.com/RevistaPaixaoPeloVinho)

**Periodicidade trimestral**  
Abril/Maio/Julho 2016

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



Capa Fotografia Olly Shutterstock

**WINEinMODERATION.eu**  
*Art de Vivre*



MARIA HELENA DUARTE

Finalmente... A primavera! Chegam os tão aguardados raios de sol que aquecem os dias e os nossos corações. Que fazem brotar as flores dos jardins, dos montes, das árvores de fruto e, das videiras. Começam a ganhar forma promessas de grandes vinhos, nascidos das muitas castas nacionais e internacionais plantadas por todo o território nacional. Agora, até a Paixão pelo Vinho vai ficar mais bonita, com fotografias mais verdes e cativantes. Esta é, também, a altura em que nos animamos para sair mais. Seja em convívio com os amigos numa prova de vinhos ao fim da tarde, num jantar, num fim-de-semana de enoturismo ou, simplesmente a usufruir de um refúgio a dois em ambiente de relaxe, fazendo alguns brindes às coisas boas da vida. Aproveite!

Nesta edição destacamos a região da Península de Setúbal, com especial destaque para os vinhos tintos. Desafiamos os produtores da região a enviar-nos os vinhos tintos premium disponíveis no mercado. E, uma vez mais, em prova cega, os resultados surpreenderam. Em primeiro lugar pelos vinhos que lideraram o ranking e alcançaram a nossa distinção Paixão pelo Vinho Excelência Quinta do Monte Alegre Syrah 2013, Serra Mãe Reserva 2014 e Rovisco Pais Premium 2013. Bastante distintos entre eles, vêm comprovar o potencial da Península de Setúbal para a produção de vinhos e a diversidade de "terroirs" que resulta em vinhos elegantes, distintos e bem apelativos. A casta Castelão mantém o brilho e continua a conquistar as atenções nesta região, que lhe for-

nece condições de excelência para uma boa produção e bons resultados. Estando na região deixe-se tentar pela rica gastronomia, com destaque para o peixe. Visite as várias casas com enoturismo e deslumbrar-se com as paisagens.

Nesta altura do ano escolhemos sempre dois tipos de vinhos que, pela diferença, nos têm vindo a despertar curiosidade e a conquistar. A prova "Vinhos para amar" contemplou este ano os Champagnes disponíveis em Portugal e os vinhos brancos com direta influência do Atlântico. Ambas provas tiveram boa adesão por parte dos distribuidores e produtores, no entanto faltaram algumas marcas conhecidas de Champagnes (a vantagem é que esta ausência libertou espaço para outras marcas que ainda se estão a dar a conhecer no nosso país e merecem destaque pela qualidade que apresentam); e nos brancos de influência marítima sentimos a falta da participação dos vinhos do Algarve e dos Açores, certamente alguns deles teriam ficado em destaque como aconteceu com o Encontro 1 DOC Bairrada 2012, o Primeira Paixão DOP Madeirense 2014 e o Serras de Grândola Regional Península de Setúbal 2014, estes dois últimos ambos da casta Verdelho, e que conquistaram a distinção Excelência.

Nesta edição vai encontrar muito temas interessantes, entre notícias, lançamentos, reportagens em produtores, sabores, destinos... Mas, de facto, o que está mesmo em destaque são os vinhos. Num acontecimento inédito, numa só edição são atribuídas 16 distinções Paixão pelo Vinho Excelência. Parabéns!



ÍNDICE

# I

- 003.** Editorial
- 006.** Provadores e regras de prova
- 008.** Novidades
- 012.** Destaque
- Melhores do ano**
- 016.** Eventos
- Simplesmente... Vinho**
- Essência do Vinho**



016

- 018.** III Blogger's Challenge
- 019.** Blogger's Place - Avinhar
- 020.** Portefólio
- Lua Cheia em Vinhas Velhas**
- 021.** Prova Regular de Vinhos
- Novidades vínicas**
- Todas as Regiões**
- 044.** Paixão Pela Natureza
- Quinta do Cardo**
- 048.** Revelação
- Quinta Dona Matilde**



046



048

- 050.** Terroirs e estilos portugueses
- Açores – o último reduto**
- Modesta opinião**
- Os vinhos e os prémios**
- Cegos por provas**
- Baga antiga**



054

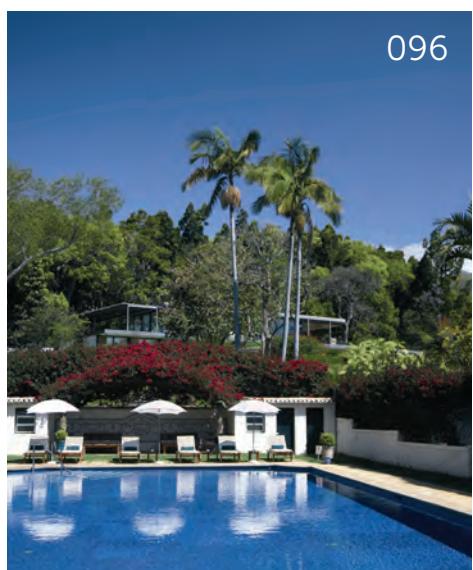


012

- 054.** Tema de capa
- Península de Setúbal**
- Tintos de Setúbal**
- Tradição e modernidade**
- 060.** Destinos com sabor
- Panorâmnico – Setúbal a 360º**
- 062.** Mérito - Casa Ermelinda Freitas
- 064.** Prova tintos Premium
- Península de Setúbal**



- 071. Vinhos para Amar  
Champagnes em prova
- 078. Vinhos para Amar  
Brancos Atlânticos em prova
- 084. Cinco Sentidos  
Rota das Estrelas
- 090. The Cliff Bay . Madeira  
Aromas e Sabores
- 092. Tapas & Tiles  
Lifestyle
- Atrio Hotel Relais & Chateaux  
Cáceres . Espanha



- 096. Refúgios  
Porto Palácio Hotel . Porto  
Grande Real Villa Itália . Cascais  
Memmo Baleira . Sagres  
Quinta da Casa Branca . Funchal
- 104. Must Have  
Livros, gourmet, bebidas  
e outras tentações.
- 106. Janela Aberta  
A restauração das Confrarias

[www.facebook/RevistaPaixãoPeloVinho](https://www.facebook/RevistaPaixãoPeloVinho)

# Prova de vinhos

Todas as provas de classificação quantitativa são cegas. As garrafas não são mostradas nem no decorrer da prova nem na discussão final. As provas 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



CARLOS JANEIRO



FREDERICO SANTOS



GONÇALO PATRAQUIM



JOSÉ MIGUEL DENTINHO



LEONOR MARTINS



LUÍS GRADIÁSSIMO



MARIA HELENA DUARTE



MÁRIO CONDE



MIGUEL BORGES



PEDRO MOURA



VASCO SANTOS

## OS NOSSOS SELOS DE GARANTIA



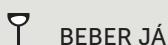
ESCOLHA



EXCELENCIA

PAIXÃO PELO VINHO ESCOLHA  
MELHOR RELAÇÃO QUALIDADE | PREÇO

PAIXÃO PELO VINHO EXCELENCIA  
VINHO DE EXCELENCIA



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

# EXPLORADOR, IRREQUIETO & PROVOCADOR

"Aos 4 já pisava uvas, mas é o destino que o arrasta para pela vinha e aos 21 parte pelo mundo fora: Califórnia, Volta aos 24, não tinha vinha, mas tinha vitícola, o nasce a FITAPRETA. Segue-se o primeiro vinho, que traz de Londres o segundo Trophy IWC Alentejo. SEXY ganha um novo significado, Irrequieto, quebra as regras e faz o primeiro de uvas tintas de Portugal, recupera a tradição Branco de Talha para o Alentejo, e enve-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 de-da irmã Joana, para o projeto MAÇANITA e enólogos, que lhes valeu a distinção de Grande Ouro, no Concurso de Vinhos de Portugal.

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

*António Maçanita*  
ENÓLOGO E PRODUTOR



FITAPRETA  
VINHOS  
ALENTEJO

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

MAÇANITA  
IRMÃOS E ENÓLOGOS  
DOURO

[www.facebook.com/fitapretavinhos](http://www.facebook.com/fitapretavinhos)

AZORES  
WINE COMPANY  
AÇORES

SEXY  
WINES  
ALENTEJO

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO

Agronomia, apaixona-se  
Austrália e Bordéus.

David Booth,  
o PRETA,  
para o  
“vinho”.

Branco  
dição  
vol-

safio  
Irmãos  
Medalha de



## Prova cega de ENCRUZADO

> texto Carlos Ramos > fotografias Produtores...  
Nota: O autor recusa-se a escrever segundo o novo acordo ortográfico.

No passado dia 12 de Dezembro, o grupo Cegos por Provas organizou mais uma das suas provas cegas. O local escolhido foi o wine bar Prova Wine Food & Pleasure, na cidade do Porto. A casta contemplada foi a casta branca Encruzado, típica da região do Dão, mas também plantada noutras regiões do país. Os vinhos tinham todos mais que 70% desta cada vez mais apreciada casta e foram divididos em duas categorias: estagiados em inox e estagiados em madeira. Foram inúmeros os produtores que abraçaram esta iniciativa, participando com os seus vinhos no evento, perfazendo estes, no total, 22 vinhos. O enólogo Manuel Vieira, apelidado no meio como "Sr. Encruzado", abriu as hostilidades apresentando a casta que lhe é tão cara, falando da sua origem e características. Os vinhos começaram a ser provados e os petiscos, feitos com o esmero de sempre pelo anfitrião

Diogo Amado, a serem servidos. Começou-se pelos estagiados em inox (Opta Dão 2014, Madre de Água'14, Casa de Mouraz'13, Estrémusas'14, Mão Signature Roberto Miranda'14, Quinta do Carvalhão Torto'14 e Quinta de Saes Reserva'14), passando-se, depois, para os estagiados em madeira (Cabriz'14, Fonte do Ouro'14, Quinta da Fata'14, Titular'14, Quinta do Ribeiro Santo'13, Quinta do Cerrado'14, Casa da Passarela'14, O Enólogo'14, Quinta dos Carvalhais'14, Condessa de Santar'12, Quinta dos Roques'14, M.O.B.'13, Mundá'14, Quinta dos Carvalhais Reserva'11, Flor das Maias '12 e Teixuga'13). Foi uma tarde passada num ambiente descontraído, com os 40 enófilos, enólogos e produtores presentes, entre palpites e opiniões, a acabarem por classificar os vinhos (de 0 a 20), destacando, aqui nós, os cinco primeiros classificados. Parabéns a todos!

## ESCONDIDO 2012



As castas Merlot, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional e Syrah, têm a sua origem em vinhas com aproximadamente 15 anos, localizadas entre Sintra e Mafra. A influência do clima marítimo caracterizado por temperaturas frescas a moderadas, talha o perfil deste vinho – Escondido 2012 – com o qual Aníbal Coutinho pretende criar uma história. A essência da família está vincada numa concepção de vinho de garagem bordalês que só sai para o mercado em colheitas que dignifiquem o produtor. Estágio em duas barricas de carvalho americano (uma nova e a outra de segundo ano) e uma outra de carvalho francês, por 24 meses. Aníbal Coutinho descreve o Escondido 2012 como: "Um vinho de aromas apimentados e mentolados, fruta achocolatada e bergamota cítrica, conjunto envolvido por especiarias doces, notas terrosas e fumadas. Boca elegante, com revelação sucrada e prolongamento muito refrescante e gastronómico". Há 500 garrafas numeradas de 0,75 cl (90€) e 100 garrafas magnum (140€), que podem ser adquiridas nas melhores garrafeiras de Portugal.



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

## Produção de vinho AUMENTA 13%

De acordo com os dados apurados, recentemente, pelo Instituto da Vinha e do Vinho, houve um aumento de 13% face ao ano anterior, com um volume a ultrapassar os 7 milhões de hectolitros. Como balanço, Frederico Falcão, presidente do IVV, destaca as regiões vitivinícolas do Dão, de Lisboa e de Távora-Vazosa, pelos aumentos de produção, face à campanha passada, superiores a 30%, com a primeira a apresentar um acréscimo de 42% (+102 mil hectolitros). Frederico Falcão acrescenta que "este aumento significativo da produção em Portugal, que foi também acompanhado em termos qualitativos, vai contribuir para uma melhoria nos stocks de vinho e potenciar o aumento das exportações de vinho nacionais, resultando também numa diminuição das importações".

## QUINTA DA LAPA lança topo de gama

A Quinta da Lapa, produtor de vinhos no concelho da Azambuja, acaba de lançar o Homenagem a Santa Teresa d'Ávila Reserva 2013, um novo vinho que surge no ano em que se celebram os 500 anos do seu nascimento. Produzido a partir de uvas selecionadas das castas Syrah, Touriga Nacional, Merlot e Cabernet Sauvignon, O Homenagem a Santa Teresa d'Ávila tem notas de madeira, taninos firmes e uma equilibrada acidez. Foram produzidas cerca de 5000 garrafas e o rótulo ilustra o poema de Santa Teresa patente no registo inaugural da casa. A Quinta da Lapa foi fundada em 1733, numa localização única, nas melhores terras escolhidas, entre as férteis colinas a leste da serra de Montejunto numa zona que faz hoje parte da região vitivinícola do Tejo, uma das denominações mais dinâmicas e promissoras do panorama vinícola português. O terroir único confere aos vinhos Quinta

da Lapa uma personalidade que os diferencia pela sua grande frescura e potencial de envelhecimento. Em 1989, com a atual família proprietária, a Quinta foi totalmente remodelada e modernizada com uma nova adega, as vinhas replantadas com castas tradicionais autóctones como as tintas Castelão, Aragonez, Trincadeira e Touriga Nacional ou as brancas Arinto e Tamareza. Foram também selecionadas as melhores castas internacionais como a Syrah, Cabernet Sauvignon ou o Merlot. Como corolário de todo este aturado trabalho, os vinhos da Quinta da Lapa vêm ganhando destaque e reconhecimento nos últimos anos conquistando prémios nacionais e internacionais. Em 2010, no Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados, o Quinta da Lapa Reserva 2008, foi considerado o melhor vinho do concurso, e galardoado com uma medalha Prestígio.



PUB

Dona  
**ERMELINDA**  
FAZ PARTE  
DA HISTÓRIA  
DA SUA E DA NOSSA

Seja responsável. Beba com moderação.



wines of  
portugal P

[WWW.ERMELINDAFREITAS.PT](http://WWW.ERMELINDAFREITAS.PT)  
[FACEBOOK.COM/ERMELINDAVINHOS](http://FACEBOOK.COM/ERMELINDAVINHOS)



CASA  
**ERMELINDA**  
EST. 1800  
FREITAS



## TEJO premeia vinhos e restaurantes

No dia 5 de Março, realizou-se em Santarém a Gala Vinhos do Tejo 2016, organizada pela Confraria Enófila Nossa Senhora do Tejo, em parceria com a Comissão Vitivinícola Regional do Tejo (CVR Tejo). Durante o jantar foram divulgados e entregues os prémios Empresa Dinamismo, Empresa Excelência e Enólogo do Ano, bem como os prémios do VII Concurso de Vinhos Engarrafados do Tejo e do Tejo Gourmet 2015. Com o prémio Empresa Excelência foi distinguida a Adega Cooperativa do Cartaxo, enquanto o Prémio Empresa Dinamismo foi atribuído à Adega Cooperativa de Benfica, tendo sido Pedro Gil considerado o Enólogo do Ano 2015. Concorreram 141 vinhos e 36 produtores na 7ª edição do Concurso de Vinhos Engarrafados

do Tejo e foram atribuídas 34 medalhas de ouro e 14 de prata. O Concurso distinguiu com a Medalha Excelência os vinhos Casal da Coelheira Private Collection Branco 2015 (Casal da Coelheira) e Conde de Vimioso Reserva Tinto 2012 (Falua). Foram revelados os resultados do Concurso "Tejo Gourmet" que contou com a participação de 41 restaurantes de todo o país. O prémio 'Revelação' foi atribuído aos restaurantes Beef & Wines (Funchal) e Dois Petiscos (Santarém) e o prémio de 'Melhor Carta de Vinhos' foi atribuído ao restaurante Veneza (Albufeira). O restaurante Chalet Vicente, no Funchal, recebeu este ano o troféu 'O Melhor Restaurante'. Consulte todos os prémios em detaile: [www.vinhosdotejo.com](http://www.vinhosdotejo.com).



## Vínicola Castelar CELEBRA 70 ANOS

No passado dia 21 de fevereiro a Vínicola Castelar, fez 70 anos.

Ao longo destas sete décadas, dedicação, tradição, qualidade e a inovação ao gosto pelo mundo dos vinhos, espumantes, licores e aguardentes, "faz-nos chegar onde estamos hoje", garante Vanda Paiva, gerente e enóloga, afirmando ainda que: "Ao olharmos para trás sentimos que as pessoas foram o mais importante, por esta razão, queremos agradecer a todos aqueles que de algum modo fazem ou fizeram parte desta família. Aos colaboradores, amigos, clientes e fornecedores, o nosso muito obrigado." Nas caves Castelar, em Avelãs de Caminho, nascem os espumante e vinhos com a mesma marca – Castelar – bem como os Trono Real e R46, entre outras.



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

ORGANIZADORES METICULOSOS

# Bem-vindos

Nas reuniões importantes, os pequenos detalhes podem fazer toda a diferença. É por isso que estamos sempre disponíveis para ajudar a garantir que tudo corre como desejado. Porque no Holiday Inn®, todos são bem-vindos.

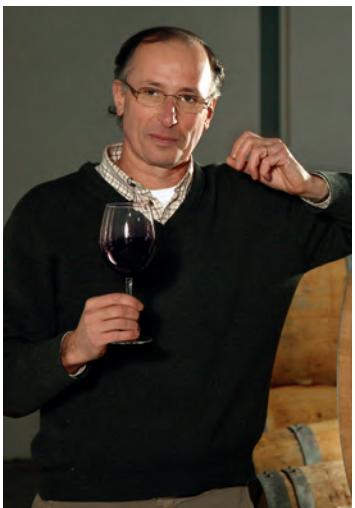
— [hiportogaia.com](http://hiportogaia.com) —



Holiday Inn  
Porto Gaia



DESTAQUE  
MELHORES DO ANO



# Os Melhores do Ano 2015 Pela Revista de Vinhos

> texto Joana Pratas / Ana Matias > fotografias Revista de Vinhos / D. R.

“Em 2015, tal como em 2014, tivemos grandes vinhos e muito boa gente a cuidar deles. Foi mais um ano em que as exportações cresceram e novos atores surgiram na frente interna. Nunca é fácil chegar a um consenso sobre quem foi o melhor em cada uma das categorias, mas 2015 deu-nos ainda mais trabalho do que o habitual – há mesmo dois casos em que se determinou a atribuição do prémio ex-aequo”, pode ler-se na Revista de Vinhos.

Numa cerimónia épica, perante uma plateia de mais de mil pessoas, a Revista de Vinhos distinguiu ‘Os Melhores do Ano 2015’, tendo escolhido Sangalhos, na região Centro, para receber o evento deste ano. O produtor bairradino Luís Pato foi agraciado com o prémio de carreira ‘Senhor do Vinho’, pela sua contribuição na divulgação e afirmação dos vinhos portugueses em todo o mundo e cuja influência no sector foi e continua a ser muito grande. Na ‘Gastronomia’, com o prémio que leva o nome do saudoso jornalista gastrónomo “David Lopes Ramos”, foi distinguido Ljubomir Stanisic, um chefe que nasceu no Leste mas que, desdobrando-se em várias frentes, é um grande divulgador dos produtos e saberes portugueses, sempre com paixão e profundidade. Nota ainda para o facto de, nesta que foi a 19.<sup>a</sup> edição, não terem sido dezanove mas 21 os ‘Prémios Especiais’, com duas das categorias a elegerem vencedores em ex-aequo: Casa Agrícola HMR (sigla de Herdade do Monte da Ribeira) e Quinta Vale D. Maria (da Lemos & Van Zeller) na categoria ‘Produtor’; e Adega Mãe e Quinta do Gradiel (da Parras Vinhos) como ‘Empresa(s) do Ano’.

Foi também distinguida a Caminhos Cruzados, do Dão, como ‘Produtor Revelação’. Igualmente para esta região foram os prémios de melhor ‘Organização Vitivinícola’, com a Comissão Vitivinícola Regional do Dão a arrecadar este troféu, e melhor ‘Campanha Publicitária’, atribuída às ‘Histórias

escritas com vinho’, criadas pela agência A Transformadora para o produtor Casa da Passarella. Mais a norte, no Douro, a Gran Cruz levou para casa a estatueta de melhor ‘Empresa (Vinhos Generosos)’ e o prémio de ‘Identidade e Carácter’ foi atribuído à Niepoort Vinhos. No que toca à ‘Adega Cooperativa’, segundo a Revista de Vinhos a que mais se destacou em 2015 foi a da Vidigueira, Cuba e Alvito. Mas este não foi o único prémio por terras do “Cante Alentejano”, isto porque é lá que está sediado o ‘Melhor Enoturismo de 2015’: a Adega Mayor, em Campo Maior, um destino imperdível para amantes de vinho aliado ao turismo. É caso para dizer que em Portugal se está a fazer um trabalho de excelência nos vinhos, de norte a sul do país.

Tal como os ‘Prémios de Excelência’ atribuídos aos 30 melhores vinhos nacionais, a revelação dos enólogos do ano é aguardada a cada edição com enorme expectativa e este ano não foi exceção. O facto de em 2015 ter confirmado ser um enólogo polivalente, extraindo qualidade com todos os tipos de uvas, valeu a Bernardo Cabral, enólogo na Companhia das Lezírias, e consultor em vários projetos como Pegos Claros e Bombeira do Guadiana, o título de melhor ‘Enólogo’. Já as qualidades técnicas muito apuradas, uma boa memória olfativa e a experiência no desenho de muitos vinhos excepcionais foram factores que levaram Álvaro van Zeller ao pódio para receber a estatueta prateada com

o título ‘Enólogo (Vinhos Generosos)’. Também para um grande senhor do mundo do vinho ou, sendo mais preciso, da viticultura, foi o prémio dessa mesma categoria. O eleito foi o “viticólogo” Nuno Magalhães, detentor de uma carreira única, na Universidade e no campo, que faz dele um verdadeiro “Senhor da Vinha”.

No âmbito vírico, mas do ponto de vista dos estabelecimentos, destaque para a ‘Garrafeira’ Garage Wines, meca dos vinhos em Matosinhos e propriedade da entusiasta Ivoine Ribeiro; para o ‘Wine Bar’ Grapes & Bite Winehouse, em pleno Bairro Alto lisboeta; e para a Quinta do Saloio, uma ‘Loja Gourmet’ que já leva quase meio século no Estoril, mas se mantém muito actual. No âmbito gastronómico foram dois os restaurantes distinguidos: O Paparico no Porto e o Dom Joaquim em Évora. Este último numa vertente de ‘Cozinha Tradicional Portuguesa’.

## PRÉMIOS DE EXCELÊNCIA

Antes da entrega dos ‘Prémios Especiais’ foi tempo de revelar os vinhos que se destacaram ao longo do ano findo. As 183 referências com o título de ‘Melhores de Portugal’ foram desfilando na tela ao longo do bem servido jantar, seguindo-se a aclamação aos 30 “excelentes” néctares de 2015. Os produtores não saíram da Gala sem levar para casa os diplomas de ‘Boa(s) Compra(s)’, que este ano foram atribuídos a 765 vinhos de Portugal Continental e ilhas. Os números

falam por si e foram significativamente superiores aos de 2014: 169 e 624.

Os 'Prémios de Excelência', os melhores entre os melhores, foram distribuídos por um só espumante, o 'Morganheira Távora-Vagara Chardonnay branco 2008'; três brancos, sendo dois deles de Alvarinho e o outro um Dão da Quinta da Pellada; 20 tintos, em que oito são do Douro e igualmente oito são alentejanos; três vinhos do Porto; dois Madeira; e um Moscatel de Setúbal. Os nomes dos produtores – e dos vinhos – são, na sua maioria, sonantes e repetentes nestas andanças. De colheitas bem distintas, os afamados 'Barca Velha' (2004), do Douro, e 'Péra-Manca' (2011), do Alentejo, estão entre os vencedores. Destaque para o generoso 'Vasques de Carvalho Porto Tawny 40 anos', do produtor com o nome homónimo e que chegou ao mercado precisamente em 2015, embora de uma família com anos de história na produção de néctares do Douro e Porto.

Analizando os 'Melhores de Portugal', em que se distinguem os melhores dentro de cada região vinícola, temos o Alentejo à frente com 31 referências, colado ao Douro com 30 néctares eleitos. A Bairrada é a terceira região mais premiada nesta categoria se aos vinhos de consumo juntarmos os espumantes, que elevam de 16 para 26 os galardoados (e mais um, que embora sem DOC ou IGP é produzido pelo bairradino Campolargo). O ano transacto foi de "bons e novos ventos" para o Dão, região que virá a nascer a sua Rota dos Vinhos; no contexto do acontecimento da Revista de Vinhos 18 foram aqueles que arrecadaram diplomas nesta categoria. Seguiu-se a região dos Vinhos Verdes com 15 premiados.

## QUINTA DO GRADIL ELEITA EMPRESA DO ANO

Distinção premeia a empresa que tem assumido a missão de elevar os vinhos da região de Lisboa a um reconhecimento internacional.

O Administrador Luís Vieira, recebeu o galardão durante a Gala Anual da Revista. Na distinção foram destacadas a qualidade dos tintos da Quinta do Gradil, bem como "a aposta da empresa na relação qualidade/preço", num mercado onde o consumidor está cada vez mais informado e procura fazer compras inteligentes de bons vinhos a bons preços.

A Quinta do Gradil, cuja tradição vitivinícola remonta ao século XVIII, altura em que foi propriedade da família do Marquês de Pombal, pertence ao Grupo Parras Vinhos. Adquirida por Luís Vieira em 1999, iniciou desde então um projeto de reabilitação das vinhas, com o objetivo de potenciar as características geomorfológicas da região. Com o sonho de liderar um projeto de valorização dos vinhos da região de Lisboa, o empresário, desde sempre ligado a este sector, apostou em novas castas, bem como numa equipa de enologia de elite que tem garantido a tradução deste investimento em vinhos de excelência.

Isso mesmo acaba de ser reforçado com a conquista de três selos Best Buy, atribuídos pela equipa de provas da prestigiada revista americana Wine Enthusiast.

Para Luís Vieira: "Este é o prémio mais importante que já recebemos. Felizmente os nossos vinhos têm vindo a somar prémios nacionais e internacionais, mas é muito importante sermos reconhecidos enquanto empresa por quem conhece melhor o país vitivinícola. O trabalho que temos feito na



## LUÍS PATO É 'SENHOR DO VINHO'

Consagrado com a estatueta 'Senhor do Vinho', Luís Pato foi o grande vencedor na cerimónia de entrega dos prémios 'Os Melhores do Ano 2015'. Foi com muito orgulho e satisfação que o bairradino recebeu o "Prémio Carreira", ainda mais porque a Gala deste ano teve lugar na sua região natal, a Bairrada. O discurso do produtor foi extenso, mas as palavras proferidas nas redes sociais mais parcas: "Primeiro veio o jovem sem medo, depois o Sr. Baga, agora o Senhor do Vinho... Trinta e cinco anos de amor e dedicação ao vinho, na região onde nasci e sempre vivi, a Bairrada. Obrigado à Revista de Vinhos". Segundo a Revista de Vinhos, Luís Pato foi agraciado com o prémio de carreira 'Senhor do Vinho' pela sua contribuição na divulgação e afirmação dos vinhos portugueses em todo o mundo e cuja influência no sector foi e continua a ser muito grande. É caso para dizer que este prémio "souve a pato"!



elevação dos vinhos de Lisboa a um standard de qualidade que surprenda consumidores exigentes e promova internacionalmente esta região como uma das capitais europeias com melhores vinhos é cada vez mais uma realidade e a Quinta do Gradil vai continuar a liderar este movimento".

A conquista do Prémio Empresa do Ano vem fortalecer a missão da empresa, que tem reforçado o investimento na melhoria das infraestruturas de apoio à produção, nas tecnologias, na valorização de património, no Restaurante que conta hoje uma nova decoração e uma nova equipa na cozinha e na sala, no Enoturismo, e sobretudo na busca de novos e melhores vinhos que contribuem para posicionar Lisboa como a região nacional com os vinhos mais surpreendentes.



# QUINTA DO GRADIL



## EMPRESA DO ANO

A conquista do Prémio Empresa do Ano vem fortalecer a missão da Quinta do Gradil, que tem reforçado o investimento na melhoria das infraestruturas de apoio à produção, na valorização de património, no Restaurante que conta hoje uma nova decoração e uma nova equipa na cozinha e na sala, no Enoturismo, e sobretudo na busca de novos e melhores vinhos que contribuam para posicionar Lisboa como a região nacional com os vinhos mais surpreendentes.

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



 **PARRAS**  
WINES

Quinta do Gradil · 2550 - 073 Vilar, Cadaval - Portugal  
[info@quintadogradil.pt](mailto:info@quintadogradil.pt)

EDIÇÃO 65 • PAIXÃO PELO VINHO





EVENTOS  
SIMPLEMENTE VINHO  
ESSENCIA DO VINHO



## Simplesmente...Vinho 2016

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

Este modelo alternativo e sedimentado, fruto da diferenciação dos diversos estilos de pessoas e vinhos em ambiente descontraído, permitiu este ano aos visitantes provadores, desfrutarem da "bebida mais higiénica do mundo" (Pasteur) relaxadamente sem estarem compactados por entre os seus semelhantes. Os dias 26 e 27 de Fevereiro de 2016 acolheram no Porto mais uma edição do Simplesmente... Vinho. O Convento de Monchique com vista primorosa sobre o Rio Douro, envolveu os amantes do vinho alternativos numa rusticidade de paredes picadas até ao osso que desprecentiosamente oxigenava a atmosfera envolvente. Apresentaram-se 60 vignerons portugueses e espanhóis, sete restaurantes com cozinha de autor, música e arte contemporânea, a complementar o "ramalhete". Todos os produtores tinham ao seu dispor uma barrica colocada na vertical que servia de bandeja para exposição dos seus vinhos.



O Convento de Monchique situa-se em Miragaia, entre a Calçada de Monchique e a Rua de Sobre-o-Douro, um pouco a montante do Museu do Vinho do Porto. Partes importantes deste edifício foram construídas no reinado de D. Manuel I e apesar da bela abóbada ter desaparecido, ainda subsiste uma espécie de torre com ameias e cones manuelinos. A abóbada da igreja ainda existia no séc. XX, mas um antigo proprietário achou-a tão bela que a desmantelou para a reconstruir em sua casa. De notar que o Convento de Monchique protagonizou o momento alto do "Amor de Perdição" que nos narrou Camilo Castelo Branco.





## Porto recebe a 13<sup>a</sup> edição Essência do Vinho

> texto **Paulo Pimenta** > fotografias **Essência do Vinho**

De 25 a 28 de fevereiro, o Palácio da Bolsa, no Porto, recebeu cerca de 350 produtores que mostraram, para degustação e avaliação dos visitantes, mais de três mil vinhos. Para além da evidente mostra vinícola, os organizadores (EV – Essência do vinho, em parceria com a Associação Commercial do Porto), elaboraram um extenso programa que contemplou múltiplas provas comentadas, workshops e harmonizações envolvendo a gastronomia e os vinhos. Este evento contou igualmente com a presença de 50 especialistas em vinhos de vários países. Uma parte des-

tes convidados participou na eleição do "TOP 10 Vinhos Portugueses", no qual saíram vencedores em primeiro lugar e na categoria vinho tinto Júlio B. Bastos Grande Reserva Alicante Bouschet 2012 (Júlio Bastos, Alentejo); na categoria vinho branco ganhou o Mirabilis Grande Reserva 2014 (Quinta Nova de N. Sra. do Carmo, Douro); e o primeiro prémio para vinho fortificado foi atribuído ao Henriques & Henriques Tinta Negra 50 Anos (Henriques & Henriques, Vinho Madeira). Seguiram-se no TOP, e por esta ordem: Quinta da Touriga Chã 2013 (Jorge Rosas,

Douro); Vinha de Lordelo 2011 (Domingos Alves de Sousa, Douro); Malhadinha Nova 2013 (Herdade da Malhadinha Nova, Regional Alentejano); Soalheiro Primeiras Vinhas 2014 (Vinusoalleirus, Vinho Verde); Quinta dos Carvalhais Branco Especial (Sogrape Vinhos, Dão); Barros Coileita 1938 (Sogevinus, Vinho do Porto); JMF Alambre 40 Anos Moscatel de Setúbal (José Maria da Fonseca, Moscatel de Setúbal).

Segundo a organização, a 13<sup>a</sup> edição da Essência do Vinho contou com a presença de vinte mil visitantes.



## III blogger's challenge

> texto Carlos Janeiro > fotografias Pedro Sovela – JS Fotografia

O evento Bloggers Challenge voltou a colocar frente a frente dois

Bloggers determinados a, mais do que simplesmente tentar superar o adversário, promover o consumo do vinho na restauração, reforçar a ligação de excelência Comida e Vinho e afirmar o Blogger como comunicador desta tendência.

A terceira edição do evento Bloggers Challenge teve lugar no Restaurante Volver De Carne Y Alma em Lisboa e contou, mais uma vez, com dois bloggers cheios de garra e vontade de mostrar os seus dotes na arte de melhor casar a comida do restaurante com os vinhos da sua garrafeira.

Desta vez, o autor do Blog Comer, Beber e Lazer desafiou o Blogger Luís Gradíssimo, autor do Blog Avinhar; e o Blogger Mário Feliciano, co-autor do Blog Knónikas Vinkolas. Ambos aceitaram de imediato o desafio e poder-se-á dizer que houve competição mesmo até ao último minuto.

O restaurante preparou uma ementa composta por uma entrada quente em pé para receção dos participantes composta por deliciosas Empanadas Volver acompanhadas pelo espumante Joaquim Arnaud que

se mostrou à altura do momento. Frescura, capacidade de limpeza da boca, leveza e a emprestar muita elegância ao inicio da noite.

Momento seguinte, já à mesa, foram servidas as Tapas Volver. A Pana Cotta Volver Y Scones, o Chorizo, Quinoa, Arandos e Coentros e o Ovo Fumado, Rosti de Batata-Doce, Espargos Y Azeite Trufado fizeram companhia ao Antítese 2012, um branco pouco conhecido, mas muito interessante e que fez a harmonia aos pratos num bom nível. Boa acidez para um branco de 2012, mas também boa estrutura e complexidade.

O prato de peixe foi o primeiro momento de competição. Para o Polvo À Oaxaca ambos os bloggers escolheram um vinho para sua companhia que foram provados e votados às cegas pelos participantes. Caios 2013 Branco de um lado, H'Our 2014 Branco do outro. A votação foi equilibrada, mas o vencedor da primeira harmonização foi o Blogger Luís Gradíssimo com o Caios 2013 Branco.

O Baby Beef, uma carne maturada no ponto serviu, de seguida, para a segunda harmonização a contar para o desafio. Era determinante que o Blogger Mário Feliciano fizesse o empate para que houvesse desafio até ao último prato. Agora, dois vinhos do Dão. O Américo Touriga Nacional 2010 Tinto e o Casa da Carvalha 2010 Tinto. Verificou-se a votação mais renhida da noite, mas o Blogger Mário Feliciano consegue o ponto de empate com a escolha do Casa da Carvalha 2010 Tinto.



A sobremesa foi desta forma o momento decisivo: O Chocolate, O Amendoim e o Caramelo – harmonizado com dois vinhos completamente diferentes, mas que na votação se mostrariam muito chegados um ao outro. O Casal Sta Maria Late Harvest 2014 e o Licoroso do Mouchão 2009 recolheram diferentes preferências, mas no final a escolha da maioria recaiu sobre o Licoroso do Mouchão 2009 fazendo do Blogger Luís Gradíssimo o vencedor desta edição por 2-1. Parabéns ao vencedor!

Esta edição contou com o apoio da Revista Paixão Pelo Vinho e do Lisbon Marriot Hotel. O vencedor foi convidado para escrever um artigo de opinião neste número da Revista, assim como fazer parte do júri de prova cega dos temas de capa. Para além disso, recebeu a oferta de um romântico jantar a dois no Restaurante Citrus do Lisbon Marriot Hotel.



LUIΣ GRADÍSSIMO

## A PAIXÃO PELO VINHO

> texto Luis Gradíssimo > blog <http://avinhar.blogspot.pt/>  
> fotografias Shutterstock

O vinho, um produto tão popular mas ao mesmo tempo tão distinto.

Não conheço outro produto alimentar que movimente e apaixone tantas pessoas, desde os produtores até aos consumidores, passando por distribuidores, comerciantes, críticos, jornalistas, e muitos outros profissionais e amadores que se envolvem com este produto.



Mas o porque será que nos atrai tanto o vinho?

O que me atrai é o facto de cada vinho ser único, com a sua identidade e características, definido pelas suas castas, clima, solo e tradições. É um ser vivo que nasce, cresce e eventualmente morre, se não for consumido em tempo útil. É um produto que, em alguns casos, nos faz viajar e que nos remete à sua origem, que nos faz pensar no local onde nasceu e em que circunstâncias terá sido criado e como tudo isso definiu a sua personalidade.

Desde os vinhos de grande produção a vinhos muito raros, há os que nascem para consumo imediato e outros que atravessam gerações, com uma longevidade de fazer inveja a qualquer ser humano, há vinhos para todos os momentos e gostos. São muitos os tipos de vinho e de estilos, que conjugado com o seu terroir, criam uma multiplicidade de vinhos diferentes, e que para além de evoluírem na garrafa, ainda têm a particularidade de cada colheita ser única.

Por trás de cada garrafa há uma história para conhecer, bem como os pedaços de história que alguns vinhos contêm. Conhecer os locais e as pessoas que fizeram cada vinho, os aromas que nos intrigam e

Como tudo na vida, há vinhos de que iremos gostar e outros que não, alguns serão indiferentes, mas outros serão verdadeiramente apaixonantes.

desafiam, que evoluem não só no copo, mas também ao longo do seu crescimento em garrafa. São sabores novos e distintos, a frescura, a estrutura, a persistência e muitas outras características que tornam cada vinho distinto, em alguns casos, verdadeiramente únicos.

Haverá sempre um vinho que nos toca mais, que nos faz pensar se não existirão outros assim ou ainda melhores. Como tudo na vida, há vinhos de que iremos gostar e outros que não, alguns serão indiferentes, mas outros serão verdadeiramente apaixonantes. O que considero importante e recomendo é que se experimentem vinhos diferentes, seja uma região que não conhecemos ou uma casta que nunca provámos. É a provar que iremos conhecer cada vinho e que corremos o risco de nos apaixonar... E você, o que o apaixona no Vinho?



## Lua Cheia em Vinhas Velhas apresenta as novas colheitas

> texto JD Young > fotografias D.R.

Lua Cheia em Vinhas Velhas tem um percurso pouco convencional. Inverteu a ordem habitual: as primeiras garrafas foram dadas a provar aos mercados internacionais e só agora chegam às garrafeiras e restaurantes nacionais. Com um perfil vincado, que se distingue pela capacidade de envelhecimento, Lua Cheia em Vinhas Velhas apresenta as novas colheitas.

A história da Lua Cheia em Vinhas Velhas começa a ser contada no Douro e, por isso, os seus vinhos desta região herdaram o nome do produtor. A génese de um projeto desenhado a três, entre os enólogos João Silva e Sousa e Francisco Baptista e o empresário Manuel Dias.

Foi com o apoio de Manuel Dias e da sua empresa de exportação, a Saven, que os vinhos Lua Cheia em Vinhas Velhas começaram a conquistar os mercados internacionais. E foi o mercado que deu o impulso ao projeto. A primeira adega nasce em 2010, no Douro e o projeto alarga-se para outras regiões, mantendo a mesma filosofia. Ao portefólio foram-se somando vinhos na Região dos Vinhos Verdes (Monção/Melgaço), onde contam com uma adega própria, e no Alentejo.

As colheitas recentemente apresentadas pertencem ao Douro. É no Cima Corgo que João Silva e Sousa e Francisco Baptista encontraram as vinhas ideais para o seu projeto vírico: vinhos complexos, com capacidade de envelhecimento em garrafa,

mas acessíveis e próximos do consumidor moderno. Nascidos em vinhas velhas, as novas colheitas refletem o perfil complexo do seu terroir, com mais de 20 castas identificadas e uma localização privilegiada. O Lua Cheia em Vinhas Velhas Branco 2015 é intenso nos aromas e acusa a predominância da mineralidade. Tem um excelente volume, é fresco e equilibrado e apresenta-se como parceiro perfeito para peixes e carnes brancas.

A colheita de 2015 deu também origem a um Lua Cheia em Vinhas Velhas Rosé. Com tons salmão na cor, este vinho é intenso, aromático, fresco, alegre e jovial. É um sabor de primavera que pede boa disposição, pratos de marisco, carnes brancas e massas. É também uma ótima escolha para acompanhar comida oriental.

O Lua Cheia em Vinhas Velhas Tinto 2014 tem uma estrutura que pede mais atenção. É concentrado, mas ao mesmo tempo fresco. Nos aromas, deixa-nos notas acentuadas de amora e mirtilo. O final de boca é longo e persistente, sendo por isso

companhia ideal para pratos de carne assada e de caça ou então para queijos fortes e intensos.

Ainda no conjunto das novidades, Lua Cheia em Vinhas Velhas apresenta um sedutor Reserva Especial Tinto 2014. Um vinho poderoso e intenso, dominado pelo óleo de bergamota, pelo mirtilo e pela amora preta, com presença, muito bem integrada, de madeira de elevada qualidade. Na boca é elegante, com muito volume e fresco. O final de boca é longo e possui notas florais e de frutos do bosque. Repleto de personalidade, este é vinho vermelho profundo que acompanha com harmonia com pratos de cozinha mediterrânea e com queijos intensos.

Os quatro vinhos têm uma excelente, e muito bem conseguida, relação entre qualidade e preço. Os colheitas branco, rosé e tinto têm um preço recomendado de 4,35€ e o tinto Reserva Especial 8,14€. São vinhos que podem ser consumidos no momento, mas tanto os tintos como o branco têm potencial para envelhecer em garrafa.

# Prova Regular Novidades

*as nossas  
escolhas*

Brancos, rosados, tintos,  
tranquilos ou generosos, espumantes...

Todos os meses os produtores  
enviam para a revista Paixão pelo Vinho  
os seus novos lançamentos  
para prova cega e classificação  
do painel de provadores.  
Conheça-os e desfrute!





## 18 ANDREZA

DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2013

€ 13,00 DOURO 13% vol.

ENOLOGIA  
JOÃO SILVA E SOUSA / FRANCISCO BAPTISTACASTAS  
VIOSINHO, VERDELHO, RABIGATO, ARINTO.

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, brilhante.

AROMA Cheio de elegância, com distintas notas cítricas, com destaque para toranja, madeira muito suave.

SABOR Fresco, mineral, encorpado, perfeito para acompanhar pratos requintados, mantém a fruta cítrina, a madeira muito bem integrada, deixa um final persistente e apelativo.

WINES &amp; WINEMAKERS BY SAVEN

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS, LDA

APARTADO 57

3834-907 GAFANHA DA ENCARNAÇÃO

T. +351 234 329 530

F. +351 234 329 531

luacheia.info@gmail.com

Facebook: Lua Cheia Em Vinhas Velhas

www.winesandwinemakers.pt

## 18,5 ENCONTRO

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO  
SPECIAL CUVEE 2011

€ 24,00 BAIRRADA 12,5% vol.

ENOLOGIA  
OSVALDO AMADO

CASTAS ARINTO

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

AROMA Exuberante e muito elegante; com notas predominantes de frutos de caroço, algum citrino, tostados suaves, mineral.

SABOR Cremoso, delicado, envolvente, elegante! Muito bom. Deixa um final de boca persistente e apelativo.

QUINTA DO ENCONTRO  
T. +351 232 960 140

## 18,5 QUINTA VALE D. MARIA VINHA DA FRANCISCA

DOC DOURO 2013

€ 67,50 BAIRRADA 14% vol.

ENOLOGIA  
CRISTIANO VAN ZELLER, JOANA PINHÃO,  
FRANCISCA VAN ZELLER, SANDRA TAVARES DA SILVA.CASTAS RUFETE, TINTA AMARELA, TINTA FRANCISCA,  
SOUSÃO, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ.

COR Vermelho escuro, limpo.

AROMA Excelente, muito elegante. Intenso em notas de ameixas pretas, compota, mirtilos, balsâmico, vai crescendo no copo.

SABOR Bela estrutura, tudo equilibrado, taninos firmes mas sedosos, frescura perfeita, deixa um final muito prolongado e exuberante.

LEMOS & VAN ZELLER  
T. +351 223 744 320

## 18 MARQUÊS DE MARIALVA

DOC ESPUMANTE BRANCO CUVEE  
EXTRA BRUTO 2011

€ 17,50 BAIRRADA 12,5% vol.

ENOLOGIA OSVALDO AMADO

CASTAS ARINTO, BAGA.

COR Amarelo citrino, com suaves tons cítricos, brilhante, de bolha finíssima e cordão persistente.

AROMA Elegante e distinto, com notas predominantes de frutos secos, fermentos, tosta suave, cativante.

SABOR Envolvente, com excelente musse, frescura perfeita, cheio de personalidade, termina persistente e sedutor.

ADEGA COOPERATIVA DE CANTANHEDE  
T. +351 231 419 540

BEBER JÁ

GUARDAR

BEBER JÁ OU GUARDAR

&lt;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 CV CURRICULUM VITAE

DOC TINTO 2013

€ 70,00 DOURO 14,5% vol.

ENOLOGIA

CRISTIANO VAN ZELLER, JOANA PINHÃO,  
FRANCISCA VAN ZELLER, SANDRA TAVARES DA SILVA.CASTAS RUFETE, TINTA AMARELA, DONZELINHO  
TINTO, TINTA FRANCISCA, SOUŠÃO, TOURIGA  
FRANCA, TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL.

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Intenso, a precisar de tempo para abrir, depois  
mostra frutos pretos, pimenta preta, cacau, tosta.SABOR Fantástico, balsâmico, cheio de garra, notas  
evidentes de cacau e derivados, madeira  
bem integrada, frescura excelente, deixa  
um final persistente e promissor.LEMOS & VAN ZELLER  
T. +351 223 744 320

## 17,5 DALVA

PORTO TAWNY COLHEITA 1994

€ 25,00 DOURO 20% vol.

ENOLOGIA

JOSÉ MANUEL SOUSA SOARES

CASTAS S/INF

COR Âmbar intenso, brilhante.

AROMA Intenso em notas de frutos secos,  
marmelada, geleia, canela e especiarias.SABOR Bom corpo e volume, untuoso, com boa  
frescura a manter a estrutura, deixa um final  
persistente.GRAN CRUZ PORTO  
T. +351 223 707 171

## 17,5 MONTE CASCAS - VINHA DAS LAMEIRAS

DOC TINTO 2011

€ 33,50 DOURO 15,5% vol.

ENOLOGIA

HÉLDER CUNHA

CASTAS S/INF

COR Rubi carregado, limpo.

AROMA Balsâmico, cativante, com notas  
dominantes de frutos pretos, mirtilos,  
amoras, ameixa, compotas.SABOR Madeira muito bem integrada no conjunto,  
a deixar notas de grão torrados aliados à  
fruta, boa estrutura, taninos firmes, final  
persistente.CASCA WINES  
T. +351 212 414 078

**QUINTA DA DEVEZA**  
**30 ANOS | YEARS PORTO**  
Branco/White  
ENVELHECIDO EM CASCO  
MATURED IN OAK  
500ml 20% VOL

## 17,5 QUINTA DA DEVEZA

PORTO BRANCO 30 ANOS

€ 46,00 DOURO 20% vol.

ENOLOGIA  
JORGE SOUSA PINTO

CASTAS  
RAVIGATO, VIOSINHO, MALVASIA FINA,  
MALVASIA CORADA

COR Âmbar intenso com tons dourados e esverdeados,  
limpo.

AROMA Harmoniosos; com notas predominantes a frutos secos  
de casca rija e mel.

SABOR Complexo, untuoso, com excelente frescura a  
equilibrar a docura, mantém o perfil aromático,  
acrescentando ligeiras notas de ameixa seca, melaço,  
muito bom, termina persistente e guloso.

QUINTA DA DEVEZA

T. +351 932 848 429

info@quintadadevesa.pt

www.quintadadevesa.pt

Facebook: Quinta da Devesa



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR



## 17,5 AVELEDA RESERVA DA FAMÍLIA

REG BRANCO 2014

**€ 9,99** MINHO 12% vol.

ENOLOGIA  
MANUEL SOARES

CASTAS  
ALVARINHO

COR Amarelo citrino, límpido.

AROMA Elegante e harmonioso, revela notas intensas de frutos citrinos maduros, flores, baunilha.

SABOR Encorpado, com boa frescura, vivo, a madeira muito bem integrada no conjunto, com personalidade, gastronómico, termina persistente.

AVELEDA S. A.

T. +351 255 718 200

www.aveleda.pt

info@aveleda.pt

Facebook: Aveleda Wines

## 17 QUINTA DOS PENASSAIS

DOC TINTO RESERVA 2011

**€ 9,00** DÃO 13,5% vol.

ENOLOGIA  
JOSÉ CARLOS OLIVEIRA

CASTAS  
TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ

COR Rubi carregado, limpo.

AROMA Distinto, intenso em notas de frutos maduros, pretos e do bosque, compota, caruma, tostados suaves.

SABOR Taninos firmes mas macios, frescura equilibrada, madeira de grande qualidade bem casada, bom corpo e volume, termina prolongado e cativante.

QUINTA DOS PENASSAIS

TM. +351 917 543 097

TM. +351 917 820 482

quintadospenassais@gmail.com

www.facebook.com/quintadospenassais

www.quintadospenassais.com

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



QUINTA DE S. SEBASTIÃO

SINCE 1755



*O reconhecimento da nossa qualidade!  
The recognition of our quality!*



## 17,5 TAPADA DE COELHEIROS

REG TINTO GARRAFEIRA 2011

€ 36,43 ALENTEJO

14,5% vol.

ENOLOGIA  
ANTÓNIO SARAMAGO

CASTAS ARAGONEZ, CABERNET SAUVIGNON

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso, a precisar de tempo para abrir, depois mostra fruta madura, vegetal, especiarias.

SABOR Com boa estrutura, taninos firmes, vivo, mais frutado, madeira bem integrada a conferir complexidade, termina prolongado e promissor.

HERDADE DOS COELHEIROS  
T. +351 266 470 000

## 17 QUINTA DO PERDIGÃO

DOC TINTO RESERVA 2006

€ 23,00 DÃO

14% vol.

ENOLOGIA  
JOSÉ PERDIGÃO E VINES & WINES

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ,  
JAEN, ALFROCHEIRO

COR Rubi com tons acastanhados, limpo.

AROMA A mostrar boa evolução, complexo, bem compotado, com notas de cacau e especiarias.

SABOR Encorpado, com boa frescura, taninos redondos, fruta bem madura, pimentas, noz-moscada, cacau, interessante, termina persistente.

QUINTA DO PERDIGÃO  
T. +351 919 565 781

## 17 MAIAS

DOC BRANCO 2014

€ 5,90 DÃO

13% vol.

ENOLOGIA  
RUI REGUINHA / JOÃO SANTIAGO

CASTAS MALVASIA FINA, ENCRUZADO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Dominado pelas notas de frutos de pomar, como pêssegos, alperces, alguns citrinos e flores brancas.

SABOR Com uma frescura cativante, mantém o perfil frutado, tem bom corpo e volume, deixa um final persistente.

SOC. AGRÍCOLA FALDAS DA SERRA  
T. +351 219 249 373

## 17

€ 14,00

QUINTA DA PONTE PEDRINHA

DOC TINTO RESERVA 2011

DÃO

14% vol.

ENOLOGIA  
PATRÍCIA CARVALHO

CASTAS

TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ,  
ALFROCHEIRO, VINHAS VELHAS

COR

Rubi concentrado, limpo.

AROMA

Com distintas notas de frutos pretos e vermelhos, compota, floral discreto mas elegante, tosta suave.

SABOR

Bom corpo e volume, taninos firmes mas sedosos, notas evidentes de bergamota, frescura atrativa, termina persistente e cativante.

MARIA DE LOURDES MENDES OSÓRIO

T. +351 939 896 000

quintadapontepedrinha@gmail.com

Facebook: Quirita da Ponte Pedrinha



## 17 QUINTA DO VENTOZOLO

DOC PORTO LBV 2011

€ 15,00 DOURO

20% vol.

ENOLOGIA  
JOSÉ MANUEL SOUSA SOARES

CASTAS S/INF

COR Concentrado, denso.

AROMA Intenso em notas de frutos compotados, especiarias, cacau e derivados.

SABOR Encorpado, com excelente frescura, deixa notas tostadas suaves e harmonia com a fruta bem madura, taninos redondos, final persistente.

QUINTA DO VENTOZOLO  
T. +351 223 746 490

BEBER JÁ

GUARDAR

BEBER JÁ OU GUARDAR

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

**17**

€ 7,00

**QUINTA DAS PEREIRINHAS**

DOC BRANCO SUPERIOR 2014

V VERDE

12,5% vol.

ENOLOGIA

JOÃO PEREIRA

CASTAS

ALVARINHO

COR

Amarelo citrino, brilhante.

AROMA

Elegante, com interessantes notas de cascas de frutos citrinos, alguns frutos de pomar, flores brancas, ligeiro vegetal.

SABOR

Boa frescura, corpo envolvente, gastronómico, com a fruta em destaque, deixa um final persistente e apelativo.

QUINTA DAS PEREIRINHAS  
ALVARINHO DE MONÇÃO, LDAT. +351 251 653 628  
TM. +351 965 262 310 / 968 444 484  
www.foraldeMoncao.com  
mail@foraldeMoncao.com  
www.facebook.com/AlvarinhoForaldeMoncao**17****PALÁCIO DOS TÁVORAS**

DOC TINTO EDIÇÃO LIMITADA 2012

€ 30,00

TRÁS-OS-MONTES

15,5% vol.

ENOLOGIA

FRANCISCO BAPTISTA, ANTÓNIO BOAL

CASTAS  
S/INF

COR Rubi profundo, limpo.

AROMA Distinto, com predominantes notas de frutos compotados, com destaque para os silvestres e pretos, baunilha e especiarias completam o aroma.

SABOR Bela estrutura, taninos sedosos, frescura apelativa, barrica bem integrada com as notas frutadas, bom corpo e volume, termina persistente.

ANTONIO BOAL

ESSÊNCIA DO DOURO WINES &amp; GOURMET, LDA

T. +351 965 229 611

T. +351 278 248 361

GERAL@ESSENCIADOURO.COM

**17****CHURCHILL'S**

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2009

€ 25,00

DOURO

14,5% vol.

ENOLOGIA

JOHN GRAHAM

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA,  
TINTA RORIZ, TINTO CÃO, TINTA FRANCISCA

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Intenso em frutos compotados, suave floral, vegetal, tostados e especiarias.

SABOR Envolvente, com bom corpo e volume, taninos sedosos, boa frescura, madeira bem casada, fruta, intenso, com final prolongado.

CHURCHILL GRAHAM LDA  
T. +351 223 703 641

BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

**17 CASA VELHA**

DOC DOURO COLHEITA 2014

**€ 15,00** DOURO 13,5% vol.ENOLOGIA  
MIGUEL FERREIRA E CELSO PEREIRACASTAS  
GOUVEIO, VIOSINHO, ARINTO

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Distinto e harmonioso, tem as notas frutadas em destaque, com predominância de frutos de polpa branca, flores e suave vegetal.

SABOR Com bom corpo e volume, envolvente, frescura cativante, ligeiras notas tostadas aliadas a fruta, deixa um final prolongado e gastronómico.

ADEGA COOPERATIVA DE FAVAOS

T. +351 259 949 166

F. +351 259 958 345

geral@adegadefavaos.com.pt

www.adegadefavaos.pt

Facebook: Adega de Favaos

**17 D. GRAÇA**

DOC BRANCO RESERVA 2011

**€ 12,00** DOURO 14% vol.ENOLOGIA  
VIRGILIO LOUREIRO, JORGE LOURENÇOCASTAS  
VIOSINHO

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.

AROMA Complexo, cativante; mostra barrica muito suave aliada a fruta de pomer, maçãs verdes, reinetas, com um toque fumado.

SABOR Tem bom corpo e volume, vivo, fresco, com notas especiadas, frutado, perfeito para momentos gastronómicos requintados, termina persistente.

VINILOURENÇO, LDA

T. +351 279 883 504

TM. +351 963 979 955

geral@vinilourenco.com

www.vinilourenco.com

Facebook: Vinilourenço

T BEBER JÁ

OO GUARDAR



T BEBER JÁ OU GUARDAR

&lt;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.aegacartaxo.pt](http://www.aegacartaxo.pt)



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



**17****€ 6,05****ÁGUIA MOURA EM VINHAS VELHAS**

DOC TINTO 2013



DOURO

13,5% vol.

ENOLOGIA

JOÃO SILVA E SOUSA / FRANCISCO BAPTISTA

CASTAS

TOURIGA FRANCA, TINTA AMARELA, TINTA FRANCISCA, TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ

COR

Vermelho intenso, retinto, limpo.

AROMA

Harmonioso, intensamente frutado, com destaque para as notas de frutos vermelhos e pretos, compota.

SABOR

Encorpado, envolvente, tem taninos firmes mas sedosos, frescura no ponto, madeira muito bem integrada no conjunto, com toque especiado, complexo, termina prolongado.

CASA AGRÍCOLA ÁGUA DE MOURA

T. +351 259 548 111

TM. +351 967 027 174

info@aguiaademoura.com

Facebook: Casa Agrícola Águia de Moura

www.aguiaademoura.com

**17****MONTE CASCAS**

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2011

**€ 23,00**

ALENTEJO

14,5% vol.

ENOLOGIA  
HÉLDER CUNHACASTAS ALICANTE BOUCHET, TRINCADEIRA,  
ARAGONEZ

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Complexo, com predominantes notas de frutos pretos maduros, madeira exótica, especiarias e chocolate negro.

SABOR Tem boa estrutura, taninos aveludados, frescura correta, seduz pela fusão das notas do estágio em madeira e a fruta, o chocolate negro contribui para um final longo e saboroso.

CASCA WINES  
T. +351 212 414 078**17****MONTE CASCAS - VINHA DA CARPANHA**

DOC TINTO 2010

**€ 33,50**

DÃO

14,5% vol.

ENOLOGIA  
HÉLDER CUNHA

CASTAS JAEN, TOURIGA NACIONAL

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Apelativo, floral intenso, fresco, balsâmico, com notas de amoras e mirtilos.

SABOR Bom corpo e volume, taninos firmes, vivo, com a fruta preta bem presente aliada a notas tostadas suaves, especiarias e um final prolongado e promissor.

CASCA WINES  
T. +351 212 414 078**17****QUINTA VALE D. MARIA**

DOC TINTO 2013

**€ 43,50**

DOURO

15% vol.

ENOLOGIA

CRISTIANO VAN ZELLER, JOANA PINHÃO,  
FRANCISCA VAN ZELLER, SANDRA TAVARES DA SILVA.CASTAS RUFETE, TINTA AMARELA, TINTA FRANCISCA,  
SOUSÃO, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ.

COR Granada concentrado, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos e frutos negros, distinto e elegante.

SABOR Encorpado, com excelente frescura, taninos firmes mas aveludados, mantém a fruta compotada, com destaque para a ameixa preta, deixa um final persistente e cativante.

LEMOS & VAN ZELLER  
T. +351 223 744 320**17****GRANDES QUINTAS**

DOC TINTO RESERVA 2012

**€ 14,90**

DOURO

14% vol.

ENOLOGIA  
LUÍS SOARES DUARTECASTAS TOURIGA NACIONAL, TINTO CÃO,  
TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, SOUSÃO

COR Vermelho escuro, denso, limpo.

AROMA Apelativo, fresco, balsâmico, com notas florais evidentes, fruta madura, especiarias.

SABOR Envolvente, com notas de violetas aliadas a baunilha e grão torrado, complexo, com boa frescura, taninos firmes, termina persistente.

CASA D' ARROCHELLA  
T. +351 213 713 240

BEBER JÁ

GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

&lt;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****LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS**

DOC ROSÉ 2015

€ 4,35

DOURO

12,5% vol.

ENOLOGIA  
JOÃO SILVA E SOUSA / FRANCISCO BAPTISTA

## CASTAS S/INF

**COR** Rosado com ligeiros tons salmão, brilhante.

**AROMA** Intenso em notas de frutos vermelhos frescos, flores e lichias, harmonioso.

**SABOR** Bom corpo e volume, seco, com frescura cativante, frutado, perfil gastronómico, deixa um final persistente e apelativo.

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

**16,8****POUCO-COMUM**

REG BRANCO 2015

€ 4,29

MINHO

12,5% vol.

ENOLOGIA  
CARLOS TEIXEIRA

## CASTAS ALVARINHO

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

**AROMA** Elegante, frutado intenso, a sugerir notas de frutos cítricos, ligeiro tropical e flores.

**SABOR** Com bom corpo e volume, tem uma frescura cativante, mantém o perfil e termina persistente.

QUINTA DA LIXA  
T. +351 255 490 590

**16,8****QUINTA DO GRADIL**

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUT NATURE 2013

€ 9,99

ÓBIDOS

12,5% vol.

ENOLOGIA  
ANTÓNIO VENTURA, VERA MOREIRA

## CASTAS CHARDONNAY, ARINTO

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

**AROMA** Harmonioso, com notas de fermentos, pão, pastelaria fina, frutos, marmelo.

**SABOR** Na boca é mais frutado, com sugestões frescas de maçã verde, vivo e crocante, termina persistente.

QUINTA DO GRADIL  
T. +351 262 770 000

**16,8****PRIMAVERA**

DOC TINTO SPECIAL SELECTION 2013

€ 5,70

BAIRRADA

13% vol.

ENOLOGIA  
ANTERO SILVANO

## CASTAS BAGA, TOURIGA NACIONAL

**COR** Rubi, limpo.

**AROMA** Complexo, a precisar de algum tempo, depois mostra notas de frutos maduros, vermelhos e pretos, compota, barrica subtil.

**SABOR** Tem bom corpo e volume, taninos firmes, boa frescura, ligeiro floral, geleia de frutos vermelhos, termina persistente e promissor.

CAVES PRIMAVERA  
T. +351 234 660 660

**16,8****QUINTA DOS ABIBES**DOC ESPUMANTE BRANCO  
RESERVA BRUTO 2012

€ 9,00

BAIRRADA

12% vol.

ENOLOGIA  
OSVALDO AMADO

## CASTAS ARINTO, BAGA

**COR** Amarelo citrino com ligeiros tons salmão, cristalino, com bolha fina e persistente.

**AROMA** Elegante, conquista pelas notas de tostados aliadas à sedução de frutos vermelhos.

**SABOR** Muito gastronómico, vivo, envolvente e encorpado, mais frutado, termina persistente e apelativo.

QUINTA DOS ABIBES VITIVINICULTURA  
T. +351 917 206 861

**16,8****QUINTA DE LA ROSA**

DOC TINTO 2013

€ 9,20

DOURO

13,5% vol.

ENOLOGIA  
JORGE MOREIRA

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ,  
TOURIGA FRANCA

**COR** Rubi, limpo.

**AROMA** Com notas predominantes a frutos silvestres e de baga, ligeiro floral, urzes.

**SABOR** Tem bom corpo e volume, taninos sedosos, frescura em bom plano, mantém a fruta em destaque, termina persistente e harmonioso.

QUINTA DE LA ROSA  
T. +351 254 732 254



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR



## 16,5 CABEÇO DO MOCHO

DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2012

€ 4,95

ENOLOGIA  
CARLOS SILVA

14% vol.

CASTAS  
TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, JAEN,  
ALFROCHEIRO

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Complexo, com predominantes notas de frutos maduros, com destaque para os frutos de baga e pretos, flores do monte, tosta muito suave.

SABOR Tem bom corpo e volume, taninos macios, frescura cativante, a madeira bem integrada a deixar notas de especiarias, aliadas à compota e ligeiro vegetal, termina persistente.

### QUINTA DAS CAMÉLIAS

José Carlos Barros  
T. +351 968 877 007  
T./F. +351 232 428 830  
qtadascamelias@sapo.pt  
www.quintadascamelias.pt  
Facebook: Quinta das Camélias



## 16,5 QUINTA DOS ROQUES

DOC TINTO 2012

€ 25,00

DÃO

13,5% vol.

ENOLOGIA  
RUI REGUINGA / JOÃO SANTIAGO

CASTAS TOURIGA-NACIONAL

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Interessante, com bonitas notas florais a sugerir violetas, morangos compostados, cerejas pretas, pinhas e urzes.

SABOR Tem bom corpo e volume, frescura cativante, taninos firmes mas macios, bom equilíbrio, madeira bem integrada, deixa um final longo e harmonioso.

QUINTA DOS ROQUES  
T. +351 219 249 377

## 16,5

€ 7,95

### HEAD ROCK

DOC TINTO RESERVA 2014

TRÁS-OS-MONTES 13% vol.

ENOLOGIA  
FRANCISCO MONTENEGRO,  
CARLOS BASTOS.

CASTAS  
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA,  
TINTA RORIZ

COR Granada, limpo.

AROMA Complexo e distinto; com notas frutadas, a sugerir frutos vermelhos e de baga, em harmonia com barrica suave.

SABOR Taninos firmes mas macios, frescura em bom plano, à fruta juntam-se notas de flores do monte, suave madeira, deixa um final longo e cativante.

CARLOS MANUEL ALVES BASTOS

Vinha: Arcosso  
Adega: Vila Pouca de Aguiar  
T. +351 918 634 059  
headrockwines@gmail.com  
www.facebook.com/HeadRockWine



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 SERRAS DE GRÂNDOLA CEPAS CINQUENTENÁRIAS

REG BRANCO 2014

€ 8,90 PENÍNSULA DE SETÚBAL

13% vol.

## ENOLOGIA

MARIA JACINTA N. C. G. SOBRAL DA SILVA

CASTAS FERNÃO PIRES, Arinto, Rabo de Ovelha,  
Trincadeira das Pratas, Bical, Malvasia Finha

## COR

Amarelo citrino, límpido.

## AROMA

Harmonioso, intenso em notas de frutos de polpa branca maduros, tosta suave.

## SABOR

Tem bom corpo, envolvente, com baunilha a sobressair, frescura em grande plano, frutado, notas de toranja, termina persistente e gastronómico.

A SERENADA ENOTURISMO

T. +351 269 498 014



## 16,5

€ 3,29

## TAPADA DOS MONGES

DOC BRANCO 2015

## VINHO VERDE

11% vol.

## ENOLOGIA

GUILHERME PEREIRA

## CASTAS

LOUREIRO, Arinto, Trajadura

## COR

Amarelo citrino com tons esverdeados, brilhante.

## AROMA

Elegante e harmonioso, com notas de frutos cítricos, frutos tropicais e flores brancas.

## SABOR

Fresco, vivo, gastronómico, de equilíbrio sedutor, tem bom corpo e volume, deixa um final de boca persistente e apelativo.

VINHOS NORTE - MANUEL DA COSTA CARVALHO LIMA &amp; FILHOS LDA

T. +351 253 509 040

F. +351 253 502 354

marketing@vinhosnorte.com

www.vinhosnorte.com

www.facebook.com/VinhosNorte



## 16,5

## AVELEDA ALVARINHO

REG BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2015

€ 4,99

12% vol.

## MINHO

ENOLOGIA  
MANUEL SOARESCASTAS  
ALVARINHO

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, brilhante.

AROMA É fresco, jovem e apelativo, revela notas predominantes em frutos tropicais, como maracujá, abacaxi e nuances de cítricos, lima e limão.

## SABOR

Envolvente, com bom corpo e volume, frutado mas também floral, tem boa frescura que lhe confere potencial para gastronomia, deixa um final de boca persistente e elegante.

## AVELEDA S. A.

T. +351 255 718 200

www.aveleda.pt

info@aveleda.pt

Facebook: Aveleda Wines



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

**16,5** MARTHA'S

DOC PORTO TAWNY COLHEITA 2006

€ 20,00 DOURO 19,5% vol.

ENOLOGIA  
MANUEL PEDRO MARTA

CASTAS  
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA  
BARROCA, TINTO CÃO, TINTA AMARELA, TINTA RORIZ.

COR Âmbar definido, limpo.

AROMA Concentrado, com notas predominantes a frutos secos de casca rija, como avôlás e nozes, nuances de figo, baunilha e caramelo.

SABOR Untuoso, com boa frescura, a confirmar o perfil aromático, com caramelo mais evidente, especiarias, a deixar um final de boca prolongado e guloso.

## MARTHA'S WINES

T. +351 254 828 095

F. +351 254 828 096

info@marthasgroup.com

orders@marthasgroup.com

http://marthasgroup.com/

Facebook: Marthas Porto

**16,5** VALE DA MATA

REG BRANCO 2014

€ 8,50 LISBOA 12,5% vol.

ENOLOGIA  
CATARINA VIEIRA, PEDRO RIBEIRO

CASTAS ARINTO, VITAL, VIOSINHO

COR Amarelo citrino, cristalino.

AROMA Mineral, cativante, com notas de frutos citrinos, frutos de polpa branca.

SABOR Tem bom corpo e volume, boa frescura, mantém o perfil frutado, termina persistente.

ROCIM - AGROINDÚSTRIA  
T. +351 284 415180**16,5** CASAL STA. MARIA

REG BRANCO 2014

€ 11,70 LISBOA 12% vol.

ENOLOGIA  
JORGE ROSA SANTOS, ANTÓNIO FIGUEIREDO

CASTAS ARINTO

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, com destaque para frutos de pomar, maçãs verdes, peras joaquinhas, folha de limoeiro.

SABOR Confirma o perfil aromático, tem bom corpo e volume, fresco, termina persistente.

ADRAGA - EXPLORAÇÕES VITIVINÍCOLAS  
T. +351 219 292 117**16,5** VALLE PRADINHOS

ROSÉ 2015

€ 5,49 TRANSMONTANO 12,4% vol.

ENOLOGIA  
RUI CUNHA

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ.

COR Rosado com intensas tonalidades salmão, brilhante.

AROMA Harmonioso, com distintas notas de frutos vermelhos, morangos, cerejas, groselhas, fresco.

SABOR Com bom corpo e volume, mantém o perfil frutado, com ligeiro floral, vivo, deixa um final longo e cativante.

MARIA ANTÓNIA P. DE AZEVEDO MASCARENHAS  
T. +351 278 421 716

BEBER JÁ

GUARDAR

BEBER JÁ OU GUARDAR

&lt;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  
16**

**23 de junho**

**Hello Summer Wine Party**  
**Marriott Hotel :: LISBOA**

**16 de julho**

**Caminha Wine Party**  
**Wine Design Hotel :: CAMINHA**

**08 de setembro**

**Bye Bye Summer Wine Party**  
**Marriott Hotel :: LISBOA**

**24 de setembro**

**Sparkling Wine Party**  
**Local a designar :: PORTO**

**15 de outubro**

**Moonlight Wine Party**  
**Hotel do Sado :: SETÚBAL**

**25 de novembro**

**Christmas Wine Party**  
**Local a designar :: LISBOA**



**purple<sup>ME</sup>**



revista  
**paixão** pelo  
**VINHO**

**+ informações**

T. +351 211 352 336

M. +351 969 105 600

[purplesummer.media@gmail.com](mailto:purplesummer.media@gmail.com)

[www.facebook.com/revistapaixaopelovinho](http://www.facebook.com/revistapaixaopelovinho)



## 16,5 ADEGA PONTE DA BARCA

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO

€ 6,49 VINHO VERDE 11% vol.

ENOLOGIA  
JOSÉ ANTAS OLIVEIRACASTAS  
LOUREIRO

COR Amarelo citrino, brilhante, cordão persistente.

AROMA Fresco, mineral, intenso em notas de frutos cítricos, limão, casca de laranja, nuances de flores brancas.

SABOR Envolvente, cremoso, com frescura em bom plano, gastronómico, mantém a fruta, termina longo e cativante.

VINIVERDE

PROMOÇÃO E COMÉRCIO DE VINHOS VERDES, S.A.

Av. Fernão Magalhães  
Lugar de Agrelos  
4980-601 Ponte da Barca, Portugal  
T. +351 258 455 084  
F. +351 258 455 086  
www.viniverde.pt  
geral@viniverde.pt



## 16,5 ESTREIA

DOC BRANCO RESERVA 2015

€ 5,99 VINHO VERDE 13% vol.

ENOLOGIA  
JOSÉ ANTAS OLIVEIRACASTAS  
ALVARINHO

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.

AROMA Perfumado, harmonioso, com notas de frutos tropicais, abacaxi, flores cítricas.

SABOR Com frescura em grande plano, vivo, mineral, cativante, bom para acompanhar refeições mais requintadas, frutado, termina persistente e apelativo.

VINIVERDE

PROMOÇÃO E COMÉRCIO DE VINHOS VERDES, S.A.

Av. Fernão Magalhães  
Lugar de Agrelos  
4980-601 Ponte da Barca, Portugal  
T. +351 258 455 084  
F. +351 258 455 086  
www.viniverde.pt  
geral@viniverde.pt

BEBER JÁ

GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

&lt;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 DE S. SEBASTIÃO

REG ROSÉ 2015

€ 7,99 LISBOA

13% vol.

ENOLOGIA  
FILIPE SEVINATE PINTO

CASTAS MERLOT, TOURIGA NACIONAL

COR Rosado com intensos tons salmão, brilhante.

AROMA Distinto, elegante, com notas florais a marcar o conjunto, como rosas Santa Teresinha e rosas brancas, frutado.

SABOR Tem bom corpo e volume, seco, com boa frescura a conferir potencial gastronómico, algumas notas de frutos vermelhos, cerejas, termina longo e harmonioso.

MULTIWINES LDA  
T. +351 263 978 549



## 16,5 MONTE CASCAS

DOC COLHEITA TARDIA 2014

€ 12,95 TEJO

12% vol.

ENOLOGIA  
HÉLDER CUNHA

CASTAS FERNÃO PIRES

COR Amarelo, limpo.

AROMA Interessante, com notas dominantes de frutos citrinos, com destaque para casca de laranja, toranja, mel.

SABOR Tem bom corpo e volume, frescura correta a equilibrar o conjunto, notas de geleia de marmelo, cascas de citrinos confitadas, termina persistente.

CASCA WINES  
T. +351 212 414 078



## 16,5 D. GRAÇA

DOC BRANCO RESERVA 2014

€ 8,80 DOURO

14% vol.

ENOLOGIA  
VIRGÍLIO LOUREIRO, JORGE LOURENÇO

CASTAS VIOSINHO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Elegante, com distintas notas de frutos de polpa branca e nuances citrinas, flores brancas.

SABOR Tem bom corpo e volume, frescura atrativa, mantém a fruta em destaque, envolvente, termina persistente.

VINILOURENÇO, LDA  
T. +351 279 883 504



## 16,5 TONS DE DUORUM

DOC BRANCO 2015

€ 4,49

DOURO

12,5% vol.

ENOLOGIA  
JOSÉ MARIA SOARES FRANCO

CASTAS

VIOSINHO, RABIGATO, VERDELHO, ARINTO

COR

Amarelo citrino com tons esverdeados, cristalino.

AROMA

Intenso em notas frutadas, a sugerir frutos citrinos e tropicais, abacaxi, lima, limão, folha de limoeiro, fresco, mineral.

SABOR

Muito interessante, cativa pela frescura e pela harmonia, mantém o perfil frutado, deixa um final de boca longo e elegante.

DUORUM VINHOS

T. +351 268 339 910

F. +351 268 339 918

duorum@duorum.pt

www.duorum.pt



## 16,5 MARQUÊS DE BORBA

DOC BRANCO 2015

12,5% vol.

ALENTEJO

€ 5,49

ENOLOGIA  
JOÃO PORTUGAL RAMOS

CASTAS ARINTO, ANTÃO VAZ, VIognier

COR

Amarelo citrino com tons esverdeados, cristalino.

AROMA

Intenso em notas de flores brancas, frutos citrinos, co destaque para limão amarelo, lima e casca de laranja, fresco.

SABOR

Bom corpo e volume, frescura em destaque, frutado, nuances florais, termina persistente.

J. PORTUGAL RAMOS  
T. +351 268 339 910

BEBER JÁ

GUARDAR

BEBER JÁ OU GUARDAR



## 16,5 VALE DA VEIGA

DOC BRANCO 2014

€ 6,50 DOURO 13% vol.

ENOLOGIA  
MIGUEL ABRANTES

CASTAS  
S/INF

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Intenso, concentrado, a mostrar notas frutadas, prutos de pomar, cascas de citrinos, complexo.

SABOR Com excelente frescura (pode guardar mais tempo) tem bom corpo e volume, gastronómico, frutado, mineral, deixa um final persistente e apelativo.

VALE DA VEIGA - SOCIEDADE AGRÍCOLA

T. +351 914 129 000

info@valedaveiga.com

www.valedaveiga.com

Facebook: Vale da Veiga - Douro Wines



## 16,5 ANDREZA

DOC TINTO 2014

€ 8,15 DOURO 13,5% vol.

ENOLOGIA  
JOÃO SILVA E SOUSA / FRANCISCO BAPTISTA

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA

COR Granada definido, limpo.

AROMA Distinto, com cativantes notas florais, amoras, mirtilos, ameixas, compotas, especiarias.

SABOR Taninos firmes mas aveludados, boa frescura, mantém a fruta, nuances tostadas, bom corpo e volume, termina persistente.

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

## 16,5

€ 5,90

### SAMIÃO PRIVATE COLLECTION

DOC TINTO RESERVA 2014

BAIRRADA 13,5% vol.

ENOLOGIA  
SIMEÃO PÓVOA

CASTAS  
MERLOT, TOURIGA NACIONAL

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Rico, com predominantes notas de frutos vermelhos maduros, flores do monte e especiarias.

SABOR Tem bom corpo e volume, taninos firmes mas sedosos, boa frescura, mantém a fruta, mas acrescenta agora notas vegetais, pimenta preta e tosta suave, termina persistente.

QUINTA VALE DO CRUZ

T. +351 933 093 096/9

geral@quintavaledocruz.com

www.quintavaledocruz.com



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 HERDADE DOS PIMENTEIS

REG TINTO RESERVA 2013

€ 8,50 ALGARVE 14,5% vol.

ENOLOGIA  
PAULO FONSECA

CASTAS SYRAH, TOURIGA NACIONAL

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos pretos, mirtilos, ameixa em passa, especiarias.

SABOR A madeira bem integrada, noz-moscada, pimenta preta, frutos negros compotados, taninos redondos, boa frescura, termina longo.

HERDADE DOS PIMENTÉIS  
T. +351 282 411 962

## 16,5

€ 17,90

**DESAFINADO**

DOC TINTO RESERVA 2012

DOURO 13,5% vol.

ENOLOGIA  
ANTÓNIO VENTURA, VERA MOREIRA

CASTAS

TOURIGA FRANCA, TINTA FRANCISCA,  
TINTA BARROCA

COR

Rubi definido, limpo.

AROMA

Elegante, destaca-se pelas notas evidentes de frutos maduros e compota dos mesmos, barrica suave a deixar nuances especiadas.

SABOR

Excelente frescura, bom corpo e volume, gastronómico, mantém a fruta mas acrescenta nuances de flores do monte, taninos redondos, termina persistente e apelativo.

PARRAS VINHOS

T. +351 262 503 260

F. +351 262 503 266

geral@parras.pt

www.parras.wine

## 16,5

**TIMING**

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2010

€ 20,00 DOURO 14,5% vol.

ENOLOGIA  
PEDRO SILVA

CASTAS

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, ARAGONEZ

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Interessante, com predominantes notas de frutos pretos e de baga, mirtilos, amoras, cranberries, ligeiro floral, especiarias, complexo.

SABOR Com excelente frescura, taninos macios, mantém o perfil aromático, acrescenta notas vegetais, chá preto, tem bom corpo e volume, deixa um final de boca persistente e especiado.

CONSTELAÇÃO - VITICULTURA E ENOLOGIA, LDA.

Quinta da Veiga

T. +351 914 001 137

geral@timing-douro.pt

Facebook: Constelação - Viticultura e Enologia, Lda


T BEBER JÁ

OO GUARDAR

B BEBER JÁ OU GUARDAR

**16,5** **CASAL DOS CADAÍAS**  
DOC TINTO RESERVA 2012

**€ 6,00** DOURO 14,5% vol.



**ENOLOGIA** JORGE NOGUEIRA

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

**COR** Rubi, limpo.

**AROMA** Complexo, a pedir tempo para se revelar, depois mostra notas frutadas, frutos pretos e do bosque, caruma, barrica, balsâmico.

**SABOR** Distinto, vivo, taninos firmes a amaciá, prometendo boa evolução, mantém as notas de barrica mas bem integradas, deixa um final longo e especiado.

ADELINO ALVES TEIXEIRA E CARLOS ALVES TEIXEIRA  
CASA DE DONELÓ SOCIEDADE AGRÍCOLA  
T. +351 254 732 130  
T. +351 966 689 881  
adelinoalvesteixeira@hotmail.com  
Facebook: Casal dos Cadaías

**16,5** **ROVISCO GARCIA**  
REG TINTO RESERVA 2012

**€ 11,30** ALENTEJO 14,5% vol.



**ENOLOGIA** LUÍS LOURO

**CASTAS** ALICANTE BOUSCHET, ARAGONEZ, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, PETIT VERDOT

**COR** Rubi concentrado, denso.

**AROMA** Intensamente frutado, com destaque para notas de compota de frutos vermelhos, especiarias e tostados.

**SABOR** Tem bom corpo e volume, taninos formes mas macios, boa frescura, a barrica bem integrada com a fruta, ligeiras notas florais, termina persistente.

HERDADES DO MONTE NOVO E CONQUEIRO  
T. +351 242 980 020

**16,5** **AR**  
REG TINTO RESERVA 2012

**€ 5,99** ALENTEJO 14% vol.



**ENOLOGIA** PEDRO HIPÓLITO

**CASTAS** TOURIGA NACIONAL, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON

**COR** Rubi carregado, limpo.

**AROMA** Intenso em notas de frutos pretos e de baga, maduros, especiarias e cacau.

**SABOR** Bom corpo e volume, taninos redondos, boa frescura, mantém a fruta, chá preto, tostado suave, final longo e harmonioso.

ADEGA DE REDONDO  
T. +351 266 989 100

**16,5** **VALLE PRADINHOS**  
REG TINTO RESERVA 2014

**€ 9,99** TRANSMONTANO 13% vol.



**ENOLOGIA** RUI CUNHA

**CASTAS** TOURIGA AMARELA, CABERNET SAUVIGNON, TOURIGA NACIONAL

**COR** Rubi, limpo.

**AROMA** Intenso em compota de ameixas, cranberries e frutos do bosque, baunilha e especiarias.

**SABOR** Tem bom corpo e volume, taninos firmes a amaciá, boa frescura, madeira bem integrada, estrutura equilibrada, termina persistente.

MARIA ANTÓNIA P. DE AZEVEDO MASCARENHAS  
T. +351 278 421 716

 BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

&lt;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 MONTES CLAROS

DOC TINTO RESERVA 2014

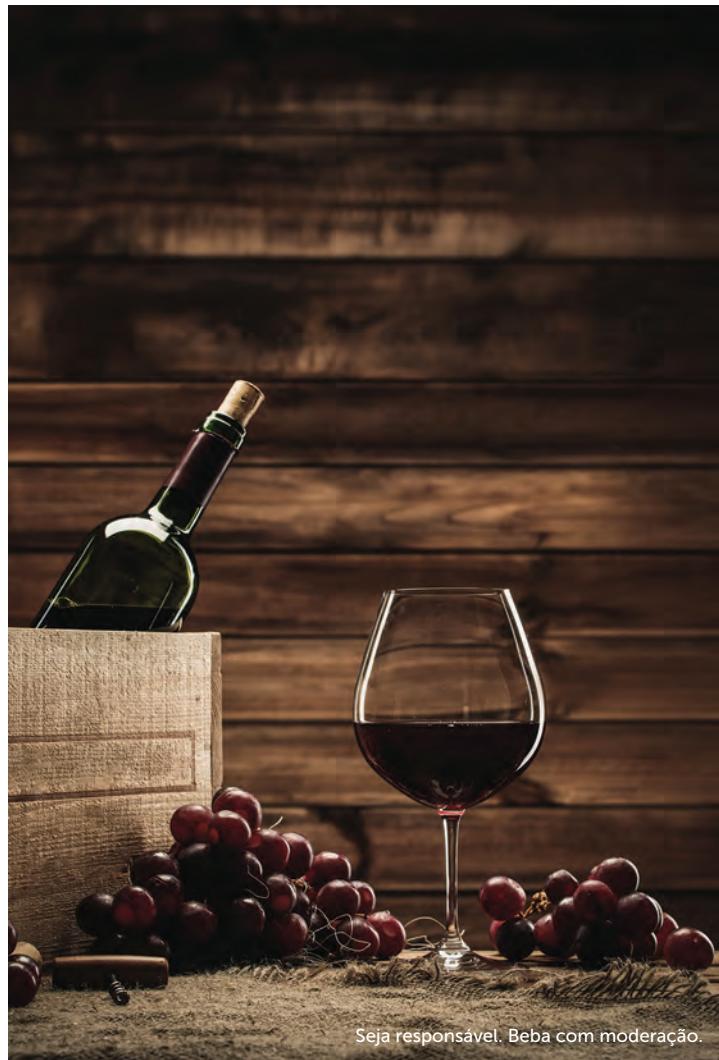
€ 6,99 ALENTEJO

14% vol.

ENOLOGIA  
ÓSCAR GATO

CASTAS ARAGONEZ, TOURIGA NACIONAL,  
CABERNET SAUVIGNON, SYRAH

COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos maduros,  
vermelhos e de baga, tostados e especiarias.SABOR Tem bom corpo e volume, taninos  
redondos, boa frescura, madeira bem  
integrada a conferir complexidade,  
baunilha, pimenta rosa, termina persistente.ADEGA COOP. DE BORBA  
T. +351 268 891 660

## 16

€ 8,00

**FORAL DE MONÇÃO**

DOC BRANCO RESERVA 2014

VINHO VERDE 13% vol.

ENOLOGIA  
JOÃO PEREIRA

CASTAS

ALVARINHO

COR

Amarelo citrino com tons esverdeados,  
cristalino.

AROMA

Elegante, perfumado; revela acentuadas  
notas de frutos tropicais, abacaxi, frutos  
citrinos maduros.

SABOR

Bom corpo e volume, frescura em  
grande plano, gastronómico, boa fruta,  
harmonioso, termina persistente.

QUINTA DAS PEREIRINHAS  
ALVARINHO DE MONÇÃO, LDA.

T. +351 251 653 628

TM. +351 965 262 310 / 968 444 484

www.foraldemoncao.com

mail@foraldemoncao.com

www.facebook.com/AlvarinhoForaldeMoncao



## 16,5 TÊMPERA

REG TINTO 2012

€ 15,00 LISBOA

13,5% vol.

ENOLOGIA  
GRAÇA GONÇALVES, GRÉGORY VIENNOIS

CASTAS TINTA RORIZ

COR Rubi limpo.

AROMA Elegante, com interessantes notas  
resultantes do estágio em madeira de  
qualidade, fumados, especiarias, fruta  
discreta.SABOR Concentrado, com taninos firmes e a  
amaciá, frescura em bom plano, madeira  
bem integrada, estrutura equilibrada, vai  
continuar evoluir bem, termina persistente.

QUINTA DO MONTE D'OIRO  
T. +351 263 766 060



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

# LISTAGEM DE OUTROS VINHOS PROVADOS

16,00-17,50 Muito bom, rico e elegante, para desfrutar em pleno.	
16,5	QUINTA DAS MAIAS DOC DÃO TINTO JAEN 2012
16,5	CABRIZ IMPAR DÃO VINHO LICOROSO
16,5	QUINTA DO PERDIGÃO DOC DÃO BRANCO ENCRUZADO 2014
16,5	DUAS QUINTAS DOC DOURO TINTO 2013
16,5	MUNDUS REG LISBOA BRANCO ESCOLHA 2014
16,5	MC - MARIA DO CÉU DOC DOURO BRANCO RESERVA 2013
16,5	QUINTA DE VENTOZOLO DOC DOURO BRANCO VIOSINHO 2014
16,5	LAGOA DOP LAGOA TINTO RESERVA 2013
16,5	ALTEIA VINHAS VELHAS DOC TINTO RESERVA T.FRANCA, T.RORIZ, T.BARROCA 2012
16,5	QUINTA DA PADRELA DOC DOURO TINTO RESERVA 2013
16,5	VALE BARQUEIROS REG ALENTEJO TINTO RESERVA 2013
16,5	HERDADE DO ROCIM REG ALENTEJO BRANCO 2014
16,5	HERDADE GRANDE GERAÇÕES REG ALENTEJO BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2014
16,5	CABRIZ DOC DÃO ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2013
16,5	VIA LATINA DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO SECO BRUTO
16,5	MONTE DO JÓAO MARTINS DOC ALENTEJO TINTO RESERVA SYRAH 2012
16,5	Serros da Mina REG ALENTEJO BRANCO VIognier 2013
16,5	QUINTA DO LAGAR NOVO REG LISBOA BRANCO RESERVA CHARDONNAY 2014
16,5	CLAVIS AUREA DOC TEJO TINTO RESERVA 2012
16,5	DESAFINADO DOC DOURO TINTO RESERVA 2012
16,5	.COM PREMIUM REG ALENTEJO BRANCO 2014
16,5	HERDADE GRANDE GERAÇÕES REG ALENTEJO BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2014
16,5	CAV DOP DÃO BRANCO 2013
16,5	VIANNA DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO 2014
16,5	QUINTA DE PANCAS REG LISBOA BRANCO RESERVA ARINTO 2014
16,5	Tapada do Marquês DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2015
16,5	VALE DA CALADA REG ALENTEJO ROSÉ 2015
16,3	QUINTA DOS PENASAIAS DOC DÃO TINTO RESERVA 2012
16,3	DONA ADILIA ESPUMANTE BRANCO BRUTO CHARDONNAY 2013
16,3	MONTES CLAROS DOC ALENTEJO BRANCO 2015
16,3	D.G. DOP DOURO TINTO 2013
16,3	H.O. HORTA OSÓRIO WINES DOC DOURO TINTO 2013
16	QUINTA DOS ROQUES DOC DÃO BRANCO BICAL 2014
16	QUINTA DA FATA DOC DÃO TINTO RESERVA 2011
16	QUINTA DAS CAMELIAS DOC DÃO TINTO TOURIGA NACIONAL 2010
16	QUINTA DO PERDIGÃO DOC DÃO TINTO 2009
16	FLOR DAS MAIAS DOC DÃO BRANCO S/INF 2012
16	HERDADE DA COMPORTA REG PENÍNSULA SETÚBAL BRANCO PRIVATE SELECTION ARINTO, VIognier 2015
16	CATARINA REG PENÍNSULA SETÚBAL BRANCO 2015
16	QUINTA DE S. SEBASTIÃO REG LISBOA BRANCO 2015
16	VINHAS DO LASSO REG LISBOA BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2014
16	CASCAS REG LISBOA BRANCO
16	VELHOS TEMPOS REG LISBOA BRANCO RESERVA ARINTO 2015
16	QUINTA DO MONTE D'OIRO MADRIGA REG LISBOA BRANCO VIognier 2014
16	NOCTURNO REG PENÍNSULA SETÚBAL BRANCO MOSCATEL 2014
16	QUINTA DOS PENASAIAS DOC DÃO COLH. TARDIA MEIO DOCE 2012
16	QUINTA DO PERDIGÃO DOC DÃO TINTO ALFROCHEIRO 2010
16	PRIMEIRA PAIXÃO DOP MADEIRENSE ROSÉ 2014
16	CASAL STA. MARIA REG LISBOA BRANCO Malvasia 2014
16	CASA SANTA EUFÉMIA DOC LISBOA PORTO BRANCO EXTRA DRY
16	FRAGULHO DOC DOURO PORTO TAWNY 375ML 20 ANOS
16	RS - RAMA & SELAS DOC BARRADA ESPUMANTE ROSÉ 2014
16	MONTES CLAROS DOC ALENTEJO ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2013
16	TERRAS DE FELGUERIAS DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO SECO BRUTO
16	MONTE CASCAS DOC TEJO BRANCO FERNÃO PIRES 2011
16	ALTEIA BRANCO 2014
16	QUINTA DE SANTA CRISTINA DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA 2015
16	VALLE PRADINHOS REG TRÁS-OS-MONTES BRANCO 2015
16	DALVA DOP DOURO BRANCO 2015
16	ESTREIA DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO 2015
16	D. GRAÇA DOC DOURO BRANCO RABIGATO 2015
16	LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS DOC DOURO BRANCO 2015
16	QUINTA DA LIXA REG MINHO BRANCO ESCOLHA 2015
16	BRIDÃO DOC TEJO BRANCO 2015
16	TEIXEIRO DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA 2014
16	TONS DE DUORUM DOC DOURO TINTO 2014
16	CONDE DE LIFFE REG ALGARVE TINTO SELEÇÃO 2013
16	HERDADE GRANDE GERAÇÕES REG ALENTEJO TINTO COLHEITA SELECIONADA 2012
16	D. GRAÇA DOC DOURO TINTO RESERVA 2011
16	QUINTA DA PADRELA DOC DOURO BRANCA 2014
16	LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS DOC DOURO TINTO 2014
16	TERRAS DE' AREIA REG TEJO TINTO 2010
16	HERDADE DOS PIMENTEIS REG ALGARVE TINTO COLHEITA SELECIONADA 2013
16	GA - GRANJA AMARELEJA DOC ALENTEJO TINTO MORETO 2013
16	AR REG ALENTEJO TINTO 2012
16	RUFU DOC DOURO TINTO 2013
16	GRANDES QUINTAS DOC DOURO TINTO 2012
16	SERRADO DOC DÃO TINTO 2012
16	VAN ZELLERS DOC DOURO TINTO 2013
16	QUINTA DA PADRELA DOC DOURO TINTO 2013
16	QUINTA DO COUQUINHO DOP DOURO TINTO 2013
16	FRAGA DA GALHOURA DOC DOURO TINTO RESERVA TOURIGA NACIONAL 2010
16	QUINTA DAS CORRICAS DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO 2012
16	FILIPE PALHOÇA AGUARDENTES BAGACEIRA VELHA

14,00-15,50 Bom equilibrado e harmonioso, para beber com prazer.	
16,8	ADEGA DA CORGA DOP DÃO TINTO RESERVA TOURIGA NACIONAL 2012
15,8	MARQUÊS DE MARIALVA DOC BAIRRADA BRANCO RESERVA ARINTO 2014
15,8	FLOR DO TUA ESSÊNCIA DO DOURO
15,8	MONTE DO JÓAO MARTINS DOC ALENTEJO BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2013
15,8	PORCHES REG ALGARVE ROSÉ 2015
15,8	ESTREIA DOC VINHO VERDE ROSÉ 2015
15,8	ALTEIA COLHEITA TARDIA BRANCO 2013
15,8	PICOS DO COUTO DOC DÃO ESPUMANTE BRANCO BRUTO TOURIGA NACIONAL 2013
15,8	SERROS DA MINA REG ALENTEJO TINTO RESERVA 2013
15,8	HERDADE GRANDE REG ALENTEJO TINTO 2013
15,8	ROVISCO GARCIA REG ALENTEJO TINTO 2012
15,8	OPTA DOC DÃO TINTO 2013
15,8	DALVA DOP DOURO TINTO 2014
15,8	PORTA VELHA DOC DOURO TINTO 2013
15,8	QUINTA DA GARRIDA DOC DÃO TINTO 2013
15,8	QUINTA DO CÔTTER DOC DOURO TINTO 2014
15,8	CASAL DOS CADAIAS DOC DOURO TINTO RESERVA 2009
15,8	VALE DOS CAVALOS DOC DOURO TINTO 2015
15,8	ALDEIA DE IRMÃOS DOC DÃO TINTO RESERVA 2013
15,8	ENCOSTAS DO GAVIÃO DOC DOURO TINTO 2012
15,5	QUINTA DAS CAMELIAS DOC DÃO TINTO RESERVA 2010
15,5	QUINTAS DE SIRLYN DOC DÃO TINTO 2012
15,5	QUINTA DOS MONTEIRINHOS DOC DÃO TINTO 2012
15,5	MONTEIRINHOS DOC DÃO BRANCO ENCRUZADO 2012
15,5	QUINTA DOS VALES DA VINHA VELHA DOC DÃO TINTO 2014
15,5	ADEGA PALMELA DO PALMELA BRANCO FERNÃO PIRES 2015
15,5	VILLA PALMA DO PALMELA BRANCO 2015
15,5	MULA VELHA REG LISBOA BRANCO 2014
15,5	TÁGIDE REG LISBOA BRANCO 2015
15,5	NOCTURNA REG PENÍNSULA SETÚBAL TINTO 2013
15,5	MONTE DO JÓAO MARTINS DOC ALENTEJO TINTO 2013
15,5	CABEÇO DO MOCHO DOC DÃO TINTO 2012
15,5	ADEGA DE BORBA DOC ALENTEJO ROSÉ 2015
15,5	MONTE DAS TALHAS REG ALENTEJO BRANCO 2015
15,5	ALTEIA BRANCO GOУVEIO 2013
15,5	QUINTA DE SANTA CRISTINA DOC VINHO VERDE BRANCO 2015
15,5	QUINTA DO MARGARIDO DOC DÃO BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2014
15,5	ADEGA COOP. PONTE DA BARCA DOC VINHO VERDE BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2015
15,5	QUINTA DAS CORRICAS DOC TRÁS-OS-MONTES BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2014
15,5	CONDADO REG ALENTEJO BRANCO 2015
15,5	D. G. DOP DOURO BRANCO 2015
15,5	ADEGA DE BORBA DOC ALENTEJO BRANCO 2015
15,5	LOIOS REG ALENTEJO BRANCO 2015
15,5	QUINTA DO MARGARIDO DOC DÃO BRANCO 2014
15,5	RS - RAMA & SELAS DOP BAIRRADA TINTO 2013
15,5	QUINTA DE VENTOZOLO DOC DOURO TINTO SYRAH 2014
15,5	TAPADA DOS MONGES DOC VINHO VERDE TINTO VINHÃO 2015
15,5	SERROS DA MINA REG ALENTEJO TINTO 2013
15,5	TERRAS DO PÓ REG PENÍNSULA SETÚBAL BRANCO 2014
15	QUINTA DAS CAMELIAS DOC DÃO TINTO SYRAH 2012
15	QUINTAS DE SIRLYN DOC DÃO TINTO S/INF 2012
15	QUINTAS DE SIRLYN DOC DÃO BRANCO 2014
15	QUINTA DOS MONTEIRINHOS DOC DÃO TINTO 2013
15	PEDRIS DOC DÃO TINTO 2014
15	VALE DOS BARRIS REG PENÍNSULA SETÚBAL BRANCO MOSCATEL 2015
15	FONTANÁRIO DE PEGÓES DOP PALMELA BRANCO FERNÃO PIRES 2015
15	TERRAS DO AVÓ DOP MADEIRENSE BRANCO GRANDE ESCOLHA 2014
15	ADEGA DE PEGÓES REG PENÍNSULA SETÚBAL BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2014
15	RAMA DOP BAIRRADA BRANCO EDIÇÃO LIMITADA SAUVIGNON-BLANC 2014
15	MONTE DO JÓAO MARTINS DOC ALENTEJO TINTO 2014
15	QUINTA DO PERDIGÃO DOC DÃO ROSÉ 2014
15	MONTE DO JOÃO MARTINS DOC DÃO BRANCO 2014
15	CABEÇO DO MOCHO DOC DÃO BRANCO 2014
15	JP AZEITÃO REG PENÍNSULA SETÚBAL ROSÉ
15	MULA VELHA REG LISBOA ROSÉ 2015
15	PLEXUS REG TEJO BRANCO
15	VIA LATINA DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO 2015
15	ALDEIA DE IRMÃOS DOC DÃO BRANCO 2014
15	MONTE DAS SEDAS REG ALENTEJO TINTO
15	VALE DO VISO DOC DOURO TINTO 2012
15	QUINTA DO MARGARIDO DOC DÃO TINTO 2013
15	QUINTA DO MARGARIDO DOC DÃO TINTO COLHEITA SELECIONADA 2012
14,5	TERRAS DO AVÓ DOP MADEIRENSE BRANCO VERDELHO 2014
14,5	PEDRIS DOC DÃO ROSÉ 2014
14,3	PLEXUS REG TEJO TINTO
14	JP AZEITÃO REG PENÍNSULA SETÚBAL BRANCO
14	MUNDUS REG LISBOA BRANCO LEVE 2015
14	PLEXUS REG TEJO ROSÉ

 BEBER JÁ GUARDAR BEBER JÁ OU GUARDAR

&lt;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

# QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO



A Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo é um local único, que acompanha o rio Douro ao longo de 1,5km, bem no coração do Douro. Traduz fielmente o carácter dos aromas e o saber ancestral que os homens confiaram à terra, ao longo de gerações.

Os 120 ha da Quinta Nova são cuidadosamente preservados e em todos os recantos se respiram tradição e autenticidade únicas.

O premiado Enoturismo acolhe muito bem com as suas actividades e complementa a oferta de do Hotel vínico e do Conceitus Winery Restaurante, num sério tributo à gastronomia local.

Equilíbrio, harmonia e genuinidade são também palavras de ordem num compromisso de alta qualidade em cada lote de vinho, através de um elevado rigor aplicado na viticultura e na constante inovação enológica, criando uma gama de vinhos que permite uma experiência única do Vale do Douro.





PAIXÃO PELA NATUREZA  
QUINTA DO CARDO





## Quinta do Cardo

> texto Carlos Ramos > fotografias D. R. / Quinta do Cardo

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

**Destino de viagem: Quinta do Cardo, Vilar Torpim, Figueira de Castelo Rodrigo.**

Iniciamos viagem bem cedo, que há muito para andar nesta manhã de Inverno, pois Vilar Torpim fica perto da fronteira. Falamos da Beira Interior, da zona planáltica, de terras de Riba-Côa, nos contrafortes da Serra da Marofa.

Com a localidade de Colmeal, Vilar Torpim forma a União das Freguesias de Colmeal e Vilar Torpim desde 2013. Foi mais uma vítima da muito falada Reforma Administrativa Nacional, mas isso será assunto para outros escritos, bem menos apelativos que este, que pretende levá-lo a um dos mais interessantes locais para a cultura da vinha em Portugal.

São pouco mais que 200 os habitantes desta bucólica ex-freguesia de Figueira de Castelo Rodrigo. Dedicam-se, na sua maioria, à agricultura e à pecuária. Trigo, queijo, leite, azeitona, amêndoas, mel e uva são alguns dos produtos que mais representam esta região. Campos de cereal e de pasto, oliveiras e vinhedos dominam o horizonte.

Estamos na zona do país com a maior área de vinha plantada "per capita" e onde reina, quase sem querer, a cultura em modo biológico.

Porquê "sem querer"?

Aqui, longe do mar, a uma altitude de mais de 700 metros, os Invernos são longos e frios originando um abrolhamento na videira (o rebentar dos gomos) tardio, escapando deste modo a vinha a boa parte das doenças e pragas, não necessitando por isso dos "tratamentos" obrigatórios noutras paragens.

Somos recebidos por um forte nevoeiro, presença frequente, aqui. No centro da localidade, viramos para Este e em poucos minutos chegamos ao nosso destino: Quinta do Cardo.

Entramos por entre duas colunas de granito e, através duma alameda em terra, ladeada por densos e majestosos cedros, somos conduzidos ao casario. São casas antigas e baixas as que constituem as instalações agrícolas deste nosso destino.

Saímos do carro e levamos uma chapada: o frio é cortante!

Leão e Chita é o casal que nos espera. São dois simpáticos labradores que com sete pequenos filhotes, de cauda a abanar, nos dão os bons dias em forma de lambidelas. Encolhidos pelo briol, lá lhes fazemos umas festas.

Frederico Gomes, enólogo da Companhia das Quintas, proprietária deste pequeno paraíso e Luís Leocádio, enólogo residente da Quinta do Cardo, vêm ao nosso encontro.

É com eles que aquecemos um pouco ao pé de um belo naco de porco preto, que vai grelhando lentamente na churrasqueira, feita de um velho "bidon". Somos, já mais quentinhos, levados a visitar a quinta.

Com uma área total de 180 hectares, a Quinta do Cardo tem 69 hectares de vinha, toda ela certificada em modo de produção biológica. Os restantes são ocupados por floresta e uma extensa reserva de sobreiros.



As primeiras vinhas foram plantadas em 1932, tendo a propriedade sido adquirida pela Companhia das Quintas em 2001.

O solo é granítico, havendo algum xisto e vários filões de quartzo, o clima é tipicamente continental, com Invernos rigorosos e Verões muito quentes. Durante a maturação, as uvas são sujeitas a grandes amplitudes térmicas, que podem variar 20°C durante um dia.

São várias as castas plantadas, sendo a Síria a eleita nas brancas. Nas tintas, temos a Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz como predominantes, Tinto Cão, Merlot, Caladoc e Alicante Bouschet em menor quantidade.

A natureza domina de tal modo que quase nos esmaga. O ar frio é puríssimo, ouvem-se chilros, pássaros voam, o vento sopra, as árvores dançam...

São várias as espécies que pululam por estes vinhedos: cobras e lagartos, rolas e perdizes, pintassilgos e rabilongos, javalis, lebres e coelhos, milhafres, grifos, falcões e águias. "Há pouco tempo, uma águia de Bonelli ficou presa num sobreiro", conta-nos Luís; "Foi um problema para a soltarmos!". Coisas que acontecem por estas bandas...

Estamos, a alguma mas não muita distância, rodeados por três rios: Douro, a Norte, Águeda a Este e Côa a Oeste, sendo a fauna numerosa e variada.

Também a flora é: são muitas as flores e plantas que crescem espontaneamente no compasso da vinha. Há cogumelos por todo o lado, nem todos comestíveis, mas os que são, digo-lhe, são uma delícia!

Há outra espécie por aqui muito querida: a abelha. A apicultura é outra das actividades do Cardo e o mel resultante, esse néctar dos deuses, é obrigatório ser provado.

A caminho da adega, ouvimos um trotar que se aproxima. A Boneca, égua garbosa e de alto porte, é mais uma das atracções da quinta. Anda solta por entre os vinhedos.

Tem 20 hectares por sua conta. É a menina dos olhos do Sr. Ermindo, adeugeiro há 30 anos na quinta. "Querem dar uma volta? Ela é muito mansinha", brinda-nos quando chegamos à adega. Lá terá que ser...

Os vinhos são, no mínimo, diferentes. Os tintos cheiram a resina, a caruma, a esteva. São frescos, herbáceos, minerais e com fruta vermelha. Os brancos são cítricos, muito frescos, minerais e algo tropicais.

Com este clima, e a esta altitude, temos vinhos inevitavelmente elegantes e frescos, com uma acidez óptima, que não nos cansam nunca, obrigando-nos a refrear o ímpeto quase irresistível de continuar a beber. São horas de almoço e depois de umas entradas de presunto, chouriço, morcela e queijo, tudo da terra, acompanhados pelo vibrante espumante rosé Quinta do Cardo

"Com este clima, e a esta altitude, temos vinhos inevitavelmente elegantes e frescos, com uma acidez óptima, que não nos cansam nunca, obrigando-nos a refrear o ímpeto quase irresistível de continuar a beber."

Touriga Nacional 2010, o prato principal deixa-nos imediatamente a salivar. O arroz de míscares (os cogumelos que salpicam os campos de toda a quinta) com porco preto (o tal que estava já a assar lentamente quando chegámos) é uma especialidade da D.<sup>a</sup> Helena, mulher do Sr. Ermindo. Que delícia! A acompanhar, temos os brancos Quinta do Cardo Síria 2014 e Reserva 2014. O tintos eleitos são o Quinta do Cardo Reserva 2012 e o Grande Escolha 2011.

Para sobremesa, a D.<sup>a</sup> Helena serve-nos um arroz doce igualmente inesquecível.

Por muito que nos custe, temos que nos despedir de tão simpáticos anfitriões como são o Luís e o Frederico, a D.<sup>a</sup> Helena e o Sr. Ermindo.

Prometemos voltar. E voltaremos. Este é um dos sítios ao qual voltaremos sempre.



TAPAS  
&  
TILES

• CAFÉ - TERRACE •



LISBON MARRIOTT HOTEL  
AVENIDA DOS COMBATENTES, 45  
1600-042 LISBOA  
[LISBOAMARRIOTT.COM/TAPAS-TILES-BAR](http://LISBOAMARRIOTT.COM/TAPAS-TILES-BAR)  
[FACEBOOK.COM/TAPAS-TILES](http://FACEBOOK.COM/TAPAS-TILES)  
[LISBON@MARRIOTTHOTELS.COM](mailto:LISBON@MARRIOTTHOTELS.COM)

O SEU NOVO BAR EM LISBOA.

Aberto das 8h00 à 1h00.

Afterwork, todas as quintas-feiras, das 18h30 às 22h00  
DJ e cocktails especiais



REVELAÇÃO  
QUINTA DONA MATILDE  
DOURO



# Quinta Dona Matilde

> texto Greengrape > fotografias D. R.

Um branco fresco produzido com uvas colhidas a cota baixa, junto ao rio Douro. Um Porto Colheita novo que podia ser um rubi de qualidade superior. Os vinhos Quinta Dona Matilde são expressão da originalidade do Douro.

O Douro tem muitas identidades. É quase um chavão. Associado ao conhecimento enológico moderno, o mosaico natural permite muitas composições. No caso do branco Dona Matilde, por exemplo, as uvas são colhidas de uma vinha da quinta com 20 anos e à cota entre 130 e 190 metros de altitude. Uma condição que permite a produção de um branco seco muito característico e que exige o controlo cerrado da maturação na época da vindima e fermentações a temperaturas mais baixas que o normal para manter a frescura do vinho.

Neste puzzle da diversidade duriense, as castas também importam. As três principais da vinha do branco Dona Matilde – Arinto, Viosinho e Rabigato – estão bem adaptadas ao local e trazem, cada uma, o equilíbrio que se pretende: Rabigato acidez e Arinto e Viosinho o perfil aromático. Conta ainda a orografia muito acentuada e as exposições diferenciadas das diversas vinhas Dona Matilde. Na propriedade, só faltam vinhas voltadas a norte. Na linha do sul, há-as a poente e a leste, numa variedade de orientações que criam vinhas mais sombrias ou soalheiras e permitem o mosaico de nuances com que se fazem os vinhos DOC Douro Dona Matilde.

A originalidade mantém-se perante o novo Porto Colheita 2008 Dona Matilde. O jovem tawny, de uma só colheita e envelhecido em casco pelo período mínimo de sete anos, conforme definem as regras do sector, apresenta-se com cor vermelho granada, típica dos Porto Vintage de meia idade. De uvas colhidas em duas vinhas velhas da Quinta Dona Matilde,

conhecidas pelo seu “potencial Vintage”, este é um Porto de boa origem e boa extração.

## QUATRO GERAÇÕES COMPROMETIDAS

Os vinhos Quinta Dona Matilde estão no mercado com nome próprio desde 2007, mas a família de Manuel Ângelo Barros, proprietária da quinta, está na produção de vinhos do Porto e do Douro há quatro gerações. Adquirida pelo seu avô Manoel Barros em 1927, a Quinta Dona Matilde integrava o Grupo Barros, que foi vendido em maio de 2006 à espanhola Sogevinus. Nos meses seguintes, sem o Douro e sem a vindima, o neto do fundador, Manuel Ângelo Barros, sentiu que 30 anos de trabalho na região deixam raízes e procurou vinhas no Douro para comprar. Quis o acaso – e a intuição da mulher de Manuel Ângelo – que a Quinta Dona Matilde acabasse por regressar às mãos da família, no final de 2006.

O Vinho do Porto marcou-lhe o percurso, mas Manuel Ângelo de Barros é também da geração que viu nascer os vinhos DOC Douro. Muito antes dos primeiros vinhos não fortificados da região aparecerem no mercado de um modo consistente, já aquela casa familiar guardava duas ou três pipas por ano para fazer brancos e tintos para consumo interno e vender aos amigos. “Lembro-me de ser novo e andar a vasculhar o armazém com o nosso provedor e de encontrarmos vinhos do Douro não fortificados com 15 e 20 anos. É verdade que muitos eram para deitar fora, mas encontrávamos também vinhos muito bons”, recorda Ângelo de Barros. Deste

saber de experiência, resultou, nos anos 1960, a comercialização de um rosé, especialmente vendido em Itália, e, no início dos anos 1990, de um branco da quinta. Várias décadas depois e já com o envolvimento do filho mais novo, Filipe Barros, os vinhos da família estão de regresso, desta vez com o nome Quinta Dona Matilde.

## QUINTA HISTÓRICA

A quinta Dona Matilde situa-se na margem norte da emblemática marginal do rio Douro entre a Régua e o Pinhão, na zona da barragem de Bagaúste. Está entre as mais antigas propriedades da região do Douro. Anteriormente conhecida por Enxodreiro, a quinta integra a primeira demarcação, ordenada pelo Marquês de Pombal em 1756, e fazia parte das propriedades aptas a produzir os “vinhos de feitoria”, nome sinônimo dos melhores vinhos, aqueles que se destinavam à exportação. Ainda hoje toda a vinha da quinta – um total de 28 hectares – tem letra A, a mais alta classificação da região.

Para além de várias vinhas – vinhas velhas tradicionais do Douro, com idades entre 60 e 80 anos, e outras mais recentes, plantadas há cerca de 20 anos – a Quinta Dona Matilde possui uma ampla área ocupada por terrenos incultos, de vegetação natural, na qual se incluem os chamados mortórios, e que constituem importantes habitats naturais, com características notáveis em termos de biodiversidade. Com um total de 93 hectares, a quinta tem ainda oliveiras, limoeiros, laranjeiras e outras árvores de fruto, bem como jardins, com rosas e outra vegetação tipicamente mediterrânea.



AUGUSTO LOPEZ

## AÇORES O ÚLTIMO REDUTO

> texto Augusto Lopes > fotografia Shutterstock

Acredito convictamente de que os vinhos brancos dos Açores voltarão à ribalta nacional e internacional, pela sua história, genuinidade e qualidade. Sendo este para mim o último reduto dos vinhos brancos portugueses. Sejam eles tranquilos, licorosos... ou efervescentes.  
Brindemos aos Açores!



A data exata da descoberta do arquipélago dos Açores é ainda desconhecida. Em 1432 o português Gonçalo Velho Cabral descobriu a ilha de Santa Maria e no ano de 1457 todas as ilhas tinham já sido visitadas por exploradores quer portugueses, quer flamengos. A colonização das então desocupadas ilhas começou em 1439 com gentes sobretudo das províncias continentais do Minho, Algarve e Alentejo. Nos séculos seguintes, chegariam colonizadores de outras regiões europeias como a Flandres e o Norte de França.

O arquipélago dos Açores é composto por nove ilhas. A produção vitivinícola dos Açores sempre foi escassa mas de relevante importância económica e cultural. A Liga Hanseática foi um dos dinâmos para a internacionalização dos vinhos açorianos. Esta associação de cidades mercantis estabeleceu e manteve, um monopólio comercial sobre quase todo o norte da Europa e Báltico entre os séculos XIII e XVII.

Numa carta de vinhos dos Cavaleiros de Malta, da segunda metade do séc. XVIII e da qual constam 14 vinhos, estão presentes ao lado de um Porto dois Pico. Um dos quais designado por Pico amoroso meio-doce. Na ilha do Pico produziu-se um vinho famoso, muito apreciado na Corte russa dos Romanoff e do qual Catarina da Rússia parece ter sido grande apreciadora. Tratava-se de um vinho produzido à base da casta Verdelho.

No final do séc. XIX, após as vinhas serem dizimadas pelos ataques do míldio e da filoxera, a "Isabela" casta americana com a qual se produz o "vinho de cheiro" instalou-se. A qualidade e o prestígio dos vinhos dos

Açores, levou a que fossem delimitadas e regulamentadas três DO das quais duas delas só para vinhos licorosos brancos. Na DO Biscoitos (terrenos de lava), os seus solos designados por "biscoitos" ou "brés", têm na origem do nome os biscoitos que em épocas transactas, aprovavam os navios e cujo nome lhes vem, por sua vez, de serem cozidos duas vezes (bis+coctum, em latim), para melhor se conservarem durante as grandes viagens. Aqui as castas recomendadas são as Verdelho, Pedernã e Terrantez.

### DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PICO

A denominação de origem Pico tem uma particularidade que define o seu terroir por intermédio do engenho do homem. Nestes terrenos retiram-se as pedras de lava (travessas) até se encontrar terra. Delimitam-se com elas parcelas denominadas "curraletas" por meio de muros. Uma fila de curraletas é designada por "torna". As curraletas possuem dimensões variáveis, podendo conter um máximo de nove pés e ficam protegidas dos ventos marítimos pelo facto de estarem "enterradas" e abrigadas pelas travessas. Esta circunstância origina uma concentração do calor nas curraletas, responsável pela riqueza em açúcar dos mostos, que podem dosear 14° e 15°C. No período mais frio, as varas são rebaixadas, pondo-se-lhes em cima pedras pesadas. Nos períodos mais quentes são levantadas quer por meio das mesmas pedras, quer através da utilização de canas ou varas em Y de faia. São os chamados "trinchões". A Verdelho, Pedernã e Terrantez, são as eleitas para as recomendadas.



JOSÉ SASSETTI

## OS VINHOS E OS PRÉMIOS

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

A verdade é que ganhar prémios é sempre bom. Seja nos vinhos ou seja em qualquer produto que produzamos.

Ganhar prémios é um estímulo enorme para tentarmos ser melhores e reconhecidos. O que não deixa de ser impressionante é a percentagem relativa de vinhos portugueses a ganhar prémios além fronteiras. É que dada a nossa dimensão, e temos a noção que também nos vinhos somos dos mais pequenos, a verdade é que nos regalamos com a quantidade de prémios que os nossos vinhos conquistam nos vários concursos internacionais.

A somar a esta diferença enorme ainda devemos ter em consideração a diversidade incrível dos nossos vinhos e das regiões que os originam. Autênticos terroirs, únicos e extraordinários de onde saem verdadeiras joias.

Por outro lado também é a excessiva pulverização de regiões e de vinhos tão diferentes que não nos dão a dimensão para, muitas vezes, nos impormos nos mercados. Tantas vezes ouvimos que nos falta dimensão, volume, para conquistarmos mercados, novos mercados e velhos mercados.



Na minha modesta opinião tenho que louvar o trabalho extraordinário dos produtores, dos enólogos, dos comerciais das casas produtoras e das marcas para, feira a feira, concurso a concurso, de malas “às costas” por aí fora, terem conseguido conquistar mercados, consumidores, admiradores. É um trabalho verdadeiramente hercúleo, de David contra Golias, que é como quem diz dos nossos pequenos produtores contra as grandes marcas, de gigantes volumes e, consequentemente, com recursos financeiros enormes na promoção dos seus vinhos.

Creio que é um reconhecimento mais do que justo a todos os envolvidos nesta batalha tão dura e tão desigual. Como em Aljubarrota, onde éramos tão em menor número, a valentia dos portugueses superou as dificuldades, uniu forças. Acreditámos e vencemos!

Como em Aljubarrota, onde éramos tão em menor número, a valentia dos portugueses superou as dificuldades, uniu forças. Acreditámos e vencemos!

E a prova que estamos a vencer esta guerra dos vinhos, da conquista dos mercados e das vendas é a quantidade impressionante de prémios que conquistamos todos os anos, nos concursos internacionais mais exigentes, nas batalhas de hoje. Sempre que leio uma e outra notícia de mais uns prémios aqui e ali, sinto-me mesmo muito orgulhoso de ser português e dos nossos vinhos. Venham daí mais prémios!



## Baga antiga em Prova Cega

> texto **Paulo Pimenta** > fotografias **Magnun Wine Club**

> **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...).

Os grupos Cegos Por Provas e Magnun Wine Club organizaram, no Museu do Vinho da Bairrada (Anadia), uma prova cega da casta Baga anterior a 2006.

Até há bem poucos anos, a Baga era uma casta que originava vinhos com elevada adstringência e muito taninosos necessitando, por essa razão, de um longo estágio em garrafa para amaciá-la e limar as muitas arestas que apresentavam. Estes vinhos eram, em alguns casos, praticamente imbebíveis quando lançados para o mercado.

As características apresentadas por esta casta tendem a afastar o comum dos consumidores, são poucos aqueles que têm espaço e boas condições de armazenamento para acomodar vinhos por uma ou duas décadas antes de estarem

no ponto alto para serem devidamente apreciados.

No entanto, se por um lado afastavam o consumidor mais ansioso, por outro lado, atraí-a aqueles que reconheciam na casta capacidade de envelhecimento. Estes, pacientemente, guardavam algumas caixas para consumir num futuro mais ou menos próximo.

Curiosamente, estas particularidades da casta originaram, e continuam a originar, uma imensa fratura nos consumidores. De um lado, aqueles que conhecendo o potencial da casta guardam religiosamente, por longos anos, algumas garrafas

de Baga para as degustarem convenientemente.

Com frequência, os enófilos mais entusiastas da casta relatam experiências vínicas opíparas depois de terem provado vinhos com vinte ou mais anos de envelhecimento. Contrariamente, aqueles que não tendo espaço, condições e paciência afastam a Baga das suas listas de compras.

Tendo na memória algumas experiências inolvidáveis com esta casta, os grupos Cegos Por Provas e Magnun Wine Club organizaram em janeiro, no Museu do Vinho da Bairrada, situado em Anadia – o



## TOP 10

**1º SIDÓNIO DE SOUSA 1991**

(16,84)

**2º QUINTA DA DONA 2004**

(16,78)

**3º KOMPASSUS BAGA COLEÇÃO PRIVADA 1997**

(16,65)

**4º CASA DE SAIMA GARRAFEIRA 2004**

(16,64)

**5º VADIO 2005**

(16,60)

**6º LUÍS PATO VINHA PAN 1995**

(16,11)

**7º LUÍS PATO VINHA BARROSA 2003**

(16,07)

**8º CASA DE SAIMA GARRAFEIRA 1990**

(16,06)

**9º CAVES PRIMAVERA 1995**

(16,03)

**10º CONDE DE CANTANHEDE BAGA GARRAFEIRA 1997**

(16,98)

Os vinhos à prova estenderam-se desde o ano de 1980 até 2005: 1980, 1990, 1991, 1995, 1996, 1997, 1999, 2000, 2001, 2003, 2004 e 2005. No caso dos anos 1990, 1997, 2000, 2004 e 2005 houve duas referências distintas e do ano de 1995 houve três exemplares em prova.



coração da Bairrada - uma prova intitulada "Cegos: por Baga".

Este evento teve por objetivo apreciar alguns exemplares da casta Baga com mais de dez anos.

Após a seleção dos produtores que melhor poderiam ilustrar o painel pretendido pelos dois grupos, seguiram-se os contactos dentro e fora da região bairradina informando sobre a intenção de organizar o evento. As 19 referências reunidas para esta prova cega foram escolhidas e enviadas pelos próprios produtores participantes.

Os vinhos à prova estenderam-se desde o ano de 1980 até 2005: 1980, 1990, 1991,

1995, 1996, 1997, 1999, 2000, 2001, 2003, 2004 e 2005. No caso dos anos 1990, 1997, 2000, 2004 e 2005 houve duas referências distintas e do ano de 1995 houve três exemplares em prova.

Os anos das colheitas que foram enviados à prova pelos 13 produtores participantes prometiam uma prova com um grande e abrangente leque de exemplares da casta.

Como houve referências com mais de 30 anos e outras com pouco mais do que dez, houve necessidade de contextualizar no tempo os vinhos que iam sendo provados. Desta forma, repartiu-se a prova

em quatro secções: anteriores a 1989; de 1990 a 1995; de 1996 a 2000 e de 2001 a 2005.

A esta prova acorreram mais de 40 participantes oriundos das regiões do Algarve, Alentejo, Lisboa, Leiria, Coimbra, Aveiro, Porto, entre outras.

No final da degustação, a grande maioria dos intervenientes ficaram indelevelmente marcados por dois factos. Por um lado, a casta Baga apresentou uma grande capacidade de envelhecimento. Por outro lado, naquele dia foram provados alguns dos melhores exemplares desta casta das últimas décadas.



TEMA DE CAPA  
PENÍNSULA DE SETÚBAL



# Tintos de Setúbal

## Tradição e modernidade

> texto **Manuel Baiôa** > fotografias **D. R. / Maurício Abreu / Shutterstock**

Os vinhos de Setúbal estão entre os preferidos dos portugueses. Esta primazia resulta de uma combinação virtuosa de tradição, consistência qualitativa, preços competitivos e adaptação ao gosto dos consumidores. Para aferir esta ideia realizamos uma prova temática de tintos Premium da Península de Setúbal.

A viticultura da Península de Setúbal encontra-se distribuída por quase todos os concelhos que a compõem. Com uma área total de cerca de 9500 ha, destaca-se claramente o concelho de Palmela que representa a maior mancha vitícola da região e do país com 6025 ha. A Península de Setúbal, "Terra Mãe de Vinhos", possui uma das maiores áreas de vinha contígua por viticulor, gerida de forma profissional, com elevada mecanização, com custos de produção baixos, numa terra maioritariamente fértil e com boas produções. Os vinhos apresentam uma relação qualidade/preço invejável.

O Vinho Regional Península de Setúbal

pode ser elaborado numa vasta área que comprehende todo o distrito de Setúbal, desde o Montijo até Sines. Esta Indicação Geográfica permite a utilização de uma grande diversidade de castas plantadas em terroirs com alguma heterogeneidade. A região tem clima Mediterrâneo, mas com forte influência marítima e fluvial. Situada na confluência de dois estuários (Tejo e Sado) e na transição entre o Norte e o Sul. Setúbal tem uma grande biodiversidade com floresta, arrozais e culturas hortícolas, num território com um parque natural (Arrábida) e várias zonas de paisagem protegida.

No referente à viticultura podemos

agrupar estes terroirs em três grandes áreas. A primeira situada em torno da Serra da Arrábida, em cotas entre os 100 e os 500 metros, as vinhas sofrem a influência do clima atlântico, que se sobrepõe ao mediterrânico. Esta característica conjugada com os solos argilo-calcários dão origem a vinhos com maior acidez e com taninos com mais arestas. A segunda situada nas planícies de Palmela e Pegões, com uma altitude de 100 a 150 metros, o clima mediterrânico e atlântico medem forças, mas é o primeiro que tende a vencer. Neste espaço as temperaturas são mais elevadas e há menos precipitação do que na região montanhosa da Arrábida. O solo é



constituído maioritariamente por areias de vários tipos, quanto à sua composição, fertilidade, permeabilidade e cor. Este clima e solo dão origem a um vinho encorpado, com taninos maduros, mas controlados pela brisa do mar sempre presente. O terceiro "terroir" situa-se no interior sul do distrito de Setúbal, onde o clima Mediterrâneo/Continental atenuado por alguma influência Atlântica e conjugado com um mosaico de solos de areia, xisto e argilo-calcários geram um vinho encorpado, alcoólico, cálido, mas ao mesmo tempo macio, aproximando-se claramente do paradigma do vinho alentejano. Existem ainda outros "sub-terroirs" com características inter-médias.

A DO Palmela é mais restritiva em área geográfica e castas. Abrange apenas os concelhos de Setúbal, Palmela, Montijo e ainda a freguesia do Castelo, no concelho de Sesimbra. A produção dos vinhos tranquilos tintos DO Palmela in-

clui, pelo menos, dois terços de mosto da casta Castelão, conhecida tradicionalmente na Região por Periquita. As castas tintas que se podem associar ao Castelão são bem mais restritivas do que no IG Península de Setúbal.

O Castelão continua a ser a casta tinta rainha da região (3371 ha) e a preferida por quase todos os produtores pela sua versatilidade: produz bem, é indicada para todo o tipo de vinho que se queira produzir, adapta-se bem a diferentes condições climáticas e resiste ao escaldão e às doenças. Por isso, o Castelão representa cerca de 70% da área de plantação das castas tintas, embora já tenha representado mais de 90%. Nenhuma outra região portuguesa está tão dependente de uma única casta tinta.

Nos últimos anos a maioria dos produtores apostou em novas plantações de regadio de outras variedades tintas e na reconversão do Castelão como forma

O Castelão está perfeitamente adaptado a esta Região de areias e de solos mistos de areias e argilo-calcários, dando vinhos de guarda de grande qualidade.

de diversificar os seus produtos. Entre as novas castas, ganha destaque a Syrah (303 ha), pois é uma das preferidas dos consumidores e tem obtido alguns prémios em concursos nacionais e internacionais. Merecem ainda destaque o Aragonez (261 ha), a Touriga Nacional (203 ha), a Trincadeira (176 ha) e o Alicante Bouschet (150 ha) como castas que ajudam a melhorar os lotes, mas que por vezes surgem em vinhos varietais. Alguns produtores apostam ainda no Cabernet Sauvignon (171 ha) para ela-

# Enoturismo na Península de Setúbal

Passear na Península de Setúbal é a garantia absoluta de tempo muito bem passado, especialmente se optar por visitar espaços de enoturismo.

Deixamos algumas sugestões de sítios onde podem passear pelas vinhas, aprender, apreciar o património e as marcas deixadas pela história, provar vinhos, desfrutar em pleno da natureza e meio envolvente, com a certeza de ser bem recebido e acompanhado.



**José Maria da Fonseca**  
Azeitão  
[www.jmf.pt](http://www.jmf.pt)



**Quinta do Piloto**  
Palmela  
[www.quintadopiloto.pt](http://www.quintadopiloto.pt)



**Herdade da Comporta**  
Alcácer do Sal  
[www.herdadedacomporta.pt](http://www.herdadedacomporta.pt)



**Palácio da Bacalhôa**  
Azeitão  
[www.bacalhoa.com](http://www.bacalhoa.com)



**Casa Ermelinda Freitas**  
Águas de Moura  
[www.ermelindafreitas.pt](http://www.ermelindafreitas.pt)



**Quinta da Serralheira**  
Palmela  
[www.vinhosdamasceno.com](http://www.vinhosdamasceno.com)



**A Serenada Enoturismo**  
Grandôla  
<http://serenada.pt>

borar vinhos ao estilo bordalês, sendo a Quinta da Bacalhôa o exemplo mais paradigmático.

Ainda assim, os vinhos assentes no Castelão são a referência da região, em particular os provenientes de vinhas velhas de sequeiro, o que obriga a videira a mergulhar as suas raízes bem fundo nas areias à procura dum dos maiores lençóis freáticos do país para sobreviver. As vinhas velhas de Castelão continuam a ser a fonte dos vinhos de excelência da maioria das empresas, mas quase todas apostaram na diversificação das castas para apresentarem novas marcas. Alguns produtores defendem que o Castelão dá-se melhor nos terrenos argilo-calcários, preferencialmente nas encostas sul das serras. Mas a maioria defende a plantação nas areias, pois a produção é mais limitada, concentrada e melhor. Todavia, não há dúvida que o Castelão está perfeitamente adaptado a esta Região de areias e de solos mis-

tos de areias e argilo-calcários, dando vinhos de guarda de grande qualidade. O Castelão origina normalmente vinhos de pouca cor, frescos, equilibrados e elegantes, com pouco grau e algum aroma vegetal. Uns com cariz mais Mediterrânico e outros com cariz mais Atlântico. Contudo, quando a produção é excessiva pode desiludir.

A Península de Setúbal possui várias dezenas de médios e pequenos produtores e quatro grandes empresas que trabalham com volumes de milhões de litros: A Bacalhôa, a Casa Ermelinda Freitas, a José Maria da Fonseca e a Cooperativa Agrícola Santo Isidro de Pegões apostam essencialmente no Castelão e em vinhos de lote com algumas castas internacionais e nacionais. Os vinhos certificados da Península de Setúbal (IG e DO) e do Douro estão a disputar há alguns anos o terceiro lugar, entre as regiões que mais vendem vinhos engarrafados de qualidade em

Portugal, estando logo atrás do Alentejo e dos Vinhos Verdes. Henrique Soares, Presidente da CVR da Península de Setúbal, revelou-nos que a "região teve um crescimento em 2015 de 4,5% face a 2014, aproximando-se da produção obtida em 2013". Quanto às exportações "estão a sentir alguma quebra nos mercados de Angola e Brasil", fruto da crise económica que estes países estão a sentir. Todavia, esta diminuição das vendas nestes dois importantes países "está a ser compensada pelo crescimento das transações nos mercados do Canadá, China, Noruega e Estados Unidos da América".

## TINTOS PREMIUM EM PROVA CEGA

A prova que realizamos de vinhos tintos premium das colheitas de 2008 a 2014 concentrava-se maioritariamente nos anos de 2012 e 2013. Os vinhos demonstraram a estabilidade qualitativa



## CASTELÃO OU PERIQUITA

O Castelão e a Periquita confundem-se e são sinónimos de uma mesma casta. Esta história começa quando José Maria da Fonseca, fundador da empresa com o mesmo nome, adquiriu por volta de 1846 a propriedade Cova da Periquita. Nessa propriedade José Maria da Fonseca plantou/enxertou as primeiras varas da casta Castelão trazidas possivelmente da província do Ribatejo. O vinho que daí resultou tornou-se famoso e passou a ser considerado o melhor da região, pelo que muitos viticultores pediram a José Maria da Fonseca varas de Castelão para plantarem nas suas propriedades, chamando-lhe Castelão da Periquita. Com o tempo o primeiro nome caiu em desuso e ficou apenas a Periquita para designar aquelas videiras. Entretanto, o vinho elaborado por José Maria da Fonseca, o mais antigo vinho de mesa português, tornou-se conhecido na região como o vinho da Periquita, passando a ser comercializado até hoje pela José Maria da Fonseca. Para além de Periquita, o Castelão também é conhecido por João Santarém e por Castelão Francês, embora a sua origem seja ibérica. Ainda que a sua área de plantação esteja a diminuir e seja incompreendido por alguns produtores, continua a ser uma das principais castas do Alentejo, Tejo e Algarve, mas é na Península de Setúbal que obtém os melhores resultados.

desta região, uma vez que todos os vinhos em prova receberam pontuações iguais ou superiores a 16 valores e revelaram uma relação qualidade/preço excelente. Os vinhos revelaram alguma contenção no grau alcoólico, uma vez que apenas um vinho apresentou 15% de álcool.

Os vinhos melhor pontuados, com 17 ou mais valores, repartiram-se de uma forma igualitária entre a DO Palmela (Vinho DOC) e a IG Península de Setúbal (Vinho Regional) com oito representantes para cada uma. Destes vinhos, sete são monovarietais de Castelão, dois com um predomínio desta casta, mas associada a outras variedades nacionais e internacionais, cinco são vinhos de lote com uma combinação de castas portuguesas e estran-

} As vinhas velhas de Castelão continuam a ser a fonte dos vinhos de excelência da maioria das empresas, mas quase todas apostaram na diversificação das castas para apresentarem novas marcas. Alguns produtores defendem que o Castelão dá-se melhor nos terrenos argilo-calcários, preferencialmente nas encostas sul das serras. Mas a maioria defende a plantação nas areias, pois a produção é mais limitada, concentrada e melhor.

geiras, um vinho combina o Cabernet Sauvignon (90%) e o Merlot (10%) e por fim dois vinhos monocasta, um de Syrah e outro de Alicante Bouschet. A maioria dos vinhos proveem do solo de areia das planícies de Palmela e Pegões e o estágio combinou preferencialmente madeira de carvalho francês e

americano. A maior presença do carvalho americano no estágio dos vinhos desta Região deve-se possivelmente ao perfil vegetal típico do Castelão das areias. Desta forma a doçura, o coco e a baunilha do carvalho americano não se tornam enjoativos, pelo contrário, há um encontro virtuoso.

## OS MELHORES VINHOS EM PROVA

Os três vinhos melhor pontuados tiveram estágio em madeira de carvalho francês e americano. O vinho tinto Quinta do Monte Alegre 2013, monocasta de Syrah esteve cinco meses nas barricas, ganhando segundo o enólogo André Pereira "estrutura e complexidade". A vinha foi plantada há dez anos na zona de Fernão Pó em solos argilo-calcários com zonas de areia. O enólogo Filipe Cardoso usou barricas de carvalho francês (12 meses) e americano (10 a 15 meses) para estagiar as uvas de Castelão provenientes de vinhas velhas com mais de 50 anos de solos de areia da zona do Poceirão, criando desta forma o vinho tinto Serra Mãe reserva 2014, DOC Palmela. O vinho tinto Rovisco Pais Premium 2013 resulta de um lote de Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Aragonez proveniente de solos de areias. Merece ainda destaque o regresso de uma grande marca da região que esteve afastada da ribalta durante alguns anos. Os vinhos tintos Pegos Claros, tanto na versão Grande Escolha, como na versão Reserva Vinhas Velhas, obtiveram excelentes resultados. O enólogo Bernardo Cabral revelou-nos que os primeiros nascem de uma vinha de Castelão com mais de 90 anos enquanto os segundos nascem de uma vinha com 60 anos. As vinhas não são regadas e estão plantadas em solos de areia fina branca. Os primeiros fermentaram com 20% do engaço e tiveram um estágio em barricas novas de carvalho francês e americano durante 14 meses. Já os segundos fermentam com 10% de engaço em barricas usadas de carvalho francês e americano durante 12 meses.

Esta prova reforçou a ideia de que existem atualmente três tendências nos vinhos tintos Premium Regionais da Península de Setúbal e DOC de Palmela. A primeira apostava na casta Castelão proveniente de vinhas muito velhas, com destaque para as vinhas não regadas de solos de areia. A segunda apresenta a casta Castelão em destaque, mas acompanhada por outras castas nacionais e internacionais. A terceira excluiu o Castelão e apostou nas castas portuguesas e estrangeiras em lote ou em vinhos monovarietais.



## Restaurantes: a escolha dos enólogos

### RESTAURANTES NA PENÍNSULA DE SETÚBAL

Os enólogos e as suas equipas são condecorados dos locais onde se come e bebe melhor em cada região. Fomos, assim, perguntar a alguns enólogos que trabalham na Península de Setúbal onde costumam ir desfrutar de uma boa refeição. Deixamos aqui o testemunho de André Pereira, Filipe Cardoso e Bernardo Cabral.



**ANDRÉ PEREIRA**  
(Adega Xavier Santana)

Frequenta o restaurante O Pescador com peixe sempre fresco (Lagameças) e recomenda a Pérola da Serra, para um saboroso arroz de tamboril e uma irresistível açorda de marisco (Palmela). Já se a opção for carne, em especial porco preto ou borrego, a escolha acertada é o restaurante A Cepa 2000 (Poceirão).



**FILIPE CARDOSO**  
(Sivipa)

Reúne-se habitualmente com alguns colegas de profissão na Casa das Tortas de Azeitão (Vila Nogueira de Azeitão). Esta casa "possui uma excelente carta de vinhos e nos pratos brilham os grelhados de peixe e carne". Conhecida pelos petiscos e pratos de peixe e por realizar jantares vínicos 490 Taberna (Setúbal) é também recomendada.



**BERNARDO CABRAL**  
(Pegos Claros)

Aconselha ir provar um arroz de tamboril, uns choquinhos, ou umas lulas à academia no restaurante Cardoso (Passil).



DESTINOS COM SABOR  
SETÚBAL



# Panorâmico Setúbal a 360º

> texto Pedro Moura > fotografia Nuno Baptista / Ernesto Fonseca

Já se imaginou a jantar num sitio onde para (quase) todos os lados que olhe há uma paisagem deslumbrante? E se essa paisagem fosse Troia e Setúbal? E ainda melhor: se a comida fosse saborosa, o serviço acolhedor e se sentisse em casa? Descobrimos isso tudo num só lugar – o restaurante Panorâmico, no Hotel do Sado Business & Nature, em Setúbal.

Setúbal, está entre as minhas rotas preferidas. Cidade abraçada pelo mar e pelo rio, de gente genuína, vinhos únicos e petiscos irresistíveis. É a terra do Moscatel de Setúbal, do choco frito e do peixe assado, fresquinho, pois claro! E tem, também, o Mercado do Livramento, mercado de peixe, na Avenida Luísa Todi, que é reconhecido como um dos melhores do mundo, não só pela qualidade do pescado como pela beleza do edifício! Visita que recomendo.

Perante isto é muito fácil adivinhar que estamos perante uma cidade cheia de vida, com inúmeras atividades, turismo selecionado, bons restaurantes e tascas, especialmente na zona ribeirinha. Mas não é desses que vos vou falar desta vez. Há um sítio, fora do circuito habitual, que transforma toda a experiência de comer em algo maior. Temos uma cozinha cuidada e de inspiração tradicional, um bom serviço e uma vista sobre Setúbal e Tróia verdadeiramente deslumbrante. É um exercício para os cinco sentidos. Estou a falar-vos do restaurante Panorâmico do Hotel do Sado, em Setúbal.

À chegada ao hotel, a esplanada faz adivinhar o potencial cenário, especialmente se chegar perto da hora em que o sol se põe. O elevador transporta-nos ao espaço onde a Chef Arminda César comanda com mestria tachos e panelas, há mais de uma dezena de anos. No restaurante Panorâmico podemos assegurar que vai não só confortar o estômago como apreciar a vista, já que todas as "paredes" são uma só janela.

Desta vez fomos jantar. Começamos com cogumelos Portobello com bacon, queijinhos secos de Azeitão e uma empada de leitão assado (o reconhecido "Bacorinho", da empresa com o mesmo nome, que faz os melhores leitões da região). Estava deliciosa, com a massa folhada estaladiça, recheio

suculento, num conjunto perfeitamente harmonizado com a salada de canónigos e um *confit* de tomate.

O mote era provar algumas das especialidades do restaurante. Os pratos principais foram sugestão da Chef Arminda. Belíssimas sugestões. Começamos com o bacalhau com Queijo de Azeitão, sobre uma cama de grelos, acompanhado de batatinhas e castanhas assadas. Gulos! As lascas do bacalhau soltavam-se na perfeição, a fusão entre sabores estava divinal. Depois chegou a cataplana de peixe à setubalense. Lá dentro um aroma que rapidamente nos envolveu. Cheirava a mar. Cherne, camarões e mexilhões, aromatizados com coentros e hortelã, batatas e aquele molhinho, tão bom.

Para não variar, terminamos em doce: marquise de chocolate e avelãs com molho de frutos silvestres; panacota com mousse de chocolate e avelãs e pudim Abade de Priscos com gomas de laranja de Setúbal. Para acompanhar um Moscatel Roxo de Setúbal, Casa Agrícola Horácio Simões 2009.

Entre as várias propostas da carta destaco, ainda, o medalhão de novilho com molho à escolha – Roquefort, cogumelos, pimenta verde ou orégãos. Há também uma saborosa empada de caça com arroz de passas, não esquecendo o choco frito, ora pois, que aqui é servido com arroz de tomate ou de coentros. De destacar que Arminda dispõe de ervas aromáticas colhidas sempre frescas diretamente dos "jardins" do Hotel. Depois há propostas de massas, como o fusilli de camarão e amêijoas, e as propostas do dia, sugestões da Chef para almoço e jantar, que são sempre diferentes e que desafiam a criatividade de Arminda, pois garante: "No dia anterior decido sempre qual será o menu do dia em função dos produtos disponíveis e que me permitem liberdade de criar pratos novos,

tendo sempre em vista agradar aos clientes". Arminda César, algarvia de nascimento, setubalense de coração, lidera a cozinha do restaurante Panorâmico há 12 anos. O seu percurso começa pela formação na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril, passando depois 22 anos ao serviço das Pousadas de Portugal, onde ganhou larga experiência, tanto na cozinha nacional como internacional. Cozinheira por paixão, e com muita vocação, destacou à Paixão pelo Vinho a passagem pela Expo'98 e os últimos anos dedicados ao Hotel do Sado: "Tenho muito prazer no que faço".

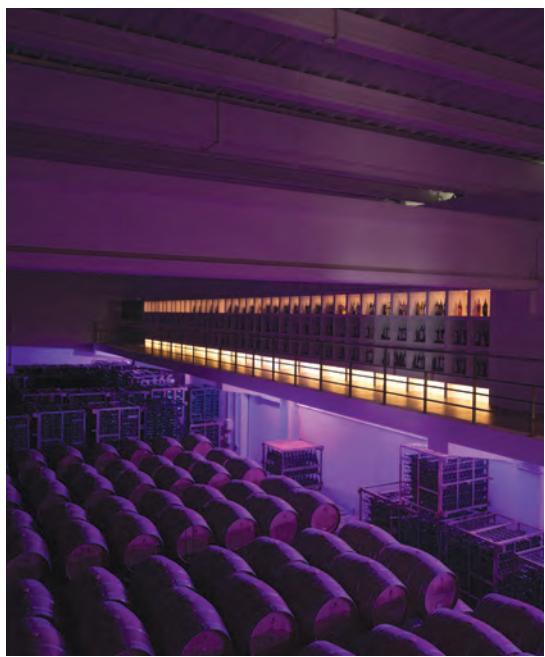
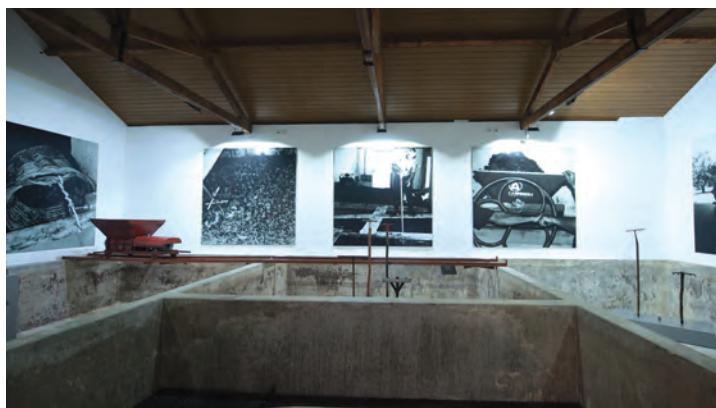
O Hotel do Sado Business & Nature junta o conforto de um moderno hotel de 4 estrelas às características arquitectónicas e à beleza de algumas peças do século XVIII utilizadas na estrutura do edifício original. Tem 66 quartos, modernamente equipados, com capacidade para acolher famílias e grupos em viagens de negócios ou em lazer e é o primeiro hotel *allergy-friendly* em Portugal. O terraço é o sítio ideal para apreciar o pôr-do-sol, namorar, brincar com as crianças ou conviver com os amigos e brindar com um Moscatel de Setúbal enquanto usufrui de uma paisagem idílica. Com uma localização privilegiada no alto de Brancanes, com vista para a cidade, para o rio Sado, para a Serra da Arrábida e Tróia ali tão perto, o Hotel do Sado assume-se como um autêntico refúgio na cidade de Setúbal.

## HOTEL DO SADO

Rua Irene Lisboa, nº 1  
Setúbal . Portugal  
T. +351 265 542 800  
[www.hoteldosado.com](http://www.hoteldosado.com)  
[geral@hoteldosado.com](mailto:geral@hoteldosado.com)



TEMA DE CAPA  
MÉRITO  
CASA ERMELINDA FREITAS





## Casa Ermelinda Freitas

Texto e fotografias Casa Ermelinda Freitas

Situada em Fernando Pó, no concelho de Palmela, a Casa Ermelinda Freitas é uma empresa familiar produtora de alguns dos vinhos mais prestigiados da região da península de Setúbal, e que recentemente tem apostado na dinamização de atividades de enoturismo. Com 440 hectares de vinha, a empresa liderada por Leonor Freitas vive um momento de expansão evidenciada pelos recentes investimentos em infraestruturas.

Situada em Fernando Pó, concelho de Palmela, a Casa Ermelinda Freitas foi fundada em 1920 por Leonilde da Assunção, sendo hoje uma das mais prestigiadas empresas vitivinícolas portuguesas.

Com um forte cunho familiar, a empresa vive, atualmente, um dos seus períodos de maior expansão bem evidenciado nos vários investimentos realizados nas vinhas, na adega e na equipa técnica, sempre com o grande objetivo de atingir o máximo de qualidade. Fruto de toda esta dinâmica, a Casa Ermelinda Freitas tem alcançado uma elevada notoriedade, nomeadamente através da conquista de numerosos prémios a nível nacional e internacional com as suas marcas mais relevantes: Terras do Pó, Dona Ermelinda e Quinta da Mimosa. Em 2008, deu-se um dos pontos altos da vida da empresa: o vinho Casa Ermelinda Freitas Syrah 2005 foi distinguido com o troféu de melhor vinho tinto do Mundo, no prestigiado concurso "Vinalies Internationales" em Paris, França. Este prémio foi ganho em prova cega entre mais de três mil vinhos provenientes de 36 países de todo o mundo. Consolidar a reputação alcançada e aumentar a produção de vinhos de qualidade são os objetivos imediatos a concretizar através da aposta nas castas portuguesas mais diferenciadoras. Uma aposta que permita o crescimento das quotas de mercado a nível nacional e, principalmente, a

nível internacional, com especial incidência em grandes mercados como os Estados Unidos da América e Inglaterra. Além disso, a Casa Ermelinda Freitas pretende continuar a ser uma referência da região de Palmela pela qualidade dos seus vinhos e pela valorização de toda a cultura da vinha e do vinho.

### NOVA ADEGA E NÚCLEO MUSEOLÓGICO

Recentemente a Casa Ermelinda Freitas inaugurou oficialmente a Adega Leonor de Freitas e o núcleo museológico Casa de Memórias e Afetos Ermelinda Freitas. A nova adega é um projeto de arquitetura moderno, elegante e imponente pela sua dimensão, foi concebida com uma "filosofia base" que tem em conta a maximização da qualidade dos vinhos nela produzidos e a minimização dos custos de produção, com o objetivo de produzir os melhores vinhos aos melhores preços. Leonor de Freitas faz questão de sublinhar que os investimentos da empresa visam muito mais a qualidade do que a quantidade: "Não investimos para fazer mais, mas sim para produzir o melhor, sendo este o nosso grande objetivo", conclui. O enólogo responsável é Jaime Quendera.

Na antiga adega da família, agora denominada Casa de Memórias e Afetos, conhece-se a história da família e a construção desta empresa, que se iniciou na venda

### QUATRO GERAÇÕES

Iniciada por Leonilde da Assunção no início dos anos 20 do século passado, a atividade foi continuada por Germana de Freitas e, mais tarde, por Ermelinda de Freitas, com a colaboração da sua filha única, Leonor, que, embora com formação fora da área vitivinícola, assumiu a liderança da empresa, continuando assim a presença feminina nos negócios da família. Seria já com a atual gestão que se daria a decisiva mudança no negócio com a criação de marcas próprias. Assim, em 1997, iniciou-se um novo ciclo da vida da empresa com o lançamento do "Terras do Pó" tinto, primeiro vinho produzido e engarrafado da Casa Ermelinda Freitas.

de vinho a granel (sem marca) com vinhos desde 1920, e que se lançou com a primeira marca em 1997. Desvendam-se também as técnicas de vinificação antigas, através dos utensílios agrícolas, dos antigos lagares, e de algumas imagens e objetos relacionados com as tradições regionais associadas às vindimas.

Destaque ainda para a Sala de Ouro, onde estão expostas as mais altas distinções atribuídas aos vinhos Ermelinda Freitas, bem como uma pequena exposição sobre a produção das rolhas de cortiça.



## 18 ROVISCO PAÍS PREMIUM

REG TINTO 2013

€ 12,49 PENÍNSULA SETÚBAL 14,5% vol.

ENOLOGIA  
JAIME QUENDERACASTAS TOURIGA NACIONAL, CABERNET  
SAUVIGNON, ARAGONEZ.

COR Granada, limpo.

AROMA Exuberante, intenso; com predominantes notas de frutos pretos e frutos do bosque, compota dos mesmos, nuances florais e suave vegetal.

SABOR Envolvente, com belíssimos taninos, perfeitos, frescura excelente, com potencial gastronómico, fruta bem integrada no conjunto, guloso, deixa um final cativante e prolongado.

COOPERATIVA AGRICOLA  
SANTO ISIDRO DE PEGÕES CRL  
T. +351 265 898 860  
F. +351 265 898 865  
geral@cooppegoes.pt  
www.cooppegoes.pt  
Facebook: Adega de Pegões

## 18 SERRA MÃE

DOC TINTO RESERVA 2014

€ 6,90 PALMELA 14,5% vol.

ENOLOGIA  
FILIPE CARDOSO

CASTAS CASTELÃO

COR Granada intenso, limpo.

AROMA Fantástico, muito elegante; a fruta a definir o conjunto, madura, gulosa, em plena harmonia com madeira subtil, notas especiadas.

SABOR Encorpado, com bom volume, taninos macios mas firmes, frescura excelente, bela estrutura, equilibrado, deixa um final de boca prolongado e apelativo.

SIVIPA - SOC. VINÍCOLA DE PALMELA S. A.  
T. +351 212 351 264  
F. +351 212 350 247  
geral@sivipa.pt  
www.sivipa.pt  
Facebook: Sivipa, soc. Vinicola de Palmela, SA

T BEBER JÁ

OO GUARDAR



T BEBER JÁ OU GUARDAR

&lt;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 HEXAGON

REG TINTO 2008

€ 39,90 PENÍNSULA SETÚBAL

13,5% vol.

ENOLOGIA  
DOMINGOS SOARES FRANCO

CASTAS TRINCADEIRA, SYRAH, TOURIGA  
FRANCESA, TANNAT, TINTO CÃO.

COR Vermelho muito escuro, retinto.

AROMA Com exuberantes notas de violetas, frutos  
silvestres, madeira, boa evolução.SABOR Balsâmico, frutado, com notas de  
chocolate negro, complexo, taninos  
firmes, vivo, deixa um final persistente e  
promissor.JOSÉ MARIA DA FONSECA  
T. +351 212 198 940

## 17,5 60 . ADEGA PALMELA

DO TINTO RESERVA 2013

€ 10,00 PALMELA

14% vol.

ENOLOGIA  
LUÍS SILVA

CASTAS CASTELÃO, SYRAH, ARAGONEZ,  
CABERNET SAUVIGNON.

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Gulosos; com interessantes notas de frutos  
vermelhos e silvestres, geleia, nuances  
tostadas e especiarias.SABOR Bem estruturado, com bom corpo e  
volume, taninos redondos, frescura  
correta, fruta e madeira bem interligadas,  
baunilha, termina persistente.ADEGA DE PALMELA  
T. +351 212 337 020

## 17,5 QUINTA DA BACALHÔA

REG TINTO 2013

€ 39,90 PENÍNSULA SETÚBAL

14,5% vol.

ENOLOGIA  
FILIPA TOMAZ DA COSTA

CASTAS CABERNET SAUVIGNON

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Exuberante, intenso em notas de frutos  
pretos, compotas, toque vegetal,  
especiarias e tostados.SABOR Excelente estrutura, vivo, mineral, com  
bons taninos, confirma o perfil aromático,  
e brinda-nos com especiarias no final  
persistente.BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL  
T. +351 212 198 060 / 234 732 000

## 18 QUINTA DO MONTE ALEGRE

REG TINTO 2013

€ 5,00

ENOLOGIA  
ANDRÉ SANTANA PEREIRA

CASTAS

SYRAH

COR

Granada intenso, limpo.

AROMA

Distinto e elegante; com cativantes notas  
de frutos vermelhos maduros, compota  
dos mesmos, expressivo, com tostados  
suaves.

SABOR

Envolvente, com bom corpo e volume,  
taninos redondos, madeira bem  
integrada, notas de baunilha, fruta,  
frescura perfeita, gastronómico, deixa  
um final persistente e apelativo.

ADEGA XAVIER SANTANA

T. +351 212 350 002  
F. +351 212 336 062  
geral@xaviersantanasuc lda.pt  
www.xaviersantana.pt  
Facebook: Adega Xavier Santana



## 17,5 PEGOS CLAROS

DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2010

€ 14,46 PALMELA

14% vol.

ENOLOGIA  
BERNARDO CABRAL

CASTAS CASTELÃO

COR Granada intenso, limpo.

AROMA Com predominantes notas de frutos  
vermelhos e do bosque, maduros e em  
compota, ligeira baunilha.SABOR Na boca tem bom corpo e volume,  
taninos redondos, frescura correta,  
fruta equilibrada com madeira subtil,  
especiarias, termina longo e persistente.

HPC, LDA  
T. +351 919 797 603

BEBER JÁ

GUARDAR

BEBER JÁ OU GUARDAR



**17,5** **€ 6,00**

**QUINTA DE ALCUBE**  
REG TINTO 2012  
 PENÍNSULA SETÚBAL 15% vol.  
ENOLOGIA JAIME QUENDERÁ  
CASTAS TRINCADEIRA, SYRAH  
COR Granada intenso, limpo.  
AROMA Frutado intenso, com destaque para os frutos maduros, pretos e de baga, ligeiro vegetal e especiarias.  
SABOR A madeira bem casada, pimentas e noz moscada, ameixa preta, taninos firmes mas sedosos, boa frescura, encorpado, deixa um final prolongado e cativante.

**QUINTA DE ALCUBE VINHOS**  
**JOÃO MANUEL GOMES SERRA**  
T. +351 212 191 566  
quintadealcube@gmail.com  
www.quintadealcube.pt  
Facebook: Quinta de Alcube Vinhos



**17** **PEGOS CLAROS**  
DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2012  
**€ 14,46** PALMELA 14% vol.  
 ENOLOGIA BERNARDO CABRAL  
CASTAS CASTELÃO  
COR Vermelho escuro, limpo.  
AROMA Sente-se a madeira e os derivados do estágio, como baunilha e especiarias, mas a fruta está lá, preta e bem madura.  
SABOR Tem bom corpo e volume, taninos vivos mas sedosos, boa frescura, estrutura equilibrada e deixa um final de boca prolongado e promissor.  
HPC, LDA  
T. +351 919 797 603



**17,3** **PEGOS CLAROS**  
DOC TINTO RESERVA (VV) 2011  
**€ 6,05** PALMELA 13,5% vol.  
 ENOLOGIA BERNARDO CABRAL  
CASTAS CASTELÃO  
COR Rubi intenso, limpo.  
AROMA Harmonioso, com intensas notas de frutos pretos, compota de mirtilos e ameixas, toque balsâmico.  
SABOR Fresco, com bom corpo e volume, mantém a fruta, baunilha, especiarias, taninos redondos, final persistente.  
HPC, LDA  
T. +351 919 797 603



**17** **QUINTA DO PILOTO**  
DOC TINTO RESERVA 2013  
**€ 14,50**  
PALMELA 14% vol.  
ENOLOGIA FILIPE CARDOSO  
CASTAS CASTELÃO (VINHAS VELHAS)  
COR Granada intenso, limpo.  
AROMA Fantásticas notas de frutos pretos maduros, gulosos e compostados, mirtilos, ameixas, pimenta preta e suave floral.  
SABOR Muito equilibrado, com taninos firmes mas sedosos, frescura cativante e promissora de longevidade, bela estrutura, especiarias, com um toque vegetal, gastronómico, deixa um final persistente.

**QUINTA DO PILOTO**  
T. +351 212 333 030  
info@quintadopiloto.pt enoturismo@quintadopiloto.pt  
www.quintadopiloto.pt  
Facebook: Quinta do Piloto

BEBER JÁ

GUARDAR

BEBER JÁ OU GUARDAR

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



## 17 HERDADE DE GÂMBIA

REG TINTO 2014

€ 3,95 PENÍNSULA SETÚBAL 13% vol.

ENOLOGIA  
NUNO CANCELA DE ABREU

CASTAS TOURIGA NACIONAL, SYRAH, ARAGONEZ

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Elegante, com notas predominantes a frutos vermelhos e pretos maduros, toque balsâmico.

SABOR Boa estrutura, equilibrado, taninos macios, frescura correta, frutado, suave mentolado, termina persistente.

SOC. AGRÍC. BOAS QUINTAS  
T. +351 210 987 751

## 17 QUINTA DO MONTE ALEGRE

REG TINTO 2013

€ 5,00 PENÍNSULA SETÚBAL 14,5% vol.

ENOLOGIA  
ANDRÉ SANTANA PEREIRA

CASTAS ALICANTE BOUSCHET

COR Vermelho escuro, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos maduros, suave vegetal, fresco e balsâmico.

SABOR Taninos redondos, frescura em bom plano, bom corpo e volume, conjunto equilibrado, final de boca longo e promissor.

ADEGA XAVIER SANTANA  
T. +351 212 350 002

## 17 QUINTA DA MIMOSA

TINTO

€ 9,99 DO PALMELA 2013 14,5% vol.

ENOLOGIA  
JAIME QUENDERÁ

CASTAS CASTELÃO

COR Granada intenso, limpo.

AROMA Elegante, com predominantes notas de frutos vermelhos maduros, geleia dos mesmos, envolvidos em notas de estágio em madeira.

SABOR Bom corpo e volume, taninos firmes mas sedosos, frescura correta, a madeira bem integrada a deixar notas de baunilha, suave especiaria, final de boca persistente e apelativo.

CASA ERMELINDA FREITAS  
T. +351 265 988 000

## 17 QUINTA DE ALCUBE

REG TINTO 2012

€ 6,00

PENÍNSULA SETÚBAL 14,5% vol.

ENOLOGIA  
JAIME QUENDERÁ

CASTAS  
CASTELÃO, CABERNET SAUVIGNON

COR Rubi escuro, limpo.

AROMA Distinto, intenso em notas de especiarias, pimentas, frutos compotados, ligeiro vegetal.

SABOR

Tem boa estrutura, a mostrar boa evolução, taninos firmes mas macios, frescura no ponto, fruta bem envolvida, vegetal mais evidente, gastronómico, termina prolongado.

QUINTA DE ALCUBE VINHOS  
JOÃO MANUEL GOMES SERRA

T. +351 212 191 566  
quintadealcube@gmail.com  
www.quintadealcube.pt  
Facebook: Quinta de Alcube Vinhos



## 17 PEGOS CLAROS

DOC TINTO RESERVA (VV) 2012

€ 6,05 PALMELA 13,5% vol.

ENOLOGIA  
BERNARDO CABRAL

CASTAS CASTELÃO

COR Rubi carregado, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos maduros e compotados, alguns frutos pretos, como ameixas, tosta suave.

SABOR Taninos redondos e sedosos, estrutura equilibrada e apelativa, frescura a conferir potencial gastronómico, termina persistente.

HPC, LDA  
T. +351 919 797 603

BEBER JÁ

GUARDAR

BEBER JÁ OU GUARDAR

**16,8 HERDADE DA BARROSINHA**

REG TINTO RESERVA 2012

€ 9,99 PENÍNSULA SETÚBAL

14% vol.

ENOLOGIA  
JOAQUIM IMAGINÁRIO

CASTAS CABERNET SAUVIGNON,  
ALICANTE BOUSCHET BOUSCHET

COR Rubi carregado, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos  
compotados aliados a notas resultantes do  
estágio em madeira.SABOR Equilibrado, com bons taninos, frescura  
correta, madeira bem casada, baunilha,  
frutado, termina longo e harmonioso.HERDADE DA BARROSINHA  
T. +351 265 619 140**16,8 S DE SOBERANAS**

REG TINTO 2008

€ 28,00 PENÍNSULA SETÚBAL

14% vol.

ENOLOGIA  
PAULO LAUREANO

CASTAS ALICANTE BOUSCHET

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Discreto, ainda fechado; adivinham-se  
notas de frutos pretos maduros.SABOR Ainda cheio de vida, depois de arejado  
mostra potencial gastronómico, notas  
frutadas aliadas à madeira, evolução  
positiva e continua, termina persistente.SOC. AGRIC. DA ARCEBISPA  
T. +351 265 613 199**16,8 XAVIER SANTANA**

DO TINTO RESERVA 2013

€ 7,00 PALMELA

14% vol.

ENOLOGIA  
ANDRÉ SANTANA PEREIRA

CASTAS CASTELÃO

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos compotados,  
com aromas de madeira elegante aliada a  
baunilha.SABOR Tem bom corpo e volume, taninos  
redondos, frescura cativante, fruta  
discreta, suave especiaria, deixa um final  
prolongado.ADEGA XAVIER SANTANA  
T. +351 212 350 002

**16,5 DONA ERMELINDA**

DO TINTO 2013

€ 7,99

PALMELA

14% vol.

ENOLOGIA  
JAIME QUENDERÀ

CASTAS  
CASTELÃO, TOURIGA NACIONAL,  
TRINCADEIRA, CABERNET SAUVIGNON.

COR  
Granada intenso, denso, limpo.  
AROMA

Intenso em notas de mirtilos, ameixas  
e outros frutos pretos bem maduros,  
vegetal seco, folha de tabaco, chá, tosta  
suave.

SABOR  
Bem estruturado, com taninos sedosos,  
frescura apelativa, mantém o perfil  
aromático e acrescenta especiarias,  
termina muito persistente.

CASA ERMELINDA FREITAS

T. +351 265 988 000

F. +351 265 988 004

geral@ermelindafreitas.pt

www.ermelindafreitas.pt

Facebook: Ermelinda Freitas

**16,5 CAIOS**

REG TINTO 2011

€ 29,00 PENÍNSULA SETÚBAL

13,5% vol.

ENOLOGIA  
LUÍS MOTA CAPITÃO

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

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Interessante, complexo, com  
predominantes notas de frutos maduros,  
a sugerir frutos vermelhos, suave floral,  
notas resultantes do estágio em madeira.SABOR Bom corpo e volume, taninos firmes,  
frescura bem posicionada, madeira bem  
integrada a deixar especiarias, termina  
persistente e promissor.HERDADE DO CEBOLAL  
T. +351 914 642 466

BEBER JÁ

GUARDAR

BEBER JÁ OU GUARDAR

&lt;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 VENÂNCIO DA COSTA LIMA

DOC TINTO RESERVA 2013

**€ 7,00** PENÍNSULA SETÚBAL 14,5% vol.

ENOLOGIA  
FAUSTO LOURENÇO

CASTAS CASTELÃO

COR Granada definido, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos maduros, com destaque para os vermelhos.

SABOR Equilibrado, com taninos redondos, especiado, frutado, com boa frescura, deixa um final longo e harmonioso.

VENÂNCIO DA COSTA LIMA SUCRS LDA  
T. +351 212 888 020

## 16,5 VILLA PALMA

DO TINTO COLHEITA SELECCIONADA 2013

**€ 4,99** PALMELA 14% vol.

ENOLOGIA  
LUÍS SILVA

CASTAS SYRAH, ARAGONEZ, CABERNET SAUVIGNON E CASTELÃO

COR Rubi, limpo.

AROMA Frutado intenso, compota de frutos vermelhos, groselhas, baunilha.

SABOR Boa estrutura, equilibrado, confirma o nariz, taninos redondos e um final longo e apelativo.

ADEGA DE PALMELA CRL  
T. +351 212 337 020

## 16,5 MALO PLATINUM

REG TINTO RESERVA 2010

**€ 15,00** PENÍNSULA SETÚBAL 14,5% vol.

ENOLOGIA  
RICARDO SANTOS

CASTAS TOURIGA NACIONAL,  
ALICANTE BOUSCHET

COR Granada definido, limpo.

AROMA Intenso em notas de eucalipto, fruta compotada e especiarias.

SABOR Taninos firmes mas macios, boa frescura, frutado, com notas de cacau, especiarias, termina longo e apelativo.

MALO TOJO ESTATES  
T. +351 212 197 610

## 16,5 QUINTA DE ALCUBE

REG TINTO RESERVA 2012

**€ 8,50** PENÍNSULA SETÚBAL 14,5% vol.

ENOLOGIA  
JAIME QUENDERÀ

CASTAS CASTELÃO, TOURIGA NACIONAL,  
TRINCadeira, SYRAH

COR Granada concentrado, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos bem maduros, ligeiro vegetal, especiarias e tostados.

SABOR Boa estrutura, bons taninos, tem bom perfil gastronómico e complexidade que sugere guarda, termina persistente e promissor.

JOÃO MANUEL GOMES SERRA  
T. +351 212 191 566

## 16,5 VILLA PALMA

DO TINTO 2013

**€ 3,00** PALMELA 13,5% vol.

ENOLOGIA  
LUÍS SILVA

CASTAS CASTELÃO, ARAGONEZ, SYRAH

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Harmonioso, frutado, com destaque para s notas de frutos vermelhos maduros, geleia dos mesmos e tosta suave.

SABOR A madeira mais presente a deixar especiarias e complexidade, fruta suave, taninos redondos, boa frescura, termina persistente.

ADEGA DE PALMELA CRL  
T. +351 212 337 020

## 16,5 PARUS

REG TINTO 2011

**€ 13,40** PENÍNSULA SETÚBAL 13,5% vol.

ENOLOGIA  
FRANCISCO PIMENTA

CASTAS ALICANTE BOUSCHET, ARAGONEZ,  
TOURIGA NACIONAL

COR Granada, limpo.

AROMA Harmonioso, a madeira bem presente mas sem sobreposição às notas frutadas.

SABOR Taninos firmes mas sedosos, frescura correta, fruta compotada mais evidente, deixa um final persistente e especiado.

HERDADE DA COMPORTA  
T. +351 215 894 583

BEBER JÁ

GUARDAR

BEBER JÁ OU GUARDAR



**16,5** **€ 4,00**

**QUINTA DA INVEJOSA**  
DOC TINTO 2012

	PALMELA	14% vol.
ENOLOGIA		
JAIME QUENDEREA		
CASTAS		
CASTELÃO		
COR		
Granada definido, limpo.		
AROMA		
Intenso em notas de mirtilos, ameixas, cerejas pretas, bem maduros e compotados, nuances tostadas resultantes do estágio.		
SABOR		
Interessante, fresco, com bons taninos, a fruta bem integrada em notas de especiarias, bom corpo e volume, termina persistente e harmonioso.		
FILIPE PALHOÇA VINHOS		
T. +351 265 995 886		
T. + 351 919 709 324		
geral@filipepalhoca.pt		
www.filipepalhoca.pt		
Facebook: Filipe Palhoça Vinhos		



**16,5** **COMPORTA 10**  
REG TINTO 2010

**€ 34,00** **14% vol.**

	ENOLOGIA	FRANCISCO PIMENTA
CASTAS	ALICANTE BOUSCHET	
COR	Granada definido, limpo.	
AROMA	A mostrar boa evolução, mas ainda a precisar de arejar, mostra notas de frutos maduros e tostados.	
SABOR	Mais guloso, ainda com taninos firmes, frescura em bom plano, revela notas de frutos silvestres, pimenta rosa, madeira bem integrada, termina longo.	
HERDADE DA COMPORTA		
T. +351 215 894 583		



**16,5** **TERRAS DO PÓ**  
REG TINTO 2013

**€ 9,99** **14% vol.**

	ENOLOGIA	JAIME QUENDEREA
CASTAS	SYRAH, PETIT VERDOT	
COR	Granada, limpo.	
AROMA	Harmonioso, frutado, com notas de pimenta rosa e preta.	
SABOR	Taninos redondos, boa frescura, notas de frutos silvestres e do bosque maduros, madeira bem integrada, termina persistente.	
CASA ERMELINDA FREITAS		
T. +351 265 988 000		



**16,5** **ADEGA DE PEGÕES**  
REG TINTO COLHEITA SELECIONADA 2013

**€ 7,50** **PENÍNSULA SETÚBAL** **14% vol.**

	ENOLOGIA	JAIME QUENDEREA
CASTAS	TOURIGA NACIONAL, TRINCADEIRA, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON	
COR	Vermelho escuro, limpo.	
AROMA	Agradável, com aroma de licor de frutos vermelhos, compota, vegetal, notas que sugerem pimentos.	
SABOR	Taninos redondos mas firmes, frescura bem presente a conferir personalidade ao conjunto, gastronómico e atrativo, deixa um final persistente.	
COOPERATIVA AGRÍCOLA SANTO ISIDRO DE PEGÕES CRL		
T. +351 265 898 860		



**16,5** **SERRAS DE GRÂNDOLA**  
CEPAS CINQUENTENÁRIAS

**REG TINTO 2014**

**€ 9,50** **14% vol.**

	ENOLOGIA	MARIA JACINTA N. C. G. SOBRAL DA SILVA
CASTAS	CASTELÃO, BAGA, CAMARATE, BASTARDO	
COR	Granada, limpo.	
AROMA	Distinto, com marcantes notas de frutos vermelhos, compota de morangos, geleias, ginja.	
SABOR	Bem estruturado, com taninos redondos, fresco, frutado, algo floral, termina persistente.	
A SERENADA ENOTURISMO		
T. +351 269 498 014		



BEBER JÁ OU GUARDAR

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



VINHOS PARA AMAR  
CHAMPAGNE

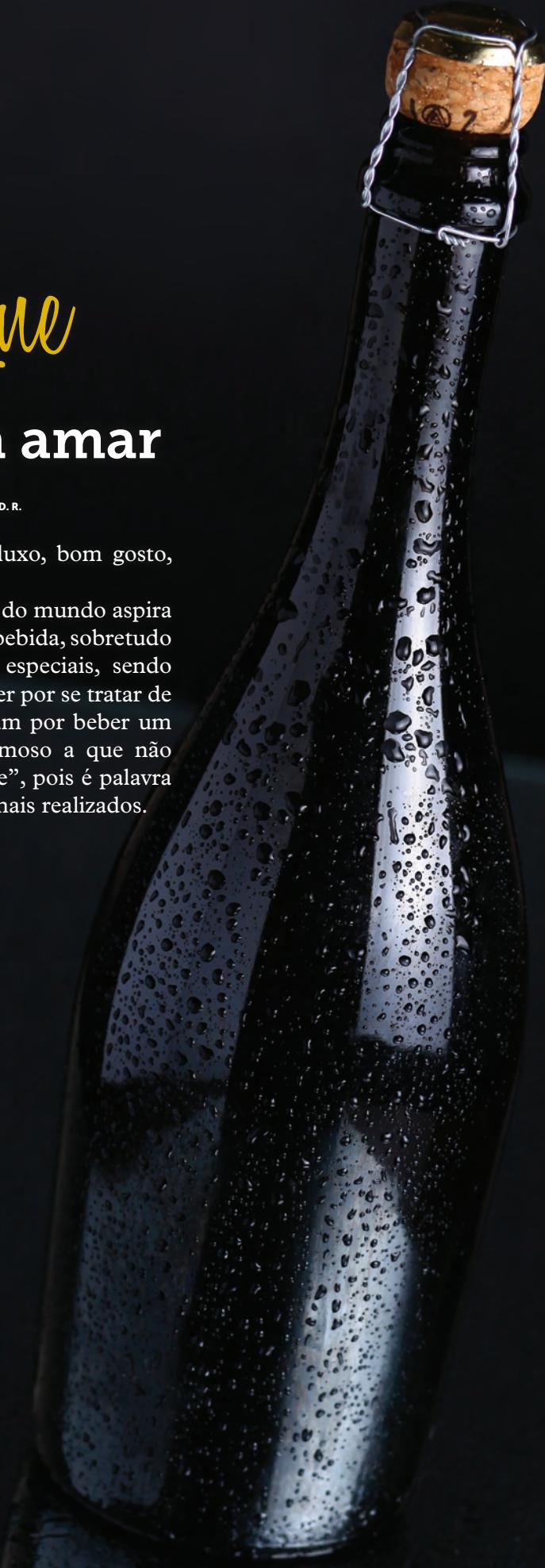
# Champagne

## Vinhos para amar

> Texto André Guilherme Magalhães > Fotografia Shutterstock / D. R.

Champagne evoca celebração, luxo, bom gosto, requinte, “savoir-vivre”...

Toda a gente em qualquer parte do mundo aspira a poder consumir esta cobiçada bebida, sobretudo em comemoração de ocasiões especiais, sendo que, na impossibilidade de o fazer por se tratar de um bem demasiado caro, acabam por beber um sucedâneo espumante ou espumoso a que não hesitam em chamar “champagne”, pois é palavra que a todos faz sonhar e sentir mais realizados.



O veículo ideal para desfrutar o champagne, ou qualquer outro vinho da família dos efervescentes, é seguramente um copo de pé alto e forma de tulipa não muito aberta, de modo a permitir que os aromas se libertem e as bolhas se possam oxidar. Mas se quisermos ser mais criativos e aventureiros, podemos, em função da complexidade e evolução do champagne, arriscar copos mais técnicos da gama dos brancos.

“À votre Santé!”

O Champagne “legítimo” é um vinho efervescente natural que tem origem na região vinícola homónima que se situa no nordeste de França e que se insere em duas denominações: AOC e AOP Champagne. A sua elaboração obedece a um conjunto de regras muito restritas que têm que ver com as castas permitidas (apenas três: chardonnay, pinot noir e pinot meunier), a delimitação geográfica das sub-regiões de produção (Côte des Blancs, Côte des Bars, Montagne de Reims e Vallée de la Marne). As uvas produzidas são valorizadas em função da sua proveniência sendo sujeitas a uma classificação que prevê que as regiões produtoras são divididas em 319 terroirs (“cru” ou “villages”) dos quais 17 têm direito à denominação “grand cru” e 42 a “premier cru”. Existem ainda uma série de regras que têm que ver com o rendimento por hectare, com a quantidade de mosto que pode render cada tonelada de uva após prensagem, o volume autorizado para cada “cuvée” ou primeira prensagem, etc.. Para além disso, todo o processo enológico deve ter lugar na região e em instalações dedicadas exclusivamente à produção de vinhos efervescentes naturais de Champagne não podendo sequer nelas existir stocks armazenados de vinhos de outra denominação.

Na primavera após a vinificação dos lotes ou “crus”, estes são analisados e provados de modo a avaliar o seu potencial. O “Chef

de Maison” e a sua equipe têm a responsabilidade de determinar as proporções em que os lotes irão ser misturados e integrados com outros vinhos de reservas das colheitas anteriores. Tratando-se de “millesimes” ou vinhos que ostentam a data de colheita, assim as “assemblages” apenas podem ser feitas a partir de lotes desse mesmo ano. Este processo de “assemblage” dos lotes requer muita experiência sobretudo quando se trata de “cuvées”, sendo que cada uma das Grandes Marcas de Champagne tenta manter ao longo dos anos uma identidade característica. O passo seguinte e essencial é o engarrafamento, momento em que o vinho adquire finalmente a sua efervescência graças a uma segunda fermentação na garrafa. As garrafas são então depositadas em caves situadas em locais profundos com uma temperatura constante e com teores de humidades propícios à sua evolução. Terminada a segunda fermentação, as garrafas continuam em estágio iniciando-se o processo de “maturação sobre borras finas” em que tem lugar a autólise das leveduras e decorrem fenómenos de micro-oxigenação. A legislação determina que este estágio decorra por um período mínimo de 15 meses (enquanto que a legislação europeia para os outros espumantes obriga a apenas 90 dias de estágio mínimo). Findo este período, as garrafas são sujeitas a um processo a que se chama “remuage” e que

consiste em rodar manualmente cada garrafa de um quarto de volta todos os dias, de modo a que as leveduras e outros sedimentos se vão reunindo e deslocando em direção ao gargalo, à medida que as garrafas vão sendo inclinadas até ficarem quase de cabeça para baixo. Segue-se o “dégorgeamento”, procedimento em que a secção da garrafa junto ao gargalo é congelada, de modo a que quando se retira a cápsula, a pressão do gás carbónico aprisionado no interior da garrafa, expulse os depósitos indesejados. O volume de líquido que falta na garrafa é reposto juntando-se um “liqueur d’expedition” ou de “dosage” que pode ser simplesmente o mesmo vinho retirado de outras garrafas, dando origem a um champagne “extra-brut” ou, em função do açúcar que se juntar ao lote de vinho base escolhido pode-se obter um champagne “brut” ou “demi-sec”.

Em função das castas usadas os champagnes podem ainda ser classificados como “blanc de noirs” quando se trata de um branco elaborado a partir de uvas tintas, “blanc de blancs” tratando-se de um branco feito a partir da casta Chardonnay ou “rosé”.

No momento de comercialização, o rótulo de cada garrafa deverá ostentar, entre outras menções obrigatórias uma das siglas RM (Récoltant-Manipulant), CM (Coopérative-Manipulant) ou NM (Négociant-Manipulant) que indicam que aquele champag-



ne foi elaborado por um único produtor a partir das próprias uvas, ou por uma cooperativa a partir de uvas dos associados, ou por um negociante a partir de uvas compradas a pequenos produtores, respectivamente.

Para os que se quiserem iniciar no culto do champagne é preciso saber que se trata de "hobby" que requer tempo e dinheiro já que o preço a pagar por uma garrafa pode variar entre cerca de 20 euros para uma entrada de gama e as muitas centenas de euros para um "millesimé" mítico de uma das grandes casas. Cada uma destas "Grandes Maisons" tem um estilo bem definido que está muitas vezes associado à sua origem, (Reims, Épernay, Aÿ...). Todas as variações de perfil e/ou custo só se podem perceber provando muitas garrafas de diferentes proveniências. Se pensarmos que existem mais de quinhentas marcas e quatro mil e quinhentas referências que abarcam os vários estilos de que falámos, rapidamente se percebe que ser "expert" em champagnes é um projeto de vida... e daqueles que não são acessíveis a qualquer bolsa.

Uma nota final para a prova de champagnes e para a questão recorrente que tem que ver com o copo ideal para a sua degustação. Eu diria que se devem descartar os flûtes que de tão estreitos diâmetros não deixam exprimir os aromas do champagne. Devemos também esquecer as obsoletas mas chiques taças que de tão abertas deixam escapar aromas e prejudicam a efervescência.

O veículo ideal para desfrutar o champagne, ou qualquer outro vinho da família dos efervescentes, é seguramente um copo de pé alto e forma de tulipa não muito aberta, de modo a permitir que os aromas se libertem e as bolhas se possam oxidar. Mas se quisermos ser mais criativos e aventureiros, podemos, em função da complexidade e evolução do champagne, arriscar copos mais técnicos da gama dos brancos.

"À vôtre Santé!"



## 19 CATTIER CUVÉE RENAISSANCE

BRUT PREMIER CRU MILLESIME 2006

**€ 40,00** CHAMPAGNE 12% vol.



CHEFE DE CAVE  
JEAN-JACQUES CATTIER, ALEXANDRE CATTIER

CASTAS N/A

COR Amarelo torrado, brilhante, bolha finíssima e muito persistente.

AROMA Intenso em notas frutadas, pera, maçã reineta, casca de citrinos, figos secos, mel, biscoito... Muito elegante, harmonioso.

SABOR Exuberante, com mousse envolvente, cremoso, fresco, gastronómico, mantém o perfil aromático e deixa um final de boca amplo e persistente.

CATTIER

BV TRADING, LDA

T. +351 229 442 363

info@bvtrading.net

Facebook: BVTRADINGLDA

BEBER JÁ

GUARDAR

BEBER JÁ OU GUARDAR

**18,3****DRAPPIER CARTE D'OR**

BRUT

**€ 49,20**

CHAMPAGNE 12% vol.

CHEFE DE CAVE  
S/INFCASTAS PINOT NOIR, CHARDONNAY,  
PINOT MEUNIER

COR Amarelo intenso, cristalino, com bolha muito fina e cordão persistente.

AROMA Exuberante; intenso em notas de frutos de pomar, com destaque para o pêssego e o alperce.

SABOR Muito elegante, com excelente frescura, musse envolvente e cativante, mantém a fruta em destaque e acrescenta notas de geleia, deixa um final muito prolongado.

**MAISON DRAPPIER****BALDI DRINKS**T. +351 917 492 066  
baldi.geral@grupojpm.pt  
www.grupojpm.pt  
www.facebook.com/baldidrinks**18,3****DOYARD CUVÉE VENDÉMIAIRE**

PREMIER CRU BRUT

**€ 43,00**

CHAMPAGNE 12,5% vol.

CHEFE DE CAVE  
CHARLES DOYARD

CASTAS CHARDONNAY

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

AROMA Intenso e elegante, com destaque para as notas de fermento, pastelaria e brioche, alguma fruta madura e flores secas.

SABOR Com bom coro e volume, cremoso, mantém o perfil aromático e acrescenta ligeiras notas cítricas, com frescura em excelente plano, deixa um final persistente e apelativo.

**S. C. DOYARD VERTUS****JEROBOAM - Importadores de champagnes**

Gwenola &amp; Ramiro Da Costa Lda

T. +351 914 075 170

Ramiro.dacosta@jeroboam.pt

www.jeroboam.pt

www.facebook.com/jeroboam.pt



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

&lt;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



<b>18,5</b>	<b>DRAPPIER BRUT NATURE</b>
€ 61,50	CHAMPAGNE
12% vol.	
	CHEFE DE CAVE S/INF
	CASTAS PINOT NOIR
<b>COR</b>	Amarelo palha, brilhante, com bolha muito fina e cordão persistente.
<b>AROMA</b>	Harmonioso, cativante; revela predominantes notas de frutos de pomar maduros, com destaque para a pera e o pêssego, nuances cítricas.
<b>SABOR</b>	Elegante, com excelente cremosidade, muito envolvente, sabor puro a remeter para a fruta, deixando suaves notas especiadas no final de boca prolongado.
<b>MAISON DRAPPIER/BALDI DRINKS</b>	
T. +351 917 492 066	



**18** € 27,50

### CHAMPAGNE B.J. BARBIER

BRUT BLANC DE BLANCS

CHAMPAGNE 12% vol.

CHEFE DE CAVE  
JEAN-CHRISTOPHE LENFANT

CASTAS  
CHARDONNAY

**COR**  
Amarelo cítrino, limpo, com bolha fina e cordão persistente.

**AROMA**  
Complexo, distinto; com notas de frutos secos, fermento, em harmonia com aromas de frutos de polpa branca.

**SABOR**  
Intenso, com boa presença, muita elegância e complexidade, frescura excelente, leveira mineralidade, seco, cremoso, deixa um final apelativo e persistente.

#### BENOIT-JOSEPH BARBIER

Distribuidor  
T. +351 965 155 458  
champagne@bjbarbier.com  
www.bjbarbier.com  
Facebook: Champagne B.J. BARBIER



**17,5** DIAMANT

BRUT

€ 65,00 CHAMPAGNE 12% vol.

CHEFE DE CAVE  
DOMINIQUE PICHART

CASTAS S/INF

**COR** Amarelo ouro, brilhante, com bolha finíssima e cordão persistente.

**AROMA** Muito apelativo, com notas vegetais aliadas a pastelaria fina, fermento, nuances frutadas.

**SABOR** Com musse cremosa e envolvente, tem boa frescura em perfeito equilíbrio com a doçura, seco, com fruta mais presente, deixa um final distinto e prolongado.

VRANKEN - POMMERY  
ROZÉS, S.A

T. +351 223 771 680 - F. +351 223 771 689  
T. +351 254 320 780 - F. +351 254 320 789  
rozes@rozes.pt  
www.rozes.pt  
Facebook: Rozés



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

**17****POMMERY ROYAL****BRUT****€ 45,00****CHAMPAGNE****12,5% vol.****CHEFE DE CAVE  
THIERRY GASCO****CASTAS CHARDONNAY****COR**

Amarelo brilhante, bolha finíssima e cordão persistente.

**AROMA**

Vibrante, com notas frutadas, com destaque para os frutos cítricos, flores brancas e silvestres, fresco, vivo, harmoniosos.

**SABOR**

Confirma os aromas, mantém frescura aliada a um corpo envolvente que proporciona grande prazer, doçura harmoniosa, deixa um final de boca sedutor e delicado.

**VRANKEN – POMMERY****ROZÉS, S.A**

T. +351 223 771 680 - F. +351 223 771 689

T. +351 254 320 780 - F. +351 254 320 789

rozes@rozes.pt

www.rozes.pt

Facebook: Rozés

**17****€ 90,00****CATTIER CLOS DU MOULIN****BRUT PREMIER CRU 3 MILLESIMES****CHAMPAGNE****12,5% vol.****CHEFE DE CAVE****JEAN-JACQUES CATTIER, ALEXANDRE CATTIER****CASTAS****PINOT NOIR, CHARDONNAY****COR**

Amarelo com ligeiras nuances salmão, bolha fina e cordão persistente.

**AROMA**

Delicado e muito elegante, com predominantes notas de frutos vermelhos, em especial morangos e framboesas

**SABOR**

Redondo, cremoso e envolvente. Mantém o perfil frutado, mais fresco, com bom equilíbrio, a seduzir num final prolongado.

**CATTIER****BV TRADING, LDA**

T. +351 229 442 363

info@bvtrading.net

Facebook: BVTRADINGLDA

**17,5****DRAPPIER MILLÉSIME EXCEPTION****BRUT 2008****€ 73,80****CHAMPAGNE****12% vol.****CHEFE DE CAVE  
S/INF****CASTAS PINOT NOIR, CHARDONNAY****COR**

Amarelo com relexos dourados, brilhante, com bolha fina e cordão persistente.

**AROMA**

Com predominantes notas de frutos cítricos confitados, pão tostado, fermento, frutos secos, avelãs. Muito harmonioso.

**SABOR**

Tudo bem interligado, notas frutadas aliadas à baunilha e nuances de rebuçado, bom corpo e volume, boa frescura, termina longo e persistente.

**MAISON DRAPPIER / BALDI DRINKS**

T. +351 917 492 066

**BEBER JÁ****GUARDAR****BEBER JÁ OU GUARDAR**

&lt;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 CHAMPAGNE B.J. BARBIER**

BRUT ROSÉ

**€ 24,50** CHAMPAGNE 12% vol.

 CHEFE DE CAVE  
JEAN-CHRISTOPHE LENFANT

CASTAS PINOT MEUNIER, PINOT NOIR

**COR** Rosado com intensos tons salmão, bolha fina e cordão persistente.

**AROMA** Harmonioso, com predominantes aromas a frutos vermelhos maduros, com destaque para o morango, toque de fermento e frutos secos.

**SABOR** Cremoso, elegante e envolvente pela delicadeza. Tem boa fruta, frescura a equilibrar a doçura, notas de rebuçado, final envolvente e apelativo.
**CHAMPAGNE B.J. BARBIER**

T. +351 965 155 458


**16 MARIE STUART CUVÉE DE LA REINE**

BRUT

**€ 23,00** CHAMPAGNE 12% vol.

 CHEFE DE CAVE  
S/INF

CASTAS S/INF

**COR** Amarelo claro, límpido, com bolha média e cordão persistente.

**AROMA** Harmonioso, com destaque para frutos de polpa branca e o toque de maracujá.

**SABOR** Na boca é cremoso, tem bom corpo, a precisar de um bocadinho mais de frescura para equilibrar a doçura, mas é agradável e guloso, deixando um final longo e floral.
**MARIE STUART / IVIN**

T. +351 214 083 488


**16,5 CHAMPAGNE B.J. BARBIER**

BRUT

**€ 23,00** CHAMPAGNE 12% vol.

 CHEFE DE CAVE  
JEAN-CHRISTOPHE LENFANT

CASTAS CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER

**COR** Amarelo palha com ligeiros tons esverdeados, brilhante, bolha fina e persistente.

**AROMA** Predominantemente frutado, com destaque para frutos citrinos, ananás e flores brancas.

**SABOR** Harmonioso, resulta num conjunto equilibrado e cativante, com boa frescura, fruta em bom plano, seco, deixa um final longo e guloso.
**CHAMPAGNE B.J. BARBIER**

T. +351 965 155 458


**16 MAILLY GRAND CRU**

BRUT RÉSERVE

**€ 32,00** CHAMPAGNE 12% vol.

 CHEFE DE CAVE  
S/INF

CASTAS S/INF

**COR** Amarelo com ligeiros tons cobre, limpo, bolha média e persistente.

**AROMA** Delicado, com notas frutadas discretas e destaque para pastelaria e fermento.

**SABOR** Cremoso, envolvente, com notas de brioche, frutos de polpa branca, seco, fresco, termina longo e atrativo.
**SOCIÉTÉ DE PRODUCTEURS / IVIN**

T. +351 214 083 488


**16,3 AR LENOBLE CUVÉE**

BRUT ROSÉ TERROIRS

**€ 45,00** CHAMPAGNE 12% vol.

 CHEFE DE CAVE  
ANTOINE MALLASSAGNE

CASTAS CHARDONNAY DE CHOUILLY

**COR** Rosé com tons casca de cebola, brilhante, com bolha fina e persistente.

**AROMA** Delicado, com notas de marmelo, frutos de caroço e flores brancas.

**SABOR** Seco, muito fresco, cremoso e encorpado, com doçura equilibrada, frutado, deixa um final sedutor e guloso.
**A. R. LENOBLE / JEROBOAM**

T. +351 914 075 170


**15,5 CATTIER**

BRUT BLANC DE BLANCS PREMIER CRU

**€ 45,00** CHAMPAGNE 12,5% vol.

 CHEFE DE CAVE  
JEAN-JACQUES CATTIER, ALEXANDRE CATTIER

CASTAS CHARDONNAY

**COR** Amarelo palha, brilhante, com bolha fina e persistente.

**AROMA** Frutado, com destaque para frutos de pomar, pêssegos, e nuances de abacaxi.

**SABOR** Equilibrado, frutado, com boa frescura, deixa um final agradável e longo.
**CATTIER**

BV TRADING

T. +351 229 442 363



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR

&lt;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  
BRANCOS ATLÂNTICOS  
PROVA CEGA





# Brancos atlânticos

## Plenos de frescura e complexidade

> texto **Frederico Granate Rosa Santos** (enólogo e provador convidado) > fotografias **D. R. / Shutterstock**

Esta prova resulta de um desafio proposto pelos nossos leitores. Os vinhos brancos de influência marítima têm vindo a afirmar-se pela ousadia na diferença, pelo elevado potencial gastronómico. Convidamos os produtores a participar com os seus vinhos e desafiamos os provadores a classificar em prova cega, identificando os vinhos efetivamente de características marítimas. Conheça-os nas próximas páginas.

A influência marítima, nomeadamente aquela que se faz notar por aromas de brisa marítima e aromas e sabores iodados, exercida sobre vinhos produzidos na proximidade do mar, é um tema interessante que necessita de aprofundado estudo, pois não são conhecidos em detalhe os mecanismos que a promovem.

Na generalidade, são conhecidos os efeitos induzidos pelos dias mais frescos, as noites mais quentes, os teores de humidade atmosférica mais elevados e até os efeitos diretos da deposição de sal (transportado pela água e pelo vento) sobre o solo e sobre as folhas da videira. Estes factores têm consequências ao nível da diminuição do risco de geadas, da antecipação temporal do abrohlhamento, do adiamento da maturação, do consequente alongamento do ciclo anual da videira, da exclusividade da composição da flora microbiana existente na vinha e nas uvas, do aumento da salinidade dos solos e do eventual aparecimento de necroses foliares na vinha.

Os factores descritos originam frequentemente, para uma mesma latitude, vinhos com acrescida frescura e acidez natural, maior

São o ligeiro odor de brisa marítima e o suave perfume de algas iodadas que comprovam a sua proveniência, proporcionando-nos experiências raras de atingir, as quais nos transportam à orla costeira numa manhã de sol e de baixa-mar.

elegância, maior complexidade, menor grau alcoólico e um sabor muito ligeiramente salgado.

Para além destas características condizentes com a sua procedência, as particularidades que nos fazem crer que determinado vinho “sofre” de influência marítima são outras. São o ligeiro odor de brisa marítima e o suave perfume de algas iodadas que comprovam a sua proveniência, proporcionando-nos experiências raras de atingir, as quais nos transportam à orla costeira numa manhã de sol e de baixa-mar.

**18****PRIMEIRA PAIXÃO**  
DOP BRANCO 2014**€ 17,00**

MADEIRENSE

12% vol.

ENOLOGIA  
JOÃO PEDRO MACHADO

## CASTAS VERDELHO

COR Amarelo com tons dourados, brilhante.

AROMA Intenso, distinto, exuberante; com notas de frutos maduros, como abacaxi, cascas de citrinos, goiabas, marmelos, com alguma evolução, nuances de maresia.

SABOR Com bom corpo e volume, untuoso, é um vinho poderoso, perfeito para acompanhar gastronomia, com uma bela frescura, notas de mineralidade e salinidade, alumia fruta com destaque para os citrinos, deixa um final prolongado e cativante.

## PAIXÃO DO VINHO

T. 351 291 010 110

F. +351 291 241 122

info@paixaodovinho.com

www.paixaodovinho.com

www.facebook.com/paixaodovinho

**18****SERRAS DE GRÂNDOLA**  
REG BRANCO 2014**€ 8,90**

PENÍNSULA DE SETÚBAL

13% vol.

ENOLOGIA  
MARIA JACINTA N. C. G. SOBRAL DA SILVA

## CASTAS VERDELHO

COR Amarelo, brilhante.

AROMA Exuberante; com distintas notas de algas e maresia, ligeiro vegetal, frutos citrinos, fresco.

SABOR Fabuloso, especialmente para acompanhar gastronomia requintada, mantem o perfil, salinidade evidente, frescura excelente, bom corpo e volume, termina prolongado e harmonioso.

## A SERENADA ENOTURISMO

T. +351 269 498 014

TM. +351 929 067 027

geral@serenada.pt

reservas@serenada.pt

Facebook: A Serenada - Enoturismo

GPS: 38° 11' 54" N / 8° 39' 25" O

**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



## 18,5 ENCONTRO 1 DOC BRANCO 2012

€ 24,90	BAIRRADE	13,5% vol.
	ENOLOGIA OSVALDO AMADO	
	CASTAS ARINTO	
COR	Amarelo, brilhante.	
AROMA	Fantástico, com aromas tostados aliados a fruta madura e geleia, com uma mineralidade distinta.	
SABOR	Deslumbrante pelo corpo, gordo e envolvente, ligeiramente amanteigado, com suaves notas frutadas bem interligadas a destacar citrinos, frescura excelente, deixa um final muito longo e apelativo.	
QUINTA DO ENCONTRO		
T. +351 231 527 155		



## 17,5 QUINTA DA BACALHÔA REG BRANCO 2014

€ S/INF	PENÍNSULA DE SETÚBAL	13,5% vol.
	ENOLOGIA FILIPA TOMAZ DA COSTA	
	CASTAS SÉMILLON, ALVARINHO, SAUVIGNON BLANC	
COR	Amarelo dourada com ligeiros tons esverdeados, brilhante.	
AROMA	Com predominantes notas de cascas de laranja, alperce e flores brancas.	
SABOR	Frutado, com bom corpo e volume, tem frescura assinalável, com nuances salinas, complexo, termina longo e atrativo.	
BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL		
T. +351 212 198 060		



## 17,3 CELEBRAÇÃO 50 ANOS REG BRANCO SUPERIOR 2012

€ 5,65	LISBOA	13% vol.
	ENOLOGIA NUNO GALVÃO	
	CASTAS SEARA NOVA	
COR	Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.	
AROMA	Intenso em notas de frutos de caroço, baunilha bem integrada, mineral.	
SABOR	Tem bom corpo e volume, boa frescura, é salino, gastrónico, mantém a fruta e deixa um final longo e elegante.	
ADEGA COOPERATIVA DA VERMELHA CRL		
T. +351 262 699 200		

**17,5**  
**CASAL STA. MARIA**  
REG BRANCO 2014

LISBOA 13% vol.

ENOLOGIA  
JORGE ROSA SANTOS, ANTÓNIO FIGUEIREDO

CASTAS  
CHARDONNAY

COR  
Amarelo claro, citrino, brilhante.

AROMA  
Intensamente frutado, alperces, maçãs, toranja, com notas de lichias e uma brisa oceânica complexante.

SABOR  
Sente-se mais a baunilha aliada à fruta, com frescura em destaque, salgado, gastrónico, bom corpo e volume, deixa um final persistente e cativante.

ADRAGA  
EXPLORAÇÕES VITIVINÍCOLAS LDA.  
CHÂTEAU SANTA MARIA, LDA.  
R. Principal de Casas Novas  
Colares  
T. +351 219 292 117  
geral@casalstamaria.pt  
www.casalstamaria.pt



## 17,3 QUINTA DO GRADIL REG BRANCO RESERVA 2014

€ 14,90	LISBOA	13% vol.
	ENOLOGIA ANTÓNIO VENTURA, VERA MOREIRA	
	CASTAS CHARDONNAY, ARINTO	
COR	Amarelo, brilhante.	
AROMA	Elegante, com notas amanteigadas resultantes do estágio em madeira, associada a notas frutadas, citrinos, mineral.	
SABOR	Baixa frescura, envolvente, amplo, conjunto harmonioso, mineralidade evidente, deixa um final persistente.	
QUINTA DO GRADIL		
T. +351 262 770 000		

BEBER JÁ

GUARDAR

BEBER JÁ OU GUARDAR



## 17 AVELEDA RESERVA DA FAMÍLIA

DOC BRANCO 2014

€ 9,99 BAIRRADA 12% vol.

ENOLOGIA  
MANUEL SOARESCASTAS MARIA-GOMES, RABO-DE-OVELHA,  
CHARDONNAY, BICAL

COR Amarelo citrino com tons dourados, límpido.

AROMA Fresco, com intensas notas de maresia aliadas a fruta madura, nuances de tropicalidade e citrinos, vegetal discreto, baumilhado.

SABOR Tem bom corpo e volume, excelente frescura, salino, frutado, madeira suave, conjunto equilibrado e harmonioso, deixa um final de boca persistente e gastronómico.

AVELEDA S. A.

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

## 17 MARQUÊS DE MARIALVA

DOC BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2015

€ 3,00 BAIRRADA 12,5% vol.

ENOLOGIA  
OSVALDO AMADO

CASTAS ARINTO, BICAL, MARIA-GOMES

COR Amarelo palha com tons esverdeados, límpido.

AROMA Com boa persistência em frutadas e florais, mineral.

SABOR Encorpado, fresco, seco, com alguma madeira, fruta madura, boa mineralidade, termina longo e harmonioso.

ADEGA COOPERATIVA DE CANTANHEDE  
T. +351 231 419 540

## 17 QUINTA DO PINTO

REG BRANCO (GRIS EDITION) 2014

€ 14,50 LISBOA 13,5% vol.

ENOLOGIA  
JOÃO LINO

CASTAS SAUVIGNON GRIS

COR Amarelo claro, brilhante.

AROMA Distinto, intenso em notas vegetais, a lembrar espargos, favas, pimentos, flores.

SABOR Boa frescura, com notória influência atlântica, salino, bom corpo e volume, perfil gastronómico, deixa um final persistente e ousado.

QUINTA DO PINTO  
T. +351 263 769 216

## 16,8 PRIMAVERA

DOC BRANCO RESERVA 2014

€ 3,40 BAIRRADA 12% vol.

ENOLOGIA  
ANTERO SILVANO

CASTAS BICAL, MARIA-GOMES

COR Amarelo palha, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos maduros, tropicais, suave vegetal.

SABOR Com boa frescura, ligeira salinidade, bom corpo e volume, frutado, deixa um final longo e harmonioso.

CAVES PRIMAVERA  
T. +351 234 660 660

T BEBER JÁ

OO GUARDAR

I BEBER JÁ OU GUARDAR

&lt;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 S. SEBASTIÃO

REG BRANCO 2014

€ 4,99 LISBOA

12,5% vol.

ENOLOGIA  
FILIPE SEVINATE PINTO

CASTAS SAUVIGNON BLANC, ARINTO

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.

AROMA Com predominantes notas florais, fruta citrinos frescos, suave vegetal, brisa marítima.

SABOR Com bom corpo e volume, mantém o perfil, agora com notas de frutos tropicais, tem frescura em grande plano, salinidade q.b., gastronómico, termina persistente.

MULTIWINES LDA  
T. +351 263 978 549



## 16,5 SERRAS DE GRÂNDOLA

REG BRANCO 2014

€ 4,90 PENÍNSULA DE SETÚBAL

13% vol.

ENOLOGIA  
MARIA JACINTA N. C. G. SOBRAL DA SILVA

CASTAS GOUVEIO, ARINTO

COR Amarelo citrino, límpido.

AROMA Harmonioso e elegante, com boas notas frutadas, fresco e mineral.

SABOR Tem bom corpo e volume, ligeira salinidade, perfil gastronómico, notas de frutos de polpa branca, fresco, termina longo.

A SERENADA ENOTURISMO  
T. +351 269 498 014



## 16,5 CASA ERMELINDA FREITAS

REG BRANCO 2014

€ 9,99 PENÍNSULA DE SETÚBAL

13,5% vol.

ENOLOGIA  
JAIME QUENDERÁ

CASTAS SAUVIGNON BLANC, VERDELHO

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, cristalino.

AROMA Cheira a água salgada, a maresia, com notas de frutos tropicais, margaridas e flores brancas, tosta suave.

SABOR Envolvente, com bom corpo e volume, frescura em destaque, madeira bem integrada com as notas frutadas, termina longo e apelativo.

CASA ERMELINDA FREITAS  
T. +351 265 988 000



## 16,5 AVELEDA

DOC BRANCO 2015

€ 4,49 VINHO VERDE

11% vol.

ENOLOGIA  
MANUEL SOARES

CASTAS LOUREIRO, ALVARINHO

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, brilhante.

AROMA Harmonioso; intenso em nota de frutos tropicais e citrinos, lichias, vegetal, flores brancas.

SABOR As notas de maresia traduzidas em salinidade estão evidentes, frescura sedutora, frutado, com bom corpo e volume, é um vinho elegante, termina longo e persistente.

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



BEBER JÁ



GUARDAR



BEBER JÁ OU GUARDAR



CINCO SENTIDOS  
THE CLIFF BAY . MADEIRA





# Rota das Estrelas

## Festival Gourmet realizou-se na Madeira

> texto Maria Helena Duarte > fotografias PortoBay / D.R.

A ilha da Madeira voltou a ser palco de uma reunião de Chefes de cozinha nacionais e internacionais, distinguidos com Estrela Michelin, bem como outros Chefes convidados de Benoît Sinthon, o anfitrião.

O momento alto do programa desta edição Rota das Estrelas foi o Kitchen Alive, mas nas recordações da minha participação também ficaram imortalizadas as experiências enogastronómicas entre aventuras pela ilha.

Desde 2010 que se realiza o festival Rota das Estrelas e Portugal. A Paixão pelo Vinho garantiu presença regularmente, mas eu nunca tinha conseguido participar. Este ano, no dia 19 de fevereiro, dia em que se iniciou o programa do festival gourmet, já eu estava a postos, na Madeira, para viver e usufruir da experiência da alta gastronomia aliada à minha bebida preferida, o vinho, pois claro. Até hoje este evento já envolveu mais de 80 Chefes de cozinha de muitos países, todos galardoados com as famosas estrelas do Guia Michelin.

O evento tem como palco o hotel Cliff Bay, no Funchal, com uma localização maravilhosa que nos deslumbra pelas vistas para o oceano, para a baía do Funchal e pelos lindíssimos jardins subtropicais. E é aqui que está o restaurante Il Gallo d'Oro,

galardoado com uma Estrela Michelin (todos os anos desde 2009) e o Chefe que lidera esta cozinha desde 2004 e liderou, também, o grupo de cozinheiros convidados para esta edição Rota das Estrelas – o Chefe Benoît Sinthon. Na Madeira, este francês já bem madeirense, defende os produtos e as tradições regionais, fazendo questão de promover sempre que tem oportunidade, seja nos menus do restaurante Il Gallo d'Oro, proporcionando provas aos clientes do hotel ou aproveitando alturas como esta para os dar a conhecer, dando-os a provar a clientes e convidados de todo o mundo vindos para a Rota das Estrelas.

### KITCHEN ALIVE

É o evento que marca o arranque da Rota das Estrelas, no Il Gallo D'Oro, apresentan-

do uma fusão entre alta gastronomia, enologia e música. Trata-se de um jantar jantar volante com 28 estações gourmet, entre as pertencentes a cada um dos 11 Chefes participantes, como outras de convidados. À chegada fomos logo recebidos com Pommery Royal, um Champagne delicioso e perfeito para acompanhar as iguarias que me esperavam. O ambiente era descontraído, pessoas bonitas e bem arranjadas, felizes e... um cheirinho absolutamente fenomenal que pairava no ar, promissor de uma experiência capaz de elevar os sentidos. Havia caviar, mariscos, foie gras, ceviche, sushi e sashimi, cozinha molecular, vinhos portugueses do continente e da Madeira, bem como alguns internacionais. Só faltou mesmo o Chefe José Avillez que ficou retido no aeroporto de Lisboa, devido às más condições atmosféricas que não permitiram



a viagem de avião, no entanto, o Chefe fez-se representar. E muito bem. Filipe Pires esteve em destaque com a elaboração de um dos mais requisitados petiscos da noite: xerém com sames de bacalhau acompanhado de amêijoas em esferificação de Bulhão Pato. Eu tive de "provar" duas vezes!

Assim, para esta edição, juntaram-se a Benoît Sinton, em efetivo, nove cozinheiros de Portugal, Holanda e França.

Com duas Estrelas Michelin, desde 2009, Erik van Loo nasceu na Holanda, é dono e Chefe do restaurante Parkheuvel, em Roterdão. Estudou na escola HORECA Pastor Jacobs em Sittard e fez um estágio no restaurante Princess Juliana em Valkenburg. Trabalhou no restaurante Joy and Rest do Henk Savelberg. Obteve a sua primeira estrela Michelin como proprietário e Chefe executivo do restaurante Wijk bij Duurstede. A segunda estrela veio a seguir em 2005 no

restaurante De Zwethheul em Delft. Desde 2006, Van Loo gera o restaurante Parkheuvel, onde conseguiu 1 estrela Michelin em 2007 e a segunda estrela em 2009. A sua cozinha baseia-se nos clássicos franceses com uma apresentação moderna.

Richard van Oostenbrugge descobriu na Suíça a arte da culinária. Por um golpe de sorte, foi-lhe dada uma oportunidade de ouro para aprender junto da elite culinária da Suíça quando chegou ao país. Depois de decidir que tinha aprendido tudo sobre a alta cozinha, voltou para a Holanda. Após um breve período como Chefe no restaurante Envy de Amesterdão, foi nomeado Chefe-executivo do De L'Europe, um hotel que tem sido o centro de alta gastronomia na Holanda há muitos anos. Além de seguir as tendências dos pratos tradicionais e a cozinha vegetariana, o seu objetivo principal é manter vivos os clássicos franceses.

Henrique Leis é brasileiro, nascido no Maranhão e a trabalhar no Algarve. Depois de ter passado por todos os sectores da restauração foi na cozinha que encontrou a sua verdadeira vocação. Trabalhou com os melhores Chefes europeus, como Paul Bocuse, Pierre Troisgros, Guy Savoy, Gaston Lenôtre e Pierre Gagnaire. Passou por Itália, Alemanha e outros países, mas foi em Portugal, no Algarve que realizou o seu grande sonho de abrir o próprio restaurante - Henrique Leis. Em 2000 recebeu uma estrela Michelin. Na sua cozinha destacam-se as cores vibrantes, a sua visão, criatividade e extraordinário rigor. Uma cozinha que exalta a elegância e a importância dos pormenores.

De França veio Olivier Barbarin. Trabalhou em vários restaurantes distinguidos com estrela Michelin como o La

Cabro d'Or e o L'Auberge Provençale. Desde 2009 que está à frente do restaurante do hotel Châteaux d'Audrieu pertencente à cadeia Relais & Châteaux. A fonte de inspiração das suas criações são os produtos e técnicas presentes na gastronomia da Provence. O Chef Olivier reinventa a carta tendo sempre como base os produtos frescos da região da Normandia.

Kiko Martins nasceu no Rio de Janeiro e veio para Portugal com 11 anos. Licenciado em Gestão de Marketing percebeu que o seu futuro passava pela cozinha. Em Paris estudou na Escola Cordon Bleu e passou por restaurantes como o Le-doyen, o AM Le Bistro e o The Fat Duck ou o Eleven. Após uns anos em viagens pelo mundo, em 2013, abre O Talho, que nasce da vontade de inovar e encontrar novas formas de saborear a carne. Em 2014, abre A Cevicheria onde desenvolve novas formas de comer o peixe. É também orador e formador, dedicando parte do seu tempo a transmitir a sua paixão pela cozinha.

Paulo Morais é conhecido como o "Sushiman de Portugal". Começou por tirar o curso cozinha na Escola de Hotelaria de Lisboa, mas foi ao trabalhar no primeiro restaurante japonês de Portugal, Furusato, que descobriu a sua paixão pela cozinha japonesa. Depois de ter trabalhado em vários restaurantes, abriu o QB Essence em Oeiras e posteriormente o restaurante Umai, no Mercy Hotel, em Lisboa. Deu aulas de cozinha Asiática na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril e escreveu um livro de receitas de sushi com a sua mulher e sócia Ana Lins. Em 2012 lança a primeira escola de sushi em Portugal "Everything about Sushi" ...

O Chefe Joannic Taton descobriu a paixão pela pastelaria em Lorraine, a sua cidade de origem. Joannic descobriu o gosto pelos doces ao lado de sua avó e seu bolo com abacaxi. O seu fascínio pela cozinha surge durante a adolescência ao lado da sua irmã mais velha. Com 22 anos abriu a sua primeira pastelaria onde teve a oportunidade de desen-

volver a sua criatividade. Depois de ter trabalhado em vários restaurantes, em 2010 entra como Chefe pasteleiro no restaurante Les Terrases de Lyon, com uma estrela Michelin.

Vindo do restaurante Aphrodite, em Nice, também o Chefe David Faure marcou presença. Este Chefe baseia-se numa cozinha alegre e criativa. Inspirado entre mar, montanhas e vinhedos, o David apresenta uma cozinha de contrastes, entre pratos tradicionais e outros mais evoluídos e complexos. Utiliza desde simples processos até técnicas específicas da cozinha molecular.

Por fim, Miguel Gameiro, formado pela escola Alain Ducasse, e bem conhecido dos portugueses pela sua música que foi a sua primeira paixão. Muitos anos após ter fundado a banda Pólo Norte Miguel descobriu uma nova vocação: a cozinha. Formou-se na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril e gosta de ser chamado de "cozinheiro" e não "Chefe".

Foi ao som da música de Miguel Gameiro que se encerrou o Kitchen Alive. Para

PUB



## MARQUÊS DE MARIALVA

MESTRES EM ESPUMANTES



SUA RESPONSABILIDADE BEIRA COM MODERAÇÃO - DRINK RESPONSIBLY



**ADEGA de  
CANTANHEDE**

*Vinhos By*  
**OSVALDO AMADO\***  
**ENÓLOGO DO ANO 2014**  
PRÉMIOS W  
(JAN. 2015)  
REVISTA DE VINHOS  
(FEV. 2015)

TLF: +351 231 419 540  
FAX: +351 231 420 768  
GERAL@CANTANHEDE.COM  
WWW.CANTANHEDE.COM

\* CHIEF WINEMAKER  
GLOBALWINES



grande alegria de todos os presentes, cozinheiros, convidados, jornalistas... Todos se juntaram a Miguel para cantar e dançar ao som das suas músicas pre-feridas.

#### **À CONQUISTA DOS SABORES DA ILHA**

Chefs de cozinha, convidados e jornalistas tiveram oportunidade de usufruir de um programa de descoberta à ilha, entre sabores e convívio. Logo no primeiro dia fomos acompanhar Benoît numa visita ao Mercado dos Lavradores, no Funchal. Uma junção de útil e agradável, pois faltava ainda fazer uma s pequenas compras para os show-cookings do Kitchen Alive. Prova disso foi a escolha do atum Patudo com 83 quilos e que, segundo palavras de Pedro Gonçalves, vendedor, é "o verdadeiro atum", acrescentando que os Chefs gostavam muito de utilizar a barriga. Depois seguiu-se o percurso pelas várias zonas do mercado, pelas frutas, legumes, prova de sumos de cana de açúcar acabadinho de fazer e outras iguarias regionais.

No dia 20, sábado, saímos cedinho para partir à conquista das Grutas de São Vicen-

te. Pelo caminho paramos para provar a Poncha da serra d'Água, e seguimos a desfrutar da paisagem e da Floresta Laurissilva. À chegada às grutas naturais fomos recebidos com uma prova de vinhos tranquilos Barbusano, DOP Madeirense.

De capacete na cabeça lá nos aventuramos gruta adentro, entre túneis de lava vulcânica e, surpresa: havia três degustações no percurso preparadas pelos Chefs. As Grutas naturais de São Vicente foram descobertas nos finais do século XIX e podem ser visitadas desde 1996. É uma visita obrigatória na sua próxima incursão à ilha da Madeira.

Seguimos para uma casa plantada num cenário de tirar a respiração, onde fomos recebidos com um tradicional Bailinho da Madeira, cocktails preparados com sabores da Ilha, e muitas iguarias.

De referir que durante todo o evento o trabalho dos sommeliers foi irrepreensível. Os vinhos estiveram sempre em grande plano, entre os estrangeiros, os portugueses do território continental e, claro, os vinhos da Madeira, tranquilos e generosos. A qualidade das marcas representadas proporcionou brindes de excelência.

O grupo de convidados do Chef Benoît Sinthon e do Grupo PortoBay saiu absolutamente deslumbrado. O brilho recaiu sobre os produtos locais, com destaque para o típico couscous e os pães de noiva.

No dia 21 tive de regressar sem poder participar no passeio de barco com degustação a bordo e prova de vinhos. Nos dois dias seguintes realizaram-se jantares no Il Gallo d'Oro. No dia 22 Benoît juntou-se ao holandês Michel van der Kroft (duas Estrelas Michelin) e no dia 23 foi a vez dos "algarvios" Dieter Koschina (Vila Joya), Hans Neuner (Ocean), ambos com duas Estrelas Michelin, e Rui Silvestre do restaurante Bon Bon que este ano recebeu a primeira Estrela. As sobremesas foram apresentadas por Christophe Renou (Valhrona) e Julien Boutonnet.

Durante todo o ano e em várias localizações realiza-se este festival de alta gastronomia. Se deseja participar, tome nota: 17 de Junho, no restaurante Eleven (Lisboa); em outubro será no restaurante Bon Bon (Algarve); em outubro será no restaurante Largo do Paço (Amarante) e, por fim, em novembro vai realizar-se no Hotel Vila Joya (Algarve).

QUINTA  
**VALLE**  
MADRUGA

DESFRETE  
O SOL NA  
MELHOR  
COMPANHIA



VALPAÇOS • PORTUGAL

Foto de Lino Silva



## Tapas & Tiles Café-Terrace

> texto e fotografias **Marriott Hotel Lisbon**

Há em Lisboa um espaço perfeito para um fim de tarde de puro lifestyle, apreciando a sua bebida de eleição ou um cocktail, num ambiente requintado e vistas para o jardim do Lisbon Marriott Hotel.

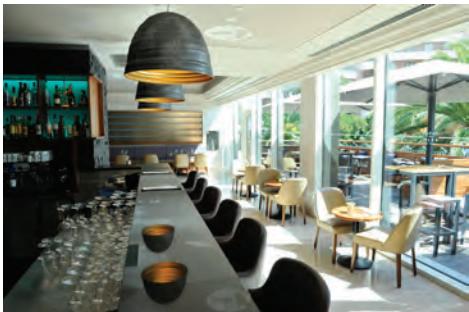
Aberto das 8h00 à 01h00, este novo espaço em Lisboa traz-nos um conceito diferente e arrojado. Durante o dia mostra o seu lado prático e funcional, criando possibilidades para trabalhar, reunir-se ou apenas para uma refeição mais rápida ou uma bebida com amigos; no fim do dia e pela noite dentro, a atmosfera transforma-se para ilustrar a sua faceta mais lúdica, moderna e arrojada, com música e cocktails de autor, convidando a momentos agradáveis de convívio e descontração. Da sua esplanada no exterior desfruta-se da vista para o jardim com palmeiras, possibilitando reconfortantes banhos de sol durante o dia, nas belas e confortáveis cadeiras-baloíço, ou prazerosos momentos de lazer nas noites mais mornas do ano e no verão.

O Bartender Honório Oliveira é o chefe deste novo bar, trazendo consigo toda a experiência, frescura e inovação de uma nova geração que faz brilhar o mundo dos bares em Portugal, marcada pela criatividade, sabor, estilo e variedade.

Na carta de bebidas, da qual destacamos os cocktails de autor, encontramos ainda

Na carta de bebidas, da qual destacamos os cocktails de autor, encontramos ainda um oferta variada de sumos naturais, vinhos, cervejas, bebidas espirituosas e bebidas quentes e reconfortantes.

um oferta variada de sumos naturais, vinhos, cervejas, bebidas espirituosas e bebidas quentes e reconfortantes. O menu de comidas divide-se em três partes, começando pelas tapas de sabores bem portugueses, passando por pratos ligeiros e finalmente pelas opções mais elaboradas para uma refeição saciante e completa. Localizado em pleno lobby do Lisbon Marriott Hotel, no espaçoso e luminoso átrio principal, consegue no entanto reservar para si uma identidade que se destaca.



## COCKTAIL BAIRRO ALTO

3 cl de Vodka  
3 cl Licor Beirão  
2 cl sumo de limão  
1 cl Xarope de gengibre  
15 cl sumo de cranberry  
2 fatias gengibre

Colocar o gengibre, o xarope e o sumo de limão no shaker e macerar. De seguida adicionar a vodka e o Licor Beirão, mais cubos de gelo e agitar. Filtrar/coar para dentro do copo, colocar gelo novo e preencher com o sumo de cranberry. No topo colocar espuma de cerveja. Decorar com raspas de lima.

**Bartender Honório Oliveira**



Todas as quintas-feiras o Tapas & Tiles café-terrace oferece um afterwork das 18h30 às 22h00, com um DJ convidado e cocktails a preços especiais.

Muitos eventos especiais já passaram pelo Tapas & Tiles, café-terrace, destacando-se a entrega dos prémios do Barman do Ano 2015 e outros com uma participação que chegou às 400 pessoas.

Este espaço pode ser reservado para eventos especiais no seu todo ou em área reservada, dependendo da natureza do evento.

Deixamos o convite e para que se torne mais tentador, Honório Oliveira, partilha um dos cocktails preferidos. Experimente fazer em casa ou deixe-se tentar a partir de maio no Bar Paradiso, que irá funcionar no jardim, junto à piscina do Lisbon Marriott Hotel, e durante todo o período de verão, num conceito tiki bar.

Se não aguentar esperar até maio, passe pelo Tapas & Tiles no próximo dia 14 de Abril e desfrute da happy hour a partir das 19h00, haverá cerveja Erdinger à discrição, só terá de pagar tapas.





LIFESTYLE  
CÁCERES . ESPANHA



Com mais de 400 páginas, a Carta de Vinhos apresenta-se no formato de livro, contendo fotografias que acompanharam o longo e complexo processo de construção do Hotel, referências de vinhos do mundo inteiro e textos introdutórios e explicativos sobre cada região vinícola de cada país.

# Atrio Restaurante Hotel Relais & Chateaux

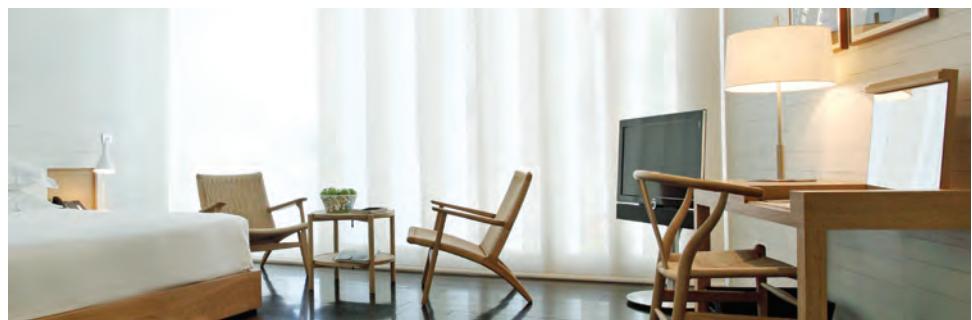
> texto Raquel Moreira Fernandes > fotografias Atrio Hotel Relais & Chateaux

É em Cáceres, cidade milenar, em Espanha, que podemos encontrar um espaço único e envolvente onde os sentidos se elevam: Restaurante Atrio e Atrio Hotel Relais & Chateaux.

Cáceres, capital de província da Estremadura espanhola, apenas a 90 km de Badajoz, é Património Mundial da Humanidade da UNESCO, e declarada o terceiro mais importante Conjunto Monumental Europeu, a seguir a Praga e Tálim. A sua origem remonta ao séc. I A.C., criada pelos romanos, com o nome de Norba Cesarina. Foi tomada posteriormente pelos muçulmanos e finalmente pelos cristãos no séc. XVIII, tendo sofrido uma conversão a nível arquitectónico, mas mantendo até ao presente, uma excelente representação patrimonial da sua história.

É nesta cidade milenar, que há 30 anos atrás, dois jovens amigos de escola, desenvolvem um sonho e projeto profissional comum: terem o seu próprio restaurante. E é assim que Toño Perez e José Polo, abrem mão das suas aspirações académicas, Belas Artes e Filosofia, respectivamente, e com escassos recursos, conhecimentos e experiência, se empenham em conseguir concretizar este projeto idealizado com muita identidade, a que dão o nome de Atrio.

Em 2008, decidem concretizar mais um sonho, pelo seu imenso prazer em acolher e receber na sua casa, que passa por poder proporcionar aos seus clientes, uma experiência de hospitalidade completa, numa envolvência plena, e assim nasce o projeto de construção de um hotel, como complementaridade ao restaurante e garrafeira. Enquanto Toño se dedica à componente gastronómica, e se constitui como um dos mais distinguidos Chefs de Espanha, conquistando e mantendo desde há vários anos, duas estrelas Michelin, José determina-se a constituir uma garrafeira de colecionador, adquirindo muitas referências raras que ali se encontram, em leilões da Christie's e Sotheby's, tendo já sido



considerada pela Wine Spectator, como a melhor garrafeira de Espanha, e uma das mais importantes do mundo.

É no Atrio Hotel Relais & Chateaux, que somos recebidos calorosamente por José e Toño, e por um staff inexcedível em profissionalismo, simpatia e sentido de humor. Um pormenor que faz diferença. O exterior do edifício, construído a partir de ruínas medievais, revela uma estrutura minimal, de linhas sóbrias, cujos materiais visíveis utilizados são primários, pedra, madeira e vidro, conseguindo assim uma perfeita integração e harmonia arquitectónica, com os edifícios contíguos e a própria Praça de San Mateo, onde se localiza, de arquitetura medieval. Uma obra de excelência da autoria dos arquitetos espanhóis Emilio Tunon Al-

varez e Luis Moreno Mansilla, que já foi distinguida com o prémio FAD, e um prémio europeu como a melhor intervenção arquitectónica numa área histórica. É um projeto utilizado como case study em diversas Faculdades de Arquitetura e Belas Artes da Europa, recebendo frequentemente visitas de estudo de alunos destas matérias.

No interior do edifício existe continuidade na filosofia e conceito, mantém-se os mesmos materiais estruturais, as cores dominantes são o branco, preto, antracite e madeira natural. A sensação que transmitem é de absoluta serenidade e conforto. A decoração é contemporânea e sofisticadamente simples. Sendo os proprietários, uns apaixonados e colecionadores de arte moderna, podemos encontrar na biblioteca

do bar ou no lobby, magníficos livros sobre pintura, design, arquitetura, fotografia, e nas paredes, quadros autênticos e trabalhos fotográficos de famosos autores internacionais, tais como Andy Warhol, Antoni Tapies, Thomas Ruff...

É-nos atribuída a Suite 201. Dizem-nos que é a melhor. Julgo que percebemos facilmente porquê. Além dos pequenos luxos que fazem parte do standard, como um Mac Desktop, uma coleção de livros de arte, uma TV Loewe com um fantástico design, duas cadeiras de baloiço que nos embalam como bebés, toalhas em linho puro, esta Suite proporciona três experiências inesquecíveis. Uma enorme janela junto à, igualmente enorme, banheira (que dá para um casal) de frente para um pátio e palácio medievais. Unicamente habitados por... um lindo pavão! Que não atrapalha o nosso banho relaxante, apesar de nos olhar admirado. Uma outra janela, esta em frente à cama, que nos permite contemplar o mágico pôr-do-sol, com os seus reflexos em tons de cobre, sobre as construções de pedra medievais, que recria uma atmosfera singular e nos faz viajar no tempo. E "last but not least", o privilégio único de adormecer e acordar na companhia de um quadro de Andy Warhol... autêntico!

Parte da tarde é passada à conversa, ou melhor, a escutar com todo o fascínio, a história de vida de Toño e José que se confunde com a do próprio Atrio, na primeira pessoa, sendo eles, uns comunicadores natos, que nos prendem a atenção a cada minuto das horas que passamos juntos.

Seguidamente temos uma visita guiada à garrafeira, por aquele que será um dos sommeliers com mais paixão e conhecimento com quem já tivemos o privilégio de contactar. José Luis, oito anos Head Sommelier do Ritz de Londres.

E percebemos imediatamente porque é considerada uma das melhores garrafeiras do mundo. Além da própria estrutura, de uma absoluta funcionalidade, condições técnicas ideais, e beleza estética, aqui encontramos mais de 3400 referências de vinhos, com coleções verticais de Chateau Latour, Chateau Lafite, Rothschild, Margaux, Montrachet, Petrus, Romanee Conti, entre outros, e a joia da coroa. Uma pequena sala em forma de capela, que eles apelidam com humor de "La Capela Sistina", dada a preciosidade e raridade que alberga. Uma coleção vertical quase completa de Chateau d' Yquem, com a primeira colheita, datada de 1806, da qual já só existem três garrafas no mundo, sendo esta uma delas. Esta é verdadeiramente "priceless", porque como é óbvio, não está à venda!



**ATRIO RESTAURANTE  
ATRIO HOTEL RELAIS  
& CHATEAUX**  
**CACERES, ESPANHA**  
T. +34 927 242 928  
[www.restauranteatrio.com](http://www.restauranteatrio.com)  
[info@restauranteatrio.com](mailto:info@restauranteatrio.com)



Depois de uma fascinante viagem ao mundo da história e cultura do vinho, e dos mais distintos produtores, aguardamos um princípicio jantar de degustação, assinado com magia e genialidade pelo seu autor, Chef Toño Perez.

Como o próprio define, trata-se de uma cozinha de produto, dando primazia à matéria prima local e de época, que reflete apesar da criatividade e constante evolução, sabores e texturas autênticos.

A seleção de vinhos para harmonização é perfeita, e a escolha recaiu principalmente em referências da região da Extremadura, destacando mais uma vez o que de melhor se produz na região.

Seguramente, muito mais que um jantar, trata-se de uma experiência memorável, que mimá de prazer os cinco sentidos. Acompanhada por um serviço primoroso. Fundamental é fazer referência à Carta de Vinhos, também ela considerada uma das melhores do mundo. Com mais de 400 páginas, esta Carta apresenta-se no formato de Livro, contendo fotografias que acompanharam o longo e complexo processo de construção do Hotel, referências de vinhos do mundo inteiro, com textos introdutórios e explicativos sobre cada região vinícola de cada país, que está pre-

sente nesta Carta. Uma obra prima, que pode inclusivamente ser adquirida no Hotel.

Para terminar um dia perfeito, tomamos um Xerez no terraço, onde se escuta no silêncio da noite, uma música clássica ambiente, que nos relaxa totalmente, a preparar para uma noite de belos sonhos. E porque tudo no ATRIO é concebido para o expoente máximo de boa hospitalidade e sensações de prazer e conforto, o pequeno almoço é servido no quarto, com pormenores de requinte, como porcelanas Limoges, talheres e bule em prata, toalha e guardanapos brancos em linho puro, e as mais deliciosas iguarias sobre a mesa.

Há pessoas e lugares no mundo das quais não nos queremos despedir nem partir. Por isso abraçamos, já com saudades, todos os que nos fizeram sentir tanto de genuinamente precioso, com um até breve. Afinal Cáceres fica tão perto...



## A MELHOR OPÇÃO EM NEGÓCIOS

Totalmente remodelado, homenageando a Expo '98, apresenta-se com um visual mais confortável e moderno.

Localização privilegiada, ao lado da Gare do Oriente, possui 6 salas de reunião com capacidade até 350 pessoas.



### INFORMAÇÕES & CONTACTOS:

T: (+351) 218 930 000 / [tryp.oriente@meliaportugal.com](mailto:tryp.oriente@meliaportugal.com) / [www.tryporiente.com](http://www.tryporiente.com)



LISBOA  
ORIENTE

OWN THE CITY



# Porto Palácio Hotel

## Aqui cada pormenor é importante

> texto Juliana Duque / Nomore > fotografias Porto Palácio Hotel

Em pleno coração da Avenida da Boavista há um espaço moderno, requintado, acolhedor e relaxante que lhe oferece todas as condições que necessita para estar no Porto em lazer ou em negócios.

O charme e requinte do Porto Palácio Hotel garantem uma estadia na cidade plena de conforto e bem-estar. É o local certo para revestir de exclusividade reuniões de negócios; aproveitar da forma mais requintada os melhores sabores gastronómicos, ou para se refugiar da confusão própria da cidade, usufruindo de momentos de verdadeiro relaxamento e descontração. Tudo no mesmo espaço para garantir o conforto de quem visita o Porto.

O Porto Palácio Congress Hotel & Spa é um dos mais requintados hotéis de cinco estrelas da cidade do Porto.

Dispõe de 251 quartos, incluindo 1 Grand Palácio Suite, 2 Suites Deluxe Superiores, 3 suites Deluxe e 12 suites Executive, 2 Quartos Handicap, 41 Quartos Deluxe e 192 Quartos Executive, divididos por 16 pisos.

Todos os quartos têm uma decoração moderna e sofisticada e são equipados de forma a promover o conforto e a acessibilidade, dos quais destacamos a iluminação, as condições acústicas e as novas tecnologias, como acesso ao Wi-Fi do hotel.

Situado no 19º andar do hotel, o VIP Lounge é, sem dúvida, uma das mais-valias do Porto Palácio.

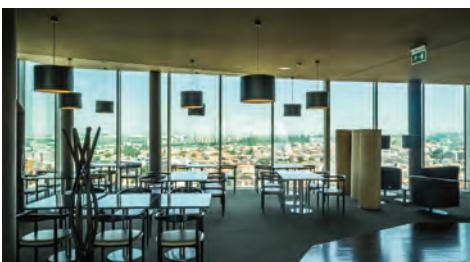
O renovado espaço do Nautilus Bar transformou o antigo bar do hotel num bistrô intimista e acolhedor, ideal para almoços de negócios, jantares a dois ou momentos de descontração.

O almoço é servido num buffet criteriosamente selecionado e o jantar pode ser escolhido à carta. De terça a sexta, ao final da tarde, há ainda música ao vivo.

Situado no Piso -1 do hotel, o Restaurante Madruga apresenta, todos os dias, um completo e requintado buffet de pequeno-almoço, composto por mais de 100 iguarias.

### VIP LOUNGE O PORTO NUM QUADRO PERFEITO

Situado no 19º andar do hotel, o VIP Lounge é, sem dúvida, uma das mais-valias do Porto Palácio. Com uma das mais fantásticas paisagens da cidade, tem vista privilegiada para o rio Douro, para o mar, oferecendo a



visão perfeita de um quadro do Porto. Com uma decoração arrojada e cosmopolita, é o espaço ideal para eventos únicos, apresentações de produtos ou para desfrutar de um fim de tarde relaxante.

O VIP Lounge conta com uma exclusiva carta com mais de duas centenas de whiskies internacionais selecionados, para além de uma variada gama de cafés dos melhores países produtores do mundo e outras bebidas premium que proporcionam momentos

únicos e inesquecíveis. Presentes também estão os néctares que caracterizam a região, como o ilustre vinho do Porto, que surge representado nas melhores colheitas e produções, contemplando os tradicionais Tawnies e os famosos Vintages das mais destacadas Caves.

Privilegiando as vistas sobre o Douro, aos fins-de-semana o VIP Lounge transforma-se num dos locais mais apetecíveis da Invicta. Sextas e sábados acolhe sessões live animadas com dj's, tornando

## WELLNESS & BEAUTY LAB UM VERDADEIRO REFÚGIO DENTRO DA CIDADE

O Wellness & Beauty Lab é uma experiência de paz, conforto, tranquilidade e descontração e possui uma oferta integrada de serviços de saúde, beleza e bem-estar.

Apesar de estar situado numa das mais movimentadas avenidas da cidade do Porto, toda a atmosfera foi pensada e projetada para proporcionar uma experiência plena de tranquilidade. Aqui, o stress não entra.

No Wellness & Beauty Lab encontra a comunhão perfeita entre as tradições antigas e as tendências mais contemporâneas em rituais de saúde e beleza. Uma variedade de programas e tratamentos específicos, baseados numa abordagem holística e multissensorial que permite encontrar o equilíbrio perfeito entre corpo e mente.

Para além dos diversos rituais de beleza como o circuito Acqua Sensations, a Fonte de Gelo, a Piscina Interativa, o Jacuzzi, as Camas de Hidromassagem Aquática, o Hammam, o Laconium; ou o Duche Suíço, o WBL oferece ainda uma série de terapias alternativas como Acupunctura, Reiki, Osteopatia, Reflexologia, entre outras.

O cabeleireiro complementa a oferta do Wellness & Beauty Lab, oferecendo ainda vários serviços de manicure, pedicure e de maquilhagem, sempre com a certeza de um tratamento personalizado.

O conceito do Wellness & Beauty Lab integra ainda preocupações ecológicas e de sustentabilidade, sendo que todos os produtos utilizados nas diversas zonas não são testados em animais e encontram-se certificados pelo FDA.

o sundeck exterior num espaço de excelência de convívio requintado. E para acabar o fim-de-semana em beleza, aos domingos é possível desfrutar do luxuoso Sunday Brunch. Logo à chegada, esperam-no um welcome drink e diversas iguarias como danish pastry, chausson au pomme, muffins, panquecas, sugestões de pratos quentes como rolo fingido envolto em massa folhada com aroma de foie gras e molho de vinho do Porto, entre outras.”



REFÚGIOS  
CASCASIS



# Grande Real Villa Itália Hotel & Spa Uma casa portuguesa de um Rei italiano

> ARTEH® - Hotels and Resorts > fotografias: Grande Real Villa Itália Hotel & Spa

É um hotel de 5 estrelas em Cascais, banhado pelas praias da cidade de Lisboa e a 30km do centro da cidade.

Com um ambiente onde o clássico e o contemporâneo se fundem num só cenário, o Grande Real Villa Itália

Hotel & Spa resulta da recuperação das antigas casas do último Rei de Itália - Humberto II. O refúgio perfeito para uma estadia que o vai fazer viajar no tempo. Já pensou como será dormir em casa do Rei?

Este será mais um retrato de um invulgar episódio da história vivida em Portugal. Hoje um Leading Hotel of the World em Cascais, o Grande Real Villa Itália Hotel & SPA foi outrora a casa do último Rei de Itália Humberto II que aqui se encontrou exilado nos anos 50. Palco de luxuosas festas da realeza, o espaço conservou o ambiente clássico que hoje se fundiu com elementos contemporâneos. A casa do Rei, a Villa Itália, foi totalmente integrada no edificado do hotel, tendo um dos mais imponentes quartos, a Royal Penthouse com uma arrebatadora vista para o mar.

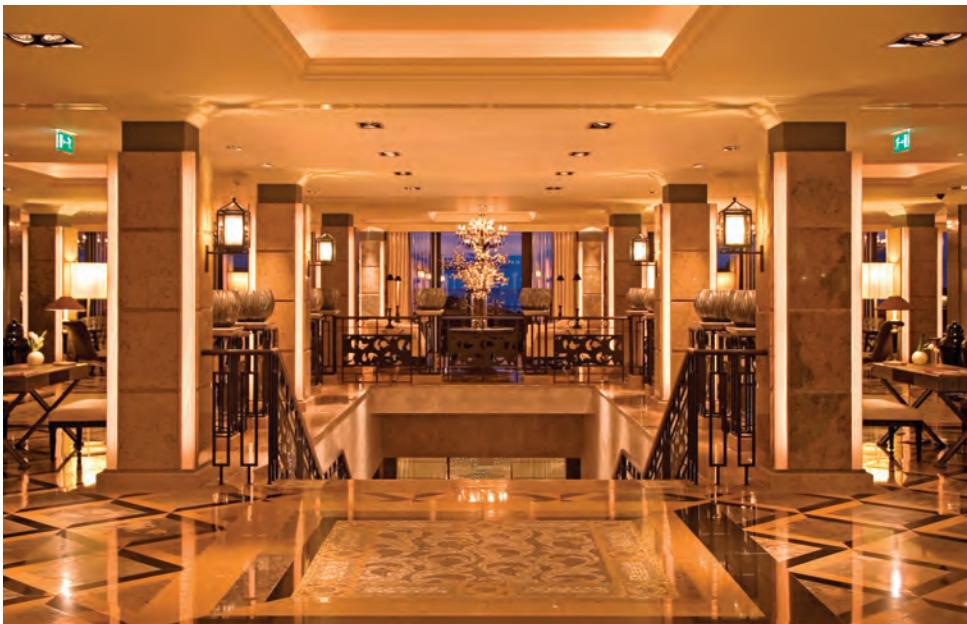
No total, o hotel tem 124 quartos, dos quais 19 suites e 3 penthouses, privilegiando sempre a vista para o mar e espaços verdes. Decorados pela conceituada decoradora Graça Viterbo, predominam os tons azulados e cremes que nos remetem para o mar e extensos areais. Já as penthouses têm ambientes únicos, totalmente distintos entre si, com áreas que variam entre os 106m<sup>2</sup> e 164m<sup>2</sup>, permitindo uma total exclusividade e privacidade durante a estadia.

Na gastronomia, a cozinha é liderada pelo premiado Chef Paulo Pinto, seleccionador da equipa olímpica de culinária. Convidamos a saborear petiscos portugueses reinventados no restaurante-bar La Terraza ou a conhecer o mais recente espaço, o Belvedere Ristorante, com uma nova

abordagem da cozinha italiana. No verão, desfrute do Bar Mare com refrescantes e sofisticados cocktails.

## REAL SPA THERAPY

Percorrendo o hotel atrás de aromas chegamos ao Real SPA Therapy, um espaço onde o mar lhe dá as boas-vindas. Descubra as propriedades curativas deste património tão português através da Talassoterapia – uma terapêutica de saúde e beleza que tem como ingrediente natural a água do mar. No espaço Real Spa Therapy, aproveitamos a riqueza de cada região e dos seus ingredientes naturais para tornar os resultados ainda mais eficazes. A todos os tratamentos adicionámos ingredientes portugueses para reforçar os resultados pretendidos. Assim foi criado o Ritual de assinatura Real Lusitano com cabaças portuguesas e óleo de girassol, o Tratamento Hidratante do Rosto com Alga Tecelã e Óleo de Lavanda Marítima, a Massagem Real Relaxamento com Manjericão, entre outros tratamentos. Destaque também para o circuito de talassoterapia, num ambiente relaxante inspirado nas termas romanas e em perfeita harmonia com a natureza. Membro da Leading Spa of the World, com mais de 1000m<sup>2</sup>, o Real Spa Therapy é o refúgio perfeito para viver uma experiência única de saúde e bem-estar.



{ Venha descobrir  
os segredos do Grande  
Real Villa Itália Hotel  
& SPA e faça parte  
da sua história. }



## GRANDE REAL VILLA ITÁLIA HOTEL & SPA

T. +351 210 966 000  
[realvillaitalia@hoteisreal.com](mailto:realvillaitalia@hoteisreal.com)  
[www.realhotelsgroup.com](http://www.realhotelsgroup.com)  
GPS  
38° 41' 27.65" N  
9° 25' 24.42" W

## ARTEH® - HOTELS AND RESORTS

[info@arteh-hotels.com](mailto:info@arteh-hotels.com)  
[www.arteh-hotels.com](http://www.arteh-hotels.com)



Originalidade,  
hospitalidade e memórias  
para os sentidos.



## Memmo Baleeira

<texto ARTEH® - Hotels and Resorts > fotografias Memmo Baleeira

Caracterizado por uma decoração contemporânea, este design hotel de 4 estrelas tem tudo que precisa para um fim-de-semana perfeito, longe da rotina diária ou para alguns dias de férias na bonita e relaxante cidade de Sagres, no Algarve. Os 144 quartos e suites familiares, com vista sobre o mar e sobre o porto da Baleeira, vão fornecer-lhe uma estadia inesquecível.

O atraente Memmo Baleeira nasceu em Sagres, no Sudoeste Algarvio, fruto de um projeto de renovação do antigo Hotel da Baleeira. Mantiveram-se a cor branca e as linhas originais dos anos 60, aproveitando-se ao máximo a vista soberba sobre o oceano, os exteriores e a luminosidade natural.

No interior a bola serve como tema para o design, surgindo nos tectos, sofás, tapetes e luzes. O mobiliário é diverso e original, destacando-se as cadeiras do designer Tom Vac ou os candeeiros Philippe Starck, por entre cadeiras retro e outras peças originais do antigo hotel.

A decoração aposta em tons brancos, castanhos e no azul água para criar espaços contemporâneos tranquilos, por vezes minimalistas, mas sempre elegantes e confortáveis.

O hotel dispõe de quartos com varandas soalheiras magnificamente orientadas para

o mar, um restaurante de cozinha requintada baseada em produtos locais, várias zonas de estar e lazer, um centro de reuniões e eventos e um Spa totalmente equipado.

No Memmo Baleeira você vai encontrar bem-estar para o corpo e mente. Desde os tratamentos mais simples aos mais específicos, no Spa também poderá encontrar um banho turco, uma sauna e uma piscina interior aquecida. E para que esteja sempre em forma, usufrua do ginásio. Assim, na hora de regressar vai sentir-se completamente renovado de energias.

Quando for passear, visitar a Fortaleza e o imponente Cabo de São Vicente é obrigatório, assim como as inúmeras praias que decoram a costa com areais extensos ou falésias escarpadas.

O Memmo Baleeira é uma porta aberta para Sagres e todo o património cultural e natural desta região.



## LOCAIS A VISITAR

Cabo de São Vicente

Lagos

Sagres

Vila do Bispo

## MONUMENTOS E MUSEUS

Capela N. Sr.<sup>a</sup> da Graça (séc. XVI)

Fortaleza de Sagres

Fortaleza de Beliche

Igreja Matriz de Vila do Bispo

## ACTIVIDADES DA REGIÃO

Blowkart (kart com vela), desportos náuticos (caça, mergulho, pesca desportiva e grossa, surf), equitação, golfe Boavista, passeios (barco, bicicleta, jipe e pedestres), pôr-do-sol em São Vicente e praias (Amado, Beliche, Castelojo, Cordoama, Martinhal, Ponta Ruiva, Tonel e Zavial).

## VIDA NOCTURNA DA REGIÃO

Restaurantes - Café Correia, Café Zambujo (sugestão: sandes de moreia frita), Mar à Vista (sugestão: ostras), Nortada (sugestão: amêijoas), Restaurante Eira do Mel (sugestão: cataplana ou caril de camarão), Ribeira do Poço (sugestão: lapas) e Sítio do Rio na Carrapateira (sugestão: perceve).

Bares - Água Salgada, Azimute, Bubbles, Columbus, Dromedário, Pau de Pita, Mytic e Warung.

Discotecas - Topas.

## OFERTA EXCLUSIVA ARTEH®

Bebida de boas-vindas.

Aperitivo ao jantar.

## ARTEH® - HOTELS AND RESORTS

info@arteh-hotels.com

www.arteh-hotels.com

## MEMMO BALEEIRA HOTEL

Sítio da Baleeira . Sagres

T. +351 282 624 212

www.memmohotels.com/baleeira

GPS Location

37°00'37.11"N - 8°55'53.15"O



Descendentes de John Leacock, precursor do comércio do vinho Madeira com a Inglaterra em meados do século XVIII, a família tornou-se num dos maiores produtores de vinho Madeira até 1925.

## Quinta da Casa Branca

> texto e fotografias Quinta da Casa Branca

Quinta da Casa Branca é um boutique hotel de 5 estrelas situado no coração de um maravilhoso jardim botânico perto do centro do Funchal.

A história da propriedade começa em meados do século XIX, quando os antepassados ingleses dos atuais proprietários, a família Leacock, plantaram vinha e bananares numa área de seis hectares.

Descendentes de John Leacock, precursor do comércio do vinho Madeira com a Inglaterra em meados do século XVIII, a família torna-se num dos maiores produtores de vinho Madeira até 1925. É ainda hoje uma marca produtora de vinho Madeira. A Quinta da Casa Branca é um grande jardim, neste passado agrícola. Devido à sua localização excepcional, a família Leacock, foi convencida por um amigo arquitecto para desenvolver um hotel de design único na ilha.

Totalmente integrado na vegetação, o primeiro edifício foi inaugurado em 1998. Em 2002, foram construídos mais quartos, o prédio agora abrange um L.

### RESTAURANTES

O "The Dining Room" está posicionado numa cota inferior, em frente ao Hotel

Quinta da Casa Branca, situa-se numa elegante e luxuosa mansão, residência anterior da família que detém o Hotel.

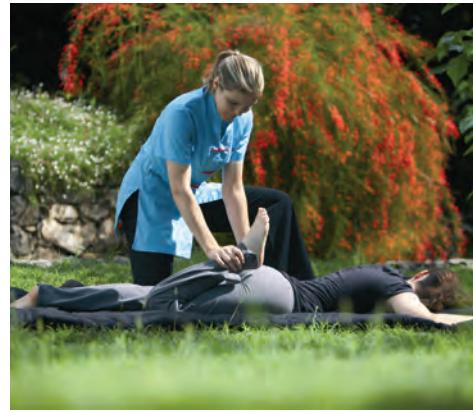
Apresentando uma sala de jantar magnífica num ambiente clássico no interior e um terraço exterior para jantares al fresco, o restaurante "The Dining Room" oferece um serviço cuidado a la carte com uma cozinha gastronómica inventiva e contemporânea. Está aberto todos os dias das 19h00 às 22h30, não sendo permitido o uso de t-shirts, calções, sapatilhas e chinelo de praia no restaurante.

O "Garden Pavilion" está num novo e moderno edifício, construído integralmente em vidro, madeira e mármore, está situado junto à piscina do hotel. Com recurso à rica vegetação envolvente, foi criado um ambiente sereno e calmo onde simplesmente apetece estar. Oferece um serviço informal, onde são servidas refeições e snacks. O pequeno-almoço buffet é servido entre as 07h30 e as 10h30 e está aberto todos os dias das 07h30 às 16h00.



**QUINTA DA CASA BRANCA**  
Funchal . Madeira  
T. +351 291 700 770  
[info@quintacasabranca.pt](mailto:info@quintacasabranca.pt)  
[www.quintacasabranca.com](http://www.quintacasabranca.com)

**ARTEH® - HOTELS AND RESORTS**  
[info@arteh-hotels.com](mailto:info@arteh-hotels.com)  
[www.arteh-hotels.com](http://www.arteh-hotels.com)



#### **BAR "CASA DA QUINTA"**

Situado no mais antigo edifício do Hotel, que remonta ao século XIX, o Bar "Casa da Quinta" oferece vistas deslumbrantes para os jardins da Quinta e para as montanhas da cidade do Funchal.

À tarde, delicie-se com um agradável chá da tarde degustando saborosos scones e bolos caseiros.

No final do dia, é o local perfeito para tomar uma bebida e descontrair, serviço de refeições ligeiras, snacks e bebidas.

O Bar está aberto entre as 15h00 e as 00h00, o serviço de refeições ligeiras e snacks é entre as 19h00 e as 22h30.

#### **HEALTH CLUB E SPA**

#### **PRAZER, BEM-ESTAR, RELAXAMENTO!**

O Phytocéane Spa da Quinta da Casa Branca teve como inspiração, a tranquilidade dos jardins circundantes da Quinta que parecem invadir o Spa, intensifican-

do a atmosfera, por si só já harmoniosa e serena. Todos os clientes têm acesso gratuito ao health club e spa, excepto nos tratamentos do Phytocéane Spa.

O health club está equipado com várias máquinas de manutenção e "fitness training", uma sala de relaxamento e descontração.

Equipado com máquinas da "Technogym": passadeira, máquina de pesos, bicicleta, pesos livres, máquina de remo, jacuzzi, banho turco, sauna, sala de relaxamento com chá e infusões, balneários com duche para homens e mulheres. Toalhas e roupões também estão disponíveis para utilização.

O health club está aberto diariamente das 10h00 às 20h00, e a sala de tratamentos de terça-feira a sábado das 11h30 às 20h00.

#### **A CASA MÃE**

Entre os jardins subtropicais da Quinta,

encontram-se atualmente dois edifícios, separados do moderno corpo principal do Hotel. Posicionado numa cota inferior, em frente ao Hotel, situa-se uma elegante e luxuosa mansão onde estão instaladas cinco novas suites. Num segundo edifício, ao lado da piscina, fica uma pequena Villa datada do séc. XIX.

Esta parte da Quinta foi no passado a casa de família dos atuais proprietários do Hotel, descendentes de uma tradicional família de comerciantes e antigos produtores de vinho Madeira, aqui instalados desde o séc. XVIII.

A integração da Casa Mãe e de toda a área circundante da Quinta da Casa Branca no Hotel, proporciona aos seus clientes um retiro único, numa das propriedades mais exclusivas da Ilha da Madeira, garantindo a preservação dos jardins exuberantes e de uma plantação de bananeiras com uma área total de 27,000m<sup>2</sup>.



MUST HAVE  
TENTAÇÕES

wurst



### QUINTA NOVA AZEITE EXTRA VIRGEM 2015

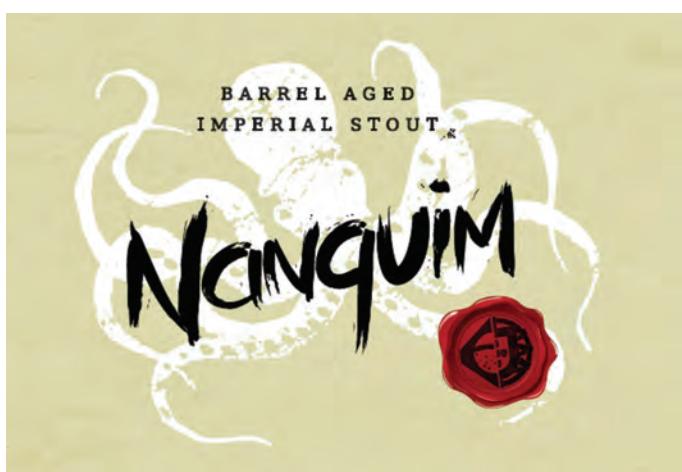
Azeite premium nascido de azeitonas de excelência, das variedades Verdeal, Cordovil e Bical, revela um forte aroma frutado, com notas de maçãs verdes e hortelã, elegância, nuances de frutos secos e um final longo e apimentado.

PVP 11,95€



### CONHEÇO-TE DE GINJEIRA

Fruto da receita de Emídio Fortuna, nasce a ginja da Serra do Louro. É um licor frutado, cristalino e versátil. É uma versão contemporânea do licor de ginja, que pode ser apreciado tradicionalmente e em cocktails, sempre bem fresco!



### NANQUIM: A CERVEJA ARTESANAL COM ESTAGIO EM BARRICAS

A receita foi elaborada com parceria entre a minhota LETRA e cervejeira Brasileira Cevada Pura, com ingredientes característicos dos dois países. Do estilo Imperial Stout foi fermentada com levedura de cachaça com posterior adição de sementes de cacau da Bahia. Através da colaboração que a cervejeira LETRA tem com a Quinta do Portal, S.A, implementaram um processo de maturação de 10 meses em barrica de vinho do Porto com anterior estágio em aguardente vínica, tornando-se uma cerveja com complexidade única. Pelo facto de se tratar de uma cerveja com uma cor preta carregada, o nome Nanquim é uma alusão à tinta preta obtida a partir do pigmento produzido pelos octópodes (polvo e lula), utilizada há 2000 A.C. nos manuscritos.

# wave



**BOTÕES DE PUNHO  
COLEÇÃO MOONLIGHT GRAPE  
DA GEORG JENSEN**

O icónico cacho de uva assume a forma de botões de punho em prata. Uma peça para ser usada no masculino, um clássico intemporal, agora à venda em Portugal na Elements Contemporary Jewellery.

PVP 350€



**REINVENTANDO SABORES  
MEDITERRÂNICOS**

A equipa do restaurante L14 do hotel Salgados Dunas Suites - NAU Hotels & Resorts, situado na Herdade dos Salgados, em Albufeira, editou um livro após ter vencido os prémios "Melhor Sobremesa" e de "Melhor Equipa" do 1º Concurso da Gastronomia - Dieta Mediterrânica. O livro reúne um total de 40 receitas, entre entradas, pratos de peixe e carne e sobremesas.

<http://www.nauhotels.com/>

PVP 5,00€

**ASTORIA GALÍE  
PROSECCO DOC  
TREviso SPUMANTE**

Já disponível em Portugal e distribuído pela Baldi Drinks, este Prosecco revela cor amarelo palha, tem bolha muito fina e persistente. É frutado e harmonioso, mostrando boa frescura e elegância.

PVP 14,60€



**QUINTA DOS MALVEDOS  
AZEITE VIRGEM EXTRA  
2014**

Da casa Graham's, este azeite foi obtido a partir de azeitonas selecionadas exclusivamente da Quinta dos Malvedos. É ideal para acompanhar as mais variadas entradas, saladas e torradas ou para realçar pratos de peixe, carnes brancas ou até mesmo com determinadas sobremesas, como um gelado ou um bolo de azeite.

PVP 15,00€



HÉLIO LOUREIRO

## A RESTAURAÇÃO DAS CONFRARIAS

> texto Hélio Loureiro

Todos os anos no Palace do Bussaco a confraria do Leitão da Bairrada reúne-se no capítulo para entronizar novos confrades efetivos e um de honra que, até aos dias de hoje, têm sido chefes de cozinha.

Pertenço a muitas e variadas confrarias desde enófilas e gastronómicas, em verdade, tenho por todas um enorme respeito e carinho e costume usar uma frase da mãe, do padre António Vaz Pinto, quando lhe perguntavam "A Senhora é que é que é mãe de onze filhos?" ela respondia com um sorriso: "Não, sou mãe onze vezes". Eu também sou confrade "várias vezes" mas de cada uma, respeito os seus princípios e as suas razões, senão nem faria parte delas. Com o tempo o movimento "confrátil" tem-se vindo a esgotar e esvaziar, perdido algum interesse e deixado o seu espaço, deveria ter continuado a sua matriz cultural, cívica e profundamente virada para a salvaguarda dos interesses da tradição e dos produtos portugueses e não apenas para encontros entre amigos, muitíssimo saudável e de louvar, mas, que não basta. Fiquei atónito quando estive numa confraria, faz algum tempo, e reparei à minha volta que a faixa etária era na sua maioria de "senadores" onde faltavam jovens, promessa de futuro e continuidade.

Na Confraria do Leitão da Bairrada o seu presidente, Senhor António Duque, é homem sem papas na língua e tem feito um trabalho de raiz sendo, por isso, alvo de muitas críticas pois não se cala, quando não gosta fala e a sua voz é respeitada e, assim, é saudável ver que nesta confraria em cada ano existe uma renovação de gente jovem dinâmica e com muito valor, integrada socialmente e capaz de dar voz aos interesses para a qual a confraria foi criada.

Eu que sempre gostei de comer e beber bem, defendo e mantenho-me firme na guarda da nossa culinária e dos seus produtos, entendo que o trabalho das confrarias não se pode, nem se deve, esgotar em almoços intermináveis de centenas de pessoas, mas antes, sem se "elitizar", deve manter um nível superior. O futuro deste movimento, que tem mais de 25 anos, com as primeiras confrarias gastronomias da Panela ao Lume e São Gonçalo, e enófila com a do Vinho do Porto, a que se seguiram centenas de outras, umas que se extinguiram fruto de colagem ao poder autárquico partidário, outras por desavenças pessoais, outras que se mantêm distantes dos interesses criados e servindo os interesses comerciais, outras que se mantêm vivas e fieis aos seus princípios devem-se renovar, correndo o sério risco, caso não o façam, de se destruir um património riquíssimo que se fez à custa de esforço e de trabalho de muitas pessoas dotadas de arte e engenho que deram muito para a causa da gastronomia e enologia nacional.

Numa época em que a culinária está na

“Quando a minha mãe nos dava pão repartia amor”  
Joel Robuchon

moda é preciso chamar os mais jovens para estes valores, mas não se pense que se consegue com procissões de trajes e estandartes, que tiveram o seu tempo, almoços que iniciam pelas dez da manhã, com discursos infundáveis, com espetáculos gastos mostrando a alegria de um tempo em que se era triste. Valoriza-se por vezes em algumas confrarias o tempo da fome e do passado cinzento de uma miséria rural como o “grande tempo” esquecendo o sofrimento de quem por ele passou.

Entendo por vezes este “recordar” faz-nos mais jovens, mas a cultura gastronómica não é enaltecer da fome e miséria dos anos 40, 50, 60 do século XX. Saibamos viver a nossa cultura culinária e os nossos vinhos com a elevação dos nossos tempos, não esquecendo o passado, mas não ficando reféns dele.

Não podemos caminhar no sentido daquela frase “nada pode causar maior prazer aos ricos de hoje que comer como os pobres de outros tempos”, não faz sentido que se continue a propagar a ideia que a gastronomia portuguesa boa e de qualidade é a gastronomia do tempo da “sardinha para dois”.

As Confrarias têm por isso de, rapidamente, se renovarem, inovarem, recriarem e progredirem, correndo o sério risco de se cristalizarem.

# A EXCELÊNCIA ESTÁ NA ORIGEM.

SETÚBAL,  
PENÍNSULA  
DE SETÚBAL  
E PALMELA

representam uma região de exceção, privilegiada pela natureza no que toca à produção de vinhos de excelência, cuja qualidade é comprovada por prémios nacionais e internacionais.

Descubra todos os vinhos deste terroir de inovação e tradição.

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

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

Vinhosdapeninsuladesetubal

omoscatedesetubal



A CVRPS  
foi distinguida  
com o prémio  
Organização  
Vitivinícola do ano.

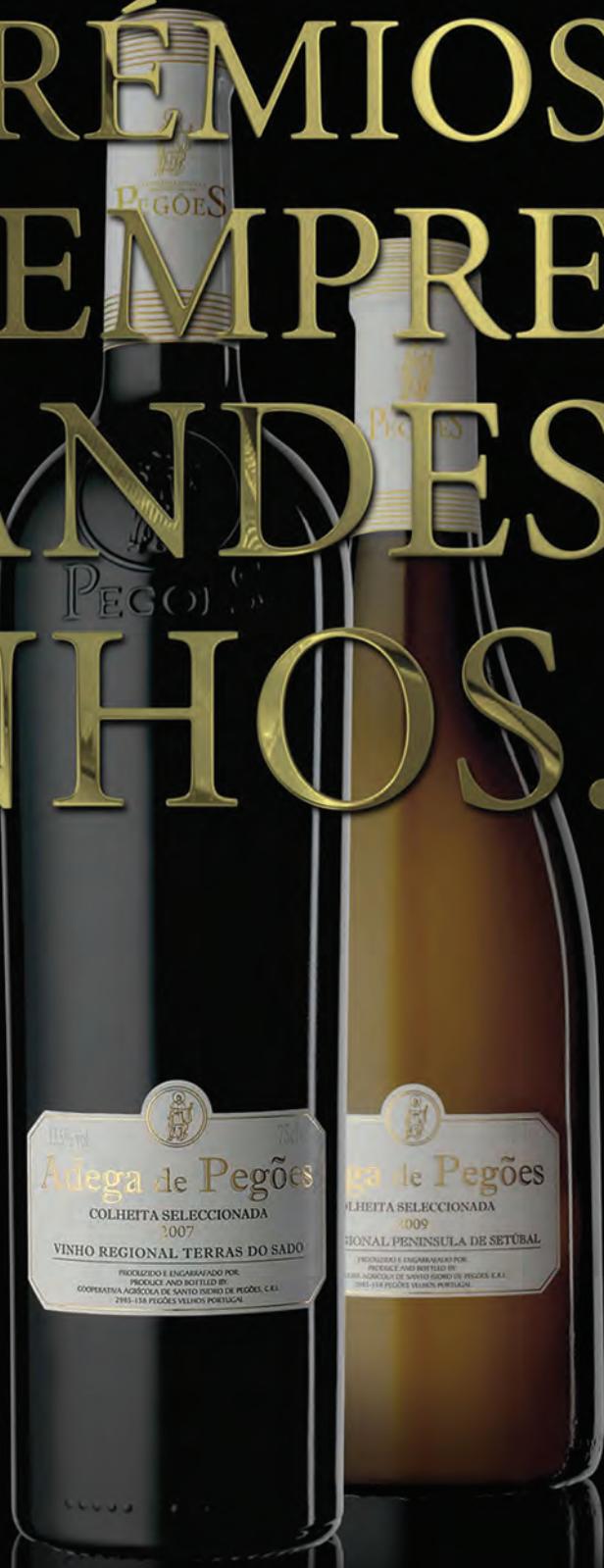


Seja responsável. Beba com moderação.



Comissão Vitivinícola Regional da  
**PENÍNSULA  
DE SETÚBAL**

# POR TRÁS DE 450 PRÉMIOS HÁ SEMPRE GRANDES VINHOS.



Por de trás dos vinhos da Adega de Pegões há condições únicas que explicam o seu sucesso.

Privilegiada pela sua localização entre as reservas naturais dos estuários do Tejo e Sado e a serra da Arrábida e bafejada por um clima de influência Mediterrâica é favorecida por um "Terroir" único que permite criar grandes vinhos, reconhecidos mais de 450 vezes nos últimos 12 anos pelo mundo fora.

O resto é o saber do homem e sua vontade inesgotável de vencer.

