Paixão pelo VINHO

#72
trimestral
out/nov/dez



MAIS DE 50 ESPUMANTES BRANCOS DE PORTUGAL E OS BAGA BAIRRADA

QUINTA NOVA GRANDES RESERVAS
17•56 MUSEU & ENOTECA
QUINTA DE SANT'ANA DO GRADIL
ST.º ISIDRO DE PEGÕES
O TOPO DE GAMA VIDIGUEIRA 1498

LEONOR FREITAS

Está empenhada em passar o testemunho para a quinta geração à frente do negócio

CHEF'S DE COZINHA & VINHOS

"O vinho nasceu para a mesa" destaca Leonel Pereira
Os cozinheiros de hoje marcam tendências, procuram combinações perfeitas e criam fusões: gastronomia e vinho, juntos, com paixão!

2018 . PORTUGAL CONTINENTAL €5.00
5 607727 070252 00072

HERDADE DO SOBROSO | RIBAFREIXO | JOSÉ MARIA DA FONSECA | MARQUÊS DE BORBA | MONTE DA RAPOSINHA | SOGEVINUS
NOVIDADES EM PROVA | 110 ANOS REGIÕES DO DÃO E VINHOS VERDES | VINDIMAS NO TEJO | MUST HAVE | E MUITO MAIS!



DOURO, um novo e exclusivo decanter de vinhos, em homenagem ao Vinho do Porto e à Região Demarcada do Douro.

ÁLVARO SIZA VIEIRA

Brindemos ao Douro.

No âmbito das comemorações dos 260 anos da Região Demarcada do Douro, o arquiteto Álvaro Siza foi desafiado pelo Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto I.P. e pela Zwiesel Kristallglas AG para conceber um decanter especial, com design exclusivo e assinatura de autor. Trata-se de mais uma peça de inegável valor artístico e elevado desempenho.

O decanter DOURO e respetivos acessórios - funil e suporte - foram concebidos para respeitar a identidade do vinho e enaltecer as suas características intrínsecas. Ao permitir a passagem suave do vinho da garrafa para o decanter são exaltados sabores e aromas, potenciando a sua degustação e revelando a alma de cada vinho.

"O significado das coisas não é apenas o que elas têm em si, mas o que podemos descobrir que elas têm para nós."
[José Tolentino Mendonça – em "A Mística do Instante"]

SCHOTT ZWIESEL

Distribuidor Exclusivo: Schmidt-Stosberg Lda.
Mais informações em: www.s-stos.pt/siza
Email info@s-stos.com Telef. 219614427

Índice



006 Noticias e novidades
016 Prova Cega de Novidades
040 Tema de Capa
Chef's e Vinhos
O vinho nasceu para a mesa
050 Quinta de Sant'Ana do Gradil



054 1498 Vidigueira
056 Grande Entrevista
Leonor Freitas
062 Enoturismo
17•56 Enoteca e Museu
Real Companhia Velha
066 Cooperativa
Santo Isidro de Pegões



070 Wine & Stuff
A nova geração de enólogos portugueses
072 Contra-Rótulo
O Algarve não é apenas praia e sol



074 Mundo do Vinho
O espumante e a ciência
077 Espumantes brancos em prova cega
084 Espumantes Baga Bairrada
Prova cega
090 Vinho sem Segredos
Curiosidades efervescentes



092 Foz Côa e as maravilhas do Douro Superior
095 110 Anos do Dão e dos Vinhos Verdes
096 Fernão Pires
A casta mais expressiva do Tejo
097 Adega Experience
Vindimas 2018
Adega do Cartaxo



098 Cegos por Provas
1ª Edição "Tavira, os Dias do Vinho"
100 Must Have
104 A História e o Vinho
O vinho dos Mortos e o vinho do morto
106 Janela aberta



www.revistapaixaopelovinho.pt

purple

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

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

diretora editorial
Susana Marvão
editorial.purplemedia@gmail.com

diretor adjunto
André Guilherme Magalhães
andremagellan@gmail.com

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

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

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

fotografia
Carlos Figueiredo, Ernesto Fonseca, Fábio Pinto, Nuno Baptista, Nuno Belo, Sérgio Sacoto e Shutterstock.

editor on-line e multimédia
Ricardo Barrelas

provadores #072
André Guilherme Magalhães, Diogo Dos Reis Frade, Emília Freire, Filipa Henriques, Francisco Oliveira, Gonçalo Carapeto, Helena Pereira Muelle, Ivo Custódio, Maria Helena, Duarte, Maria João Silva, Miguel Silva e Pedro Moura.

consultor em enologia
Osvaldo Amado

publicidade e assinaturas
T. +351 211 352 336
geral@paixaopelovinho.pt

projetos especiais
Sofia Ferreira
T. +351 936 623 279
purplesummer.sofia@gmail.com

arte e paginação
José Barbosa

impressão
LusoImpress, S.A.
R. Venceslau Ramos, 28
4430-929 Avintes VNG

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

Registo ERC 124968
Depósito Legal 245527/06
Tiragem média 4000

Siga-nos também on-line

#paixãopelovinho

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

Estatuto Editorial
Disponível em www.paixaopelovinho.pt

Periodicidade Trimestral
out/nov/dez 2018



Fotografia da Capa Leonel Pereira
©Ernesto Fonseca

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre



SUSANA MARVÃO
diretora editorial

Escolha do vinho à refeição: pessoal e intransmissível

A tarefa não parecia, de todo, fácil. Mas acreditamos que valia a pena. Para tema de capa, escolhemos a dualidade comida vrs vinho. Para isso, lançamos o convite a alguns chef's portugueses que nos comentassem qual a sua relação pessoal com o vinho, de que forma influencia a sua gastronomia, etc.

Mas afinal a tarefa não foi assim tão complicada já que uma dúzia de chef's prontamente aceitou o convite. E isto sem ter de andar a forçar telefonemas, enviar emails, "meter" cunhas ou fazer sinais de fumo.

Depois vinha a parte de falar um a um com eles. Pessoalmente era impossível. Para além de distribuídos pelo país, eu própria estava num evento internacional precisamente na semana de produção da reportagem pelo que essa opção estava fora de causa. O email está, tanto quanto possível, também fora desta equação. Fica demasiado impessoal, não há interação e... simplesmente não, sempre que possível essa não é a nossa opção.

Apesar das agendas obviamente preenchidas, em praticamente uma tarde e parte de uma manhã conseguimos falar com todos. No final, o balanço não podia ser mais positivo. Primeiro, pelo respeito que os chef's têm pelo vinho. Não só pelo impacto que o produto, per si, tem na sua cozinha ou nos seus pratos. Mas o respeito pela suas tradições, as suas histórias e por todo o ecossistema. O respeito pela sala e pela cumplicidade que se denota terem com a garrafeira dos restaurantes.

Depois, mais uma nota para o facto de quase todos já terem saído do discurso "vinho tinto é carne, vinho branco é peixe". Independentemente da geração do chef, denota-se uma abertura a novas experiências vínicas e combinações que, cada vez mais, são meramente pessoais e raramente transmissíveis.







10 anos de vinhos da HERDADE DO SOBROSO

> texto **Pedro Moura**

No limiar do norte e sul alentejano, na região da Vidigueira, situa-se a Herdade do Sobroso, um projeto familiar, o sonho de ter um hotel, um restaurante e vinhos de carácter tipicamente alentejano, num regresso as origens. Em 2001 é plantada a vinha e em 2008 é apresentado o primeiro vinho. Para assinalar os primeiros 10 anos, foram lançados dois vinhos e uma Aguardente Vínica Velha. O topo de gama, o Arché DOC Alentejo, feito a partir das castas Cabernet Suavignon, Alicante Bouschet, Syrah e Touriga Nacional, um vinho com caráter, elegante e intenso, presta homenagem ao produtor. O Herdade do Sobroso Cellar Selection rosé, feito a partir da seleção das melhores uvas Syrah colhidas a mão, é fresco, exuberante e intenso, um belíssimo rosé. A Aguardente Vínica Velha Arché Limited Edition foi envelhecida mais de 10 anos em barrica e surpreendeu pela complexidade. Para quem não conhece ainda os vinhos nada melhor do que ir até a Herdade do Sobroso e desfrutar do Alentejo, desde o bem receber, ao bem comer e claro ao bons vinhos.



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



TAYLOR'S lança edição histórica limitada

A Taylor's produziu lote exclusivo e lançou edição limitada que recria garrafa histórica da primeira metade do século XVIII.
O vinho é resultado de uma cuidada seleção de vinhos tawny, de diferentes idades, provenientes das extensas reservas de Vinho do Porto que envelhecem nas caves da Taylor's. Produzido com a mestria acumulada ao longo de gerações, este Porto Tawny Reserva é equilibrado e harmonioso, com toda a elegância e intensidade conferida pelo envelhecimento em cascos de carvalho. Esta edição histórica vem acondicionada numa caixa de madeira e as garrafas têm capacidade de um litro.



Vinhas Velhas veio enriquecer a gama MARQUÊS DE BORBA

> texto **António Mendes Nunes** > fotografias **D.R.**

Até aqui com duas gamas, a marca Marquês de Borba passou a ter uma terceira gama intermédia entre a do Colheita e a do Reserva e chama-se Vinhas Velhas. João Portugal Ramos, o produtor, aproveitou a entrada desta nova gama para alterar os rótulos do Colheita, tornando-o semelhante ao do novo patamar do Marquês de Borba, mas mantendo a rotulagem já conhecida no Reserva.
O Vinhas Velhas branco, é totalmente fermentado em madeira notando-se a sua presença muito bem integrada em conjunto com notas cítricas e florais. Muito fresco e cheio na boca. O tinto fermentou em lagares de mármore, tem uma leve nota balsâmica, um excelente volume de boca e taninos aveludados. Dois vinhos encantadores que estão nas garrafeiras por cerca de 12€. Uma óptima relação preço/qualidade.



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



MONTE DA RAPOSINHA apresenta oito novos vinhos

> texto **António Mendes Nunes** > fotografia **D.R.**

A nova gama de vinhos da Herdade da Raposinha, em Montargil, foi recentemente apresentada à Comunicação Social pelo seu proprietário Nuno Ataíde e pelo filho João Nuno Ataíde, com a presença de Paula Bragança (mulher de João Nuno e enóloga residente) e de Susana Esteban a enóloga sénior. As novidades começam na gama de entrada Nós (tinto e branco), passam pela gama Monte da Raposinha (branco, rosé e tinto), seguem com a gama Athayde Reserva e Grande Escolha (respetivamente branco e tinto) culminando no Furtiva Lágrima, um extreme de Alicante Bouschet. Inicialmente com apenas dois hectares de vinha plantada, hoje já com perto de 20, os vinhos nascidos no Monte da Raposinha são típicos do norte alentejano: frescos, bem estruturados e com alguma delicadeza.



Comissão Vitivinícola Regional do Tejo TEM NOVA SEDE

A Comissão Vitivinícola Regional do Tejo tem uma nova morada: Rua de Coruche, n.º 85, em Almeirim. Para além dos serviços administrativos, as novas instalações possuem uma sala para a câmara de provadores, com condições necessárias para a realização de provas para classificar os vinhos. O espaço é partilhado com a Confraria Enófila Nossa Senhora do Tejo e a Rota dos Vinhos do Tejo.



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



RIBAFREIXO WINES alargou a oferta de enoturismo

> texto **Manuel Baiôa** > fotografia **Ricardo Zambujo**

Desde 2012 que a Ribafreixo Wines se tem vindo a afirmar pela consistência dos vinhos e pela localização privilegiada, à saída da Vidigueira, na direção de Beja. A adega, o restaurante, a loja de vinhos e os diferentes serviços de enoturismo estão inseridos num edifício moderno, de linhas contemporâneas, mas perfeitamente integrado na paisagem alentejana, situado numa colina com uma vista majestosa sobre as vinhas na peneplanície alentejana. Nos últimos meses foram alargados os serviços de enoturismo. Os visitantes têm ao seu dispor experiências que combinam a visita à Adega com provas de vinhos, harmonizações de produtos regionais com vinhos e workshops de cozinha tradicional alentejana. É possível realizar eventos sociais, reuniões e conferências nas instalações da adega e restaurante. Tivemos oportunidade de apreciar uma das experiências denominada "wine & cheese". O vinho branco Pato Frio Selecção 2017 harmonizou com um queijo de cabra fresco da Vidigueira, tendo a frescura do vinho prolongado a suavidade do queijo. Para o queijo de ovelha de Serpa foi necessário encontrar um vinho com maior persistência e potência e o eleito foi o Pato Frio Grande Escolha 2015 (100% Antão Vaz), um dos melhores brancos da região. Mas a grande surpresa estava reservada para o fim. O queijo de ovelha curado, pela intensidade do sabor, necessitava de um vinho especial para o apaziguar. O Gáudio Licoroso (100% Antão Vaz) com uma acidez vibrante envolveu o queijo num final persistente e delicioso. No restaurante, a jovem chef Catarina Parreira (natural de Vila de Frades), apresenta uma cozinha regional alentejana sofisticada que apetece apreciar longamente na sala de refeições com uma deslumbrante vista sobre os vinhedos.
Para mais informações consulte: https://ribafreixo.com/visitas-guiadas/



COLECÇÃO PRIVADA DSF Imagem renovada e duas novidades

> texto **António Mendes Nunes** > fotografia **D.R.**

Os novos vinhos tintos da Colecção Privada Domingos Soares Franco acabam de chegar ao mercado com duas novidades: uma imagem renovada e, pela primeira vez, um vinho que veio de fora da Península de Setúbal. Assim, ao já conhecido Touriga Francesa, agora com a colheita de 2016, juntam-se as novidades Grand Noir 2015 e Syrah Tannat 2016. Todos eles têm um, preço de referência em loja de 13,90€. O Touriga Francesa 2016 revela-se muito frutado, com notas de frutos pretos como mirtilos, amoras, ameixas secas e cerejas. Complexo, equilibrado num conjunto delicado e sedutor. O Grand Noir 2015 tem aromas a chocolate preto, amoras pretas, violetas e figos. Na boca mostra-se muito frutado, equilibrado com bons taninos e notas de madeira bem integradas. Este vinho veio da propriedade da JMF em Reguengos (José de Sousa). Já o Syrah Tannat revela aromas a mirtilos, violetas, chocolate, tâmaras secas e cereja vermelha. Bastante frutado na boca, mostra algum fumado, boa acidez e taninos bem evidentes por via do Tannat.
Os vinhos da Colecção Privada DSF são vinhos que traduzem o espírito criador e a paixão de Domingos Soares Franco pela viticultura e enologia. Embora assine todos os vinhos da José Maria da Fonseca, existem uns que Domingos Soares Franco reserva para si como especiais: "Esta Colecção Privada traduz o meu espírito criador, a minha paixão pelos vinhos. Nesta colecção, em cada colheita, tenho total liberdade para decidir que vinhos vou fazer e como os vou fazer".



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









Bye Bye Summer
Wine & Beer Party

> fotografias **Nuno Baptista**

A Bye Bye Summer Wine & Beer Party, realizou-se no dia 7 de setembro. No jardim do Lisbon Marriott Hotel reuniram-se cerca de 800 pessoas e, juntas, despediram-se das férias de verão num grandioso brinde. Estiveram mais de 300 vinhos e espumantes em prova e perto de 50 cervejas artesanais; não faltaram as iguarias gastronómicas e a música para animar a festa. A grande novidade desta edição foi, sem dúvida, o jogo "Arrisca e Ganha" by Enoport United Wines, que entregou mais de 500 prémios das marcas Cabeça de Toiro, Lagosta e Faisão. O evento foi coorganizado pelas revistas Paixão Pelo Vinho, Paixão Pela Cerveja e pelo Lisbon Marriott Hotel. Para o ano há mais!













Sushi
Wine Party

> fotografias **Fábio Pinto / Red Carpet**

A segunda edição da Sushi Wine Party, realizou-se no dia 29 de setembro, na Associação Naval de Lisboa. Num só espaço foi possível desfrutar dos sabores orientais acompanhados por cerca de 200 fantásticos vinhos de Portugal. Não faltaram os petiscos portugueses, a música e um cenário para muitas selfies, especialmente na hora do pôr-do-sol, ali mesmo, junto ao lindíssimo rio Tejo. O evento é organizado pela revista Paixão Pelo Vinho, com o apoio da Associação Naval de Lisboa.









Luísa Amorim e Jorge Alves











Quinta Nova N. S. Carmo
Grandes Reservas do Douro

> texto D. R. > fotografias Ernesto Fonseca

A Quinta Nova Nossa Senhora do Carmo, reuniu jornalistas e críticos de vinhos em Lisboa para dar a conhecer os últimos lançamentos: os Grandes Reservas Mirabilis, Quinta Nova e Referência, aproveitando para apresentar o Quinta Nova Reserva rosé.

Com 120ha, ao longo de 1,5km na sua margem direita, bem no coração do Douro, a quinta localiza-se na sub-região do Cima Corgo. Destes, 85 ha estão cuidadosamente preservados e plantados com vinha. Beneficia de uma das melhores localizações da região do Douro, que se destaca também por ser uma referência de enoturismo em Portugal.

É no terroir da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, uma propriedade invulgarmente bela, que o solo é composto por xisto grauváquico, onde ainda se encontra vinha plantada em socalcos, em patamares de 2 bardos ou para melhor acompanhar as curvas de nível do terreno, vinha plantada ao alto. Com declives superiores a 45º a plantação média é de 3.500 pés/ha, originando produções médias de 4.000 kg/ha.

Para Luísa Amorim e Jorge Alves "este ano é um ano de consolidação, e ao fim de quase duas décadas sentimos que a resiliência das vinhas velhas suporta maturações mais longas e equilibradas resultando em vinhos complexos, densos e profundos. As alterações climáticas e a imensa procura de vinhos do Douro e portugueses pelo mundo, estamos cada vez mais concentrados na qualidade e na preservação de todo um património genético e cultural da região. Aliás, esse será também o trabalho que vamos fazer no Dão, com a aquisição recente da Taboadella, vamos estar exclusivamente dedicados a castas recomendadas e ancestrais, para um mercado premium, permitindo evidenciar as características de cada terroir."

GRANDE RESERVA MIRABILIS BRANCO 2017

Proveniente de vinha muito velha (80 anos), este vinho de elevada altitude apresenta aspeto brilhante, com belíssima cor citrina de reflexos esverdeados. Aroma de complexidade invulgar a frutos brancos de caroço, maçã reineta e a flores brancas, suportado pela mineralidade granítica e pelos aromas a cravinho e pimenta branca. Na boca sobressaem as sensações de acidez fresca e intensa, equilibrada pela grande estrutura e pela textura linear longa, profundo, tridimensional, tenso, de grande concentração e profundidade, final muito longo, preciso e persistente. Termina muito focado e transparente. O preço recomendado de venda ao público é de 42€.

QUINTA NOVA ROSÉ RESERVA 2017

O QN Rosé Reserva de 2017 tem por base uvas da casta Tinta Roriz e Touriga Franca, da sub-região Cima Corgo, provenientes de vinhas com idade média de 40 anos. Depois de 3 anos no mercado, esta pequena produção de 6.000 gfs vendidas a 20 euros ao público tem ajudado a mudar o paradigma dos vinhos rosés em Portugal.

Luísa Amorim, administradora da Quinta Nova afirma: "em 2015 decidimos avançar com um rosé estilo Provence, mais sério, pensando num consumidor maioritariamente masculino que apesar de apreciar vinhos brancos com barrica precisava de uma alternativa aos vinhos tintos, sobretudo em tempo de mais calor. Por isso focamo-nos em uvas tintas de elevada qualidade para conseguimos produzir este rosé que acreditamos ser de excelência".

A colheita de 2015 recebeu de imediato o reconhecimento internacional com uma classificação de 91 pontos no guia Robert Parker, no qual crítico Mark Squires define este vinho como sendo "seco e algo austero, um vinho gastronómico, mais perto de um grande tinto que de um rosé comum". O preço recomendado de venda ao público é de 20€.

QUINTA NOVA GRANDE RESERVA INTO 2016

Proveniente de uma parcela de vinha muito velha e de uma touriga nacional plantada na década de 70, este grande vinho apresenta cor vermelha-violeta profunda. Complexo aroma de nariz, com notas de frutos pretos (amora e cassis), leve nota floral a violeta, bergamota, cravinho e pimenta branca. Boca muito intensa, denso, sofisticado, concentrado, surpreendente equilíbrio entre o álcool a estrutura e a acidez; textura sedosa e suculenta, estrutura de boca estreita, robusto e seivoso, de grande gravidade, tridimensional. Um final de prova muito longo, preciso e de grande persistência aromática e física. Tem um grande potencial de maturação em garrafa. O preço recomendado de venda ao público é de 55€.

QUINTA NOVA REFERÊNCIA GRANDE RESERVA 2016

Proveniente de uma parcela de vinha muito velha e de uma tinta roriz de uma pequena parcela exposta a poente, conta com uma cor vermelha-violeta com reflexos azulados. Muito complexo no aroma, com notas de frutos azuis, cereja preta, especiarias – pimenta preta e cravinho, pedra molhada. Na boca mostra-se grande, gravidade marcada, tridimensional, elevada tensão, revela uma densidade impressionante, concentrado, magnifico equilíbrio entre o álcool a estrutura e a acidez; textura firme, estrutura de boca estreita, que lhe confere robustez e lhe proporciona um grande potencial de maturação em garrafa. Um final de prova muito longo, preciso e de grande persistência aromática e física. O preço recomendado de venda ao público é de 55€.



Sogevinus

Uma boa presença nas três sub-regiões do Douro

> texto **António Mendes Nunes** > Fotografias **D.R.**

Muito recentemente a Sogevinus apresentou, na sua Quinta de S. Luiz (Tabuaço) os mais recentes lançamentos de vinhos tranquilos, três brancos e cinco tintos das suas marcas Curva, Casa Burmester e Kopke.

A Sogevinus, empresa, que atualmente pertence a um banco venezuelano (Banesco), possui três grandes quintas, uma em cada sub-região, a saber: Quinta do Bairro, no Baixo Corgo (25 ha), Quinta de S. Luiz, no Cima Corgo (125 ha, dos quais 90 de vinha) e Quinta do Arnozelo no Douro Superior (200 ha, 95 de vinha).

Na Quinta de S. Luiz, os anteriores proprietários (a empresa Barros e Almeida) fizeram várias aquisições desde 1952, ano em que se tinham tornado seus proprietários. Acharam os 30 hectares muito curtos para o seu projeto e foram aglutinando várias outras propriedades contíguas, mais pequenas, o que lhes permitiu passar para 125 hectares, com 90 ha de vinha. Atualmente, apenas por algumas ruínas se percebe onde eram as antigas quintas, estando tudo bem aglutinado a S. Luiz. Tem sido feita alguma reestruturação, inclusivamente com o plantio de castas menos conhecidas, mas próprias do Douro, onde se encontram nos encepamentos das vinhas velhas.

OS NOVOS VINHOS

A apresentação foi feita por Ricardo Macedo, o enólogo da Sogevinus para os DOC.

Começamos pelos vinhos brancos 2017: Curva Reserva (Viosinho e Fernão Pires) de aroma floral (flor de tília), é bastante fresco na boca; Casa Burmester Reserva (Gouveio, Rabigato e Viosinho) tem aroma com muita fruta branca, fresco na boca, notas discretas da madeira bem casadas com a fruta; e Kopke Reserva (Viosinho, Arinto e Folgazão), predomina a fruta branca e muito bom equilíbrio na boca entre as notas doces e amargas, o que o torna um bom companheiro para a mesa.

Depois chegaram os tintos da colheita de 2016: Curva Reserva (Touriga Nacional e Touriga Franca) tem boa estrutura, boa intensidade aromática, sem excesso, com notas de fruta madura, chocolate, bom volume de boca, taninos presentes mas finos e bom final; Casa Burmester Reserva (Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz); Kopke Reserva (Touriga Nacional, Tinta Roriz) tem aroma delicado com notas de amora madura e leve fumado, na boca tem cremosidade, fruta madura e uma ligeira nota muito subtil a madeira; Casa Burmester Touriga Nacional, com aroma complexo com fruta, flor de laranjeira e fumo, na boca é frutado com taninos presentes mas bem suaves (um belo Touriga Nacional do Douro).

Por fim, a prova do Kopke Vinhas Velhas Limited Edition 2014. Um belíssimo blend de variadíssimas castas do Douro, com Sousão e Rufete, entre outras. É o topo de gama da casa, um vinho profundo, rico, carnudo, ainda um pouco fechado, mas a dar um enorme prazer a beber já, embora vá melhorar muito com a idade. Foram feitas 2426 garrafas e está disponível por um valor recomendado de 48€.

MONVERDE
WINE EXPERIENCE HOTEL

QUINTA DA LIXA

MONVERDE – WINE EXPERIENCE HOTEL, O HOTEL VÍNICO DA QUINTA DA LIXA EM PERFEITA HARMONIA COM OS 20HA DE VINHA QUE O RODEIAM. APRECIE AS VINHAS, ENVOLVIDAS PELO VERDE DA PAISAGEM E SINTA OS AROMAS FRESCOS. REPOUSE OS SENTIDOS NO WINE EXPERIENCE SPA. DEPOIS, DESPERTE-OS NA NOSSA ADEGA, PARTICIPANDO NOS PROCESSOS DE VINIFICAÇÃO COMO ENÓLOGO POR UM DIA. NO FINAL, DEIXE-SE SEDUZIR PELAS NOTAS FLORAIS DOS NOSSOS VINHOS E ENTREGUE-SE AOS INTENSOS SABORES DA GASTRONOMIA REGIONAL. VENHA DESCOBRIR UM MUNDO DE PURO ENCANTO.









SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.
BE RESPONSIBLE. DRINK WITH MODERATION.

www.monverde.pt www.quintadalixa.pt

Prova cega 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 Aeroporto, Lisboa, com copos Schott Zwiesel Din Sensus. O painel de provadores selecionado pretende estabelecer uma relação de equilíbrio entre especialistas e consumidores em geral.

Classificação

<10 Defeituoso ou desequilibrado.

10-11,9 Fraco, simples e sem pretensões.

12-13,9 Médio, bem feito, sem defeitos, simples e direto.

14-15,9 Bom, equilibrado e harmonioso, para beber com prazer.

16-17,9 Muito bom, rico e elegante, para desfrutar em pleno.

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


ANDRÉ MAGALHÃES


DIOGO DOS REIS FRADE


EMÍLIA FREIRE


MARIA JOÃO SILVA


FRANCISCO OLIVEIRA


GONÇALO CARAPETO


HELENA PEREIRA MUELLE


IVO CUSTÓDIO


MARIA HELENA DUARTE


FILIPA HENRIQUES


MIGUEL SILVA


PEDRO MOURA

PRÉMIOS PAIXÃO PELO VINHO

PAIXÃO PELO VINHO PRESTÍGIO
VINHOS APAIXONANTES

PAIXÃO PELO VINHO ESCOLHA
MELHOR RELAÇÃO QUALIDADE | PREÇO

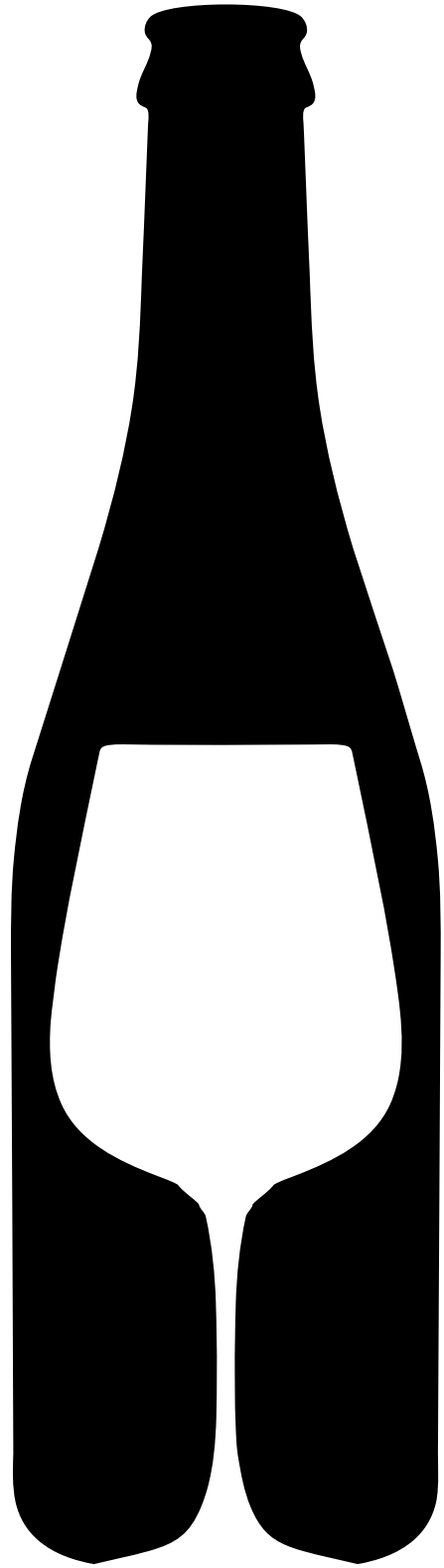
PAIXÃO PELO VINHO EXCELÊNCIA
VINHO DE EXCELÊNCIA

BEBER JÁ | GUARDAR | BEBER JÁ OU GUARDAR

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

Novidades
em Prova Cega

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!

www.paixaopelovinho.pt



18 **CHURCHILL'S**
VINTAGE PORT 2016

€ 75,00	DOURO	20% vol.
	ENOLOGIA **JOHN GRAHAM E RICARDO PINTO NUNES**	
	CASTAS **TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTA BARROCA, TINTA FRANCISCA E TINTO CÃO**	
COR	Rubi concentrado.	
AROMA	Intenso, complexo, com vibrantes notas de frutos pretos e de baga, flores, especiarias.	
SABOR	Frutado, vegetal, notas de cacau, excelente frescura, envolvente, com taninos ricos e promissores, termina prolongado.	
	CHURCHILL GRAHAM, LDA. T +351 223 703 641 office@churchills-port.com www.churchills-port.com @churchills_port @churchills_port /ChurchillGraham	



18 **PURO**
REG TINTO ESCOLHA 2015

€ 4,00	LISBOA	15% vol.
	ENOLOGIA **S/INF**	
	CASTAS **CABERNET SAUVIGNON**	
COR	Rubi com ligeiros tons acastanhados, limpo.	
AROMA	Distinto, de grande elegância, onde se evidenciam as notas de pimentos vermelhos.	
SABOR	Envolvente, muito equilibrado e harmonioso, prima pela frescura do conjunto, termina persistente.	
	CAVES RENDEIRO, SOC. COM. DE VINHOS	



18 **MARQUÊS DE BORBA VINHAS VELHAS**
DOC TINTO 2016

€ 12,99	ALENTEJO	14,5% vol.
	ENOLOGIA **JOÃO PORTUGAL RAMOS**	
	CASTAS **ALICANTE BOUSCHET, ARAGONEZ,CASTELÃO E SYRAH**	
COR	Granada intenso, limpo.	
AROMA	Exuberante, com elegantes notas de frutos de baga e pretos, maduros, balsâmico.	
SABOR	A madeira de grande qualidade a conferir notas de estágio, especiarias, deixa um final prolongado.	
	J. PORTUGAL RAMOS	



18 **QUINTA DO NOVAL**
DOC TINTO 2015

€ 50,85	DOURO	13,5% vol.
	ENOLOGIA **CARLOS AGRELLOS**	
	CASTAS **TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA**	
COR	Rubi, limpo.	
AROMA	Exuberante, concentrado, com predominantes notas de fruta madura, vai-se revelando.	
SABOR	Elegante, com taninos ricos e macios, frescura de excelência, muito equilibrado e harmonioso, termina persistente.	
	QUINTA DO NOVAL	



18 **OPTA**
DOC TINTO GRANDE RESERVA 2015

€ 34,00	DÃO	13,5% vol.
	ENOLOGIA **NUNO CANCELA DE ABREU**	
	CASTAS **TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO, TINTA RORIZ**	
COR	Rubi concentrado, limpo.	
AROMA	Balsâmico, fresco, mentolado, com boa fruta, ameixas, mirtilos, tosta.	
SABOR	Complexo, rico, taninos firmes mas macios, frescura cativante, bom corpo, termina muito persistente.	
	OPTA WINES AND COFFEE	

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



17,5 AGUARDENTE VÍNICA LOURINHÃ
DOC X.O. 26ª SÉRIE

€ 37,00 LOURINHÃ 40% vol.

ENOLOGIA **JOÃO PEDRO CATELA**

CASTAS **S/INF**

COR Topázio com reflexos esverdeados, brilhante.

AROMA Intensa em notas de estágio, baunilha, grão torrados e nozes.

SABOR Fumados evidentes, frutos secos, tostados, aveludado, final persistente.

ADEGA COOPERATIVA DA LOURINHÃ



17,5 SOULMATE
DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2016

€ 33,00 DOURO 14% vol.

ENOLOGIA **ANA ALMEIDA E DUARTE DA COSTA**

CASTAS **RABIGATO, VIOSINHO, GOUVEIO - VINHAS VELHAS**

COR Citrino com reflexos esverdeados, brilhante.

AROMA Exuberante, complexo, mineral, com predominantes notas frutadas.

SABOR Bom volume, frescura em destaque, madeira discreta, fruta vigorosa a contribuir para um final persistente.

CORTES DO TUA WINES



17,5 AVELEDA
BRANCO RESERVA DA FAMÍLIA 2017

€ S/INF MINHO 12% vol.

ENOLOGIA **SUSETE RODRIGUES, VALÉRIE LAVIGNE**

CASTAS **ALVARINHO**

COR Citrinos com reflexos dourados.

AROMA Marcadamente citrino, com nuances florais e especiaria doce.

SABOR Volumoso, evidentes notas de toranja, baunilha, tostados, termina prolongado.

AVELEDA



17,5 PEQUENOS REBENTOS
DOC BRANCO RESERVA 2017

€ 17,50 VINHO VERDE 12% vol.

ENOLOGIA **MÁRCIO LOPES**

CASTAS **LOUREIRO VINHAS VELHAS**

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Intenso em citrinos, suas cascas, complexo, vegetal, fresco.

SABOR Mineral, de grande frescura, cativante, mantém a fruta, vai evoluir muito bem, termina persistente.

MÁRCIO LOPES WINEMAKER



17,5 MONTE CASCAS
DOC TINTO BIOLÓGICO 2017

€ 6,65 BEIRA INTERIOR 13% vol.

ENOLOGIA **HÉLDER CUNHA**

CASTAS **ARAGONEZ E SYRAH**

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Exuberante, elegantes notas de frutos vermelhos, silvestres e de baga.

SABOR Belo conjunto, harmonioso, com taninos macios, boa frescura, baunilha a envolver a fruta, final prolongado.

CASCA WINES



17,5 QUINTA DAS CEREJEIRAS
DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2016

€ 18,00 ÓBIDOS 13% vol.

ENOLOGIA **MIGUEL MOTEO**

CASTAS **CHARDONNAY, ARINTO E VITAL**

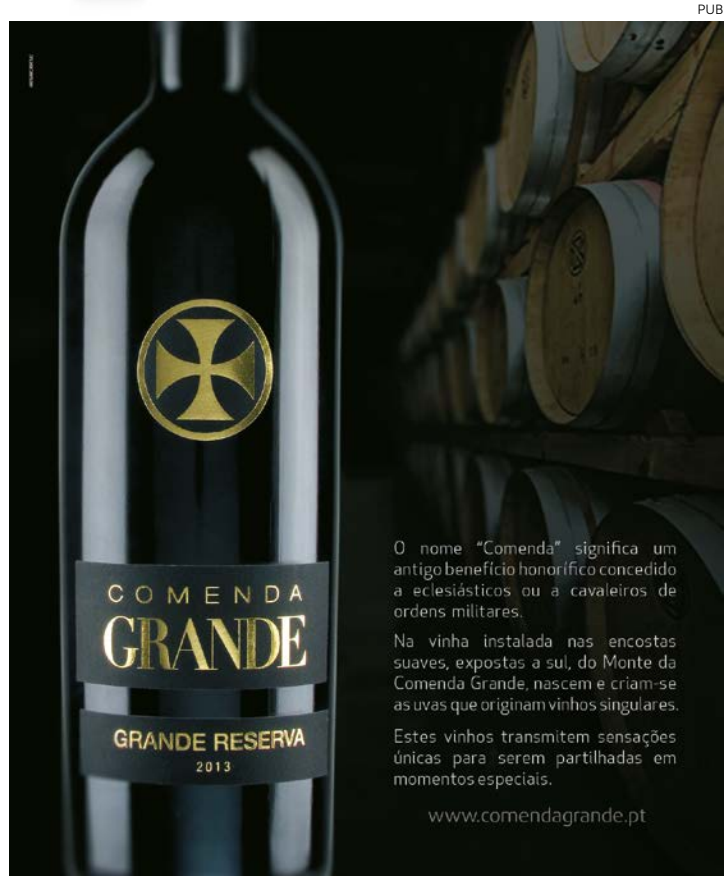
COR Amarelo citrino com reflexos dourados, limpo.

AROMA Exuberante, complexo, as notas de estágio em madeira equilibradas com a fruta.

SABOR Frutado, com notas de baunilha, especiarias doces, tosta suave, bom corpo, fresco, termina longo.

COMPANHIA AGRÍCOLA DO SANGUINHAL

PUB



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



17,5 MARTHA'S
BLACK LABEL VINTAGE PORT 2016

€ 49,99 DOURO 20% vol.

ENOLOGIA
MANUEL PEDRO MARTA

CASTAS
TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA

COR Púrpura, denso.

AROMA Distinto, vai revelando atributos: frutos pretos, cerejas, groselhas, ameixas; flores do bosque, violetas, tosta suave.

SABOR Rico, expressivo, com taninos firmes mas macios, frescura cativante, frutado, com suaves especiarias, deixa um final persistente e promissor.

MARTHA'S WINES & SPIRITS
T. +351 254 828 095
info@marthasgroup.com
http://marthasgroup.com/
Martha's Wines & Spirits



17,5 MARQUÊS DOS VALES
REG TINTO 2015

€ 17,90 ALGARVE 14,5% vol.

ENOLOGIA
S/INF

CASTAS **TOURIGA NACIONAL**

COR Granada, denso.

AROMA Intenso, com distintas notas frescas, floral, frutado.

SABOR Taninos firmes mas macios, frescura cativante, salino, envolvente, com final persistente.

QTA. DOS VALES - AGRICULTURA E TURISMO



17,5 HERDADE DA ARCEBISPA
REG BRANCO RESERVA 2016

€ 7,00 PENÍNSULA DE SETÚBAL 13,5% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO SARAMAGO E GONÇALO CARAPETO

CASTAS **ANTÃO VAZ, VERDELHO E ARINTO**

COR Amarelo com suaves tons dourados, limpo.

AROMA Fresco, com alguma salinidade, frutos citrinos, flores, complexo.

SABOR Bom bom corpo e volume, tem notas tostadas bem integradas, frescura cativante, termina persistente.

SOC. AGRIC. DA ARCEBISPA SA



17,3 BOTA VELHA VINHAS ANTIGAS
DOC BRANCO 2017

€ 14,00 DOURO 13% vol.

ENOLOGIA
JOÃO SILVA E SOUSA

CASTAS **VINHAS VELHAS**

COR Amarelo com tons esverdeados e reflexos dourados.

AROMA Intenso em notas florais, mineral, nuances frutadas.

SABOR Complexo, elegante, tem frescura em grande nível, madeira harmoniosa, termina persistente.

JOÃO SILVA E SOUSA



17 DUAS QUINTAS
DOC BRANCO RESERVA 2017

€ 18,00 DOURO 14% vol.

ENOLOGIA
TERESA AMEZTOY

CASTAS **RABIGATO, VIOSINHO E ARINTO**

COR Amarelo com reflexos dourados, limpo.

AROMA Distinto, harmonioso, com evidentes notas de frutos de pomar, frutos secos.

SABOR As notas do estágio em madeira muito bem integradas com a fruta, fresco, termina persistente.

ADRIANO RAMOS PINTO - VINHOS

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



17 MONTE CASCAS
DOC BRANCO BIOLÓGICO 2017

€ 6,65 BEIRA INTERIOR 13% vol.

ENOLOGIA **HÉLDER CUNHA**

CASTAS **SÍRIA E FONTE CAL**

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.

AROMA Perfumado, com delicadas notas de frutos de pomar, maçã, pera, alperce, ameixa.

SABOR Fresco, envolvente, frutado, com nuances florais, termina persistente.

CASCA WINES



17 1808 COLLECTION
REG BRANCO RESERVA 2017

€ 8,99 LISBOA 13% vol.

ENOLOGIA **HÉLDER CUNHA**

CASTAS **ARINTO E VIOGNIER**

COR Amarelo, brilhante.

AROMA Distinto, fresco, com alguma complexidade, frutos do pomar, alperce, ameixa, maçã.

SABOR Mineral, com perfil frutado, nuances de madeira bem integrada, bom corpo, termina longo.

CASCA WINES



17 QUINTA DA GRICHA
DOC TINTO 2016

€ 50,00 DOURO 13,5% vol.

ENOLOGIA **JOHN GRAHAM E RICARDO PINTO NUNES**

CASTAS **VINHAS VELHAS DE TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTA FRANCISCA E TINTO CÃO**

COR Violeta intenso, denso.

AROMA Fresco, com notas do bosque, eucalipto, frutos pretos e bergamota.

SABOR Taninos firmes mas macios, frescura cativante, frutado, com toque especiado, muito persistente.

CHURCHILL GRAHAM



17 QUINTA DA GRICHA
VINTAGE PORT 2016

€ 75,00 DOURO 19,5% vol.

ENOLOGIA **JOHN GRAHAM E RICARDO PINTO NUNES**

CASTAS **TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA, TINTA BARROCA E TINTA FRANCISCA**

COR Rubi profundo limpo.

AROMA Intenso, com predominantes notas frutadas, compota frutos vermelhos e pretos.

SABOR Mantém a fruta, acrescenta especiarias, balsâmico, com bons taninos, termina muito persistente.

CHURCHILL GRAHAM

PUB



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



17 ÁGUIA MOURA EM VINHAS VELHAS

DOC BRANCO RESERVA 2017

€ 10,00 DOURO 13% vol.

ENOLOGIA
FRANCISCO BAPTISTA

CASTAS
CÓDEGA DO LARINHO, RABIGATO, ARINTO E VIOSINHO

COR Citrino, brilhante.

AROMA Elegante, com predominantes notas florais, frutos citrinos e de pomar.

SABOR Volumoso e envolvente, destaca-se pela vivacidade e frescura, tem perfil gastronómico e promete evoluir muito bem, termina persistente.

CASA AGRÍCOLA ÁGUIA MOURA
T. +351 259 548 111
info@aguiademoura.com
www.aguiamoura.com/
Casa Agrícola Águia de Moura



17 H.M. BORGES

VINHO MADEIRA COLHEITA MEIO DOCE 2005

€ 30,00 MADEIRA 20% vol.

ENOLOGIA
IVO COUTO

CASTAS **BOAL**

COR Âmbar definido, límpido.

AROMA Vai crescendo, cativante, frutos secos torrados, amêndoas caramelizadas, folha de tabaco, especiarias.

SABOR Envolvente, equilibrado, com boa frescura, mantém os tostados, frutos, notas de figo seco, final persistente.

H.M. BORGES, SUCRS



17 MARQUÊS DE BORBA VINHAS VELHAS

DOC BRANCO 2017

€ 12,99 ALENTEJO 13% vol.

ENOLOGIA
JOÃO PORTUGAL RAMOS

CASTAS **ARINTO, ANTÃO VAZ, ALVARINHO E ROUPEIRO**

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Concentrado, a pedir tempo, madeira, notas evidentes de toranja, cítrico.

SABOR Frescura a seduzir e prometer longevidade, frutado, bom corpo e volume, termina persistente.

J. PORTUGAL RAMOS



17 QUINTA DO ESTANHO

PORTO VINTAGE 2016

€ 39,99 DOURO 19,5% vol.

ENOLOGIA
LUÍS LEUCÁDIO

CASTAS **S/INF**

COR Rubi concentrado, denso.

AROMA Intenso, fruta madura, ameixa preta, floral, cacau.

SABOR Excelente corpo e volume, frescura em destaque, frutado, toque especiado, termina persistente.

QUINTA DO ESTANHO



17 BOTA VELHA VINHAS ANTIGAS

DOC TINTO 2017

€ 14,00 DOURO 14% vol.

ENOLOGIA
JOÃO SILVA E SOUSA

CASTAS **VINHAS VELHAS**

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Frutado, com predominantes notas de frutos pretos e frutos do bosque.

SABOR Taninos vivos mas macios, excelente frescura, bom corpo e volume, elegante, termina promissor.

JOÃO SILVA E SOUSA

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



17 CASAS ALTAS
DOC BRANCO 2016

€ 10,00 BEIRA INTERIOR 13,5% vol.

ENOLOGIA **JOSÉ RIBEIRO BRANDÃO**

CASTAS **CHARDONNAY**

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Com predominantes notas frutadas, frutos de polpa branca e citrinos.

SABOR Com bom corpo e volume, tem frescura cativante, boa fruta, termina persistente.

JOSÉ MADEIRA AFONSO



17 LIMA MAYER
REG TINTO RESERVA 2015

€ 40,00 ALENTEJANO 14,5% vol.

ENOLOGIA **RUI REGUINGA**

CASTAS **SYRAH, ALICANTE BOUSCHET E PETIT VERDOT**

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos pretos maduros, mirtilos, cerejas, ameixas, tosta.

SABOR Fresco, balsâmico, com taninos firmes mas macios, madeira integrada, termina longo.

LIMA MAYER & COMPANHIA



17 € 9,40
PERIPÉCIA
REG TINTO 2015

LISBOA 13,5% vol.

ENOLOGIA
ALEXANDRA MENDES

CASTAS
PINOT NOIR

COR
Rubi, limpo.

AROMA
Elegante, distinto, com predominantes notas de frutos vermelhos e nuances florais.

SABOR
Macio, harmonioso, com excelente frescura, a manter o perfil frutado, gastronómico, deixa um final de boca persistente e apelativo.

CERRADO DA PORTA
T. +351 934 075 810
geral@cerrado-da-porta.pt
www.cerrado-da-porta.pt
Cerrado da Porta



17 NOSTALGIA
DOC BRANCO 2017

€ 9,10 VINHO VERDE 13% vol.

ENOLOGIA **FRANCISCO BAPTISTA**

CASTAS **ALVARINHO**

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Elegante, intenso em notas citrinas frescas, mineral e sedutor.

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

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS



17 MAÇANITA
DOC BRANCO 2017

€ 8,70 DOURO 13% vol.

ENOLOGIA **JOANA MAÇANITA E ANTÓNIO MAÇANITA**

CASTAS **VIOSINHO, CÓDEGA DE LARINHO E GOUVEIO**

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Elegante, com distintas notas de frutos de polpa branca e flores campestres.

SABOR Mantém o perfil, revela grande frescura e aptidão gastronómica, termina prolongado.

MAÇANITA VINHOS



17 MAÇANITA
DOC TINTO 2016

€ 9,95 DOURO 13,5% vol.

ENOLOGIA **JOANA MAÇANITA E ANTÓNIO MAÇANITA**

CASTAS **TOURIGA NACIONAL E VINHAS VELHAS**

COR Rubi, limpo

AROMA Intenso, com evidentes notas de frutos pretos maduros.

SABOR Frutado e floral, tem bom corpo e volume, taninos macios, final persistente.

MAÇANITA VINHOS



17 AS OLGAS
DOC BRANCO 2016

€ 26,60 DOURO 13% vol.

ENOLOGIA **JOANA MAÇANITA E ANTÓNIO MAÇANITA**

CASTAS **100% VINHAS VELHAS**

COR Citrino, limpo.

AROMA Complexo, mineral, frutado discreto, com notas lácticas.

SABOR Tem bom corpo e volume, corpo envolvente, frescura cativante a prometer longevidade, final longo.

MAÇANITA VINHOS

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



17 — € 4,50

CASA DE PAÇOS

DOC BRANCO 2017

VINHO VERDE — 12,5% vol.

ENOLOGIA
RUI CUNHA E GABRIELA ALBUQUERQUE

CASTAS
LOUREIRO E ARINTO

COR

Amarelo citrino com reflexos esverdeados, brilhante.

AROMA

Elegante, mineral, com predominantes notas de frutos citrinos, flores.

SABOR

Frescura distinta e cativante, mantém o perfil frutado, gastronómico, com bom corpo e volume, termina persistente.

QUINTA DE PAÇOS
T. +351 253 897 109
quintapacos@gmail.com
www.quintapacos.com/pt/
Quinta de Paços



17 — GRANCAVE

DOC TINTO 2016

€ 6,09 — ALENTEJO — 14% vol.

ENOLOGIA
FERNANDO MACHADO

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

COR — Rubi, limpo.

AROMA — Elegante, com predominantes notas de morangos, groselhas e cerejas pretas.

SABOR — Taninos macios e envolventes, fresco, frutado, expressivo, termina persistente.

WINES BY NCAMPELO



17 — CRUZ VELHA EDIÇÃO LIMITADA

DOC TINTO RESERVA 2015

€ 10,00 — DOURO — 14% vol.

ENOLOGIA
LUÍS RODRIGUES

CASTAS **TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTA BARROCA E TINTO CÃO**

COR — Rubi definido, limpo.

AROMA — Intenso, com boa complexidade.

SABOR — Encorpado, taninos firmes mas macios, fruta em harmonia com a madeira, final persistente.

PAULO JORGE MADUREIRA LEAL



17 — TERRUS

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2010

€ 24,00 — DOURO — 14% vol.

ENOLOGIA
FRANCISCO MONTENEGRO

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E SOUSÃO**

COR — Rubi, limpo.

AROMA — Intenso, complexo, com sedutoras notas de frutos vermelhos compotados.

SABOR — Frutado, com madeira bem integrada, notas especiadas, taninos firmes mas macios, final longo.

MARIA DA ASSUNÇÃO FOY



17 — QUINTA MENDES PEREIRA

DOC BRANCO RESERVA 2015

€ 15,00 — DÃO — 14% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO NARCISO

CASTAS **ENCRUZADO**

COR — Amarelo citrino, limpo.

AROMA — Intenso, com distintas notas de frutos citrinos e flores brancas.

SABOR — Excelente frescura, promete evoluir, mantém o perfil frutado, tem bom volume, termina longo.

QUINTA CAMARGO MENDES PEREIRA



17 — VALLE PRADINHOS

REG TINTO RESERVA 2016

€ 11,99 — TRANSMONTANO — 13,5% vol.

ENOLOGIA
RUI CUNHA

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

COR — Rubi, limpo.

AROMA — Frutado, envolvente, notas de bagos pretos, groselhas, flores do bosque, baunilha.

SABOR — Madeira bem integrada, excelente frescura, taninos macios, termina persistente e apelativo.

MARIA ANTÓNIA PINTO DE AZEVEDO MASCARENHAS



17 — LABOEIRA

DOC TINTO 2016

€ 27,50 — BAIRRADA — 16% vol.

ENOLOGIA
S/INF

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, CABERNET SAUVIGNON**

COR — Rubi, limpo.

AROMA — Distinto, com evidentes notas vegetais e frutadas, nuances tostadas e especiadas.

SABOR — Com taninos firmes mas macios, frescura cativante, mantém a fruta em destaque, termina persistente.

QUINTA DA LABOEIRA

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

DOIS EM UM | MUSIC AND COCKTAILS

QUINTAS-FEIRAS 18H30 - 22H00

SEGUNDO COCKTAIL 2€



SEÑOR PELOTA (DJ)

ANDRÉ MURRAÇAS (SAX)

JOANA LOBO ANTA (VOZ)

MARRIOTT LISBON

TAPAS & TILES
CAFÉ · TERRACE



17 QUINTA DO TODÃO
DOC TINTO RESERVA 2013

€ 13,00 DOURO 14% vol.

ENOLOGIA **QUINTA DO CRASTO**

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E VINHAS VELHAS**

COR Violeta, limpo.

AROMA Elegante, com boa complexidade, a sugerir frutos de baga, especiaria doce, tosta suave.

SABOR Tem bom corpo e volume, frescura cativante, madeira bem integrada a deixar notas de baunilha e especiarias finas, termina harmonioso e persistente.

QUINTA DO TODÃO
T. +351 914 900 320
geral@quintadotodao.pt
www.quintadotodao.pt
Quinta do Todão
Quinta do Todão



17 QUINTA DO PESSEGUEIRO
DOC TINTO 2015

€ 22,00 DOURO 14% vol.

ENOLOGIA **JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA**

CASTAS **VINHAS VELHAS, TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA**

COR Rubi, limpo.

AROMA Balsâmico, fresco, mentolado, com notas de frutos vermelhos maduros.

SABOR Taninos macios, frescura em destaque, mantém a fruta, tem bom corpo, termina bastante prolongado.

QUINTA DO PESSEGUEIRO



17 VINHA DOS DEUSES
DOC ROSÉ 2017

€ 13,50 DOURO 12,5% vol.

ENOLOGIA **ANSELMO MENDES**

CASTAS **TOURIGA NACIONAL**

COR Rosado, brilhante.

AROMA Perfumado, elegante, com distintas notas de frutos vermelhos frescos, cerejas em destaque.

SABOR Frescura encantadora, a engrandecer o conjunto, um rosé sério, com um final de boca persistente.

QUINTA DOS FRADES



17 JULIAN REYNOLDS
REG BRANCO 2017

€ 15,00 ALENTEJANO 13% vol.

ENOLOGIA **NELSON MARTINS**

CASTAS **ARINTO**

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Frutado intenso, elegante, com distintas notas de ananás.

SABOR Fresco, exuberante, com bom corpo e volume, fruta sedutora, termina longo e apelativo.

REYNOLDS WINE GROWERS



17 CORTINHA VELHA
DOC BRANCO RESERVA 2017

€ S/INF VINHO VERDE 13% vol.

ENOLOGIA **S/INF**

CASTAS **ALVARINHO**

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Elegante, com boa complexidade, mineral, frutado.

SABOR Tem bom corpo e volume, frescura em grande destaque, termina harmonioso e prolongado.

SOC. AGRÍC. DA CORTINHA VELHA

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



17 VALADOS DE MELGAÇO
DOC BRANCO RESERVA 2017

€ 11,20 VINHO VERDE 13,5% vol.

ENOLOGIA
FERNANDO MOURA / JOSÉ ANTÓNIO GONÇALVES

CASTAS **ALVARINHO**

COR	Amarelo citrino, com ligeiros tons esverdeados.
AROMA	Fresco, mineral, com distintas notas frutadas e florais.
SABOR	Um vinho com potencial gastronómico, sedutor, fresco intenso, com final prolongado.

VALADOS DE MELGAÇO



17 VASQUES DE CARVALHO
DOC PORTO LBV 2013

€ 18,00 DOURO 20% vol.

ENOLOGIA
JAIME COSTA

CASTAS **VINHAS VELHAS**

COR	Vermelho escuro, concentrado, denso.
AROMA	Intenso, sedutor, com fruta madura, compotada, suave floral, especiarias.
SABOR	É volumoso, envolvente, com taninos aveludados, muito equilibrado, termina persistente.

VASQUES DE CARVALHO



16,8 MARQUÊS DE BORBA
DOC TINTO 2017

€ 5,99 ALENTEJO 14% vol.

ENOLOGIA
JOÃO PORTUGAL RAMOS

CASTAS **ALICANTE BOUSCHET, ARAGONEZ, TRINCADEIRA, TOURIGA NACIONAL, PETIT VERDOT, MERLOT**

COR	Rubi, limpo.
AROMA	Harmonioso, com fruta do bosque e de baga, compota de amora.
SABOR	Deliciosas notas frutadas, taninos macios, delicado, com boa frescura, termina persistente.

J. PORTUGAL RAMOS



16,8 QUINTA DO NOVAL
DOC TINTO 2015

€ 29,48 DOURO 13,5% vol.

ENOLOGIA
CARLOS AGRELLOS

CASTAS **TOURIGA NACIONAL**

COR	Rubi, limpo.
AROMA	Harmonioso, com distintas notas florais aliadas a fruta discreta.
SABOR	Tem bom corpo e volume, taninos macios, boa frescura, termina persistente.

QUINTA DO NOVAL



17 QUINTA DA DEVESA
DOC BRANCO RESERVA 2016

€ 9,99 DOURO 13,5% vol.

ENOLOGIA
JORGE SOUSA PINTO

CASTAS
GOUVEIO E VIOSINHO

COR	Amarelo citrino, cristalino.
AROMA	Apelativo, frutado, com notas tostadas em evidência a complexar.
SABOR	Bom corpo e volume, notas de baunilha, tosta suave, frutos citrinos, casca de laranja, ananás confitado, tropical, sedutor, termina persistente.

SOCIEDADE AGRÍCOLA DA QUINTA DA DEVESA, LDA.
T. +351 919 895 019
www.quintadadevesa.pt
info@quintadadevesa.pt
Quinta da Devesa

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



16,5 — € 5,00

FERNÃO DE MAGALHÃES

DOC BRANCO 2017

DOURO — 13% vol.

ENOLOGIA
CELESTE MARQUES

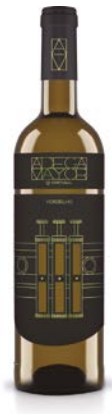
CASTAS
GOUVEIO, VIOSINHO, RABIGATO E FERNÃO PIRES

COR
Amarelo citrino, límpido.

AROMA
Elegante e harmonioso, com predominantes notas de tropicalidade e nuances citrinas.

SABOR
A frescura em destaque, mantém a fruta delicada e envolvente, termina persistente e apelativo.

ADEGA DE SABROSA
T. +351 259 939 177
adega.sabrosa@gmail.com
Adega de Sabrosa



16,5 — ADEGA MAYOR

REG BRANCO 2017

€ 8,99 — ALENTEJANO — 13,5% vol.

ENOLOGIA
CARLOS RODRIGUES, BRUNO PINTO E RUI REGUINGA

CASTAS **VERDELHO**

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Harmonioso, com evidentes notas cítricas e frutos exóticos, fresco.

SABOR Mantém o perfil frutado, mineral, muito equilibrado, deixa um final longo e sedutor.

ADEGA MAYOR



16,5 — CALADESSA

DOC BRANCO ESCOLHA 2017

€ 7,00 — ALENTEJO — 13,5% vol.

ENOLOGIA
EDUARDO CARDEAL

CASTAS **ALVARINHO, ARINTO E FERNÃO PIRES**

COR Citrino, limpo.

AROMA Intenso em notas de citrinos, a sugerir casca de limão amarelo, notas tropicais.

SABOR Bom corpo e volume, frescura cativante, frutado, termina persistente.

BCH - COMÉRCIO DE VINHOS



16,5 — PORTALEGRE

DOC TINTO 2015

€ 18,00 — ALENTEJO — 14% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ MANUEL REIS E NUNO DO Ó

CASTAS **CASTELÃO, ARAGONEZ, TRINCADEIRA, GRAND NOIR E ALICANTE BOUSCHET**

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Intenso em fruta madura e especiarias.

SABOR Compota de frutos vermelhos, suave vegetal, toque de chocolate, tosta integrada, final longo.

ADEGA COOPERATIVA DE PORTALEGRE



16,5 — MONSARAZ PREMIUM

DOC TINTO 2014

€ 24,99 — ALENTEJO — 14,5% vol.

ENOLOGIA
RUI VELADAS E TIAGO GARCIA

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, SYRAH E TINTA CAIADA**

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Notas frutadas intensas, frutos pretos maduros em destaque, toque de café.

SABOR Harmonioso, ameixa preta, cacau, grão de café, madeira subtil, fresco, taninos macios, final longo.

CARMIM



16,5 — BRIDÃO CLÁSSICO

DOC BRANCO 2017

€ 18,00 — DO TEJO — 13% vol.

ENOLOGIA
PEDRO GIL

CASTAS **FERNÃO PIRES E ARINTO**

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Frutado intenso, com destaque para notas de citrinos e alguma tropicalidade.

SABOR Mantém o perfil, agora com notas de maracujá e ananás, fresco, gastronómico, termina longo.

ADEGA DO CARTAXO



16,5 — MONSARAZ

DOC TINTO RESERVA 2016

€ 5,99 — ALENTEJO — 15% vol.

ENOLOGIA
RUI VELADAS E TIAGO GARCIA

CASTAS **ALICANTE BOUSCHET, TRINCADEIRA E TOURIGA NACIONAL**

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Harmonioso, com distintas notas de frutos pretos e do bosque, ameixa preta em destaque.

SABOR Madeira bem integrada a deixar especiarias aliadas à fruta, taninos sedosos, termina longo.

CARMIM

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



16,5 ÁGUIA MOURA EM VINHAS VELHAS
DOC TINTO RESERVA 2015

€ S/INF DOURO 14% vol.

ENOLOGIA **FRANCISCO BAPTISTA**

CASTAS **TOURIGA FRANCA, TINTA AMARELA, TINTA FRANCISCA, TOURIGA NACIONAL E TINTA RORIZ**

COR Rubi carregado, limpo.

AROMA Intenso, com evidentes notas de frutos maduros, envolvente.

SABOR Bom corpo e volume, taninos macios mas firmes, frescura expressiva, boa madeira, termina longo.

CASA AGRÍCOLA ÁGUIA MOURA



16,5 1808 COLLECTION
REG TINTO RESERVA 2016

€ 8,99 LISBOA 14,5% vol.

ENOLOGIA **HÉLDER CUNHA**

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON**

COR Rubi profundo, limpo.

AROMA Harmonioso, com predominantes notas de frutos pretos em compota.

SABOR Taninos macios, boa frescura, mantém a fruta aliada a madeira discreta de qualidade, termina longo e especiado.

CASCA WINES



16,5 € 7,50
STANLEY

REG BRANCO 2017

LISBOA 12% vol.

ENOLOGIA **JAIME QUENDERA**

CASTAS **CHARDONNAY**

COR

Citrino, brilhante.

AROMA

Intenso, com distintas notas frutadas a sugerir tropicalidade.

SABOR

Fresco, mineral, com notas florais que sugerem buddleias lilases, harmonioso, termina bem agradável e com boa persistência.

FUNDAÇÃO STANLEY HO
T. +351 213 510 190
F. +351 213 510 199
fsh@fundacaostanleyho.pt



16,5 CABO DA ROCA
DOC BRANCO 2017

€ 6,99 BUCELAS 13% vol.

ENOLOGIA **HÉLDER CUNHA**

CASTAS **ARINTO**

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Com evidentes notas de frutos de pomar e a frescura de citrinos.

SABOR A madeira onde estagiou mais evidente a deixar notas especiadas, termina longo e harmonioso.

CASCA WINES



16.5 PURO
REG TINTO ESCOLHA 2015

€ 4,00 LISBOA 14,5% vol.

ENOLOGIA **S/INF**

CASTAS **MERLOT**

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos silvestres e pretos.

SABOR Bom corpo e volume, taninos macios, frescura cativante, termina longo.

CAVES RENDEIRO, SOC. COMERCIAL DE VINHOS



16,5 1808 COLLECTION
REG ROSÉ RESERVA 2017

€ 8,99 LISBOA 12% vol.

ENOLOGIA **HÉLDER CUNHA**

CASTAS **TOURIGA NACIONAL E MERLOT**

COR Rosado suave com tons salmão, limpo.

AROMA Harmonioso, fresco, intenso em notas frutadas, com destaque para framboesas e groselhas.

SABOR Frutado, floral, com nuances especiadas, tem bom corpo e volume, fresco, termina longo.

CASCA WINES



16.5 PERIPÉCIA
REG TINTO 2016

€ 7,80 LISBOA 14% vol.

ENOLOGIA **ALEXANDRA MENDES**

CASTAS **MERLOT**

COR Granada, limpo.

AROMA Harmonioso, com predominantes notas de cerejas pretas, frutos de baga, flores silvestres.

SABOR Taninos macios, frutado, com nuances tostadas, frescura em grande plano, termina longo e apelativo.

CERRADO DA PORTA

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



16,5 **€ 3,70**

STANLEY

REG TINTO 2015

SETÚBAL 14% vol.

ENOLOGIA
JAIME QUENDERA

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, SYRAH

COR
Rubi intenso, limpo.

AROMA
Predominantes notas de frutos vermelhos e silvestres maduros, tosta suave.

SABOR
Tem bom corpo e volume, frutado, fresco, com taninos macios, madeira bem integrada a dar complexidade ao final de boca, longo e harmonioso.

FUNDAÇÃO STANLEY HO
T. +351 213 510 190
F. +351 213 510 199
fsh@fundacaostanleyho.pt



16,5 **PALMEIRIM D'INGLATERRA**
TINTO RESERVA 2015

€ 15,00 TRÁS-OS-MONTES 14% vol.

ENOLOGIA
RUI CUNHA, SÉRGIO ALVES

CASTAS **TINTA RORIZ, TINTA BARROCA, ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL**

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Frutado, com evidentes notas de frutas vermelhas maduras.

SABOR Conjunto harmonioso, madeira bem integrada, taninos macios, termina longo.

FAIOURA - SOC. VITIVINÍCOLA



16,5 **CONDE VIMIOSO**
REG BRANCO RESERVA 2015

€ 9,90 TEJO 13% vol.

ENOLOGIA
ANTONINA BARBOSA

CASTAS **ARINTO**

COR Citrino, limpo.

AROMA Mineral, fresco, com evidentes notas citrinas.

SABOR Madeira bem integrada a deixar especiarias finas, encorpado, fresco, termina persistente.

FALUA



16,5 **REZINGÃO**
DOC TINTO 2016

€ 7,00 DOURO 14% vol.

ENOLOGIA
ANA ALMEIDA E DUARTE DA COSTA

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

COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos e silvestres.

SABOR Com taninos macios, boa frescura, mantém a fruta, madeira discreta, termina longo.

CORTES DO TUA WINES



16,5 **MINGORRA**
REG BRANCO 2017

€ 8,90 ALENTEJANO 12% vol.

ENOLOGIA
HENRIQUE UVA

CASTAS **ALVARINHO**

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Harmonioso, com predominantes notas tropicais e citrinas.

SABOR A frescura a equilibrar o conjunto e a conferir apetência gastronómica, termina longo e harmonioso.

H. UVA



16,5 **INQUIETO**
DOC TINTO 2013

€ 16,00 DOURO 14,5% vol.

ENOLOGIA
MANUEL MATOS CARVALHO

CASTAS **TOURIGA NACIONAL**

COR Granada, limpo.

AROMA Harmonioso, com evidentes notas frutadas a sugerir fruta vermelha e do bosque.

SABOR Madeira bem integrada no conjunto, a deixar espaço para a fruta, especiado, termina longo.

DOURO PRIME



16,5 **HERDADE DOS PIMENTEIS**
REG TINTO RESERVA 2015

€ 9,00 ALGARVE 15% vol.

ENOLOGIA
PAULO FONSECA

CASTAS **SYRAH**

COR Rubi, limpo.

AROMA Agradável, com predominantes notas de fruta vermelha madura, frutos de baga.

SABOR Notam-se especiarias e tostados suaves, a fruta bem presente, taninos macios, termina persistente.

HERDADE DOS PIMENTÉIS

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



16,5 QUINTA DO BARCO
DOC BRANCO GRANDE ESCOLHA 2017

€ 14,00 VINHO VERDE 12,5% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ PAULO E PINTO DE MESQUITA

CASTAS **LOUREIRO**

COR	Citrino com reflexos esverdeados, limpo.
AROMA	Com distintas notas frutadas, tropical, ananás, maçã, mineral.
SABOR	Frescura em destaque, jovem, cativante, com perfil gastronómico, termina longo.

J.F.S - SOCIEDADE VINÍCOLA



16,5 CASAS ALTAS
DOC TINTO 2016

€ 11,00 BEIRA INTERIOR 14% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ RIBEIRO BRANDÃO

CASTAS **TOURIGA NACIONAL**

COR	Rubi, limpo.
AROMA	Intenso em notas de frutos vermelhos e do bosque maduros, flores do campo.
SABOR	Com frescura em grande nível, taninos sedosos, muito equilibrado, termina persistente.

JOSÉ MADEIRA AFONSO



16,5 GOUVEIO BY JOANINHA
DOC BRANCO 2017

€ 14,95 DOURO 12,5% vol.

ENOLOGIA
JOANA MAÇANITA E ANTÓNIO MAÇANITA

CASTAS **GOUVEIO**

COR	Amarelo com reflexos esverdeados, limpo.
AROMA	Harmonioso, fresco, mineral com notas frutadas.
SABOR	A frescura em destaque, bom corpo e volume, é distinto, termina persistente.

MAÇANITA VINHOS



16,5 OS CANIVÉIS
DOC BRANCO 2016

€ 19,90 DOURO 13% vol.

ENOLOGIA
JOANA MAÇANITA E ANTÓNIO MAÇANITA

CASTAS **100% VINHAS VELHAS**

COR	Amarelo citrino, brilhante.
AROMA	Elegante, complexo, fresco, com evidentes notas de frutos citrinos.
SABOR	Frutado, com grande frescura, envolvente, promissor, termina persistente.

MAÇANITA VINHOS



16,3 ALUZÉ
DOC BRANCO 2017

€ 11,00 DOURO 14% vol.

ENOLOGIA
JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA

CASTAS
CERCEAL, GOUVEIO, RABIGATO

COR	Amarelo citrino, brilhante.
AROMA	Harmonioso, com distintas notas de flores brancas e do campo, fruta citrina, fresco.
SABOR	Mineral, frutado, com notas de tangerina e flor de laranjeira, tem bom corpo e volume, termina persistente e sedutor.

QUINTA DO PESSEGUEIRO
DOMAINES ROGER ZANNIER
T. +351 254 422 081
quintadopessegueiro@zannier.com
www.quintadopessegueiro.com
Quinta do Pessegueiro

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



16,5 — € 6,16

ROVISCO GARCIA
REG ROSÉ 2017

ALENTEJANO 12,5% vol.

ENOLOGIA
LUÍS LOURO

CASTAS
ARAGONEZ E TOURIGA NACIONAL

COR
Rosado salmão, brilhante.

AROMA
Elegante e harmonioso, com evidentes notas de frutos vermelhos frescos.

SABOR
Frutado, com a frescura em destaque, conjunto atrativo e equilibrado, perfeito para acompanhar pratos delicados, termina longo e cativante.

RG - HERDADES DO MONTE NOVO E CONQUEIRO
Produtos de Quinta, Vinhos e Azeites do Alentejo, ACE
T. +351 242 980 020
info@rgroviscogarcia.pt
RG Rovisco Garcia



16,5 — VALLE PRADINHOS
REG BRANCO RESERVA 2017

€ 13,50 TRANSMONTANO 13,5% vol.

ENOLOGIA
RUI CUNHA

CASTAS RIESLING, GEWUSTRAMINER E MALVASIA FINA

COR Citrino, limpo.

AROMA Intensamente frutado, citrinos e frutos tropicais em destaque.

SABOR Notas de toranja, ananás, flores, complexo, fresco, termina persistente e ousado.

MARIA ANTÓNIA PINTO DE AZEVEDO MASCARENHAS



16,5 — COMENDA GRANDE
REG BRANCO 2017

€ 5,00 ALENTEJANO 13% vol.

ENOLOGIA
FRANCISCO PIMENTA

CASTAS ANTÃO VAZ, ARINTO, VERDELHO

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Fresco, mineral, com evidente presença de frutos citrinos, toque floral.

SABOR Conjunto muito agradável, fruta deliciosa, frescura cativante, termina persistente.

MONTE DA COMENDA AGROTURISMO



16,5 — TERRAS MADRE DE ÁGUA
DOC TINTO 2016

€ 7,95 DÃO 13,5% vol.

ENOLOGIA
PAULO NUNES

CASTAS TOURIGA NACIONAL

COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso em notas florais, do bosque e violetas, frutos pretos e cacau.

SABOR Rico, taninos macios, boa frescura, ameixa preta em destaque, termina persistente.

MADRE DE ÁGUA - HOTEL RURAL



16,5 — PRIMEIRA PAIXÃO
DOP BRANCO 2015

€ 17,00 MADEIRENSE 12% vol.

ENOLOGIA
JOÃO PEDRO MACHADO

CASTAS VERDELHO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Com distintas notas de toranja e frutos tropicais.

SABOR Bom corpo e volume, fresco, harmonioso, mantém a fruta, termina longo e apelativo.

PAIXÃO DO VINHO



16,5 — TERRAS MADRE DE ÁGUA
DOC BRANCO 2017

€ 7,95 DÃO 13% vol.

ENOLOGIA
PAULO NUNES

CASTAS ENCRUZADO

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Seduz pela frescura, jovem, com notas de frutos citrinos em destaque.

SABOR Frutado, mineral, harmonioso, deixa um final de boca longo e apelativo.

MADRE DE ÁGUA - HOTEL RURAL



16,5 — TERRINCHA
DOC TINTO RESERVA 2014

€ 12,00 DOURO 13,5% vol.

ENOLOGIA
PEDRO RIBEIRO

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E SOUSÃO

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Agradável, com notas de compota de morangos e frutos de baga, tosta suave e especiaria.

SABOR Conjunto equilibrado, frutado, com boa tosta, taninos macios, termina persistente.

QUINTA DA TERRINCHA

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



16,5 CASA DE PAÇOS
REG BRANCO 2017

€ 5,00 | MINHO | 12,5% vol.

ENOLOGIA
RUI CUNHA E GABRIELA ALBUQUERQUE

CASTAS **FERNÃO PIRES**

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Intenso em notas florais, flores brancas, frutos de pomar.

SABOR Frescura a equilibrar o conjunto, mantém a fruta, notas de casca de laranja, termina longo e apelativo.

QUINTA DE PAÇOS



16,5 HERDADE DOS TEMPLÁRIOS
DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2014

€ 12,00 | TEJO | 14% vol.

ENOLOGIA
HERNÂNI MAGALHÃES

CASTAS **TOURIGA NACIONAL**

COR Granada, limpo.

AROMA Harmonioso, com destaque para frutos pretos compotados, tosta suave.

SABOR Madeira bem integrada, a deixar baunilha, especiarias e chocolate preto, taninos macios, fresco persistente.

QUINTA DO CAVALINHO



16 € 4,25
PÁTEO DAS CANTIGAS
REG TINTO 2016

LISBOA | 13% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ NEIVA CORREIA

CASTAS
TOURIGA NACIONAL E ALICANTE BOUSCHET

COR
Rubi definido, limpo.

AROMA
Harmonioso, com distintas notas de frutos silvestres e de baga, nuances florais.

SABOR
Conjunto equilibrado, com taninos sedosos, tem boa frescura, é frutado, seduz pelo final de boca elegante e persistente.

ADEGA COOPERATIVA DE AZUEIRA
T. +351 261 961 179
F. +351 261 962 291
geral@adegadeazueira.com
www.adegadeazueira.com
Adega de Azueira



16,5 COUQUINHO SUPERIOR
DOC BRANCO 2017

€ 10,45 | DOURO | 13% vol.

ENOLOGIA
JOÃO BRITO E CUNHA, VITOR RABAÇAL

CASTAS **VIOSINHO E RABIGATO**

COR Citrino, cristalino.

AROMA Mineral, com notas evidentes de frutos tropicais e exóticos.

SABOR Frutado, com bom corpo e volume, fresco, deixa um final persistente.

QUINTA DO COUQUINHO



16,5 QUINTA DO SOBREIRÓ DE CIMA
DOC TINTO GRANDE RESERVA 2015

€ 9,95 | TRÁS-OS-MONTES | 14,5% vol.

ENOLOGIA
LUÍS CORTINHAS E REGINA BERNARDO

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, TRINCADEIRA E BASTARDO**

COR Granada, limpo.

AROMA Harmonioso, com distintas notas de frutos pretos e do bosque associados a delicado floral.

SABOR A madeira muito bem integrada a complexar o conjunto, taninos sedosos, termina prolongado.

QUINTA DO SOBREIRÓ DE CIMA



16,5 QUINTA DO SOBREIRÓ DE CIMA
DOC BRANCO RESERVA 2017

€ 6,95 | TRÁS-OS-MONTES | 13% vol.

ENOLOGIA
LUÍS CORTINHAS E REGINA BERNARDO

CASTAS **CÔDEGA DO LARINHO E MOSCATEL GALEGO BRANCO**

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Intenso, com predominantes notas de frutos citrinos, suave tosta e especiaria doce.

SABOR Mantém a fruta, conjunto muito equilibrado, com bom corpo e volume, termina persistente.

QUINTA DO SOBREIRÓ DE CIMA



16,5 TODÃO
DOC BRANCO 2017

€ 7,00 | DOURO | 13% vol.

ENOLOGIA
JEAN-HUGUES GROS

CASTAS **RABIGATO, VIOSINHO E CÓDEGA DE LARINHO**

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Intenso em notas citrinas, com destaque para limão, casca de laranja e toranja.

SABOR Mineral, fresco, frutado, é harmonioso e deixa um fim de boca persistente.

QUINTA DO TODÃO

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



16 — € 2,50

CAVES SABROSA

DOC BRANCO ANO

DOURO 13% vol.

ENOLOGIA
CELESTE MARQUES

CASTAS
GOUVEIO, VIOSINHO E RABIGATO

COR

Amarelo citrino, brilhante.

AROMA

Harmonioso, fresco, com distintas notas de frutos citrinos, toque floral.

SABOR

Mantém o perfil, é um conjunto muito agradável, com frescura cativante, fruta discreta mas bem posicionada, deixa um final longo.

ADEGA DE SABROSA
Adega Cooperativa de Sabrosa
T. +351 259 939 177
adega.sabrosa@gmail.com
www.adegacooperativadesabrosa.pt
Adega de Sabrosa



16,5 — GRAINHA
DOC TINTO RESERVA 2016

€ 14,50 | DOURO 14% vol.

ENOLOGIA
JORGE ALVES

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

COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos pretos, tosta suave e especiarias.

SABOR Fresco, com grande equilíbrio entre notas de estágio e fruta, baunilha, deixa um final persistente.

QUINTA NOVA DE NOSSA SRA. DO CARMO



16,5 — VALE D. MARIA RUFO
DOC BRANCO 2017

€ 9,99 | DOURO 13% vol.

ENOLOGIA
CRISTIANO VAN ZELLER, JOANA PINHÃO E FRANCISCA VAN ZELLER

CASTAS **ARINTO, CÓDEGA DE LARINHO E RABIGATO**

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Elegante, com predominantes notas cítricas, limão e lima em destaque, fresco.

SABOR Mineral, com fruta em destaque, notas tropicais, deixa um final persistente e muito agradável.

QUINTA VALE D. MARIA



16,5 — MARQUÊS DOS VALES
REG ROSÉ 2017

€ 9,50 | ALGARVE 12% vol.

ENOLOGIA
S/INF

CASTAS **TOURIGA FRANCA, CASTELÃO**

COR Rosado, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos, fresco, sedutor.

SABOR Frutado, com ligeiras nuances florais, frescura e mineralidade cativantes, termina longo.

QUINTA DOS VALES - AGRICULTURA E TURISMO



16.5 — REGUENGO DE MELGAÇO
DOC BRANCO 2017

€ 9,50 | VINHO VERDE 12,7% vol.

ENOLOGIA
ABEL CODESSO

CASTAS **ALVARINHO**

COR Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos citrinos, flores brancas, elegante.

SABOR Belo conjunto, fresco, mineral, cativante, gastronómico, termina persistente.

REGUENGO DE MELGAÇO



16,5 — QUINTA NOVA DE N. SRA. DO CARMO
DOC UNOAKED TINTO 2016

€ 9,90 | DOURO 14% vol.

ENOLOGIA
JORGE ALVES

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

COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos pretos e de bago.

SABOR Harmonioso, mantém a fruta madura, bom corpo volume, taninos macios, termina longo.

QUINTA NOVA DE NOSSA SRA. DO CARMO



16.5 — VALPAÇO-LO-VELHO
REG TINTO GRANDE RESERVA 2015

€ 10,00 | TRÁS-OS-MONTES 14% vol.

ENOLOGIA
ANA ALVES

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

COR Rubi, limpo.

AROMA Agradável, concentrado, a mostrar frutos vermelhos compotados e frutos de bagos silvestres.

SABOR Taninos firmes mas macios, tosta bem integrada, suave especiaria, frescura harmoniosa, termina longo.

SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE VALPAÇOS

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



16.5 SANTOS DA CASA FAZEM MILAGRES
DOC TINTO RESERVA 2015

€ 14,90 DOURO 14% vol.

ENOLOGIA **PAOLO NIGRA**

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

COR Rubi definido, denso.

AROMA Notas de groselha, morangos em compota, mirtilos e ameixa preta.

SABOR Mantém a fruta aliada a madeira de qualidade, taninos aveludados, fresco, deixa um final longo.

SANTOS & SEIXO



16.5 SANTOS DA CASA FAZEM MILAGRES
REG TINTO RESERVA 2015

€ 14,90 ALENTEJANO 14,5% vol.

ENOLOGIA **PAOLO NIGRA**

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, ALICANTE BOUSCHET, SYRAH, PETIT VERDOT E CABERNET SAUVIGNON**

COR Rubi concentrado.

AROMA Harmonioso, com distintas notas de frutos vermelhos e silvestres compotados, tosta.

SABOR Madeira equilibrada, baunilha, a deixar espaço à fruta, taninos macios, fresco, termina longo.

SANTOS & SEIXO



16 € 5,60
PORÃO VELHO
REG TINTO RESERVA 2016

LISBOA 13,5% vol.

ENOLOGIA
HERNÂNI MAGALHÃES

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ E SYRAH

COR
Rubi definido, limpo.

AROMA
Distinto, com elegantes notas que remetem para frutos vermelhos maduros, morangos e framboesas, cerejas pretas, tosta suave.

SABOR
Taninos sedosos, frescura equilibrada, mantém a fruta, nuances de madeira, toque especiado, deixa um final bem longo.

ENCOSTA DA VILA
SOCIEDADE AGRÍCOLA
T. +351 932 996 534
geral@encostadavila.pt
www.encostadavila.pt
Encosta da Vila



16.5 QUINTA DE S. JERÓNIMO
REG BRANCO 2017

€ 4,00 LISBOA 13% vol.

ENOLOGIA **JULIÃO BATISTA**

CASTAS **ARINTO, SAUVIGNON BLANC**

COR Citrino, brilhante.

AROMA Com evidentes notas de frutos tropicais, nuances citrinas.

SABOR Harmonioso, tem boa frescura resultando num conjunto gastronómico, termina longo.

SARTAL



16.5 HERDADE DA ARCEBISPA
REG RESERVA TINTO 2015

€ 7,00 PENÍNSULA DE SETÚBAL 14% vol.

ENOLOGIA **ANTÓNIO SARAMAGO E GONÇALO CARAPETO**

CASTAS **ALICANTE BOUSCHET E TOURIGA NACIONAL**

COR Rubi, limpo.

AROMA Distinto, harmonioso, com vibrantes notas frutadas, nuances florais.

SABOR Taninos macios, frescura cativante, conjunto gastronómico e apelativo que termina longo.

SOC. AGRIC. DA ARCEBISPA



16.5 HERDADE DA ARCEBISPA
REG TINTO GRANDE RESERVA 2016

€ 20,00 PENÍNSULA DE SETÚBAL 15% vol.

ENOLOGIA **ANTÓNIO SARAMAGO E GONÇALO CARAPETO**

CASTAS **ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL E CABERNET SAUVIGNON**

COR Granada, limpo.

AROMA Frutado, com evidentes notas de frutos vermelhos, madeira.

SABOR Concentrado, mantém a fruta, toque floral, tostados, especiado, taninos macios, final persistente.

SOC. AGRIC. DA ARCEBISPA



16.5 QUINTA DO PORTAL
DOC TINTO RESERVA 2015

€ 12,50 DOURO 14,5% vol.

ENOLOGIA **PAULO COUTINHO**

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

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Harmonioso, com delicadas notas de frutos vermelhos de bagas silvestres.

SABOR Madeira de qualidade bem integrada, boa frescura, taninos macios, frutado, termina longo.

SOC. QUINTA DO PORTAL

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



16 — € 7,50

STANLEY

REG BRANCO 2016

LISBOA — 13% vol.

ENOLOGIA
JAIME QUENDERA

CASTAS
ALVARINHO

COR
Amarelo citrino, limpo.

AROMA
Com delicadas notas de frutos tropicais, flores, mel.

SABOR
Envolvente, com bom corpo e volume, mantém a fruta em destaque, deixa um final de boca longo e apelativo.

FUNDAÇÃO STANLEY HO
T. +351 213 510 190
F. +351 213 510 199
fsh@fundacaostanleyho.pt



16.5 QUINTA DO REGAINHO

DOC BRANCO RESERVA 2017

€ 4,25 — VINHO VERDE — 12% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ MIRANDA NOVAIS

CASTAS **LOUREIRO**

COR Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.

AROMA Com predominantes notas frutadas, cítrico, fresco, harmonioso.

SABOR Tem frescura em destaque, cativante pelo equilíbrio, gastronómico, termina persistente.

SOC. AGRÍCOLA QUINTA DO REGAÍNHO



16 QUINTA DA DEVESA

DOC BRANCO 2017

€ 5,99 — DOURO — 13,5% vol.

ENOLOGIA
JORGE SOUSA PINTO

CASTAS **GOUVEIO, VIOSINHO E MALVASIA FINA**

COR Amarelo citrino, límpido.

AROMA Frutado intenso, com evidentes notas de frutos citrinos e flores dos mesmos.

SABOR Mantém o perfil, frutado, com boa frescura, muito harmonioso, termina longo.

SOC. AGRÍCOLA DA QUINTA DA DEVESA



16.5 QUINTA DA DEVESA

DOC ROSÉ 2017

€ 5,99 — DOURO — 13% vol.

ENOLOGIA
JORGE SOUSA PINTO

CASTAS **TOURIGA NACIONAL E TINTA RORIZ**

COR Rosado suave, limpo.

AROMA Harmonioso, com evidentes notas de frutos vermelhos, framboesas frescas e groselhas.

SABOR Frutado, com frescura cativante, equilibrado, termina elegante e persistente.

SOC. AGRÍCOLA DA QUINTA DA DEVESA, LDA.



16 MARQUÊS DE MARIALVA

DOC ROSÉ COLHEITA SELECIONADA 2017

€ 3,49 — BAIRRADA — 12,5% vol.

ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

CASTAS **BAGA**

COR Rosado, brilhante.

AROMA Com predominantes notas de frutos vermelhos, cerejas e groselhas.

SABOR Frutado, fresco, harmonioso, termina longo e muito agradável.

ADEGA DE CANTANHEDE



16.5 HERDADE PAÇO DO CONDE

REG TINTO RESERVA 2016

€ 13,99 — ALENTEJANO — 15% vol.

ENOLOGIA
RUI REGUINGA

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

COR Granada, limpo.

AROMA Distinto, com elegante notas de frutos pretos, toque vegetal, tosta suave.

SABOR Taninos macios, frescura cativante, suave especiaria, cacau, bom corpo, termina longo.

SOC. AGRÍCOLA ENCOSTA DO GUADIANA



16 TERRAS DE CARTAXO

DOC TINTO RESERVA 2015

€ 6,00 — DO TEJO — 14,5% vol.

ENOLOGIA
PEDRO GIL

CASTAS **TOURIGA NACIONAL, ALICANTE BOUSCHET, CASTELÃO, SYRAH, TRINCADEIRA, MERLOT E CABERNET SAUVIGNON**

COR Rubi, definido.

AROMA Harmonioso, com predominantes notas de frutos vermelhos e frutos pretos de baga.

SABOR Equilibrado, taninos macios, frescura cativante, frutado, com boa madeira, termina longo.

ADEGA DO CARTAXO

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



16 MARIA PAPOILA
DOC BRANCO 2017

€ 7,80 | VINHO VERDE | 12,5% vol.

ENOLOGIA **FRANCISCO BAPTISTA**

CASTAS **ALVARINHO**

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Elegante, com suaves mas distintas notas de frutos tropicais, amanteigado.

SABOR Frescura envolvente, gastronómico, frutado, deixa um final de boca apelativo.

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS



16 MARIA BONITA
DOC BRANCO 2017

€ 4,55 | VINHO VERDE | 11% vol.

ENOLOGIA **FRANCISCO BAPTISTA**

CASTAS **LOUREIRO**

COR Amarelo citrino, esverdeado, limpo.

AROMA Harmonioso, com distintas notas de frutos de polpa branca do pomar.

SABOR Na boca sobressaem os citrinos, fresco, deixa um final longo e cheio de finesse.

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS



15,5 € 5,60
PORÃO VELHO
REG BRANCO 2016

LISBOA | 13% vol.

ENOLOGIA **HERNÂNI MAGALHÃES**

CASTAS **ARINTO**

COR
Amarelo citrino, limpo.

AROMA
A revelar predominantes em notas de frutos citrinos.

SABOR
Agradável e harmonioso, mantém a fruta, embora discreta, frescura equilibrada, termina com elegância.

ENCOSTA DA VILA
SOCIEDADE AGRÍCOLA
T. +351 932 996 534
geral@encostadavila.pt
www.encostadavila.pt
Encosta da Vila



15 € 5,60
PORÃO VELHO
REG ROSÉ

LISBOA | 12% vol.

ENOLOGIA **HERNÂNI MAGALHÃES**

CASTAS **ARAGONEZ E SYRAH**

COR
Rosado, brilhante.

AROMA
Com distintas notas de frutos vermelhos frescos, flores, lichias.

SABOR
Cativante, com a frescura a equilibrar o conjunto e a conferir elegância, mantém a fruta em destaque, deixa um final de boca harmonioso.

ENCOSTA DA VILA
SOCIEDADE AGRÍCOLA
T. +351 932 996 534
geral@encostadavila.pt
www.encostadavila.pt
Encosta da Vila



16 PERIPÉCIA
REG BRANCO 2017

€ 9,40 | LISBOA | 13,5% vol.

ENOLOGIA **ALEXANDRA MENDES**

CASTAS **CHARDONNAY**

COR Amarelo citrino, límpido.

AROMA Harmonioso, com interessantes notas frutadas a remeter para tropicalidade.

SABOR Mantém o perfil e associa suaves notas de especiaria doce, bom corpo e volume, termina persistente.

COMPANHIA AGRIC. DO CERRADO DA PORTA



16 BONS ARES
REG BRANCO 2017

€ 9,50 | DURIENSE | 13,5% vol.

ENOLOGIA **TERESA AMEZTOY**

CASTAS **S/INF**

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Intenso em notas de flores brancas e do bosque, frutos citrinos, fresco.

SABOR Frutado, com evidentes notas de pêssego, citrinos, bom corpo, termina longo.

ADRIANO RAMOS PINTO - VINHOS

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

Outros vinhos provados

16,00-17,50 MUITO BOM, RICO E ELEGANTE, PARA DESFRUTAR EM PLENO.	
17	TERRUS Tipo: DOC TINTO GRANDE RESERVA 2011
17	LAGOALVA REG TEJO TINTO RESERVA 2016
17	RS DOC BAIRRADA ESPUMANTE ROSÉ BRUTO 2016
16,5	ALABASTRO BY QUINTA DA TERRUGEM REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2016
16,5	CATARINA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO 2017
16,5	HERDADE DA COMPORTA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL ROSÉ PRIVATE SELECTION TOUR. NACIONAL 2017
16	ALENTO REG ALENTEJANO BRANCO RESERVA 2017
16,5	DONA MARIA AMANTIS REG ALENTEJANO BRANCO RESERVA VIOGNIER 2015
16,5	CRUZ VELHA VINHAS VELHAS DOC DOURO TINTO 2014
16,5	QUINTA NOVA DAS VARANDAS REG TEJO TINTO RESERVA 2016
16,5	HERDADE DO SOBROSO DOC ALENTEJO BRANCO ANTÃO VAZ 2017
16,5	HERDADE DO SOBROSO DOC ALENTEJO BRANCO 2017
16	ADEGA MAYOR REG ALENTEJO ROSÉ PINOT NOIR 2017
16	PAPOILA Tipo: DOC BRANCO 2017
16	CONVENTUAL REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2014
16	CONVENTUAL DOC ALENTEJO BRANCO RESERVA 2016
16	QUINTA DA GARRIDA DOC DÃO BRANCO RESERVA 2017
16	ALIANÇA DOC BAIRRADA BRANCO RESERVA 2017
16	ALIANÇA DOC BAIRRADA TINTO RESERVA 2017
16	DIVOR REG ALENTEJANO TINTO 2017
16	BACALHÔA REG ALENTEJANO BRANCO VERDELHO 2017
16	QUINTA DA TERRUGEM REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO 2014
16	QUINTA DO CARMO REG ALENTEJANO BRANCO 2017
16	VALE DA CALADA REG ALENTEJANO TINTO 2015
16	MONSARAZ DOC ALENTEJO BRANCO RESERVA 2017
16	MONSARAZ DOC ALENTEJO LICOROSO PREMIUM 2015
16	MONSARAZ DOC ALENTEJO COLHEITA TARDIA SEMILLON 2016
16	HERDADE DE SÃO MIGUEL REG ALENTEJANO ROSÉ 2017
16	PREGUIÇA DOC DOURO TAWNY 10 ANOS VINHAS VELHAS
16	PREGUIÇA DOC DOURO TINTO RESERVA 2016
16	CABO DA ROCA REG LISBOA ROSÉ RESERVA SYRAH 2017
16	TERRAS DO RENDEIRO REG LISBOA ROSÉ 2017
16	SEGREDOS DO DÃO DOC DÃO BRANCO ENCRUZADO 2016
16	QUINTA DO CERRADO DA PORTA REG LISBOA BRANCO SECO RESERVA 2016
16	HERDADE DA BARROSINHA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO RESERVA 2014
16	QUINTA DE S. FRANCISCO DOP ÓBIDOS BRANCO 2017
16	CEREJEIRAS REG LISBOA BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2017
16	BEIRA SERRA DOC BEIRA INTERIOR TINTO RESERVA 2015
16	REZINGÃO DOC DOURO BRANCO 2017
16	TRANQUILO DOC DOURO BRANCO 2017
16	TONS DE DUORUM DOC DOURO TINTO 2016
16	TONS DE DUORUM DOC DOURO BRANCO 2017
16	CONDE VIMIOSO REG TEJO TINTO RESERVA 2015
16	CONDE VIMIOSO REG TEJO TINTO SOMMELIER EDITION 2015
16	CONDE VIMIOSO REG TEJO ROSÉ 2017
16	QUINTA DA PALMIRINHA REG MINHO BRANCO 2017
16	MINGORRA REG ALENTEJO BRANCO COLHEITA 2017
16	HERDADE DA COMPORTA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO PRIVATE SELECTION VERDELHO 2017
16	MARQUÊS DE BORBA DOC ALENTEJO ESPUMANTE ROSÉ BRUTO 2014
16	QUINTA DO BARCO DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO 2017
16	BOTA VELHA DOC DOURO BRANCO 2017
16	BOTA VELHA DOC DOURO TINTO 2017
16	CASAS ALTAS DOC BEIRA INTERIOR TINTO RUFETE 2016
16	LIMA MAYER REG ALENTEJANO ROSÉ ARAGONEZ E SYRAH 2017
16	LIMA MAYER REG ALENTEJANO TINTO 2015
16	SUBSÍDIO REG ALENTEJANO TINTO 2016
16	MAÇANITA DOC DOURO ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2017
16	EXPERIMENTUM IGP TERRAS DO DÃO TINTO MERLOT 2016
16	HERDADE DA CAPELA REG ALENTEJANO 2017
16	VILA ALICE REG ALENTEJANO BRANCO CHARDONNAY 2017
16	COMENDA GRANDE REG ALENTEJANO ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2017
16	COMENDA GRANDE ESPUMANTE ROSÉ BRUTO TOURIGA NACIONAL 2014
16	S. SEBASTIÃO REG LISBOA BRANCO ARINTO 2016
16	VALINHAS DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO 2017
16	ODELOUCA REG ALGARVE TINTO 2016
16	QUINTA DO FRANCÊS REG ALGARVE BRANCO SAUVIGNON 2017
16	QUINTA DO FRANCÊS REG ALGARVE ROSÉ CABERNET 2017
16	BATISTA'S REG TEJO TINTO 2016
16	3MOS DOC DOURO BRANCO 2017
16	PORTAL DAS HORTAS DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA AVESSO 2017
16	QUINTA MENDES PEREIRA DOC DÃO BRANCO RESERVA 2015
16	LABOEIRA DOC BAIRRADA BRANCO 2017
16	TERRINCHA DOC DOURO BRANCO 2017
16	QUINTA DO COUQUINHO DOC DOURO ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2017
16	QUINTA DO CUME DOC DOURO BRANCO RESERVA 2016
16	QUINTA DO MEDRONHEIRO DOC DÃO TINTO 2012
16	MARQUÊS DOS VALES REG ALGARVE TINTO TOURIGA FRANCA 2015
16	MARQUÊS DOS VALES REG ALGARVE TINTO 2015
16	GRAINHA DOC DOURO BRANCO RESERVA 2017
16	VALE D. MARIA RUFO DOC DOURO TINTO 2016
16	CARLOS REYNOLDS REG ALENTEJANO BRANCO 2017
16	SANTOS DA CASA FAZEM MILAGRES DOC DOURO BRANCO 2017
16	SANTOS DA CASA FAZEM MILAGRES REG ALENTEJANO TINTO RESERVA UNOAKED 2015
16	QUINTA DE S. JERÓNIMO REG LISBOA BRANCO CHARDONNAY 2017
16	VILA FLOR DOC DOURO TINTO RESERVA 2015
16	CORTINHA VELHA DOC VINHO VERDE BRANCO 2017
16	LAGOALVA REG TEJO BRANCO BARREL SELECTION SAUVIGNON BLANC 2017
16	PORTAL DOC DOURO TINTO 2016
16	PORTAL DOC DOURO TINTO TINTA BARROCA 2016
16	PORTAL DOC DOURO BRANCO 2017
16	HERDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJANO BRANCO RESERVA ANTÃO VAZ 2016
16	HERDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJANO TINTO WINEMAKERS SELECTION 2015
16	QUINTA DO REGAINHO DOC VINHO VERDE BRANCO COLHEITA SEL. LOUREIRO 2017
16	HERDADE DO SOBROSO DOC ALENTEJO ROSÉ SYRAH 2017
16	TORRE DE PALMA REG ALENTEJANO BRANCO 2017
16	QUINTA DE GOLÃES DOC VINHO VERDE BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2017
16	QUINTA DOS LAGARES DOC DOURO BRANCO 2017

14,00-15,90 BOM, EQUILIBRADO E HARMONIOSO, PARA BEBER COM PRAZER.	
15,8	QUINTA DO PORTAL DOC DOURO BRANCO RESERVA 2015
15,5	MONSARAZ DOC BRANCO 2017
15,5	CASA DA SENRA DOC VINHO VERDE BRANCO 2016
15,5	PÁTEO DAS CANTIGAS REG LISBOA BRANCO 2016
15,5	MUNDUS REG LISBOA BRANCO ARINTO 2016
15,5	MUNDUS REG LISBOA TINTO 2016
15,5	MARCO VELHO PREMIUM DOC TORRES VEDRAS TINTO 2015
15,5	MONTES CLAROS DOC ALENTEJO BRANCO 2017
15,5	MONTES CLAROS DOC ALENTEJO TINTO 2016
15,5	VALE DOS BARRIS REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO MOSCATEL 2017
15,5	ADEGA MAYOR REG ALENTEJANO BRANCO ENCRUZADO 2017
15,5	ALABASTRO REG ALENTEJANO BRANCO 2017
15,5	DIVOR REG ALENTEJANO BRANCO ANTÃO VAZ E ARINTO 2017
15,5	BACALHÔA REG LISBOA BRANCO ALVARINHO 2017

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

15,5	BACALHÔA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO CHARDONNAY 2017
15,5	MONTE DAS NFORAS BY QUINTA DO CARMO REG ALENTEJANO TINTO 2017
15,5	QUINTA DO CARMO REG ALENTEJANO TINTO 2015
15,5	HERDADE DE SÃO MIGUEL REG ALENTEJANO BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2017
15,5	HERDADE DA BARROSINHA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO MOSCATEL GRAÚDO 2017
15,5	HERDADE DA BARROSINHA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO VERDELHO 2017
15,5	PENÍNSULA DE LISBOA REG LISBOA BRANCO 2017
15,5	CEREJEIRAS REG LISBOA TINTO 2017
15,5	TERRAS DO DEMO DOP TÁVORA VAROSA ESPUMANTE ROSÉ BRUTO TOUR. NACIONAL 2016
15,5	PALMEIRIM D'INGLATERRA DOC TRÁS-OS-MONTES ROSÉ 2017
15,5	CONDE VIMIOSO REG TEJO BRANCO 2017
15,5	CONDE VIMIOSO REG TEJO TINTO 2016
15,5	HERDADE DOS PIMENTEIS REG ALGARVE TINTO COLHEITA SELECIONADA 2017
15,5	HERDADE DOS PIMENTEIS REG ALGARVE ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2017
15,5	HERDADE DOS PIMENTEIS REG ALGARVE BRANCO MOSCATEL 2017
15,5	ALLMA GARVE REG ALGARVE TINTO CASTAS 2017
15,5	HERDADE GRANDE REG ALENTEJO BRANCO COLHEITA SELECIONADA ANTÃO VAZ 2017
15,5	QUINTA DO BARCO DOC VINHO VERDE ROSÉ VINHÃO 2017
15,5	CASAS ALTAS DOC BEIRA INTERIOR BRANCO RIESLING 2016
15,5	TOUCAS DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2016
15,5	MARIA BONITA REG MINHO BRANCO ALVARINHO 2017
15,5	EXPERIMENTUM IGP TERRAS DO DÃO TINTO SYRAH 2016
15,5	TERRAS MADRE DE ÁGUA DOC DÃO BRANCO 2016
15,5	VALLE PRADINHOS DOC TRÁS-OS-MONTES ROSÉ 2017
15,5	CINCO QUINAS REG ALENTEJANO BRANCO 2017
15,5	COMENDA GRANDE REG ALENTEJANO BRANCO SAUVIGNON BLANC 2017
15,5	MONTE SÃO SEBASTIÃO DOC DOURO ROSÉ 2017
15,5	S. SEBASTIÃO REG LISBOA TINTO SYRAH 2015
15,5	S. SEBASTIÃO REG LISBOA TINTO TOURIGA NACIONAL 2015
15,5	VALINHAS DOC VINHO VERDE ROSÉ 2016
15,5	CRUZ VELHA DOC DOURO ROSÉ 2017
15,5	3MOS DOC DOURO ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2017
15,5	SAMBADO DOC DOURO TINTO 2016
15,5	PORTAL DAS HORTAS DOC VINHO VERDE BRANCO 2017
15,5	QUINTA DE CARAPEÇOS DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BLANC DE BLANCS SECO RESERVA ALVARINHO 2011
15,5	HERDADE DOS TEMPLÁRIOS DOC TEJO BRANCO 2017
15,5	ENCOSTAS DO GAVIÃO DOP DOURO TINTO 2015
15,5	TODÃO DOC DOURO ROSÉ 2017
15,5	MARQUÊS DOS VALES REG ALGARVE TINTO 2013
15,5	DIALOG REG ALGARVE ROSÉ 2017
15,5	QUINTA DA NOSSA SENHORA DO CARMO DOC DOURO ROSÉ 2017
15,5	SANTOS DA CASA DOC VINHO VERDE BRANCO RESERVA ALVARINHO 2016
15,5	SERRADO DÃO BRANCO 2017
15,5	CASTELO D'AREZ REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO COLHEITA SELECIONADA 2016
15,5	CASTELO D'AREZ REG PENÍNSULA DE SETÚBAL COLHEITA SELECIONADA BRANCO 2017
15,5	PORTAL REG DURIENSE BRANCO 2017
15,5	PORTAL DOC DOURO ROSÉ 2017
15,5	MUROS DE VINHA DOC DOURO BRANCO 2017
15,5	MONTE DO PINTOR REG ALENTEJANO 2017
15,5	VILLA ROMANU REG ALENTEJANO BRANCO 2017
15,5	VINHAS BAIXAS DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO 2017
15,5	QUINTA DE GOLÃES DOC VINHO VERDE TINTO ESCOLHA 2017
15	MUNDUS REG LISBOA BRANCO 2015
15	MUNDUS REG LISBOA BRANCO 2016
15	CONFRARIA DOC LISBOA ESPUMANTE BRUTO RESERVA BRANCO SECO MOSCATEL - GRAÚDO 2015
15	MONTE DO JUDEU REG LISBOA BRANCO SAUVIGNON BLANC 2017
15	ADEGA DE BORBA DOC ALENTEJO BRANCO 2017
15	QUINTAS DE BORBA DOC ALENTEJO BRANCO 2017
15	PALMELA DOC PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO 2017
15	VILLA PALMA DOC PALMELA ROSÉ 2017
15	VILLA PALMA DOC PALMELA BRANCO 2017
15	ADEGA MAYOR REG ALENTEJANO BRANCO SELEÇÃO 2017
15	ADEGA MAYOR REG ALENTEJANO BRANCO SERCIAL 2017
15	DANÚBIO ESPUMANTE BRANCO DOCE
15	BACALHÔA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL ROSÉ MOSCATEL GALEGO ROXO 2017
15	BACALHÔA GRECO DI TUFO REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO 2017
15	QUINTA DA BACALHÔA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO 2017
15	SERRAS DE AZEITÃO SETÚBAL BRANCO 2017
15	HERDADE DE SÃO MIGUEL REG ALENTEJANO BRANCO SAUVIGNON BLANC 2017
15	ART.TERRA CURTIMENTA REG ALENTEJANO BRANCO 2017
15	ART.TERRA AMPHORA REG ALENTEJANO TINTO 2017
15	SEGREDOS DO DÃO DOC DÃO TINTO TOURIGA NACIONAL 2014
15	GALLINAGO REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2017
15	HERDADE DA BARROSINHA ROSÉ CASTAS 2017
15	PENÍNSULA DE LISBOA REG LISBOA ROSÉ 2017
15	CASABEL REG LISBOA ROSÉ 2017
15	HERDADE DOS PIMENTEIS REG ALGARVE TINTO TOURIGA NACIONAL 2016
15	ALLMAGARVE REG ALGARVE BRANCO MOSCATEL 2017
15	QUINTA DO BARCO DOC VINHO VERDE TINTO VINHÃO 2017
15	MARIA PAPOILA REG MINHO BRANCO SAUVIGNON BLANC 2017
15	MONTE SÃO SEBASTIÃO DOC DOURO BRANCO 2017
15	C MBIO REG TEJO BRANCO TREMPRANILLO 2017
15	PORTAL DAS HORTAS DOC VINHO VERDE PALHETE ESCOLHA 2017
15	PRAZO DA COTOVIA REG MINHO BRANCO MOSCATEL GALEGO BRANCO 2017
15	HERDADE DOS TEMPLÁRIOS DOC TEJO ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2017
15	DIALOG REG ALGARVE BRANCO CASTELÃO 2017
15	DIALOG REG ALGARVE ROSÉ 2017
15	MARQUÊS DOS VALES REG ALGARVE BRANCO VIOGNIER 2017
15	MARQUÊS DOS VALES REG ALGARVE BRANCO ARINTO, ALVARINHO 2017
15	BARROCA DA PATA REG TEJO ROSÉ CALADOC
15	BARROCA DA PATA REG TEJO BRANCO
15	SANTOS DA CASA FAZEM MILAGRES DOC DOURO ROSÉ 2017
15	SERRADO DOC DÃO ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2017
15	MURAL DOC DOURO BRANCO 2017
15	TERRAS DE MONFORTE REG ALENTEJANO BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2017
15	FELGUEIRAS REG MINHO BRANCO ALVARINHO
15	VIA LATINA DOC BRANCO LOUREIRO 2017
15	VIA LATINA DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2017
14,5	VALE DOS BARRIS PINK REG PENÍNSULA DE SETÚBAL ROSÉ 2017
14,5	ADEGA DE PALMELA DOC PALMELA ESPUMANTE BRANCO MEIO SECO MOSCATEL 2014
14,5	INAMORATO REG ALENTEJANO BRANCO 2017
14,5	CASAL GARCIA DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO MEIO SECO
14,5	SERRAS DE AZEITÃO REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO 2017
14,5	MONSARAZ DOC ALENTEJO TINTO 2017
14,5	TOJEIRA ESPUMANTE BRANCO RESERVA MEIO SECO
14	MUNDUS EVOLUÇÃO REG LISBOA BRANCO LEVE FERNÃO PIRES 2016
14	MUNDUS REG LISBOA ROSÉ ARAGONEZ 2016
14	VIDA NOVA REG ALGARVE ROSÉ 2017
14	DANÚBIO ESPUMANTE BRANCO MEIO SECO CASTAS
14	SERRAS DE AZEITÃO REG PENÍNSULA DE SETÚBAL ROSÉ SYRAH 2017
14	MONSARAZ DOC ALENTEJO ROSÉ 2017
14	REGUENGOS DOC ALENTEJO TINTO RESERVA 2016
14	SUAPE DOC VINHO VERDE BRANCO 2017
14	ADEGA DE PIAS REG ALENTEJANO ROSÉ 2017
14	TERRAS DE FELGUEIRAS DOC ROSÉ
14	PAVÃO DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA

12-13,9 MÉDIO, BEM FEITO, SEM DEFEITOS, SIMPLES E DIRETO.	
13,5	ADEGA DE BORBA DOC ALENTEJO ROSÉ 2017
13,5	JP AZEITÃO REG PENÍNSULA DE SETÚBAL ROSÉ SYRAH 2017
13,5	JP AZEITÃO REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO 2017
13,5	JP AZEITÃO SETÚBAL TINTO 2017
13,5	SOTTAL LEVE REG LISBOA BRANCO 2017
13	SÔTTAL IG LISBOA VINHO FRISANTE ROSÉ

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


Arnaldo Azevedo


João Oliveira


Leonel Pereira


Hélio Loureiro


Jorge Peres


António Loureiro


Inês Dinis


Joe Best


Justa Nobre


Renato Cunha


Vítor Matos


Rui Paula

O vinho nasceu para a mesa

> texto **Susana Marvão** > fotografias **Ernesto Fonseca e D.R.**

Uma dúzia de chefs aceitaram o desafio de falar sobre a relação pessoal e profissional que têm com o vinho. E houve de tudo. Apaixonados invertebrados, assoberbados outros mais regrados. Houve quem dissesse que sem vinho a comida não sabe bem, quem se confessasse abstémia e, para finalizar, houve um chef que se pudesse voltar atrás, seria enólogo.

A ideia era perceber como é que os chefs "entendem" o vinho. De que forma lidam com ele pessoalmente, como o utilizam na sua cozinha e até que ponto o "pairing" – combinação perfeita entre vinho e prato – é hoje uma realidade nos seus restaurantes e projetos.

Para isso, convidamos uma dúzia de chefs portugueses a darem a sua opinião. E houve de tudo. Houve quem dissesse que o vinho era uma religião, que era algo que estava intimamente ligado às raízes familiares, houve quem dissesse que a comida não pode estar dissociada do vinho que acompanha. E houve quem se confessasse... abstémia. Exato. Que nunca bebe vinho.

Mas uma coisa foi transversal a todos entrevistados: para a refeição ser completa tem de ser acompanhada por um bom vinho. Sendo que bom não é caro. Ou não é branco, ou tinto. É o que for mais adequado para determinado cliente. Ah, e outra coisa que foi comum a todos: vinho que não é bom para beber, não é bom para cozinhar.

REFEIÇÃO COM ÁGUA? POR FAVOR...

Leonel Pereira não deixa nada por dizer. A tudo e a todos. Aos que chegam agora e aos já estão estabelecidos no mercado. Crítico, irreverente mas apaixonado, não gosta do facto de alguns sommelièrs se colocarem em "bicos de pés". No São Gabriel, onde é chef, admite dar muito trabalho e dores de cabeça à sua equipa, com o experiente Vítor d'Avó no "comando" da garrafeira. "Quando se tem duas mil garrafas e 600 rótulos, arranjar um vinho para cada prato é fácil. Complicado é arranjar um vinho para no mínimo dois pratos. E é esse o desafio que lhes lanço".

Aliás, não é só à equipa que Leonel Pereira dá dores de cabeça. Se há coisa que particularmente o irrite – a par de insistirem em dizer wine paring – é quando o promotor de determinado vinho lhe vem apresentar o produto como sendo "extremamente gastronómico". "Ignorante" é o adjetivo mais simpático que Leonel encontra para descrever quem diz isto. "São logo corridos do meu restaurante. Todos os vinhos são gastronómicos". Até porque, afirma, "o vinho nasceu para a mesa".

Com uma cozinha que prima pela criatividade, Leonel Pereira considera que a sua relação com o vinho é "fraternal". E apesar de conhecedor, "deixo as fichas técnicas para os especialistas". Conhecimento que veio de quando abraçou um projeto no Brasil, no qual se viu obrigado a estudar mais a fundo o vinho pois, ao contrário de aqui, lá os clientes levam as suas garrafas de vinho para o restaurante. "Nunca vi tanta Barca Velha como naquela altura. As pessoas faziam perguntas e eu achei que tinha de ter





Chef Leonel Pereira

mais formação para poder responder".
Ah, e há outra coisa que o irrita: a moda de acompanhar uma refeição com água. "Tem de estar presente na mesa, mas a acompanhar está o vinho. Refeição com água? Por favor..."
De salientar que este chef gosta tanto de vinhos que, até, criou a linha linha com o apoio da José Maria da Fonseca e Domingos Soares Franco.

TRABALHO DA SALA É FUNDAMENTAL

Arnaldo Azevedo, chef do restaurante o Palco, no Porto, não bebe vinho regularmente, deixando esse ato para quando está com a família e amigos. Ou seja, nos dias de folga. "Aí sim, aproveito para acompanhar as refeições com vinho e até provar coisas novas que vão surgindo no mercado".
Adepto da frase "vinho que não serve para beber não serve para cozinhar, Arnaldo Azevedo diz que no Palco, por exemplo, as provas de vinho são feitas em conjunto entre sala e cozinha. "Também para que as pessoas que estão na cozinha comecem a ter algumas experiências ao nível de harmonizações".
Com um cliente cada vez mais informado, admite ser muito importante ter uma boa informação/formação nesse sentido. "Na sala pode estar alguém que perceba tanto ou mais do que nós, daí que estarmos atualizados é essencial".
E que não se pense que apenas os portugueses são conhecedores dos vinhos nacionais. Mesmo os estrangeiros já têm uma ideia do que querem consumir, salientou Arnaldo Azevedo. "Mas se bem sugeridos estão suscetíveis a experimentar coisas novas".
De resto, o chef diz que o conceito de que vinho branco é para peixe e tinto é para carne "já não existe". Hoje em dia, este profissional diz que o mais importante é irmos ao encontro do que nos apetece consumir em determinado momento, independentemente de ser branco ou tinto. "Se um peixe for acompanhado por um tinto com uma temperatura ligeiramente mais baixa, pode ser igualmente muito bom". Por isso, o Arnaldo enaltece o trabalho de sala, que é precisamente derrubar esses mitos que se criaram.

ADAPTAR AO CLIENTE É ESSENCIAL

João Oliveira dá o corpo e alma pelo Vista, na Praia da Rocha, no Algarve. Não é um consumidor diário de vinho, mas é fascinado pelas suas histórias, pela identificação dos sabores e pela procura de um pairing perfeito para acompanhar os seus pratos. "É um hobbie e, sobretudo, um prazer". João Oliveira procura, com o Sommèlier, "tentar fazer a combinação mais perfeita". Aliás, o chef admite que comida e vinho têm de ser um par que dança junto. "Não podem nunca estar costas voltadas. Muitas vezes vemos o vinho que melhor acompanha determinada comida e até retificamos os pratos". Na cozinha, João Oliveira usa habitualmente esta bebida, basicamente na base, nos caldos e nos molhos.

> "Querem saber, procuram coisas novas. Há uns anos, era vinho branco, tinto... Mas cada vez mais pedem especificamente vinho de determinadas zonas e até com determinadas castas"



Chef João Oliveira



Chef Hélio Loureiro



Ultimamente, o chef tem vindo a verificar um maior interesse por parte dos clientes por todo este novo mundo da gastronomia e do vinho. "Querem saber, procuram coisas novas. Há uns anos, era vinho branco, tinto... Mas cada vez mais pedem especificamente vinho de determinadas zonas e até com determinadas castas". Aliás, no restaurante Vista, 98% dos clientes escolhem o menu de degustação e, destes, 85% optam pelo pairing. "Não temos um pairing definido, moldamo-nos ao cliente, é ele mais ou menos que define que tipo de vinho quer, se mais a norte, se mais fresco, mais intenso, com mais fruta ou mais madeira. E o Sommèlier vai-se adaptando. Estamos habituados a ter vinhos diferentes precisamente para podermos ir ao encontro dos gostos do cliente".

UM PIANO PARA UMA ORQUESTRA

Hélio Loureiro nasceu no Porto e, talvez por isso, a sua primeira experiência tenha sido precisamente com esse vinho fortificado. "Depois veio o champanhe e, aos vinte e muitos anos, comecei a apreciação dos brancos e depois os tintos".

Confesso apreciador de brancos, Hélio Loureiro admite, no entanto, que durante muito anos era difícil encontrar em Portugal bons vinhos deste tipo, "sobretudo que envelhecessem bem". Mas ainda hoje recorda um branco do Bussaco de 1964 que, ainda jovem, bebeu. "Sendo o vinho já velho, ficou-me na memória até hoje, assim como uma prova de 1972 a 2002 em Bordéus".

Entretanto, o primeiro livro de cozinha deste chef foi "receitas para Vinho do Porto" com os "sábios conselhos do João Nicolau de Almeida". O segundo livro já foi dedicado aos vinhos Verdes. "Como vê, sempre dediquei parte da minha vida ao mundo do vinho e à sua envolvência com a culinária. São a combinação perfeita".

Questionado sobre qual a importância do vinho na sua cozinha, Hélio Loureiro não podia ser mais esclarecedor: estão como um piano para uma orquestra. "Num concerto para piano e orquestra, nem o piano se pode impor à orquestra nem a orquestra ao piano, a harmonia entre os dois é a virtude que sempre procuro".

O chef consultor vê com gosto esta nova tendência por Vinhos do Porto brancos velhos que, confessa, sempre adorou, assim como pelos espumantes, "que estão ótimos", para além de ter desenvolvido uma "grande paixão" pelo Vinho Madeira que "durante tantos anos foi o enteado dos vinhos portugueses e tão esquecido".

BONS VINHOS, BOA COMIDA

Jorge Peres, do restaurante Lab253 escolhe o vinho consoante o seu estado de espírito. "Gosto muito de brancos minerais, de tintos redondos. Não gosto muito de vinhos, brancos ou tintos, muito encorpados e fortes, prefiro-os elegantes, com um bom fim de boca, mas redondos, seja branco ou tinto, tirando o Alvarinho, por exemplo".



> "Toda a cultura do vinho está-nos enraizada por isso é um assunto que nos é natural"



Chef António Loureiro

Aliás, o chef considera ser tão importante o serviço como o estado de espírito. "Já provei vinhos em que disse 'este vinho, não está bom'. Passado uns tempos, provei o mesmo vinho e já gostei. Eu é que estava diferente, era o meu estado de espírito".
Os copos, a temperatura, é exatamente a mesma coisa, diz Jorge Peres. "Tem de ser à medida para o vinho. Servir um vinho tinto estufado ou um vinho branco morno, não pode acontecer! Tem de estar no ponto certo, até tendo em conta a região de origem. No copo, não interessa que seja muito alto. Tem é de ter vidro fino e ter balão para respirar".
O chef usa bons vinhos para cozinhar e a qualidade deste vai ter influência direta no resultado final. "Dou-lhe um exemplo concreto. Fiz um sumo de frutos vermelhos, meti-lhe canela e um Porto Vintage de 2015. Os clientes disseram-me que foi o melhor sumo de frutos vermelhos que beberam na vida. Depois, usei o Vintage num cheesecake e disseram-me que estava fabuloso. Claro, com um vinho daqueles, só podia ser. Só valorizei o meu produto com um vinho tão bom".
Quando se diz que determinado vinho já não está em condições e que está bom é para molhos, está-se a cair em erro, diz o chef "alinhando" de resto com os restantes entrevistados. "Esse vinho já não está bom para nada. É o pior erro que se pode cometer. A comida que come e o vinho que bebe tem de ter exatamente a mesma qualidade".

'MATCH' PERFEITO

António Loureiro tem uma "relação fantástica" com o vinho. É algo que particularmente aprecia, mas adverte que "tem de ser de qualidade". Um bom prato com um bom vinho é, no seu entender, "o 'match' perfeito".
Responsável pela cozinha... do Cozinha, em Guimarães, António Loureiro diz que, hoje, as próprias pessoas que vão ao espaço "já dizem que a comida é boa e o vinho também. Por isso não podem ser duas coisas dissociadas. Não se limitam a classificar apenas a comida. Automaticamente também já falam sobre o vinho e os restaurantes têm de se adaptar a essa situação".
Usando o vinho em molhos mas também em sobremesas, ou espumas, António Loureiro classifica o pairing de "fundamental". No restaurante "damos formação aos nossos colaboradores para que melhor possam aconselhar os cliente".
Em termos de sugestões, e sendo do Minho, "gostamos de mostrar o que de melhor a nossa região tem", pelo que os vinhos que sugerem são, muitas vezes, os "clássicos" desta geografia. "Toda a cultura do vinho está-nos enraizada por isso é um assunto que nos é natural".

NÃO BEBO

Inês Dinis não bebe. E, quando a abordamos, desde logo avisou não ser a pessoa indicada para participar no trabalho. "Não bebo, pronto. Não bebo

CARTAXO,
UM *TERROIR* MILENAR.

A HISTÓRIA PROVA-SE



176 PRÉMIOS
NACIONAIS E INTERNACIONAIS CONQUISTADOS NOS
ÚLTIMOS 3 ANOS.

Seja responsável. Beba com moderação.

VISUALS.

adegacartaxo.pt

Adega do CARTAXO

COMISSÃO VITIVINÍCOLA REGIONAL DO TEJO







Chef Joe Best



a não ser que seja em uma daquelas ocasiões que seja mesmo obrigada". Dissemos que sim, que até teria piada ter a visão de uma chef, perdão, cozinheira, que não bebe – "livre-se de me chamar chef, sou cozinheira". "Não bebo vinho porque o meu estômago não gosta. Já tentei e até já experimentei fazer um curso porque acho importante, mas é muito violento para mim. É uma opção pessoal e as pessoas respeitam-na".

Mas após dois minutos de conversa descobrimos qual o segredo de Inês. Chama-se Germano, é seu marido e o grande conselheira nessa área. "Estou bem assessorada. É ele que inclusivamente sugere determinado tipo de vinho para confecionar os pratos".

É UMA RELIGIÃO

Joe Best, nascido José Besteiro, nasceu em 1966 e há mais de 30 anos que está presente no mercado da alimentação tendo, nos anos 90, participado num programa de rádio na margem sul onde dava dicas e conselhos de cozinha à segunda-feira aos ouvintes. Foi aí onde nasceu o "nickname" pelo qual ficou famoso.

Para este profissional, é fácil: o vinho é uma religião. "Como não sigo nenhuma das outras, esta é a minha". Mais do que tudo, admira o "respeito pela mãe-natureza" que todo o processo do vinho implica.

Cozinheiro inconformado, não admite um vinho fraco para cozinhar. É mais um dos que defende que "vinho que não é bom para beber não é bom para cozinhar". Faz tudo com uma assoberbada paixão – é o ingrediente que considera mais importante para que tudo saia bem – e não gosta de coisas pré-estabelecidas. Aliás, ouvimos dizer que a sangria feita pelo chef com vinho branco da Graciosa é absolutamente divinal.

Para Joe Best, não há cá a obrigatoriedade do vinho branco ser para o peixe ou o tinto para as carnes. "Os estados de espírito é que definem o tipo de vinho que consumimos".

NOBRE(ZA) NA COZINHA

Justa Nobre gosta de bom vinho, sobretudo se estiver a jantar com marido ou amigos. "Mas posso estar uma semana sem beber, a minha relação com o vinho é esporádica". A chef diz que "um copo de vinho é suficiente para uma refeição", mas "tem é de ser muito bom". O que é relativo. "É o vinho que eu gosto. Há vinhos que as pessoas acham espetaculares e eu não aprecio particularmente".

Como cozinheira de comida tradicional portuguesa, Justa Nobre usa muito o vinho nos seus temperos, particularmente nos assados, tanto de peixe como de carne. "Não tenho molhos fabricados, uso o molho do próprio assado por isso acabo por utilizar vinho branco, tinto e muito Vinho do Porto. Junto ao meu fogão há sempre uma garrafa de cada".

Na sala, Justa Nobre diz que os clientes cada vez estão mais interessados em fazer a conjugação do vinho com o prato e que, na maioria da vezes, já



> "Penso que mesmo dentro da comunidade de chefs é um pouco a tendência, vinhos fora do comum. Queremos ser arrebatados"



Chef Renato Cunha

sabem mais ou menos o que querem. "Sempre que há um vinho novo que esteja a ser falado perguntam por ele, muitos já o compraram e experimentaram".
Nos restaurantes onde reina na cozinha, a chef transmontana diz que o pessoal de sala está preparado, assim como o marido, para aconselhar os que visitam os espaços. "Hoje as pessoas querem coisas novas, não querem tanto o que está estabelecido. Apesar de haver clássicos que são intemporais, como o Barca Velha e outros do género. Mas cada vez temos mais marcas e vinho".

RELAÇÃO UMBILICAL

Renato Cunha tem um relação quase umbilical com o vinho. O chef do restaurante Ferrugem é de origem minhota, uma região basicamente minifundiária, pelo que os pais tinham ramadas e produziam o seu próprio vinho. "Lembro-me em miúdo de participar no ritual das vindimas. Está na minha cultura. O meu avó materno colocava na mesa, para os mais novos, um bocadinho de vinho. Desde miúdo que bebia uma espécie de água-pé. Foi um processo acompanhado, o que é muito importante. Prefiro este tipo de educação, onde se aprende a beber de forma regrada e disciplinada".
Por tudo isto, e com certeza muito mais, o chef não consegue dissociar o vinho de uma boa experiência gastronómica. "Para mim, o vinho tem um papel tão importante como a própria comida". Renato Cunha bebe regularmente às refeições, até porque admite que lhe abre o apetite. "O que faço muitas vezes, até para controlar a dieta, é estar algum tempo sem beber".
E enquanto no dia-a-dia bebe um vinho "honesto mas modesto", em convívio e em hábitos sociais investe em bons produtos, nomeadamente vinhos fora do 'mainstream'. "Penso que mesmo dentro da comunidade de chefs é um pouco a tendência, vinhos fora do comum. Queremos ser arrebatados". Até porque, diz Renato Cunha, encontrar em Portugal um bom vinho com um preço sensato é uma tarefa relativamente fácil. "Mas deixe-me dizer-lhe que pessoalmente o que me seduz não é a qualidade intrínseca do vinho mas toda a sua história, charme e singularidade. Gosto cada vez mais do estilo Clarete. Gosto de vinhos mais magros, mais elegantes, mais gastronómicos. Porque há vinhos que são de tal forma extraídos que o vinho é a própria refeição. E acho que para fazer um bom pairing, há haver algum equilíbrio". Um dos últimos vinhos que precisamente arrebatou Renato Cunha foi o Pardusco Private 2012, um Clarete do enólogo Anselmo Mendes.

BEBER É UM ATO SOCIAL

Vítor Matos abraça neste momento três projetos: o Vidago Palace, o 505 (Póvoa do Varzim) e o Antiqvvm (Porto). E começou desde logo a conversa que teve com a Paixão Pelo Vinho de



Chef Vítor Matos







Chef Rui Paula

forma diferente dos restantes chef's. "Se voltasse atrás, tinha seguido enologia e não cozinha". Adora vinho, a vinha, a cultura, a tradição. Para além de uma grande proximidade com os vinhos, Vítor Matos diz ainda ter essa mesma proximidade com os produtores.

O chef garante que a comida, sendo obviamente muito importante, o vinho não lhe fica nada atrás. "Há uma simbiose entre as duas coisas. Da mesma forma, tem de estar envolvida a pessoa que recebe o cliente, o sorriso, o ambiente, o bem-estar. Tudo isto é que reflete o que é uma verdadeira experiência gastronómica".

Vítor Matos diz que no seu modo de entender o vinho, o preço não reflete propriamente a qualidade do produto. "A minha relação com o vinho é experimental. Há que abrir e provar, o preço pode não ter nada a ver com esta equação".

Confessando que "quanto mais gosto de comida, mais gosto de vinho", Vítor Matos diz que cada vez mais se considera um apreciador. "Não consigo beber vinho por beber. Bebo em bons momentos. E nunca sozinho, não consigo. É claramente um ato social. Até a magia de abrir uma garrafa me encanta, ver como está a rolha, cheirar".

Harmonia entre comida e bebida é essencial. Vítor Matos diz que o mais importante é a análise sensorial que consegue fazer, conseguindo até muitas vezes ajudar a sala dos seus restaurantes a melhor aconselhar o cliente.

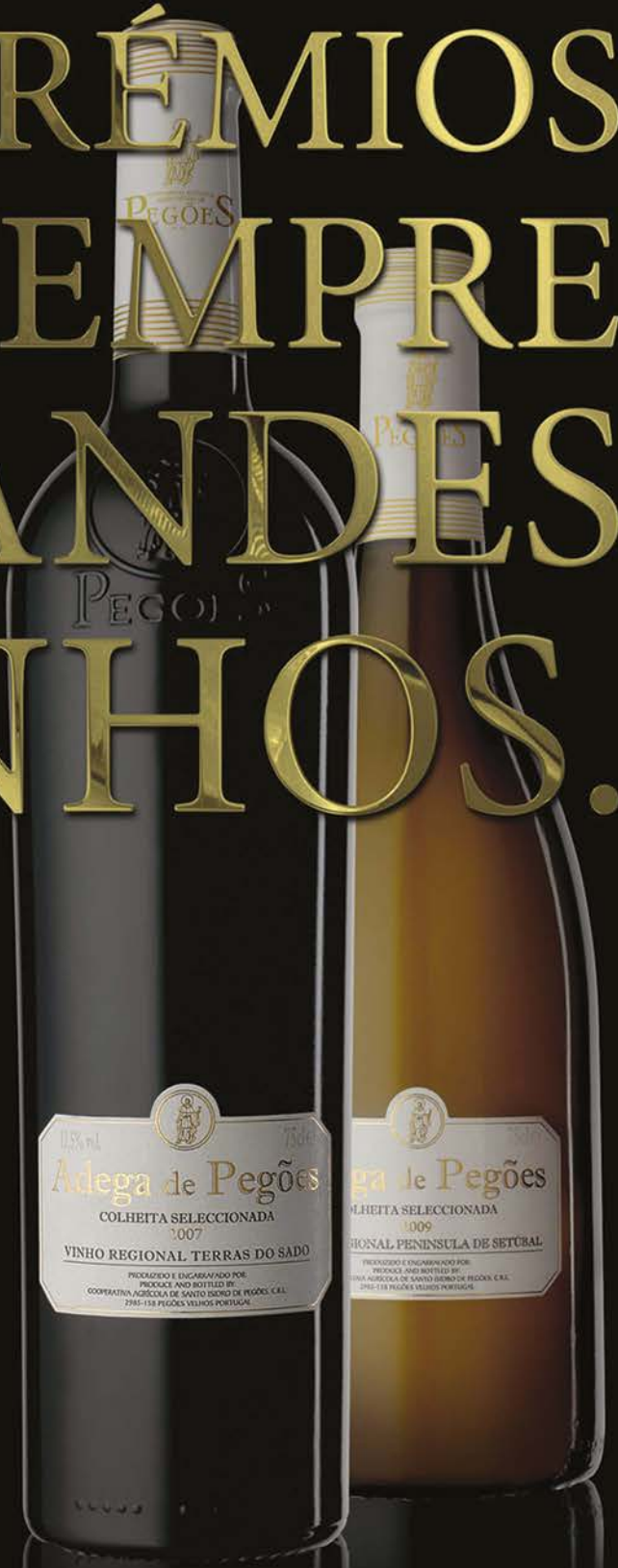
VINHO DÁ EXCELÊNCIA À COMIDA

Rui Paula é o último chef a apresentamos mas curiosamente foi o primeiro com quem falamos. A sua ligação ao vinho não é fruto um pouco desta "moda", mas é desde sempre. "É preponderante numa refeição. Pode catapultá-la para a excelência como a pode derrotar. As duas coisas têm de andar juntas". E isso por vezes não é fácil. Rui Paula salientou a necessidade de escolher os vinhos certos que liguem à comida, na temperatura ideal e nos copos adequados. "Devem ser escolhidos vinhos que ajudem a tornar a refeição mais leve".

Rui Paula segue a opinião que hoje já não faz muito sentido seguir uma norma à mesa. Um vinho tinto, com a tal temperatura ligeiramente mais baixa, pode perfeitamente acompanhar um prato de peixe. "Há uma panóplia de caminhos que se podem percorrer". O objetivo, diz o chef, é a procura de um casamento perfeito, de excelência.

"O que hoje sinto é que não é preciso uma carta muito extensa. Nos meus restaurantes até estou a tentar reduzir um pouco. Prefiro cartas mais pequenas mas bem feitas do que a acumulação de rótulos. Não vale a pena ter mil rótulos. Prefiro ter 400 mas bem escolhidos". Em resumo, Rui Paula diz que falando de comida e vinho, importa realmente que a carta traduza e corresponda ao que o cliente quer. "Quer seja a copo, quer seja a garrafa".

POR TRÁS DE 800 PRÉMIOS HÁ SEMPRE GRANDES VINHOS.



Por de trás dos vinhos da Adega de Pegões há condições únicas que explicam o seu sucesso. Privilegiada pela sua localização entre as reservas naturais dos estuários do Tejo e Sado e a serra da Arrábida e bafejada por um clima de influência Mediterrânica é favorecida por um "Terroir" único que permite criar grandes vinhos, reconhecidos mais de 800 vezes nos últimos 12 anos pelo mundo fora. O resto é o saber do homem e sua vontade inesgotável de vencer.

COOPERATIVA AGRÍCOLA SANTO ISIDRO DE PEGÕES

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

Seja responsável, beba com moderação.



António Maçanita, Anne Frost e James Frost

Quinta de Sant'Ana do Gradil

A arte de namorar a vinha

texto > **Susana Marvão** fotografias > **Ernesto Fonseca**

A primeira data associada à Quinta de Sant'Ana remonta ao século XVII. A capela deste romântico lugar é de 1630, altura desde a qual a vinha e o vinho já deambulavam pela propriedade. Hoje, o espaço é abraçado por Anne e James Frost e pelos seus sete filhos.

A história começa a contar-se em 1630. Mas foi em 1969 que a Quinta de Sant'Ana ganhou novo dinamismo. A família von Fürstenberg comprou a propriedade nessa data e lá permaneceu até 1974, altura em que o clã regressou à Alemanha. Mas o destino estava já escrito nas uvas.

James Frost, militar, encontrou em terras germânicas Ann Fürstenberg, filha do Barão Gustav, começaram a namorar e acabaram por ir de férias para a Quinta de Sant'Ana, isto em 1992. Surge então a oportunidade de James ficar com a gerência da propriedade, após sair do exército. Dito e feito em outubro 1992 o ex-militar assumia uma nova batalha. James e Ann casam e começam a aventura de restaurar a Quinta e desenvolver a propriedade com turismo, eventos e vinho. "A grande mudança do vinho começou em 2004 quando começamos a trabalhar com António Maçanita. A seguir o desafio foi a restruturação das vinhas e modernização da adega".

Em 2007, o Barão Gustav Von Fürstenberg faleceu na Alemanha, o que inspirou Ann Frost a produzir um tinto fora do normal e de perfil forte e complexo para homenagear a herança do pai. O Quinta de Sant'Ana Homenagem ao Barão Gustav Von Fürstenberg 2010, caracteriza-se pela típica influência atlântica da região, com manhãs frescas e tardes quentes, um retrato fiel do terroir. Produzido a partir das castas Merlot (40%), Touriga Nacional (40%) e Aragonês (20%), foi inspirado no estilo bordalês com aromas fumados, taninos redondos e muita especiaria. Um vinho definido por se prolongar no tempo devido à capacidade de envelhecimento em garrafa.

O PODER SEDUTOR DAS CASTAS

Mas o que terá seduzido este casal no mundo dos vinhos? James não tem qualquer dúvida: as castas interessantes foi o que mais os seduziu. "A viticultura, como todas as vinhas são diferentes, o conhecer seu terroir" foram ainda apontadas como características fascinantes deste setor.

> O Barão Gustav von Fürstenberg e a sua mulher Paula viveram felizes, criando os sete filhos neste pequeno paraíso, até que a Revolução de 1974 lhes alterou o destino e eles voltaram para a Alemanha.

O casal que, entretanto, seguiu a tradição de ser uma família numerosa, neste caso de sete filhos, assume-se como "román-







tico", gostando de voltar a dar ao antigo a sua glória. Os desafios que os movem são a agricultura, a jardinagem, arte. "Ser criativo e crescer", disse à Paixão Pelo Vinho James Frost.

(Re)conhecidos pela sua aposta no conceito biológico, James Frost diz que a grande vantagem desta opção é que sabendo que as vinhas conseguem apoiar-se sem químicos, conseguem ter um flora e fauna com muito mais diversidade dentro de Quinta. "As nossas abelhas agradecem", comentou. Daí que James Frost - que "gostaria de ver mais consideração pela natureza e o ambiente" -, recomenda esta opção até porque, garante, "não é tão difícil e os benefícios são magníficos".

Hoje a quinta é dotada de 40 hectares de propriedade, dos quais 12 são de vinha plantada. Quanto às castas, reinam nas brancas o Arinto, Alvarinho, Fernão Pires, Sauvignon Blanc, Verdelho e Riesling, enquanto nas tinas o Touriga Nacional, Merlot, Aragonez, Pinot Noir e Ramisco.

Entre o Portefólio de vinhos que tem atualmente, James Frost salienta que o Alvarinho tem sido o que apelidou de "problemático" na vinha, sobretudo devido às baixas produções. "Estamos a experimentar com podas diferentes, o que está a melhorar. Mas os resultados são ótimos, tem uma frescura incrível, um vinho muito interessante". Como em todo o mundo, o Pinot Noir é o maior desafio desta família. "É muito sensível na vinha, tem a tendência para atrair todos as traças da região e sofre imenso de vagas de calor perto de vindima. Na adega dá igualmente muito trabalho". Mas o resultado, enfatiza James, "vale o trabalho"! Por outro lado, "é um verdadeiro prazer trabalhar com Merlot. É um vinho que amadurece muito bem em QSA e não dá grandes problemas na vinha. Os aromas que produz na adega são deliciosos"!

OS DESAFIOS DA QUINTA

O desafio presente é o de restaurar o antigo restaurante da Aldeia do Gradil. O objetivo do casal é servir comida de sua própria horta, os seus vinhos e uma cozinha ambiciosa. "E, num futuro pró-











ximo, queremos continuar o projeto de uva biológica para fazer vinho biológico a partir deste ano".
Entretanto, para aguçar a curiosidades, está a chegar o primeiro espumante. "Vai ser um espumante Bruto de Método Tradicional, rosé de 100% Touriga Nacional", contou orgulhoso James Frost. Já o Ramisco, "vai ser engarrafado agora", sendo "para estagiar muitos anos em garrafa".

AQUI E LÁ

Claro que os mercados externos continuam a ser preponderantes para o projeto. A Quinta de Sant'Ana está presente na Prowein todos os anos para reunir com os importadores e encontrar novos parceiros. "As nossas línguas e conhecimentos ajudam bastante". Reino Unido, Alemanha, Estados Unidos, Canadá, Suíça, Suécia, Noruega, República Checa são mercados onde os produtos da propriedade estão presentes.
Para além do vinho, a Quinta está aberta para provas de vinho (com marcação recomendada), para além de "albergar" uma loja de vinhos e quatro casas de Alojamento Local espalhadas pela propriedade. "Temos um salão de eventos e vários espaços para muitos tipos de diferentes atividades".
Para além do enólogo António Maçanita, são já 22 as pessoas que integram este projeto familiar. "No vinho, temos a Louise como gestora de vendas e marketing e a Pauline no enoturismo".

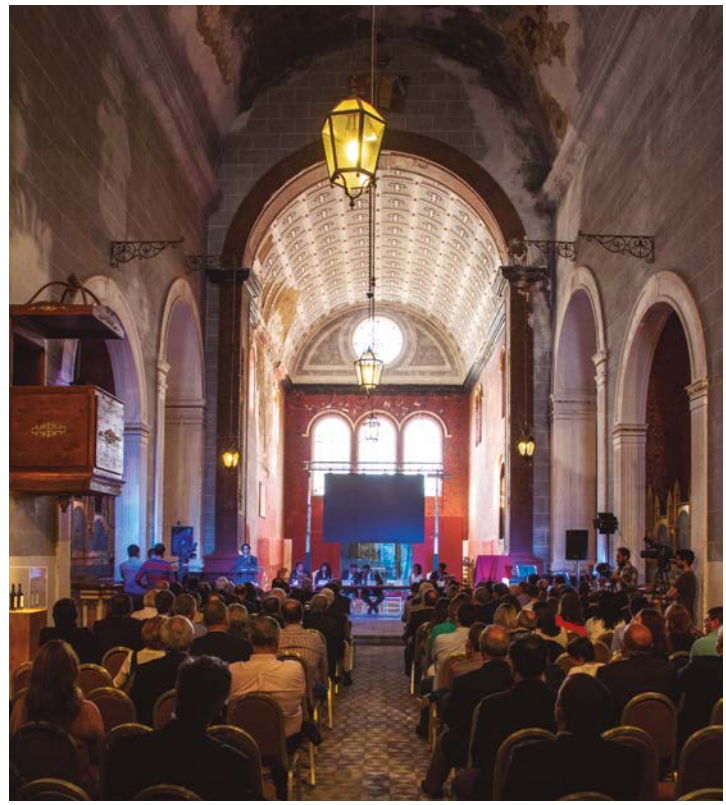
ERA UMA VEZ

Era uma vez uma Quinta antiga, romântica... ...que, por uma razão ou por outra, foi habitada ao longo dos anos por donos muito diferentes, das mais variadas origens. Só tinham uma coisa em comum – uma fascinação por este lugar, com os seus românticos cantos e recantos, jardins secretos com árvores que contam histórias, vales com riachos ondeando através dos prados, vinhas, pomares e um bosque que se estende até ao palácio Real e ao couto de caça, a Tapada Real de Mafra...

Era uma vez uma Quinta antiga, romântica... ... que o Rei Dom Luís (1838 - 1889), que era um amante da música, deu a uma atriz famosa, a linda Rosa Damasceno, por quem se tinha apaixonado. Mandou construir um teatro na Quinta, especialmente para ela...

Era uma vez uma Quinta antiga, romântica... ... que muitos, muitos anos depois (1969), entrou na posse do Barão Gustav von Fürstenberg. Ele e a sua mulher Paula viveram felizes, criando os sete filhos neste pequeno paraíso, até que a revolução de 1974 lhes alterou o destino e eles voltaram para a Alemanha. Miraculosamente, a Quinta foi salva por leal amigo da família, Joaquim Val Morais, e novamente, anos mais tarde (1992), tornou-se a casa de James, que tinha casado com uma das filhas do Barão, Ann. Hoje, eles focam-se na produção de vinhos boutique que refletem os interessantes terroir da Quinta, na organização de eventos de qualidade, e a receber hóspedes em férias - ao mesmo tempo que criam os seus sete filhos.






José Miguel Almeida


Luís Morgado Leão



1498: topo de gama
da Adega de Vidigueira

> texto **Manuel Baiôa e João Pereira Santos** > fotografia **Ernesto Fonseca e Ricardo Zambujo**

Foi com alguma sumptuosidade e circunstância, que o Vidigueira 1498 Grande Reserva foi lançado no Convento das Relíquias em Vidigueira, o local escolhido por Vasco da Gama para aí ser sepultado em 1539. Vasco da Gama faleceu na Índia em 1524, mas foi sepultado, por sua vontade expressa, no Convento das Relíquias, transformado em verdadeiro panteão dos Gama: ali foram sepultados 12 descendentes do Almirante do Mar da Índia, cujos restos mortais acabaram por ser transladados com alguma polémica, em 1880, para o Mosteiro dos Jerónimos em Lisboa.

O 1498 Grande Reserva tinto 2014 é agora o novo topo de gama da Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito. O vinho foi produzido numa edição especial de apenas 1498 garrafas, todas elas numeradas, com certificado de posse, e entregues dentro de uma mini arca de nogueira polida.

Homenageando Vasco da Gama, Conde de Vidigueira, que chegou à índia em 1498 (há exatamente 520 anos), o Vidigueira 1498 Grande Reserva é um vinho de superior qualidade, com uma sublime mistura das castas Alicante Bouschet e Syrah, de um ano (2014) que teve condições excecionais de produção.

O vinho foi primeiramente pensado na vinha. A longa experiência do enólogo Luís Morgado Leão e de outros técnicos da Adega possibilitou que fossem sendo selecionados os talhões que deram origem a este vinho. As duas castas foram vinificadas em lagar, com pisa diária. Posteriormente o vinho foi transferido para barricas de carvalho francês, onde fez a fermentação malolática.

O vinho teve um longo estágio, permanecendo 26 meses nas barricas. Das 48 barricas previamente enchidas, apenas sete (quatro de Alicante Bouschet, três de Syrah) tiveram a qualidade pretendida para dar origem ao 1498. Para completar este longo processo, o vinho esteve 14 meses em garrafa.

Luís Morgado Leão, enólogo da Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito, há muito que procurava fazer um vinho ícone, que "mostrasse bem o terroir da Vidigueira". Por isso aceitou com entusiasmo o desafio da administração da Adega, de fazer "um vinho de topo, um vinho único e especial a partir de uvas tintas selecionadas em vinhas escolhidas entre as melhores dos nossos associados". Selecionar as parcelas não foi fácil, "mas quando os cachos chegaram com uma extraordinária qualidade, deitar mãos à obra, e fazer este 1498, foi uma aventura inebriante".

José Miguel Almeida, o presidente da Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito, frisou que este vinho é um embaixador da Adega, um produto que pretende ser um "encontro de culturas, entre o Ocidente e o Oriente" e ao mesmo tempo demostrar que é possível fazer em terra de brancos, tintos de qualidade premium. Daí também o seu preço, 98 euros, colocando-se entre os mais caros vinhos de Portugal.

> A longa experiência do enólogo Luís Morgado Leão e de outros técnicos da Adega possibilitou que fossem sendo selecionados os talhões que deram origem a este vinho.

O vinho embora tenha 15 graus de álcool revela-se fresco, balsâmico, com notas de caruma, frutos pretos, cacau e baunilha. Tem um excelente volume de boca, integrado pela madeira nova, com taninos firmes, mas sedosos, num final especiado, seco e prolongado, numa longa viagem pelos sentidos.



Leonor Freitas
A Casa onde se reencontrou

>texto **Cláudia Pinto** > fotografia **Nuno Belo, Nuno Baptista, D. R.**

Entrevistar Leonor Freitas na casa onde cresceu é falar de trabalho, de herança familiar, de transmissão de valores, de empenho, dedicação, sucesso, mas sobretudo de amor. É ver um brilho no olhar, um sorriso desmedido acompanhado de humildade no momento em que está empenhada em passar o testemunho para a quinta geração à frente do negócio.

São herdades com raízes no século passado que têm na sua génese o facto de terem sido sempre lideradas por mulheres. Leonilde, Germana, Ermelinda, Leonor e Joana. Nomes que marcam cinco gerações que têm feito parte da história de sucesso da Casa Ermelinda Freitas, iniciada em 1920.

Leonor Freitas tem 65 anos e é quem está atualmente à frente do negócio. Sobejamente conhecida e§m Portugal, com um percurso invejável no mundo vitiviníco-la, resume tudo o que tem acontecido na sua vida numa única palavra: amor. Com uma infância intimamente ligada ao mundo rural, recorda-se de brincar às searas mas também de semear batatas, feijões e de ficar pasmada a assistir ao seu crescimento. "Lembro-me de correr pelo meio das vinhas, de me aperceber de toda a dinâmica, da alegria de apanhar uvas, e de assistir à dedicação da família", explica. "Ver crescer uma vinha é como acompanhar o crescimento dos filhos. É uma enorme riqueza", acrescenta.

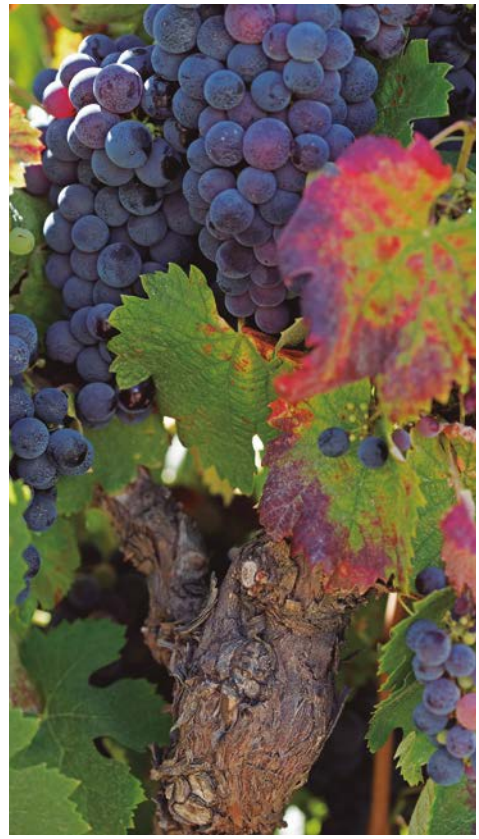
Nascida em Fernando Pó, onde se localiza a empresa que gere, foi aos dez anos que saiu para ir estudar. Sempre demonstrou grande interesse e vontade pelo mundo dos saberes. "Era um meio muito rural, muito isolado, não havia acessibilidades, transportes, eletricidade e a estrada era de alcatrão", conta, realçando o papel dos pais na época em permitirem que fosse para a escola, algo que era muito dispendioso e pouco frequente. "Estava num lar de religiosas e só vinha a casa aos fins de semana e durante as férias. O meu pai foi muito criticado pelos próprios colegas que o questionaram perante esta opção", conta. Na verdade, a vontade de Leonor falou mais alto.

Por altura da juventude, acabou por fazer o ensino secundário em Setúbal, tendo ido posteriormente para Lisboa. "O mundo rural sempre foi muito difícil, era muito trabalho e as condições climatéricas condicionavam-nos muito. Apesar de os meus pais sempre me terem transmitido mensagens de uma grande ligação e de amor à terra, a continuidade não estava nos meus horizontes", conta.

Leonor fala de sorte e da enorme gratidão que sente pelas oportunidades que lhe foram dadas. "Houve muita gente que nasceu e morreu aqui sem nunca ter ido a Lisboa. Era de facto, uma zona muito isolada. Hoje, não tem comparação. Estamos no nó das acessibilidades", defende. O caminho de Leonor parecia encaminhar-se para outras áreas. Esteve ligada a vários projetos, fruto da formação em Serviço Social, no Instituto Superior de Serviço Social, em Lisboa, e trabalhou mais de 20 anos no Ministério da Saúde. Foi no momento da morte do pai que a sua vida levou uma enorme reviravolta e foi o verdadeiro ponto de viragem. "Tomei consciência do que havia a fazer. No dia em que o meu pai morreu, disse ao meu marido que íamos morar para Fernando Pó porque não era capaz de vender o negócio nem os 60 hectares que a minha família tinha", partilha. Leonor sabia que a mãe não tinha







"Ver crescer uma vinha é como acompanhar o crescimento dos filhos. É uma enorme riqueza"

capacidade de continuar sozinha. O primeiro objetivo era não vender, apesar das ofertas sucessivas que recebia. Na época, a Casa Ermelinda Freitas vendia a granel, sem marca e tinha uma adega antiga. "Queria manter isso, e para começar, já era muito bom."

Aos poucos, teve de enfrentar algumas dificuldades e circunstâncias dos tempos, como o facto de ser a única mulher em algumas reuniões. "Comecei a perceber que gostava muito disto e tinha a humildade de reconhecer que não sabia e de ir procurar quem soubesse", conta. Leonor tinha os olhos postos em si, as pessoas não confiavam facilmente, e a própria mãe "sofreu muito" com todas as inovações que foram introduzidas. Era o peso da responsabilidade de dar continuidade ao trabalho que a família tinha desenvolvido. "Tinha essa obrigação porque cresci com pessoas muito simples e honestas, que trabalharam muito e me passaram vários valores que ainda hoje defendo. A minha infância marcou-me muito também por isso." A imagem da avó Germana foi também fundamental no seu percurso. "Era uma mulher determinada e muito trabalhadora, mas também bastante afetiva, que perdeu uma filha aos 16 anos, e ficou viúva aos 38." Mas a luta era constante. "Afinal, quem é que acreditava na menina que vinha da cidade e que não sabia nada do negócio? O descrédito era a todos os níveis: da família, dos colaboradores, do setor em geral mas também dos serviços", partilha.

MANTER A TRADIÇÃO INOVANDO

Rapidamente percebeu que havia mais a fazer e que a mudança tinha inevitavelmente de acontecer. Começou a procurar serviços competentes que davam apoio à Casa que passou a gerir mas foi uma viagem a uma feira do setor em Bordéus que foi decisiva para uma nova abordagem ao negócio. Apesar de ter ouvido comentários que indicavam que esta feira não era para si por não ter vinhos de marca própria, a curiosidade que lhe sempre foi tão próxima levou-a a viajar num carro comercial, com o marido, e a perceber que ali, o vinho era tratado como uma joia e que, em Portugal, não lhe era dado esse valor.

Foi nessa feira que conheceu um jovem enólogo, Jaime Quendera, com quem criou uma amizade e que acabou por vir trabalhar consigo. "A infância de ambos foi aqui mas curiosamente não nos conhecíamos. Morávamos a sete quilómetros e acabámos por conhecer-nos em Bordéus. Acho que nada acontece por acaso na vida", diz Leonor. Entusiasmada com a curiosidade de Jaime, e já de regresso a Portugal, confiou nas suas sugestões técnicas e nas mudanças que teriam de ser implementadas. "É aqui que me reencontro. Comecei a trabalhar loucamente, passámos a plantar novas vinhas de outras castas e a ganhar muitos prémios." Foi também da avó que her-



dou a capacidade de arriscar, de resolver conflitos e de acreditar.

Tudo começou a ser construído aos poucos. A comercialização do vinho teve início no ano 2000. Apesar da capacidade em arriscar, Leonor não dava passos imponderados. Sabia os preços de todos os materiais, pedia orçamentos "chave na mão" que não era capaz de acompanhar optando por ir fazendo obras à medida das possibilidades que tinha. Em 2002, começou a ter outras condições de trabalho, com salas de reuniões, gabinetes e uma adega maior. Até lá, os encontros com fornecedores e clientes eram realizados na casa da mãe Ermelinda. As provas de vinhos realizavam-se na cozinha, e as reuniões mais profissionais, aconteciam na sala de jantar com direito a "petiscos" e a verdadeiras ceias. "Eu bem lhe dizia que isto era negócio e que não era preciso mas a Dona Ermelinda, como boa dona de casa, insistia", recorda a filha.

Leonor enfrentou a resistência à mudança tão típica de gerações anteriores mas também a recusa de uma primeira candidatura que fez para obtenção de fundos por "falta de capacidade empresarial". Não se resignou, procurou saber os motivos, justificou os pontos negativos que lhe tinham sido atribuídos, e até aos dias de hoje, nenhum outro projeto foi recusado. "Entretanto, continuava a receber propostas de pessoas interessadas em comprar, o que era uma ofensa enorme, quer para mim, quer para a minha mãe", conta. A persistência sempre pautou a sua maneira de estar na vida. É nela que se inspira para aconselhar os que estão agora a começar: "não desistam e lutem sempre por aquilo em que acreditam".

O sucesso viria então com o tempo e algumas mudanças depois. "Passámos de duas castas para 29, de uma adega tradicional para uma adega moderna, do desconhecido e do anonimato, do vinho a granel para as marcas. Dos 60 hectares,

> "Produzimos perto de 13 milhões de litros e faturámos cerca de 21 milhões de euros em 2017"

evoluímos para 480 e vamos chegar aos 500 no próximo ano. As coisas correram bem mas este trabalho não é só meu. É fruto de uma equipa, de orientações e da harmonia de vários profissionais, como o nosso enólogo, na parte técnica, e os restantes elementos que foram vestindo a camisola desta casa", enaltece Leonor.

Também a família tem tido um papel preponderante em todo este caminho. O marido acompanhou-a desde o primeiro minuto fazendo parte do processo. Lembra os dias em que chegava a casa e comentava que tinha feito algo erra-



do, e em que ouvia como resposta: "eu não era capaz de fazer melhor". Os filhos, João e Joana, de 37 e 32 anos respetivamente, já são a quinta geração a tomar conta do negócio. Apesar das diferenças entre ambos relativamente à motivação e à própria exposição que as suas funções acarretam, ambos irão assegurar a gestão. Joana tem estado a assegurar os mercados externos e João está ligado à área informática. O rapaz trabalha mais na retaguarda e a irmã acaba por estar mais exposta. "A preocupação atual é preparar a casa para o futuro. Tenho plena consciência que ninguém é eterno", confessa a mãe, admitindo que não é fácil delegar mas que também é preciso "aprender a sair". A opção passará por afastar-se gradualmente. "Gostava de continuar a ver a casa a crescer mas com menos responsabilidade, e tirar partido daquilo que fomos construindo ao longo da quarta geração", confessa.

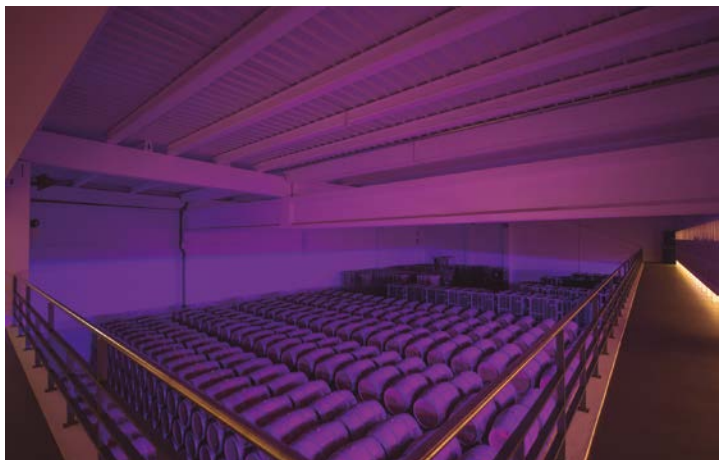
PRESTIGIAR O TRABALHO RURAL

É com orgulho que Leonor Freitas tem assistido a uma maior valorização do setor e do trabalho rural. Foi isso que focou ao ex presidente da república, Aníbal Cavaco Silva, aquando da atribuição de uma Condecoração, a Comenda da Ordem de Mérito Agrícola, a 10 de junho de 2009. "Venho de uma família muito humilde e este momento foi muito marcante. Eu achava que as condecorações só eram atribuídas a pessoas muito intelectuais, que tinham realizado grandes feitos, e eu só tinha trabalhado. Não entendia como é que se tinha lembrado de mim. Partilhei com o senhor presidente que estava muito emocionada e que recebia a distinção em nome do mundo rural", explica. Também o enólogo Jaime Quendera recebeu uma condecoração por Aníbal Cavaco Silva aquando do alargamento da adega, em 2015.

O paradigma tem vindo a alterar-se desde então. "Fomos os grandes empregadores na crise. As pessoas eram despedidas da indústria e voltaram a trabalhar no campo de onde tinham saído", defende Leonor, considerando que o mundo rural também passou a ser mais prestigiado e visto com outro olhar.

Também o enoturismo tem vindo a crescer. Os visitantes podem conhecer a história desta Casa no "Espaço de Memórias e Afetos" que reúne as memórias mais marcantes da vida de Leonor Freitas. Um espaço acolhedor que permite regressar ao passado e às raízes da família. Mas também fazer provas de vinho que incluem produtos típicos da região. "Temos pessoas preparadas em várias línguas para receber os visitantes. Desenvolvemos ainda parcerias com algumas agências e contamos com um espaço para casamentos, batizados e reuniões de empresas. O nosso objetivo passa também por levar a adega à capital e trazer os turistas que visitam Lisboa até aqui. Pretendemos ser um bom complemento ao turismo da capital", reforça. Os visitantes podem ainda conhecer as três

> Na passagem de testemunho para os filhos, Leonor confessa que "a preocupação atual é preparar a casa para o futuro. Tenho plena consciência que ninguém é eterno". Admite que não é fácil delegar mas que também é preciso "aprender a sair".







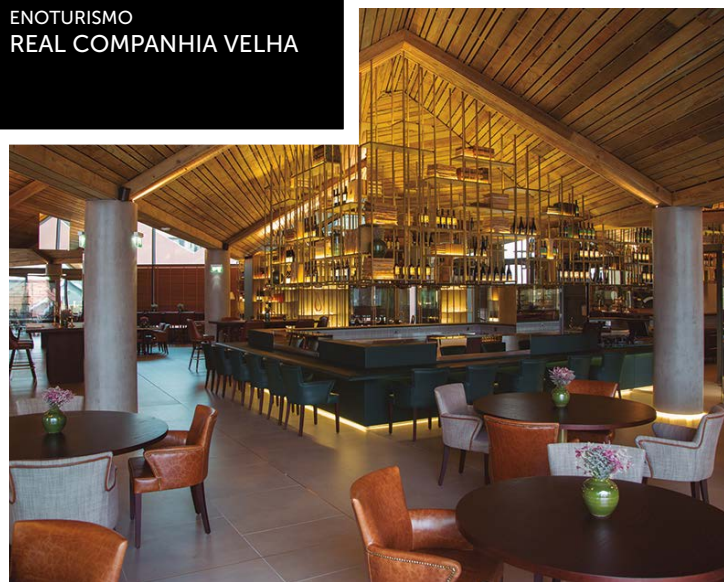


adegas e uma sala onde é contada a história da cortiça.
A gestora defende que uma garrafa de vinho é muito mais do que um produto. "Ela contém a nossa amizade, o nosso afeto, a nossa história de família. Procuramos ligar cada garrafa aos aspetos emotivos, desde o rótulo, à cápsula e ao nome. Uma garrafa revela o amor com que produzimos vinho. Tentamos que o consumidor beba um vinho com história. Só assim é possível trabalhar o que trabalhamos e realizar o que realizamos", afirma. Eterna defensora da pedagogia relativa à cultura do vinho, é com um sorriso que assume que ainda há quem pense que se chama Ermelinda. "Confundem-se várias vezes com a minha mãe", conta. Não se importa. Sente-se até honrada com o equívoco.
Ao final do dia, reforça-se o tema de que nesta casa, "não se investe para fazer mais mas sim para produzir o melhor".

> "As coisas correram bem mas este trabalho não é só meu. É fruto de uma equipa, de orientações e da harmonia de vários profissionais", comenta Leonor Freitas.

NÚMEROS QUE MARCAM

Neste momento, trabalham 52 pessoas na adega e mais de 100 profissionais desenvolvem tarefas sazonais enquanto prestadores de serviços. "Começámos com três pessoas", lembra. O crescimento tem sido notório e ainda que o mercado nacional seja muito importante, a exportação representa já 40%. "Vamos exportando cada vez mais mas somos agradecidos ao nosso país", revela Leonor, adiantando que se habituou a conviver com os "boatos da sua insolvência" em simultâneo com o acréscimo de vendas. "Se tenho cruzado os braços, a crise tinha-me batido à porta porque temos de ser competitivos e é preciso evoluir. O setor dos vinhos evoluiu muito e soube aproveitar as oportunidades." A Casa Ermelinda Freitas conta com 480 hectares, pretende chegar aos 500 no próximo ano, e tem mais de 4000 barricas distribuídas por três caves. Outros números são determinantes para a caracterização do negócio. "Produzimos perto de 13 milhões de litros e faturámos cerca de 21 milhões de euros em 2017", diz a gestora. O investimento, esse, é permanente. Mas também o crescimento ao nível da faturação. "Claro que quem me ouve falar assim pensa que a minha vida foi muito fácil, mas não. Existem dificuldades e não são assim tão poucas mas o segredo é ter um espírito positivo e não desanimar", sublinha. A qualidade dos vinhos da Casa Ermelinda Freitas tem sido distinguida continuamente. Já são mais de mil os prémios atribuídos, destacando-se o Syrah 2005, considerado o melhor vinho tinto do mundo na edição de 2008 do Vinalies Internationales, em Paris "Temos a melhor relação qualidade / preço. O que seria do nosso sucesso se o consumidor não comprasse os nossos vinhos?", questiona.













17•56 Museu & Enoteca
262 anos de história da Real Companhia Velha

> texto **Sérgio Costa Lopes** > fotografias **Pedro Kirilos e Luís Ferreira Alves**

Foi no passado dia 10 de setembro, que a Real Companhia Velha celebrou o seu 262º aniversário nas suas novíssimas instalações, 17•56 Museu & Enoteca, um espaço localizado à beira do rio Douro, no Cais de Gaia (na Alameda da Rua Serpa Pinto, 44B, mas também com entrada pela Avenida Ramos Pinto), e que vem ocupar parte daquele que outrora foi um dos armazéns da Companhia.

O 17•56 Museu & Enoteca da Real Companhia Velha é um espaço com 3.000 m2, divididos em dois pisos, onde vinho, gastronomia e história se complementam e onde tempo e conforto são palavras-chave. O nome faz referência ao ano da instituição da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro (também denominada por Real Companhia Velha), o mesmo da primeira Demarcação do Alto Douro: 1756, mais precisamente a 10 de Setembro. O ponto a "quebrar" o ano, 17•56, faz com que seja mais fácil de o memorizar e dizer. Para além de uma visita ao Museu da primeira demarcação, ocorreu ainda uma MasterClass de Vinho do Porto na Enoteca 17•56, numa sala privada, conduzida por Pedro Silva Reis (presidente) e seu filho Pedro Silva Reis, (fine wine manager), bem como por Jorge Moreira (diretor de enologia).

MUSEU DA PRIMEIRA DEMARCAÇÃO

O Museu da primeira Demarcação situa-se no piso 0 e é contíguo a uma sala de provas e loja de vinhos. Dividido em seis capítulos, no núcleo museológico conta-se a história do Douro, a mais antiga região demarcada e regulamentada do mundo, indissociável da própria história da Real Companhia Velha. É possível fazê-lo através de inúmeros objetos e documentos pertença do espólio da empresa, onde se destaca o Alvará Régio assinado por D. José I a 10 de Setembro de 1756, sob os auspício do Marquês de Pombal – disponível na versão original, intocável, e em duas versões digitais, passíveis de serem folheadas – e garrafas históricas. Um museu que nos conta também alguns dos mais importantes acontecimentos mundiais.

ENOTECA 17•56

No piso 1 situa-se a Enoteca 17•56, um espaço que pretende contribuir para a afirmação do Porto como uma das dez capitais mundiais do vinho e onde a oferta gastronómica é bastante variada, mas o vinho é rei. De notar que, para além do amplo portefólio da Real Companhia Velha (aqui listado com 300 referências, por ter mais do que uma colheita por vinho), estão também disponíveis alguns dos melhores vinhos de Portugal, na secção 'Carta dos Amigos', e também vinhos das imponentes regiões do Velho Mundo. No total, a carta de vinhos ultrapassa as 500 referências. O









vinho é o foco de todo este projeto, sendo complementado com uma variada oferta gastronómica, na Enoteca 17•56. Logo à entrada, a Fromagerie Portuguesa apresenta uma seleção de cinquenta queijos nacionais e internacionais, que podem ser consumidos no local ou comprados para levar para casa. A oferta de cozinha tradicional, peixes e mariscos é assegurada por um chefe e equipa da Real Companhia Velha. O Reitoria assegura as sandes gourmet e a steakhouse, com carnes maturadas diversas, e o Shiko (um raw bar) de inspiração japonesa. Este sofisticado espaço contempla ainda uma zona de lounge, um cigar club (para apreciadores de charutos, em harmonia com bons Vinhos do Porto), duas salas privadas e um terraço panorâmico.

A INACREDITÁVEL MASTERCLASS DE VINHOS DO PORTO

A Masterclass de vinhos do Porto ocorreu no andar superior, na Enoteca, e incluiu um conjunto magnifico de referências de Vinho do Porto, divididos em três blocos: nova Real Companhia Velha, a tradição e dois Portos icónicos. Foi uma seleção inacreditável de vinhos do Porto, comentados pelo enólogo Jorge Moreira que destacou o "privilégio de trabalhar numa casa tão histórica e com vinhos desta magnitude", destacando igualmente o perfil que se pretende "de maior elegância em detrimento da extração e estrutura", que muitas vezes é nota dominante nos Portos, bem como o papel que a "chuva desempenhou nos anos em que os Portos se mostraram mais frescos e longevos".

À Semelhança dos Portos Vintage de 2016, que se apresentam mais prontos a beber e menos extraídos, este o Carvalhas Vintage 2016 é isso mesmo, ou seja, elegante, fresco, focado na fruta fresca de qualidade e com volume suficiente para aguentar uns bons anos em garrafa. Bebe-se já com muito prazer.

Ano icónico no Douro a mostrar um Real Companhia Velha Vintage 2011 impositivo, taninoso até, complexo, floral, potente, muito longo. Ainda um pouco fechado. Sente-se o calor do ano, mas por outro lado mostra uma enorme frescura. Sério e para guardar. Por muitos anos.

O Real Companhia Velha Vintage 2007 (outro ano fantástico no Douro), está mais focado na fruta de enorme qualidade, algo perfumado também, complexo com notas de tabaco e especiaria. Um pouco mais linear que o 2011, mas ainda assim muito sedoso, com uma boca deliciosa e fresca. Longo. Bebe-se com enorme prazer já, mas pode ser guardado por muitos anos.

O Carvalhas Vintage 1997 é parecido com o 2016, mas com as devidas diferenças de 20 anos, como é óbvio. No sentido da elegância, macio, vibrante, fresco, toque vegetal, algum fruto seco, mas ainda fruta primária. Um Vintage a entrar na idade adulta e a dar muito prazer.

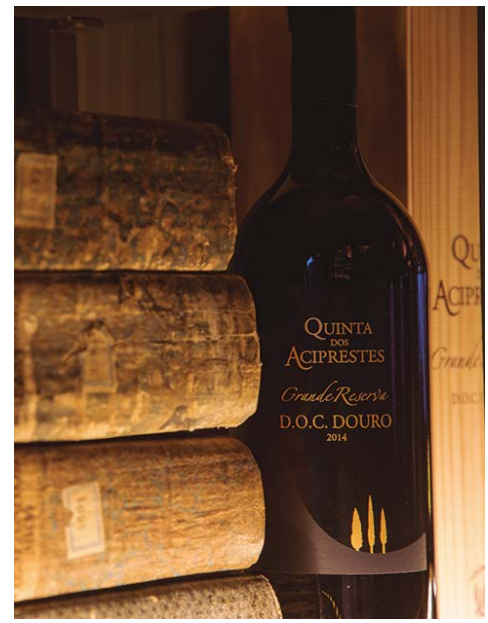
Depois da prova dos vinhos que ilustram a nova Real Companhia Velha, seguiram-se os vinhos que traduzem a tradição.

O Royal Oporto 40 anos (que grande tawny 40 anos!), cheio de fruto seco, com muita acidez, intenso, longo, afinado. Belíssimo.

Engarrafado em 2013, o Royal Oporto Colheita 1977, é mais complexo ainda, ou seja com mais camadas, com fruto seco sim, mas também alperce desidratado. Um nariz muito sedutor. Muito delicado, longo e super interessante. Delicioso. Ainda gostei mais do que o blend de 40 anos.

O Colheita 1938 (engarrafado em 1976), revela ao inicio um pouco de vinagrinho e um certo aroma a "garrafa" que compensa











com uma boca enorme, cheio de frescura com fruto seco, passas e notas fumadas. Um vinho muito curioso.

O Colheita 1927 foi engarrafado três dias antes desta prova. O resultado: um vinho brilhante em todos os sentidos. De enorme dimensão, extremamente elegante, super complexo, arrebatador. É denso, estruturado, quase que mastigável, com final longuíssimo. Como é possível um vinho tão equilibrado e tão longo com 91 anos!

Seguiram-se dois Portos icónicos.

Provada tal seleção de vinhos de enorme qualidade e ainda com o maravilhoso colheita 1927 na memória (e a despertar todos os sentidos), haveria ainda lugar a provar dois Portos do século... XIX!

Royal Oporto Vintage Bismark 1871: apesar de um ligeiro toque de "mofo" que esta garrafa apresentava, é impossível não sentir o peso histórico deste vinho no copo. Tão complexo e longo que fica difícil de descrever. Uma raridade.

Para o final, estava destinado provar o que pode ser considerado um hino ao vinho do Porto. O Carvalhas Memories 1867 apresentou-se com uma grande intensidade, hiper complexo, com tudo o que um grande tawny deve aportar, mas sempre com enorme classe. Quando estamos na presença de um vinho desta magnitude, com mais de 150 anos (!), faltam adjetivos para o descrever! Só me resta dizer: que enorme vinho! E que enorme privilégio o ter degustado. Bravo.

O ALMOÇO

Finda a masterclass, houve lugar a um almoço na Enoteca, onde foram harmonizados vários pratos com vinhos selecionados pelo enólogo Jorge Moreira. Começamos com a mais recente colheita do Real Companhia Velha, um espumante bruto, feito de Pinot Noir e Chardonnay, complexo, intenso e muito delicado. Já à mesa, Jorge Moreira decidiu incluir vinhos com castas de "antigamente" e que de certa maneira acabam por aportar a tal elegância e finesse aos vinhos do Porto da Real Companhia Velha. O Real Companhia Velha Series Donzelinho, um branco um pouco exótico, fresco, floral, mineral e elegante; o Quinta de Cidró Boal, um branco mais gordo e untuoso, denso, longo e muito gastronómico; o Real Companhia Velha Series Cornifesto, um tinto produzido de uma das castas mais antigas do Douro, muitas vezes presente nas vinhas velhas da região. Um tinto fresco e elegante, mas com alguma rusticidade que associamos muitas vezes à vinha velha. Corpo médio, notas vegetais e fruta madura a tornarem este vinho bastante sui-generis. A pedir pratos de carne com substância.

No final do almoço, prolongado e muito prazeroso, ainda voltamos ao que restou dos Portos da masterclasse da manhã e acabar assim a visita em glória, com mais uns goles de história da Real Companhia Velha.

17•56 MUSEU & ENOTECA DA REAL COMPANHIA VELHA

Morada: Alameda da Rua Serpa Pinto, 44B (entrada principal) ou Avenida Ramos Pinto
T. +351 222 448 500

MUSEU
Horário: 10h30 às 19h00
Preço: 15 euros por pessoa (com prova de vinhos)

ENOTECA
Horário: 3ª a Sab. das 11h00 às 23h00, Dom. das 11h00 às 19h00
Lotação: 190 lugares


SEGUIN MOREAU
COOPERATIVA AGRÍCOLA
SANTO ISIDRO DE
PEGÕES
EST.1958
ML
2016

Uma história com 60 anos

Cooperativa Agrícola Santo Isidro de Pegões

> texto **Cláudia Pinto** > fotografia **Nuno Belo**

Sobejamente conhecidos em Portugal e em vários países, os vinhos que saem da Adega de Pegões resultam do investimento em modernização e inovação. Uma produção com caráter e qualidade que permite enviar 60 mil garrafas diariamente para vários países e ter uma quota de mercado que cresce ano após ano.

Respira-se história quando se entra nas instalações onde está sedeada a Cooperativa Agrícola Santo Isidro de Pegões. Fundada a 7 de Março de 1958, pelo Estado Novo, foi José Rovisco de Pais, proprietário rural e industrial de cerveja, que morreu em 1936, e deixou em testamento a doação das suas herdades de Pegões aos Hospitais Civis de Lisboa, entidade que não tendo vocação para a gestão agrícola, colocaria todo o património à disposição do Estado.

Numa primeira fase, a Cooperativa beneficiou de apoios financeiros e tecnológicos do setor estatal e fornecia apoio técnico e logístico à elaboração dos primeiros vinhos de Pegões. "Era praticamente uma empresa pública", revela Jaime Quendera, enólogo e diretor geral da Adega de Pegões que recebeu a equipa da Paixão Pelo Vinho para uma visita guiada. Destaque para o Museu Rovisco de Pais onde é possível conhecer a história acompanhada de fotografias intemporais desta casa que comemorou 60 anos há poucos meses. É lá que se pode ler que esta história se deve, em muito, "aos desígnios da terra, à coragem das gentes, à força do trabalho e à aposta na vinha e no vinho".

Depois de um período de maior instabilidade, consequência da Revolução do 25 de abril de 1974, a estratégia de modernização e estabilização financeira teve como propósito valorizar os vinhos da marca. "A estabilidade de Pegões é algo único", afirma o enólogo. Foi em 1994 que Jaime começou a trabalhar na Adega. Mas a sua paixão pelo vinho é muito anterior e remonta à infância. "O meu avô fazia vinho, o meu pai também. Desde miúdo que me lembro de andar na adega", conta, com a emoção de quem não esquece as raízes que acabariam por ditar o seu futuro profissional.

Jaime tirou a licenciatura em engenharia agrícola e especializou-se em enologia. Quando soube que precisavam de um enólogo para Pegões, não hesitou, apesar da descrença de um tio a trabalhar na mesma área. "Ficou admirado de ter vindo para cá trabalhar porque dizia-se que a Adega estava falida. Já viu como são as coisas? Hoje em dia, todos querem vir para cá", conta. É que a empresa tem vindo a prosperar ano após ano. "Temos uma quota de 133% de mercado. Esta é uma grande empresa, é das cooperativas portuguesas mais premiadas (até à data de fecho desta edição, a Cooperativa já tinha ganho mais de 800 prémios) e estamos a crescer todos os anos com história, com imagem e com produtos diferenciadores", sublinha. O gabinete de Jaime Quendera já não tem espaço para tantos diplomas e troféus.

O sucesso pode ser avaliado quando se faz a retrospetiva em termos de faturação. "Quando vim para cá, Pegões faturava pouco mais de um milhão de euros. No ano passado, ultrapassámos os 18 milhões. Não tem comparação." Os resultados foram permitindo apostar em novas obras de alargamento da atual adega. A antiga já não é utilizada para produzir vinho mas funciona "quase como um museu". Este ano, mais obras para a criação de uma nova adega vão permitir produzir mais quatro milhões de litros por ano (atualmente, a produção é de 12 milhões de litros anualmente). As mudanças estendem-se também aos balneários e aos refeitórios foram renovados, numa empresa que não esconde a tradição mas que se atreve à mudança.

Situada entre duas reservas naturais, a do Estuário do Tejo e a do Sado, a região beneficia de condições privilegiadas para a produção de vinho. Existem, no entanto, outras características diferenciadoras. "Fomos a primeira cooperativa do país a ter a


Jaime Quendera

> "Fomos a primeira cooperativa do país a ter a certificação ISO9001, o que significa que trabalhamos segundo padrões de qualidade e continuamos em crescimento" afirma o enólogo Jaime Quendera

certificação ISO9001, o que significa que trabalhamos segundo padrões de qualidade e continuamos em crescimento", explica o enólogo.

A INOVAÇÃO QUE DITOU O SUCESSO

Atualmente, a Cooperativa tem cerca de 90 sócios, uma espécie de acionistas da mesma. Na prática, cada um deles recebe pelas uvas "um valor que está acima do preço médio da região, o que é uma grande mais valia. É muito bom para estas pessoas que são profissionais e vivem disto", explica Jaime Quendera. É o caso do agricultor e presidente da administração Mário Figueiredo da Silva que começou por ser sócio em 1978 e assumiu responsabilidades oito anos depois. Passados 32 anos, a viticultura continua a ser a sua vida mas é com um sorriso largo que recorda os primeiros tempos. "Quando comecei, não fazia ideia do que era gerir uma organização deste género", explica. Rapidamente percebeu que havia que evoluir e fazer novos investimentos, desde a construção de cubas em inox, a prensas pneumáticas, que era algo até então inexistente. "Fui sempre acompanhando essa modernização, não tive outro remédio, faz parte da vida. Temos de continuar a inovar e a mudar constantemente", salienta Mário Figueiredo da Silva.

Tem duas filhas e uma neta, com 19 anos. Até à data, nenhuma delas seguiu as suas pisadas apesar de o pai ter iniciado já a conversa de "passar a pasta" um dia destes. A resposta não tarda: "dizem-me para continuar e eu cá vou estando até poder", explica, sublinhando que saberá parar quando já não for possível. Aos 74 anos, preocupa-lhe o facto de ser necessário, um dia, entregar o que lhe demorou tanto a construir a alguém que não seja da sua família. "Gostaria que houvesse uma continuidade mas não queria que as minhas filhas passassem pelos sacrifícios que eu passei", desabafa.

Por enquanto, é na vinha que tem o seu sustento, e quando não for rentável, fechará a porta. Sem horários, fins de semana ou feriados. "Quando é preciso, trabalham-se 12, 14 horas, e por aí fora. No campo, não se pode ter medo de sujar as mãos", partilha. Apesar de tudo, sente que valeu a pena. "Nunca pensei ficar todos estes anos na Cooperativa de Pegões mas tento gerir esta casa como a minha vida particular", diz. É com orgulho que assiste ao progresso. "Há 25 anos, havia mais de 120 cooperativas em Portugal. Hoje, não sei se existem 50 Felizmente, chegámos até aqui e espero que continuemos com sucesso."

A Cooperativa tem hoje 55 funcionários. E apesar de o crescimento ser notório em território nacional, a exportação já acontece para 40 países. "Os mercados externos representam 35% da faturação e os







Jaime Quendera e Mário Figueiredo da Silva

MARCAS DE SUCESSO

A assinatura da Cooperativa Agrícola Santo Isidro de Pegões é: "vinhos com caráter". O portefólio vai sendo alargado ao longo do tempo, sendo que a gama "mais famosa e forte é a Adega de Pegões, tanto no branco, como no tinto", explica Jaime Quendera. O enólogo destaca, no entanto, outras marcas igualmente bem sucedidas, como por exemplo: Sobreiro de Pegões, Rovisco de Pais, Vale da Judia, Fonte do Nico, etc. "Temos toda a gama, desde vinhos de entrada a vinhos de topo", sugere o enólogo. Quem tiver curiosidade, pode conhecer a adega consoante marcação. "Temos visitas diariamente."

mais fortes são o Canadá, a Inglaterra, as Filipinas, a Holanda, a Alemanha, a Polónia, entre outros, onde também temos vindo a crescer. O nosso trabalho é global e abarca o mundo inteiro", conta Jaime Quendera.
Existem três linhas de produção na Cooperativa, sendo que duas delas produzem 9000 garrafas por hora. As cubas são todas automatizadas. As mais pequenas levam até 17 mil litros, e as maiores, 250 mil. Só na cave de Moscatel, que fica à parte das outras duas caves, existem cerca de 1500 barricas. É de lá que sai o famoso Moscatel de Setúbal, um ex libris da região vitivinícola que tanto sucesso tem e que leva o nome de Pegões para fora das suas fronteiras.

UM SETOR QUE ESTÁ NA MODA

Quando questionamos Jaime Quendera sobre a atual situação do setor, não hesita em responder que Portugal enfrenta uma fase de crescimento que exige permanente inovação. "Há 20 anos, o país estava muito atrás no setor, mas atualmente está equiparado. É o resultado da modernização, da adaptação e de todas as mudanças implementadas. Há sempre algo a melhorar. Tudo mudou! O negócio do vinho está na moda e a nossa meta para este ano é chegar aos 20 milhões de euros, o que nos coloca num nível muito elevado", partilha.
Não se pode, no entanto, falar de sucesso sem pensar nos consumidores. "Chegámos até aqui porque as pessoas compram. Neste momento, somos o maior produtor de vinhos da Península de Setúbal mas se os consumidores não gostarem dos nossos produtos, não vale a pena continuar", salienta Jaime Quendera, sublinhando que sempre houve a preocupação de adequar a qualidade ao preço. "Vendemos 100 paletes com 600 garrafas por dia. Ou seja, são 60 mil garrafas diariamente para o mundo inteiro. Marcamos também presença em várias feiras internacionais", exemplifica. Consoante o mercado cresce, surge a necessidade de produzir mais e de criar novas marcas.
E perante o paradigma atual, onde fica a concorrência? O enólogo garante que é saudável mas que obriga a inovação contínua. "Quem não acompanhar, perde rapidamente o mercado. O consumidor é exigente e muda facilmente de marca, é muito experimentalista e pouco fiel. Neste setor, se não se produz um bom produto, muda-se com facilidade. Costumo dizer, em jeito de brincadeira, que temos de ter os três B's: Bom, Barato e Bonito. Se for assim, corre bem", afirma, entre risos. No final do dia, continua com dúvidas mas uma certeza: "Este é um setor apaixonante. Quem vem para esta área já não sai mais."





PAULO PIMENTA

A nova geração de enólogos portugueses

> fotografia **Carlos Figueiredo**

No ano de 1958 corria um lânguido mês de agosto, quando um autocarro da "Greyhound" parou entre duas esquinas da cidade de Santa Helena, situada no Vale de Napa, Califórnia. Do seu interior desceu apenas uma figura magra e baixa encimada por uma boina preta, que mais tarde se tornaria na sua imagem de marca. Chamava-se Mike Grgich. Da bagageira retirou apenas duas malas que albergavam todos os seus pertences: muitos livros, poucas roupas, um certificado de nascimento e um visto norte-americano.

Ao avistar um telefone levou a mão à algibeira do casaco, no qual trazia o número de telefone do dono das "Souverain Cellars" e correu para lhe ligar. No entanto, devido ao adiantado da hora, Leland Stuwart só o foi buscar no dia seguinte. Mike teve de encontrar um quarto de hotel para passar a primeira noite na terra do tio Sam. Muito provavelmente antes de adormecer ainda sonhou acordado com a possibilidade de encontrar uma propriedade a um bom preço para iniciar o seu projeto vínico pessoal.

Tal como Mike Grgich, também a maioria dos jovens enólogos de todo o mundo sonham, mais cedo ou mais tarde, com a produção dos seus próprios vinhos delineados milimetricamente que, com muito trabalho e dedicação, se tornarão ícones mundiais.

No entanto, este desafio, quase digno de Sísifo, é um desiderato difícil de alcançar. Para além de terem de fazer opções iniciais difíceis tais como: o local de produção das uvas, o método de produção, escolha das castas, construção de adega, escolha de rótulos, rolhas e ainda mais um número infinito de outras, terão ainda de escolher qual a melhor estratégia de marketing para dar a conhecer ao mundo os seus néctares.

Se a primeira tarefa parece difícil, a segunda não será mais fácil porque, como já sabemos, não basta ter vinhos de qualidade, é preciso saber vende-los e é aí que muitas vezes falha o projeto.

Uma das formas tradicionais de promoção e, por vezes, venda de vinhos, é a participação em eventos vínicos. No entanto, os dividendos retirados neste tipo de iniciativas nem sempre são inequívocos. Se, por um lado, a grande dimensão dos eventos não permite a visibilidade pretendida destes pequenos projetos, que na maioria das vezes são poucos conhecidos da generalidade dos participantes e, por outro lado, o elevado esforço financeiro tende a afastar quem se encontra na fase inicial do desenvolvimento de um projeto vínico.

Sabendo destes constrangimentos iniciais para os jovens projetos vínicos, e com o aproximar do segundo aniversário do grupo "Wine & Stuff", decidi organizar um evento comemorativo no qual se pudessem mostrar alguns dos novos projetos nacionais (até 9 anos) que num futuro próximo poderão impor-se no panorama vínico nacional.

Para a primeira edição do "The Next Generation", realizada no jardim da Charming House – Cedofeita, foram escolhidos 12 produtores provenientes de diversas denominações de origem com referências de alta qualidade.

De Trás-os-Montes estiveram presentes os produtores "Head-Rock" e Romano Cunha. O primeiro está situado em Vidago e mobiliza cinco hectares. Estes foram divididos em talhões por casta e altitude, sendo que a exploração se inicia à cota de 450 metros e termina nos 750 metros. A empresa tem inúmeras referências de qualidade provenientes das castas Alvarinho e Gouveio nos brancos. Para os vinhos tintos usa Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Syrah.

O segundo produtor desta região, Romano Cunha, tem duas figuras de proa: Mário Cunha e Raul Pérez. O proprietário apostou que a sua vinha, com cerca de 13 hectares, situada na proximidade de Mirandela e implantada num solo granítico a uma altitude que varia entre os 400 e os 500 metros, poderia produzir vinhos de grande qualidade. As castas predominantes usadas nos vinhos são: Tinta Amarela, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Bastardo, Malvasia Fina, Gouveio e Códega de Larinho.

A região do Vinho Verde esteve representada pelo vinho Zafirah e pelas referências do grupo "Vinho Verde Young Projects". A marca Zafirah é produzida pelo enólogo Constantino Ramos e procura reviver as antigas tradições dos vinhos descritos no século XIII, na região de Monção, e posteriormente enviados, entre os séculos XIV e XVI para Inglaterra, servindo como substituto dos vinhos da Borgonha.

Os "Vinho Verde Young Projects" foram criados em Junho de 2015 e apresentam como filosofia principal o retorno às raízes para criar vinhos inspirados pelos seus antepassados. Joana Santiago é a cara do projeto da família da Quinta de Santiago desde 2009. Esta situa-se em Monção, na sub-região de Monção e Melgaço, e produz alguns dos mais interessantes vinhos provenientes da casta Alvarinho. João Camizão Rocha, produtor de quarta geração, trabalha 9 hectares de vinhas próprias na sub-região de Amarante e produz a referência Sem Igual desde 2012, tendo por base as castas Arinto e Azal. A jovem empresa familiar que abraçou a produção de vinhos Vale dos Ares, a partir da casta Alvarinho, é liderada por Miguel Queimado e está localizada na Quinta do Mato, no coração da sub-região de Monção e Melgaço. O produtor Vasco Magalhães tem a sua quinta na área de Baião, perto

da região demarcada do Vale do Douro e engloba 40 hectares de vinhas. A sua família produz vinho há sete gerações. No entanto, foi somente em 2008 que criaram a marca de vinhos Cazas Novas tendo por base a casta Avesso.

A região do Douro esteve representada por quatro marcas de jovens produtores: Cinética, Cortes do Tua, Somnium e Titan of Douro. Henrique Cizeron é médico veterinário, mas cedo trocou o mundo animal pelo vegetal. Há cerca de um ano, foi criada a Cizeron Wines, envolvendo a marca Cinética (Douro) e Toroa (Nova Zelândia), reunindo os diferentes vinhos produzidos em quantidades residuais ao longo dos últimos anos. Uma visão de dois "terroirs" diametralmente opostos, num projecto próprio que inclui referências e influências distintas. A Cortes do Tua Wines surge do cruzamento entre vinhas velhas do vale do Tua e a mão de dois jovens enólogos: Ana de Almeida e Duarte da Costa. As vinhas estão situadas na margem esquerda do rio Tua, na sub-região do Douro Superior, em pleno coração da Região Demarcada do Douro. As videiras, em regime de produção integrada, aliadas a um solo xistoso e a um microclima único são o ponto de partida na produção dos vinhos de excelente qualidade. As referências Somnium nascem de uma vontade partilhada para fazer vinhos pouco intervencionados, provenientes de castas tradicionais plantadas em altitude de vinhas muito velhas. Este é um projeto recente, no Douro, mas há muito tempo que foi pensado pela dupla de enólogos Joana Pinhão e Rui Lopes. Os vinhos Titan of Douro são produzidos pelo enólogo Luís Leocádio e têm origem na Serra do Reboredo, a 1.000 metros de altitude, em Paredes da Beira, no ponto de maior altitude do Douro. Rodeada de afloramentos rochosos, a zona tem solos de granito arenoso entrecortados por filões de quartzo.



Do Dão tivemos a presença dos vinhos do António Madeira, luso-descendente, com raízes profundas na Serra da Estrela. Este produtor começou a fazer vinhos em 2017 depois de se ter mudado de armas e bagagens para Portugal. Atualmente cultiva 23 lotes de vinhedos em 6 locais diferentes, totalizando 6 hectares.

Desta região também contámos com a presença de Patrícia Santos que nos trouxe o vinho Rosa da Mata, proveniente da zona de Santa Comba Dão, sendo um exemplar da casta Alfrocheiro. Esta referência é o culminar de um sonho antigo: lançar um vinho com marca própria capaz de mostrar toda a paixão que a enóloga tem à região e de homenagem à sua avó.

Da Bairrada, Luís Gomes, cujo passado está ligado à bioquímica e ao empreendedorismo, que abandonou, para se dedicar por inteiro a uma região que considera a melhor do mundo para a elaboração de vinhos de qualidade. O projeto vínico assenta na recuperação de vinhas velhas centenárias nas quais predominam a Baga e a Maria Gomes. Os vinhedos estão plantados em solos pobres de natureza calcária e proporcionam a construção de vinhos únicos e inconfundíveis.

Da região de Lisboa, Hugo Mendes, é reconhecido no mundo vínico pelas convicções fortes com que apresenta as suas opiniões e pelos vídeos que vai colocando nas redes sociais, que usa como ninguém. Hugo Mendes tem sido a perfeita personificação de um verdadeiro "one man show" vínico, caso exista um. O seu vinho mais reputado, Lisboa, teve como base uma experimentação com as castas Fernão Pires e Arinto tendo em conta a acidez da primeira e a estrutura da segunda.

Todos estes jovens projetos aspiram, tal como Mike Grgich aspirava, a serem catapultados para o estrelato internacional através de uma prova cega, ou não, realizada em Paris, ou noutra capital qualquer, e que possa também revolucionar definitivamente a forma como os vinhos nacionais são percecionados além-fronteiras.



SÉRGIO COSTA LOPES

O Algarve não é apenas praia e Sol

> fotografia **Shutterstock**

Após uma curta, mas muito relaxante semana de férias no Algarve, partilho convosco que nem só de Praia e Sol "vive" o Algarve. Esta região produz também vinho. E como winelover que sou, não perdi a oportunidade de visitar alguns produtores.



A Região Demarcada do Algarve data de 1980, produzindo vinhos tinto, branco, rosé e licorosos. Há quatro Denominações de Origem (Lagoa, Lagos, Portimão e Tavira), ainda que a maior parte do vinho tenha designação de Indicação Geográfica, ou seja vinho regional Algarve (I.G. Algarve). A região conta, atualmente, com mais de 30 produtores de vinho, sendo que de uma forma macro, se dividem em dois perfis distintos: estrangeiros com alguma notoriedade (artistas, cantores, etc.) que vieram para Portugal produzir vinho (Quinta do Francês, Adega do Cantor, Quinta dos Vales) ou jovens viticultores que de alguma forma herdaram ou pegaram no negócio da família e lhe dão agora continuidade (Cabrita, João Clara, Morgado do Quintão). Os vinhos também refletem isso mesmo, com perfis distintos.

AS CASTAS ESTRANGEIRAS, NOMEADAMENTE FRANCESAS.

Visitamos o projeto Quinta dos Vales (Lagoa), do artista Karl Heinz Stock, maioritariamente produzindo vinhos de variedades francesas, Syrah, Viognier, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, se bem que também portuguesas. São vinhos de perfil internacional, apropriados para os turistas que invadem a região, bem feitos, capazes de agradar globalmente sem, no entanto, deslumbrar. Destaque para um interessante blend de Syrah (75%) com Viognier (25%), intitulado Marquês dos Vales Grace Syrah – Viognier e um poderoso Cabernet – Petit Verdot.

A NEGRA MOLE

Do lado oposto, temos os projetos João Clara (Alcantarilha) e Morgado do Quintão (Silves), ambos fiéis à aposta nas castas mais tradicionais da região, sobretudo a tinta Negra Mole, embora João Clara prepare para breve um monocasta Syrah, pois "acredita que se adapta muito bem ao terroir Algarvio". O João Clara Negra Mole 2015 é um tinto de cor aberta, muito elegante e com muita frescura. Daqueles vinhos que se bebem com muita facilidade, sem chatear e cuja acidez acompanha uma refeição muitíssimo bem. Fiquei fã. Já o produtor Morgado do Quintão vai mais além, inspirando-se dos vinhos Algarvios de outros tempos, produzindo um Palhete e um Clarete, feitos com as uvas brancas e tintas mais tradicionais da região (Crato Branco e Negra Mole). O Clarete, feito de vinhas de Negra Mole com mais de 70 anos, sem madeira, acompanhou uma carne grelhada no nosso último jantar em terras Algarvais, na perfeição. Ambos os produtores têm enologia de Joana Maçanita.

Deu para entender que o Algarve produz vinhos macios, equilibrados e de perfil internacional, mas também é capaz de se inspirar nas tradições históricas e aproveitar castas com a Negra Mole para se destacar. Nota final para os preços bastante inflacionados dos seus vinhos, talvez fruto da região turística onde se encontram.

TRYP

BY WYNDHAM

LISBOA AEROPORTO

O SEU ESPAÇO PRIVILEGIADO PARA REUNIÕES E EVENTOS!









Informações e Reservas:
Aeroporto Internacional de Lisboa
Rua C Nº2, 1749-125 Lisboa - Portugal

Tel: 218 425 000
tryplisboaaeroporto.com
tryp.lisboa.aeroporto@meliaportugal.com



Espumantes brancos de Portugal

Mais de 50 propostas
para momentos inesquecíveis de partilha.
Fique a saber como se faz afinal um bom espumante
e qual o papel que a ciência ocupa para que, no final,
nada falhe e a sua bebida de eleição esteja elegante,
delicada, envolvente e... perfeita!

O espumante e a Ciência

> texto **João Pereira Santos com Ana Maria Tenreiro e Margarida Gama-Carvalho** > fotografias **shutterstock**

A Paixão pelo Vinho foi até à Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa para conhecer alguns projetos que a universidade, através do BioISI (Instituto de Biossistemas e Ciências Integrativas, um centro multidisciplinar de investigação multidisciplinar da Universidade de Lisboa, que assumiu como missão ser líder nacional e internacional no estudo de sistemas biológicos complexos e na transferência de valor para a sociedade e setor produtivo, com ênfase nas áreas de Biomedicina e Biotecnologia) tem vindo a desenvolver na área do vinho e da vinha.

Para esta edição da revista Paixão pelo Vinho quisemos destacar os espumantes portugueses e provamos mais de 50 referências, para avaliação em prova cega, que partilhamos consigo nas páginas seguintes, desejando proporcionar opções de escolhas diversificadas, para momentos perfeitos de alegre convívio e partilha.
Para perceber melhor esta bebida tão apaixonante, faz falta perceber como é feita e como é a ciência pode ocupar um papel de destaque. Procuramos conhecer melhor o projeto LEVEchamp, que está centrado na inovação na produção de espumantes. Por isso falámos com as investigadoras Ana Margarida Tenreiro e Margarida Gama-Carvalho.
Ana Maria Tenreiro é Doutorada em fisiologia e bioquímica e é Professora Auxiliar na Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa, onde leciona aulas teóricas e práticas na área da microbiologia. Embora a fisiologia e bioquímica sejam os principais temas da sua atividade científica, iniciou em 2002 incursões por outras áreas científicas, nomeadamente bioelectroquímica e microbiologia. Desde 2010 a investigação tem-se centrado na microbiologia aplicada e biotecnologia, tendo contribuído ativamente para o sucesso de dois projetos realizados com leveduras vínicas: "LEVEchamp" e "LEVEalliance".
Margarida Gama-Carvalho é Doutorada em Ciências Biomédicas, é docente do Departamento de Química e Bioquímica da Faculdade de Ciências de Lisboa e investigadora no BioISI, onde coordena o Grupo de Expressão Génica e Regulação e a Unidade de Comunicação e Divulgação de Ciência. Ao longo da sua carreira tem mantido uma atividade regular de comuni-



cação de ciência para o público, nomeadamente através de artigos escritos na imprensa.

Existe uma "Ciência do espumante"?

Em português, a palavra Ciência é muitas vezes usada na linguagem do dia-a-dia para identificar uma atividade ou prática que envolve muito conhecimento empírico. É assim vulgar ouvir dizer que fazer vinho ou espumante "tem muita ciência". Mas esta não é a ciência dos cientistas. É o conhecimento empírico - uma conjugação de saberes transmitidos e aprendidos por experiência própria, que definem uma "receita" de sucesso sem que, na verdade, se compreenda porquê. Em consequência, a reprodutibilidade do resultado final deixa frequentemente muito a desejar.

Produzidos desde tempos imemoriais, pão, vinho e espumante, são produtos que resultam da transformação de uma fonte de nutrientes – a farinha ou o sumo-de-uva/vinho branco – por um microorganismo – a levedura Sacharomyces cerevisae, também usada na produção de cerveja. A levedura alimenta-se de açúcares e, dependendo das condições em que se encontra, produz etanol (por muitos conhecido como álcool) e dióxido de carbono como resultado da sua "digestão". Esta é a origem do gás que permite que o pão cresça e que o espumante... borbulhe. No entanto, o processo de fermentação só foi explicado pela primeira vez em 1858 por Louis Pasteur. Os seus estudos contribuíram para melhorar as técnicas de isolamento e crescimento de levedura, facilitando a produção industrial de todos estes produtos. Este pode ser considerado um dos grandes marcos históricos da biotecnologia, que hoje em dia permeia grande parte da nossa produção do setor alimentar e farmacêutico sem que a maioria dos cidadãos disso se aperceba. Tal como no caso de Pasteur, a curiosidade que impele os cientistas a encontrar explicações para os fenómenos do mundo constrói os alicerces de um conhecimento coletivo que é depois aplicado à produção, sem que pensemos na sua origem. O mundo da produção dos espumantes não constitui exceção a esta regra.

A levedura é assim tão importante que mereça a atenção da Ciência?

Sem dúvida! Este organismo unicelular, provavelmente a primeira espécie viva domesticada pela humanidade, é também uma das espécies mais estudadas do planeta. Pertencendo ao grande grupo dos fungos, com uma dimensão de um milésimo de milímetro, a levedura tem sido intensivamente estudada não só pelo seu papel central na alimentação da humanidade, em particular, na produção de vinhos e espumantes, como também como modelo para o estudo e compreensão de inúmeras doenças humanas. De facto, cerca de ¼ dos genes humanos têm um equivalente na levedura, que constitui assim um excelente modelo para estudar a sua função. Por esta razão, Sacharomyces cerevisae foi um dos primeiros organismos a ter o seu genoma totalmente sequenciado. Graças a isto, hoje dispomos de um mapa muito preciso, que nos permite perceber o seu funcionamento molecular e os processos biológicos que ocorrem quando a levedura transforma o vinho em espumante.

> O processo de produção de um vinho espumante passa pela realização de uma segunda fermentação alcoólica a partir de um vinho base, normalmente branco ou rosé.

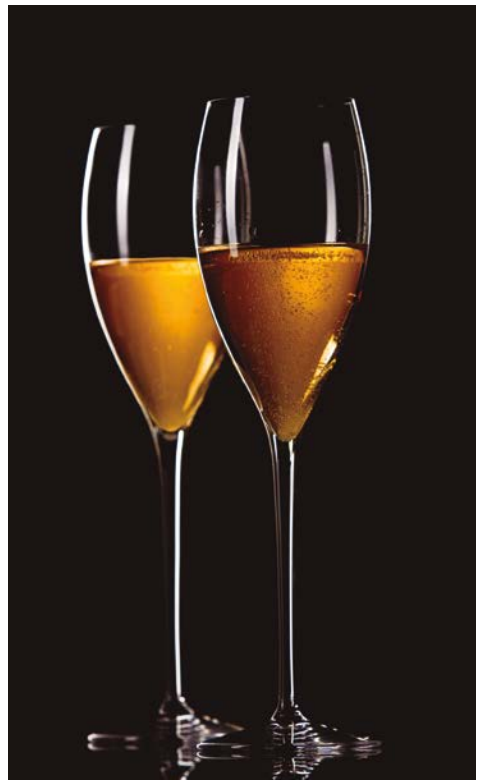
Pode produzir-se vinho ou espumante sem levedura industrial?

Sim, claro! O vinho ou o espumante nascem de uma fermentação natural, já que a pele das uvas é um dos habitats naturais da levedura S. cerevisae. Portanto, o processo tradicional de preparação da uva para fazer vinho leva a que o mosto (sumo que se optem após espremer as uvas) contenha naturalmente as leveduras que são necessárias para a sua fermentação. No entanto, este processo é muito pouco reprodutível, porque depende de uma variável que o produtor não consegue controlar – o número e tipos específicos de leveduras que existem na superfície da uva. É aqui que entra a Ciência e a tecnologia – ao caracterizar e compreender os processos naturais, aprendemos a controlar o seu comportamento de forma previsível e robusta. Este é um aspeto absolutamente essencial, tanto para a nossa vida diária, como para qualquer processo de produção. Afinal, ninguém gosta de surpresas desagradáveis quando abre uma garrafa de espumante na mesa. Por tudo isto, quase toda a produção de bens alimentares fermentados envolve a adição de culturas puras de levedura produzidas em contexto industrial. Hoje em dia, existem diversas variedades de leveduras industriais que têm sido selecionadas, ao longo dos anos, pelas suas características específicas. Em culturas selecionadas, na otimização das fermentações a Proenol, uma empresa biotecnológica Portuguesa, líder na investigação e produção de leveduras encapsuladas, em associação com a Sogrape, conseguiu selecionar e colocar no mercado uma das melhores leveduras a nível mundial. A investigação desenvolvida no BioISI, em parceria com estas duas empresas, tem contribuído para a caracterização de novas leveduras, com diferentes propriedades, apoiando o desenvolvimento de produtos e soluções inovadoras que satisfazem quer o produtor, quer o consumidor.

É possível "melhorar" processos naturais como a fermentação?

Através da ciência é possível. O processo de produção de um vinho espumante passa pela realização de uma segunda fermentação alcoólica a partir de um vinho base, normalmente branco ou rosé. O vinho base é obtido a partir de uma fermentação alcoólica em mosto, da mesma forma que um vinho de mesa normal. No centro de todo o processo está Saccharomyces cerevisiae, a levedura escolhida pelos produtores de vinho, também responsável pela segunda fermentação.

Apesar de vastamente conhecida, a segunda fermentação continua a ser um desafio para os produtores, que se debatem com vários problemas inerentes às condições em que o processo decorre, profundamente desfavoráveis ao trabalho da levedura. O elevado teor de etanol inicial (8-11%), que tende a aumentar durante a fermentação, as baixas temperaturas (menores que 16ºC), a acumulação de dióxido de carbono e o esgotamento de nutrientes são as principais adversidades que têm de ser toleradas pelas leveduras durante todo o processo. De entre estas, as baixas temperaturas são as que causam maiores problemas à fermentação. Por serem tão abaixo da temperatura ótima das leveduras (25º-28ºC), a sua atividade é de tal forma condicionada que algumas fermentações tornam-se vagarosas ou chegam mesmo a parar antes de terminado o processo. Apesar de representarem um contratempo na fermentação, as baixas temperaturas são um "mal" necessário. Além de ser economicamente inviável manter as extensas caves ou adegas a temperaturas mais elevadas, o aumento de temperatura faria com que as fermentações ocorressem a um ritmo demasiado rápido, levando a que muitas características organolépticas do espumante não tivessem tempo para se desenvolver. Torna-se assim relevante analisar e compreender as alterações fisiológicas que ocorrem nas leveduras durante o processo de segunda fermentação a baixas temperaturas, por forma a otimizar o processo.



Passando da teoria à prática, um exemplo de como é possível "melhorar" processos naturais como a fermentação está na investigação desenvolvida pelo BioISI no âmbito do projeto LEVEchamp, uma co-promoção da Proenol e da Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa. Este projeto permitiu otimizar o processo de produção de levedura encapsulada, já produzida pela Proenol, bem como implementar novas metodologias de controlo do produto e do processo que garantam o adequado estado fisiológico de leveduras encapsuladas adaptadas a fermentações a baixas temperaturas.

A Ciência afasta-nos das práticas de produção tradicionais?

Nem sempre existe esse afastamento, muitas vezes trata-se sim de uma aproximação ao tradicional através da sua otimização. As primeiras evidências escritas da produção de vinhos espumantes na região de Champagne remontam ao século XVII, sendo que originalmente a presença do gás era vista como uma característica indesejada, a eliminar. Na verdade, o abade Pierre Pérignon, que empresta o nome a um dos mais famosos vinhos espumantes do mundo, poderá ter passado parte da sua vida a tentar resolver este "problema", apesar do seu reconhecido papel no desenvolvimento do método "Champanhês". A presença de vinhos espumantes na região de Champagne está associada aos invernos extremamente frios, que levam à paragem do processo de fermentação. Algumas fontes sugerem que durante a exportação dos vinhos por barco para Inglaterra, o aumento de temperatura resultava frequentemente numa segunda fermentação, transformando o vinho em espumante. Este processo terá chamado a atenção do cientista inglês Christopher Merret que em 1662, anos antes de Pérignon ter tomado conta das vinhas da abadia, refere a adição de açúcar ao vinho para induzir a segunda fermentação. Enfim, disputas históricas à parte, o método Champanhês de fermentação em garrafa foi refinado no início do século XIX por Madame Clicquot, permitindo a produção da bebida límpida e luminosa que hoje conhecemos. Foi ela que inventou a "remuage" – processo de inclinar e rodar progressivamente as garrafas de espumante ao longo de três laboriosos meses – como forma de eliminar os restos de levedura presentes no vinho. As dificuldades da aplicação deste método à produção em larga escala levaram ao desenvolvimento do método Charmat de fermentação em cuba que, no entanto, resulta em diferenças aromáticas significativas em relação à abordagem tradicional.

As leveduras encapsuladas funcionam como pequenas "cooperativas" de fermentação, nas quais milhares de células são imobilizadas em esferas de alginato, um composto orgânico extraído de algas. Com cerca de 1 milímetro de diâmetro, estas esferas podem ser depositadas de forma quase instantânea no final do processo de fermentação por simples ação da gravidade, eliminando toda a complexidade e morosidade do processo de "remuage". O trabalho desenvolvido no projeto LEVEchamp pela Proenol e pelos investigadores do BioISI sobre o processo de produção e fermentação com leveduras encapsuladas constitui um exemplo da utilização da Ciência para otimizar e renovar um método tradicional, preservando as melhores características do produto final.O método Champanhês de fermentação em garrafa foi refinado no início do século XIX por Madame Clicquot, permitindo a produção da bebida límpida e luminosa que hoje conhecemos.



18 DOM PONCIANO

DOC ESPUMANTE BRANCO EXTRA BRUTO 2014

€ 18,00	VINHO VERDE	13% vol.
	ENOLOGIA **JOSÉ ANTÓNIO LOURENÇO**	
	CASTAS **ALVARINHO**	
COR	Citrino, brilhante, com bolha muito fina e persistente.	
AROMA	Elegante, intenso, especialmente citrino, fruta e flores, fresco, mineral.	
SABOR	Frescura notória e exuberante, cremoso, envolvente, muito gastronómico, deixa um final persistente e apelativo.	

RE VINHOS E DERIVADOS
T. +351 229 475 648
www.domponciano.com
geral@domponciano.com
Dom Ponciano - Alvarinho



18 QUINTA DA ROMEIRA

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA 2014

€ 7,99	BUCELAS	11,5% vol.
	ENOLOGIA **MANUEL PIRES DA SILVA E MARIA GODINHO**	
	CASTAS **ARINTO VINHAS VELHAS**	
COR	Amarelo com reflexos dourados, bolha fina e persistente.	
AROMA	Fresco, mineral, com notas boas de evolução, revela perfil citrino, com evidentes notas de fermento de pão, tostados e fumados.	
SABOR	Intenso, com musse envolvente e crocante, vivo, mantém o perfil, grande espumante, termina persistente e apelativo.	

WINE VENTURES
QUINTA DA ROMEIRA S.A.
T. +351 219 687 023
F. +351 219 693 105
info@wineventures.eu
www.wineventures.eu
Quinta da Romeira

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



18 PRIMAVERA PREMIUM

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2015

€ 10,50	BAIRRADA 12% vol.
	ENOLOGIA **ANTERO SILVANO**
	CASTAS **TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTA BARROCA, TINTA FRANCISCA E TINTO CÃO**
COR	Citrino, limpo, com bolha fina e persistente.
AROMA	Exuberante, com elegantes notas citrinas e de frutos de pomar, geleia.
SABOR	Frutos secos, toque de marmelada, boa fruta envolvida em notas tostadas, vivo, termina persistente.

CAVES PRIMAVERA SA
T +351 234 660 660
Email: cavesprimavera@cavesprimavera.pt
www.cavesprimavera.pt
www.loja.cavesprimavera.pt
Cavesprimavera
Caves Primavera



17,5 MARQUÊS DE MARIALVA

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA 2014

€ 8,95	BAIRRADA 12,5% vol.
	ENOLOGIA **OSVALDO AMADO**
	CASTAS **BICAL E ARINTO**
COR	Citrino com reflexos esverdeados, com bolha fina e persistente.
AROMA	Cativante, a revelar elegantes notas cítricas, associadas a frutos secos.
SABOR	Musse cremosa, frescura em destaque, muito gastronómico, termina persistente.
	ADEGA DE CANTANHEDE



17,5 QUINTA DA LAPA

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO NATURAL RESERVA 2014

€ 12,60	DO TEJO 11% vol.
	ENOLOGIA **JAIME QUENDERA E JORGE VENTURA**
	CASTAS **ARINTO**
COR	Amarelo com reflexos dourados, bolha fina e persistente.
AROMA	Rico, elegante, com distintas notas frutadas e pastelaria fina.
SABOR	Juntam-se as notas de frutos secos, tem musse envolvente, grande frescura, termina persistente.
	AGROVIA, SOCIEDADE AGRO-PECUÁRIA



17,5 ALIANÇA VINTAGE

DOC ESPUMANTE BRUTO RESERVA BRANCO 2010

€ 16,49	BAIRRADA 12,5% vol.
	ENOLOGIA **FRANCISCO ANTUNES**
	CASTAS **CHARDONNAY E BAGA**
COR	Amarelo citrino, com bolha fina e persistente.
AROMA	As notas de frutos secos envolvem o nariz, amêndoas, nozes, suave citrino e flores secas.
SABOR	Mineral, apelativo, cremoso, mantém o perfil, termina persistente.
	ALIANÇA VINHOS DE PORTUGAL



17,5 CURVOS

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA 2015

€ 25,00	VINHO VERDE 12,5% vol.
	ENOLOGIA **ANTÓNIO SOUSA**
	CASTAS **ARINTO E AVESSO**
COR	Amarelo citrino, bolha fina e persistente.
AROMA	Distinto e elegante, com notas frutadas envolventes, mineral.
SABOR	Excelente musse, com frescura exuberante, harmonioso, muito gastronómico, termina prolongado.
	QUINTA DE CURVOS

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



17 1836
DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2015

€ 9,90 | DO TEJO | 12,5% vol.

ENOLOGIA **BERNARDO CABRAL**

CASTAS **ARINTO**

COR	Amarelo com reflexos dourados, brilhante, bolha fina e persistente.
AROMA	Elegante, com evidentes notas frutadas aliadas a fermento de pão.
SABOR	Tostados suaves, ananás confitado, com bos musse e frescura, termina persistente.

COMPANHIA DAS LEZÍRIAS



17 TERRAS DO DEMO PATA DE LEBRE
DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA 2015

€ 12,30 | TÁVORA VAROSA | 12% vol.

ENOLOGIA **CRISTINA MACHADO**

CASTAS **MALVASIA FINA E GOUVEIO**

COR	Amarelo palha, com bolha fina e persistente.
AROMA	Elegante, com predominantes notas florais e sugestões de fruta de pomar madura.
SABOR	Com musse cremosa, frescura cativante, deixa um final harmonioso e prolongado.

COOPERATIVA AGRÍCOLA DO TÁVORA



17 SEXY GOLD
IG ESPUMANTE BRANCO BRUTO

€ 14,95 | ALENTEJANO | 12,5% vol.

ENOLOGIA **ANTÓNIO MAÇANITA**

CASTAS **ARINTO, ROUPEIRO E VERDELHO**

COR	Palha, bolha fina e persistente.
AROMA	Notas de frutos de polpa branca e citrinos.
SABOR	Mantém a fruta, mas acrescenta a complexidade dos tostados, brioche e especiaria doce, final longo.

FITA PRETA VINHOS



17 JOÃO PORTUGAL RAMOS
DOC ESPUMANTE BRANCO RESERVA BRUTO NATURAL 2014

€ 19,99 | VINHO VERDE | 12% vol.

ENOLOGIA **JOÃO PORTUGAL RAMOS E ANTONINA BARBOSA**

CASTAS **ALVARINHO**

COR	Amarelo citrino, bolha fina e persistente.
AROMA	Elegante, frutado, com destaque para frutos citrinos frescos.
SABOR	Frescura em destaque, mineral, tem boa musse, frutado, termina harmonioso e persistente.

J. PORTUGAL RAMOS VINHOS



17,5 QUINTA DO PILOTO
DOC ESPUMANTE EXTRA BRUTO BRANCO RESERVA 2014

€ 16,99 | PALMELA | 13% vol.

ENOLOGIA **FILIPE CARDOSO**

CASTAS **CASTELÃO, ARINTO, CHARDONNAY**

COR	Citrino, com bolha fina e persistente.
AROMA	Exuberante, intenso em notas frutadas, a sugerir frutos citrinos, brioche e pastelaria doce.
SABOR	Com excelente musse, envolvente, mantém o perfil, juntam-se notas florais, tostados a complexar, fresco, vivo, deixa um final de boca sedutor e persistente.

QUINTA DO PILOTO - VINHOS LDA
T. +351 212 350 095 / +351 918 728 188
info@quintadopiloto.pt
www.quintadopiloto.pt
Quinta do Piloto

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



17,5 — € 8,70

MIGUELS MILLÉSIMÉ

DOC ESPUMANTE BRANCO GRAND CUVÉE 2013

BAIRRADA 12,5% vol.

ENOLOGIA
JOÃO SOARES

CASTAS
BAGA, BICAL E CERCEAL

COR
Amarelo palha com reflexos alambreados, brilhante, com bolha fina e persistente.

AROMA
Intenso, distinto, com notas frutadas, cítrico, brioche e pastelaria doce.

SABOR
Cremoso, com excelente musse, frescura cativante, tostados suaves, fermento, complexo, termina sedutor e persistente.

PMC WINE & FOOD
T. +351 964 682 064
www.pmc-wine.com
PMC Wine & Food



17 — MAESTRO

ESPUMANTE BRANCO BRUTO

€ 15,00 — 13% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO NARCISO

CASTAS **BAGA**

COR Amarelo citrino com reflexos esverdeados, bolha fina e persistente.

AROMA Ousado, com distintas notas de frutos citrinos associados a flores secas, brioche.

SABOR Intenso, com excelente frescura, boa cremosidade, deixa um final longo e promissor.

QUINTA CAMARGO MENDES PEREIRA



17 — QUINTA DOS ABIBES

DOC ESPUMANTE EXTRA BRUTO RESERVA 2013

€ 12,00 — BAIRRADA 12,5% vol.

ENOLOGIA
S/INF

CASTAS **ARINTO E BAGA**

COR Amarelo com intensos tons alambreados, bolha fina e persistente.

AROMA Notas de frutos citrinos envolvidas em nuances de frutos vermelhos, brioche.

SABOR Envolvente, cativante, com boa frescura, musse crocante, boa fruta, tostados, termina prolongado.

QUINTA DOS ABIBES VITIVINICULTURA



17 — COMENDA GRANDE

IG ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2014

€ 11,00 — ALENTEJANO 11,5% vol.

ENOLOGIA
FRANCISCO PIMENTA

CASTAS **ARINTO**

COR Amarelo citrino, com bolha fina e persistente.

AROMA Harmonioso, distinto, com predominantes notas frutadas, citrinos e de pomar.

SABOR Cremoso, com boa musse, frescura envolvente e sedutora, muito bom, termina persistente.

MONTE DA COMENDA AGROTURISMO



17 — REGUENGO DE MELGAÇO

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA 2015

€ 12,30 — VINHO VERDE 12,5% vol.

ENOLOGIA
ABEL CODESSO

CASTAS **ALVARINHO**

COR Amarelo palha, limpo, bolha fina e persistente.

AROMA Elegante, seduz pelas notas florais, fruta branca, brioche.

SABOR Frescura cativante, boa musse, fermento, pastelaria doce, final prolongado.

REGUENGO DE MELGAÇO



17 — CÔTO DE MAMOELAS

DOC ESPUMANTE BRUTO BRANCO RESERVA 2015

€ 14,00 — VINHO VERDE 13% vol.

ENOLOGIA
ABEL CODESSO

CASTAS **ALVARINHO**

COR Amarelo citrino, bolha fina e persistente.

AROMA Com boa complexidade, notas boas de evolução, tostados, brioche.

SABOR Frescura em destaque, com musse crocante, muito gastronómico, termina persistente.

PROVAM - PROD. DE VINHOS ALVARINHO DE MONÇÃO



17 — DOM FERRO

DOC ESPUMANTE BRANCO VELHA RESERVA BRUTO EDIÇÃO LIMITADA 2017

€ 35,00 — VINHO VERDE 12,5% vol.

ENOLOGIA
WINELORDS

CASTAS **AVESSO**

COR Citrino, com bolha fina e persistente.

AROMA Intenso em notas de fruta madura e cozida, frutos secos e pastelaria doce.

SABOR Equilibrado, com musse crocante e envolvente, mantém o perfil, termina prolongado.

SOC. DE AGRO TURISMO QUINTA DO FERRO

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



17 VALADOS DE MELGAÇO
DOC ESPUMANTE BRUTO RESERVA BRANCO 2015

€ 16,00 | VINHO VERDE | 13% vol.

ENOLOGIA **FERNANDO MOURA / JOSÉ ANTÓNIO GONÇALVES**

CASTAS **ALVARINHO**

COR Amarelo, com bolha fina e persistente.

AROMA Fresco, mineral, com notas frutadas em evidência.

SABOR Mantém o perfil, seduz pela frescura e musse crocante, l igeiro brioche, final longo.

VALADOS DE MELGAÇO



16,5 SPARKLING ADEGA DE FAVAIOS
ESPUMANTE BRANCO BRUTO

€ 4,90 | DOURO | 12% vol.

ENOLOGIA **MIGUEL FERREIRA/ CELSO PEREIRA**

CASTAS **MOSCATEL GALEGO BRANCO**

COR Amarelo citrino, bolha fina e persistente.

AROMA Harmonioso, com sedutoras notas frutadas e florais.

SABOR Tem boa cremosidade, frescura a equilibrar o conjunto, deixa um final harmonioso e longo.

ADEGA COOPERATIVA DE FAVAIOS



16 € 4,40
CONFRARIA

DOC ESPUMANTE BRUTO RESERVA BRANCO 2015

LISBOA | 12% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ GASPAR E ANA SANTOS

CASTAS
ARINTO E CHARDONNAY

COR

Amarelo citrino com reflexos dourados, bolha fina e persistente.

AROMA

Distinto, muito agradável, com interessantes notas de evolução, fermentos, brioche, frutos secos.

SABOR

Mantém o perfil, é fresco, cremosos, gastronómico, deixa um final de boca envolvente e harmonioso.

ADEGA COOPERATIVA DE CADAVAL
T. +351 262 696 437
adega.cadaval@netvisao.pt
www.adegacadaval.pt
Adega Cooperativa de Cadaval



16,5 QUINTA D'AGUIEIRA
DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2013

€ S/INF | BAIRRADA | 11% vol.

ENOLOGIA **MANUEL SOARES**

CASTAS **CASTAS**

COR Amarelo citrino, bolha fina e persistente.

AROMA Harmonioso, com notas citrinas, limão em destaque, frutos secos.

SABOR Cremoso, frutado, com notas de brioche, boa frescura, termina longo.

AVELEDA



16,5 ESPORÃO
DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2015

€ 13,06 | ALENTEJO | 12,5% vol.

ENOLOGIA **DAVID BAVERSTOCK E SANDRA ALVES**

CASTAS **ARINTO E ENCRUZADO**

COR Amarelo, brilhante, bolha fina e persistente.

AROMA Harmonioso, com evidentes notas de frutos citrinos, flores, pastelaria.

SABOR Com musse envolvente, fresco, frutado, casca de laranja, termina longo e sedutor.

ESPORÃO



16,5 DALVA
IG ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2017

€ 6,99 | DURIENSE | 12,5% vol.

ENOLOGIA **JOSÉ MANUEL SOUSA SOARES**

CASTAS **VIOSINHO, MALVASIA FINA, GOUVEIO, RABIGATO E CÓDEGA**

COR Citrino, com bolha fina e persistente.

AROMA Elegantes notas de frutos tropicais, com destaque para o maracujá.

SABOR Frutado, mais citrino, tem boa musse, fresco, deixa um final longo e harmonioso.

C.DA SILVA



16,5 CASTAS DE MONÇÃO
DOC ESPUMANTE BRUTO BRANCO RESERVA 2015

€ 8,99 | VINHO VERDE | 13% vol.

ENOLOGIA **ABEL CODESSO**

CASTAS **TRAJADURA E ALVARINHO**

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

AROMA Fresco, frutado, citrinos em destaque, suave evolução.

SABOR Muito apelativo, perfeito para a refeição, com acidez perfeita, boa musse, longo.

PROVAM

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



16,5 QUINTA DA LABOEIRA
DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2015

€ 6,00	BAIRRADA	12% vol.
	ENOLOGIA **S/INF**	
	CASTAS **BICAL E CHARDONNAY**	
COR	Amarelo citrino, bolha fina e persistente.	
AROMA	Equilibrado, revela predominantes notas de frutos citrinos, pastelaria fina.	
SABOR	Frescura cativante, musse envolvente, fermento discreto, deixa um final agradável e persistente.	
	QUINTA DA LABOEIRA	



16,5 QUINTA DE CARAPEÇOS
DOC ESPUMANTE BLANC DE BLANCS BRUTO RESERVA 2011

€ 12,00	VINHO VERDE	12% vol.
	ENOLOGIA **JORGE SOUSA PINTO**	
	CASTAS **ALVARINHO**	
COR	Amarelo citrino, brilhante, com bolha fina e persistente.	
AROMA	Harmonioso, com suaves notas de fruta branca, frutos secos, amêndoas.	
SABOR	Com boa musse, frescura muito cativante, conjunto agradável, termina longo.	
	QUINTA DE CARAPEÇOS - SOC. VITIVINÍCOLA	



16,5 QUINTA DA VASSALA
REG ESPUMANTE BRANCO BRUTO NATURAL 2009

€ 7,50	LISBOA	13% vol.
	ENOLOGIA **JULIÃO BATISTA**	
	CASTAS **CHARDONNAY**	
COR	Palha, com bolha fina e persistente.	
AROMA	Intenso em notas frutadas, com destaque para citrinos e de polpa branca.	
SABOR	Fresco, com boa musse, frutado e ligeiramente floral, termina longo e harmonioso.	
	SARTAL	



16,5 QUINTA DA ROMEIRA
DOC ESPUMANTE BRANCO BRUT NATURE 2012

€ 7,49	BUCELAS	12,5% vol.
	ENOLOGIA **MANUEL PIRES DA SILVA E MARIA GODINHO**	
	CASTAS **ARINTO**	
COR	Citrino, bolha fina e persistente.	
AROMA	Predominantemente citrino, com notas de pastelaria doce e tostados.	
SABOR	Agradável frescura, boa musse, termina persistente e harmonioso.	
	WINE VENTURES	



16 MONTES CLAROS
DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2014

€ 8,49	ALENTEJO	12% vol.
	ENOLOGIA **ÓSCAR GATO**	
	CASTAS **ARINTO E ALVARINHO**	
COR	Amarelo citrino, bolha fina e persistente.	
AROMA	Harmonioso, frutado, com notas cítricas em destaque, nuances de frutos secos.	
SABOR	Fresco, com bom volume, mantém perfil e associa alguma tropicalidade, termina longo.	
	ADEGA DE BORBA	

Outros vinhos provados

	16,00-17,50 MUITO BOM, RICO E ELEGANTE, PARA DESFRUTAR EM PLENO.
16,5	SÃO JOÃO DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA 2015
16,5	FRAGA DA PENA DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2016
16,5	D. GRAÇA DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2015
16,5	CASA DO CANTO DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2014
16,5	OPTA DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2015
16,5	CORTINHA VELHA DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA 2015
16,5	CHÃO DA PORTELA ESPUMANTE BRANCO RESERVA BRUTO
16,5	QUINTA DE ALDERIZ DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2016
16	VIDIGUEIRA DOC ALENTEJO ESPUMANTE BRANCO BRUTO NATURAL ANTÃO VAZ 2016
16	ADEGA COOP PONTE DA BARCA DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO BRUTO LOUREIRO 2017
16	ERMELINDA FREITAS ESPUMANTE BRANCO BRUTO Fernão Pires e Arinto
16	PRIMAVERA DOC BAIRRADA ESPUMANTE BRANCO RESERVA BRUTO BICAL 2015
16	CÉLEBRE DATA DOC BAIRRADA ESPUMANTE BRANCO RESERVA EXTRA BRUTO BICAL 2015
16	QUINTA DO POÇO DO LOBO DOC BAIRRADA ESPUMANTE BRANCO BRUTO CHARDONNAY E ARINTO 2015
16	SOU DO ALTO DOC BEIRA INTERIOR ESPUMANTE BRANCO RESERVA BRUTO MALVASIA E ARINTO 2012
16	TERRAS DO DEMO DOC TÁVORA VAROSA ESPUMANTE BLANC DE BLANCS MALVASIA FINA 2016
16	HERDADE PERDIGÃO IG ALENTEJANO ESPUMANTE BRANCO BRUTO ARINTO E ANTÃO VAZ 2016
16	FLUTT IG BEIRA ATLÂNTICO ESPUMANTE BRUTO BRANCO MARIA-GOMES E BICAL
16	QUINTA D'AMARES IG MINHO ESPUMANTE BRANCO BRUTO ARINTO 2016
16	STAGIO ESPUMANTE BRUTO BLANC DE NOIRS TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, JAEN
16	RAPA LOBOS ESPUMANTE BRANCO RESERVA BRUTO GOUVEIO E RABIGATO
16	DOM FERRO DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO SUPER RESERVA BRUTO AVESSO 2017
16	PICOS DO COUTO DOC DÃO ESPUMANTE BRANCO BRUTO TOURIGA NACIONAL 2016
16	BORGES REAL SENHOR ESPUMANTE BLANC DE NOIRS BRUTO VELHA RESERVA CASTAS 2013
16	QUINTA DA ROMEIRA DOC BUCELAS ESPUMANTE BRANCO BRUTO ARINTO 2014
16	DIVOR REG ALENTEJANO TINTO 2017
16	BACALHÔA REG ALENTEJANO BRANCO VERDELHO 2017
16	QUINTA DA TERRUGEM REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO 2014
16	QUINTA DO CARMO REG ALENTEJANO BRANCO 2017
16	VALE DA CALADA REG ALENTEJANO TINTO 2015
	14,00-15,90 BOM, EQUILIBRADO E HARMONIOSO, PARA BEBER COM PRAZER.
15,5	FLOR DE LIZ IG BEIRA ATLÂNTICO ESPUMANTE BLANC DE BLANCS BRUTO BICAL E ARINTO
15,5	CONGRATULATIONS ESPUMANTE BRANCO BRUTO ARINTO E ANTÃO VAZ
15,5	DANÚBIO ESPUMANTE BRANCO BRUTO
15,5	LAGOA VELHA IG BEIRA ATL NTICO ESPUMANTE BRANCO BRUTO CHARDONNAY, BICAL E BAGA
15,5	QUINTA DE SANTA CRISTINA DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRUTO BRANCO 2014
15,5	FÉLIX ROCHA ESPUMANTE BRANCO BRUTO ARINTO, BICAL, MARIA-GOMES 2011
15,5	VIA LATINA DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO SECO
15	ADEGA DE PALMELA DOC PALMELA ESPUMANTE BRANCO BRUTO MOSCATEL 2014
15	MINGORRA ESPUMANTE BRANCO BRUTO VERDELHO, ANTÃO VAZ E ARINTO 2016
15	MONTE PINTOR IG ALENTEJANO ESPUMANTE BRANCO BRUTO ARINTO 2016
15	MURAL ESPUMANTE BRANCO RESERVA BRUTO BAGA E BICAL
14	TOJEIRA DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO BRUTO ARINTO AZAL CHARDONNAY
14	TAMARIZ ESPUMANTE BRANCO BRUTO
15,5	BACALHÔA REG LISBOA BRANCO ALVARINHO 2017
15,5	BACALHÔA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO CHARDONNAY 2017
15,5	MONTE DAS NFORAS BY QUINTA DO CARMO REG ALENTEJANO TINTO 2017
15,5	QUINTA DO CARMO REG ALENTEJANO TINTO 2015

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

flutt

O Melhor Espumante do Ano 2018

Pela Viniportugal

2015 Flutt "IGP" Beira Atlântico (Maria Gomes – Bical)
"Um estilo mais tostado e com aromas de oxidação, mais autolítico com menos fruta. Na boca é arredondado e cremoso, com sabor a caramelo e frutos secos torrados. Final de boca longo. Bem feito. Vinho completo. Provado em Maio de 2018."
By John Szabo, MS, in WineAlign

INTERNATIONAL SILVER Wine WINNER CHALLENGE 2018

MEDALHA DE OURO
6º CONCURSO DE VINHOS ESPUMANTES 2017
BAIRRADA VINHOS & SABORES

WINES OF PORTUGAL CHALLENGE
CONCURSO 2018
VINHOS DE PORTUGAL
PREMIUM GOLD

Portugal Troféu de Vinho 2018 Portugal Gold Portugal Wine Trophy
under the Patronage of the OIV



POSITIVO	FLUTT	ORIGINAL



ADEGA QUATRO CRAVOS

ADEGA ORIGINAL

Produzido e engarrafado por PositiveWine, Lda.
Anadia - Portugal
www.positivewine.com

VINEYARDS & WINERIES
PositiveWine




ORTIGÃO
Q







Baga Bairrada
espumantes sedutores

> texto **Maria Helena Duarte** > fotografias **Ernesto Fonseca, Pedro Nóbrega, Gonçalo VilLaverde, Hélder Coelho**

A Bairrada quer, cada vez mais, evidenciar-se pela qualidade e pela diferenciação. Elogiar o terroir, as castas, as mais-valias e estreitar o caminho até ao consumidor.

Já lá vão 40 anos de regulamentação. A Região Demarcada da Bairrada foi crescendo, em vinhas, em novas tecnologias, em produção, em implementação das marcas no mercado (atualmente 80% fica no mercado nacional e 20% vai para exportação), em cooperativismo e na construção de uma marca coletiva. Pelo caminho também foi falhando, mas como se costuma dizer também "é com os erros que se aprende".

A casta Baga foi assumindo um lugar de destaque e a região foi sendo cada vez mais reconhecida pela produção de espumantes de qualidade, ocupando-se já da produção de mais de 60% a nível nacional. Juntado estes dois fatores e o perfil que se pretendia para um espumante que levasse a Bairrada mais longe, chegaram ao mercado os espumantes Baga Bairrada, espumantes maioritariamente brancos e alguns rosados, elaborados a partir desta casta tinta, a rainha da região. "Uma Região. Uma Casta. Um Espumante!" é o lema desta iniciativa levada a cabo pela Comissão Vitivinícola da Bairrada. E explicam: "O objectivo estabelecido consiste em preservar a identidade da Bairrada e colocar os espumantes desta vitivinícola região num patamar de elevada qualidade. Para fomentar este produto diferenciador foram estabelecidas regras de produção e identidade gráfica próprias criadas de modo a promover melhor a região e os seus vinhos em Portugal e no Mundo."

Aos poucos os produtores foram aderindo, começaram por ser cinco, passaram-se três anos, e pela nossa última contagem já eram 20 e um total de 23 espumantes.

A revista Paixão Pelo Vinho reuniu alguns dos seus colaboradores e provadores, foi até à Bairrada provar todos os Baga Bairrada que estavam disponíveis: dois rosados e 18 brancos ou blanc de noir, se preferir. O local escolhido foi o Espaço Bairrada, instalado na estação de caminhos de ferro da Cúria. Muito bem recuperado, o espaço é agora uma visita obrigatória na região, não só para apreciar o edifício – os azulejos e compartimentos, assim com as diferentes salas de espera e até os bancos de madeira que as compunham –, como para provar e comprar muitos dos vinhos e espumantes, bem como outros produtos da região, entre iguarias gastronómicas e artesanato, por exemplo.

A casta Baga foi assumindo um lugar de destaque e a região foi sendo cada vez mais reconhecida pela produção de espumantes de qualidade, ocupando-se já da produção de mais de 60% a nível nacional.

A prova foi cega, como é apanágio da revista, e o painel de provadores foi constituído por Carlos Ramos, Osvaldo Amado, Maria Helena Duarte, Sérgio Costa Lopes e Susana Marvão.

Os resultados e notas de prova estão nas páginas seguintes.

Vamos continuar a acompanhar o crescimento desta "bandeira" da região da Bairrada, um projeto que nos parece cada vez mais... apaixonante!









Sérgio Costa Lopes, Carlos Ramos, Maria Helena Duarte, Osvaldo Amado e Susana Marvão.

A REGIÃO DA BAIRRADA

Uma região repleta de história e estórias, com um passado intimamente ligado à Reconquista e às Guerras Peninsulares, a Bairrada constitui-se atualmente como uma das mais interessantes e originais regiões produtoras de vinhos em Portugal e no mundo – uma região de onde nos chegam, cumprindo idênticos padrões de qualidade, vinhos tintos, brancos e espumantes com raça e que descobrem o peso de uma história secular. De facto, a produção de espumantes em Portugal remonta ao ano de 1890, precisamente nesta região. A produção de espumantes pelo método champanhês (clássico) sofreu um forte impulso com a criação da Escola Prática de Viticultura e Pomologia da Bairrada – hoje Estação Vitivinícola da Bairrada –, sob a batuta do Eng.º Tavares da Silva, precursor do método no nosso país. Ao longo dos últimos seis ou sete anos, a Bairrada tem sido responsável pela produção de 55% a 65% da quota de mercado nacional em volume (entre 6 e 7 milhões de garrafas anualmente) e tem como maior produtor a Caves da Montanha.

As fronteiras da região – estabelecidas em 1867 por António Augusto de Aguiar – situam-na entre dois importantes centros urbanos e universitários, Aveiro e Coimbra, na antiga região da Beira Litoral. Estendendo-se pelos concelhos de Anadia, Mealhada e Oliveira do Bairro, mas também Cantanhede, Águeda e Vagos, desde áreas interiores até ao litoral atlântico, numa distribuição geográfica que lhe confere excelentes e diversificadas condições climáticas, com temperaturas moderadas e chuvas abundantes, a Bairrada apresenta uma orografia caracterizada pela presença de colinhas e irregulares, que possibilitam diferentes tipos de exposição solar, com solos argilosos, de calcário e areia.

> fonte **Comissão Vitivinícola da Bairrada**



17,5 ORTIGÃO

DOC ESPUMANTE DE QUALIDADE BRUTO 2015

€ 12,50	BAGA BAIRRADA	12,5% vol.
	ENOLOGIA **OSVALDO AMADO**	
	CASTAS **BAGA**	
COR	Citrino com tons alambreados, bolha muito fina e persistente.	
AROMA	Intenso em notas de estágio, nuances de geleia de frutos de polpa branca.	
SABOR	Fresco e elegante, com musse cativante, notas frutadas, pastelaria, especiarias, final prolongado.	
	QUINTA DO ORTIGÃO - SOC. AGRO TURÍSTICA	



17 ÍSSIMO

DOP ESPUMANTE BLANC DE NOIRS BRUTO 2013

€ 10,00	BAGA BAIRRADA	12% vol.
	ENOLOGIA **ANTÓNIO NARCISO**	
	CASTAS **BAGA**	
COR	Citrino com raros laivos alambreados, bolha fina e persistente.	
AROMA	Intenso em frutos de polpa branca cozidos, boa complexidade.	
SABOR	Envolvente, com musse crocante, excelente frescura, fruta discreta, ligeira especiaria, apelativo.	
	CAVES ARCOS DO REI	



17 MONTANHA

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO GRANDE CUVÉE 2013

€ 9,99	BAGA BAIRRADA	12,5% vol.
	ENOLOGIA **ANTÓNIO SELAS E BRUNO SEABRA**	
	CASTAS **BAGA**	
COR	Citrina definida, com raros tons alambreados, bolha fina.	
AROMA	Intenso em notas de pastelaria doce, fermento, maçã reineta assada.	
SABOR	Frutado, harmonioso, boa frescura, musse envolvente, final prolongado.	
	CAVES MONTANHA - ALBERTO HENRIQUES	





17 ORIGINAL

DO ESPUMANTE BRANCO NATURAL RESERVA BRUTO 2015

€ 6,60	BAIRRADA	13% vol.
	ENOLOGIA **NUNO BASTOS**	
	CASTAS **BAGA**	
COR	Amarelo citrino, com bolha fina e persistente.	
AROMA	Exuberante, com cativantes notas frutadas, pastelaria doce.	
SABOR	Fresco, com musse envolvente, boa fruta, ligeiros tostados, termina apelativo e prolongado.	

POSITIVEWINE
T. +351 234 529 230
F. +351 234 529 239
info@positivewine.com
www.positivewine.com
PositiveWine

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



16,5 **ALAZÃO**
DO ESPUMANTE BRANCO RESERVA BRUTO 2015

€ S/INF BAGA BAIRRADA 12% vol.

ENOLOGIA
S/INF

CASTAS **BAGA**

COR Citrino com notórios laivos alambreados, bolha fina e persistente.

AROMA Misto de juventude e complexidade, notas de frutos de pomar.

SABOR Fresco, com distinto volume de boca, elegante e harmonioso no final.

QUINTA DO CAVALEIRO VITIVINICULTURA



16,5 **PRIOR LUCAS**
DOC ESPUMANTE ROSÉ BRUTO 2016

€ 10,00 BAGA BAIRRADA 12,5% vol.

ENOLOGIA
RUI LUCAS

CASTAS **BAGA**

COR Rosada definida, com bolha fina e persistente.

AROMA Jovem, frutos vermelhos frescos e delicados.

SABOR Mantém a juventude, a fruta, boa frescura, harmonioso, termina com boa persistência.

VINHOS PRIOR LUCAS



16,5 **CASA DO CANTO**
DOC ESPUMANTE BLANC DE NOIR BRUTO 2015

€ 7,70 BAGA BAIRRADA 12% vol.

ENOLOGIA
TOTAL WINES

CASTAS **BAGA**

COR Citrino com notas alambreadas, bolha fina e persistente.

AROMA Com boa intensidade, predominante em notas de evolução, com especiarias doces, brioche.

SABOR Frutado, elegante, fresco, seco, termina apelativo e prolongado.

ANADIAGRO



16,5 **RIBEIRO DE ALMEIDA**
DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2016

€ S/INF BAGA BAIRRADA 12,5% vol.

ENOLOGIA
S/INF

CASTAS **BAGA**

COR Citrino alambreado, bolha fina e persistente.

AROMA Intenso e cheio de complexidade.

SABOR Frutado, equilibrado, conjunto elegante e de boa persistência no final.

MANUEL ALVES RIBEIRO DE ALMEIDA & FILHOS



16,5 **CASTELAR**
DOC ESPUMANTE BLANC DE NOIR BRUTO EXTRA RESERVA 2013

€ 13,90 BAGA BAIRRADA 12% vol.

ENOLOGIA
VANDA PAIVA, TERESA NICOLAU

CASTAS **BAGA**

COR Citrino com tons alambreados intensos, bolha fina e persistente.

AROMA Complexidade notória, notas de fruta branca cozida, maçã golden em destaque.

SABOR Bem texturado, com musse elegante, envolvente, deixa um final persistente e sedutor.

VINÍCOLA CASTELAR



16 **ALIANÇA**
DOC ESPUMANTE BRUTO RESERVA BLANC DE NOIR 2015

€ 7,59 BAGA BAIRRADA 12,5% vol.

ENOLOGIA
FRANCISCO ANTUNES

CASTAS **BAGA**

COR Citrino definido, bolha fina e persistente.

AROMA Interessante, frutado, notas de maçã, citrinos, jovem.

SABOR Mantém o perfil, tem boa frescura, musse elegante, termina com boa persistência.

ALIANÇA VINHOS DE PORTUGAL



16,5 **MATA FIDALGA VINHAS VELHAS**
DOC ESPUMANTE BLANC DE NOIR BRUTO 2015

€ S/INF BAGA BAIRRADA 12,5% vol.

ENOLOGIA
S/INF

CASTAS **BAGA**

COR Citrino com raros tons alambreados, bolha fina e persistente.

AROMA Fresco, com agradáveis notas vegetais e de frutas de polpa branca cozidas.

SABOR Mantém a frescura cativante, boa musse, perfeito para acompanhar boa gastronomia, final longo.

QUINTA DA MATA FIDALGA



16 **FAINA MAIOR**
DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2014

€ S/INF BAGA BAIRRADA 12% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ CARVALHEIRA

CASTAS **BAGA**

COR Citrino com tons alambreados e ligeiros tons acastanhados.

AROMA Complexidade envolvente, notas de panificação, ligeira fruta, notas fumadas.

SABOR Intenso, volumoso, musse crocante e final de longa persistência.

CAVES S. JOÃO

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



16 **PRIMAVERA**
DOC ESPUMANTE BLANC DE NOIR EXTRA BRUTO 2015

€ 9,50 BAGA BAIRRADA 12,5% vol.

ENOLOGIA **ANTERO SILVANO**

CASTAS **BAGA**

COR	Citrina definida com ligeiros tons salmonados, bolha fina.
AROMA	Vivo, frutado, com notas de ananás, flores brancas e especiarias.
SABOR	Fresco, intenso, seco, com toque de fermento, canela e baunilha, termina longo.

CAVES PRIMAVERA



15,5 **MARQUÊS DE MARIALVA**
DOC ESPUMANTE BLANC DE NOIR BRUTO 2015

€ 6,99 BAGA BAIRRADA 12,5% vol.

ENOLOGIA **OSVALDO AMADO**

CASTAS **BAGA**

COR	Citrino com laivos alambreados, bolha fina e distinta.
AROMA	Discreto, revela um misto de juventude e evolução.
SABOR	Boa musse, frutado, notas de fermento, toque citrino, final harmonioso.

ADEGA DE CANTANHEDE



16 **SÃO DOMINGOS**
DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2013

€ S/INF BAGA BAIRRADA 12% vol.

ENOLOGIA **S/INF**

CASTAS **BAGA**

COR	Citrino com ligeiros tons alambreados, bolha fina.
AROMA	Distinto, com muita juventude, complexidade moderada, fermento, brioche.
SABOR	Fresco, frutado, com musse abundante, seco, boa persistência no final.

CAVES DO SOLAR DE SÃO DOMINGOS



15,5 **QUINTA DO POÇO DO LOBO**
DOC ESPUMANTE BLANC DE NOIR BRUTO 2015

€ 8,50 BAGA BAIRRADA 12% vol.

ENOLOGIA **JOSÉ CARVALHEIRA**

CASTAS **BAGA**

COR	Citrino com ligeiros tons alambreados, bolha fina.
AROMA	Agradáveis notas vegetais, fruta branca, abacaxi.
SABOR	Fresco, equilibrado, com boa musse, termina médio-longo.

CAVES S. JOÃO



15,5 **ALIANÇA**
DOC ESPUMANTE BRUTO RESERVA ROSÉ 2015

€ 7,59 BAGA BAIRRADA 12,5% vol.

ENOLOGIA **FRANCISCO ANTUNES**

CASTAS **BAGA**

COR	Rosada com tons acastanhados, bolha fina e persistente.
AROMA	Discreto, com ligeiras notas de evolução.
SABOR	Fresco, frutado, com elegante musse, termina médio longo.

ALIANÇA VINHOS DE PORTUGAL



15 **RS - RAMA & SELAS**
DOC ESPUMANTE BLANC DE NOIR BRUTO 2015

€ S/INF BAGA BAIRRADA 12% vol.

ENOLOGIA **ANTÓNIO SELAS**

CASTAS **BAGA**

COR	Citrina, com raros tons alambreados, bolha fina.
AROMA	Jovem, frutado, notas de maçã, ananás.
SABOR	Mantém a fruta, é fresco, harmonioso, termina com alguma persistência.

JORGE RAMA E ANTÓNIO SELAS



15,5 **DECLYNIO**
DOC ESPUMANTE DE QUALIDADE BRUTO 2016

€ 5,00 BAGA BAIRRADA 12,5% vol.

ENOLOGIA **S/INF**

CASTAS **BAGA**

COR	Citrino com ligeiros tons alambreados, bolha fina e persistente.
AROMA	Discreto mas de qualidade, com ligeiras notas de evolução.
SABOR	Equilibrado, harmonioso, com distinta persistência no final de boca.

AGRO PAULO FERREIRA



14,5 **PRIOR LUCAS**
DOC ESPUMANTE BLANC DE NOIR BRUTO 2016

€ 10,00 BAGA BAIRRADA 12,5% vol.

ENOLOGIA **RUI LUCAS**

CASTAS **BAGA**

COR	Citrino aberto, bolha fina e persistente.
AROMA	Muito discreto, com delicadas notas frutadas.
SABOR	Musse muito efervescente, boa frescura, final médio.

VINHOS PRIOR LUCAS

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



AUGUSTO LOPES

Curiosidades efervescentes

> texto **Augusto Lopes**

Existem em redor do vinho mitos, tabus, verdades, mentiras... A realidade vínica apresenta-se frequentemente minada de ausência de lógicas. A diálise tentativa versus erro é uma constante e ao mesmo tempo um desafio. E uma sorte. Uma cota parte das grandes descobertas nesta e noutras matérias foi meramente acidental. Certo é que, quanto mais aprendemos, mais se tem para descobrir...



Reza a história que o pai da moderna garrafa de vinho foi o inglês Sir Kenelm Digby. Que nos anos de 1630 foi proprietário de uma fábrica de vidro e produziu em série garrafas mais resistentes, escurecidas para proteção da luz e em formato similar ao de hoje em dia. Cilíndricas, alongadas, com pescoço mais fino e gargalo reforçado. Este formato adaptou-se bem a uma outra invenção: a rolha de cortiça, que por volta de 1680 começou a ser usada, substituindo os "tampões" de madeira envoltos em pano oleado com cera usados até então. Como não conseguiam selar convenientemente as garrafas adotaram um sistema de corda para suster o rudimentar vedante. Foi nesta data que supostamente o monge Dom Pérignon teria deixado de usar vedantes de madeira e terá iniciado a utilização das rolhas de cortiça para vedar os seus vinhos espumantes. Em 1844, Adolphe Jacquesson desenvolveu o primeiro "açaime" de modelo aproximado ao dos atuais. Apesar das dificuldades de colocação e extração.

O fundo côncavo das garrafas de vinhos com bolhas facilita o seu manuseamento, de diversas maneiras. Por exemplo, no serviço. O polegar colocado neste fundo, torna esta operação mais elegante. Evita que o calor emanado pela mão seja transmitido através da garrafa para a bebida que está no seu interior. O contacto entre a mão e a garrafa é menor. Permite também a exibição do rótulo de maneira bem visível. Facilita o processo de remuage. Este inventado pela Madame Clicquot como processo de clarificação (tendo sido também a primeira casa de Champagne a produzir um rosé). Facilita o armazenamento e empilhamento, pois torna a garrafa mais resistente. A teoria para a origem do "punt" (assim chamado devido à ferramenta que os sopradores de vidro usavam para obter o formato pretendido) está supostamente relacionada com a necessidade de resistir a uma pressão interna na garrafa quatro a seis vezes superior à pressão atmosférica. Facilita a decantação devido a forma como são sedimentadas as borras no fundo da garrafa resultado da precipitação coloidal. Antigamente as garrafas eram fabricadas através da técnica do sopro.

AS CAPITAÇÕES DAS GARRAFAS DE CHAMPAGNE

Os primeiros registos de um espumante aparecem em 1531 numa região do sul de França de seu nome Limoux, feito pelos monges da Abadia de Saint Hilaire. Intitulado de método ancestral. O senhor monge beneditino Dom Pérignon desenvolveu o método de vinificação "champenoise".

Existem dimensões de 0,20cl até mais de 30 litros. De reter que a partir da dimensão seis litros o acréscimo é feito através de múltiplos de três litros.

Para o preenchimento de uma garrafa de vinho com capitação de 75 centilitros é necessário um quilo de uva, que corresponde a 300 uvas. Um cacho de uvas tem 75 bagos de uva. Um copo de vinho tem um cacho de uvas ou 75 bagos de uva. Uma garrafa de vinho, tem quatro cachos de uva ou 300 bagos de uva. Esta ideia está genericamente fundamentada.

Em termos gerais a temperatura ideal para se beber este estilo de vinho são 5/6 graus Celcius.

SIGNIFICADO DAS DESIGNAÇÕES IMPRESSAS NO CONTRA-RÓTULO

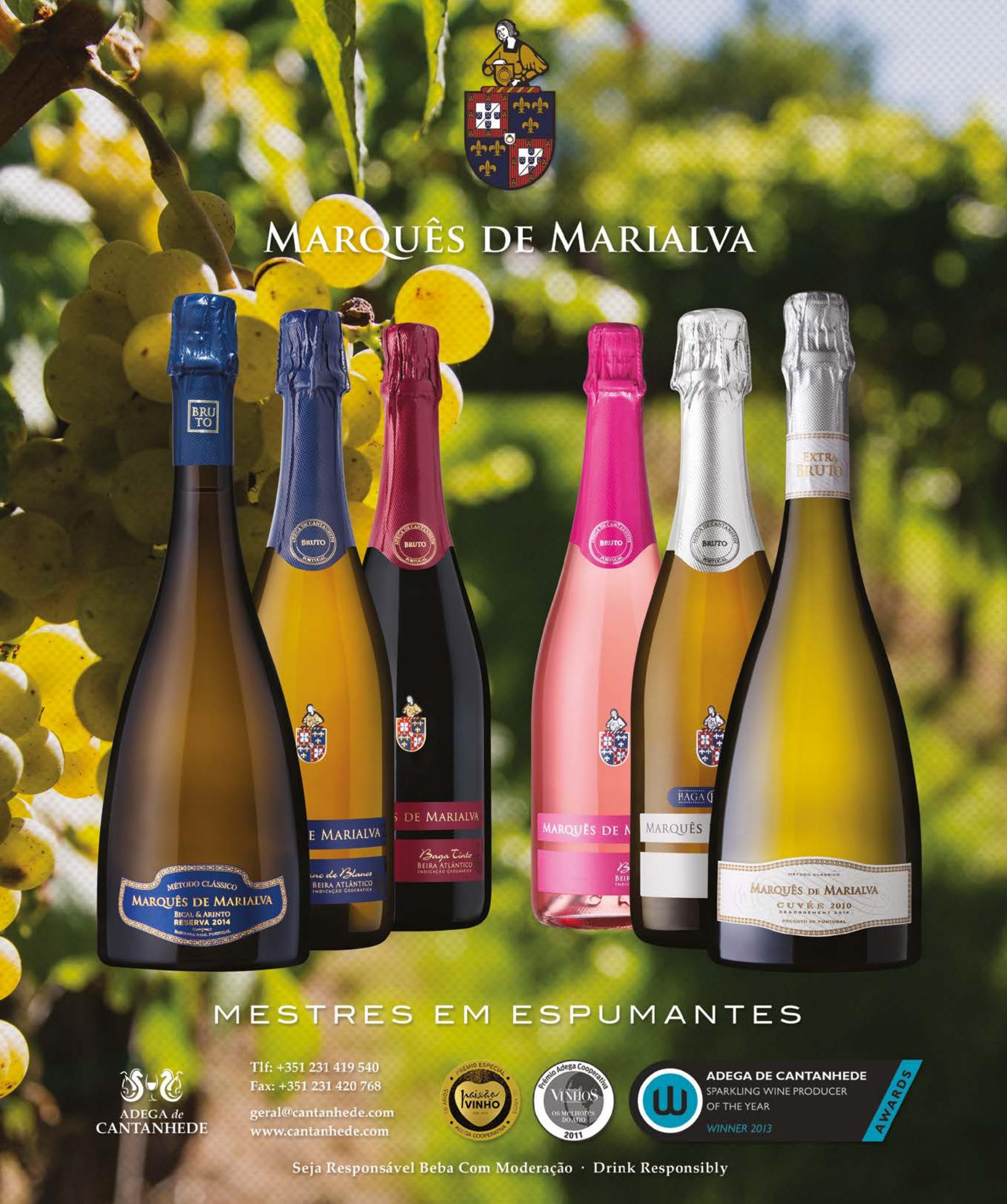
NM: Négociant-Manipulant
Casas que compram uvas de terceiros para produzir seus vinhos.

MA: Marche d'Acheteur
Champagnes que utilizam marcas de terceiros e que não pertencem ao produtor do vinho.

RM: Récoltant-Manipulant
Viticultores que utilizam as uvas próprias para produzir o vinho e só podem comprar 5% de uvas adicionais de terceiros.

CM: Coopérative-Manipulant
Associações de viticultores que produzem e vendem champagnes como representantes de seus membros.

RC: Récoltant Coopérauter
Viticultores que produzem e vendem champagnes associados a cooperativas.



ADEGA de CANTANHEDE

Tlf: +351 231 419 540
Fax: +351 231 420 768

geral@cantanhede.com
www.cantanhede.com

Paixão pelo VINHO

Prémio Adega Cooperativa
VINHOS
OS MELHORES DO ANO
2011

ADEGA DE CANTANHEDE
SPARKLING WINE PRODUCER
OF THE YEAR
WINNER 2013
AWARDS

Seja Responsável Beba Com Moderação · Drink Responsibly




RESERVA
DUAS QUINTAS
DOURO 2016
DOURO
ZOM
TOURIGA NACIONAL
2011
VINTAGE
DUORUM
DUORUM
2011
VINTAGE
PORT





Foz Côa
e as maravilhas do Douro Superior

> texto **António Mendes Nunes** > fotografias **D. R.**

Durante muitos anos, séculos, milénios, o Cachão da Valeira, uma enorme formação de granito que provocava uma espécie de represa de água e a consequente queda de uma altura de 15 metros, com muitos e perigosos remoinhos, foi uma barreira que impediu (ou atrasou imenso) o estabelecimento de explorações agrícolas para norte da atual Barragem da Valeira (41°10'15.2"N, 7°22'25.0"W). Durante séculos a única via de circulação de pessoas e bens foi o rio e assim se explica que esses territórios tivessem tido uma ocupação diminuta durante muito tempo.

Sabe-se que já no século XVI, por volta de 1530, terá havido várias tentativas para tornar o Douro navegável nesse ponto, mas foi só em 1780 que foi concedida autorização ao padre António Manuel Camelo, de S. João da Pesqueira, para a destruição dos rochedos e posterior alargamento do leito do rio. Reinava D. Maria I, a Região tinha sido demarcada 24 anos antes, mas só em 1792 a obra foi dada como concluída. Mesmo assim os rápidos e os afloramentos rochosos tornavam a navegabilidade muitíssimo perigosa. Recorde-se o naufrágio do barco rabelo que, em 12 de Maio de 1831 vitimou o barão de Forrester quando, juntamente com D. Antónia Ferreira vinha da Quinta do Vesúvio.

Segundo o IVDP (Instituto dos Vinhos do Douro e Porto), "antigamente, era apenas no Alto Douro que a cultura da vinha tinha grande expansão, sendo nessa altura a designação de Alto Douro adotada pelos autores para se referirem à zona vinhateira que hoje é o Baixo e o Cima Corgo".

A verdade é que se foi a última região a desenvolver-se, é onde hoje se encontram algumas das Quintas mais famosas e de onde saem alguns dos vinhos mais caros e exclusivos de Portugal.

De há sete anos a esta parte passou a realizar-se, no final da Primavera, um festival de vinhos do Douro Superior, com sede em Vila Nova de Foz Côa que tem vindo a subir de número de expositores e de visitantes.

Paralelamente tem-se realizado um concurso de vinhos que este ano contou com a participação de 184 vinhos em prova, o que representou acréscimo de cerca de 20% em relação ao concurso do ano anterior. Os 29 elementos do júri – jornalistas, responsáveis de compras de garrafeiras, sommeliers e bloggers especializados – provaram "às cegas" o total de vinhos tendo elegido como os melhores o Duas Quintas Reserva branco 2016 (Adriano Ramos Pinto), o ZOM Touriga Nacional Grande Reserva tinto 2011 (Barão de Vilar) e o Duorum Porto Vintage 2011(Duorum), entre os generosos. Além das três distinções na categoria de Melhor Vinho, foram entregues 22 Medalhas de Ouro (6 para brancos, 12 para tintos e 4 para vinho do Porto) e 41 Medalhas de Prata (12 para brancos, 25 para tintos e 4 para vinho do Porto). A soma totaliza 66 vencedores (mais 15 do que em 2017).

Este evento continua a despertar grande interesse em amplas camadas de público, atraindo milhares de visitantes, uma boa parte de fora da região. Prova disso é o significativo aumento da afluência registado este ano em que se atingiu um número superior a 9.000, cerca de 15% a mais que na anterior edição. Este crescente interesse por parte de público e profissionais foi correspondido também pelo crescimento no número de produtores expositores que totalizaram 80 presenças, para além de quatro tasquinhas. A edição de 2018 contou ainda com um convidado especial, o Master of Wine Dirceu Vianna Júnior, brasileiro, (o único Master of Wine de língua portuguesa), que contactou com muitos dos produtores presentes e teve oportunidade de provar muitas dezenas de vinhos, tendo ficado impressionado com a qualidade geral exibida e com o forte dinamismo do Douro Superior.

Muito interessante, é um Colóquio, que reúne sempre dezenas de personalidades ligadas à Região e aos problemas do Douro. Este ano discutiu-se o tema "O Douro e a História: Vale com passado, Vinha com futuro". Algumas intervenções bastante vincadas e os debates que se lhes seguiram contribuíram para abrir uma reflexão alargada sobre o futuro e as potencialidades da região do Douro Superior.



> O Douro é a região onde hoje se encontram algumas das Quintas mais famosas e de onde saem alguns dos vinhos mais caros e exclusivos de Portugal.



Como também vem sendo um hábito, depois da realização do concurso, os elementos que constituíram o júri do concurso tiveram oportunidade de visitar alguns produtores da região. Este ano as empresas Palato do Côa, Barão de Vilar e Gerações de Xisto. Boas e grandes experiências em todas essas visitas.

PALATO DO CÔA
UM BOM TRABALHO NA VINHA E NA ADEGA

Em 2008, o enólogo Carlos Magalhães (mais conhecido como Carloto no mundo do vinho) desafiou os seus amigos João Nuno Magalhães, Manuel Castro e Lemos, Albano Magalhães e Bernardo Lobo Xavier, a quem mais tarde se juntou João Anacoreta Correia, a adquirir a Quinta da Saudade, situada na freguesia da Muxagata, concelho de Vila Nova de Foz Côa.

Nasceu assim a sociedade 5 Bagos e o projeto Palato do Côa.

Carloto Magalhães não se fica por menos e afirma que o objetivo da 5 Bagos, sem comprometimentos de prazos e metas rígidas, é criar os melhores vinhos do Douro.

São 7,5 hectares de vinhas velhas, com várias dezenas de anos, e mais 8,5 hectares plantados mais recentemente.

As castas são Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, e Alicante Bouschet para os tintos, e Rabigato, Viosinho e Códega do Larinho para os brancos.

Na visita à adega ficou a saber-se que mais do que projetos de arquitetura ali se pensou em resultados técnicos exemplares, funcionalidade e, mais importante, foi dito que oito anos depois do arranque do projeto já estava paga.

As vinhas situam-se em locais adjacentes à adega, com várias orientações e várias cotas, o que facilita a escolha de maturações corretas para os vários lotes que pretendem fazer.

Toda a enologia está a cargo de Carloto Magalhães, que ainda tem tempo para outros projetos na Região dos Vinhos Verdes, Bairrada, Alentejo e para dar aulas na Universidade Portucalense e na Escola de Turismo e Hotelaria do Porto.

Provaram-se vários Palato tintos e brancos e assistiu-se ao lançamento do Palato rosé.

BARÃO DE VILAR
A EXPERIÊNCIA DE BRAÇO DADO COM A IRREVERÊNCIA

Fica no Pocinho o centro de operações desta empresa que tem como sócios e enólogo principal Álvaro Van Zeller, o seu irmão Fernando e Rui Correia de Carvalho.

O principal negócio da Barão de Vilar S.A. (constituída em 1996) é o Vinho do Porto, iniciado a partir de um enorme stock que pertenceu ao pai de Álvaro e Fernando, continuando agora a empresa a comprar vinhos a lavradores, estagiando-os depois no gigantesco armazém (foi outrora da CP, na estação do Pocinho), antes de serem engarrafados.

A partir de 2007 a empresa alargou as atividades ao vinho DOC, situando-se a sua moderna adega em Santa Comba da Vilariça, e a recente aquisição da Quinta do Saião, cerca de 80 hectares, no concelho de Foz Côa, em frente à famosa Quinta de Vale Meão.

A enologia passa, evidentemente, por Álvaro Van Zeller, mas a enóloga residente é a jovem Mafalda Machado, dando Manuel Vieira também algum apoio. A junção da experiência com a irreverência da juventude dá ótimos resultados, bem expressos, por exemplo, no Zom Grande Reserva Touriga Nacional 2011, um dos vencedores do concurso.

GERAÇÕES DE XISTO
A UNIÃO FAZ A DIFERENÇA

Os jovens herdeiros de duas casas agrícolas, Frederico Lobão e Paulo Grandão resolveram unir-se num projeto comum a que chamaram Gerações de Xisto, para a produção, entre outros produtos da terra, de vinho e azeite.

A sede é em Muxagata, no concelho de Foz Coa, mas as propriedades estão dispersas por outros locais, num total de 30 hectares de vinha e 11 de olival.

A visita e prova de vinhos (e azeites) não decorreu na adega, mas sim ao ar livre, no topo de uma das propriedades, com uma vista magnífica com o rio Douro a acenar lá em baixo.

Frederico Lobão explicou o projeto. Os vinhos têm as marcas Vales Dona Amélia (tinto), produzido pela primeira vez em 2012, e Gerações de Xisto, branco, este ano pela primeira vez no mercado, num inusitado lote de Rabigato com 10% de Arinto. O enólogo da casa é Rui Carrelo. O azeite tem a marca Chousas Nostras, creio que numa homenagem ao mirandês.



110 anos do Dão e os Vinhos Verdes

Marcelo abrilhantou festa

> texto **Susana Marvão**

O Dão e os Vinhos Verdes celebram 110 anos de vida, resultado da Carta de Lei que D. Manuel II assinou em 1908. Mais de um século depois, as regiões prosperam. Marcelo Rebelo de Sousa foi o convidado de honra num evento conjunto, realizado no Palácio da Bolsa, no Porto.

"110 anos de trabalho contínuo". Foi assim que o Presidente Marcelo Rebelo de Sousa "adjetivou" o balanço de 110 anos desde a publicação da Carta de Lei de 18 de Setembro de 1908, que assinala a Demarcação das Regiões Vitivinícolas do Dão e dos Vinhos Verdes. Num jantar realizado no Palácio da Bolsa, no Porto, o Presidente realçou que esta é "uma efeméride que simboliza a união de todas as regiões de Portugal".

O Presidente da República enalteceu a "reinvenção permanente" dos viticultores das regiões demarcadas do Dão e dos Vinhos Verdes, salientando a importância do setor para economia, a cultura e a "ligação às comunidades" além-fronteiras.

O chefe de Estado lembrou ainda a "decisão difícil" para o Governo de então a demarcação das duas zonas vitivinícolas, referindo que, "para além dos regimes e dos governos, todos os dias, em períodos de expansão e de crise" é a "capacidade de cooperação e a capacidade de reinvenção" do setor que se destaca.

"Na mensagem de ano novo desafiei os portugueses a reinventarem-se, a reinventarem Portugal. E a vossa tarefa diária é de reinvenção", apontou.

Referindo-se à Região Demarcada dos Vinhos Verdes, com a qual declarou ter laços familiares, o Presidente da República apontou "a evolução experimentada ao longo das décadas".

"Aqui estou para vos agradecer e incentivar, incentivar para mais 110, e mais 110, e mais 110, sempre ao serviço de Portugal", acrescentou.

Arlindo Cunha, presidente da Rota do Dão, lembrou no evento que "as vinhas ocupam 7% da superfície do país", classificando o setor do vinho como "um dos maiores pilares da economia nacional". Disse ainda que é um setor que contribui para o emprego e para o desenvolvimento, assumindo que celebrar o aniversário das duas rotas "é celebrar um histórico relacionamento", porque ambas as regiões "lutaram, em conjunto, há 110 anos, para anular uma decisão que fechava o mercado a todos os vinhos que não fossem do Porto e do Douro".

Por outro lado, Manuel Pinheiro, presidente da Rota dos Vinhos Verdes, classificou o setor de "extremamente organizado", materializado no facto de estar a ganhar posição nos mercados externos.





Fernão Pires

A casta mais expressiva do Tejo

> texto **Pedro Moura** > fotografia **Gonçalo Villaverde**

A região do Tejo é uma região de excelência para a produção de vinhos brancos, e é nesta região que o Fernão Pires exprime todo o seu potencial.

A Comissão Vitivinícola Regional do Tejo (CVR Tejo) faz uma aposta forte na promoção da casta Fernão Pires como a mais emblemática dos vinhos do Tejo. Uma destas ações para a promoção da casta foi o convite a vários órgãos de comunicação social, bloggers e outros, para uma vindima da casta Fernão Pires. O programa englobou a apanha da uva, a pisa a pé, prova de vinhos onde a casta está presente, almoço com o Tejo como pano de fundo e o lançamento de um gelado de uva Fernão Pires.

O dia começou bem cedo na Casa Cadaval, local escolhido pela CVR Tejo para esta ação, os convidados apanharam uva e pisaram a mesma (daqui sairá um vinho especial que será depois oferecido aos participantes), de seguida realizou-se a prova de dez vinhos de dez produtores, onde os enólogos estiveram presentes, falaram, apresentaram e explicaram o seu vinho e como trabalham o Fernão Pires na sua casa.

À prova estiveram os seguintes vinhos: Nana 2017, Quinta da Lapa, tem 30% de Fernão Pires – vinho fresco e aromático com boa acidez; Lagoalva Talhão 1 2017, Quinta da Lagoalva, 40% de Fernão Pires – fruta fresca, acidez e final persistente; Falua 2 Castas 2017, da Falua, tem 80% de Fernão Pires – com aroma a fruta tropical, fresco, é fácil e direto; Padre Pedro 2017, Casa Cadaval, um "field blend" com 15% de Fernão Pires – franco e fresco, frutado e com boa acidez; Quinta S. João Batista Reserva 2017, Enoport, 50% de Fernão Pires – alguma madeira no nariz e na boca, boa acidez, longo, a precisar de mais algum tempo de garrafa; Bridão Reserva 2015, Adega do Cartaxo, 85% de Fernão Pires – com pequenas notas de evolução, mas com boa fruta, elegante e intenso; Quinta do Casal 2017, Quinta do Casal Branco, 96% de Fernão Pires – fruta fresca intensa, tem boa acidez; Varandas Branco 2017, Adega de Almeirim – 100% Fernão Pires, fresco, floral, com notas de fruta fresca boa acidez e final persistente; o 1836 Grande Reserva 2015, Companhia das Lezírias, 100% Fernão Pires – todo ele é elegância, intenso e com acidez persistente; Quinta da Alorna Colheita Tardia 2015, Quinta da Alorna, 100% Fernão Pires – notas de fruta tropical, notas meladas, fresco e com boa acidez e final persistente.

Seguiu-se o almoço no restaurante Escaroupim, onde foi apresentado, provado e aprovado o gelado de uva Fernão Pires, feito pela Pascoalini Geladaria. Um gelado intenso e fresco, aromático e elegante, a suscitar uma explosão na boca devido aos minúsculos pedaços da grainha. Muito bom.

O programa encerrou com um passeio de barco, num Tejo desconhecido, mas de beleza ímpar, especialmente para quem não é da região, onde se podem ver as garças que nidificam naquele local.

FERNÃO PIRES

Fernão Pires é uma casta autóctone portuguesa também chamada noutra regiões de Maria Gomes, Gaeiro e Molinho. A sua capacidade de produção é elevada mas precoce, intensamente aromática é extremamente versátil, como foi comprovado na prova de vinhos. E é aqui, na região do Tejo, que exprime de forma marcante todo o seu potencial aromático. A casta Fernão Pires está presente nos três terroirs distintos da região do Tejo: o Bairro, o Campo (Lezíria do Tejo) e Charneca. As características de cada terroir afetam o comportamento da casta, que está mais presente na Charneca (margem esquerda e sul do Tejo, em direção ao Alentejo, com temperaturas mais altas) e no Campo (zona de planícies que o rio costuma inundar e, por isso, mais fértil) do que no Bairro (margem direita do Tejo), sendo os vinhos do Campo mais frescos e com uma acidez maior e os das Charneca mais estruturados e potencial de envelhecimento.







Adega Experience Vindimas 2018

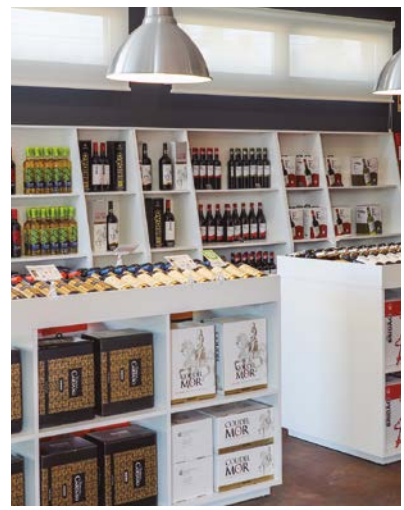
Adega do Cartaxo

> texto **Maria Helena Duarte** > fotografias **Ernesto Fonseca / Maria Helena** (com iphone7)

Este ano a Adega do Cartaxo criou um programa de vindimas a pensar nos apaixonados pelo mundo dos vinhos. Uma experiência premium na qual também tive o gosto de participar. O dia começou com um wellcome drink, com o delicioso Plexus Diamond (elaborado 100% de Castelão), servido na nova loja da Adega. Depois de vestidos a rigor fomos vindimar Touriga Nacional. Seguiu-se o acompanhamento da receção das uvas, a visita à a Adega pela zona de vinificação, linhas de enchimento, laboratório, sala de barricas, cave e armazém de produto acabado. Sempre acompanhados pelo enólogo Pedro Gil, terminamos com uma prova de vinhos: Bridão Clássico DOC Tejo branco 2017 (Fernão Pires, Arinto) e tinto 2016 (Touriga Nacional, Castelão, Tinta Roriz, Alicante Bouschet e Syrah); o novíssimo Bridão Private Collection DOC Tejo branco 2017 (Arinto, Verdelho, Sauvignon Blanc e Chardonnay), um vinho que promete surpreender; Bridão DOC Tejo Syrah 2016 e Bridão DOC Tejo Merlot 2016; Terras do Cartaxo DOC Tejo tinto Reserva 2015 (Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Castelão, Syrah, Trincadeira, Merlot e Cabernet Sauvignon); e Coudel Mor DOC Tejo tinto 2015 (Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Tinta Roriz, Syrah e Trincadeira). O programa terminou com um saboroso almoço no restaurante Taberna do Gaio. Para o ano, se desejar participar nesta iniciativa, saiba que tem um custo de 30€ por pessoa e inclui uma t-shirt e um chapéu de palha de oferta. Vai adorar!




Pedro Gil



Primeira edição
"Tavira, os Dias do Vinho"

> texto **Carlos Ramos** > fotografias **João Ruela Soares**

O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico.
Somos um grupo de enófilos com cerca de 8000 membros no Facebook (administrado por Carlos Ramos, Marco Lourenço e Miguel Silva), que se dedica, por compulsiva paixão, a provar "às cegas" quase tudo o que tenha uvas na sua composição (uvas e não só).

Tavira teve uma feira de vinhos com tradição, mas depois de um ano de interregno, havia que lhe dar uma nova dinâmica. O desafio que aceitámos era ambicioso: "pegar" em tudo de bom que o evento tinha, dar-lhe o nosso cunho e fazer dele um sucesso ainda maior que aquele que já tivera.

"Tavira, os Dias do Vinho" acabou por nos surpreender em todos os aspectos!
Foram três dias excepcionais de provas de vinhos, às claras e às cegas. Efectivamente, nos dias 13, 14 e 15 de Julho, o Jardim do Coreto, a Rua do Cais e o Mercado da Ribeira, em Tavira, encheram-se de apreciadores de vinhos de muitas nacionalidades, registando perto de 1500 entradas.
O evento vínico foi organizado por nós, "Cegos por Provas", em parceria com a Rota dos Vinhos do Algarve e com a colaboração da Câmara Municipal de Tavira. Estiveram em prova mais de 200 vinhos de mais de 30 produtores, aos quais se juntaram cervejas artesanais, outros sabores e iguarias regionais.
Os visitantes, depois de adquirida a entrada e munidos de um belíssimo copo Riedel, circulavam livremente pelo recinto ao ar livre, falando com os solícitos produtores, ora desfrutando da frescura dos jardins, ora admirando a magnífica vista sobre o rio Giló, degustando petiscos regionais e doçaria local e, os mais curiosos / arrojados / corajosos, podiam acabar o dia no Mercado da Ribeira onde os esperava uma inaudita, para a esmagadoríssima maioria, prova cega.
Esta prova foi composta por quatro categorias: "Melhor Branco", "Melhor Rosé", "Melhor Tinto" e "Melhor Enófilo".
Neste evento, uma das grandes novidades era mesmo essa: os vinhos a concurso seriam provados e pontuados pelos visitantes, sempre auxiliados pelos membros da organização, e não por um grupo de provadores restricto, especializado.
Os vinhos em prova, todos fornecidos pelos produtores presentes, foram pontuados de 0 a 20, com meios pontos, após uma explicação prévia de como preencher a "Ficha de Prova". Para o "Melhor Enófilo", foi preenchida uma "Ficha de Prova" diferente, contendo um questionário acerca dos vinhos provados.
E os vinhos vencedores do "Tavira, os Dias do Vinho", nas várias categorias, foram:

Melhor Branco
1º Casa do Capitão Mor Alvarinho 2017 (Vinhos Verdes);
2º Muxagat 2015 (Douro);
3º Monte dos Cabaços 2016 (Alentejo);
4º Alto do Jôa 2015 (Trás-os-Montes);
5º Peripécia Chardonnay 2015 (Lisboa).

Melhor Rosé
1º Vinhas de Lourosa 2017 (Vinhos Verdes);
2º António Futuro 2016 (Vinhos Verdes);
3º Troviscal Rosado 2015 (Lisboa);
4º Esquerdino 2017 (Algarve);
5º Marchalégua 2015 (Algarve).

Melhor Tinto
1º Oxum 2015 (Douro);
2º Tiago Cabaço Vinhas Velhas 2016 (Alentejo);
3º Mãos 2015 (Douro);
4º Quinta de Pancas Reserva 2015 (Lisboa);
5º Colossal Reserva 2015 (Lisboa)

Melhor Enófilo
1º Joana Machado;
2º Luís M. B. R. G.;
3º Daniela Frade.
De referir que as pontuações foram dadas em prova cega por um total de 167 provadores, exclusivamente visitantes do evento.
Em jeito de balanço, "Com muito cansaço, poucas horas de sono, muita diversão, uma boa dose de loucura e muita união, chegámos ao final destes três dias e podemos dizer: conseguimos!", acrescentando: "Prometemos mais e melhor. Esta equipa já é vencedora! Deixamos o nosso agradecimento a todos os participantes, expositores e público, aos mais de mil provadores que por Tavira passaram, fazendo deste um evento fabuloso, que se revelou um êxito!".
"Tavira, os Dias do Vinho" foi um sucesso "a repetir no próximo ano". O evento estará, assim, de regresso em 2019, no mês de Julho, em data a comunicar.










CEGOS POR
PROVAS



H.M.BORGES
Um Vinho com História!

A H.M.Borges, Sucrs. Lda. foi fundada em 1877 por **Henrique Menezes Borges** e atualmente é gerida pela 4ª geração da família, cuja missão é fazer crescer e dignificar o legado do seu bisavô. As instalações da empresa, localizadas num emblemático edifício, no centro do Funchal, são onde se concentra toda a sua atividade, desde a produção, ao envelhecimento, ao engarrafamento e até à loja e sala de provas, espaços estes que podem ser visitados. O principal objetivo da **H.M. Borges** é afirmar-se, sempre, pela qualidade dos seus vinhos, **aliando a tradição e a experiência à inovação**, traduzindo-se em **um produto de excelência**, Madeiras extremamente equilibrados, desde os blends mais jovens, aos vinhos mais velhos de castas nobres. Todos estes vinhos estão bem cotados no mercado e caraterizados, sobretudo, por uma **relação de qualidade/preço incomparável**.

www.hmborges.com / www.decante-vinhos.pt



www.aguiamoura.com

ÁGUIA MOURA
Há dois séculos no Douro

A família Águia de Moura conta com várias gerações de dedicação à prática da viticultura no Douro. A Casa Agrícola Águia de Moura, está localizada no concelho de Murça na margem esquerda do rio Tinhela. Este produtor põe a tónica na produção, em adega própria, de vinhos DOC Douro, com uvas provenientes da sua exploração, procurando um compromisso harmonioso entre o meio, a viticultura e a enologia, que seja potenciador de equilíbrio e qualidade, fazendo investimentos para a reestruturação e modernização da vinha, com vista a respeitar e otimizar a qualidade do produto daí extraído. Assim nascem os vinhos Águia Moura.

Destacamos o Águia Moura Reserva Branco 2017, elaborado a partir e uma seleção de vinhas velhas, com cerca de 17 castas diferentes, onde predominam a Códega do Larinho, Rabigato, Arinto e Viosinho. De cor amarelo citrino, brilhante, revela aroma intenso e complexo, tem excelente equilíbrio entre a mineralidade e a componente floral; na boca é encorpado, seduz pela frescura e elegância. O Águia Moura Reserva Tinto 2015 também resulta de vinhas velhas selecionadas, com cerca de 10 castas diferentes, onde predominam a Touriga Nacional, Tinta Roriz e a Barca. Estagiou 12 meses em barricas novas de carvalho francês. Revela cor vermelha muito profunda. Tem grande intensidade aromática, fruta madura, madeira de qualidade e muito bem integrada; na boca tem muita estrutura, equilíbrio, elegância, taninos de qualidade, deixa um final muito longo dominado pela fruta.

DIZEM QUE É TINTO

Colheita Seleccionada 2016
Vinho Regional Península de Setúbal

Depois de duas medalhas conquistadas nas colheitas anteriores, é novamente relançado o "Dizem Qué É Tinto". Criado a partir das castas Touriga Nacional, Aragonês e Castelão, este excelente vinho apresenta uma cor rubi vibrante com nuances violáceas. Fresco no nariz, sobressaindo as notas de fruta vermelha e alguma fruta preta juntamente com apontamentos florais. Na boca é redondo e sumarento com taninos firmes mas polidos, que o tornam elegante. Apresenta um final persistente, sedutor e complexo onde sobressai a fruta e a jovialidade."

www.adegacamolas.pt

PUB



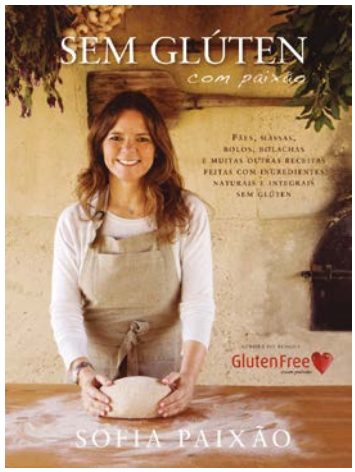


HERDADE DOS TEMPLÁRIOS

Apaixonante qualidade dos vinhos Tejo

A Herdade dos Templários é uma propriedade vitivinícola de cariz familiar situada em Tomar. Visitar Tomar é mergulhar não só na história dos Templários mas, também, na história da vinha e na arte de bem fazer o vinho que aqui existe há séculos. Tomar é uma sub-região do TEJO inserida na zona do Bairro, a norte do rio Tejo, composta por colinas ricas em solos argilo-calcários e depósitos de xisto. "Nas nossas vinhas encontrará o aromático Fernão Pires ou o vivaz Arinto para os vinhos brancos e a rainha Touriga Nacional ou o tradicional Castelão para os vinhos tintos, entre outras nobres castas nacionais e internacionais", destaca o produtor, acrescentando que "os vinhos que produzimos são a nossa homenagem a esta cidade templária que, colheita após colheita, nos brinda com uvas e vinhos de grande qualidade."

www.herdadedostemplarios.pt



SEM GLÚTEN COM PAIXÃO

Autora: Sofia Paixão **Editora**: Lua de Papel

É o livro Ideal para pessoas com doença celíaca, alergia, intolerância ou sensibilidade ao glúten, ou simplesmente para pessoas que queiram experimentar novos ingredientes e novas formas de cozinhar. Ensina a fazer fermentação natural, pães integrais, massas frescas, pizzas, pastéis, bolos, bolachas e muitas outras receitas assim como dicas, técnicas e informações úteis para que possa desfrutar de uma alimentação saudável, variada e deliciosa sem glúten.

10 ANOS WINE IN AZORES

CERTIFIED AZORES BY NATURE

wine in azores

business and pleasure

"o maior e melhor evento empresarial dos Açores"

GORGEOUS it's Azores!

Ribeira Grande, Açores
Parque de Exposições de Santana
19 a 21 de Outubro de 2018

MAIS INFORMAÇÕES
WWW.WINEINAZORES.COM
LIGUE 917 260 702

PROVAS DE VINHOS, SHOW COOKING, COCKTAILS, GIN TASTING, DESTILADOS, TASQUINHAS GOURMET e WORKSHOPS.

WINE AND OLIVE OIL TASTING, SHOW COOKING, COCKTAILS, GIN TASTING, GOURMET TASCAS AND WORKSHOPS.

Governo dos Açores
Câmara Municipal RIBEIRA GRANDE



ANTÓNIO MENDES NUNES

O Vinho dos Mortos e o vinho do morto

> fotografia **D.R.**



Duas histórias curiosas que têm a morte como tema comum. Uma passa-se em Boticas, Trás-os-Montes, com o conhecido Vinho dos Mortos, que de mortos só têm o nome. A outra é cerca de 300 anos mais antiga e passa-se na velha Inglaterra como corolário de uma luta entre irmãos. E aí, sim, houve um morto a sério. Aliás com uma morte santa, dirão alguns.

Quando os lavradores de Boticas ouviram falar que os franceses se aproximavam da vila trataram de esconder os seus vinhos antes que os soldados do marechal Nicolas Jean de Dieu Soult lhes deitassem a mão. Estava-se em 1809, na que mais tarde se convencionou chamar de 2ª Invasão Francesa e o país já sabia das diatribes das tropas napoleónicas, ainda que no ano anterior, aquando da chamada 1ª Invasão, comandada por Junot, os casos de pilhagem tivessem sido, de início, menos violentos.

Jogando pelo seguro, os lavradores de Boticas enterraram as garrafas com os seus vinhos no chão das adegas, colocando-os ao abrigo dos invasores. Quando a situação política acalmou, dois anos depois, desenterraram as vasilhas onde tinham guardado os vinhos e verificaram que ele estava muito melhor. Era um vinho palhete, com uma graduação de 10º/11º, e com algum gás natural, fruto de ter passado por uma segunda fermentação, atribuindo-se isso ao facto de ter estado submetido a uma temperatura mais baixa e constante e ao abrigo da luz.

Exatamente por ter sido enterrado (e posteriormente exumado) é que passaram a chamar-lhe Vinho dos Mortos.

Creio haver outras versões menos romanceadas e um pouco mais recentes desta prática e diga-se, talvez um pouco mais credíveis, pelo menos ao que às garrafas diz respeito.

Se houve vinho escondido dos olhares da soldadesca francesa (o que é mais do que provável), deve ter sido noutras vasilhas que não garrafas de vidro. Nesta época, praticamente só os mais ricos as possuíam, em quantidades diminutas e, praticamente, para irem buscar o vinho às pipas e o servirem à mesa. Eram feitas uma a uma, por processos morosos, eram caras e não se encontravam por todo o lado, como agora.

Recorde-se que foi apenas em 1821 que o inglês Henry Ricketts patenteou, em Bristol, o molde tripartido que permitiu fabricar garrafas em série a um ritmo razoável.

Facto é que esse antigo costume (diga-se, em abono da verdade, também um belo



Dada a sua alta posição foi-lhe permitido escolher a forma como queria ser executado. Ele não foi de modas e escolheu ser afogado num tonel de vinho de Malvasia da Madeira.

argumento de marketing) se mantém até aos nossos dias e a Câmara Municipal (CM) de Boticas construiu um pequeno museu onde os turistas se podem inteirar melhor sobre esta prática. Quem não for a Trás-os-Montes pode saber mais no site da câmara municipal (www.cm-boticas.pt).

Ainda há lavradores de Boticas (poucos) que fazem Vinho dos Mortos e algum está até à venda em garrafeiras, incluindo Lisboa e Porto.

Também pode ser encontrado na loja da CM de Boticas a 8€ a unidade ou a 22,14€ caixa de 3 ou 44,28 a caixa de 6.

No entanto, há uma história um bocado mais macabra, porque houve mesmo um morto a sério e onde entra também o vinho português, no caso o vinho Madeira. A história passa-se em 1478, apenas 58 anos depois dos navegadores portugueses terem chegado ao arquipélago e mete traições, golpes de estado e condenações à morte. Vamos aos factos:

George, Duque de Clarence (1449-1478) era o filho mais novo de Richard, duque de York, de sua mulher Cicely, filha de Ralph Neville, 1º conde de Westmorland. O seu irmão mais velho foi coroado rei como Eduardo IV em Março de 1461, tendo-lhe sido concedido o título Duque de Clarence.

Para se perceber, ainda que de forma muito sucinta, toda a confusão da política de então, é necessário saber que este foi o período chamado de Guerra das Rosas, entre as Casas de York e de Lencastre, com a França e a Inglaterra também a guerrearem-se mas também a apoiarem-se mutuamente consoante a casa real que estava no poder.

Foi assim que o Duque de Clarence, tendo casado com a filha do Duque da Borgonha ter-se-á juntado ao sogro numa conspiração contra o seu irmão, o rei Eduardo IV, apoiando os rebeldes no norte de Inglaterra, partidários de Henrique VI.

Quando a conspiração foi descoberta Clarence refugiou-se em França, tendo voltado a Inglaterra quando Henrique VI voltou ao poder, em Setembro de 1470. Aconteceu que ele cortou relações com o sogro e voltou a reconciliar-se secretamente com o irmão.

Mas essa reconciliação não durou muito e Eduardo IV descobriu que o irmão se preparava para um, novo golpe e para lhe usurpar o trono. O Duque de Clarence foi preso e condenado à morte corria o ano de 1478.

Dada a sua alta posição foi-lhe permitido escolher a forma como queria ser executado. Ele não foi de modas e escolheu ser afogado num tonel de vinho de Malvasia da Madeira. A sentença foi cumprida no dia 17 de Fevereiro desse mesmo ano.

Já ouvi tecer algumas críticas a esta história por pessoas que não acham possível a Madeira exportar vinho para Inglaterra apenas pouco mais de meio século da sua descoberta. No entanto, sabe-se que uma dúzia de anos depois da chegada dos portugueses, o plantio de vinha era uma forte realidade, havendo registos de plantio da casta Malvasia Cândida, Vinda da ilha de Creta, e que em 1444 a exportação de vinhos para Inglaterra era já uma forte realidade.



HÉLIO LOUREIRO

"Tenho uma saudade tão braba"!!!

> texto **Hélio Loureiro**

"Tenho uma saudade tão braba
da ilha onde já não moro,
que em velho só bebo a baba
do pouco pranto que choro.

Os meus parentes, com dó,
bem que me querem levar,
mas talvez que nem meu pó
mereça a Deus lá ficar."

Vitorino Nemésio

A convite da Recheio e da revista UP Tap viajei até aos Açores para embarcar no Santa Maria Manuela, irmão gémeo do Crioula, Veleiros que se faziam mar fora até aos mares do Norte para a pesca do bacalhau.

O Santa Maria Manuela está hoje transformado num belíssimo veleiro que nos conta o que era a vida daqueles bravos homens que lançados numas pequenas embarcações de madeira, dóris, sozinhos nas águas gélidas da Noruega muitas vezes morriam por se perderem no nevoeiro ou por virarem e morrerem gelados naquelas águas profundas. A bordo, tarefa árdua a da manhã, salga, mas o pior era o convívio diário numas condições desumanas para os padrões actuais.

Mas hoje o Santa Maria Manuela leva-nos num conforto que nos recorda o local onde estamos, mas que nos deixa tranquilos e serenos por nos sabermos em boas mãos e bem alimentados.

Sair de São Miguel com o içar das velas, quando o vento as faz arredondar como barrigas pantagruélicas, olhando a ilha, é de nos deixar com a lágrima no canto do olho. Confesso-me um sentimental por natureza mas, naquele momento, recordei-me daquele canto açoriano cantado pelo Zeca, tão triste e tão sentido, e tantas vezes durante tantas décadas forçada a partida: "Ó meu bem se tu te fores / como dizem que te vais / deixa-me o teu nome escrito / numa pedrinha do cais. / Quando o mê mano se foi / sete lenços encharquei / mai la manga da camisa / e dizem que não chorei. / Meu amor vem sobre as ondas / meu amor vem sobre o mar / ai quem me dera morrer / nas águas do teu olhar".

Nele, imaginei o que seria a última imagem, que ficava com as pessoas que partiam, muitas que nunca mais regressavam.

Em 1990 fui convidado para ir a São Diego, la Joya, fazer um festival de cozinha portuguesa na inauguração de um hotel, em homenagem ao descobridor da Califórnia, João Rodrigues Cabrilho, português de Montalegre (sim, eles lá têm orgulho em terem sido descobertos por portugueses, sabem e reconhecem). Estava eu no hotel, recordemos que ao tempo os telemóveis eram primitivos, nada de internet, e recebo uma mensagem de uma senhora (falada metade em inglês outra em português) a dizer que era presidente do clube português em São Diego e que gostavam que eu lá fosse... e fui!

O meu coração parou quando do outro lado do mundo, no Pacífico, num espaço imenso, tudo era Portugal... Um Império do Espírito Santo, tão Açoriano, um Senhor Santo Cristo dos Milagres, uma capelinha de Nossa Senhora de Fátima, uma rancho folclórico, malassadas como se tivéssemos nas Ilhas, bolo lêvedo, chouriças do Minho, padas de Vale-de-Ílhavo... entre, claro, os hambúrgueres e cachorros quentes no meio do bom vinho, cerveja e refrigerante... muito!!!

Tudo aquilo era Portugal marítimo, sobretudo de Ílhavo, Viana e Açores, fora o mar que os levara mas quase a todos nunca mais os devolvera. Estavam bem, eram felizes, tinham mais do que sonharam alguma vez ter, recordavam a miséria em que viveram, à fome de que fugiam. E eu recordava Amália naquele fado que cantava: "Já não temos fome mãe, mas já não temos também o desejo de a não ter".

Por tudo isto, por todas pequenas histórias que trago é que partilho esta convosco, fico feliz por ver os Açores a crescer no turismo, a ter mais gente a descobrir estas Ilhas, estes pequenos tesouros nacionais, que devemos cuidar como pérolas e últimos redutos de uma natureza que tem que ser preservada. Os Açores no turismo, atividade a desenvolver obrigatoriamente, tem que reduzir a pegada ecológica, para assim continuar a ser o último tesouro por descobrir num planeta semidestruído pelo lucro fácil.

O Santa Bárbara Eco-Beach Resort na Ribeira Grande é daqueles locais onde sonho regressar, não só pelo local onde o mar namora connosco na varanda, no meu caso, enquanto eu fumava um charuto e bebia um Tawny 20 anos, mas também pela fabulosa cozinha... imperdível, pelos peixes bem trabalhados, combinações perfeitas.

O Rúben Correia, colega, serviu-nos no seu Botequim Açoriano, aquelas lapas... aquele peixe... aquelas entradas, já sabem! Rabo de Peixe, Botequim Açoriano, a não perder.

Mas o que eu não perdia agora, mesmo nada, era se esta "janela aberta" me levasse até às Furnas, ao Boutique Hotel por uns dias e aí poder, uma vez mais, saborear os doces encantos de uns Açores que cada vez mais se abrem ao turismo, mas que têm que aprender também a se encontrar e a reinventar, para que não sejam mais um destino edílico onde os amantes da natureza, da boa gastronomia e dos prazeres da vida, gostem de continuar a ir. E para isso é preciso um bom e eficiente serviço.

CASA ERMELINDA FREITAS EST. 1920

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

wines of portugal

WINE in MODERATION .eu



SABIA QUE?

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

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

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

MAIS INFORMAÇÕES:

PARA QUEM SABE O QUE É ERMELINDA!

WWW.ERMELINDAFREITAS.PT



Açúcar no nariz
e sal na boca...



BUSTO RESERVA BRANCO

GRANDE MEDALHA DE OURO
CONCURSO INTERNACIONAL CERVIM 2017

&

PRÉMIO GRANDES ESCOLHAS 2017
REVISTA VINHO GRANDES ESCOLHAS

QUINTA DA BARCA - VILA MARIM - MESÃO FRIO

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

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.