

# Paixão pelo VINHO

#74  
trimestral  
abr/mai/jun

## A ECONOMIA DO SETOR DOS VINHOS

PÊRA-MANCA TINTO 2014

QUINTA DE LEMOS

AZORES WINE COMPANY

VINALDA WINE EXPERIENCE

HERDADE DO MOUCHÃO

LAB253 POR JORGE PERES

MADRE DE ÁGUA NO THE BLINI

MADRID FUSIÓN

## VINHOS APAIXONANTES

Um guia imperdível de vinhos de todos os tipos e regiões de Portugal, distinguidos com os nossos prémios Prestígio, Excelência e Escolha!

2019 - PORTUGAL CONTINENTAL €5,00



QUINTA DO QUETZAL • MARIA BONITA LOUREIRO BARRICA • QUINTA DO BRONZE • QUINTA DO PÔPA • ALMAVIVA  
AVELEDA • COPOS E TEMPERATURAS • PIERRE ADERNE • A HISTÓRIA DA ÁGUA TÓNICA • MUST HAVE FOR SPRING





# 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:



## 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, 1.º Frente  
2700-552 Amadora | Portugal  
T. +351 211 352 336

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

**diretora editorial**  
Susana Marvão  
editorial.purplemedia@gmail.com

**diretor adjunto**  
André Guilherme Magalhães  
andremagellan@gmail.com

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

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

**fotografia**  
Carlos Figueiredo, Ernesto Fonseca  
e Sérgio Sacoto

**consultores em enologia**  
Gabriela Canossa e Osvaldo Amado

**publicidade e assinaturas**  
T. +351 211 352 336  
purplesummer.media@gmail.pt

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

**arte e paginação**  
José Barbosa

**impressão**  
Lusolimpres, 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

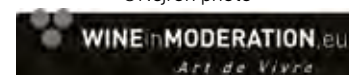
A reprodução de textos e imagens tem de ser solicitada e autorizada.

**Estatuto Editorial**  
Disponível em [www.paixãopelovinho.pt](http://www.paixãopelovinho.pt)

**Periodicidade Trimestral**  
abr/mai/jun 2019



**Fotografia da Capa**  
©Nejron photo



EDITORIAL



**SUSANA MARVÃO**  
diretora editorial

## A promessa dos mercados externos

A Organização Internacional do Vinho já publicou os dados sobre 2018. E não são, como já se esperava, muito favoráveis, com o consumo mundial de vinho a ter parado de crescer. A culpa parece ser de uma tal de desaceleração económica na China e a (eterna) incerteza associada ao 'Brexit'. Portugal, neste caso, esteve bem e em contraciclo: ao contrário da tendência das taxas de manutenção na Europa, por cá o consumo aumentou 5,4%. Importante, claro, mas não chega para "alimentar" os produtores que lutam com um mercado externo em retração.

Em termos de comércio global, 2018 viu aumentar o volume, com 108 milhões de hectolitros transacionados. Claro que também subiu 1,2% em termos de valor, chegando a 31,3 mil milhões de euros. A Espanha manteve em 2018 o primeiro lugar no top dos exportadores em volume, com 20,9 milhões de hectolitros, representando 19,4% do mercado global. No entanto, em valor, ganha a França, com 9,3 mil milhões de euros exportados em 2018. Feitas as contas, Espanha, Itália e França representaram mais de 50% do mercado global em volume, equivalendo a 54,8 milhões de hectolitros.

Os vinhos engarrafados representaram 70% do valor total dos vinhos exportados em 2018. Os vinhos espumantes, por valor, representaram 20% do mercado mundial, apesar de representarem apenas 9% do volume total exportado. Resta saber o que nos esperará este ano.

Para a reportagem que preparámos sobre a economia do setor falámos com algumas casas portuguesas produtoras de vinho. E apesar de apenas uma ter dito claramente que o volume de vendas diminuiu de forma substancial, todas mais ou menos esperam um ano pouco fácil, já que a prestação do mercado português não deve ser brilhante nos restantes trimestres. Salvam-nos então os mercados externos. A Europa não está "famosa", ao contrário de geografias como a China (apesar da contração), ou da América do Sul. Sobre-tudo, pelo que nos foi dado a entender, estes mercados procuram vinhos de topo, de maior valor, o que pode constituir uma clara oportunidade para Portugal. Mas aqui, lutamos com a capacidade das casas nacionais em conseguirem cumprir os volumes exigidos por estes mercados.

Um claro desafio a enfrentar.

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



# PARA QUEM SABE O QUE É ERMELINDA!

[WWW.ERMELINDAFREITAS.PT](http://WWW.ERMELINDAFREITAS.PT)





# I

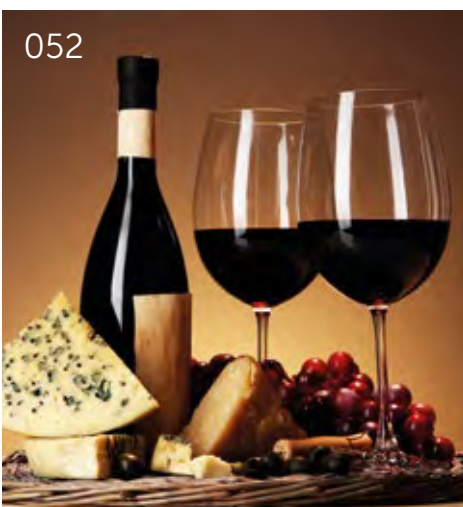
- 06 Novidades e destaques
- 12 Novidades em prova cega
- 30 Herdade do Mouchão
- 32 Vinalda Experience



- 36 Pêra-Manca Tinto 2014
- 38 Quinta de Lemos
- 40 Azores Wine Company



- 44 Aveleda
- 46 Aniversário Cegos por Provas
- 48 Cais Novo
- 49 Mudam-se as vontades
- 50 Paixão engarrafada
- 51 Copos e temperaturas
- 52 Grande Reportagem
- A economia do setor



- 58 Tema de Capa
- Vinhos Apaixonantes
- 72 Tejo a Copo



- 73 Bairrada Lx
- 74 LAB253 por Chef Jorge Peres
- 78 Madre de Água no The Blini
- 80 Vinho e eu: Pierre Aderne
- 82 A História da Água Tônica
- 84 Must Have for Spring
- 90 Os guardiões do Mar do Norte







  
 @RevistaPaixaoPeloVinho

ORGANIZAÇÃO  
**G**  
 GORGEOUS  
*It's gorgeous...  
 it's Azores!*

## wine in azores **TERCEIRA**

**Angra do Heroísmo**

**3, 4 e 5 maio 2019**

Pavilhão Multiusos de Parque Multissetorial da Ilha Terceira

**Festival de Vinho  
e Feira de Actividades  
Económicas**

MAIS INFORMAÇÕES: [WWW.WINEINAZORES.COM](http://WWW.WINEINAZORES.COM) OU LIGUE 917 260 702







## Quinta do Quetzal lança novos topos de gama

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

A Quinta do Quetzal reúne algumas das coisas mais maravilhosas da vida: Vinho, Arte, Gastronomia, Família e Paisagem. Nesse sentido, foram apresentados no dia 30 de março os novos topos de gama: Quetzal Família Branco 2014 e Quetzal Família tinto 2013. O proprietário, Cees de Bruin, estava radiante com o projeto e com a qualidade do vinho, pois quando começou a produzir “nunca pensou atingir este patamar de excelência”.

O Quetzal Família Branco 2014 e Quetzal Família tinto 2013 têm engarrafada muita arte e felicidade. O branco é proveniente de uma vinha velha de Antão Vaz com cerca de 40 anos, denominada Vinha do Coronel. A enologia foi minimalista, nas palavras do enólogo, Rui Reguinga, deixando expressar as uvas deste talhão que foi identificado pelo trabalho de equipa, onde o enólogo residente, José Portela, desempenha um papel importante.

A maceração a frio durou cerca de três dias, seguindo-se a fermentação em barricas novas de carvalho francês de 500 litros, onde o vinho estagiou durante 18 meses, com batonagens semanais. De seguida, o vinho teve um novo estágio de 24 meses em garrafas magnum. Sobressaem os frutos secos, em parti-

cular, o figo, a amêndoa e a avelã, num vinho com muita persistência e frescura. O final é salino e mineral. Estamos perante um dos melhores vinhos brancos do Alentejo, daqueles que tornaram famosa a Vidigueira. O tinto, elaborado com Alicante Bouschet e Syrah, fermentou num balseiro e posteriormente estagiou 36 meses em barricas de 500 litros de carvalho francês e 24 meses em garrafas magnum. É um vinho impositivo, com notas de chocolate preto e azeitona madura. O final é amargo e sobressaem as especiarias da barrica. A gastronomia regional sofisticada e rejuvenescida deu brilho aos vinhos e teve a batuta dos chefes Pedro Mendes e João Mourato.

Na mesma ocasião foi inaugurada a nova exposição “Mitos da Caverna” no Cen-

O tinto, elaborado com Alicante Bouschet e Syrah, fermentou num balseiro e posteriormente estagiou 36 meses em barricas de 500 litros de carvalho francês e 24 meses em garrafas magnum.

tro de Arte Contemporânea do Quetzal, que reúne obras de artistas modernos e contemporâneos que exploram as possibilidades artísticas da caverna. A família Bruin-Heijn presenteia o público com uma exposição centrada na obra de Mike Kelley, entre outros artistas de renome mundial, que estará patente ao público durante este ano.

## Lua Cheia em Vinhas Velhas apresenta Quinta do Bronze e Maria Bonita Loureiro Barrica

> texto e fotografia **D.R.**

Há muito que o produtor Lua Cheia em Vinhas Velhas vem surpreendendo pela qualidade dos seus vinhos e, também, pela boa relação qualidade/preço, seja nas gamas médias como nos topos de gama. E agora apresentou dois topos de gama, que surpreendem e não vão passar despercebidos: Quinta do Bronze tinto 2015 e Maria Bonita Loureiro Barrica 2017.

Francisco Baptista, o enólogo da Lua Cheia em Vinhas Velhas, garante ter encontrado condições “incríveis” para fazer grandes vinhos em várias regiões de Portugal, numa incessante busca por vinhos de elevada qualidade, diferenciados, com identidade. E foi assim que surgiu a possibilidade de instalar e reabilitar as vinhas de Areias de Vilar de Frades (Barcelos), numa parceria com a HospitalAgro, empresa da Casa de Saúde S. José, que faz parte da Província Portuguesa da Ordem Hospitaleira de S. João de Deus, uma ordem religiosa. Destas vinhas nascem as marcas Maria Papoila e Maria Bonita. E de uma vinha velha, especial e preservada, chega agora ao mercado um vinho especial: o Maria Bonita Loureiro Barrica, um DOC Vinho Verde, da colheita de 2017. O Maria Bonita foi vinificado respeitando processos ancestrais e fermentou em barricas usadas de 300 litros, por forma a garantir a ideal evolução em garrafa durante muitos anos, tendo também fermentado e estagiado em barricas usa-

das durante oito meses. Aromaticamente envolvente e elegante, é fresco e mineral, deixa evidentes notas frutadas, com destaque para frutos citrinos e frutos de polpa branca. Com excelente estrutura e equilíbrio, confirma o perfil frutado no sabor, a acidez confere capacidade gastronómica e o final de boca é longo e persistente (PVP recomendado 17€).

### QUINTA DO BRONZE A NOVA PROPRIEDADE NO VALE DO PINHÃO

“Andávamos sempre à procura de um sítio especial para tintos que se identificasse com a empresa, com elegância, e eu queria especificamente no Vale do rio Pinhão”, referiu Francisco Baptista à revista Paixão Pelo Vinho. “Em 2012 tivemos oportunidade de comprar uma propriedade com 12 hectares, vinhas com 30 anos e outras com 15, a 350 metros do rio Douro. Em 2015 acertámos no perfil pretendido para esta Quinta, à qual chamámos Quinta do

Bronze”, nome inspirado numa grande rocha cor de bronze, que se consegue ver de bem longe. Por entre as vinhas foram encontradas ruínas antigas e nos armazéns lagares em xisto e prensas, “vamos recuperar tudo”, garantem.

O ano de 2015 foi, assim, excecional e deu origem a um vinho de características impressionantes, ao qual o tempo deu estrutura e complexidade. O Quinta do Bronze tinto 2015 (Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinto Cão), usufruiu de 24 meses de estágio em barrica e 12 meses em garrafa. No nariz deixa-se fluir e vai crescendo. Primeiro chegam as notas frutadas, depois as resultantes do estágio em madeira. Um conjunto equilibrado e sedutor, de taninos firmes mas macios, com frescura cativante, perfil gastronómico e um final de boca intenso e duradouro. Francisco garante ser paciente, afirmando que este Quinta do Bronze só surgirá em anos de elevada qualidade, levantando o véu para a colheita de 2017.





DESTAQUE



## Wine in Azores Terceira III edição realiza-se em maio

> texto e fotografia D.R.

O Wine in Azores é o maior evento empresarial dos Açores. Realiza-se há dez anos em São Miguel e mais recentemente na ilha Terceira, Açores. É um festival de vinhos, com uma forte componente gastronómica, que pretende aliar negócios e as coisas boas da vida.

A Ilha Terceira vai ser palco de muitos brindes já no mês de maio, sendo conhecida por muitos como o “grande parque de diversões” dos Açores. É um povo extremamente simpático e divertido que vive da festa e para a festa, desde os “Bailinhos de Carnaval”. às “São Joaninhas”, às touradas... A capital da Ilha, Angra do Heroísmo, é um sítio imperdível, já viu o seu Centro Histórico ser considerado Património Mundial da UNESCO e requer uma visita obrigatória.

O evento Wine in Azores Terceira, organizado pela Gorgeous, vai realizar-se na ilha Terceira, Açores, nos dias 3, 4 e 5 de maio, no Pavilhão Multiusos do Parque Multissetorial. O evento decorre entre as 15h30 e

as 22h00 (zona de provas) no dia 3, e entre as 15h00 e as 21h00 (zona de provas) nos restantes dias. Após o termo da zona de provas, a zona da restauração, a zona de provas de gins e venda de vinhos continuará a funcionar até às 24 horas.

Este é o “maior e melhor evento empresarial dos Açores”, garante a organização. É na sua essência uma feira de promoção de vinhos, que conta com a presença de produtores de vinhos de referência em Portugal e no mundo.

A presença, no ano transato de mais de 13 mil visitantes e mais de 200 expositores, deixou uma marca positiva e inspira grandes expectativas. Um evento assim é, sem dúvida, também uma grande atração para

os turistas e o mote para a visita programada de pessoas que nunca antes visitaram a ilha, aproveitando para desfrutar passeios na natureza, de veleiro, observar as baleias e golfinhos, praticar desportos.

No Wine in Azores Terceira não vão faltar grandes vinhos, bebidas e cocktails, chefes de cozinha a ensinar a confeccionar pratos deliciosos com produtos regionais, tatinhas e iguarias, azeites e produtos dos Açores.

Fica a nossa recomendação para que participe nesta edição, de 3 a 5 de maio, reforçando o mote da organização: Wine in Azores Terceira é para “degustar com prazer!”. Mais informações em: <http://terceira.wineinazores.com>



## Quinta do Pôpa 10 anos de um sonho tornado realidade

> texto **Pedro Moura** > fotografia **D.R.**

Para assinalar o 10º aniversário e deixar uma marca na história da Quinta do Pôpa foi apresentado o primeiro Vinho do Porto Vintage, mais um passo para a consolidação do projeto.

A Quinta do Pôpa é uma “janela sobre o rio Douro”. Propriedade localizada na encosta da EN 222, no concelho de Tabuaço, em pleno Alto Douro Vinhateiro, o seu nome e a sua história simbolizam a realização de um sonho que tem passado de geração em geração, homenageando Francisco Ferreira, mais conhecido como Pôpa. O seu filho adquiriu parte da propriedade em 2003, mas hoje são os seus netos, os irmãos Stéphane e Vanessa Ferreira, que assumem o rumo da Quinta do Pôpa, com o objetivo de produzir vinhos de homenagem.

Para além de vinhos de qualidade, a quinta também oferece experiências e momentos únicos no enoturismo, com novidades que chegarão em breve. Com o projeto consolidado e dez anos volvidos, os irmãos Ferreira passam também a serem produtores de vinho do Porto.

### VINHO DO PORTO

A pergunta era inevitável: E porquê um vinho do Porto? Sendo este o vinho que

determina a identidade da mais antiga região demarcada do mundo, o Douro, a resposta é clara: “Porque queremos fazer (parte da) história”. Mas também acrescentam que “só mais tarde poderíamos vir a declarar a produção de vinho do Porto com maturidade, do projeto e nossa, enquanto proprietários. Passados 10 anos, e após marcarmos o perfil dos vinhos de assinatura Pôpa, chegou a altura de avançarmos com o lançamento deste Porto da Quinta do Pôpa. E para ser, que seja um Vintage”. Este é o vinho de homenagem a José Ferreira (Zeca do Pôpa), e como nos comentavam, “o nosso pai foi o homem que realizou o sonho, que encorajou a criação de um legado, que passou de filho para netos e que, seguramente, vai passar para os nossos filhos, bisnetos do Pôpa”. Provámos o Quinta do Pôpa Vintage 2016 e este apresentou-se fresco e equilibrado, com fruta expressiva e intensa, ligeiramente seco no final. Muito Bom. Foram produzidas apenas 2750 garrafas

e o packaging não foge, de todo, à irreverência e jovialidade a que nos habituaram os netos do Pôpa. É, portanto, um vinho do Porto “tradicional na maneira de o produzir, inovador na maneira de o vestir”.

### UM VINHO 100% TOURIGA FRANCA

Foi apresentada também uma novidade absoluta: trata-se de um tinto feito 100% a partir da casta autóctone Touriga Franca, proveniente de uma parcela de vinha plantada em 2003. O Pôpa TF tinto 2016 passa a integrar a gama de vinhos Premium – onde estão o VV, de Vinhas Velhas; o TN, de Touriga Nacional; e o TR, de Tinta Roriz, aumentando o portefólio de vinhos DOC Douro da Quinta do Pôpa. E claro está que provámos o Pôpa TF tinto 2016, concentração de fruta madura com taninos expressivos e uma boa acidez, com uma vida longa pela frente. Um Brinde aos 10 anos e estaremos cá para brindar aos próximos 10 com os (bis) netos do Pôpa.





DESTAQUE

# A maravilhosa experiência da não harmonização

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

Existem momentos no nosso percurso de vida que têm a capacidade de nos elevar à estratosfera de forma esparta. A memória que nos assiste regista o arquivo antológico. Para nos garantir as dicotomias no futuro. Eis a razão que me motiva a partilhar convosco um jantar... daqueles!

Nesta afortunada terça-feira, dia 19 de fevereiro de 2019, a meio do dia, toca um dos meus dois smartphones. Identifico o número de contacto e atendo de imediato. Tratava-se do meu amigo Giscard Muller, escanção de profissão, de origem brasileira e com muitos anos de Portugal. Surge o cumprimento de circunstância e a primeira pergunta: “Augusto, tens disponibilidade de agenda para amanhã ao almoço ou jantar?”. Consulto a minha agenda. Respondo afirmativamente. Entretanto, o Muller “dispara” a segunda questão: “E preferes almoço ou jantar?”. Respondo jantar, deixando-me na ignorância relativamente à razão da convocatória. Mas informando-me que teria de me apresentar no Intercontinental Estoril-Cascais às 20 horas de quarta-feira dia 20 de Fevereiro de 2019. Dito e feito. É chegado o dia.

Sou recebido gentilmente pelo Giscard no lobby do hotel e apresentado à Patrícia Costa, Business Development Manager da referida unidade hoteleira; Matias Küpfer, responsável pela exportação da “finca”; bem como a Rodrigo Teixeira, representante da Luxury Drinks, importador da marca para Portugal. Após as formalidades, abertura das hostilidades. Como aperitivo é-me servido um copo de Almaviva 2016. De cor rubi profunda, intensa e brilhante, nariz com aromas de frutos vermelhos, bagas, framboesas e amoras integradas em notas de caramelo e café. A boca é um re-

flexo integral de nariz com taninos subtis, baunilha e apimentado. O lote é composto por Cabernet Sauvignon, Carménère, Cabernet Franc e Petit Verdot. Regista um volume alcoólico de 14%, pronto a ser bebido ou guardado. Dois copos de vinho, dois dedos de conversa e passamos à sala de jantar do Restaurante Atlântico onde nos aguarda uma mesa reservada para 14 pessoas. O menu foi elaborado e apresentado pelo chefe de cozinha Miguel Laffan que se dirigiu à mesa para as boas-vindas da praxe. Este restaurador faz parte do seu portfólio de consultorias. Dá-se início ao desfile. Como entrada, camarões nobre ao alho. O prato de peixe, robalo de cascais numa caldeirada de mexilhões. A carne, black angus, duxel de cogumelos, alface romana e gnochis de batata e toucinho. A sobremesa, mousse de avelã, chocolate de caramelo com crème fraîche. E agora senhoras e senhores, os vinhos da maravilhosa experiência da não harmonização. Almaviva 1999 (magnum), nariz energético repleto de frutas vermelhas, cassis e amora, cacau e grãos de café torrado. Na boca um óbvio reflexo de nariz com taninos refinados. As castas utilizadas neste lote são Cabernet Sauvignon, Carménère e Cabernet Franc. Tem 13,5% de graduação alcoólica. Beber já, mas com enorme potencial de guarda. Almaviva 2000, de nariz achocolatado, com melaço e cassis. Café e cedro a revelarem-se

com a oxigenação. Na boca, a correspondência do nariz é soberba. Com estrutura refinada. Castas, Cabernet Sauvignon e Carménère. Com 13,5% de álcool. Beber já, mas com capacidade de envelhecimento. Almaviva 2010, de cor rubi profunda com tons violetas. O nariz é cassis maduro, amoras e morangos silvestres, combinados com baunilha, temperos e grão de café. A boca oferece iguais sensações reveladas no nariz, com taninos maduros, carnudo e concentrado. As castas são Cabernet Sauvignon, Carménère, Cabernet Franc e Petit Verdot. Veste-se com 14,5% de volume alcoólico. Beber já, mas com capacidade de envelhecimento. Almaviva 2015, de cor vermelha opaca. Um nariz poderoso com frutos vermelhos e negros maduros. Notas florais, caramelo, toffee, alcaçuz e grafite. A boca é hino ao nariz. Com taninos belos a envolver a baunilha. Neste lote as castas eleitas são as Cabernet Sauvignon, Carménère, Cabernet Franc e Petit Verdot. Álcool a 14,5%. Beber já, mas com capacidade de envelhecimento. Um breve nota para os seus 100 pontos atribuídos por James Suckling um dos 10 maiores críticos de vinho do mundo. Foi em 1997 que a Baronesa Philippine de Rothschild deu início a esta “joint-venture” em parceria com o senhor Eduardo Guilisasti Tagle, presidente da Concha y Toro. Bordéus no Chile. Esta foi a razão pela não me recorde da comida.



# Jean Stelmach distinguido

> texto e fotografia **Manuel Baião**

Jean Carlos Stelmach, da Zahil Vinhos, importadora de São Paulo, venceu a 6.ª edição do “Melhor Sommelier Vinhos do Alentejo no Brasil”.

Desde 2014 que a Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA) promove “O Melhor Sommelier Vinhos do Alentejo no Brasil”, um concurso anual que procura aproximar ainda mais o Alentejo e o Brasil, país para o qual os Vinhos do Alentejo mais exportaram em 2018. Após uma pré-seleção que decorreu no Brasil, foram escolhidos oito sommeliers brasileiros para iniciarem uma viagem de aprendizagem pelo Alentejo sobre vinho, viticultura, gastronomia, cultura e tradições alentejanas. Esta formação incluiu visitas a diversas herdades e sessões de trabalho sobre o vinho alentejano. Segundo Maria Armélia Vaz da Silva, do departamento de Marketing da CVRA, “o objetivo é pro-

porcionar aos sommeliers do Brasil a experiência da identidade vitivinícola alentejana, dentro da nossa estratégia de reforço da presença dos vinhos do Alentejo no mercado brasileiro”. As provas finais realizaram-se no dia 8 de fevereiro e incluíram um teste escrito sobre a região alentejana e seus vinhos e um exame prático de simulação de serviço de vinhos alentejanos num contexto de restaurante. O júri decidiu atribuir o prémio de novo embaixador dos Vinhos do Alentejo no Brasil em 2019 a Jean Carlos Stelmach, da Zahil Vinhos, importadora de São Paulo. O vencedor mostrou-se encantado pela “oportunidade de aprendizagem” que este projeto lhe propor-

cionou e por descobrir “a diversidade da paisagem alentejana e os diversos estilos do vinho alentejano”. Para Francisco Mateus, presidente da CVRA, promotora deste evento, “este concurso é uma iniciativa exclusiva para profissionais que nos permite aproximá-los do Alentejo e dos seus vinhos”. O Brasil é o melhor mercado para os Vinhos do Alentejo em volume e em valor ao nível das exportações, representando 17,9 % do mercado global da CVRA e, por isso, “este concurso é tão importante, já que nos permite identificar aquele que será o nosso melhor embaixador e que conseguirá, da melhor forma, levar a mística dos Vinhos do Alentejo até ao Brasil”.

# Novas colheitas do Escondido e Astronauta

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

Aníbal Coutinho apresentou recentemente à Paixão pelo Vinho os seus últimos lançamentos no mercado, seis da gama Astronauta e o Escondido branco 2016. Diga-se, desde já, que é um projeto bastante consistente, muito lógico e personalizado, com todos os seus vinhos a apresentarem um denominador comum: elegância. A prova começou com o Astronauta Espumante Bairrada 100% Baga bruto 2015, lançado no mercado com 30 meses de estágio em garrafa. Bolha muito fina, aroma amendoado, com leves notas de biscoito. Boca com muita cremosidade, frescura, com final seco e persistente. Custa 8,5€, o que é um excelente preço para este patamar de qualidade. Foram feitas 5000 garrafas. Nos brancos começou-se com o Douro Moscatel Galego branco 2017, aroma com notas bem marcadas de laranja e flores brancas. Muito boa acidez e belo comprimento de boca. Custa 7,5€. O Astronauta Old Vines Douro tinto 2015 é um tinto do Douro oriundo de vinhas velhas (cerca de 50 anos) do Planalto de Alijó.



Não tem tourigas, só tintas e um pouco de uvas brancas. Aroma com fruta vermelha, ligeiro balsâmico. Muito bem na boca, é um tinto ao mesmo tempo delicado e com bastante profundidade. Custa 7,50 euros, um excelente compromisso preço/qualidade. Os Astronauta Vinho de Talha, branco e tinto, são feitos à moda tradicional de talha pesgada numa parceria com José Piteira, no Alentejo (Amareleja). Ficam mais tempo em cima do engaço e das borras e depois estagiam ainda mais uns meses em depósito, daí que sejam de 2016 e só agora cheguem ao mercado. O tinto é base de Moreto, aroma típico de vinho de talha, elegante, bons taninos. Muito bom. O branco é base de Roupeiro, evidentemente com curtimenta total. Também elegante, tem notas limonadas no paladar e final longo. Ambos custam 20 euros e foram feitas 1500 garrafas de cada. O Astronauta Moscatel do Douro generoso custa 9,80 euros, é um típico moscatel no aroma, com notas de laranja e caramelo. Na boca mostra equilíbrio entre a doçura e a acidez. Também uma boa relação preço/qualidade.

# as nossas escolhas

## Novidades em Prova Cega

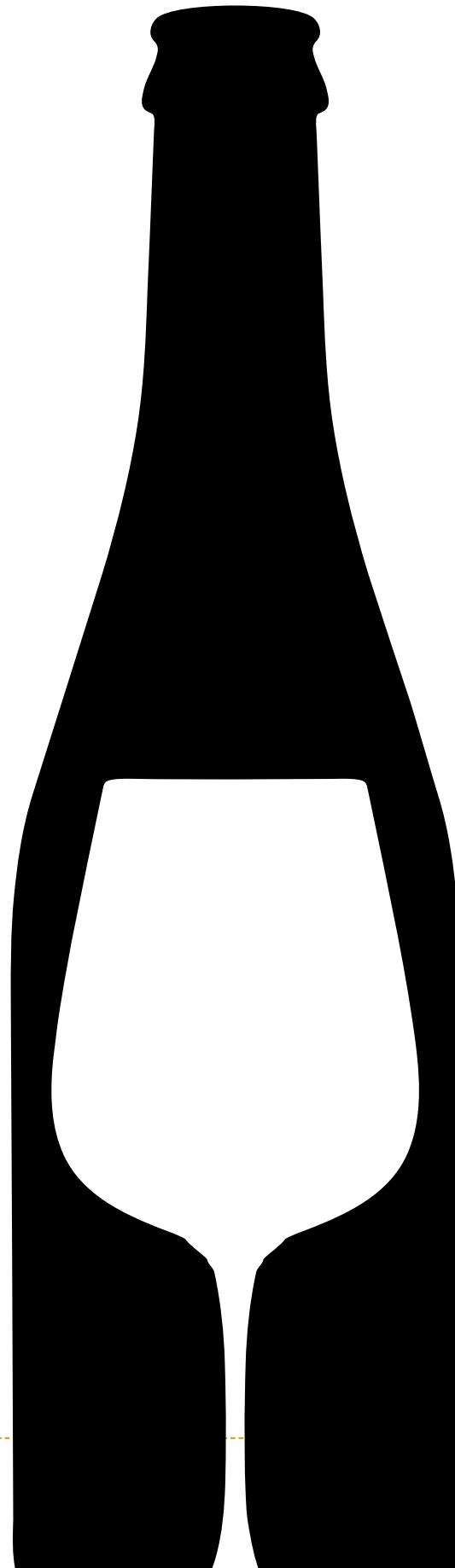
Branco, rosados, tintos, tranquilos ou generosos, espumantes...

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!



@RevistaPaixaoPeloVinho



|             |                                                                                                                                                          |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>18,5</b> | <b>PLANSELE SELECTA ESPECIAL 20 ANOS</b>                                                                                                                 |
| € 65,00     | REG TINTO GRANDE RESERVA (1,5L) 2015                                                                                                                     |
|             | ALENTEJANO 14,5% vol.                                                                                                                                    |
|             | ENOLOGIA CARLOS RAMOS E DORINA LINDEMANN                                                                                                                 |
|             | CASTAS TOURIGA NACIONAL, TINTA BARROCA E TOURIGA FRANCA                                                                                                  |
|             | COR Granada intenso, limpo.                                                                                                                              |
|             | AROMA Poderoso, vai crescendo... É envolvente, tem excelentes notas frutadas, torrados, café.                                                            |
|             | SABOR Excelente corpo e volume, taninos perfeitos, acidez a conferir frescura ao conjunto, deixa um final especiado, de grande elegância e persistência. |
|             | QUINTA DA PLANSELE                                                                                                                                       |



|           |                                                                                                                                              |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>18</b> | <b>MONTE CASCAS</b>                                                                                                                          |
| € 24,90   | DOC TINTO 2015                                                                                                                               |
|           | DOURO 14% vol.                                                                                                                               |
|           | ENOLOGIA HÉLDER CUNHA                                                                                                                        |
|           | CASTAS VINHAS VELHAS (MISTURA DE CASTAS TRADICIONAIS)                                                                                        |
|           | COR Rubi intenso, limpo.                                                                                                                     |
|           | AROMA Exuberante, com fantásticas notas de frutos pretos, chocolate negro, madeira de grande qualidade.                                      |
|           | SABOR De excelente estrutura, tem taninos firmes mas macios, frescura e mineralidade, madeira bem integrada, termina persistente. Promissor. |
|           | CASCA WINES                                                                                                                                  |



|           |                                                                                                                                                 |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>18</b> | <b>H.O. HORTA OSÓRIO WINES</b>                                                                                                                  |
| € 28,00   | DOC TINTO RESERVA 2016                                                                                                                          |
|           | DOURO 14% vol.                                                                                                                                  |
|           | ENOLOGIA JOÃO BRITO E CUNHA / FERNANDO LÁZARO                                                                                                   |
|           | CASTAS VINHAS VELHAS                                                                                                                            |
|           | COR Violáceo, limpo.                                                                                                                            |
|           | AROMA Rico, complexo, a pedir mais tempo, fruta madura, especiarias, tostados, bosque...                                                        |
|           | SABOR Promissor. Excelente conjunto, vivo, com madeira muito bem casada, taninos firmes mas aveludados, deixa um final prolongado e envolvente. |
|           | H.O. - HORTA OSÓRIO WINES                                                                                                                       |



|           |                                                                                                                                                  |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>18</b> | <b>NOEL PERDIGÃO</b>                                                                                                                             |
| € 15,00   | ESPUMANTE BRUTO ROSÉ 2015                                                                                                                        |
|           | SALGUEIRO 12,5% vol.                                                                                                                             |
|           | ENOLOGIA MAFALDA E JOSÉ PERDIGÃO                                                                                                                 |
|           | CASTAS TOURIGA NACIONAL (PÉ FRANCO)                                                                                                              |
|           | COR Rosado, bolha muito fina e persistente.                                                                                                      |
|           | AROMA Sedutor, cheio de alegria e frescura, com notas cítricas aliadas a frutos vermelhos.                                                       |
|           | SABOR Vivo, fresco, cremoso, conjunto perfeito que vai combinar com gastronomia requintada, com tudo e com nada! Excelente. Termina persistente. |
|           | QUINTA DO PERDIGÃO                                                                                                                               |



|             |                                                                                                                                                                 |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>18,3</b> | <b>LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS</b>                                                                                                                               |
| € 9,33      | DOC TINTO RESERVA ESPECIAL 2016                                                                                                                                 |
|             | DOURO 13,5% vol.                                                                                                                                                |
|             | ENOLOGIA FRANCISCO BAPTISTA                                                                                                                                     |
|             | CASTAS VINHAS VELHAS                                                                                                                                            |
|             | COR Rubi intenso, limpo.                                                                                                                                        |
|             | AROMA Perfumado, envolvente. Com evidentes notas frutadas, com destaque para fruta preta madura, frutos de baga, aromas de bosque, ligeiro floral.              |
|             | SABOR Rico. Cheio de vida, com frescura cativante, taninos aveludados, fruta madura aliada à madeira, bom corpo e volume, termina persistente e muito saboroso. |
|             | LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS WINE AND WINEMAKERS BY SAVEN                                                                                                         |
|             | T. +351 234 329 530                                                                                                                                             |
|             | F. +351 234 329 531                                                                                                                                             |
|             | saven@saven.pt                                                                                                                                                  |
|             | www.winesandwinemakers.pt                                                                                                                                       |
|             | f Lua Cheia em Vinhas Velhas                                                                                                                                    |

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





18 QUINTA DOS NOGUEIRÕES COLEÇÃO DA FAMÍLIA

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2015

|          |                                                                                                                                                      |            |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| € 100,00 | DOURO                                                                                                                                                | 14,7% vol. |
|          | ENOLOGIA<br>BRUNO OLIVEIRA E JOÃO OLIVEIRA                                                                                                           |            |
|          | CASTAS<br>TOURIGA NACIONAL - VINHAS VELHAS                                                                                                           |            |
| COR      | Rubi intenso, limpo.                                                                                                                                 |            |
| AROMA    | Distinto pleno de elegância, floral e balsâmico, fresco, com evidentes notas de frutos vermelhos em compota, morangos silvestres, cerejas, tostados. |            |
| SABOR    | Excelente estrutura, taninos firmes mas já polidos, com excelente acidez, a madeira muito bem integrada. Tão bom! Termina persistente e promissor.   |            |

QUINTA DOS NOGUEIRÕES – VINHOS, LDA  
T. +351 254 484 170  
T. +351 965 259 365  
geral@quintadosnogueiroes.pt  
www.quintadosnogueiroes.pt  
 Quinta dos Nogueirões



18 SEXY CUVÉE

REG TINTO GRANDE RESERVA 2014

|         |                                                                                                                                        |          |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| € 17,95 | ALENTEJANO                                                                                                                             | 15% vol. |
|         | ENOLOGIA<br>ANTÓNIO MAÇANITA                                                                                                           |          |
|         | CASTAS<br>TOURIGA NACIONAL E CABERNET SAUVIGNON                                                                                        |          |
| COR     | Violeta, limpo.                                                                                                                        |          |
| AROMA   | Impressionante, com evidentes notas de frutos maduros e compotados, flores, tosta bem suave.                                           |          |
| SABOR   | Envolvente, encorpado, com taninos ricos e sedutores, bebe-se muito bem, é quente, faz adivinhar um longo futuro, termina persistente. |          |
|         | FITA PRETA VINHOS                                                                                                                      |          |



18 SCALA COELI

REG TINTO 2015

|         |                                                                                                                                  |            |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| € 65,00 | ALENTEJANO                                                                                                                       | 14,5% vol. |
|         | ENOLOGIA<br>PEDRO BAPTISTA                                                                                                       |            |
|         | CASTAS<br>TOURIGA NACIONAL                                                                                                       |            |
| COR     | Granada profundo, limpo.                                                                                                         |            |
| AROMA   | Exuberante, fresco, balsâmico, rico em notas florais, frutos vermelhos, especiarias, tostados.                                   |            |
| SABOR   | Excelente estrutura, com taninos firmes mas polidos, grande frescura, promissor, envolvente, deixa um final de boca persistente. |            |
|         | FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA                                                                                                      |            |



17,5 LUISA LINDEMANN - LIMITED EDITION

REG TINTO 2016

|         |                                                                                                                                  |          |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| € 36,00 | ALENTEJANO                                                                                                                       | 15% vol. |
|         | ENOLOGIA<br>CARLOS RAMOS E DORINA LINDEMANN                                                                                      |          |
|         | CASTAS<br>ALICANTE BOUSCHET                                                                                                      |          |
| COR     | Granada, limpo.                                                                                                                  |          |
| AROMA   | Intenso, distinto, destaca as notas frutadas, de baga, frutos pretos, cacau, tostados.                                           |          |
| SABOR   | Muito bom. Com taninos expressivos, frescura a prometer longevidade, fruta bem integrada com a madeira, especiada e persistente. |          |
|         | QUINTA DA PLANSEL                                                                                                                |          |



17,5 FLOR DE VISEU 2500 ANOS

DOC TINTO 2015

|         |                                                                                                                          |          |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| € 15,00 | DÃO                                                                                                                      | 13% vol. |
|         | ENOLOGIA<br>SÓNIA MARTINS                                                                                                |          |
|         | CASTAS<br>ALFROCHEIRO E TOURIGA NACIONAL                                                                                 |          |
| COR     | Rubi intenso, limpo.                                                                                                     |          |
| AROMA   | Intenso, envolvente, com evidentes notas de compota de frutos vermelhos, morangos em destaque.                           |          |
| SABOR   | Bem estruturado, com taninos firmes mas polidos, boa acidez e frescura, madeira em harmonia, deixa um final persistente. |          |
|         | LUSOVINI - VINHOS DE PORTUGAL                                                                                            |          |



17,5

€ 15,99

QUINTA DOS CASTELARES

DOC BRANCO RESERVA 2016

|       |                                                                                                                                                                    |            |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|       | DOURO                                                                                                                                                              | 13,5% vol. |
|       | ENOLOGIA<br>RUI ROBOREDO MADEIRA                                                                                                                                   |            |
|       | CASTAS<br>CÓDEGA DE LARINHO, GOUVEIO E RABIGATO                                                                                                                    |            |
| COR   | Amarelo, brilhante.                                                                                                                                                |            |
| AROMA | Muito bom! Exuberante, com intensas notas de frutos de pomar, maçã, pera, ameixa branca, delicadas notas resultantes do estágio em madeira.                        |            |
| SABOR | Fresco, com excelente acidez, a conferir perfil gastronómico, envolvente, tem bom corpo e volume, mantém o perfil frutado, deixa um final persistente e promissor. |            |

CASA AGRÍCOLA MANUEL JOAQUIM CALDEIRA  
T. +351 279 653 392  
geral@castelares.com  
www.castelares.com  
 Quinta dos Castelares  
 Fronteira Vinhos  
 quintadoscasteleares



17,5 DONA OTÍLIA

DOC PORTO 30 ANOS

|         |                                                                                                                              |          |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| € 70,00 | DOURO                                                                                                                        | 20% vol. |
|         | ENOLOGIA<br>VITOR GONÇALVES                                                                                                  |          |
|         | CASTAS<br>TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTA BARROCA E TINTO CÃO                                           |          |
| COR     | Âmbar com tons acastanhados, limpo.                                                                                          |          |
| AROMA   | Elegante e apelativo, revela notas meladas, frutos secos caramelizados, bolo rainha.                                         |          |
| SABOR   | Delicioso, com excelente acidez a equilibrar a doçura, complexo, mantém as notas de frutos secos, deixa um final prolongado. |          |
|         | DONA OTÍLIA                                                                                                                  |          |



17,5 CONDE VIMIOSO

REG TINTO RESERVA 2015

|         |                                                                                                              |          |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| € 13,00 | TEJO                                                                                                         | 14% vol. |
|         | ENOLOGIA<br>ANTONINA BARBOSA                                                                                 |          |
|         | CASTAS<br>TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON, ARAGONEZ E SYRAH                                             |          |
| COR     | Granada, limpo.                                                                                              |          |
| AROMA   | Intenso em notas de frutos pretos, como amoras, mirtilos, ameixas, cereja, tostados e especiarias.           |          |
| SABOR   | Bela estrutura, taninos redondos, frescura cativante, madeira bem casada, deixa um final envolvente e longo. |          |
|         | FALUA - SOCIEDADE DE VINHOS                                                                                  |          |



17 MONTEIRINHOS AVÔ ANTÓNIO

DOC BRANCO RESERVA 2017

|         |                                                                                                                                                                                         |            |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| € 11,30 | DÃO                                                                                                                                                                                     | 13,5% vol. |
|         | ENOLOGIA<br>HUGO CHAVES                                                                                                                                                                 |            |
|         | CASTAS<br>ENCRUZADO                                                                                                                                                                     |            |
| COR     | Amarelo citrino, brilhante.                                                                                                                                                             |            |
| AROMA   | Elegante, com distintas notas de frutos citrinos frescos.                                                                                                                               |            |
| SABOR   | Bom corpo e volume, acidez cativante, mineral, frutado com nuances baunilhadas, saboroso, gastronómico, deixa um final longo e muito harmonioso. Se conseguir, guarde algumas garrafas. |            |

QUINTA DOS MONTEIRINHOS  
T. +351 924 141 084  
quintadosmonteirinhos@gmail.com  
 Quinta dos Monteirinhos





|    |                                     |                                                                                                                                                                                                                 |          |
|----|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 17 | <b>VINHA DA VALENTINA SIGNATURE</b> |                                                                                                                                                                                                                 |          |
|    | REG TINTO RESERVA 2016              |                                                                                                                                                                                                                 |          |
|    | € 18,00                             | PENÍNSULA DE SETÚBAL                                                                                                                                                                                            | 14% vol. |
|    | ENOLOGIA<br>JAIME QUENDERA          |                                                                                                                                                                                                                 |          |
|    | CASTAS<br>MERLOT, SYRAH E CASTELÃO  |                                                                                                                                                                                                                 |          |
|    | COR                                 | Granada, limpo.                                                                                                                                                                                                 |          |
|    | AROMA                               | Elegante, revela bouquet rico, frutado em harmonia com as notas tostadas, frutos maduros, cereja preta.                                                                                                         |          |
|    | SABOR                               | Muito bom. Conjunto harmonioso, com taninos aveludados, frescura cativante a conferir perfil gastronómico, frutos vermelhos em harmonia com as notas de estágio em madeira, deixa um final de boca persistente. |          |

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



Seja responsável. Beba com moderação.



|      |                                                                                     |                                                                                                                 |          |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 17,5 | QUINTA DO PERDIGÃO                                                                  |                                                                                                                 |          |
|      | DOP BRANCO 2017                                                                     |                                                                                                                 |          |
|      | € 10,00                                                                             | DÃO                                                                                                             | 14% vol. |
|      |  | ENOLOGIA<br>MAFALDA E JOSÉ PERDIGÃO                                                                             |          |
|      | CASTAS ENCRUZADO                                                                    |                                                                                                                 |          |
|      | COR                                                                                 | Amarelo citrino, limpo.                                                                                         |          |
|      | AROMA                                                                               | Intenso, com evidentes notas florais, fruta citrina, toranja, pêssego, maçã madura.                             |          |
|      | SABOR                                                                               | Bom corpo e volume, acidez em destaque, vivo e vibrante, promete longa vida, gastronómico, termina persistente. |          |
|      | QUINTA DO PERDIGÃO                                                                  |                                                                                                                 |          |



|      |                                                                                       |                                                                                                                                                |          |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 17,5 | QUINTA DO PERDIGÃO                                                                    |                                                                                                                                                |          |
|      | DOP TINTO 2012                                                                        |                                                                                                                                                |          |
|      | € 16,00                                                                               | DÃO                                                                                                                                            | 14% vol. |
|      |  | ENOLOGIA<br>MAFALDA E JOSÉ PERDIGÃO                                                                                                            |          |
|      | CASTAS ALFROCHEIRO                                                                    |                                                                                                                                                |          |
|      | COR                                                                                   | Rubi definido e intenso, limpo.                                                                                                                |          |
|      | AROMA                                                                                 | Revelador de sedutora fruta preta em compota, ervas aromáticas, notas de bosque e pot-pourri.                                                  |          |
|      | SABOR                                                                                 | Elegante, com bom corpo e volume, taninos polidos, boa acidez, notas secas, sugere chá preto e folha de tabaco, especiaria, final persistente. |          |
|      | QUINTA DO PERDIGÃO                                                                    |                                                                                                                                                |          |



|      |                                                                                       |                                                                                                                   |          |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 17,5 | MARQUÊS DE ALEGRETE                                                                   |                                                                                                                   |          |
|      | REG BRANCO RESERVA 2014                                                               |                                                                                                                   |          |
|      | € 24,90                                                                               | ALENTEJANO                                                                                                        | 14% vol. |
|      |  | ENOLOGIA<br>ANTÓNIO VENTURA                                                                                       |          |
|      | CASTAS VERDELHO E ARINTO                                                              |                                                                                                                   |          |
|      | COR                                                                                   | Amarelo citrino, brilhante.                                                                                       |          |
|      | AROMA                                                                                 | Elegante, distinto. Rico em notas de frutos tropicais maduros, envolvidos em tostados, fresco.                    |          |
|      | SABOR                                                                                 | Conjunto muito equilibrado, vivo, com grande frescura, bom corpo e volume, deixa um final complexo e persistente. |          |
|      | ALTAS QUINTAS - EXPLORAÇÃO AGRÍC. E VINÍCOLA                                          |                                                                                                                   |          |



|      |                                                                                     |                                                                                                                                             |            |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 17,5 | QUINTA DO BOIÇÃO                                                                    |                                                                                                                                             |            |
|      | REG TINTO GRANDE RESERVA 2014                                                       |                                                                                                                                             |            |
|      | € 19,90                                                                             | LISBOA                                                                                                                                      | 14,5% vol. |
|      |  | ENOLOGIA<br>NUNO FARIA                                                                                                                      |            |
|      | CASTAS VINHAS VELHAS                                                                |                                                                                                                                             |            |
|      | COR                                                                                 | Granada, limpo.                                                                                                                             |            |
|      | AROMA                                                                               | Distinto, pleno de elegância. Predominam as notas de compota de cereja, morango, frutos de baga, tostados.                                  |            |
|      | SABOR                                                                               | Belo conjunto, taninos firmes mas macios, frescura a valorizar, volumoso, mantém a fruta, toque especiado, termina persistente e promissor. |            |
|      | ENOPORT UNITED WINES                                                                |                                                                                                                                             |            |



|      |                                                                                     |                                                                                                                       |            |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 17,5 | PÊRA - MANCA                                                                        |                                                                                                                       |            |
|      | DOC BRANCO 2016                                                                     |                                                                                                                       |            |
|      | € 50,00                                                                             | ALENTEJO                                                                                                              | 13,5% vol. |
|      |  | ENOLOGIA<br>PEDRO BAPTISTA                                                                                            |            |
|      | CASTAS ANTÃO VAZ E ARINTO                                                           |                                                                                                                       |            |
|      | COR                                                                                 | Amarelo citrino, limpo.                                                                                               |            |
|      | AROMA                                                                               | Elegante, intenso, revela notas de frutos de polpa branca, citrinos, tosta suave, vegetal seco.                       |            |
|      | SABOR                                                                               | Encorpado, envolvente, com grande acidez a conferir frescura e longevidade, gastronómico, deixa um final persistente. |            |
|      | FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA                                                         |                                                                                                                       |            |



|      |                                                                                       |                                                                                                                    |            |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 17,5 | ADAMUS                                                                                |                                                                                                                    |            |
|      | AGUARDENTE VÍNICA VELHÍSSIMA 20 ANOS                                                  |                                                                                                                    |            |
|      | € 79,00                                                                               | BAIRRADA                                                                                                           | 41,6% vol. |
|      |  | ENOLOGIA<br>RUI CRUZ                                                                                               |            |
|      | CASTAS BAGA                                                                           |                                                                                                                    |            |
|      | COR                                                                                   | Âmbar, límpida.                                                                                                    |            |
|      | AROMA                                                                                 | Intenso, envolvente, com destaque para as notas de grão torrados, frutos secos, caramelo.                          |            |
|      | SABOR                                                                                 | Bom corpo e volume, muito elegante, conjunto equilibrado, notas de folha de tabaco, tostados, termina persistente. |            |
|      | DESTILARIA LEVIRA                                                                     |                                                                                                                    |            |



|      |                                                                                       |                                                                                                            |          |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 17,3 | <b>DOM FERRO</b>                                                                      |                                                                                                            |          |
|      | DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO SUPER RESERVA 2007                                         |                                                                                                            |          |
|      | € 27,00                                                                               | VINHO VERDE                                                                                                | 13% vol. |
|      |  | <b>ENOLOGIA<br/>WINELOARDS</b>                                                                             |          |
|      | <b>CASTAS AVESSO</b>                                                                  |                                                                                                            |          |
|      | <b>COR</b>                                                                            | Citrino, com bolha fina e persistente.                                                                     |          |
|      | <b>AROMA</b>                                                                          | Intenso, elegante, com distintas notas frutadas, amêndoas e nozes, fruta desidratada.                      |          |
|      | <b>SABOR</b>                                                                          | Cremoso, envolvente, com grande frescura, mantém a fruta e deixa um final longo, apelativo e gastronómico. |          |
|      | <b>SOC. AGRO TURISMO QUINTA DO FERRO</b>                                              |                                                                                                            |          |



|    |                                                         |                                                                                                                                                                                                                             |          |
|----|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 17 | <b>ENTRE VINHAS</b>                                     |                                                                                                                                                                                                                             |          |
|    | DOC TINTO 2014                                          |                                                                                                                                                                                                                             |          |
|    | € 12,50                                                 | BEIRA INTERIOR                                                                                                                                                                                                              | 15% vol. |
|    | ENOLOGIA<br>JOSÉ OSÓRIO                                 |                                                                                                                                                                                                                             |          |
|    | CASTAS<br>TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ |                                                                                                                                                                                                                             |          |
|    | COR                                                     | Rubi intenso, limpo.                                                                                                                                                                                                        |          |
|    | AROMA                                                   | Intenso, cativante. Seduz pelas notas de amoras, mirtilos e outros frutos de baga, notas de bosque, tostados e pimentas.                                                                                                    |          |
|    | SABOR                                                   | Tem bom corpo e volume, taninos firmes mas macios, acidez correta a conferir frescura ao conjunto, gastronómico, harmonioso, a madeira a deixar espaço para a fruta, baunilha, especiarias. Muito bom. Termina persistente. |          |

SOC. AGRO-PECUÁRIA BARAÇAS IRMÃOS UNIDOS  
T. +351 271 412 217 | +351 271 411 046  
joseclaudio\_osorio@hotmail.com  
nunoppv@gmail.com  
www.baracaswine.com  
f Baraças Wines





|                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                 |                                 |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------|
| 16,8                                                                                                   | QUINTA DA LEIRA                                                                                                                                                                                 |                                 |          |
|                                                                                                        | DOC TINTO RESERVA 2015                                                                                                                                                                          |                                 |          |
|                                                                                                        | € 10,00                                                                                                                                                                                         | DOURO                           | 15% vol. |
|                                                                                                        |                                                                                                              | ENOLOGIA<br>JOSÉ CLÁUDIO OSÓRIO |          |
|                                                                                                        | CASTAS<br>TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ E TOURIGA FRANCA                                                                                                                                        |                                 |          |
| COR                                                                                                    | Rubi intenso, limpo.                                                                                                                                                                            |                                 |          |
| AROMA                                                                                                  | Envolvente, a revelar predominantes notas frutadas, com destaque para frutos pretos compostados, ameixa preta, amora, ligeiro floral, mirtilo, tostados.                                        |                                 |          |
| SABOR                                                                                                  | Bem estruturado, com bom corpo e volume, tem taninos ricos, macios, acidez a conferir longevidade e aptidão gastronómica, a madeira bem casada a deixar especiarias. Termina longo e apelativo. |                                 |          |
| ESF-SOCIEDADE AGRÍCOLA<br>T. 254 324 090<br>T. +351 910060888<br>quintadaleira@gmail.com<br>www.esf.pt |                                                                                                                                                                                                 |                                 |          |



|      |                                                                                     |                                                                                                                                     |          |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 17,3 | SÃO LEONARDO                                                                        |                                                                                                                                     |          |
|      | DOC PORTO TAWNY 20 ANOS                                                             |                                                                                                                                     |          |
|      | € 55,00                                                                             | PORTO                                                                                                                               | 20% vol. |
|      |  | ENOLOGIA<br>MIGUEL BRAGA                                                                                                            |          |
|      | CASTAS TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ,<br>TINTO CÃO E TINTA BARROCA                    |                                                                                                                                     |          |
|      | COR                                                                                 | Âmbar, limpo.                                                                                                                       |          |
|      | AROMA                                                                               | Intenso, elegante. Com evidentes notas de frutos secos de casca rijã, caramelizados e mel.                                          |          |
|      | SABOR                                                                               | Untuoso, envolvente, é um conjunto bem equilibrado, mantém os frutos secos aliados a tostados e baunilha. Muito bom. Termina longo. |          |
|      | QUINTA DO MOURÃO                                                                    |                                                                                                                                     |          |



|      |                                                                                     |                                                                                                                                      |            |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 17,3 | QUINTA DO BOIÇÃO                                                                    |                                                                                                                                      |            |
|      | DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2014                                                      |                                                                                                                                      |            |
|      | € 19,90                                                                             | BUCELAS                                                                                                                              | 13,5% vol. |
|      |  | ENOLOGIA<br>NUNO FARIA                                                                                                               |            |
|      | CASTAS ARINTO                                                                       |                                                                                                                                      |            |
|      | COR                                                                                 | Amarelo citrino, com reflexos esverdeados, limpo.                                                                                    |            |
|      | AROMA                                                                               | Intenso, com evidentes notas de frutos citrinos, casca dos mesmos, flores brancas, tostados.                                         |            |
|      | SABOR                                                                               | Envolvente, com bom corpo e volume, frescura atrativa, mantém a fruta madura, madeira bem integrada, termina persistente e elegante. |            |
|      | ENOPORT UNITED WINES                                                                |                                                                                                                                      |            |



|                        |                                                                                                               |                             |            |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------|
| 17,2                   | QUINTA VÁRZEA DA PEDRA                                                                                        |                             |            |
|                        | REG TINTO RESERVA 2015                                                                                        |                             |            |
|                        | € 13,95                                                                                                       | LISBOA                      | 13,5% vol. |
|                        |                          | ENOLOGIA<br>RODRIGO MARTINS |            |
|                        | CASTAS SYRAH E TOURIGA NACIONAL                                                                               |                             |            |
| COR                    | Rubi definido, limpo.                                                                                         |                             |            |
| AROMA                  | Intenso, com pronunciadas notas de compota de morangos e cerejas, pimenta rosa, tostados.                     |                             |            |
| SABOR                  | Boa estrutura, taninos macios, mantém a fruta aliada a madeira de qualidade, boa acidez, termina persistente. |                             |            |
| QUINTA VÁRZEA DA PEDRA |                                                                                                               |                             |            |



|                  |                                                                                                                                       |                            |          |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------|
| 17,2             | TAPADA DO CHAVES                                                                                                                      |                            |          |
|                  | DOC TINTO RESERVA 2013                                                                                                                |                            |          |
|                  | € 17,00                                                                                                                               | ALENTEJO                   | 15% vol. |
|                  |                                                  | ENOLOGIA<br>PEDRO BAPTISTA |          |
|                  | CASTAS ARAGONEZ, TRINCADEIRA, E ALICANTE BOUSCHET                                                                                     |                            |          |
| COR              | Granada definido, limpo.                                                                                                              |                            |          |
| AROMA            | Complexo, com evidentes notas de framboesas e frutos de baga, madeira de grande qualidade.                                            |                            |          |
| SABOR            | Tem corpo e volume muito bons, taninos firmes mas macios, boa acidez e frescura, especiado, com tosta integrada, termina persistente. |                            |          |
| TAPADA DO CHAVES |                                                                                                                                       |                            |          |



|               |                                                                                                                                    |                                                                  |          |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----------|
| 17            | BRUTALIS                                                                                                                           |                                                                  |          |
|               | REG TINTO 2015                                                                                                                     |                                                                  |          |
|               | € 28,30                                                                                                                            | LISBOA                                                           | 15% vol. |
|               |                                                 | ENOLOGIA<br>ANTÓNIO VENTURA, RAFAEL NEUPARTH E<br>ARNALDO SIMÕES |          |
|               | CASTAS ALICANTE BOUSCHET E CABERNET SAUVIGNON                                                                                      |                                                                  |          |
| COR           | Granada, limpo.                                                                                                                    |                                                                  |          |
| AROMA         | Concentrado, a pedir tempo, depois<br>começa a revelar fruta e as notas do<br>estágio em madeira.                                  |                                                                  |          |
| SABOR         | Tem boa acidez, taninos firmes já um pouco<br>amaciados, boa estrutura, mas ainda a pedir<br>garrafa, termina longo e persistente. |                                                                  |          |
| VIDIGAL WINES |                                                                                                                                    |                                                                  |          |



|                                                                                                                              |                                                                                     |                          |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------|
| 17                                                                                                                           | <b>MONTE CASCAS</b>                                                                 |                          |          |
|                                                                                                                              | REG TINTO GRANDE RESERVA 2015                                                       |                          |          |
|                                                                                                                              | € 24,90                                                                             | ALENTEJANO               | 15% vol. |
|                                                                                                                              |  | ENOLOGIA<br>HÉLDER CUNHA |          |
|                                                                                                                              | CASTAS ALICANTE BOUSCHET, TRINCADEIRA E ARAGONEZ                                    |                          |          |
| COR Rubi, limpo.                                                                                                             |                                                                                     |                          |          |
| AROMA Intenso, com evidentes notas de framboesas maduras, frutos de baga escura, tostados e especiaria.                      |                                                                                     |                          |          |
| SABOR Tem bons taninos, boa acidez, a madeira bem casada com a fruta, deixa nuances abaunilhadas, termina longo e apelativo. |                                                                                     |                          |          |
| CASCA WINES                                                                                                                  |                                                                                     |                          |          |



|                |                                                                                                                                    |                            |            |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------|
| 17             | TORRE DE PALMA                                                                                                                     |                            |            |
|                | REG TINTO 2017                                                                                                                     |                            |            |
|                | € 18,00                                                                                                                            | ALENTEJANO                 | 14,5% vol. |
|                |                                               | ENOLOGIA<br>DUARTE DE DEUS |            |
|                | CASTAS ARAGONEZ, TINTA MIÚDA, TOURIGA NACIONAL E ALICANTE BOUSCHET                                                                 |                            |            |
| COR            | Rubi, limpo.                                                                                                                       |                            |            |
| AROMA          | Intenso, envolvente, com distintas notas frutadas, que sugerem frutos de baga, como amoras, mirtilos, flores do bosque.            |                            |            |
| SABOR          | Muito elegante, com taninos firmes mas sedosos, frescura cativante, fruta computada bem integrada na madeira, termina persistente. |                            |            |
| TORRE DE PALMA |                                                                                                                                    |                            |            |



|                                        |                                                                                                                                        |                      |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 17                                     | DEU LA DEU PREMIUM                                                                                                                     |                      |
|                                        | DOC BRANCO 2015                                                                                                                        |                      |
|                                        | € 15,99                                                                                                                                | VINHO VERDE 13% vol. |
|                                        | ENOLOGIA<br>FERNANDO MOURA                                                                                                             |                      |
|                                        | CASTAS ALVARINHO                                                                                                                       |                      |
| COR                                    | Amarelo citrino, brilhante.                                                                                                            |                      |
| AROMA                                  | Concentrado, ainda com madeira a marcar, precisa tempo, depois mostra-se frutado, especiado.                                           |                      |
| SABOR                                  | Gastronómico, vivo, com frescura muito apelativa, tem bom corpo e volume, notas de frutos maduros e frutos secos, termina persistente. |                      |
| ADEGA COOPERATIVA E REGIONAL DE MONÇÃO |                                                                                                                                        |                      |



|                                                                                                         |  |                                                                                                                                                            |                               |                   |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------|--|
| <b>16,8</b>                                                                                             |  |                                                                                                                                                            | <b>CASA ERMELINDA FREITAS</b> |                   |  |
|                                                                                                         |  |                                                                                                                                                            | REG TINTO RESERVA 2016        |                   |  |
| <b>€ 9,99</b>                                                                                           |  | <b>PENÍNSULA DE SETÚBAL</b>                                                                                                                                |                               | <b>14,5% vol.</b> |  |
|                    |  | <b>ENOLOGIA</b><br><b>JAIME QUENDERA</b>                                                                                                                   |                               |                   |  |
|                                                                                                         |  | <b>CASTAS</b><br><b>SYRAH</b>                                                                                                                              |                               |                   |  |
| <b>COR</b>                                                                                              |  | Granada, limpo.                                                                                                                                            |                               |                   |  |
| <b>AROMA</b>                                                                                            |  | Harmonioso, com predominantes notas de frutadas, compota de mirtilos em destaque, amora, especiarias, tostados, notas de bosque.                           |                               |                   |  |
| <b>SABOR</b>                                                                                            |  | Tem bom corpo e volume, taninos redondos e envolventes, boa acidez, a madeira bem casa, traz elegância ao conjunto que deixa um final de boca persistente. |                               |                   |  |
| <b>CASA ERMELINDA FREITAS</b>                                                                           |  |                                                                                                                                                            |                               |                   |  |
| T. +351 265 988 000                                                                                     |  |                                                                                                                                                            |                               |                   |  |
| F. +351 265 988 004                                                                                     |  |                                                                                                                                                            |                               |                   |  |
| geral@ermelindafreitas.pt                                                                               |  |                                                                                                                                                            |                               |                   |  |
| www.ermelindafreitas.pt                                                                                 |  |                                                                                                                                                            |                               |                   |  |
|  Ermelinda Freitas |  |                                                                                                                                                            |                               |                   |  |



16,5

VINHA DO TORRÃO

REG TINTO RESERVA 2016

€ 9,99

PENÍNSULA DE SETÚBAL

14,5% vol.

ENOLOGIA  
JAIME QUENDERA

CASTAS  
CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, TOURIGA NACIONAL E ALICANTE BOUSCHET

COR  
Rubi intenso, denso.

AROMA  
Harmonioso, frutado, com evidentes notas de morangos maduros, compota de cereja vermelha, frutos de baga, nuances vegetais, tostados.

SABOR  
Saboroso, tem bons taninos, acidez a conferir frescura ao conjunto, atrativo, a madeira a conferir estrutura e complexidade, termina longo e apelativo.

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

17

QUINTA NOGUEIRA

REG TINTO RESERVA 2016

€ 20,50

LISBOA

12,5% vol.

ENOLOGIA  
ANTÓNIO VENTURA

CASTAS  
TOURIGA NACIONAL, PINOT NOIR

COR  
Rubi, limpo.

AROMA  
Balsâmico, fresco, madeira de excelente qualidade envolvida em notas frutadas, compota de mirtilos.

SABOR  
Bom corpo e volume, taninos sedosos, envolvente, com boa acidez, frutos silvestres, deixa um final persistente e atrativo.

ROMANA VINI - VINHOS E CULTURAS

17

MEDEIROS

REG TINTO RESERVA 2014

€ 27,00

ALENTEJANO

14% vol.

ENOLOGIA  
PEDRO RIBEIRO

CASTAS  
TOURIGA NACIONAL, SYRAH, ARAGONEZ E CABERNET SAUVIGNON

COR  
Rubi definido, limpo.

AROMA  
Elegante, com predominantes notas de frutos pretos e silvestres, tosta suave e especiarias.

SABOR  
Boa estrutura, excelente frescura, com taninos macios, mantém o perfil, termina persistente.

TAHORA - PROD. DE VINHOS E AZEITES VIRGENS

17

H.O. HORTA OSÓRIO WINES

DOC TINTO 2016

€ 23,00

DOURO

14% vol.

ENOLOGIA  
JOÃO BRITO E CUNHA / FERNANDO LÁZARO

CASTAS  
SOUSÃO

COR  
Violáceo, limpo.

AROMA  
Intenso em notas frutadas, com destaque para compota de mirtilos, ameixa, madeira.

SABOR  
Conjunto bem estruturado, com bons taninos, fresco, pede gastronomia mais rica, tostados, especiaria, final longo.

H.O. - HORTA OSÓRIO WINES

17

QUINTA DA CALDEIRINHA

DOC TINTO BIOLÓGICO 2013

€ 18,00

BEIRA INTERIOR

14% vol.

ENOLOGIA  
JENNY SILVA

CASTAS  
TINTA RORIZ

COR  
Violeta, limpo.

AROMA  
Intenso em notas frutadas, com destaque para frutos silvestres e do bosque, compota de framboesa.

SABOR  
Bom corpo e volume, taninos elegantes, acidez em bom plano, a fruta envolvida em notas suaves de madeira, termina persistente.

AIDA RODA

17

NEGREIROS

DOC TINTO RESERVA 2015

€ 24,00

DOURO

14,5% vol.

ENOLOGIA  
JOÃO BRITO E CUNHA / RICARDO SAMPAIO

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

COR  
Violeta, limpo.

AROMA  
Elegante, com predominantes notas de frutos vermelhos compotados, pimenta rosa, tosta suave.

SABOR  
Interessante, com taninos aveludados, boa frescura, notas de frutos do bosque, especiarias, boa madeira, termina persistente.

SOC. AGRÍCOLA TRIGO DE NEGREIROS

17

MARQUEZ DE CASTELO RODRIGO

DOC TINTO RESERVA 2016

€ 9,90

BEIRA INTERIOR

13,5% vol.

ENOLOGIA  
JENNY SILVA / ANTÓNIO JOSÉ MADEIRA

CASTAS  
TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ

COR  
Rubi, limpo.

AROMA  
Distinto, com elegantes notas de frutos vermelhos maduros, violetas, tostados finos.

SABOR  
Envolvente, conjunto atrativo, tem taninos macios, boa acidez, especiarias, compota, termina persistente.

ADEGA CASTELO RODRIGO

17

DONA PATERNA

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2016

€ 16,00

VINHO VERDE

12,5% vol.

ENOLOGIA  
CARLOS CODESSO

CASTAS  
ALVARINHO

COR  
Amarelo citrino, tem bolha fina e persistente.

AROMA  
Elegante, seduz pelas notas frutadas, tropicais e citrinas.

SABOR  
Perfeito para acompanhar uma boa refeição, com grande frescura, cremosidade, é um espumante elegante e de longo final de boca.

CARLOS CODESSO

17

ALTAS QUINTAS

REG TINTO RESERVA 2015

€ 31,90

ALENTEJANO

15% vol.

ENOLOGIA  
ANTÓNIO VENTURA

CASTAS  
ALICANTE BOUSCHET, TRINCADEIRA E ARAGONEZ

COR  
Granada, limpo.

AROMA  
Intenso em notas de frutos pretos compotados, com destaque para ameixa, cacau e grão de café.

SABOR  
Muito bom. Texturado, com taninos elegantes, boa acidez, as notas tostadas envolvidas em especiarias, termina persistente.

ALTAS QUINTA

16

PACIÊNCIA

DOC VINHO LICOROSO

€ 10,00

TEJO

18% vol.

ENOLOGIA  
LUÍS GUIMARÃIS

CASTAS  
MOSCATEL GRAÚDO

COR  
Âmbar, brilhante.

AROMA  
Sedutor, com atrativas notas citrinas, compota de laranja, casca de laranja desidratada, mel, uvas em passa, fruta cristalizada.

SABOR  
Bom corpo e volume, com acidez a conferir a frescura necessária para equilibrar a doçura, mantém o perfil citrino, guloso e deixa um final de boca longo.

CASA AGRÍCOLA PACIÊNCIA  
T. +351 243 558 804  
casapaciencia@gmail.com  
 Casa Paciência





16,5

€ 15,99

**QUINTA DOS CASTELARES**  
DOC TINTO RESERVA 2016

 DOURO

14,5% vol.

**ENOLOGIA**  
RUI ROBOREDO MADEIRA

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

**COR**  
Rubi intenso, limpo.

**AROMA**  
Apelativo, com distintas notas frutadas, com predominância para mirtilos e amoras em compota, fresco, nuances de bosque e tostados.

**SABOR**  
Bem estruturado, revela taninos macios, acidez correta, as notas de madeira muito bem casadas, a deixar espaço para a fruta, deixa um final elegante e persistente.

CASA AGRÍCOLA MANUEL JOAQUIM CALDEIRA  
T. +351 279 653 392  
geral@castelares.com  
www.castelares.com  
 Quinta dos Castelares  
 Fronteira Vinhos  
 quintadoscasteleares



|                                                                                     |                                                                                                                                     |            |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
| 17                                                                                  | QUINTA DA ALORNA                                                                                                                    |            |  |
|                                                                                     | DOC TINTO RESERVA 2015                                                                                                              |            |  |
| € 6,99                                                                              | DO TEJO                                                                                                                             | 13,5% vol. |  |
|  | ENOLOGIA                                                                                                                            |            |  |
|                                                                                     | MARTTA REIS SIMÕES                                                                                                                  |            |  |
|                                                                                     | CASTAS TOURIGA NACIONAL E CABERNET SAUVIGNON                                                                                        |            |  |
| COR                                                                                 | Violeta, limpo.                                                                                                                     |            |  |
| AROMA                                                                               | Elegante, a revelar distintas notas de frutos vermelhos em compota, flores, violetas, tosta suave, especiaria.                      |            |  |
| SABOR                                                                               | Encorpado, tem bons taninos, acidez sedutora, a fruta em harmonia com a madeira, toque apimentado, termina persistente e apelativo. |            |  |
|                                                                                     | QUINTA DA ALORNA                                                                                                                    |            |  |



|                                                                                     |                                                                                                  |          |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--|
| 17                                                                                  | FREI JOÃO CLÁSSICO                                                                               |          |  |
|                                                                                     | DOC BRANCO 2016                                                                                  |          |  |
| € 15,00                                                                             | BAIRRADA                                                                                         | 12% vol. |  |
|  | ENOLOGIA                                                                                         |          |  |
|                                                                                     | JOSÉ CARVALHEIRA                                                                                 |          |  |
| CASTAS CERCIAL E BICAL                                                              |                                                                                                  |          |  |
| COR                                                                                 | Amarelo, limpo.                                                                                  |          |  |
| AROMA                                                                               | Cativante, revela intensas notas frutadas envolvidas na madeira onde estagiou.                   |          |  |
| SABOR                                                                               | Tem bom corpo e volume, é fresco e mineral, deixa um toque especiado, termina longo e apelativo. |          |  |
| CAVES SÃO JOÃO                                                                      |                                                                                                  |          |  |



|                                                                                       |                                                                                                                                |            |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
| 17                                                                                    | JK ELPENOR                                                                                                                     |            |  |
|                                                                                       | DOC TINTO RESERVA 2014                                                                                                         |            |  |
| € 15,00                                                                               | DÃO                                                                                                                            | 13,5% vol. |  |
|  | ENOLOGIA                                                                                                                       |            |  |
|                                                                                       | CARLOS SILVA                                                                                                                   |            |  |
| CASTAS TOURIGA NACIONAL                                                               |                                                                                                                                |            |  |
| COR                                                                                   | Granada, limpo.                                                                                                                |            |  |
| AROMA                                                                                 | Pede algum tempo, depois revela-se pleno de notas balsâmicas, violetas e frutos vermelhos e negros.                            |            |  |
| SABOR                                                                                 | Encorpado, tem taninos firmes já algo polidos, boa acidez, mantém a fruta em harmonia com notas tostadas, termina persistente. |            |  |
| JÚLIA KEMPER WINES                                                                    |                                                                                                                                |            |  |



|                                                                                       |                                                                                                             |            |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
| 17                                                                                    | SCALA COELI                                                                                                 |            |  |
|                                                                                       | REG BRANCO 2016                                                                                             |            |  |
| € 28,00                                                                               | ALENTEJANO                                                                                                  | 14,5% vol. |  |
|  | ENOLOGIA                                                                                                    |            |  |
|                                                                                       | PEDRO BAPTISTA                                                                                              |            |  |
| CASTAS ENCRUZADO                                                                      |                                                                                                             |            |  |
| COR                                                                                   | Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.                                                                |            |  |
| AROMA                                                                                 | Intenso, com notas complexas, vegetais, verde, frutos citrinos, flor dos mesmos.                            |            |  |
| SABOR                                                                                 | Bom corpo e volume, gordo, com boa frescura, a prometer longevidade, frutado, termina bastante persistente. |            |  |
| FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA                                                           |                                                                                                             |            |  |



|                                                                                     |                                                                                                                                  |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 16,9                                                                                | COMENDA GRANDE FAMILY ESTATE                                                                                                     |          |
|                                                                                     | REG TINTO 2015                                                                                                                   |          |
| € 16,00                                                                             | ALENTEJANO                                                                                                                       | 14% vol. |
|  | ENOLOGIA                                                                                                                         |          |
|                                                                                     | FRANCISCO PIMENTA                                                                                                                |          |
| CASTAS TOURIGA NACIONAL                                                             |                                                                                                                                  |          |
| COR                                                                                 | Granada, denso.                                                                                                                  |          |
| AROMA                                                                               | Intenso, com distintas notas de frutos vermelhos compotados, flores e nuances vegetativas, tosta suave.                          |          |
| SABOR                                                                               | Bela estrutura, promete! Tem taninos firmes mas já polidos, frescura envolvente, madeira bem casada, deixa um final persistente. |          |
| MONTE DA COMENDA AGROTURISMO                                                        |                                                                                                                                  |          |



|                                                                                     |                                                                                                        |          |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--|
| 16,8                                                                                | HERDADE BARRANCO DO VALE                                                                               |          |  |
|                                                                                     | REG TINTO RESERVA 2016                                                                                 |          |  |
| € 13,50                                                                             | ALGARVE                                                                                                | 14% vol. |  |
|  | ENOLOGIA                                                                                               |          |  |
|                                                                                     | JOÃO DO Ó                                                                                              |          |  |
|                                                                                     | CASTAS NEGRA MOLE, ARAGONEZ E CASTELÃO                                                                 |          |  |
| COR                                                                                 | Rubi definido, limpo.                                                                                  |          |  |
| AROMA                                                                               | Complexo, com evidentes notas frutadas, a sugerir compota de fruta do bosque, notas vegetais.          |          |  |
| SABOR                                                                               | Bom corpo e volume, taninos polidos, acidez correta, distinto, com ligeira rusticidade, termina longo. |          |  |
|                                                                                     | HERDADE BARRANCO DO VALE                                                                               |          |  |



|                                                                                       |                                                                                           |          |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--|
| 16,8                                                                                  | QUINTA DO AVELAR                                                                          |          |  |
|                                                                                       | DOC BRANCO 2016                                                                           |          |  |
| € 7,50                                                                                | BUCELAS                                                                                   | 12% vol. |  |
|  | ENOLOGIA                                                                                  |          |  |
|                                                                                       | MÁRIO ANDRADE                                                                             |          |  |
| CASTAS ARINTO                                                                         |                                                                                           |          |  |
| COR                                                                                   | Amarelo citrino, limpo.                                                                   |          |  |
| AROMA                                                                                 | Frutado intenso, com evidente notas de abacaxi e frutos citrinos, fresco.                 |          |  |
| SABOR                                                                                 | Tem bom corpo e volume, boa acidez, gastronómico, elegante, frutado, termina persistente. |          |  |
| SOC. AGRO PECUÁRIA DA QUINTA DO AVELAR                                                |                                                                                           |          |  |



|                                                                                     |                                                                                                               |            |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
| 16,8                                                                                | QUINTA DA TÔR                                                                                                 |            |  |
|                                                                                     | REG TINTO RESERVA 2015                                                                                        |            |  |
| € 9,70                                                                              | ALGARVE                                                                                                       | 14,5% vol. |  |
|  | ENOLOGIA                                                                                                      |            |  |
|                                                                                     | PEDRO MENDES                                                                                                  |            |  |
|                                                                                     | CASTAS SYRAH, TOURIGA NACIONAL<br>E CABERNET SAUVIGNON                                                        |            |  |
| COR                                                                                 | Rubi definido, limpo.                                                                                         |            |  |
| AROMA                                                                               | Frutado, com evidentes notas<br>de mirtilos, amoras e outros frutos<br>de baga, tostados.                     |            |  |
| SABOR                                                                               | Tem bom corpo e volume, fruta bem<br>casada com a madeira, toque especiado,<br>taninos macios, termina longo. |            |  |
|                                                                                     | TURINOX                                                                                                       |            |  |



|                                                                                     |                                                                                                                       |          |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--|
| 16,8                                                                                | D. JOÃO V - O MAGNÂNIMO                                                                                               |          |  |
|                                                                                     | REG TINTO RESERVA 2016                                                                                                |          |  |
| € 5,99                                                                              | LISBOA                                                                                                                | 13% vol. |  |
|  | ENOLOGIA                                                                                                              |          |  |
|                                                                                     | JOSÉ NEIVA CORREIA                                                                                                    |          |  |
| CASTAS ALICANTE BOUSCHET E CASTELÃO                                                 |                                                                                                                       |          |  |
| COR                                                                                 | Granada, limpo.                                                                                                       |          |  |
| AROMA                                                                               | Frutado, com relevantes notas de frutos pretos, tostados e especiarias.                                               |          |  |
| SABOR                                                                               | Boa estrutura, com taninos cativantes, mantém o perfil, tem boa acidez e promete bons momentos à mesa, termina longo. |          |  |
| ADEGA COOPERATIVA DE AZEIRA                                                         |                                                                                                                       |          |  |



|                                                                                       |                                                                                                                  |            |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
| 16,8                                                                                  | LÁDANO                                                                                                           |            |  |
|                                                                                       | DOC TINTO 2016                                                                                                   |            |  |
| € 12,00                                                                               | DOURO                                                                                                            | 13,5% vol. |  |
|  | ENOLOGIA                                                                                                         |            |  |
|                                                                                       | DANIEL CARVALHO COSTA                                                                                            |            |  |
|                                                                                       | CASTAS VINHAS VELHAS<br>(COM MAIS DE 15 VARIEDADES)                                                              |            |  |
| COR                                                                                   | Granada, limpo.                                                                                                  |            |  |
| AROMA                                                                                 | Harmonioso e apelativo, revela notas frutadas, com destaque para frutos pretos maduros.                          |            |  |
| SABOR                                                                                 | Bom corpo e volume, surpreende pela elegância dos taninos, frescura e perfil. Deixa um final longo e envolvente. |            |  |
|                                                                                       | DANIEL CARVALHO COSTA                                                                                            |            |  |





16,5

€ 5,80

CHAROLA

REG TINTO PRIVATE COLLECTION 2017

 TEJO

14% vol.

ENOLOGIA

TERESA NICOLAU

CASTAS

CABERNET SAUVIGNON

COR

Rubi definido e intenso, limpo.

AROMA

Apelativo, frutado, com destaque para compota de frutos pretos e azuis, toque vegetal a sugerir pimento.

SABOR

Bem estruturado, com taninos aveludados, boa fruta, nuances tostadas envolvidas em pimenta preta e pimenta rosa, deixa um final de boca longo e harmonioso.

CASA AGRÍCOLA SOLAR DOS LOENDROS

T. +351 249 934 839

geral@soldardosloendros.com

www.soldardeloendros.com

 Solar dos Loendros



16,8

€ 13,99

DEU LA DEU

DOC BRANCO RESERVA 2016

 VINHO VERDE

13% vol.

ENOLOGIA

FERNANDO MOURA

CASTAS

ALVARINHO

COR

Amarelo citrino, limpo.

AROMA

Sedutor, com predominantes notas de abacaxi e outros frutos tropicais.

SABOR

Mantém o perfil frutado, vivo, rico, encorpado, mostra notas citrinas, deixa um final de boca persistente e promissor.

ADEGA COOPERATIVA E REGIONAL DE MONÇÃO



16,8

€ 8,00

QUINTA DA SERÔDIA

DOC TINTO RESERVA 2016

 DOURO

14,5% vol.

ENOLOGIA

PEDRO FRANCISCO

CASTAS

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA AMARELA E SOUSÃO

COR

Rubi intenso, limpo.

AROMA

Harmonioso, com predominantes de frutos pretos, compota de mirtilos em destaque, amoras, ameixas.

SABOR

Bom corpo e volume, taninos redondos, boa acidez e frescura, mantém a fruta aliada a notas tostadas, sedutor, termina longo.

BARRIGAS DE AZEVEDO, VINHOS



16,8

€ 9,95

QUINTA VÁRZEA DA PEDRA

DOC BRANCO 2016

 ÓBIDOS

14% vol.

ENOLOGIA

RODRIGO MARTINS

CASTAS

ARINTO

COR

Amarelo citrino, limpo.

AROMA

Elegante, essencialmente citrino, com evidentes notas de lima e limão, flores, toque vegetal.

SABOR

Fresco, vivo, tem perfil gastronómico, mantém a fruta, deixa um final de boca longo e seco, bem apelativo.

QUINTA VÁRZEA DA PEDRA



16,8

€ 6,50

BRIDÃO ALICANTE BOUSCHET

DOC TINTO COLHEITA SELECIONADA 2016

 DO TEJO

15% vol.

ENOLOGIA

PEDRO GIL

CASTAS

ALICANTE BOUSCHET

COR

Rubi, limpo.

AROMA

Intenso, com evidentes notas que sugerem violetas, frutos vermelhos, bergamota e ginja.

SABOR

Tem bom corpo e volume, taninos sedosos, boa frescura, mantém o perfil floral e frutado, termina longo e harmonioso.

ADEGA DO CARTAXO



16,8

€ 13,00

DONA OTÍLIA

DOC LBV PORTO 2014

 DOURO

19,5% vol.

ENOLOGIA

VITOR GONÇALVES

CASTAS

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTA BARROCA E VINHAS VELHAS

COR

Vermelho escuro, denso.

AROMA

Apresenta notas de frutos compotados e fruta preta desidratada, chocolate negro, tostados.

SABOR

Tem bom corpo e volume, taninos redondos, boa acidez, fruta, especiarias, termina longo e harmonioso.

DONA OTÍLIA



16,8

€ 7,90

CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION

REG TINTO 2016

 TEJO

14% vol.

ENOLOGIA

ANTONINA BARBOSA

CASTAS

TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ, CABERNET SAUVIGNON E ALICANTE BOUSCHET

COR

Rubi, limpo.

AROMA

Vivo, com evidentes notas frutadas, compota de frutos vermelhos, cerejas, tostados.

SABOR

Tem taninos sedosos, acidez apelativa, com boa fruta, madeira, especiarias, deixa um final harmonioso e persistente.

FALUA - SOCIEDADE DE VINHOS



16,8

€ 20,50

QUINTA NOGUEIRA

REG BRANCO RESERVA 2016

 LISBOA

12% vol.

ENOLOGIA

ANTÓNIO VENTURA

CASTAS

ARINTO E ENCRUZADO

COR

Amarelo citrino, brilhante.

AROMA

Elegante, com predominantes notas de frutos de polpa branca, ligeiro citrino, madeira discreta.

SABOR

Bom corpo e volume, as notas tostadas muito bem integradas na fruta, acidez perfeita, deixa um final longo e harmonioso.

ROMANA VINI - VINHOS E CULTURAS



16,8

€ 4,97

PINHEL CELEBRAÇÃO

DOC TINTO RESERVA 2015

 BEIRA INTERIOR

14% vol.

ENOLOGIA

LUÍS RIBEIRO

CASTAS

TOURIGA NACIONAL E TINTA RORIZ

COR

Granada, limpo.

AROMA

Elegante, distinto, com boas notas frutadas a sugerir compota de amoras silvestres, tostados.

SABOR

Bom corpo e volume, taninos firmes mas macios, acidez correta, fruta em harmonia com a madeira, toque especiado, termina longo.

ADEGA COOPERATIVA DE PINHEL



16,8

€ 6,80

BRIDÃO TOURIGA NACIONAL

DOC TINTO COLHEITA SELECIONADA 2016

 DO TEJO

14,5% vol.

ENOLOGIA

PEDRO GIL

CASTAS

TOURIGA NACIONAL

COR

Rubi, limpo.

AROMA

Intenso, com evidentes notas que sugerem violetas, frutos vermelhos, bergamota e ginja.

SABOR

Tem bom corpo e volume, taninos sedosos, boa frescura, mantém o perfil floral e frutado, termina longo e harmonioso.

ADEGA DO CARTAXO



16,5

pts

PROVA PAIXÃO PELO VINHO



VIDRO.

A VIDA SEMPRE

EM CHEIO.



O vidro torna tudo mais luminoso, mais intenso, mais saboroso. É não apenas os nossos alimentos e as nossas bebidas, mas também os nossos melhores momentos. É transparente: com vidro, a própria vida fica mais cheia.

Verallia Portugal, S.A.

www.verallia.pt



PORTUGAL |





16,5

€ 8,99

**AR TOURIGA NACIONAL**

REG TINTO 2015

 ALENTEJANO

14% vol.

ENOLOGIA

PEDRO HIPÓLITO

CASTAS

TOURIGA NACIONAL

COR

Rubi, limpo.

AROMA

Elegante e harmonioso, destaca-se pelas atrativas notas frutadas, aliadas a flores e aromas de bosque, tostados suaves.

SABOR

Bom corpo e volume, taninos firmes mas macios e envolventes, boa acidez, mantém o perfil, crescendo notas do estágio em barrica, que lhe dá complexidade, termina longo.

ADEGA COOPERATIVA DE REDONDO

T. +351 266 989 100  
F. +351 266 909 137  
geral@acr.com.pt  
comercial@acr.com.pt  
www.acr.com.pt  
 Adega de Redondo



16,8

CARTUXA

DOC VINHO TINTO DE TALHA BIOLÓGICO 2017

 ALENTEJO

14,5% vol.

ENOLOGIA

PEDRO BAPTISTA

CASTAS

ALICANTE BOUSCHET

COR

Violeta, limpo.

AROMA

Intenso em notas de frutos vermelhos, resina, pinho, fresco.

SABOR

Frutado, com taninos macios, boa acidez, frutado, fumado, termina longo e distinto.

FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA



16,7

HERDADE GRANDE GERAÇÕES

REG TINTO 2014

€ 13,00

ALENTEJANO

14,5% vol.

 ENOLOGIA

MARIANA LANÇA

CASTAS

TOURIGA NACIONAL, ALICANTE BOUSCHET E SYRAH

COR

Granada, limpo.

AROMA

Sedutor, com notas frutadas em maior evidência e suave madeira.

SABOR

Bom corpo e volume, taninos aveludados, boa acidez, conjunto muito agradável e equilibrado, termina longo.

ANTÓNIO MANUEL LANÇA - HERDADE GRANDE WINES



16

FONTE ROMANA

DOC TINTO RESERVA 2014

€ 3,50

DOURO

13,5% vol.

 ENOLOGIA

PAULO AGUIAR

CASTAS

TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL E TINTA RORIZ

COR

Granada, limpo.

AROMA

Intenso em notas de frutos vermelhos e de baga em compota, amadeirado, especiaria.

SABOR

Taninos macios e boa frescura, conjunto equilibrado e prazeroso, termina longo.

A.V.L - ADEGA DE VILA FLOR



16

PINHEL D. MANUEL I

DOC TINTO RESERVA 2014

€ 3,11

BEIRA INTERIOR

13,5% vol.

 ENOLOGIA

LUÍS RIBEIRO

CASTAS

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ

COR

Granada, limpo.

AROMA

Harmonioso, com predominantes notas de frutos vermelhos compotados, violetas e flores do bosque.

SABOR

Corpo médio, taninos sedosos, boa frescura a envolver o conjunto, frutado, deixa um final longo e agradável.

ADEGA COOPERATIVA DE PINHEL



16,3

FRONTEIRA

DOC TINTO RESERVA 2015

€ 12,99

DOURO

14% vol.

ENOLOGIA

RUI ROBOREDO MADEIRA

CASTAS

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ

COR

Granada, limpo.

AROMA

Harmonioso, com delicadas notas resultantes do estágio em madeira aliadas a compota de fruta vermelha, morango e cereja.

SABOR

Tem bom corpo e volume, taninos aveludados e uma acidez que lhe confere frescura e elegância, promete acompanhar refeições cuidadas e proporciona agradáveis sensações no final de boca.

CASA AGRÍCOLA MANUEL JOAQUIM CALDEIRA

T. +351 279 653 392  
geral@castelares.com  
www.castelares.com  
 Quinta dos Castelares  
 Fronteira Vinhos  
 quintadoscastelares



16,8

TAPADA DO CHAVES

DOC BRANCO 2017

€ 14,00

ALENTEJO

14,5% vol.

 ENOLOGIA

PEDRO BAPTISTA

CASTAS

ARINTO, ANTÃO VAZ, ASSARIO, TAMAREZ E ROUPEIRO

COR

Amarelo citrino com reflexos dourados, limpo.

AROMA

Frutado intenso, com destaque para frutos citrinos e flor dos mesmos, elegante.

SABOR

Fresco e cativante, mantém o perfil frutado, tem bom corpo e volume, deixa um final longo e apelativo.

TAPADA DO CHAVES - SOC. AGRÍCOLA E COMERCIAL



16,7

BOANGO

DOC TINTO 2012

€ 10,00

DOURO

14,1% vol.

 ENOLOGIA

HUGO SILVA

CASTAS

TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTA BARROCA

COR

Violeta, limpo.

AROMA

Harmonioso, muito bom. Tem predominantes notas de frutos pretos, mirtilos, ameixa, baunilha, toque balsâmico.

SABOR

Frescura cativante associada a taninos aveludados, tem bom corpo e volume, frutado, toque mentolado, especiaria, termina longo.

ADEGA ARTESANAL - HUGO OLIVEIRA SILVA



16

CASTELO D'AREZ

REG BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2017

€ 2,99

PENÍNSULA DE SETÚBAL

13,5% vol.

 ENOLOGIA

GONÇALO CARAPETO

CASTAS

ANTÃO VAZ, ARINTO E VERDELHO

COR

Amarelo citrino, limpo.

AROMA

A destacar o perfil frutado, citrinos, frutos de polpa branca, fresco.

SABOR

Correto e equilibrado, tem boa frescura e apresenta-se gastronómico, deixa um final longo e harmonioso.

SOC. AGRÍCOLA DA ARCEBISPA



15,5

CAMOLAS SELECTION

DO BRANCO RESERVA 2018

€ 2,80

PALMELA

13% vol.

 ENOLOGIA

FRANCISCO CAMOLAS MATOS E ANTÓNIO SANCHES

CASTAS

MOSCATEL GALEGO BRANCO

COR

Amarelo citrino com tons esverdeados, límpido.

AROMA

Com predominantes notas de frutos citrinos, tangerina, tília.

SABOR

Harmonioso, fresco e gastronómico, mantém a fruta, deixa um final suave e apelativo.

ADEGA CAMOLAS - CAMOLAS E MATOS



16,5

pts

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



16,5

pts

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



| 16,00-17,50 MUITO BOM, RICO E ELEGANTE, PARA DESFRUTAR EM PLENO. |                                                                       |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 17                                                               | QUINTA DA DESERTA SELEÇÃO DOC TINTO 2013                              |
| 16,3                                                             | ENTRE VINHAS DOC BEIRA INTERIOR TINTO GRANDE RESERVA 2014             |
| 16,3                                                             | ROQUEVALE DOC ALENTEJANO TINTO RESERVA 2014                           |
| 16,3                                                             | ARKOS BAIRRADA ESPUMANTE BRANCO BRUTO MARIA GOMES                     |
| 16,3                                                             | FRAGULHO DOC DOURO TINTO RESERVA 2015                                 |
| 16,3                                                             | FRONTEIRA DOC DOURO TINTO RESERVA 2015                                |
| 16,3                                                             | FILIFE PALHOÇA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO CABERNET SAUVIGNON 2016 |
| 16,3                                                             | PÁGINA REG LISBOA TINTO PINOT NOIR 2017                               |
| 16,3                                                             | QUINTA DA ESCUSA HARVEST REG TEJO BRANCO ARINTO E MOSCATEL 2016       |
| 16,3                                                             | MEDEIROS REG ALENTEJANO BRANCO 2018                                   |
| 16,3                                                             | QUINTA DA BOA ESPERANÇA REG LISBOA TINTO COLHEITA SELECIONADA 2015    |
| 16,3                                                             | QUINTA DA CALDEIRINHA DOC BEIRA INTERIOR TINTO BIOLÓGICO SYRAH 2013   |
| 16,3                                                             | NEGREIROS DOC DOURO TINTO 2016                                        |
| 16,3                                                             | CONDE DE CASTELO RODRIGO DOC BEIRA INTERIOR TINTO RESERVA 2014        |
| 16,3                                                             | BOANGO DOC DOURO BRANCO 2017                                          |
| 16,3                                                             | CHÃO DAS MOIAS REG LISBOA TINTO 2017                                  |
| 16,3                                                             | MARCO VELHO PREMIUM DOP TORRES VEDRAS TINTO 2015                      |
| 16,3                                                             | SEXY REG ALENTEJANO TINTO 2017                                        |
| 16,3                                                             | JK ELPENOR BLANC DE NOIR DOC DÃO BRANCO TOURIGA NACIONAL 2017         |
| 16,3                                                             | QUINTA DA DESERTA PREMIUM DOC DOURO TINTO 2015                        |
| 16,3                                                             | CARTUXA DOC ALENTEJO BRANCO 2016                                      |
| 16,3                                                             | MUROS VADIOS DOC DÃO BRANCO PREMIUM 2016                              |
| 16,3                                                             | POMBO BRAVO DOC BEIRA INTERIOR TINTO 2016                             |
| 16,3                                                             | ENCOSTA DA CRIVEIRA REG BEIRA ATL NTICO TINTO ARAGONEZ 2017           |
| 16,3                                                             | QUINTA DA ESPERANÇA REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2015                 |
| 16                                                               | COBAIA 03 REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO FERNÃO PIRES 2017           |
| 16                                                               | HERDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJANO TINTO 2017                       |
| 16                                                               | HERDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJANO BRANCO 2017                      |
| 16                                                               | SAGRADO DOC DOURO TINTO TOURIGA NACIONAL 2016                         |
| 16                                                               | SAGRADO DOC DOURO TINTO 2017                                          |
| 16                                                               | CHÃO DE XISTO REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2016                       |
| 16                                                               | REDONDO SINGLE BLOCK DOC ALENTEJO TINTO 2017                          |
| 16                                                               | TINTO DA TALHA REG ALENTEJANO TINTO GRANDE ESCOLHA 2014               |
| 16                                                               | QUINTO ELEMENTO BLANC DE NOIR REG TEJO BRANCO TRINCADÉIRA PRETA 2017  |
| 16                                                               | ENTRE VINHAS DOC BEIRA INTERIOR BRANCO RESERVA 2017                   |
| 16                                                               | ENTRE VINHAS DOC BEIRA INTERIOR TINTO RESERVA TOURIGA NACIONAL 2015   |
| 16                                                               | AMNÉSIA REG ALENTEJANO BRANCO 2017                                    |
| 16                                                               | DL DORINA LINDEMANN REG ALENTEJANO TINTO 2016                         |
| 16                                                               | FILIFE PALHOÇA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO MERLOT 2016             |
| 16                                                               | FILIFE PALHOÇA PENÍNSULA DE SETÚBAL ESPUMANTE ROSÉ BRUT-NATURE        |
| 16                                                               | HERDADE BARRANCO DO VALE REG ALGARVE TINTO RESERVA ARAGONEZ 2017      |
| 16                                                               | HERDADE BARRANCO DO VALE REG ALGARVE TINTO RESERVA 2017               |
| 16                                                               | QUINTA DA PONTE PEDRINHA DOC DÃO TINTO 2016                           |
| 16                                                               | MALANDRA REG ALENTEJANO BRANCO RESERVA 2016                           |
| 16                                                               | LAGOA DOP LAGOA TINTO RESERVA 2017                                    |
| 16                                                               | VALE ZIAS REG LISBOA TINTO SYRAH 2017                                 |
| 16                                                               | FIUZA SAUVIGNON BLANC REG TEJO BRANCO SAUVIGNON BLANC 2018            |
| 16                                                               | ARGAU IG BEIRA ATL NTICO ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2015                  |
| 16                                                               | QUINTA DA SERÓDIA DOC DOURO TINTO RESERVA TOURIGA NACIONAL 2016       |
| 16                                                               | FRONTEIRA DOC DOURO BRANCO RESERVA 2015                               |
| 16                                                               | FRONTEIRA DOC DOURO TINTO 2015                                        |
| 16                                                               | PACIÊNCIA DOC DO TEJO VINHO LICOROSO BRANCO MOSCATEL GRAÚDO 2016      |
| 16                                                               | AR TRIPLO REG ALENTEJANO TINTO 2015                                   |
| 16                                                               | VILLA NOGUEIRA HARVEST REG LISBOA BRANCO 016                          |
| 16                                                               | VILLA NOGUEIRA HARVEST REG LISBOA TINTO 2017                          |
| 16                                                               | MONTES REG LISBOA TINTO 2015                                          |
| 16                                                               | MONTES REG LISBOA ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2017                          |
| 16                                                               | QUINTA DA LEIRA DOC DOURO TINTO 2015                                  |
| 16                                                               | ARES DE MEDEIROS REG ALENTEJANO BRANCO 2017                           |
| 16                                                               | MEDEIROS REG ALENTEJANO TINTO 2016                                    |
| 16                                                               | QUINTA VÁRZEA DA PEDRA DOC ÓBIDOS BRANCO 2016                         |
| 16                                                               | QUINTA VÁRZEA DA PEDRA DOC ÓBIDOS BRANCO FERNÃO PIRES 2016            |
| 16                                                               | MONTE DA ESPERANÇA REG ALENTEJANO TINTO COLHEITA SELECIONADA 2015     |
| 16                                                               | MONTE DA ESPERANÇA REG ALENTEJANO BRANCO 2015                         |
| 16                                                               | DONA OTÍLIA DOC DOURO TINTO 2016                                      |
| 16                                                               | S.SEBASTIÃO REG LISBOA BRANCO 2018                                    |
| 16                                                               | FALUA DUAS CASTAS REG TEJO BRANCO 2017                                |
| 16                                                               | H.O. HORTA OSÓRIO WINES DOC DOURO TINTO 2016                          |
| 16                                                               | QUINTA DA BOA ESPERANÇA REG LISBOA BRANCO FERNÃO PIRES 2017           |
| 16                                                               | ARKOS REG ALENTEJANO TINTO 2017                                       |
| 16                                                               | QUINTA DO BUCHEIRO DOC DOURO BRANCO MALVASIA FINA 2017                |
| 16                                                               | COLINAS DO DOURO DOC DOURO BRANCO RESERVA 2017                        |
| 16                                                               | DONA PATERNA DOC VINHO VERDE BRANCO 2017                              |
| 16                                                               | RESERVA DOS AMIGOS REG LISBOA TINTO SELEÇÃO ESPECIAL 2016             |
| 16                                                               | CASA DO CÔNEGO REG LISBOA BRANCO CHARDONNAY 2016                      |
| 16                                                               | CASA ERMELINDA FREITAS REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO 2017           |
| 16                                                               | ALTAS QUINTAS REG ALENTEJANO BRANCO 2015                              |
| 16                                                               | VIUVA LE COCQ REG ALENTEJANO ESPUMANTE BRANCO BRUTO VERDELHO 2015     |
| 16                                                               | APROXIMAR REG LISBOA TINTO 2018                                       |
| 16                                                               | TINTO VULC NICO IG AÇORES TINTO 2017                                  |
| 16                                                               | CABEÇA DE TOIRO DOC DO TEJO BRANCO RESERVA SAUVIGNON BLANC 2017       |
| 16                                                               | CABEÇA DE BURRO DOC DOURO ESPUMANTE BRANCO BRUTO TINTA RORIZ          |

|                                                                          |                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 16                                                                       | CARTUXA DOC ALENTEJO ESPUMANTE BRANCO BRUTO ARINTO 2012                          |
| 16                                                                       | CABRITA NATIVE GRAPES REG ALGARVE TINTO NEGRA MOLE 2017                          |
| 16                                                                       | PEDRA LASCADA IG BEIRA ATL NTICO ESPUMANTE BRANCO EXTRA BRUTO BAGA E ARINTO 2017 |
| 16                                                                       | PEDRA LASCADA DOC BAIRRADA TINTO 2017                                            |
| 16                                                                       | DOM VICENTE "UNOAKED" DOC DÃO BRANCO RESERVA ENCRUZADO 2017                      |
| 16                                                                       | DOM VICENTE DOC DÃO BRANCO RESERVA 2017                                          |
| 16                                                                       | QUINTA DA ALORNA DOC DO TEJO BRANCO RESERVA 2017                                 |
| 16                                                                       | ONDA NOVA REG ALGARVE BRANCO VERDELHO 2017                                       |
| 16                                                                       | CATARINA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO 2018                                    |
| 16                                                                       | CASTELO DE ESTREMOZ PRIVATE SELECTION REG ALENTEJANO TINTO 2017                  |
| 16                                                                       | TERRAS DE ESTREMOZ SPECIAL SELECTION REG ALENTEJANO TINTO 2017                   |
| 16                                                                       | VIA LATINA DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA 2018                                   |
| 16                                                                       | FREI JOÃO DOC BAIRRADA TINTO RESERVA 2014                                        |
| <b>14,00-15,90 BOM, EQUILIBRADO E HARMONIOSO, PARA BEBER COM PRAZER.</b> |                                                                                  |
| 15,8                                                                     | AMNÉSIA REG ALENTEJANO TINTO 2015                                                |
| 15,8                                                                     | FIUZA ROSÉ REG TEJO ROSÉ 2018                                                    |
| 15,8                                                                     | QUINTA DOS CASTELARES DOC DOURO BRANCO BIOLÓGICO 2017                            |
| 15,8                                                                     | FRAGULHO DOC DOURO ROSÉ 2018                                                     |
| 15,8                                                                     | PÁGINA REG LISBOA BRANCO ENCRUZADO 2017                                          |
| 15,8                                                                     | QUINTA DA ESCUSA HARVEST REG TEJO TINTO 2016                                     |
| 15,8                                                                     | QUINTA DA LEIRA DOC DOURO BRANCO 2017                                            |
| 15,8                                                                     | ARES DE MEDEIROS REG ALENTEJANO TINTO 2016                                       |
| 15,8                                                                     | DONA OTÍLIA DOC DOURO BRANCO 2017                                                |
| 15,8                                                                     | S.SEBASTIÃO REG LISBOA TINTO 2017                                                |
| 15,8                                                                     | ARKOS DOC VINHO VERDE ROSÉ 2018                                                  |
| 15,8                                                                     | CEIROIS DOC DOURO TINTO 2015                                                     |
| 15,8                                                                     | CONVENTO DE AGUIAR DOC BEIRA INTERIOR BRANCO RESERVA 2017                        |
| 15,8                                                                     | CASA DO CÔNEGO REG LISBOA TINTO TOURIGA NACIONAL 2016                            |
| 15,8                                                                     | ALMA VITIS DOC TORRES VEDRAS TINTO 2017                                          |
| 15,8                                                                     | CABRITA NATIVE GRAPES REG ALGARVE BRANCO MOSCATEL 2017                           |
| 15,8                                                                     | DOM VICENTE "FIELD BLEND" DOC DÃO TINTO 2017                                     |
| 15,5                                                                     | FONTE DAS SEREIAS DOURO ESPUMANTE                                                |
| 15,5                                                                     | CANTO DA VINHA REG TEJO TINTO 2017                                               |
| 15,5                                                                     | ALL FAMA REG LISBOA TINTO 2017                                                   |
| 15,5                                                                     | FILIPPE PALHOÇA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO SYRAH 2016                        |
| 15,5                                                                     | PEDRA CANCELA DOC DÃO ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2018                                 |
| 15,5                                                                     | QUINTA DA TÔR REG ALGARVE TINTO SYRAH 2017                                       |
| 15,5                                                                     | ENCOSTAS DE XIRA REG LISBOA BRANCO 2017                                          |
| 15,5                                                                     | OSSA REG ALENTEJANO BRANCO 2017                                                  |
| 15,5                                                                     | HERDADE DAS ALBERNOAS REG ALENTEJANO BRANCO 2018                                 |
| 15,5                                                                     | ENCOSTAS DE XIRA REG LISBOA TINTO 2017                                           |
| 15,5                                                                     | MURALHAS DE MONÇÃO DOC VINHO VERDE BRANCO 2018                                   |
| 15,5                                                                     | QUINTA DOS CASTELARES DOC DOURO TINTO BIOLÓGICO 2017                             |
| 15,5                                                                     | FRONTEIRA DOC DOURO BRANCO 2016                                                  |
| 15,5                                                                     | PÁGINA REG LISBOA BRANCO SAUVIGNON BLANC 2017                                    |
| 15,5                                                                     | MINA VELHA REG LISBOA BRANCO 2018                                                |
| 15,5                                                                     | MINA VELHA REG LISBOA TINTO 2017                                                 |
| 15,5                                                                     | RÉCCUA DOC DOURO ROSÉ 2017                                                       |
| 15,5                                                                     | POMBO BRAVO DOC BEIRA INTERIOR BRANCO 2017                                       |
| 15,5                                                                     | PEDRA LASCADA IG BEIRA ATL NTICO ESPUMANTE BRANCO EXTRA BRUTO 2017               |
| 15,5                                                                     | DOM VICENTE "FIELD BLEND" DOC DÃO BRANCO 2017                                    |
| 15,5                                                                     | QUINTA DA ALORNA DOC DO TEJO TINTO 2016                                          |
| 15,5                                                                     | ENCOSTA DA CRIVEIRA REG BEIRA ATL NTICO BRANCO 2017                              |
| 15,5                                                                     | QUINTA DA ESPERANÇA REG ALENTEJANO TINTO 2017                                    |
| 15,5                                                                     | TERRAS DE FELGUEIRAS DOC VINHO VERDE TINTO VINHÃO                                |
| 15,5                                                                     | ADEGA COOPERATIVA DE BRAGA DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO                       |
| 15,3                                                                     | FRAGULHO DOC DOURO TINTO 2016                                                    |
| 15                                                                       | FILIPPE PALHOÇA PENÍNSULA DE SETÚBAL ESPUMANTE BRANCO MEIO-SECO                  |
| 15                                                                       | HERDADE BARRANCO DO VALE REG ALGARVE ROSÉ COLHEITA SELECIONADA NEGRA MOLE 2017   |
| 15                                                                       | JABURU REG ALENTEJANO TINTO 2017                                                 |
| 15                                                                       | JABURU REG ALENTEJANO BRANCO 2018                                                |
| 15                                                                       | TOJEIRA DOC VINHO VERDE BRANCO                                                   |
| 15                                                                       | MARIOLA DOC VINHO VERDE BRANCO                                                   |
| 15                                                                       | LEVADAS DOS MONGES REG LISBOA BRANCO 2017                                        |
| 15                                                                       | QUINTA DA BOA ESPERANÇA REG LISBOA ROSÉ 2018                                     |
| 15                                                                       | CHÃO DAS MOIAS REG LISBOA BRANCO PREMIUM 2015                                    |
| 15                                                                       | CHÃO DAS MOIAS REG LISBOA TINTO TOURIGA NACIONAL 2017                            |
| 15                                                                       | RESERVA DOS AMIGOS REG LISBOA BRANCO SAUVIGNON BLANC 2017                        |
| 15                                                                       | ADEGA DE PIAS REG ALENTEJANO ROSÉ 2018                                           |
| 15                                                                       | JP AZEITÃO REG PENÍNSULA DE SETÚBAL ROSÉ SYRAH 2018                              |
| 14,8                                                                     | DIZEM QUE É TINTO REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO 2016                            |
| 14,8                                                                     | PINHEL DOC BEIRA INTERIOR BRANCO GRANDE ESCOLHA SÍRIA 2017                       |
| 14,5                                                                     | FONTE ROMANA DOC DOURO TINTO                                                     |
| 14,5                                                                     | TOJEIRA DOC VINHO VERDE TINTO                                                    |
| 14,5                                                                     | TOJEIRA DOC VINHO VERDE ROSÉ                                                     |
| 14,5                                                                     | TERRAS DE PIAS REG ALENTEJANO ROSÉ 2018                                          |
| 14,5                                                                     | JP AZEITÃO REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO 2018                                  |
| 14,5                                                                     | TERRAS DE ESTREMOZ REG ALENTEJANO TINTO 2017                                     |
| 14,3                                                                     | MARIOLA DOC VINHO VERDE ROSÉ                                                     |
| 14                                                                       | MARIOLA DOC VINHO VERDE TINTO                                                    |
| 14                                                                       | JP AZEITÃO REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO 2018                                   |

Seja responsável. Beba com moderação.

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





MÉRITO  
HERDADE DO MOUCHÃO



# Herdade do Mouchão

## Vinum Sanguis Vitae

> texto **Carlos Ramos** > fotografias **Herdade do Mouchão**  
O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico.

Se escolhermos meia dúzia de adegas “obrigatoriamente-visitáveis” cá no burgo, a Herdade do Mouchão, em Casa Branca, Sousel, tem que inevitavelmente constar. Este produtor, além de poder ser cognominado “Rei do Alicante”, ostenta, com garbo, a adega alentejana que há mais tempo funciona ininterruptamente.

John Reynolds, o culpado do que nos chega hoje ao copo e provoca clamores, suspiros e “mãos-ao-ar-em-agradecimento”, começou este feliz “perpetranço” há mais de cem anos: representando a 3ª geração duma família inglesa atraída pela cortiça, decidiu adquirir uma tal de Herdade do Mouchão, com cerca de 900 hectares de solos de aluvião, ladeados por cursos de água (daí o nome mouchão), e neles, depois de plantar várias vinhas, construir em 1901 uma adega. Grossas paredes brancas em adobe, elevadíssimo pé direito, tecto com vigas de castanho e típica telha vã portuguesa, marcam a arquitectura deste secular edifício. São nove os lagares de pedra, distribuídos por duas alas, que permitem a ancestral pisa a pé, técnica particularmente interessante para a uva de Alicante Bouschet.

Majestosos tonéis de carvalho e castanho dominam a adega; com 2200 a 5500 litros, têm, a maioria, entre 50 e 100 anos de idade. Os fundos de madeira tropical maciça (a brasileira macacaúba) têm quase um século de existência. Em 1929, foi construída uma bela destilaria em cobre, ainda em plenas funções.

O vinho, durante décadas vendido a granel, começou a ser engarrafado em 1949 e em 1954, já com Albert Hugh Reynolds, sobrinho de John, “ao leme”, surgiu a marca Mouchão, iniciando-se a distribuição em Lisboa. O pós-25 de Abril foi dramático para a Herdade, que se viu expropriada em 1975; assim viveu, sob o “inspiradíssimo” nome de “Cooperativa de Produção Agrícola 25 de Abril de Mouchão e Anexos”!

Foram, infelizmente, anos de maus tratos que levaram a vinha e a adega a degradarem-se, até que em 1985, Albert conseguiu recuperar tão nobre espólio.

Novos 27 hectares de vinha foram plantados

em 1988, os tonéis restaurados e em 1991 chegou finalmente a electricidade ao Mouchão. Ainda assim, o modus “trabalhandi” pouco mudou, com as uvas a serem apanhadas à mão, pisadas a pé e os mostos tintos prensados por quatro velhas prensas de madeira, completamente manuais.

A vindima, em meados de Agosto, início de Setembro, começa ainda de madrugada, tentando-se preservar a frescura da fruta; as uvas pouco demoram chegar à adega, onde são seleccionadas.

A pisa a pé, em lagar, feita 2 a 3 vezes por dia durante a fermentação alcoólica, dura até 8 dias. Todos os vinhos tintos são fermentados com engaço e depois trasfegados para os tonéis e barricas, onde ocorre a segunda fermentação, a maloláctica.

As castas brancas são desengaçadas e prensadas antes do sumo ser fermentado a frio, por forma a preservar-se o máximo de aromas. Após a fermentação alcoólica, o lagar de vinho tinto é esvaziado para os tonéis enquanto a manta, ainda rica em vinho novo, é prensada numa prensa manual vertical centenária, num processo manual, de baixo rendimento e com suave extracção.

Até serem lançados, os vinhos Mouchão estagiam três anos nos grandes tonéis e dois anos em garrafa. Alguns tintos, como Ponte das Canas e Dom Rafael, estagiam em barricas novas de carvalho. Os históricos fortificados do Mouchão evoluem em pipas tradicionalmente utilizadas para o estágio de Vinho do Porto.

Tendo a Alicante Bouschet como casta principal, dos actuais 40 hectares cerca de metade das plantas são de outras variedades como Trincadeira, Aragonês, Touriga Nacional, Touriga Franca e Syrah, nas tintas; Antão Vaz, Arinto, Fernão Pires e Verdelho, nas brancas.

Com Paulo Laureano há mais de 20 anos à frente da enologia, sempre apoiado pela já terceira geração da família Alabaça, a gama de vinhos foi-se alargando, nunca deixando de aumentar, mesmo assim, a iconicidade do vinho Mouchão, que teve forças para se desdobrar no seu irmão mais novo, o Tonel 3-4, adorado topo de gama da Herdade e um dos melhores vinhos do país.

A Alicante Bouschet, transversal a muitos dos melhores vinhos alentejanos de hoje, foi plantada no Mouchão entre as décadas de 70 e 90 de 1800, trazida por dois professores da Universidade de Montpellier.

Terá sido, esta, a primeira plantação relevante de Alicante em Portugal, casta tão mais “nossa”, agora, que francesa. “Filha” de Henry Bouschet, que cruzou a Petit Bouschet com a Grenache, e originária do Languedoc, era para os galeses apenas interessante a nível tintureiro (devido à polpa ser tinta). Cá, principalmente por terras alentejanas de clima quente e seco, com grande exposição solar e temperaturas elevadas, atingindo maturações perfeitas, revelou-se fantástica a completar lotes ou a solo, dando-nos grande estrutura, complexidade, concentração, volume e acidez. Tannina, com notas de fruta negra, cacau, chocolate e especiarias, tem grande longevidade, evoluindo para notas terrosas, caça e couro.

Quem visita deve marcar previamente, e conta com a simpatia de David Ferreira, rosto visível da Herdade em eventos vínicos um pouco por todo o mundo e de João Alabaça, uma espécie de “faz-tudo-mouchanense”.

Ir ao Mouchão é como ir a um museu, é entrar numa área protegida, é ver um pedaço de história contada pela vinha, pela adega e pelo vinho, esse onírico produto destinado a tão felizardos seres: os que o provam!





## Para mais de 160 convidados Vinalda mostra o melhor que tem em casa

> texto **António Mendes Nunes** > fotografia **D.R.**  
O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

Foram 41 vinhos, do melhor que os seus clientes fazem, que a Vinalda deu a provar a jornalistas, bloggers, escanções e enófilos militantes. Uma manhã memorável, com tudo explicadinho por quem mais sabe: os autores de cada um.

No início de Fevereiro a Vinalda, a mais antiga distribuidora de bebidas em Portugal (faz este ano 72 anos), organizou uma prova muito exclusiva, destinada a profissionais, jornalistas e enófilos mais experientes, dos vinhos de topo das marcas que integram seu o portfólio. A apresentação e explicação de cada um dos vinhos foi conduzida, na maior parte dos casos, pelos enólogos que os fizeram e noutros pelos seus produtores. Esta prova, inédita no nosso país - pelo menos com esta dimensão - foi apresentada pelo

próprio director-geral da Vinalda, José Espirito Santo, que depois de referir em breves traços o que tem sido o (bom) caminho percorrido pela empresa nestes últimos quatro anos, revelou alguns números interessantes: para os quase 170 participantes na prova foram abertas 900 garrafas das 41 melhores referências da distribuidora (22 marcas diferentes), garrafas essas num valor total de 36 mil euros, 400 garrafas de água e usados 6500 copos Schott Zwiesel, aliás a patrocinadora da prova. Em Monsanto, às portas de Lisboa, no Se-

cret Spot, entre as 10.30 horas e as 13.30 foram provados 41 vinhos entre espumantes, brancos, tintos, fortificados e colheitas tardias. Seguindo-se um almoço volante, aí sim, para se beberem o que sobrou das garrafas provadas a que se juntaram outros vinhos distribuídos pela Vinalda. O serviço, a cargo de 20 alunos de Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa, devidamente enquadrados por cinco escanções, esteve à altura da enorme qualidade da generalidade dos vinhos servidos.

### BOLHINHAS EM VÁRIOS ANDAMENTOS

**1** - O primeiro a apresentar o seu vinho foi Luís Leocádio com o espumante Quinta do Cardo 2014 (pvp 18€). Fermento no aroma, fresco na boca mas a pedir ainda mais algum tempo em garrafa.

**2** - Seguiu-se o Quinta da Calçada Colheita Imperial (pvp 25€), apresentado pelo enólogo que o criou, João Cabral de Almeida. Um vinho sem data na garrafa, mas que é o resultado de um blend de vinhos de 2012, 13 e 14. Bom aroma e frescura, mas um leve açúcar residual na boca. Um final elegante e longo.

**3 e 4** - Seguiram-se dois espumantes feitos pelo enólogo Osvaldo Amado, primeiro o Casa de Santar Vinha dos Amores Bruto 2014 (pvp 25€), um vinho com aroma frutado e com algum biscoito, 100% Touriga Nacional e seguidamente Encontro Especial Cuvée 2013 (pvp 30€), num salto do Dão para a Bairrada. Um 100% Arinto, com boa bolha, frutos secos e biscoito no aroma, fresco na boca e bom final.

**5 e 6** - O flight dos espumantes terminou com a apresentação, pelo enólogo Floriane Eznack, de dois Champagnes Jacquart, o Blanc des Blancs Vintage 2009 (pvp 55€),

um 100% Chardonnay, e o mais exclusivo Jacquard Cuvée Alpha Vintage 2009 (pvp 140€), um blend de Chardonnay e Pinot Noir. O primeiro mais apropriado como aperitivo, o segundo bastante mais complexo e gastronómico.

### UMA DÚZIA DE BRANCOS

**7** - O icónico Palácio da Brejoeira Alvarinho 2017 (pvp 17€), abriu o desfile da dúzia de vinhos brancos. Apresentado pelo enólogo João Garrido, mostrou-se um vinho cheio, complexo, com um final longo.

**8** - Da Adega do Monte Branco, o Alento Reserva Branco 2017 (pvp 10€), um alentejano maioritariamente Arinto com um terço de Antão Vaz, com fermentação e estágio em barrica (discreta). Foi o patrão e enólogo Luís Louro a fazer as despesas da apresentação. Um vinho fresco de uma região quente, boa acidez, bom volume e algumas notas minerais.

**9** - O enólogo Lourenço Charters fez-nos regressar à Região dos Vinhos Verdes com o Paço de Teixeira Avesso 2017 (pvp 17€), um monocasta de um lote de apenas 1600 garrafas, com notas de maçã e pêssego, boa

acidez e um final agradável. Este vinho fez, quer a primeira fermentação, quer a fermentação malolática em barricas de carvalho de 300 litros.

**10** - Da Quinta do Monte d'Oiro, apresentado pelo proprietário Francisco Bento dos Santos, o Quinta do Monte d'Oiro Reserva 2017 (pvp 22€). Este vinho é um 100% Viognier, mas feito em dois lotes, 55% em inox e 45% em carvalho francês. No final a junção dos dois dá origem a um vinho com notas florais, fruta discreta, bom volume de boca, notas salinas e um elegante final.

**11** - Mantendo-nos na região de Alenquer, seguiu-se o Quinta de Pancas Reserva Chardonnay 2015 (pvp 18€). Gilberto Marques, o enólogo, contou que este vinho acabou a fermentação em barricas usadas onde seguidamente estagiou durante 9 meses, parcialmente com battonage. Bem estruturado, é boa companhia para peixes bem temperados assados no forno e ementas de bacalhau.

**12 e 13** - De novo Osvaldo Amado para apresentar o Vinha do Contador 2014 (pvp 35€), um lote de 60% de Encruzado, 30% de Malvasia Fina e 10% de Cerceal Branco, um Dão



do produtor Global Wines. Metade do vinho fermentou e estagiou em madeira nova, o que lhe dá muita complexidade e um alargadíssimo leque de combinações gastronómicas. Tantas que Osvaldo Amado, meio a brincar, mas muito a sério, referiu que a temperatura de serviço deste vinho pode ir dos 10 até aos 16 graus, dependendo da estrutura do prato que acompanha. Logo, logo, outra vez Osvaldo com o Encontro 1 2013 (pvp 30€), um 100% Arinto da Bairrada, pois claro. Será mesmo a Bairrada a pátria do Arinto? É que este vinho é delicioso, complexo, cheio, todo ele muito harmonioso.

**14 -** E de novo João Cabral de Almeida para apresentar o Quinta da Calçada Vinhas Velhas 2015 (pvp 25€). Que vinhas velhas são estas? Apenas meio hectare (meio campo de futebol), o que resta de uma plantação maioritariamente da casta Donzelinho feita em 1917, em Amarante. As uvas para este vinho vêm, então, da mais velha vinha de uma só casta da Região dos Vinhos Verdes. Registe-se que a Donzelinho portuguesa parece ser a Ugni Blanc francesa e a Trebbiano italiana, segundo João Cabral Almeida. O vinho é muito interessante, talvez um dos mais personalizados que foi apresentado, com um ligeiro fermento no aroma e notas de chá na boca.

**15 -** A Região Tejo veio a seguir com o Marquesa de Alorna Grande Reserva 2015 (pvp 20€). Coube à enóloga Martta Reis Simões falar sobre este blend de várias castas fermentadas separadamente em madeira nova e aí estagiado durante 8 meses. Aroma de fruta branca com ligeiro toque floral e a discreta presença da baunilha proveniente do carvalho francês, juntamente com a frescura e a complexidade na boca tornam-no num bom vinho gastronómico.

**16 -** De novo a Quinta do Cardo com o Vi-

nha Lomedo 2015 (pvp 20€). Luís Leocádio apresentou este 100% Síría da Beira Interior (a casta chama-se Roupeiro no Alentejo) como um vinho muito rico de aromas e cheio na boca. As uvas, depois de vindimadas, são conservadas na adega durante dois dias a baixa temperatura e só depois esmagadas e o mosto fermentado e estagiado durante 22 meses em barricas de carvalho francês, dando origem a 1461 garrafas. São deliciosas as notas a toranja, biscoito, pêssego e um leve querosene. Na boca é cheio e mais virado para o lado mineral.

**17 -** Do projecto pessoal no Douro Luís Leocádio falou do seu Titan of Douro Vale dos Mil 2016 (pvp 27€). Uvas misturadas de vinhas velhas fermentadas com leveduras indígenas em barricas de carvalho, onde também foi feito o estágio durante 16 meses. Um vinho da transição dos solos de xisto para o granito. Notas de torrada com manteiga no aroma, sílex e ligeiro citrino. Na boca apresenta boa acidez e alguma salinidade. Daqui a um par de anos estará ainda melhor!

**18 -** O último branco foi o Covela Reserva 2015 (pvp 25€) feito de uvas Avesso, Chardonnay e Arinto. É um vinho clássico, fermentado e estagiado em barrica durante 20 meses sobre borras finas. Nada de citrinos no aroma. Notas florais como madressilva, tilia e fruta branca. Cheio na boca, fresco, elegante e crocante. Pede peixes bem temperados bate-se bem com algumas carnes brancas.

#### TINTOS COM A PARTE DE LEÃO

**19 -** A prova dos tintos começou quase como tinha acabado a prova dos brancos, com o vinho do projecto pessoal de Luís Leocádio, o Titan of Douro Estágio em Barro 2016 (pvp 35€). Uvas de vinhas velhas (grande parte Touriga Nacional) da região de S. João da

Pesqueira, pisadas a pés em lagares de granito, onde também é feita parte da fermentação, ocorrendo o último terço e os seguintes 16 meses de estágio em pequenas talhas de barros não vidradas para que a porosidade aumente a concentração. É um vinho muito curioso, com notas aromáticas mentoladas, resina, frutos vermelhos, cheio na boca com boa frescura. Pede pratos muito temperador, assados de forno, caça, guisados.

**20 -** Lourenço Charters apresentou o Quinta do Cotto Grande Escolha 2015 (pvp 50€), um lote de vinhas velhas, Touriga Nacional e Touriga Franca de que foram feitas 1600 garrafas. Fermentado em inox e estagiado em madeira de segundo e terceiro ano (carvalho francês e português). Ainda está para lavar e durar, tudo muito fechado, com taninos vivos. É um vinho carnudo, cheio com bom final.

**21 -** Um dos melhores vinhos em prova veio a seguir, o Quinta da Boavista Reserva 2015 (pvp 50€). Por impedimento do enólogo Rui Cunha coube ao proprietário da quinta, Tony Smith fazer as honras da mini-palestra (cada apresentador tinha entre 4 e 5 minutos para as apresentações). Pisa a pé de variadas castas tintas e depois fermentação em diferentes contentores, a saber, inox, plástico alimentar e barricas novas de carvalho francês de 500 litros. O lote é feito no final de 15 a 20 meses de estágio. Tem fruta vermelha, flores e especiaria no aroma e muita complexidade na boca. Boa acidez e bons taninos e dar ideia que é vinho para durar muitos anos.

**22 -** Tenho a impressão de que no projecto Quinta de Valle de Passos só a enologia não é um pelouro feminino. Coube a Luís Seabra apresentar este Grande Reserva 2015 (pvp 35€), vinho meio de duas Tourigas, a Nacional e a Franca. Fermentado em inox e estagiado 18 meses em madeira nova, fica em

garrafa um ano antes de ir para o mercado. **23 -** O Tejo e a Quinta da Alorna de regresso, com o Marquesa de Alorna Grande Reserva 2015 (25€), apresentado pela enóloga Martta Reis Simões. Frutos vermelhos e frutos silvestres e algum floral no aroma conjugados com chocolate, especiarias e tosta da madeira onde estagiou. Os taninos ainda estão muito vivos e mostra alguma rusticidade, a dar a entender que ainda tem uma longa vida pela frente.

**24 -** Vale Barqueiros Garrafeira Limited Edition 2015 (pvp 35€) é um vinho de Cabernet Sauvignon Touriga Nacional e Alicante Bouschet, fermentado em lagar de inox e posteriormente estagiado em barrica e em garrafa durante um ano cada. Mostra muita fruta, baunilha da madeira tudo com boa qualidade, mas é um vinho sem grandes complexidades.

**25 -** Um salto para a Região Lisboa e para o Quinta de Pancas Especial Selection Cabernet Sauvignon (pvp 28€) apresentado pelo Gilberto Marques. Têm grande fama os Cabernet de Pancas e este não foge à regra. É um verdadeiro clássico da casta e da quinta! Pimento verde e notas de cacau, tudo bem balanceado e elegante!

**26 -** Osvaldo Amado, o enólogo com mais vinhos nesta mostra, de novo no palco com o Casa de Santar Nobre Tinto 2013 (pvp 70€). Foi o primeiro vinho a obter a classificação de Nobre (uma distinção na Região Demarcada do Dão) e é feito com várias castas cada uma de uma vinha diferente. Bom aroma, suave na boca mas com um leve vegetal no final.

**27 -** Quinta do Cotto Vinha do Dote 2015, um vinho do Douro com uvas provenientes de vinhas com mais de 80 anos foi apresentado por Lourenço Charters. Estagiou durante 15 meses em barricas usadas. Vinho

bem estruturado, quer de aromas, quer na boca, com taninos maduros, a pedir comidas igualmente bem estruturadas, caça, borrego ou cabrito.

**28 -** O Quinta do Monte d'Oiro Reserva 2014 é um vinho tinto feito de Syrah com 4% de Viognier (sim, a casta branca) em co-fermentação. Só vai para o mercado cerca de 4 anos após a vindima. Fermenta em inox e estagia em barrica de carvalho francês (40% novas o resto de 2º e 3º ano). Muita fruta madura no aroma, mas longe dos excessos compostados que os tintos desta casa já tiveram. Taninos sedosos, cheio, elegante. Grande final. No tinto, a apresentação coube a Graça Gonçalves a enóloga da casa.

**29 -** Luís Leocádio de novo em palco, agora com o chapéu da Beira Interior para falar do Quinta do Cardo Grande Reserva Tinto 2014 (pvp 30€), um lote de Touriga Nacional (50%, Tinta Roriz (30%) e Caladoc (20%). É um vinho muito curioso, com classe, com uma nota aromática que lembra o cheiro das casas antigas com o soalho encerado e que no final de boca deixa um aroma a madressilva...

**31 -** O Quinta de Pancas Grande Reserva Tinto 2013 (pvp 25€) é feito com metade de Touriga Nacional e isso sente-se no aroma, mas são os 30% de Alicante Bouschet que marcam o conjunto na boca. O Petit Verdot compõe o resto do lote. Os lotes por casta estagiam em barrica nova durante 2 anos e só depois é feito o lote final. Apesar dos seus 15% de álcool tudo está muito bem integrado.

**32 -** Ricardo Pinto Nunes apresentou o “seu” Quinta da Gricha 2012 (pvp 55€), um vinho marcado pelo aroma delicado das violetas que lhe advém da Touriga Nacional e do Tinto Cão e pela virilidade da esteva dada pela Tinta Roriz. Este vinho da Chirchill’s muito mineral acompanha bem pratos de carne bem temperados.

**33 -** Luís Louro, trouxe o Adega do Monte Branco Tinto 2015 (35€), um vinho maioritariamente de Alicante Bouschet com 30% de Aragonez. Aroma complexo, com notas especiadas. Na boca mostra boa acidez, taninos presentes sim, mas muito agradáveis, com boa maturação. Um vinho fresco e elegante.

**34 -** Ora cá está, outra vez, o omnipresente Osvaldo Amado e ainda bem que isso acontece, porque os seus vinhos são deliciosos. Este Vinha do Contador Grande Júri Tinto 2011 (pvp 90€) foi, no meu entender, o melhor valor absoluto em prova, se pudermos comparar o que às vezes é incomparável. Touriga Nacional (60%) e Aragonez e Alfrocheiro (20% cada), compõem este Dão de grande classe.

**35 —** E o Osvaldo nem saiu do púlpito, porque logo a seguir apresentou o Bairrada

Encontro 1 2011 (pvp 35€), um lote meio por meio de Baga e Touriga Nacional, fermentado com desengace total e maceração prolongada. Notas de frutos do bosque compostados e sugestões especiadas e balsâmicas. Bom volume de boca, macio, com taninos bem presentes, mas não demasiado vivos. O final é muito aromático.

#### O QUE É DOCE NUNCA AMARGOU

**36 -** A parte de leão das categorias Fortificados e Colheitas Tardias pertenceu aos Porto, no entanto o flight começou com o Casa de Santar Outono de Santar Colheita Tardia 2013 (pvp 19€ ½ garrafa) e mais uma vez com Osvaldo Amado aos comandos. Maioritariamente uvas da casta Encruzado (90%) e 10% Furmint, parte botritizadas, o que se nota no aroma, nuances de manteiga, frutos secos, alperce. Tem 80gr/litros de açúcar muito bem casados com uma acidez elevada.

**37 -** O Cabriz Licoroso Ímpar (pvp 25€ ½ litro) foi o único representante deste tipo de vinhos. O enólogo, ora adivinhem... Claro, Osvaldo Amado. 40% Touriga Nacional e depois em escala decrescente Tinta Roriz, Alfrocheiro e Jaen. São feitas mil garrafas anualmente de um lote que sai de vinhos entre 7 e 25 anos que estagiam na quinta. Frutos secos e muita casca de laranja confitada no aroma e na boca,

**38 -** O Quinta das Tecedeiras Porto Tawny Colheita 2008 (pvp25€) ainda foi feito pelo enólogo Carlos Lucas. É um Porto com uma excelente relação qualidade/preço. Nos aromas, notas de tâmaras, nozes e passas. Na boca muita casca de laranja. Um excelente vinho para acompanhar sobremesas.

**39 e 40 -** Ricardo Pinto Nunes apresentou dois Porto da Churchill’s, o Tawny 30 Years Old (75€ a garrafa de ½ litro) e o John Graham Port Vintage 2014 (pvp 33€ ½ garrafa ou 150€ a magnun).

O Tawny é muito rico de aromas com notas de caixa de charutos, madeira de cedro e caramelo. Na boca é muito elegante e macio, com sugestões de frutos secos e casca de laranja. Mais fresco é um bom vinho de conversa. A 14º liga bem com queijos maturados. O Vintage é feito das castas tradicionais do Vinho do Porto com pisa a pé em lagares de granito. Intenso nos aromas e poderoso na boca, tem um final poderoso e persistente.

**41 -** O Quinta das Tecedeiras Port Vintage 2016 (pvp 55€) tem o dedo do Rui Cunha, embora fosse apresentado pelo patrão Tony Smith. Esteva e rosmaninho no aroma, não demasiado doce na boca, faz uma ligação óptima com um bife do lombo grelhado ou com um bife au poivre. Para os mais ortodoxos, chocolate preto ou queijos maturados, casos do Stilton ou do Roquefort.







FORA DE SÉRIE  
PÊRA-MANCA



Pêra-Manca tinto 2014 é para desfrutar calmamente. Oferece-nos a elegância de um grande vinho, envolvida em notas florais, frutadas e balsâmicas.

## Pêra-Manca Chegou o tinto 2014

> texto **Pedro Moura** > fotografia **D.R.**

O Pêra-Manca, icónico vinho tinto alentejano, famoso por todo o mundo, acabou de apresentar a última colheita: 2014. A Fundação Eugénio de Almeida convidou a imprensa e amigos para um dia de provas de vinhos ali produzidos, culminando com a prova do tão aguardado vinho, num jantar intimista, à luz das velas, entre as barricas da Adega da Cartuxa.

O lançamento de um novo vinho por parte de um produtor é e será sempre um motivo de orgulho e o culminar do trabalho de um ano. Mas quando esse ano é considerado de excelência, como 2014, sai para o mercado um ícone, um vinho de enorme cobiça e procura, como é o caso do Pêra-Manca tinto, que a Fundação Eugénio de Almeida (FEA) apresentou recentemente e que já vai na 15ª edição.

A Paixão Pelo Vinho aceitou o convite e rumou a Évora com um grupo de jornalistas. À chegada, eram já horas de almoço, foi na Enoteca da Cartuxa que todos se reuniram para uma deliciosa refeição, devidamente harmonizada com as últimas colheitas da FEA.

O Scala Coeli branco Encruzado 2016 revelou nariz austero mas bem balanceado, ainda jovem. Na boca, tem frescura mineral, persistente e ótima acidez. A guarda irá favorecer este vinho. Já o Cartuxa Vinho de Curtimenta branco 2016, mostrou-se muito gastronómico, bastante denso e complexo, de nariz intenso e envolvente. Na boca apresenta grande carácter, com frescura e acidez vibrantes e grande potencial de guarda.

Nos tintos, Cartuxa Vinho de Talha Biológico 2017, elaborado 100% com Alicante Bouschet, seduziu pelo nariz complexo, de notas exuberantes e mineralidade subtil. Na boca é rico e elegante, denso, com boa estrutura e taninos suaves e persistentes. Também tem potencial de guarda. O Scala Coeli Touriga Nacional 2015, ainda de nariz austero, tem notas de fruta negra e nuance vegetal. Na

boca é macio e envolvente, com taninos finos e com enorme volume. Um vinho muito sério e de enorme potencial.

Em prova estavam, também, os vinhos Tapada do Chaves, marca reconhecida e adquirida pela FEA em 2017. A Tapada do Chaves, localizada em Frangoneiro, arredores de Portalegre, produz vinhos de qualidade há quase 100 anos. José Mateus Ginó, presidente do conselho executivo, garantiu que foi uma oportunidade e um privilégio concretizar esta aquisição, afirmando que "este projeto é um orgulho para a Fundação". Contou-nos ainda que desde logo foram tomadas duas importantes decisões: "retirar os vinhos ainda existentes na distribuição moderna e recriar a imagem de exclusividade", para isso fazendo um ajuste à imagem dos rótulos para os anos 60, altura "em que marca começou a ser a expressão e sinónimo de vinhos de grande qualidade". Atualmente, o portefólio conta com quatro vinhos: Tapada do Chaves branco 2017 e branco Vinhas Velhas 2008, Tapada do Chaves Reserva tinto 2013 e tinto Vinhas Velhas 2011, de grande complexidade e concentração, elegante e fresco com enorme potencial de guarda. Muito bom!

O programa seguiu com uma visita à nova parcela da Vinha do Álamo onde Pedro Batista, enólogo, nos falou sobre a importância de preparar o futuro e de como seria dali que nos próximos 15 anos estariam a nascer os topos de gama da Fundação. Com o sol a pôr-se, regressamos para estar a horas no jantar e, finalmente, provar a "estrela da noite".

O jantar foi servido na Adega da Cartuxa, na Quinta de Valbom, entre barricas e à luz das velas. O menu, para além de saboroso, contemplou ainda a prova do Pêra-Manca branco 2016, do Cartuxa tinto Reserva 2014 e do Cartuxa 50 Anos Licoroso Reserva 2011.

### PÊRA-MANCA TINTO 2014

Pedro Baptista disse-nos que o "Pêra-Manca tinto 2014 corresponde aos critérios de qualidade extrema a que este vinho obriga e as suas características excecionais fazem prever uma grande capacidade de evolução". Perante esta palavras, e ao provarmos o Pêra-Manca tinto 2014, percebemos o porquê. De facto, estamos perante um vinho extraordinário.

Foi elaborado a partir de Trincadeira e Aragonez, de talhões selecionados nas vinhas com mais de 35 anos, propriedade da Fundação Eugénio de Almeida. Fermentou em balseiros de carvalho francês com temperatura controlada a que se seguiu maceração pós-fermentativa prolongada. Durante 18 meses "viveu" em tonéis de carvalho francês, mudando-se depois para 20 mil garrafas que estagiaram nas caves do Mosteiro da Cartuxa.

O Pêra-Manca tinto 2014 é para desfrutar calmamente. Oferece-nos a elegância de um grande vinho, envolvida em notas florais, frutadas e balsâmicas. De grande estrutura, tem taninos sedutores e promissores de longa vida, deixa-se terminar lentamente, perdurando no final de boca.





# Quinta de Lemos

## Um secreto recanto nas profundezas do Dão

> texto **Susana Marvão** > fotografia **D.R.**

Da totalidade das uvas que povoam os 25 hectares de vinha da Quinta de Lemos, em Viseu, apenas 25% são utilizadas. Ao invés da quantidade, o projeto liderado por Pierre de Lemos, filho do fundador Celso de Lemos, insiste e persiste em apostar na qualidade, mantendo a discrição que sempre pautou a família.

O projeto Quinta de Lemos não começou pela vinha. Nem tão pouco pelo restaurante, o Mesa de Lemos que contempla agora cinco anos. Não começou pelo azeite e também não foi o mel que esteve na sua génese. Podemos dizer que foi... o algodão, foi a seda, a caxemira e o linho. Celso de Lemos, empresário português radicado na Bélgica, detentor da conceituada marca Abyss & Habidecor – cujas toalhas e tecidos podem ser admirados nos conceituados armazéns Harrod's ou Bloomingdale's –, usava a quinta sobretudo para acolher clientes da marca têxtil, cuja fábrica fica perto de Passos de Silgueiros, na aldeia de Mundão. Hoje é muito mais do que isso.

### ORGULHOSAMENTE PORTUGUÊS

A Quinta de Lemos encontra-se bem escondida no vale do Dão, perto de Viseu, num planalto da Beira Alta a uma altitude de 340 metros. Neste verdadeiro paraíso verde no centro de Portugal, a quinta tem ao todo 50 hectares, sendo que 25 hectares são de vinha, tem três mil oliveiras e colmeias para a produção de mel. Os solos graníticos e arenosos do vale do Dão estão bem protegidos por quatro grandes montanhas (Serra da Estrela, Serra do Caramulo, Serra do Buçaco e Serra da Nave), blindados dos extremos severos do clima continental e das influências Atlânticas húmidas. Honrando a sua região natal, a família de Lemos acredita ter criado um dos primeiros vinhos do

Dão de alta qualidade feito exclusivamente de variedades autóctones. Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen e Alfrocheiro são reis e senhores da zona. "Classicamente, o vinho do Dão é uma mistura de duas ou mais destas variedades. Todos os anos a Quinta de Lemos apresenta duas misturas e diversos vinhos monovarietais. Em memória dos nossos antepassados, utilizamos os nomes daqueles que são mais queridos para a nossa família, para os nossos vinhos mais nobres: Dona Santana, Dona Georgina, Dona Louise", lê-se na apresentação da empresa.

### A NOTORIEDADE DO MESA

O Mesa de Lemos, restaurante inserido na propriedade, celebra cinco anos de existência, sempre com o chef viseense Diogo Rocha a dar alma à vertente gastronómica deste projeto. Um marco importante não só para a Quinta do Lemos como para toda a região que passou a ter uma maior e reconhecida visibilidade. E tudo parece ter sido pensado ao pormenor, desde a construção do Edifício de Lemos pela mão do arquiteto Carvalho Araújo –que lhe valeu a distinção da Archdaily como um dos cinco edifícios mais belos do ano –, à definição da identidade do restaurante como palco do melhor que se faz do Dão, com os vinhos Quinta de Lemos à mesa e produtos regionais e nacionais ou o azeite biológico de excelência. Aliás, em conversa com a Paixão Pelo Vinho, Pierre de Lemos salientou sobretudo essa von-

tade de fazer cada vez melhor, nunca com a pretensão ou arrogância de, digamos, ensinar. "O que queremos é sobretudo partilhar. Partilhar produtos de qualidade que dignifiquem esta região e a tornem conhecida pela sua excelência".

Quando perguntamos a Pierre de Lemos o que foi mais complicado em 2018, o responsável disse logo prontamente que "nada foi fácil", mas que com trabalho e persistência e, uma vez mais, escolhendo criteriosamente os produtos, pessoas e parceiros, metas traçadas vão sendo cumpridas.

Para este ano, a aposta é (ainda mais) na natureza e nos animais. Pierre de Lemos "confessou-nos" o desejo de ter animais de quinta a povoarem o espaço, como ovelhas, vacas e cabras. Mais tarde, a aposta na produção de queijo pode vir a ser contemplada. Está previsto ainda para este ano o lançamento de um espumante rosé e um "novo tinto que irá primar pela sua simplicidade em boca".

### QUINTA DE LEMOS

Passos de Silgueiros  
3500-541 Silgueiros  
T. +351 232 951 748  
E. [info@quintadelemos.com](mailto:info@quintadelemos.com)

GPS  
latitude 40°34'32"N  
longitude 7°58'55"W





AS MINHAS PAIXÕES  
VINHOS DO PICO



MARIA HELENA DUARTE

Fundadora da Paixão Pelo Vinho

## Azores Wine Company Vinhos do Pico, feitos com amor e uma boa dose de loucura!

> fotografias **Ernesto Fonseca**

A ilha do Pico é, toda ela, encantadora. Feita de azul mar, verde natureza, mil cores das muitas flores... e de negro, qual solo lunar, coberto de basalto deixado pelas erupções vulcânicas. E é ali, que nascem alguns dos melhores vinhos do mundo: os Vinhos do Pico. Fruto de muito empenho, trabalho e amor, estes vinhos encontraram um parceiro para o sucesso na Azores Wine Company, empresa recente, mas já com muito para apresentar, incluindo a nova adega que está em construção.

Se eu já não fosse entusiasta desta nobre arte que é fazer vinho, seria certo que a minha vida iria mudar com a última viagem à ilha do Pico. Estar lá, caminhar por entre as vinhas desenhadas cuidadosamente pela mão do homem, pedra por pedra, ver como a planta se esguia por entre pequenas fendas, como sobrevive aparentemente sem nada. Tudo parece um milagre. E é, efetivamente. Um milagre da natureza.

É um trabalho que exige dedicação, esmero, árduo trabalho, investimento humano e económico, e depois compensa largamente pelo prazer de beber vinhos extraordinários, com identidade. Mas foi esta dura exigência de recursos aliada à fraca rentabilidade na produção que levou ao abandono progressivo das vinhas. Até que chegaram António Maçanita, Filipe Rocha e Paulo Machado. Juntos criaram a Azores Wine Company, mas fizeram mais do que isso: empenharam-se no combate pela defesa das vinhas, das castas, da identidade dos vinhos e fomentaram a união entre viticultores e produtores, com vista a um novo futuro. Na ilha do Pico existiam até há bem pou-

co tempo, apenas 120 hectares de vinha plantada. Nos últimos quatro anos já foram recuperados 700 hectares e destes 125 são da Azores Wine Company. Estive lá e posso garantir-vos que não é mesmo nada fácil. Ao longo dos anos as vinhas foram absorvidas por vegetação, árvores grandes e arbustos, faia e incenso... Tudo tem agora de sair, é preciso preparar o solo, (re)construir as curraletas (quadriculas de pedras de basalto que protegem as videiras da maresia), plantar, tratar, esperar... Muitas plantas morrem e é preciso recomeçar. Aliás, foram doenças como o oídio e a filoxera que quase fizeram desaparecer os vinhos do Açores. Mas há 500 anos que sobrevivem e há muito que conquistam o mundo. Hoje, os vinhos do Pico (e do Açores) são já reconhecidos pela qualidade e vão conquistando as atenções de portugueses e estrangeiros, crítica especializada ou consumidores mais atentos. A pequena quantidade disponível e o elevado custo de produção, fazem com que estes vinhos sejam raros e tenham preços um pouco elevados, basta pensar que a uva é paga a uma média de 5 euros por quilo!



### OUSAR E CONQUISTAR!

António Maçanita é um dos enólogos portugueses mais “falados” da atualidade. Parece feito de uma energia contagiante, que o faz vibrar e mexer a cada novo projeto, envolvendo quem como ele acredita ser possível ultrapassar os desafios. Tem o coração e o código genético divido entre o Alentejo e os Açores. Começou com três mil euros emprestados pelo tio e hoje gere com a sua equipa alguns milhares, divididos por vários projetos, como Fita Preta, no Alentejo, que já produz mais de 200 mil garrafas por ano. Em conjunto com os Serviços de Desenvolvimento Agrário de São Miguel, começou em 2010 um projeto para recuperação da casta Terrantez do Pico e em 2013, em parceria Insula Vinus, produziu o primeiro vinho na ilha do Pico. Só faltava isso. Começar!

Em 2014 António Maçanita, Filipe Rocha e Paulo Machado juntam-se e criam a Azores Wine Company. Desde logo começaram a desenvolver um projeto consistente de produção vinhos regionais de qualidade, destinados em grande parte à exportação, posicionando

os Açores como região vitivinícola de excelência e com forte identidade própria. No ano seguinte, ao apresentarem os primeiros vinhos, referiam: “Sabíamos que os vinhos dos Açores são de enorme singularidade, exclusividade e história. Desconfiávamos que existia um grande potencial de qualidade tendo em conta as castas, o terroir e os vinhos já existentes. Confirmámos que, quando juntámos o que sabíamos à experimentação do que desconfiávamos, o resultado são vinhos colocados num patamar que ninguém se atreveria a sonhar para os Açores há bem pouco tempo. É esta a nossa missão, é este o impulso fundamental!”

### EM 2019 A VINDIMA

#### JÁ SE FAZ NA NOVA ADEGA

Com um projeto de 125 hectares para recuperar e destes já contando com 100 hectares plantados, a Azores Wine Company deu o passo seguinte: a construção da sua nova adega na ilha do Pico. Foi assim, que no dia 9 de janeiro passado, se realizou a cerimónia de colocação da Primeira Pedra, que contou com a presença do Presidente do Governo dos

Açores, Vasco Cordeiro.

É um edifício moderno inspirado nos antigos conventos existentes na ilha, com claustro e em forma das velhas cisternas das vinhas, projetado pela SAMI Arquitetos e a DRDH Architects.

O novo edifício representa também o significado da palavra “adega” na ilha do Pico, um conceito único no mundo: estruturas de pequena escala, localizadas junto à costa, para produção de vinho mas também onde se recebem os amigos e pernoita depois de um bom convívio. A nova adega terá uma área total de construção de cerca de 2.000 m2 e uma área coberta de cerca de 1.650 m2, dos quais cerca de 1.000 m2 para a zona industrial (inclui zona de vinificação e cubas, salas de barricas, engarrafamento, rotulagem e armazenamento), 100 m2 para sala de provas e venda de vinhos, 450 m2 para alojamento turístico (cinco apartamentos T0 e um T2) e 100 m2 para uma sala de eventos.

O investimento está estimado em cerca de 2.900.000€, e conta com apoios da UE e Governo dos Açores através dos programas Prorural+, medidas 4.2 e 6.4,





e Competir+, Fomento Base Económica de Exportação. O edifício foi considerado de relevante interesse regional pelo Conselho de Governo dos Açores, o qual deu autorização especial à sua construção em plena zona Património Mundial da UNESCO.

“Esta adega é um marco para começar de forma séria a aposta do Pico e da Região no enoturismo. A partir daqui será possível visitar uma adega, ao nível da qualidade de uma Paisagem que é Património Mundial, mas também e sobretudo ao nível do que o nosso exigente consumidor espera”, garantem os sócios da Azores Wine Company.

### OS VINHOS

Em 2014 nasceram os primeiros vinhos Azores Wine Company: a série Rare Grapes Collection – os brancos monocastas Verdelho, Arinto dos Açores e Terrantez do Pico; e ainda os vinhos da Volcanic Series – Rosé Vulcânico e tinto Vulcânico. “Os vinhos têm sido consistentemente um sucesso de vendas em Portugal e em mais de 30 países, onde estão disponíveis em garrafeiras e restaurantes de referência, incluindo muitos com uma, duas e três estrelas Michelin”, reforçam em comunicado. E nada me espanta, pois são verdadeiramente muito bons! Durante a visita à ilha do Pico, foi possível

provar os vinhos produzidos pela Azores Wine Company, rosé, brancos, tintos, espumantes e um licoroso e outros testes em progresso desenvolvidos por António Maçanita, com o apoio da enóloga residente, Cátia Laranjo. Fizemos uma paragem para almoçar no restaurante Magma, em São Roque do Pico, altura em que provámos o Rosé Vulcânico, Verdelho Original, Arinto dos Açores, Arinto dos Açores Sur Lies, Terrantez do Pico, Izabella Proibida e Tinto Vulcânico. Mais tarde, na sala de provas implantada bem no meio das vinhas, fizemos uma prova impressionante de vinhos brancos, simplesmente fabulosos, que comprovam existir uma identidade inigualável e que estamos, efetivamente, a assistir ao nascimento de alguns dos melhores vinhos do mundo, como são bons exemplos o Terrantez do Pico 2013 e 2017, o Vinha Centenária 2016 ou o Arinto Sur Lies 2015. O Saborzinho 2015 foi uma revelação para os tintos. Custa 99,90€, é um vinho especial que resulta da casta Saborinho, também conhecida por Tinta Negra ou Molar de Colares.

### PICO: DESTINO VÍNICO APAIXONANTE

Para quem gosta de vinhos ou simplesmente para quem gosta da natureza, visitar a ilha do Pico é obrigatório. Nesta visita, foi possível perceber como

“a união faz a força”, já que a Azores Wine Company não hesitou em marcar um jantar com a presença de outros produtores, dando a possibilidade ao grupo da imprensa convidada de provar todos os vinhos: Adega do Pico com os varietais Arinto, Verdelho e Terrantez, desenvolvidos pelo enólogo Bernardo Cabral, Adega da Buraca (gostei do Cacarita), Czar (confirmando a excelência do 2008) e Curral Atlântis, marcaram presença, bem como os vinhos da Azores Wine Company, pois claro. Quando visitar a ilha é obrigatório visitar as adegas e provar os vinhos, estes e outros, também disponíveis nos restaurantes.

A ilha do Pico viu as vinhas elevadas a Património Mundial da Humanidade em 2004. E recentemente a paisagem da cultura da vinha na ilha açoriana do Pico venceu o Prémio Nacional da Paisagem, prémio atribuído pelo Ministério do Ambiente e que permite agora concorrer ao Prémio Europeu da Paisagem.

Subir ao Pico, a montanha que dá nome à Ilha, desfrutar do mar, dos muitos desportos, da gastronomia e, especialmente dos vinhos e da paisagem vinica, é uma ode à boa vida em plena comunhão com a natureza. Estar entre as curraletas erguidas por pedras e pedrinhas de basalto preto, é estar num cenário que poderia bem ser inspirador de um filme de Steven Spielberg.



purple

# FESTA BRANCA

HOTEL DO SADO • SETÚBAL

# WINE PARTY

---

## 20 JUL | 17-23h

---

**VINHOS E ESPUMANTES  
CERVEJAS ARTESANAIS  
DELICIOSAS IGUARIAS  
MUSIC & PARTY  
BY DJ PEDRO MONCHIQUE  
DRESS CODE: WHITE**

BILHETES NA TICKETLINE E LOCAIS HABITUAIS COMO FNAC OU WORTEN  
O BILHETE INCLUI O ACESSO À FESTA E COPO DE PROVA + OFERTA SURPRESA EM PRÉ-VENDA  
PARA MAIS INFORMAÇÕES: PURPLESUMMER.MEDIA@GMAIL.COM OU T. +351 211 352 336

10€  
em  
pré-venda

15€  
no dia  
do evento

HOTEL DO SADO  
BUSINESS & NATURE

paixão pelo  
VINHO





DESTAQUE  
AVELEDA

# Aveleda: gigante dos Vinhos Verdes expande-se até ao Algarve

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



Na posse da mesma família há cinco gerações, o grupo Aveleda atravessa uma fase de expansão. Além de terem alargado a área das suas vinhas na Região dos Vinhos Verdes, a família Guedes adquiriu não há muito tempo a Quinta Vale D. Maria no Douro e, já este ano, anunciou a expansão para um Algarve. A faturação esperada para 2019 é de 40 milhões de euros.

Depois de mais de um século confinada à Região dos Vinhos Verdes, a Aveleda S.A. iniciou a sua expansão em 1997 para fora da região. Em 1997 comprou a Quinta d'Agueira, (cerca de 20 hectares na Região da Bairrada), há dois anos, já com a atual administração, os primos António Azevedo Guedes e Martim Guedes, rumaram ao Douro, com a aquisição dos cerca de 30 hectares da Quinta Vale D. Maria e de Seis Quintas em Torre de Moncorvo. Já este ano, anunciaram a descida até ao Algarve, com a compra da Villa Alvor, uma propriedade de 80 hectares situada em Alvor, Portimão.

Recentemente, no decorrer de um almoço com a presença de António Azevedo Guedes, ficámos a saber algo mais sobre o universo Aveleda e também sobre o plano estratégico para os próximos anos.

Com uma faturação esperada de 40 milhões de euros para este ano, com 35% provenientes do mercado nacional e os restantes 65% dos mercados de exportação, o crescimento geral foi de 5% em relação ao ano passado, o que acaba por refletir uma estratégia de crescimento sustentável a longo prazo, sendo Portugal, França, Canadá, Brasil e Suíça os principais mercados de crescimento em 2019, onde se prevê crescimentos na ordem dos dois dígitos.

Atualmente, a Aveleda é líder no mercado nacional, com uma quota de cerca de 20% de Vinho Verde. Na exportação, detém uma quota

de 33% no total de vendas mundiais do vinho desta região, com o Canadá, Brasil, EUA, França e Alemanha como melhores clientes, com quotas que variam entre os 30 e os 50%.

## INOVAÇÃO MERECE DESTAQUE

A inovação merece uma extrema atenção da empresa, tanta que as diversas experiências de vinificação (por exemplos, entre vinhos vinificados em cuba e vinificados e estagiados em barrica, que tivemos oportunidade de provar) significam uma parcela de cerca de 15 mil litros o que, sendo essa a produção total de muitos vitivinicultores, para a Aveleda não representa mais do que 0,1% do total. Como corolário dessa investigação, entre 2013 e 2018 foram lançados 22 novos produtos, representando cerca de 15% do valor de faturação do grupo.

Mas se a Aveleda cresce para fora da Região dos Vinhos Verdes, também cresce, e de que maneira, dentro dela. Iniciado em 2018, o projeto de Santa Maria da Cabração, em Ponte de Lima, é um investimento que totalizará os sete milhões de euros até 2020, e que, no total prevê a plantação de 200 hectares de vinha.

Com as novas quintas recentemente compradas o objetivo é aumentar a área de vinha própria, passando de 150 hectares para 600 hectares. Mas, segundo a administração da Aveleda, esta estratégia da empresa assenta em dois pilares, nomeadamente "impulsionar o

crescimento sustentável da empresa e contribuir para o desenvolvimento qualitativo da Região dos Vinhos Verdes através da produção de uvas de grande qualidade, mediante as técnicas vitícolas mais avançadas e controlo de todo o processo desde o início, de forma a garantir a produção de vinhos de elevada qualidade".

Para além do esforço de fortalecer a internacionalização de marcas como a Casal Garcia, nomeadamente na Alemanha, Brasil e EUA, no Douro procuram aumentar a notoriedade dos vinhos produzidos na Quinta do Vale de Dona Maria, quer no mercado nacional como na distribuição internacional, tanto dos vinhos não generosos, como dos generosos, construindo uma oferta de Vinhos do Porto datados (Vintage e Tawny) que seja uma referência e potencie a imagem da marca.

O projeto no Algarve, para além da vinha e do vinho prevê, também o desenvolvimento da área de negócio Enoturismo, desenvolvendo esse também extensivo à região dos Vinhos Verdes e Douro.

Com o aumento da área de vinha e consequente aumento de produção está igualmente previsto o aumento da capacitação da adega Aveleda.

Segundo a administração da Aveleda, o foco vai manter-se, também, na melhoria de todos os processos que possam contribuir para uma melhor sustentabilidade ambiental.

# NACO DA VAZIA

250gr | 350gr | 450gr



Reservas, 217 235 400  
Av. Dos Combatentes 45, 1600-42 Lisboa.

CITRUS  
restaurant-grill

MARRIOTT  
LISBON





## 5º aniversário Cegos por Provas

> texto **Carlos Ramos e Marco Lourenço** > fotografias **Carlos Figueiredo**

O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico.

Somos um grupo de enófilos com mais 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).

Cinco anos! São fantásticos cinco anos de provas cegas, de participação e organização em eventos vînicos, de visitas a produtores, de cada vez mais amigos e de muitos, muitos, mas mesmo muitos e bons vinhos.

Foi em 2013, algures em Outubro e depois de mais uma prova organizada pela Ivone Ribeiro, ainda na “Wine O’Clock”, que desafiado pelo Paulo Pimenta, amigo de muitos anos de provas por tudo o que eram garrafeiras e feiras de vinhos na zona do Porto, decidimos, os dois, criar um grupo que se dedicasse a organizar provas cegas. Surgia assim, com poiso ‘facebookeiro’, a página “Cegos por Provas”.

A primeira prova aconteceria pouco depois, a 15 de Dezembro, na já extinta “Taberna Zé do Telhado”, simpática tasca-gourmet, ao fundo da Rua da Restauração, em Massarelos.

Foi prova simples, esta primeira “cegada”,

com seis vinhos brancos de várias regiões do país, levados por cada um dos convivas. Começava a “saga-cegueta”. Entraram o Luís Império, o Ricardo Campos e o Miguel Borges e o grupo cresceu. Começaram as visitas a produtores um pouco por todo o país, “cegadas” variadíssimas de brancos e tintos, como as de Arinto, Alvarinho, Touriga Nacional, Espumantes, Syrah, Encruzado, Baga, Castelão, Vinhão... de vinhos fortificados e até de Cerveja.

Assentámos arraiais no “Prova - Wine, Food & Pleasure”, na “Vinoteca – Copo & Alma”, na “Garage Wines” e na “Tasca do Dinis”. O Diogo, a Joana e o João, a Ivone e o Miguel, donos destes espaços

Em 2017, criámos o feliz hábito de fazer, juntos e com mais alguns amigos “ceguetas”, um “périplo-vínico” por uma região do país, visitando produtores, provando a gastronomia e “bebendo” dos costumes.

de puro prazer, são mais que nossos parceiros, são nossos amigos. Trouxemos os vinhos do Algarve, Trás-os-Montes e Lisboa ao Porto, fizemos o “Lagoa Wine Show” e o “Tavira, os Dias do Vinho”.



Em 2017, criámos o feliz hábito de fazer, juntos e com mais alguns amigos “ceguetas”, um “périplo-vínico” por uma região do país, visitando produtores, provando a gastronomia e “bebendo” dos costumes. Ficou instituído no “Livro Sagrado Cegueta”, a letra bordeaux, que todos os anos, na semana que antecede a Páscoa, teremos “Cegos-on-the-Road”. Em 2017 fomos a Estremoz, em 2018 andámos pelo Dão e em 2019 estaremos no Douro Superior. Pelo caminho foram inevitáveis mudanças, e se saíram o Luís, o Ricardo e o Paulo, entraram o Marco Lourenço, o Daniel Campos e o Miguel Silva. Mais recentemente, o José Nuno Duarte, o Fernando Costa, o Miguel Abreu, o Duarte Silva, o Bruno Ra-

poso, o André Magalhães e o Gonçalo Pa-traquim.

Estamos cada vez mais unidos e com cada vez mais ideias. Inaugurámos o nosso, há muito ambicionado e planeado, site/blog, e temos já programado para este ano o primeiro concurso nacional de provas de vinhos: o “Enófilos às Cegas”, em parceria com os eventos “Enóphilo”, do blogger Luís Gradíssimo, e em mais uma edição do nosso “Tavira, os Dias do Vinho”. Cinco anos... Dia 15 de Dezembro, juntámos 40 amigos no “Prova” e apagámos as velas. Foi rija, a festa, como só podia, com o já habitual esquema BYOB, no qual cada convidado leva uma garrafa tapada e pode provar e avaliar cada vinho que consiga.



Estipulámos três categorias a concurso, entrando em cada uma qualquer dos estilos de vinho: “O Estranhamente Bom”, “Que Coisa Tão Boa (mas não a melhor)” e “O Melhor de Todos, Hoje Foi”. Tivemos, como novidade, uma prova cega inicial, sob o tema “Vinhos Tintos de Topo”, à qual se seguiu a “báquica-cena-prova-deira-às-cegas”.

Sempre acompanhados com os sofisticados petiscos feitos pelo Adão e pelo Diogo, foram desfilando os vinhos, aparecendo amigos e o espírito festivo reinou até à última gota.

Somos uma família de enófilos e quem não nos conhece e é amante do supremo líquido, arrisque e venha daí!





PAULO PIMENTA

## Os armazéns da Casa do Cais Novo como palco de transformações... simplesmente revolucionárias

No final do século XVII, os vinhos do Porto foram alvo de um crescente interesse britânico, devido às desavenças entre os monarcas franceses e britânicos, o que permitiu uma expansão económica na região e, em especial, na cidade do Porto. Este desenvolvimento económico trouxe alguma abundância às suas populações, que puderam construir ou melhorar as suas residências e fez com que algumas famílias comessem a aproximar-se do Porto com a construção de residências e armazéns.

É na sequência desta crescente migração que, em meados do século XVII, os Pinto da Cunha chegaram ao Porto provenientes de Provesende ou de Vila Real. Do casamento de Leonardo da Cunha Godinho com Thomazia Josepha de Faria nasceram, entre outros, os filhos José Pinto da Cunha Pimentel e Pantaleão da Cunha Faria, em 1713 e 1723, respetivamente.

Terá sido o primeiro que mandou construir a Casa do Cais Novo, em 1750, mas logo surgiu a necessidade de erigir um armazém no qual pudessem ser guardadas as centenas de pipas de vinho fino, nome de então pelo qual era conhecido o vinho do Porto, que anualmente eram transportadas para a cidade provenientes das inúmeras propriedades que detinham na recente demarcada região do Alto Douro.

### A IMPORTÂNCIA DOS ARMAZÉNS DA CASA DO CAIS NOVO

Os armazéns da Casa do Cais Novo começaram a ser construídos no último quarto do século XVIII a mando de José Pinto da Cunha Godinho Saavedra, filho menor de José Pinto da Cunha Pimentel, que tinha por tutor o tio Pantaleão da Cunha Faria.

Quando terminou a construção, em 1798, o majestoso edifício era composto por três pisos. O seu interior era constituído por duas naves, divididas por fortes pilares, sobre os quais assentavam abóbadas. Este era o maior armazém privado que existia na cidade do Porto de então.

Com o passar dos anos estes armazéns foram alvo de uma extensiva utilização devido, por um lado, à proximidade da Alfândega do Porto que estava sediada na atual Casa do Infante. Por outro lado, a Casa do Cais Novo detinha, como o próprio nome indica, um cais próprio no qual se podiam embarcar e desembarcar diferentes cargas em navios que tinham como destino final o montante do rio Douro ou outros mais longínquos no Oceano Atlântico. Por outro lado ainda, o comércio do vinho do Porto conheceu, ao longo do séculos XVIII e XIX, um enorme incremento. Por fim, e mais relevante, a família que detinha a Casa do Cais Novo e respetivos armazéns, teve um grande envolvimento na direção da poderosíssima Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro.

Na verdade, José Pinto da Cunha Pimentel tornou-se vereador da Câmara Municipal do Porto, mas um dos cargos mais marcantes que desempenhou terá sido o de deputado da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro na mesa fundadora.

O seu irmão, Pantaleão da Cunha Faria, também desempenhou as mesmas funções, posteriormente.

Talvez devido a esse facto, como a Companhia não possuía um local próprio de armazenamento, a família cedeu parte dos seus armazéns para uso dela. Mais tarde, em 1822, os armazéns da Casa dos Cais Novo tornaram-se no principal

depósito da Alfândega do Porto passando, então, a ser conhecidos como a Alfândega de Mas-sarelos.

Os armazéns desempenharam um papel central na atuação revolucionária da Companhia e por lá permaneceram até 1872, ano da passagem dos seus serviços para Edifício da Alfândega Nova.

### TRANSFORMAÇÕES... SIMPLEMENTE REVOLUCIONÁRIAS

Depois da transferência para as novas instalações, os Armazéns do Cais Novo retornaram para a posse e administração dos proprietários iniciais, mas os edifícios sofreram um longo processo de declínio ao longo dos anos, uma realidade que contrastou com o mundo vinico português.

O final do milénio anterior apresentou um fulgor quase incontrolável de inovações e desenvolvimentos inéditos. Os anos oitenta ficaram marcados pela dicotomia das adegas cooperativas e dos produtores-engarrafadores. Por outro lado, a década de noventa ficou marcada pelo aparecimento e desenvolvimento dos vinhos de quinta, da proliferação dos enólogos e do uso de uma miríade de produtos enológicos. Por outro lado ainda, o início do novo milénio trouxe inúmeras empresas que apostaram fortemente na exportação dos seus produtos. Uma das marcas desta década é o regresso ou reconversão de cada vez mais produtores nacionais e internacionais a práticas mais amigas do ambiente.

No decurso destas transformações, o piso superior do armazém tem vindo a receber um evento vinico, organizado pela família Rosé, no qual se reúnem produtores independentes e alternativos de vinho, o “Simplesmente... Vinho?”.

Este evento vinico teve a sétima edição nos dias 22 e 23 de fevereiro e tem vindo a afirmar-se como uma mostra vanguardista do que há de mais genuíno e alternativo, em especial, no panorama vinico da península Ibérica.

No que concerne ao retângulo plantado à beira mar ao qual chamamos Portugal, este evento vinico tem dado a conhecer alguns dos mais interessantes pequenos produtores que recorrem a um mínimo de agricultura biológica na vinha, renegam quaisquer aditivos, não usam auxiliares de processamento ou equipamentos pesados de manipulação na adega, com exceção da filtração grosseira e toleram um uso parcimonioso de sulfitos. Em suma, todos aqueles que se intitulam produtores de vinhos naturais.

Neste contexto, o “Simplesmente... Vinho?” tem sido responsável por restituir aos Armazéns do Cais Novo o brilho e importância que perderam com o passar dos anos.

Os enófilos, os produtores e, especialmente, os descendentes da família Pinto da Cunha Saavedra agradecem o regresso do desempenho de um papel fundamental dos Armazéns do Cais Novo no panorama vinico nacional.



SÉRGIO COSTA LOPES

## Mudam-se os tempos, mudam-se as vontades

> fotografia Shutterstock

Já diz o ditado popular ‘mudam-se os tempos, mudam-se as vontades’, isto é, a passagem do tempo vai-nos encarregando de moldar (afinar?) as nossas preferências, ao longo dos anos. E isto também se aplica ao vinho. A vida é feita de ciclos e de modas e olhando para trás no tempo, recuando – nem será necessário mais do que 10 anos – muita coisa mudou no perfil dos vinhos e do consumidor. E eu também mudei. Quando comecei a gostar realmente de vinho estavam na moda os tintos perfilados, bombas alcoólicas e com passagem por madeira em fatura. Poder, concentração, ou fruta sobre maturada eram marcadores evidentes. Confesso que com o tempo fui progressivamente me afastando desse perfil, apaixonei-me, entretanto, pelo vinho branco e virei brancófilo... Mas sobre os brancos falaremos noutra crónica pois também evoluíram e mudaram de perfil bastante nos últimos 10 anos.



Voltando aos tintos, na primeira década deste século, vivíamos uma época em que Robert Parker, um dos mais proeminentes críticos de vinhos, entre outros, tinha alguma preferência na defesa desse perfil mais concentrado dos vinhos e consequentemente o consumidor ia um pouco atrás. Hoje até Robert Parker procura mais elegância, menos extração, menos madeira e menos álcool – tintos que deem prazer a beber e que sejam bons companheiros à mesa, com acidez suficiente para fazer brilhar o prato, mas sem se sobrepor. Qual é a lógica de beber uma bomba alcoólica e cheia de madeira, acompanhando por exemplo um assado? Não faz sentido a combinação de uma comida mais pesada com um vinho também ele concentrado, creio eu.

### O PARADIGMA DA ELEGÂNCIA

Nos anos mais recentes tem crescido a aposta por parte quer dos produtores mais clássicos, quer de produtores mais recentes no lançamento de vinhos mais elegantes e com menos álcool. Com menos corpo também é certo, mas com muito sabor. E tem sido um pouco transversal a todas as regiões. Não sendo ainda evidente a mudança, é claramente uma tendência. Vinhos como o Quinta da Carolina 2015 do Douro, o Quinta das Bageiras Garrafeira ou Luís Pato Vinha Barrosa – ambos da Bairrada ou até mesmo os tintos da Quinta do Mouro, do Alentejo, todos se mostraram com menos extração, menos utilização de madeira, elegantes e com uma belíssima acidez. Três regiões icónicas de Portugal

a apresentarem vinhos neste estilo, provados na última edição do “Simplesmente... Vinho”, no final de Fevereiro.

### OS MEUS DESTAQUES

Mas há mais protagonistas que merecem destaque no que toca a este perfil de vinhos tintos, desde logo o enólogo Luís Seabra cujo seu projeto pessoal Xisto Cru / Xisto ilimitado, bem como o apoio que presta em Muxagat, ao projeto Pormenor de Pedro Coelho e na Quinta da Costa do Pinhão resultam em vinhos num estilo Duriense fora do comum, muito mais focados na pureza, pouca extracção e muita elegância e frescura; na Bairrada Luís Gomes e o seu projeto Giz, de onde sobressai o aveludado e cheio de classe tinto Vinha das Cavaleiras; o enólogo Paulo Nunes que na Casa da Passarela (Dão) ou mais recentemente na histórica Casa de Saima (Bairrada) imprime o seu cunho muito pessoal respeitando o terroir de cada casa e intervindo de forma minimalista. Ainda no Dão, António Madeira, urge descobrir. Luís Leocádio, na Quinta do Cardo (Beira Interior), mas também no seu projeto pessoal Titan of Douro, é obrigatório conhecer o trabalho deste jovem e talentoso enólogo; Vitor Clara e o seu Dominó, tintos do Alentejo, totalmente fora da caixa; até na região dos Vinhos Verdes aparecem vinhos tintos neste estilo, de projetos de Constantino Ramos (Pardusco / Zafirah) ou Márcio Lopes, com o seu Pequenos Rebentos Atlântico.

Um brinde à elegância e à pureza. Uma tendência que terá vindo para ficar?







JOSÉ SASSETTI

## Paixão engarrafada!

> fotografia Shutterstock

Tenho o maior respeito por todos os produtores de vinho. Desde há muitos anos, mas, sobretudo, desde que comecei no setor enquanto produtor e engarrafador, nomeadamente depois de ter trabalhado as minhas próprias marcas e de ter passado por diferentes casas produtoras de vinho.



Acompanhei sempre todo o processo, desde a plantação da vinha, em alguns casos, à venda das garrafas. Para quem é “apenas” um consumidor de vinhos, mais ou menos informado, os bastidores do setor são, como em todos os negócios, um mistério simples de resolver: a questão é simplesmente – e para quem está de fora –, plantar boas vinhas, fazer o vinho e encher as garrafas para o vender. Nada mais simples. Mas nada mais complicado. É que todo este processo exige muito saber e muitos cuidados. E não é mesmo nada fácil. E, por isso, todo o respeito que aprendi a ter por quem apaixonadamente produz uvas, faz o vinho e o vende engarrafado. Em todo este processo moroso, complicado, cheio de contratempos, alguns que nem controlamos, como a meteorologia, não pode falhar uma só operação que tudo pode ir por água abaixo. Literalmente. Desde a escolha adequada das castas tendo em conta o clima e o solo, aquilo a que se chama o “terroir”, à forma de condução, desde o tipo de poda à aramação, os tratamentos fitossanitários que garantem a qualidade das uvas, todo o processo de colheita e transporte das uvas, a vinificação com tantos fatores para controlar e depois

o estágio, as madeiras a usar, tão diferentes e tão complexas, e, finalmente, todo o processo do engarrafamento. Quando passamos à venda, que inclui a imagem em toda a sua complexidade, desde o rótulo, à cápsula e até à própria rolha, tipo de garrafa, embalagem, etc. entramos num mundo louco das vendas e do marketing, com promoções, prateleiras, restauração, feiras, degustações, e mais feiras e revistas, artigos de opinião... Todo este processo é muito complexo e longo. E nada, mesmo nada, pode falhar. Senão falha tudo. É por isso que qualquer garrafa de vinho, na mesa do restaurante, em casa ou na prateleira do supermercado, nos merece o maior respeito. Cada garrafa é um sonho apaixonado que alguém acredita ser a sua forma de vida: vende paixão engarrafada e espera que haja quem aprecie e repita a compra ficando na história desta paixão. Parece romântica esta forma de ver o negócio dos vinhos. E é mesmo. Desde sempre. Quer o vinho tenha uma história recente ou uma história antiga. Há sempre uma história de paixão por detrás de cada garrafa de vinho. E muita paixão engarrafada!



AUGUSTO LOPES

## Copos e temperaturas, uma ferramenta e um equalizador

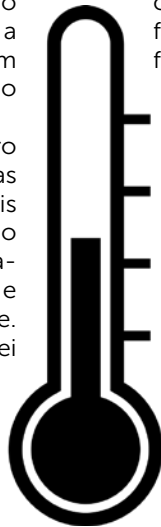
Na última década tem-se assistido a uma introdução contínua no mercado português de um conjunto de acessórios associados ao consumo do vinho. Todos com um propósito: potenciar a experiência. Uns com utilidade para o acondicionamento. Outros no arejamento. Outros ainda para o serviço, conservação, extracção dos vedantes, etc. Uma parafernália sobre a qual não me vou alongar, até porque sou de 1900.

A minha palamenta pessoal resume-se a bons copos, um simples e aferido termómetro de mercúrio, decanters, coravin, um frigorífico e uma zona com ausência de luz, vibração, odores e temperatura constante moderadamente fresca para a guarda das garrafas. Cheias. Lembrei-me! Como bom português tenho uma tenaz para cortar gargalos a ferro e fogo, nos quais repousam rolhas em estado de conservação duvidoso. Mas, de todo este conjunto, quero destacar os copos e as temperaturas de serviço. Dominando estes dois pormenores, acreditem que quer o consumidor, quer o profissional, farão brilharetes junto dos amigos e dos seus clientes, respectivamente. E será pelas temperaturas que irei iniciar o desenvolvimento da minha linha de raciocínio.

Utilizando uma analogia: o jogo das temperaturas está para o vinho como o equalizador está para a música num sistema de alta fidelidade. Subindo ou descendo, conseguimos equilibrar e potenciar o prazer de beber vinho. Tendo a temperatura o poder de influenciar os elementos do vinho temos, neste contexto, dois conjuntos: o conjunto estrutural e o conjunto de corpo. O conjunto estrutural é composto por dois elementos: os taninos e a acidez. No conjunto de corpo encontramos três elementos: o açúcar residual, o álcool e a fruta. Quando afirmamos que um vinho tem estrutura, entendemos uma percepção sensorial de acidez e taninos. No caso da utilização do termo encorpado, partimos do princípio que tem balanço de álcool, açúcar residual e fruta. Uma temperatura mais elevada faz sobressair o corpo do vinho. Já a volatilidade do álcool arrasta a fruta e a sensação açucarada fica mais notória, tornando o vinho mais macio, eventualmente enjoativo. Em sentido oposto, baixando a temperatura estas percepções contraem, nos taninos e na acidez. Uma temperatura mais elevada retrai a vertente tânica e aumenta a acidez, reduzindo a temperatura contraímos a acidez e destacamos os taninos. Pegando nesta fundamentação. Recomendando que os vinhos encorpados tintos sejam desfrutados a uma temperatura

de 18 graus celsius. Vinhos encorpados brancos a 12 graus celsius. Vinhos tintos de corpo intermédio consumidos a 16 graus celsius. Vinhos brancos de corpo intermédio 10 graus celsius. Vinhos tintos de corpo baixo 14 graus celsius e nos vinhos brancos com igual dimensão de corpo 8 graus celsius. Gente boa, fazer atenção ao seguinte: somente falo de vinhos tranquilos. E nestes, a acidez e os taninos são igualmente os seus conservantes. Agora os copos. Temos ao nosso dispor boas marcas a serem comercializadas no nosso país. E faço questão de destacar algumas, como Chef & Sommelier, Riedel, Zalto, Spiegelau, Schott Zwiesel, Vista Alegre, entre outras. A escolha do copo deve ser ajustada ao tipo, estilo e perfil do vinho. Atenção que a espessura do vidro é importante: quanto mais fino o mesmo, mais despertos estarão os nossos sentidos.

O copo de vinho é tradicionalmente fabricado com uma base, um pé, um bojo, uma chaminé e um bordo. No entanto, as partes do copo que nos interessa avaliar para decidirmos sobre que vinho servir são o bojo, a chaminé e o bordo. Tendo como referência o corpo do vinho, parte-se do princípio que sendo este encorpado iremos optar por um recipiente com bojo, chaminé e bordo mais largos e longos. Comparando esta situação com uma pessoa pesada, perceberemos que este alguém com esta característica física necessita sempre de mais espaço para se sentir confortável. O vinho tem exactamente as mesmas necessidades. E a relação entre o copo e o vinho, tem de ser simbiótica. Agora, é só escorrermos lógica de pensamento. Nas nossas casas: com um copo sensus da Schott Zwiesel (de pé mais longo), um copo Syrah/Touriga Nacional da Riedel, um copo de Pinot Noir da Riedel, um flûte da Zalto e um termómetro de mercúrio, prestamos um serviço de vinhos aos nossos amigos, melhor do que garantidamente 80% dos restaurantes em Portugal. E como dizia o nosso saudoso Tó Hooligan. “E depois dizem que somos violentos.” Mantenham-se calmos e sejam selectivos nas vossas compras vínicas. Bem hajam!







## Portugal entre o lote de países onde o consumo do vinho aumenta

> texto **Susana Marvão** > fotografia **D.R./Rui Bandeira/Carlos Figueiredo/Shutterstock**

No ano passado, o mundo terá consumido cerca de 246 milhões hectolitros de vinho, contra 246,7 milhões de hectolitros em 2017, segundo a OIV. Ao contrário da tendência de manutenção na Europa, em Portugal o consumo terá aumentado 5,4% em 2018 para um total de 5,5 milhões de hectolitros.

O primeiro-ministro, António Costa, defendeu na feira ProWein, na Alemanha, que o crescimento económico depende da aposta e diversificação das várias áreas, sublinhando que o setor do vinho é “claramente uma grande oportunidade”. O governante admitia aos jornalistas que para a economia portuguesa continuar a crescer há que apostar na diversificação, sendo o vinho “claramente, uma grande oportunidade”.

De acordo com António Costa, nos últimos 20 anos a qualidade do vinho português “mudou radicalmente”, sendo que, atualmente, “temos em todas as regiões do país” vinho de grande qualidade. Uma descoberta que “o mundo está agora a fazer”. Para o líder do Governo, esta é “uma grande oportunidade de crescimento” das exportações de vinho para o mercado global, enfatizando o facto dos

Os mais recentes dados de mercado referentes a 2018 apontam para que o consumo mundial de vinho tenha parado de crescer



Delfim Costa (Adega de Borba)

importadores mostrarem cada vez mais interesse nos produtos portugueses. “Com um mercado onde os clientes procuram, cada vez mais, produtos diferenciados, temos aqui uma oportunidade”. António Costa notou ainda que as “alterações climáticas são um desafio global para o conjunto da humanidade”, acrescentando que o desenvolvimento e boa gestão da agricultura é essencial para amenizar, travar, condicionar essa dinâmica.

### CONSUMO ESTAGNA NA EUROPA MAS AUMENTA EM PORTUGAL

Vamos ver se os números apontados pelas várias organizações vão ao encontro das afirmações de António Costa. Os mais recentes dados de mercado referentes a 2018 – aliás, dos poucos revelados já que os disponíveis são maioritariamente de 2017 – apontam para que o consumo mundial de vinho tenha parado de crescer em 2018, nomeadamente devido à desaceleração económica na China e à incerteza associada ao ‘Brexit’, segundo estimativas da Organização Internacional do Vinho (OIV) publicadas em abril.

No ano passado, o planeta terá consumido cerca de 246 milhões hectolitros de vinho, contra 246,7 milhões de hectolitros em 2017, segundo a OIV. Ao contrário da tendência de manutenção

na Europa, em Portugal o consumo terá aumentado 5,4% em 2018 para um total de 5,5 milhões de hectolitros. Além de Portugal, o consumo de vinho também aumentou na Roménia, designadamente 8,7% para 4,5 milhões de hectolitros em 2018. Em sentido contrário, o consumo de vinho na Grécia e no Reino recuou 8,7% e 3,1% para 2,1 milhões de hectolitros e 12,3 milhões de hectolitros, respetivamente. Nos restantes países da Europa, o consumo manteve-se quase inalterado em França (em 26,8 milhões de hectolitros, menos 0,7%), em Itália (em 22,4 milhões de hectolitros, menos 0,9%), na Alemanha (em 19,7 milhões de hectolitros, mais 1,3%) e em Espanha (em 10,7 milhões de hectolitros).

### UMA PAUSA NO CRESCIMENTO

O consumo mundial de vinho “parece ter feito uma pausa no crescimento, influenciada principalmente pelo recuo do consumo na China e no Reino Unido”, precisa a OIV em comunicado. No ano passado, os Estados Unidos, maior consumidor de vinho desde 2011, continuou a registar um aumento da procura interna, para 33 milhões de hectolitros, ou seja, um crescimento de 1,1% face a 2017.

Na América do Sul, o consumo recuou num grande produtor de vinho como a

O primeiro trimestre registou um fortíssimo crescimento da exportação e uma estabilização do mercado português

Argentina (para 8,4 milhões de hectolitros, menos 6,3%). Na China, onde o crescimento desacelerou, o consumo de vinho “recuou 6,6% em 2018 face a 2017 e atingiu 18 milhões de hectolitros”, estima a OIV.

Contudo, a OIV avisa que estas estimativas não têm em conta em geral a situação dos ‘stocks’ de vinho. Em relação à oferta, a OIV refere que Espanha continuou a ser o maior exportador de vinho em volume no ano passado, com 20,9 milhões de hectolitros, com uma quota de cerca de 19,4% do mercado mundial.

Mas em valor, a França manteve-se o maior exportador mundial, com um volume de negócios de exportações de vinho de 9,3 mil milhões de euros, representativos de uma quota de 2,8% no mercado mundial.

Segundo a OIV, a quota do trio Espanha, França e Itália, que lidera o mercado mundial do vinho, terá recuado em 2018 para 50,7%, contra 55,1% em 2017.





Maria Miguel Manão (Adega de Cantanhede)

#### UMA PAUSA NA DESACELERAÇÃO

O ano passado a produção foi excepcionalmente alta, contrabalançando com a produção historicamente baixa do ano anterior. Aliás, em 2018 houve uma pausa no declínio da área de vinha. No último ano, a área total mundial sob videiras era de 7,4 milhões de hectares, o que é quase equivalente ao de 2017. Tem havido um declínio constante na área global de vinha desde 2014, impulsionado principalmente por uma redução na área de vinha na Turquia, Irão, Estados Unidos e Portugal, pelo menos segundo a OIV. Na Europa, a área de superfície na Itália aumentou em cerca de 5 mil hectares entre 2017 e 2018, chegando agora aos 706 mil hectares. Isto contraria a tendência em outros países europeus, que estão a experimentar a estabilização nas suas áreas de vinha. Dito isto, a Espanha continua a ocupar o primeiro lugar no ranking mundial com 969 mil hectares. Na Ásia, a expansão da vinha chinesa (875 mil hectares) desacelerou após mais de 10 anos de forte crescimento, enquanto a Turquia (448 mil hectares) viu o seu tamanho estabilizar em 2018 após um declínio constante desde 2003. Nas Américas, a área de vinha aumentou particularmente no México, onde alcançou 34 mil hectares.

A vinha sul-africana também vem a declinar lentamente desde 2012, para ficar em 125 mil hectares em 2018. Na Oceânia, a recente desaceleração na vinha australiana (145 mil hectares) parece ter diminuído, enquanto a vinha na Nova Zelândia permaneceu mais ou menos estável em torno de 39 mil hectares.

#### FORTE CRESCIMENTO DA PRODUÇÃO

Após um ano de 2017 de produção historicamente baixa, a produção mundial de vinho aumentou 42,5 milhões de hectolitros, estimada em 292,3 milhões, o que está próximo do nível excepcionalmente alto de 2004. A Itália confirmou a sua posição como o maior produtor mundial com 54,8 milhões de hectolitros, seguido pela França com 49,1 milhões e Espanha, que produziu 44,4 milhões. No entanto, as condições meteorológicas foram menos favoráveis para alguns países europeus. Em Portugal (6,1 milhões de hectolitros), os focos de míldio e o oídio afetaram os resultados de 2017, embora a produção tenha sido, no entanto, superior à média dos últimos anos. A produção na Grécia (2,2 milhões) e na Bulgária (1,0 milhões) foi baixa. Os dados disponíveis para a China sugerem níveis de produção de 9,3 milhões de hecta-

Há mercados como o do Brasil, da Rússia e de França que estão com crescimentos muito interessantes

res em 2018 (-2,3 milhões comparados com 2017). Os desenvolvimentos são mais contrastados nas Américas. Estimada em 23,9 milhões de hectolitros, excluindo suco e mostos, a produção de 2018 nos Estados Unidos aumentou em mais de 0,5 milhão em comparação a 2017. A produção na Argentina cresceu 2,7 milhões para atingir os 14,5 milhões de litros. O Chile, por sua vez, registou um forte crescimento, com um aumento de 3,4 milhões de hectolitros para atingir os 12,9 milhões. O Brasil, por outro lado, viu a sua produção cair para 3,1 milhões em 2018. A África do Sul produziu 9,5 milhões em 2018, sendo que a queda de 1,4 milhões em relação a 2017 deve-se ao impacto da seca. Na Oceânia, a produção australiana permaneceu estável, com 12,9 milhões de vinhos vinificados. A Nova Zelândia produziu 3.0 milhões de hectolitros, um aumento de 0,2 milhões desde 2017.



António Maria Soares Franco (José Maria da Fonseca)

#### PRODUÇÃO EM PORTUGAL DIMINUI 10%

Segundo dados revelados pelo Instituto da Vinha e do Vinho (IVV) em janeiro deste ano, a produção em Portugal caiu em 2018 10%, com um volume na ordem dos tais 6,1 milhões de hectolitros, valor que corresponde a uma diminuição de 6% face à média das cinco últimas campanhas. Diz o IVV que a maioria das regiões apresentou uma quebra de produção, registando-se, no Minho e no Douro, os maiores decréscimos em volume (superiores a 150 mil hectolitros) e destacando-se as regiões de Terras do Dão e de Trás-os-Montes, em termos percentuais, com quebras superiores a 40%. No continente, face a 2017/2018, o Alentejo e o Algarve apresentam aumentos de produção, respetivamente de 14% e de 6%, enquanto, nas regiões autónomas, o destaque vai para os Açores com um significativo aumento de produção passando de cinco mil para os atuais 13 mil hectolitros.

#### VINHOS TINTOS PREDOMINAM

A entidade diz ainda que na linha do verificado nos últimos anos, é predominante a produção de vinhos tintos, representando 61% do total produzido. O volume dos vinhos brancos, com dois milhões de hectolitros, tem um

peso de 33% na produção nacional e os vinhos rosados de 6% (360 milhares de hectolitros). A opção de produzir vinhos com aptidão para Denominação de Origem Protegida (DOP) e Indicação Geográfica Protegida (IGP) continua a ganhar terreno e representa, nesta campanha, 86% da produção nacional (em 2008/09 esta opção representava 75% do total). O setor cooperativo, representado por 74 cooperativas ativas, obteve nesta campanha uma produção de 2,3 milhões de hectolitros, 37% do vinho produzido em Portugal (em 2008/09 este setor representava 42% do total produzido).

#### EXPECTATIVAS PARA 2019

Entretanto, resolvemos “ir” ao mercado tentar perceber como correu o primeiro trimestre deste ano e de que forma 2019 irá impactar as empresas do setor. António Maria Soares Franco, da casa José Maria da Fonseca, disse à Paixão Pelo Vinho que os primeiros três meses de 2019 correram de forma bastante positiva, acima dos objetivos definidos pela empresa. “Os principais mercados de exportação são o Brasil, Suécia, Canadá, EUA e Itália que estão com uma performance dentro do esperado. Relativamente a novas geografias, destacamos a China como um dos mercados de maior crescimento para as nossas vendas”.

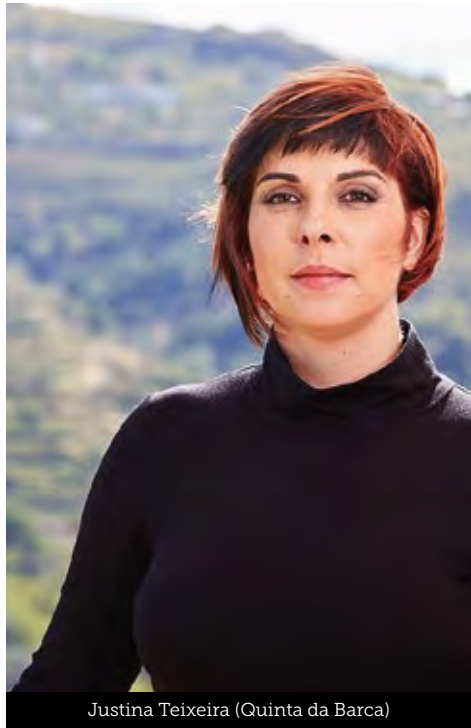
As vendas evoluíram de forma bastante positiva, tendo as principais marcas registado um aumento de vendas e de quota de mercado

Por cá, o responsável reiterou que as vendas evoluíram de forma bastante positiva, “tendo as principais marcas registado um aumento de vendas e também aumento de quota de mercado, o que significa uma performance acima do mercado para as nossas marcas chave”. Quanto ao resto do ano, a José Maria da Fonseca tem “objetivos de crescimento de vendas ambiciosos e acreditamos que serão realizados”.

#### UM ANO DE CONTINUIDADE

Delfim Costa, diretor-geral da Adega de Borba, classifica 2019 como “um ano de continuidade, no que respeita aos grandes objetivos comerciais da Adega de Borba: reforço da ação comercial em torno das marcas DOC Alentejo, vinhos Premium e Reservas, como é o caso do B Adega de Borba, crescimento do peso da exportação nos negócios da empresa e defesa da





Justina Teixeira (Quinta da Barca)



Cerca de 35% do negócio da Quinta da Barca é feito lá fora, em mercado como a Suíça, Polónia, França e Alemanha

já tradicional forte presença das nossas marcas no canal OnTrade português". Delfim Costa diz que o primeiro trimestre registou o que apelidou de "fortíssimo" crescimento da exportação e uma estabilização do mercado português. "Temos vinhos de grande qualidade e marcas reputadas, não apenas em Portugal como no exterior. Num contexto em que as últimas vindimas estiveram, em volumes e por razões meteorológicas, abaixo da média, queremos continuar a crescer em faturação pela aposta nos vinhos de qualidade e gama mais elevada".

#### EXPORTAÇÕES AUMENTAM

Maria Miguel Manão, diretora de marketing da Adega de Cantanhede, também confirma que o primeiro trimestre de 2019 foi positivo, com um crescimento das vendas, sendo que 2018, o ano em que esta adega celebrou 65 anos, foi o melhor de sempre. "As vendas estão a crescer neste primeiro trimestre, apesar de uma forma me-

nos expressiva do que o ano passado". Uma situação transversal ao mercado nacional e internacional, muito embora a diretora de marketing explique que na exportação os números são "mais simpáticos em termos da percentagem de crescimento". Há mercado como o do Brasil, da Rússia e de França que estão com crescimentos "muito interessantes e com novas oportunidades de negócio". Daí que Maria Miguel Manão acredite que nos restantes trimestres a Adega de Cantanhede venha a registar um crescimento como o de 2018. "Já temos encomendas em carteira mas não expedidas por isso já temos alguns dados concretos do que vão ser os próximos meses". E uma vez que o mercado nacional "está a abrandar", a diretora de marketing admite que o peso das exportações, que hoje é de 35% na Adega de Cantanhede, deverá crescer no mix de vendas até ao final de 2019.

#### PRIMEIRO TRIMESTRE FRACO

O primeiro trimestre não foi nada generoso para a Quinta da Barca. Em 2018, a "casa" vendeu, nos primeiros três meses, 80 mil euros entre mercado nacional e de exportação, enquanto este ano os mesmos meses renderam apenas 40 mil euros. Ou seja, precisamente metade do mesmo período de

2018. "Já desde meados do ano passado que temos vindo a notar uma contração no mercado interno. Toda a gama média-alta começou a vender muito menos e a aumentar as vendas na gama de entrada", explicou à Paixão Pelo Vinho Justina Teixeira.

Com os principais países de exportação a centraram-se na Europa, a porta-voz da Quinta da Barca diz que também o mesmo "fenómeno" acontece. "A Suíça, por exemplo, um mercado que já estava consolidado e consumidor de vinhos de gama média-alta, está igualmente a procurar produtos mais acessíveis, de entrada de gama".

Hoje, cerca de 35% do negócio da Quinta da Barca é feito lá fora, em mercado como a já referida Suíça, Polónia, França e Alemanha. Para fazer face a estes "contratempos", a empresa aposta em novas geografias, reduz os stocks e obviamente as despesas, diz Justina Teixeira. Para os próximos meses, a porta-voz acredita que a contração se vá manter, sobretudo até agosto. Depois, disso, novos contratos e oportunidades de negócio deverão surgir. "Mas conto com uma continuação desta retração, quer no mercado nacional, quer internacional. Nós sentimos mais provavelmente porque os países para os quais maioritariamente exportamos são europeus".



Lusoimpress  
offset & digital

Rua Venceslau Ramos, 28  
4430-929 Avintes VNG  
Portugal  
Tel. +351 227 877 320  
info@lusoimpress.com  
www.lusoimpress.com

Empresa Certificada



PEFC  
PEFC13-31-021  
Promovendo a gestão  
florestal sustentável  
www.pefc.pt



FSC  
www.fsc.org  
FSC® C122261  
A marca da gestão  
florestal responsável

print with love





TEMA DE CAPA  
VINHOS APAIXONANTES



## Paixão Pelo Vinho distingue os melhores de 2018

> texto **PPV** > fotografia **Sérgio Sacoto**

A Paixão Pelo Vinho realizou mais uma Awards Wine Party para distinguir os vinhos melhor classificados de 2018, em prova cega, pelo painel de provadores desta revista que faz quase 13 anos em banca. O palco foi o Beatus.

Celebrar o vinho. Este foi o mote da festa vínica Paixão Pelo Vinho Awards Wine Party que decorreu no Beatus, em Lisboa, na qual foram entregues os prémios aos vinhos melhor classificados, em prova cega, pelo painel de provadores da revista Paixão Pelo Vinho, reconhecida publicação, que conta já com quase 13 anos em banca.

A festa vínica Paixão Pelo Vinho Awards Wine Party estava reservada aos melhores: aos produtores premiados, aos enólogos que fazem os vinhos reconhecidos como “apaixonantes” e, claro, aos apreciadores e consumidores, que não quiseram ter falta. Ao todo, 763 pessoas fizeram parte desta festa,

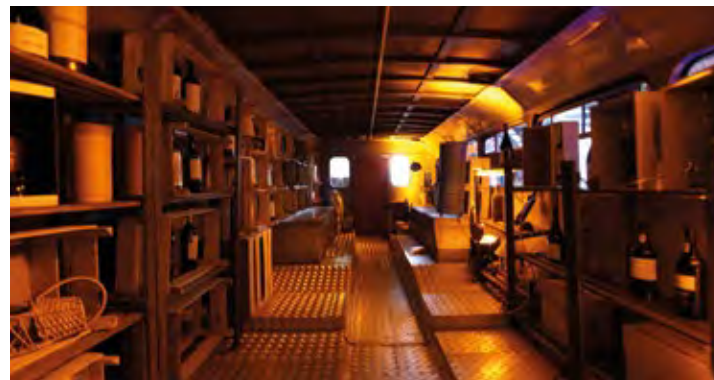
de resto a mais concorrida de todas as edições.

Maria Helena Duarte, diretora executiva da revista e organizadora do evento, salientou o facto de terem sido provados mais de um milhar de vinhos para conseguir chegar aos 60 agora premiados “É um ano de trabalho”, disse. A palavra “Paixão”, fazendo aqui todo o sentido estar com maiúscula, foi a mais pronunciada nesta noite de prémios. Maria Helena Duarte “confessou” ainda o espírito de partilha com os leitores, público e seguidores que caracteriza este projeto, que culminou com esta festa vínica. Tecendo largos elogios a um setor que apelida de “tradicional mas visionário”, a

diretora executiva acha que os prémios entregues são relevantes para a indústria até porque ajudam o produtor a demonstrar aos seus clientes que o vinho tem qualidade. Mais ainda porque, disse, “as provas são cegas e os vinhos reconhecidos sem qualquer interferência de amizades, rótulos ou interesses”.

### MAIS DE MIL VINHOS PROVADOS

Assim, ao longo do ano de 2018 os provadores, residentes e convidados da revista Paixão Pelo Vinho provaram mais de mil referências vínicas, entre vinhos tranquilos, efervescentes, generosos e aguardentes. Desses, foram eleitos 61 vinhos, como os melhores, conquistando



os prémios Paixão Pelo Vinho nas categorias “Escolha”, “Excelência” e “Prestígio”. O cenário eleito para a festa de entrega de prémios, que se realizou em março foi então o Beatus, em Marvila. Lá dentro havia música, petiscos, produtores de vinhos que representaram quase todas as regiões portuguesas e um autocarro londrino estacionado, onde decorreu a exposição dos vinhos premiados e o ciclo de “Conversas com os Enólogos: Uma viagem pelos cinco sentidos” no qual a lotação esteve, de resto, sempre esgotada.

### OS PREMIADOS

Os prémios Paixão Pelo Vinho foram en-

tregues pelos diretores da publicação: Susana Marvão e André Magalhães, respetivamente diretora editorial e diretor adjunto, e Maria Helena Duarte, diretora executiva e fundadora da revista. Com “Escolha”, vinhos com a melhor relação qualidade/preço, foram distinguidos 16 vinhos. Com a categoria “Excelência”, avaliados com nota 18 a 20 valores, vinhos impressionantes, ricos e elegantes, vinhos únicos para momentos perfeitos, foram premiadas 40 referências. Destaque para os Porto Vintage 2016 Cálem e Quinta da Oliveirinha, bem como o Vinha Centenária branco 2017 (DO Pico) e o Morgado de Stª Catherina branco Reserva (DOC Lisboa, em garrafa magnum),

que conquistaram 19 valores. Com pontuação 18,5 ficaram os vinhos 100 Hectares Gold Edition tinto 2015 (DOC Douro), Freixo Family Collection tinto 2015 (Reg. Alentejano), Quinta da Gaivosa Porto Vintage 2016. E com 18,3 pontos ficou o Adega de Borba Tinto de Talha 2016 (DOC Alentejo), Busto tinto Grande Escolha 2014 Touriga Nacional (DOC Douro, em garrafa magnum) e Pequenos Rebentos Selvagem Edição Especial branco 2017 da casta Azal (DOC Vinho Verde). Os restantes 30 vinhos premiados obtiveram todos a classificação 18. Por fim, foram cinco os vinhos premiados com “Paixão Pelo Vinho Prestígio”, vinhos verdadeiramente apaixonantes, que





Maria Helena Duarte e Susana Marvão

elevam os sentidos e se bebem de olhos fechados: Anselmo Mendes Private Alvarinho 2017 (DOC Vinho Verde, que tem chegada ao mercado prevista para Maio), Lavradores de Feitoria 18º Aniversário tinto 2016 (DOC Douro), Mamoré de Borba tinto Grande Reserva 2015 (DOC Alentejo), Terrantez do Pico branco 2016 (IG Açores) e Vinha do Contador Grande Juri tinto 2011 (DOC Dão).

#### A PAIXÃO DE UMA EQUIPA

Na entrega de prémios, Susana Marvão, diretora editorial, falou sobre o protagonismo e peso que cada vez mais este setor tem na economia nacional, para além da ligação cultural e histórica na cons-

trução da identidade que hoje define Portugal e os portugueses. “O setor faz parte da história de Portugal e da forma como nos assumimos perante o mundo. Mundo esse que está a mudar e com o qual esta indústria tem de aprender a lidar. É urgente que o setor abrace o que de melhor as novas tecnologias, processos e procedimentos têm para oferecer, sem nunca perder a sua ligação à terra, costumes, tradições e raízes. No meu entender, este equilíbrio será cada vez mais interessante”. A diretora editorial lançou ainda o desafio aos presentes de darem sugestões de temas, assuntos e abordagens que gostassem de ver explorados na revista. “Não

usamos a palavra Paixão só porque é bonita. Mas só faz sentido se quem nos lê, se quem nos segue, se identifique com os conteúdos que cada vez mais queremos sejam um espelho real do setor. Enviem-nos sugestões, temas e reportagens que gostassem de ver publicadas. Convidem-nos para eventos e apresentem-nos os vossos produtos. Só assim podemos prolongar esta Paixão”. André Magalhães, diretor adjunto, salientou nas palavras que deixou aos presentes a equipa que compõe o projeto e sem a qual os últimos 13 anos de edições não teriam sido possíveis. No final, ficou um doce e apaixonado sentimento de dever cumprido.



|                                                                                     |                                                                                                                        |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>PRESTÍGIO</b>                                                                    | <b>TERRANTEZ DO PICO</b><br>IG BRANCO 2017                                                                             |                 |
| <b>€ 45,00</b>                                                                      | <b>AÇORES</b>                                                                                                          | <b>12% vol.</b> |
|  | <b>ENOLOGIA</b><br><b>ANTÓNIO MAÇANITA</b>                                                                             |                 |
|                                                                                     | <b>CASTAS TERRANTEZ DO PICO</b>                                                                                        |                 |
| <b>COR</b>                                                                          | Amarelo citrino, límpido.                                                                                              |                 |
| <b>AROMA</b>                                                                        | Encantador. Com notas de iodo e pólvora aliadas à fruta, com destaque para citrinos e flores.                          |                 |
| <b>SABOR</b>                                                                        | Mantém uma frescura impressionante, lembra maresia, com notas de algas, envolvente, frutado, seco, termina prolongado. |                 |
|                                                                                     | <b>AZORES WINE COMPANY</b>                                                                                             |                 |



|                                                                                     |                                                                                                                          |                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>PRESTÍGIO</b>                                                                    | <b>VINHA DO CONTADOR GRANDE JURI</b><br>DOC TINTO 2011                                                                   |                   |
| <b>€ 90,00</b>                                                                      | <b>DÃO</b>                                                                                                               | <b>14,5% vol.</b> |
|  | <b>ENOLOGIA</b><br><b>OSVALDO AMADO</b>                                                                                  |                   |
|                                                                                     | <b>CASTAS TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ E ALFROCHEIRO</b>                                                                   |                   |
| <b>COR</b>                                                                          | Granada definido, limpo.                                                                                                 |                   |
| <b>AROMA</b>                                                                        | Impressionante. Com expressivas notas balsâmicas, a frutos e flores silvestres, suave barrica.                           |                   |
| <b>SABOR</b>                                                                        | Encorpado, de grande frescura e elegância, taninos aveludados, revela madeira muito integrada, tudo perfeito! Excelente. |                   |
|                                                                                     | <b>PAÇO DE SANTAR - VINHOS DO DÃO / GLOBAL WINES</b>                                                                     |                   |



|                                                                                       |                                                                                                                                                       |                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>PRESTÍGIO</b>                                                                      | <b>LAVRADORES DE FEITORIA 18º ANIVERSÁRIO</b><br>DOC TINTO 2016                                                                                       |                   |
| <b>€ 55,00</b>                                                                        | <b>DOURO</b>                                                                                                                                          | <b>14,5% vol.</b> |
|  | <b>ENOLOGIA</b><br><b>PAULO RUÃO</b>                                                                                                                  |                   |
|                                                                                       | <b>CASTAS TINTO CÃO DE VINHAS COM MAIS DE 45 ANOS</b>                                                                                                 |                   |
| <b>COR</b>                                                                            | Granada, limpo.                                                                                                                                       |                   |
| <b>AROMA</b>                                                                          | Elegante. A revelar frutos vermelhos envolvidos em especiarias e madeira de grande qualidade.                                                         |                   |
| <b>SABOR</b>                                                                          | Taninos sedosos, acidez fina, notas de vegetal seco, especiarias, tostados, fruta, excelente corpo e volume, termina persistente e pleno de harmonia. |                   |
|                                                                                       | <b>LAVRADORES DE FEITORIA</b>                                                                                                                         |                   |



|                                                                                       |                                                                                                                             |                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>PRESTÍGIO</b>                                                                      | <b>ANSELMO MENDES ALVARINHO PRIVATE</b><br>DOC BRANCO 2017                                                                  |                   |
| <b>€ 25,00</b>                                                                        | <b>VINHO VERDE</b>                                                                                                          | <b>12,5% vol.</b> |
|  | <b>ENOLOGIA</b><br><b>ANSELMO MENDES</b>                                                                                    |                   |
|                                                                                       | <b>CASTAS ALVARINHO</b>                                                                                                     |                   |
| <b>COR</b>                                                                            | Amarelo citrino, limpo.                                                                                                     |                   |
| <b>AROMA</b>                                                                          | Intenso, elegante, complexo, com notas frutadas, citrinos e tropicais, notas de Lúcia-lima, baunilha suave.                 |                   |
| <b>SABOR</b>                                                                          | Tão bom! A fruta, as especiarias, tudo bem integrado, com grande frescura, encorpado, promissor. Termina muito persistente. |                   |
|                                                                                       | <b>ANSELMO MENDES WINEMAKER</b>                                                                                             |                   |



|                                                                                       |                                                                                                                                   |                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>PRESTÍGIO</b>                                                                      | <b>MAMORÉ DE BORBA</b><br>DOC TINTO GRANDE RESERVA 2015                                                                           |                   |
| <b>€ 65,00</b>                                                                        | <b>ALENTEJO</b>                                                                                                                   | <b>14,5% vol.</b> |
|  | <b>ENOLOGIA</b><br><b>ANTÓNIO VENTURA, RAFAEL NEUPARTH</b>                                                                        |                   |
|                                                                                       | <b>CASTAS CASTELÃO, CABERNET SAUVIGNON, ALCANTE BOUSCHET, SYRAH DE VINHAS VELHAS.</b>                                             |                   |
| <b>COR</b>                                                                            | Rubi, limpo.                                                                                                                      |                   |
| <b>AROMA</b>                                                                          | Intenso, exuberante, balsâmico, frutos pretos e do bosque, tosta de grande elegância.                                             |                   |
| <b>SABOR</b>                                                                          | É perfeito! Taninos de grande nível, frescura envolvente, corpo e volume. E cresce. Termina prolongado e promissor de longa vida. |                   |
|                                                                                       | <b>SOVIBOR - SOC. VINHOS DE BORBA</b>                                                                                             |                   |

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





|    |                                                                                                                                                                       |      |            |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------|
| 19 | <b>VINHA CENTENÁRIA</b>                                                                                                                                               |      |            |
|    | DOC BRANCO 2016                                                                                                                                                       |      |            |
|    | <b>€ 74,90</b>                                                                                                                                                        | PICO | 12,5% vol. |
|    | ENOLOGIA<br><b>ANTÓNIO MAÇANITA</b>                                                                                                                                   |      |            |
|    | CASTAS <b>ARINTO DOS AÇORES (85%), VERDELHO, ALICANTE BRANCO E BOAL</b>                                                                                               |      |            |
|    | COR Amarelo citrino, brilhante.                                                                                                                                       |      |            |
|    | AROMA Uau! Que grande vinho. Cheira a mar, a algas, frutos citrinos, alperce, extraordinário.                                                                         |      |            |
|    | SABOR Grandes estrutura, seguramente um dos melhores vinhos que já provámos, expressivo, distinto, salino, com a fruta aliada a suaves notas de pólvora, vai crescer! |      |            |
|    | AZORES WINE COMPANY                                                                                                                                                   |      |            |



|    |                                                                                                                                                                                                           |       |            |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------|
| 19 | <b>100 HECTARES GOLD EDITION</b>                                                                                                                                                                          |       |            |
|    | DOC TINTO GOLD EDITION 2015                                                                                                                                                                               |       |            |
|    | <b>€ 28,00</b>                                                                                                                                                                                            | DOURO | 14,5% vol. |
|    | ENOLOGIA<br><b>FRANCISCO MONTENEGRO</b>                                                                                                                                                                   |       |            |
|    | CASTAS <b>VINHAS VELHAS</b>                                                                                                                                                                               |       |            |
|    | COR Rubi intenso, denso.                                                                                                                                                                                  |       |            |
|    | AROMA Exuberante, com predominantes notas de compota de ameixa preta, mirtilos e amoras selvagens, tostados delicados, vai crescendo no copo.                                                             |       |            |
|    | SABOR Mantém o perfil frutado, acrescem as notas florais, uma frescura impressionante, taninos aveludados, excelente corpo e volume, madeira a complexar, deixa um final de boca envolvente e prolongado. |       |            |
|    | 100HECTARES SOCIEDADE AGRÍCOLA                                                                                                                                                                            |       |            |



|    |                                                                                                                                   |       |            |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------|
| 19 | <b>QUINTA DA OLIVEIRINHA</b>                                                                                                      |       |            |
|    | DOC PORTO VINTAGE 2016                                                                                                            |       |            |
|    | <b>€ 56,95</b>                                                                                                                    | DOURO | 19,5% vol. |
|    | ENOLOGIA<br><b>TIAGO ALVES DE SOUSA</b>                                                                                           |       |            |
|    | CASTAS <b>TOURIGA FRANCA, SOUSÃO E TOURIGA NACIONAL</b>                                                                           |       |            |
|    | COR Rubi concentrado.                                                                                                             |       |            |
|    | AROMA Impressionante. Fresco, com notas frutadas, chocolate negro, especiarias...                                                 |       |            |
|    | SABOR Cresce, envolve os sentidos, é muito elegante, tem taninos e frescura que marcam, vida bem longa e um final extraordinário. |       |            |
|    | ALVES DE SOUSA                                                                                                                    |       |            |



|      |                                                                                                                             |       |            |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------|
| 18,5 | <b>QUINTA DA GAIVOSA</b>                                                                                                    |       |            |
|      | DOC PORTO VINTAGE 2016                                                                                                      |       |            |
|      | <b>€ 50,90</b>                                                                                                              | DOURO | 19,5% vol. |
|      | ENOLOGIA<br><b>TIAGO ALVES DE SOUSA</b>                                                                                     |       |            |
|      | CASTAS <b>SOUSÃO, TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA</b>                                                                     |       |            |
|      | COR Rubi intenso.                                                                                                           |       |            |
|      | AROMA Exuberante, com evidentes notas florais, frutos pretos desidratados, chocolate...                                     |       |            |
|      | SABOR Vivo, com taninos poderosos, envolvente, mantém o perfil e vai crescendo, seduzindo, termina persistente e promissor. |       |            |
|      | ALVES DE SOUSA                                                                                                              |       |            |



|    |                                                                                                                                 |       |          |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|
| 19 | <b>CÁLEM</b>                                                                                                                    |       |          |
|    | DOC PORTO VINTAGE 2016                                                                                                          |       |          |
|    | <b>€ 67,00</b>                                                                                                                  | DOURO | 20% vol. |
|    | ENOLOGIA<br><b>CARLOS ALVES</b>                                                                                                 |       |          |
|    | CASTAS <b>TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ E SOUSÃO</b>                                                            |       |          |
|    | COR Rubi concentrado.                                                                                                           |       |          |
|    | AROMA Grandioso, fresco, com notas florais, esteva, frutos secos, frutos desidratados, vai crescendo...                         |       |          |
|    | SABOR Poderoso, domina os sentidos, com excelentes taninos e frescura, especiarias, cacau, fruta, impressionante final de boca. |       |          |
|    | SOGEVINUS                                                                                                                       |       |          |



|      |                                                                                                                                                                                         |            |            |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
| 18,5 | <b>FREIXO FAMILY COLLECTION</b>                                                                                                                                                         |            |            |
|      | REG TINTO 2015                                                                                                                                                                          |            |            |
|      | <b>€ 42,00</b>                                                                                                                                                                          | ALENTEJANO | 14,5% vol. |
|      | ENOLOGIA<br><b>TIAGO ALVES DE SOUSA</b>                                                                                                                                                 |            |            |
|      | CASTAS <b>XAVIER KAMIO, PEDRO VASCONCELLOS E SOUZA, DINA CARTAXO</b>                                                                                                                    |            |            |
|      | COR Rubi, limpo.                                                                                                                                                                        |            |            |
|      | AROMA Mentolado, balsâmico, com fantásticas notas frutadas, pleno de elegância, vai crescendo, deixe-o arejar.                                                                          |            |            |
|      | SABOR Com excelente estrutura, tudo é perfeito e bem integrado, a madeira, a fruta, as especiarias, os taninos ricos e vigorosos, tem uma frescura vibrante, deixa um final prolongado. |            |            |
|      | HERDADE DO FREIXO                                                                                                                                                                       |            |            |



|    |                                                                                                                                                                              |        |          |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|
| 19 | <b>MORGADO DE STA CATHERINA</b>                                                                                                                                              |        |          |
|    | DOC BRANCO RESERVA (MAGNUM) 2014                                                                                                                                             |        |          |
|    | <b>€ 21,90</b>                                                                                                                                                               | LISBOA | 14% vol. |
|    | ENOLOGIA<br><b>MANUEL PIRES DA SILVA / MARIA ALMEIDA GODINHO</b>                                                                                                             |        |          |
|    | CASTAS <b>TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ E SOUSÃO</b>                                                                                                         |        |          |
|    | COR Amarelo dourado, limpo.                                                                                                                                                  |        |          |
|    | AROMA Impressionante perfeito, a madeira muito elegante e muitíssimo bem integrada em notas frutadas, cítricas.                                                              |        |          |
|    | SABOR Envolvente, exuberante, gordo, estruturado, com excelente frescura, fantástica evolução, boa fruta, tudo bem interligado. Perfeito, gastronómico. Termina persistente. |        |          |
|    | WINE VENTURES                                                                                                                                                                |        |          |



|      |                                                                                                                                         |          |            |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------|
| 18,3 | <b>ADEGA DE BORBA VINHO DE TALHA</b>                                                                                                    |          |            |
|      | DOC TALHA TINTO 2015                                                                                                                    |          |            |
|      | <b>€ 6,75</b>                                                                                                                           | ALENTEJO | 13,5% vol. |
|      | ENOLOGIA<br><b>OSCAR GATO</b>                                                                                                           |          |            |
|      | CASTAS <b>TRINCADEIRA, CASTELÃO E ALICANTE BOUSCHET</b>                                                                                 |          |            |
|      | COR Limpido; cor rubi bem definido.                                                                                                     |          |            |
|      | AROMA Jovem e frutado com notas da talha.                                                                                               |          |            |
|      | SABOR Jovem e fresco; fruta madura; quente, gorduroso, com volume; equilibrado, com estrutura mediana; Boa complexidade e persistência. |          |            |
|      | ADEGA DE BORBA                                                                                                                          |          |            |



|      |                                                                                                                                                                                                                                                 |             |            |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| 18,3 | <b>PEQUENOS REBENTOS SELVAGEM</b>                                                                                                                                                                                                               |             |            |
|      | DOC BRANCO EDIÇÃO ESPECIAL 2017                                                                                                                                                                                                                 |             |            |
|      | <b>€ 29,50</b>                                                                                                                                                                                                                                  | VINHO VERDE | 19,5% vol. |
|      | ENOLOGIA<br><b>MÁRCIO LOPES</b>                                                                                                                                                                                                                 |             |            |
|      | CASTAS <b>AZAL (VINHA DE ENFORCADO)</b>                                                                                                                                                                                                         |             |            |
|      | COR Amarelo citrino, brilhante.                                                                                                                                                                                                                 |             |            |
|      | AROMA Distinto, complexo, com evidentes notas frutadas, frutos de pomar, maçã verde em destaque, vegetal, algo terroso, com nuances tostadas.                                                                                                   |             |            |
|      | SABOR É ousado, vivo, com uma frescura fora de série, promete acompanhar belas iguarias, mas também prolongar-se no tempo. As notas tostadas estão em harmonia com a fruta, tem bom corpo e volume e deixa um final prolongado e diferenciador. |             |            |
|      | MÁRCIO LOPES WINEMAKER                                                                                                                                                                                                                          |             |            |



|    |                                                                                                                                                                 |                      |            |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------|
| 18 | <b>FREIXO FAMILY COLLECTION</b>                                                                                                                                 |                      |            |
|    | REG TINTO EDIÇÃO ESPECIAL 2015                                                                                                                                  |                      |            |
|    | <b>€ 15,00</b>                                                                                                                                                  | PENÍNSULA DE SETÚBAL | 14,5% vol. |
|    | ENOLOGIA<br><b>MARIA JACINTA SOBRAL</b>                                                                                                                         |                      |            |
|    | CASTAS <b>CASTELÃO E ALICANTE BOUSCHET</b>                                                                                                                      |                      |            |
|    | COR Granada, intenso, limpo.                                                                                                                                    |                      |            |
|    | AROMA Elegante, distinto, com predominantes notas de morangos, groselhas, cerejas pretas e compota dos mesmos.                                                  |                      |            |
|    | SABOR Nobre e bem estruturado, tudo muito bem interligado, a fruta, a madeira, os taninos sedosos e a frescura cativante, deixa um final persistente e sedutor. |                      |            |
|    | SERENADA ENOTURISMO                                                                                                                                             |                      |            |



|    |                                                                                                                                                                         |          |            |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------|
| 18 | <b>MARQUÊS DE MARIALVA</b>                                                                                                                                              |          |            |
|    | DOC TINTO GRANDE RESERVA (MAGNUM) 2011                                                                                                                                  |          |            |
|    | <b>€ 27,50</b>                                                                                                                                                          | BAIRRADA | 14,5% vol. |
|    | ENOLOGIA<br><b>OSVALDO AMADO</b>                                                                                                                                        |          |            |
|    | CASTAS <b>BAGA E TOURIGA NACIONAL</b>                                                                                                                                   |          |            |
|    | COR Granada intenso, limpo.                                                                                                                                             |          |            |
|    | AROMA Excelente, distinto, impressiona pela notas de frutos maduros pretos e compotados, aliados a madeira de grande qualidade, balsâmico.                              |          |            |
|    | SABOR Envolvente, com fantástico corpo e volume, complexo, estruturado, com taninos macios mas firmes, frescura em grande plano, final muito persistente. Grande vinho. |          |            |
|    | ADEGA DE CANTANHEDE                                                                                                                                                     |          |            |



|    |                                                                                                                                                                                              |          |            |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------|
| 18 | <b>MARQUÊS DE MARIALVA</b>                                                                                                                                                                   |          |            |
|    | DOC TINTO GRANDE RESERVA 2011                                                                                                                                                                |          |            |
|    | <b>€ 15,95</b>                                                                                                                                                                               | BAIRRADA | 14,5% vol. |
|    | ENOLOGIA<br><b>OSVALDO AMADO</b>                                                                                                                                                             |          |            |
|    | CASTAS <b>BAGA E TOURIGA NACIONAL</b>                                                                                                                                                        |          |            |
|    | COR Granada, intenso, limpo.                                                                                                                                                                 |          |            |
|    | AROMA Exuberante, com fantásticas notas de frutos pretos, mirtilos, ameixas, especiarias, tostados.                                                                                          |          |            |
|    | SABOR Envolvente, com excelente corpo e volume, taninos ao mais alto nível, frescura cativante, promissor, com a madeira muito bem integrada, deixa um final de boca prolongado e apelativo. |          |            |
|    | ADEGA DE CANTANHEDE                                                                                                                                                                          |          |            |



|      |                                                                                                                                                       |       |          |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|
| 18,3 | <b>BUSTO</b>                                                                                                                                          |       |          |
|      | DOC TINTO GRANDE ESCOLHA (MAGNUM) 2014                                                                                                                |       |          |
|      | <b>€ 130,00</b>                                                                                                                                       | DOURO | 14% vol. |
|      | ENOLOGIA<br><b>PEDRO COUTINHO / NUNO FELGAR</b>                                                                                                       |       |          |
|      | CASTAS <b>TOURIGA NACIONAL</b>                                                                                                                        |       |          |
|      | COR Rubi intenso, limpo.                                                                                                                              |       |          |
|      | AROMA Fabuloso, com compotas de frutos vermelhos em destaque, notas de bosque, flores, balsâmicos, tosta.                                             |       |          |
|      | SABOR Encorpado, envolvente, com excelente frescura e taninos aveludados mas firmes e promissores, chocolate preto, especiarias num final prolongado. |       |          |

MARIA HELENA SOUSA ALVES  
T. +351 963 208 814  
geral@quintadabarca.com  
www.quintadabarca.com  
f Quinta da Barca de Vila Marim





18

CASA VELHA

DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2016

€ 15,00

DOURO

13% vol.

ENOLOGIA MIGUEL FERREIRA / CELSO PEREIRA

CASTAS GOUVEIO, VIOSINHO, ARINTO E RABIGATO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Distinto, pleno de elegância, intenso em frutos tropicais e exóticos, toque de toranja, flores.

SABOR Excelente corpo e volume, é vivo, envolvente, frutado, com tosta muito suave, deixa um final fresco e prolongado.

ADEGA DE FAVAIOS  
T. +351 259 949 166  
F. +351 259 958 345  
GERAL@ADEGADEFAVAIOS.COM.PT  
www.adegadefavaios.pt  
f Adega de Favaí



18

QUINTA DA BACALHÔA

REG TINTO 2015

€ 16,99

PENÍNSULA DE SETÚBAL

14% vol.

ENOLOGIA FILIPA TOMAZ DA COSTA

CASTAS CABERNET SAUVIGNON E MERLOT

COR Granada, limpo.

AROMA Nobre e distinto, com elegantes notas de frutos vermelhos maduros, especiarias.

SABOR Excelente estrutura, taninos firmes mas macios, pleno de vivacidade, madeira bem integrada, deixa um final bem prolongado e promissor.

BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL



18

CAMOLAS

DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2015

€ 15,70

PALMELA

15% vol.

ENOLOGIA FRANCISCO CAMOLAS DE MATOS

CASTAS CASTELÃO

COR Rubi com tons violeta, limpo.

AROMA Com garra e a irreverência da juventude que lhe oferece frescas notas de frutos vermelhos. Elegante.

SABOR Bem estruturado, com excelente frescura, taninos macios, fruta aliada a especiarias e tostados suaves, deixa um final persistente, guloso e cativante.

CAMOLAS & MATOS



18

CARMIM

DOC AGUARDENTE VÍNICA VELHA 15 ANOS

€ 50,00

ALENTEJO

40,5% vol.

ENOLOGIA RUI VELADAS E TIAGO GARCIA

CASTAS S/INF

COR Âmbar intenso, com reflexos laranja, brilhante.

AROMA Intenso, impressionante, com evidentes notas de frutos secos, especiarias, tosta.

SABOR Vibrante, intenso, com excelente corpo e volume, conjunto estruturado e muito equilibrado, aveludado, envolvente, deixa um final de boca prolongado. Fantástica!

CARMIM



18

PRIMAVERA PREMIUM

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2015

€ 10,50

BAIRRADA

12% vol.

ENOLOGIA ANTERO SILVANO

CASTAS BAGA E ARINTO

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

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

64 • PAIXÃO PELO VINHO • EDIÇÃO 74



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

CHURCHILL'S

VINTAGE PORT 2016

€ 75,00

ALENTEJO

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



18

VALE DA RAPOSA

DOC TINTO GRANDE ESCOLHA (MAGNUM) 2015

€ 60,00

DOURO

14,5% vol.

ENOLOGIA TIAGO ALVES SOUSA

CASTAS VINHAS VELHAS

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Intenso, elegante, com evidentes notas frutadas, amoras em destaque, cacau, bosque.

SABOR Corpo bem sedutor e envolvente, taninos poderosos mas macios, frescura em grande plano, deixa um final prolongado.

ALVES DE SOUSA



18

QUINTA S. JOÃO BATISTA

RESERVA DE BIODIVERSIDADE

€ 19,00

DOURO

14,5% vol.

ENOLOGIA JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA

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

COR Rubi intenso, concentrado.

AROMA Extraordinário, fresco, balsâmico, fruta de qualidade, elegante, tosta suave e especiarias finas a complexar.

SABOR Bela estrutura, sente-se a natureza, é rico, envolvente, com taninos macios, mantém a fruta discreta mas bem integrada em notas de estágio em madeira, termina persistente.

ENOPORT UNITED WINES

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

EDIÇÃO 74 • PAIXÃO PELO VINHO • 65



18

HUMILITAS

REG TINTO RESERVA 2015

€ 35,00

ALENTEJANO

13,5% vol.

ENOLOGIA PEDRO BAPTISTA

CASTAS TOURIGA NACIONAL

COR Granada com reflexos violáceos, limpo.

AROMA Exuberante, muito elegante, rico, com toque especiado que confere complexidade, envolvido em aromas frutados e de flores do bosque.

SABOR Envolvente, com excelente corpo e volume, taninos aveludados, vivo, a madeira muito bem casada, termina especiado, fino, persistente.

JOSÉ RODRIGUES - VINHA DAS VIRTUDES  
jr@vinhadasvirtudes.pt  
Monte da Ribeira, Herdade da Avesada  
7000-089 Évora  
T. +351 266 070 010  
T. +351 911 550 355  
www.vinhadasvirtudes.pt  
f Vinha das Virtudes





18 QUINTA DOS ABIBES SUBLIME

|         |                                                                                                                                                                                      |          |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| € 33,00 | BAIRRADA                                                                                                                                                                             | 14% vol. |
|         | ENOLOGIA S/INF                                                                                                                                                                       |          |
|         | CASTAS TOURIGA NACIONAL                                                                                                                                                              |          |
| COR     | Granada, limpo.                                                                                                                                                                      |          |
| AROMA   | Distinto, elegante, envolvente, com predominantes notas frutadas, especiarias e tostados.                                                                                            |          |
| SABOR   | Estruturado, complexo, vibrante, tem taninos ricos, as notas de baunilha bem envolvidas, vai crescendo, seduzindo, deixa um final prolongado, como só os vinhos de excelência podem! |          |

QUINTA DOS ABIBES  
Aguim, 3780-637 Anadia  
T. +351 914 554 008  
quintadosabibes@gmail.com  
www.quintadosabibes.com  
📍 Quinta dos Abibes  
🏠 Quinta dos Abibes



18 QUINTA DO PESSEGUIERO

|                                                                                     |                                                                                                                               |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 18                                                                                  | DOC PORTO VINTAGE 2016                                                                                                        |          |
| € 59,00                                                                             | DOURO                                                                                                                         | 19% vol. |
|  | ENOLOGIA<br>JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA                                                                                           |          |
|                                                                                     | CASTAS TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA                                                                                      |          |
| COR                                                                                 | Rubi intenso, concentrado.                                                                                                    |          |
| AROMA                                                                               | Impressiona pelas sedutoras notas de frutos pretos, menta, notas balsâmicas, elegante.                                        |          |
| SABOR                                                                               | Envolvente, com taninos firmes mas macios, boa frescura, notas frutadas aliadas a especiarias e um final prolongado e ousado. |          |
|                                                                                     | QUINTA DO PESSEGUIERO                                                                                                         |          |



18 MARTHA'S BLACK LABEL

|                                                                                     |                                                                                                                       |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 10 DOC PORTO VINTAGE 2016                                                           |                                                                                                                       |          |
| € 49,99                                                                             | DOURO                                                                                                                 | 20% vol. |
|  | ENOLOGIA<br>MANUEL PEDRO MARTHA                                                                                       |          |
|                                                                                     | CASTAS TOURIGA NACIONAL<br>E TOURIGA FRANCA                                                                           |          |
| COR                                                                                 | Púrpura concentrado.                                                                                                  |          |
| AROMA                                                                               | Elegante, com notas frutadas em evidência, é jovem, tem tosta suave e um toque floral.                                |          |
| SABOR                                                                               | Bom corpo e volume, taninos aveludados, notas de ameixas pretas, especiarias, frescura cativante e final persistente. |          |
|                                                                                     | GOLD MOUNTAINS COMPANY                                                                                                |          |



18 MARQUÊS DE BORBA VINHAS VELHAS

|                                                                                       |                                                                                                          |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 18                                                                                    | DOC TINTO 2016                                                                                           |            |
| € 12,99                                                                               | ALENTEJO                                                                                                 | 14,5% vol. |
|  | ENOLOGIA<br>JOÃO PORTUGAL RAMOS                                                                          |            |
|                                                                                       | CASTAS ALICANTE BOUSCHET,<br>ARAGONEZ, CASTELÃO E SYRAH                                                  |            |
| COR                                                                                   | Granada intenso, limpo.                                                                                  |            |
| AROMA                                                                                 | Exuberante, com elegantes notas<br>de frutos de baga e pretos, maduros,<br>balsâmico.                    |            |
| SABOR                                                                                 | A madeira de grande qualidade a conferir<br>notas de estégio, especiarias, deixa um final<br>prolongado. |            |
|                                                                                       | J. PORTUGAL RAMOS                                                                                        |            |



18 JULIA KEMPER

|                                                                                       |                                                                                                                          |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 18                                                                                    | DOC TINTO RESERVA 2011                                                                                                   |            |
| € 18,00                                                                               | DÃO                                                                                                                      | 13,5% vol. |
|  | ENOLOGIA<br>CARLOS SILVA                                                                                                 |            |
|                                                                                       | CASTAS TOURIGA NACIONAL                                                                                                  |            |
| COR                                                                                   | Rubi, intenso, limpo.                                                                                                    |            |
| AROMA                                                                                 | Elegante e envolvente, com sedutoras notas de frutos vermelhos e geleia dos mesmos, flores do monte.                     |            |
| SABOR                                                                                 | A madeira a conferir maior complexidade, excelente estrutura, notas de café, tostados, fruta madura, termina prolongado. |            |
|                                                                                       | JÚLIA KEMPER WINES                                                                                                       |            |



18 QUINTA DA TÔR ALGIBRE

|                                                                                     |                                                                                                                                                    |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 18                                                                                  | REG TINTO RESERVA 2015                                                                                                                             |            |
| € 13,70                                                                             | ALGARVE                                                                                                                                            | 14,5% vol. |
|  | ENOLOGIA<br>PEDRO MENDES                                                                                                                           |            |
|                                                                                     | CASTAS SYRAH, TOURIGA NACIONAL CABERNET<br>SAUVIGNON                                                                                               |            |
| COR                                                                                 | Rubi intenso, limpo.                                                                                                                               |            |
| AROMA                                                                               | Intenso, distinto, frutos pretos em evidência, associados a uma frescura cativante, tostados suaves e especiarias finas.                           |            |
| SABOR                                                                               | Teme excelente corpo e volume, é ousado, com taninos vibrantes e aveludados, mantém a fruta, complexo, termina persistente e apelativo. Muito bom! |            |
|                                                                                     | QUINTA DA TÔR / TURINOX                                                                                                                            |            |



18 QUINTA DO NOVAL

|                                                                                     |                                                                                                                    |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 18                                                                                  | DOC TINTO 2015                                                                                                     |            |
| € 50,85                                                                             | DOURO                                                                                                              | 13,5% vol. |
|  | ENOLOGIA<br>CARLOS AGRELLOS                                                                                        |            |
|                                                                                     | CASTAS <b>TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA</b>                                                                    |            |
| 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 QUINTA DO NOVAL

|                                                                                       |                                                                                                                      |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 18 DOC PORTO VINTAGE 2016                                                             |                                                                                                                      |            |
| € 102,00                                                                              | DOURO                                                                                                                | 19,5% vol. |
|  | ENOLOGIA<br>CARLOS AGRELLO                                                                                           |            |
|                                                                                       | CASTAS S/INF                                                                                                         |            |
| COR                                                                                   | Concentrado.                                                                                                         |            |
| AROMA                                                                                 | Exuberante, com notas florais, balsâmico, ginja, amora, chocolate, toque citrino, especiarias.                       |            |
| SABOR                                                                                 | Vivo, com taninos envolventes e elegantes, notas tostadas e fumadas integradas em fruta compotada, intenso no final. |            |
|                                                                                       | QUINTA DO NOVAL                                                                                                      |            |



18 QUINTA DO PÊGO

|                                                                                       |                                                                                                                                                                  |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 18                                                                                    | DOP TINTO GRANDE RESERVA (MAGNUM) 2013                                                                                                                           |          |
| € 35,00                                                                               | DOURO                                                                                                                                                            | 14% vol. |
|  | ENOLOGIA<br>WOUTER PIENAAR                                                                                                                                       |          |
|                                                                                       | CASTAS TOURIGA NACIONAL,<br>TOURIGA FRANCA E SOUSÃO                                                                                                              |          |
| COR                                                                                   | Rubi concentrado, limpo.                                                                                                                                         |          |
| AROMA                                                                                 | Exuberante, tosta muito delicada e elegante,<br>envolvida em notas de frutos maduros.                                                                            |          |
| SABOR                                                                                 | Ao perfil junta-se a frescura do bosque e<br>aromas florais, taninos perfeitos, excelente<br>corpo, deixa um final de boca especiado,<br>envolvente e promissor. |          |
|                                                                                       | QUINTA DO NOVAL                                                                                                                                                  |          |



18

€ 18,00

VINHA DO CARMO

|                                                                                                                                                                                   |                  |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------|
| REG TINTO 2016                                                                                                                                                                    |                  |            |
|                                                                                                | BUCELAS          | 14,5% vol. |
| ENOLOGIA                                                                                                                                                                          |                  |            |
| ANTÓNIO VENTURA                                                                                                                                                                   |                  |            |
| CASTAS                                                                                                                                                                            |                  |            |
| ALFROCHEIRO, ARAGONEZ E ALICANTE                                                                                                                                                  |                  |            |
| BOUSCHET                                                                                                                                                                          |                  |            |
| COR                                                                                                                                                                               |                  |            |
| Rubi intenso, definido, limpo.                                                                                                                                                    |                  |            |
| AROMA                                                                                                                                                                             |                  |            |
| Exuberante, impressiona pela elegância das notas frutadas, com destaque para compota de frutos vermelhos, ginjas, morangos silvestres, tosta delicada.                            |                  |            |
| SABOR                                                                                                                                                                             |                  |            |
| Com excelente corpo e volume, grande estrutura e equilíbrio, poderosos taninos mas aveludados e muito agradáveis, frescura envolvente, boa madeira, termina prolongado e sedutor. |                  |            |
| QUINTA DO GRADIL                                                                                                                                                                  |                  |            |
| T. +351 262 770 000                                                                                                                                                               |                  |            |
| info@quintadogradil.pt                                                                                                                                                            |                  |            |
| www.quintadogradil.wine                                                                                                                                                           |                  |            |
| Estrada Nacional 115 Vilar                                                                                                                                                        |                  |            |
| 2550 - 073 Vilar   Cadaval                                                                                                                                                        |                  |            |
| GPS: 39° 12' 16.30" N / 09° 06' 55.06" W                                                                                                                                          |                  |            |
|                                                                                                | Quinta do Gradil |            |



18 OPTA

|                                                                                       |                                                                                                      |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 18                                                                                    | DOC TINTO GRANDE RESERVA 2015                                                                        |            |
| € 34,00                                                                               | DÃO                                                                                                  | 13,5% vol. |
|  | ENOLOGIA<br>NUNO CANCELA DE ABREU                                                                    |            |
|                                                                                       | CASTAS <b>TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO, TINTA RORIZ</b>                                             |            |
| 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                                                                                |            |



18

PAULO LAUREANO TRADIÇÕES ANTIGAS

|                                                                                       |                                                                                                                                |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| DOC TALHA TINTO 2016                                                                  |                                                                                                                                |            |
| € 16,00                                                                               | ALENTEJO                                                                                                                       | 13,5% vol. |
|  | ENOLOGIA<br>PAULO LAUREANO                                                                                                     |            |
|                                                                                       | CASTAS ARAGONÊS, TRINCADEIRA,<br>ALFROCHEIRO, E ALICANTE BOUCHET                                                               |            |
| COR                                                                                   | Limpo; cor granada intenso; muito concentrada.                                                                                 |            |
| AROMA                                                                                 | Notas de fruta preta e frutos silvestres muito maduros; compota; grande intensidade; notas balsâmicas a dar frescura; mineral. |            |
| SABOR                                                                                 | Frutado; denso, encorpado e equilibrado; elegante e macio; untuoso; muito complexo; final muito prolongado; grande potencial.  |            |
|                                                                                       | PAULO LAUREANO VINUS                                                                                                           |            |





18

QUINTA DO BOIÇÃ

REG TINTO GRANDE RESERVA 2014

€ 20,00

LISBOA

14,5% vol.

ENOLOGIA  
NUNO FARIA

CASTAS  
VINHAS VELHAS

COR  
Granada com alguns tons violeta, limpo.

AROMA  
Exuberante, intensamente frutado, a lembrar frutos vermelhos bem maduros e frutas cristalizadas, tosta suave.

SABOR  
Excelente corpo e volume, taninos firmes mas aveludados, frescura cativante, muito equilibrado, deixa um final de boca vibrante, prolongado e promissor de longevidade.

ENOPORT UNITED WINES  
Rua Mariano de Carvalho  
Apartado 215, 2040-901, Rio Maior  
T: +351)243 999 070  
enoport.sgps@enoport.pt  
www.enoport.pt  
Enoport United Wines



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



18

BURMESTER

DOC PORTO VINTAGE 2016

€ 70,00

DOURO

20% vol.

ENOLOGIA  
CARLOS ALVES

CASTAS  
TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA

COR  
Rubi intenso, denso.

AROMA  
Excelente, intenso, com elegantes notas de frutos vermelhos, amoras, ameixa preta, cacau.

SABOR  
Resulta num conjunto de grande elegância e equilíbrio, taninos aveludados, termina bem prolongado.

SOGEVINUS



18

VASQUES DE CARVALHO ED. LIMITADA

DOC PORTO VINTAGE 2016

€ 45,00

DOURO

20,5% vol.

ENOLOGIA  
JAIME COSTA

CASTAS  
S/INF

COR  
Rubi concentrado.

AROMA  
Elegante, com evidentes notas frutadas, frutos silvestres, frutos em passa, notas de esteva.

SABOR  
Fabuloso, com excelente corpo e volume, taninos envolventes, frescura cativante e promissora, deixa um final persistente.

VASQUES DE CARVALHO



18

QUINTA DA ROMEIRA

DOP TINTO GRANDE RESERVA (MAGNUM) 2013

€ 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.

QUINTA DO NOVAL

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



17

CASA DE PAÇOS

DOC BRANCO 2017

€ 3,50

VINHO VERDE

12,5% vol.

ENOLOGIA  
RUI CUNHA E GABRIELA ALBUQUERQUE

CASTAS  
LOUREIRO E ARINTO

COR  
Amarelo citrino, limpo.

AROMA  
Intenso e sedutor, revela notas frutadas, com destaque para citrinos, ameixa, maçã.

SABOR  
Com frescura vibrante, é muito gastronómico, mantém o perfil citrino, equilibrado, deixa um final persistente e prazeroso.

QUINTA DE PAÇOS  
T. +351 253 897 109  
T. +351 961 450 809  
quintadepacos@gmail.com  
www.quintapacos.com  
Quinta de Paços



16

QUINTA DA LIXA - ESCOLHA

DOC BRANCO ESCOLHA 2017

€ 3,29

VINHO VERDE

11,5% vol.

ENOLOGIA  
CARLOS TEIXEIRA

CASTAS  
ALVARINHO, LOUREIRO E TRAJADURA

COR  
Amarelo citrino, esverdeado, limpo.

AROMA  
Especialmente tropical, com notas de ananás, suave citrino, flores.

SABOR  
Intenso, com frescura vibrante, perfil gastronómico, seco, frutado, deixa um final de boca envolvente e apelativo.

QUINTA DA LIXA  
T. +351 255 490 590  
F. +351 255 490 599  
info@quintadalixa.pt  
www.quintadalixa.pt  
Quinta da Lixa

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



16,5

COUDEL MOR CLÁSSICO

DOC TINTO COLHEITA 2016

€ 3,29

DO TEJO

14,5% vol.

ENOLOGIA  
PEDRO GIL

CASTAS  
ALICANTE BOUSCHET, MERLOT E CALADOC

COR  
Granada, limpo.

AROMA  
Com predominantes notas de frutos vermelhos e geleia dos mesmos.

SABOR  
Bom corpo e volume, estrutura definida e equilibrada, gastronómico, taninos corretos, frutado, termina longo.

ADEGA DO CARTAXO  
T. +351 243 770 987  
F. +351 243 770 107  
geral@adegacartaxo.pt  
www.adegacartaxo.pt  
Adega Cartaxo



16

QUINTA DA LIXA – TOURIGA NACIONAL

DOC ROSÉ 2017

€ 3,19

VINHO VERDE

12% vol.

ENOLOGIA  
CARLOS TEIXEIRA

CASTAS  
TOURIGA NACIONAL

COR  
Vermelho claro, brilhante, limpo.

AROMA  
Uma explosão de frutos vermelhos frescos, morangos em destaque, cerejas e groselhas.

SABOR  
Mantém o perfil frutado, com toque floral, a frescura a equilibrar o conjunto, termina longo e harmonioso.

QUINTA DA LIXA  
T. +351 255 490 590  
F. +351 255 490 599  
info@quintadalixa.pt  
www.quintadalixa.pt  
Quinta da Lixa





| PAIXÃO PELO VINHO PRESTÍGIO • VINHOS APAIXONANTES |                                                |                                        |         |         |                                                                        |                                |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------|---------|---------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| PRÊMIO                                            | NOME                                           | DESCRIÇÃO                              | PREÇO   | ALC/VOL | CASTAS                                                                 | PRODUTOR                       |
| PAIXÃO<br>PELO VINHO<br>PRESTÍGIO                 | ANSELMO MENDES ALVARINHO PRIVATE               | DOC VINHO VERDE BRANCO 2017            | 25,00 € | 12,5    | ALVARINHO                                                              | ANSELMO MENDES WINEMAKER       |
|                                                   | LAVRADORES DE FEITORIA 18º ANIVERSÁRIO         | DOC DOURO TINTO 2016                   | 55,00 € | 14,5    | TINTO CÃO DE VINHAS COM MAIS DE 45 ANOS                                | LAVRADORES DE FEITORIA         |
|                                                   | MAMORÉ DE BORBA                                | DOC ALENTEJO TINTO GRANDE RESERVA 2015 | 65,00 € | 14,5    | CASTELÃO, CABERNET SAUVIGNON, ALCANTE BOUSCHET, SYRAH DE VINHAS VELHAS | SOVIBOR - SOC. VINHOS DE BORBA |
|                                                   | TERRANTEZ DO PICO                              | IG AÇORES BRANCO 2017                  | 45,00 € | 12      | TERRANTEZ DO PICO                                                      | AZORES WINE COMPANYPRESTÍGIO   |
|                                                   | PAÇOS DOS CUNHAS VINHA DO CONTADOR GRANDE JURI | DOC DÃO TINTO 2011                     | 90,00 € | 14,5    | TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ E ALFROCHEIRO                               | GLOBAL WINES                   |

| PAIXÃO PELO VINHO EXCELÊNCIA • VINHOS IMPRESSIONANTES |      |                                                  |                                                     |          |         |                                                                                                             |                                |
|-------------------------------------------------------|------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| PRÊMIO                                                | NOTA | NOME                                             | DESCRIÇÃO                                           | PREÇO    | ALC/VOL | CASTAS                                                                                                      | PRODUTOR                       |
| PAIXÃO<br>PELO VINHO<br>EXCELÊNCIA                    | 19   | CÁLEM                                            | DOC DOURO PORTO VINTAGE 2016                        | 67,00 €  | 20      | TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA,TINTA RORIZ E SOUSÃO                                                       | SOGEVINUS                      |
|                                                       | 19   | MORGADO DE STA CATHERINA                         | DOC LISBOA BRANCO RESERVA (MAGNUM) 2014             | 21,90 €  | 14      | ARINTO                                                                                                      | WINE VENTURES                  |
|                                                       | 19   | QUINTA DA OLIVEIRINHA                            | DOC DOURO PORTO VINTAGE 2016                        | 56,95 €  | 19,5    | TOURIGA FRANCA, SOUSÃO E TOURIGA NACIONAL                                                                   | DOMINGOS ALVES SOUSA           |
|                                                       | 19   | VINHA CENTENÁRIA                                 | DO PICO BRANCO 2016                                 | 74,90 €  | 12,5    | ARINTO DOS AÇORES (85%), VERDELHO, ALCANTE BRANCO E BOAL                                                    | AZORES WINE COMPANY            |
|                                                       | 18,5 | 100 HECTARES GOLD EDITION                        | DOC DOURO TINTO GOLD EDITION 2015                   | 28,00 €  | 14,5    | VINHAS VELHAS                                                                                               | 100HECTARES SOCIEDADE AGRÍCOLA |
|                                                       | 18,5 | FREIRO FAMILY COLLECTION                         | REG ALENTEJANO TINTO 2015                           | 42,00 €  | 14,5    | TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON E PETIT VERDOT                                                         | HERDADE DO FREIRO              |
|                                                       | 18,5 | QUINTA DA GAIVOSA                                | DOC DOURO PORTO VINTAGE 2016                        | 50,90 €  | 19,5    | SOUÇÃO, TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA                                                                   | DOMINGOS ALVES SOUSA           |
|                                                       | 18,3 | ADEGA DE BORBA VINHO DE TALHA                    | DOC ALENTEJO TINTO DE TALHA 2016                    | 6,75 €   | 13,5    | TRINCADEIRA, CASTELÃO E ALCANTE BOUSCHET                                                                    | ADEGA DE BORBA                 |
|                                                       | 18,3 | BUSTO                                            | DOC DOURO TINTO GRANDE ESCOLHA (MAGNUM) 2014        | 130,00 € | 14      | TOURIGA NACIONAL                                                                                            | MARIA HELENA SOUSA ALVES       |
|                                                       | 18,3 | PEQUENOS REBENTOS SELVAGEM                       | DOC VINHO VERDE BRANCO EDIÇÃO ESPECIAL 2017         | 29,50 €  | 12      | AZAL - VINHA DE ENFORCADO                                                                                   | MÁRCIO LOPES WINEMAKER         |
|                                                       | 18   | BURMESTER                                        | DOC DOURO PORTO VINTAGE 2016                        | 70,00 €  | 20      | TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA                                                                           | SOGEVINUS                      |
|                                                       | 18   | CAMOLAS                                          | DOC PALMELA TINTO GRANDE ESCOLHA 2015               | 15,70 €  | 15      | CASTELÃO                                                                                                    | CAMOLAS & MATOS                |
|                                                       | 18   | CARMIM                                           | DOC ALENTEJO AGUARDENTE VINICA VELHA 15 ANOS        | 50,00 €  | 40,5    | S/INF                                                                                                       | CARMIM                         |
|                                                       | 18   | CASA VELHA                                       | DOC DOURO BRANCO GRANDE RESERVA 2016                | 15,00 €  | 13      | GOUVEIO, VIOSINHO, ARINTO E RABIGATO T. NACIONAL, T. FRANCA, T. RORIZ, T. BARROCA, T. FRANCISCA E TINTO CÃO | ADEGA DE FAVAIOS               |
|                                                       | 18   | CHURCHILL'S                                      | DOURO VINTAGE PORT 2016                             | 60,00 €  | 20      |                                                                                                             | CHURCHILL GRAHAM               |
|                                                       | 18   | DOM PONCIANO                                     | DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO EXTRA BRUTO 2014   | 18,00 €  | 13      | ALVARINHO                                                                                                   | RE VINHOS E DERIVADOS          |
|                                                       | 18   | HUMILITAS                                        | REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2015                   | 35,00 €  | 13,5    | TOURIGA NACIONAL                                                                                            | JOSÉ RODRIGUES                 |
|                                                       | 18   | JULIA KEMPER                                     | DOC DÃO TINTO RESERVA 2011                          | 18,00 €  | 13,5    | TOURIGA NACIONAL                                                                                            | JÚLIA KEMPER WINES             |
|                                                       | 18   | MARQUÊS DE BORBA VINHAS VELHAS                   | DOC ALENTEJO TINTO 2016                             | 12,99 €  | 14,5    | ALICANTE BOUSCHET, ARAGONEZ, CASTELÃO E SYRAH                                                               | JOÃO PORTUGAL RAMOS            |
|                                                       | 18   | MARQUES DE MARIÁLVA                              | DOC BAIRRADA TINTO GRANDE RESERVA (MAGNUM) 2011     | 27,50 €  | 14,5    | VINHAS VELHAS                                                                                               | ADEGA DE CANTANHEDE            |
|                                                       | 18   | MARQUÊS DE MARIÁLVA                              | DOC BAIRRADA TINTO GRANDE RESERVA 2011              | 15,95 €  | 13,5    | VINHAS VELHAS                                                                                               | ADEGA DE CANTANHEDE            |
|                                                       | 18   | MARTHA'S BLACK LABEL                             | DOC DOURO PORTO VINTAGE 2016                        | 49,99 €  | 20      | TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA                                                                           | GOLD MOUNTAINS COMPANY         |
|                                                       | 18   | ÓPTA                                             | DOC DÃO TINTO GRANDE RESERVA 2015                   | 34,00 €  | 13,5    | TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO, TINTA RORIZ                                                                  | ÓPTA WINES AND COFFEE          |
|                                                       | 18   | PAULO LAUREANO                                   | DOC ALENTEJO TINTO DE TALHA 2016                    | 16,00 €  | 13,5    | ARAGONÊS, TRINCADEIRA, ALFROCHEIRO E ALCANTE BOUCHET                                                        | PAULO LAUREANO VINUS           |
|                                                       | 18   | PRIMAVERA PREMIUM                                | DOC BAIRRADA ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2015            | 10,50 €  | 12      | BAGA E ARINTO                                                                                               | CAVES PRIMAVERA                |
|                                                       | 18   | PURO                                             | REG LISBOA TINTO ESCOLHA 2015                       | 4,00 €   | 15      | CABERNET SAUVIGNON                                                                                          | CAVES RENDEIRO                 |
|                                                       | 18   | QUINTA DA BACALHÔA                               | REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO 2015                 | 16,99 €  | 14      | CABERNET SAUVIGNON E MERLOT                                                                                 | BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL    |
|                                                       | 18   | QUINTA DA ROMEIRA                                | DOC BUCELAS ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA 2014     | 7,99 €   | 11,5    | ARINTO VINHAS VELHAS                                                                                        | WINE VENTURES                  |
|                                                       | 18   | QUINTA DA TOR ALGIBRE                            | REG ALGARVE TINTO RESERVA 2015                      | 13,70 €  | 14,5    | SYRAH, TOURIGA NACIONAL CABERNET SAUVIGNON                                                                  | QUINTA DA TÔR                  |
|                                                       | 18   | QUINTA DO BOIÇÃO                                 | REG LISBOA TINTO GRANDE RESERVA 2014                | 20,00 €  | 14,5    | VINHAS VELHAS                                                                                               | ENOPORT UNITED WINES           |
|                                                       | 18   | QUINTA DO NOVAL                                  | DOC DOURO TINTO 2015                                | 50,85 €  | 13,5    | TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA                                                                           | QUINTA DO NOVAL                |
|                                                       | 18   | QUINTA DO NOVAL                                  | DOC DOURO PORTO VINTAGE 2016                        | 102,00 € | 19,5    | S/INF                                                                                                       | QUINTA DO NOVAL                |
|                                                       | 18   | QUINTA DO PÉGO                                   | DOP DOURO TINTO GRANDE RESERVA (MAGNUM) 2013        | 35,00 €  | 14      | TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E SOUSÃO                                                                   | QUINTA DO PÉGO                 |
|                                                       | 18   | QUINTA DO PESSEGUIERO                            | DOC DOURO PORTO VINTAGE 2016                        | 59,00 €  | 19      | TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA                                                                           | QUINTA DO PESSEGUIERO          |
|                                                       | 18   | QUINTA DOS ABIBES SUBLIME                        | DOC BAIRRADA TINTO 2011                             | 33,00 €  | 14      | TOURIGA NACIONAL                                                                                            | QUINTA DOS ABIBES              |
|                                                       | 18   | QUINTA S. JOÃO BATISTA RESERVA DE BIODIVERSIDADE | DOC TEJO TINTO GRANDE RESERVA 2012                  | 19,90 €  | 14,5    | CABERNET SAUVIGNON, T. FRANCA, T. NACIONAL E ALCANTE BOUSCHET                                               | ENOPORT UNITED WINES           |
|                                                       | 18   | SERRAS DE GRÂNDOLA                               | REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO EDIÇÃO ESPECIAL 2015 | 15,00 €  | 14,5    | CASTELÃO E ALCANTE BOUSCHET                                                                                 | A SERENADA ENOTURISMO          |
|                                                       | 18   | VALE DA RAPOSA                                   | DOC DOURO TINTO GRANDE ESCOLHA (MAGNUM) 2015        | 60,00 €  | 14,5    | VINHAS VELHAS                                                                                               | DOMINGOS ALVES SOUSA           |
|                                                       | 18   | VASQUES DE CARVALHO EDIÇÃO LIMITADA              | DOC DOURO PORTO VINTAGE 2016                        | 45,00 €  | 20,5    | S/INF                                                                                                       | VASQUES DE CARVALHO            |
|                                                       | 18   | VINHA DO CARMO                                   | REG LISBOA TINTO 2016                               | 18,00 €  | 14,5    | ALFROCHEIRO, ARAGONEZ E ALCANTE BOUSCHET                                                                    | QUINTA DO GRADIL               |

| PAIXÃO PELO VINHO ESCOLHA • VINHOS COM A MELHOR RELAÇÃO QUALIDADE / PREÇO |      |                           |                                                           |        |         |                                                      |                                     |
|---------------------------------------------------------------------------|------|---------------------------|-----------------------------------------------------------|--------|---------|------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| PRÊMIO                                                                    | NOTA | NOME                      | DESCRIÇÃO                                                 | PREÇO  | ALC/VOL | CASTAS                                               | PRODUTOR                            |
| PAIXÃO<br>PELO VINHO<br>ESCOLHA                                           | 18   | PURO                      | REG LISBOA TINTO ESCOLHA 2015                             | 4,00 € | 15      | CABERNET SAUVIGNON                                   | CAVES RENDEIRO                      |
|                                                                           | 17   | FREI JOÃO                 | DOC BAIRRADA TINTO 2011                                   | 3,49 € | 13      | BAGA, TOURIGA NACIONAL, MERLOT                       | CAVES S. JOÃO                       |
|                                                                           | 17   | ORIGINAL                  | DO BAIRRADA ESPUMANTE RESERVA BRUTO BRANCO 2015           | 6,60 € | 12,5    | BAGA                                                 | POSITIVWINE                         |
|                                                                           | 17   | CASA DE PAÇOS             | DOC VINHO VERDE BRANCO 2017                               | 3,50 € | 12,5    | LOUREIRO E ARINTO                                    | QUINTA DE PAÇOS                     |
|                                                                           | 16,5 | ADEGA COOP PONTE DA BARCA | DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA 2017                | 3,57 € | 12      | LOUREIRO                                             | ADEGA COOPERATIVA DE PONTE DA BARCA |
|                                                                           | 16,5 | CASTELO DE AREZ           | REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO COLHEITA SELECIONADA 2016  | 2,99 € | 14      | SYRAH, ALCANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL E ARAGONEZ | SOC. AGRÍCOLA DA ARCEBISPA          |
|                                                                           | 16,5 | CASTELO DE AREZ           | REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2017 | 2,99 € | 12      | ANTÃO VAZ, ARINTO E VERDELHO                         | SOC. AGRÍCOLA DA ARCEBISPA          |
|                                                                           | 16,5 | COUDEL MOR CLÁSSICO       | DOC DO TEJO TINTO COLHEITA 2016                           | 3,29 € | 14,5    | ALICANTE BOUSCHET, MERLOT E CALADOC                  | ADEGA DO CARTAXO                    |
|                                                                           | 16,5 | STANLEY                   | REG SETÚBAL TINTO 2015                                    | 3,70 € | 14      | TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANÇA, SYRAH              | FUNDAÇÃO STANLEY HO                 |
|                                                                           | 16   | CASA DO CANTO             | DOC BAIRRADA BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2016             | 3,50 € | 13      | BICAL,MARIA-GOMES E SAUVIGNON-BLANC                  | ANADIAGRO                           |
|                                                                           | 16   | CAVES SABROSA             | DOC DOURO BRANCO 2017                                     | 2,50 € | 13      | GOUVEIO, VIOSINHO E RABIGATO                         | ADEGA COOPERATIVA DE SABROSA        |
|                                                                           | 16   | MARQUES DE MARIALVA       | DOC BAIRRADA ROSÉ COLHEITA SELECIONADA 2017               | 3,49 € | 12,5    | BAGA                                                 | ADEGA DE CANTANHEDE                 |
|                                                                           | 16   | MARQUÊS DE MARIALVA       | DOC BAIRRADA TINTO COLHEITA SELECIONADA 2014              | 3,49 € | 13      | BAGA, TOURIGA NACIONAL E ARAGONEZ                    | ADEGA CANTANHEDE                    |
|                                                                           | 16   | QUINTA DA LIXA            | DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA 2017                       | 3,29 € | 11,5    | ALVARINHO, LOUREIRO E TRAJADURA                      | QUINTA DA LIXA                      |
|                                                                           | 16   | QUINTA DA LIXA            | DOC VINHO VERDE ROSÉ 2017                                 | 3,19 € | 12      | TOURIGA NACIONAL                                     | QUINTA DA LIXA                      |
|                                                                           | 15,8 | CONVENTUAL                | DOC ALENTEJO BRANCO 2017                                  | 3,05 € | 13,5    | ARINTO, ROUPEIRO E ANTÃO VAZ                         | ADEGA DE PORTALEGRE WINERY          |

**PROVADORES EM 2018**  
Ana Almeirante • Enóloga | Ana Penha • Enóloga | André Guilherme Magalhães • Diretor Adjunto e Provador Paixão Pelo Vinho | Augusto Brumatti • Escanção | Carlos Ramos • Redator e Provador Paixão Pelo Vinho | Diogo dos Reis Frade • Escanção | Emilia Freire • Jornalista e Enófila | Filipa Henriques • Enófila | Filipe Cardoso • Enólogo | Francisco Oliveira • Escanção | Frederico Rosa Santos • Enólogo | Gonçalo Carapeto • Enólogo | Helena Pereira Muelle • Enófila | Hugo Garcia • Enófilo | Ivo Custódio • Escanção | Jaime Costa • Enólogo | João Pereira Santos • Redator e Provador Paixão Pelo Vinho | João Silva e Sousa • Enólogo | José Silva • Enófilo e Provador | Luis Mota Capitão • Enólogo | Maria Helena Duarte • Diretora Executiva e Provadora Paixão Pelo Vinho | Maria João Silva • Enófila | Mário Conde • Redator e Provador Paixão Pelo Vinho | Miguel Silva • Enófilo | Osvaldo Amado • Enólogo • Provador e Consultor em Enologia para a Paixão Pelo Vinho | Pedro Moura • Redator e Provador Paixão Pelo Vinho | Sérgio Costa Lopes • Redator e Provador Paixão Pelo Vinho | Teresa Nicolau • Enóloga | Tiago Correia • Enólogo

**PROVAS CEGAS PAIXÃO PELO VINHO**  
Na revista Paixão Pelo Vinho todos os vinhos, tranquilos, efervescentes e fortificados, bem como agüardentes, são avaliados em prova cega. Há, porém, uma exceção: os vinhos distinguidos com o prêmio "Prestígio", cuja prova é repetida pelos provadores da revista, às claras, com discussão final e validação por maioria. Os vinhos "Prestígio" resultam habitualmente baixas produções e de colheitas de extraordinária qualidade, que não pode ser quantificada em números. São um verdadeiro e apaixonante elogio aos cinco sentidos. Vinhos especiais e únicos para degustar calmamente e de olhos fechados. As provas cegas realizam-se sempre no Hotel Tryp Aeroporto Lisboa, em condições controladas e temperaturas adequadas. Todos os vinhos são provados e classificados em copos Schott Zwiesel din Sensus.

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



paixão pelo **VINHO** // **JARDIM DO LISBON MARRIOTT HOTEL**

MAIS DE 300 VINHOS E ESPUMANTES EM PROVA E OUTRAS SURPRESAS!  
TRÊS MASTERCLASSES • DELICIOSOS PETISCOS • MÚSICA • FESTA VÍNICA  
MAIS INFORMAÇÕES • T. +351 211 352 336 • PURPLESUMMER.MEDIA@GMAIL.COM  
Bilhetes nos locais habituais, na APP Fever e on-line na Ticketline e FeverUp.  
Pré-venda 10€ com oferta do copo + surpresa | No dia 15€ com oferta do copo





FLASH  
TEJO A COPO



## Santarém recebeu a II edição Tejo a Copo

No passado dia 9 de março, o Convento de S. Francisco serviu de palco à segunda edição do evento Tejo a Copo, organizado pela Comissão Vitivinícola Regional do Tejo (CVR Tejo). Reuniram-se produtores de vinhos da região Tejo, iguarias gastronómicas e largas centenas de “provadores”. As expectativas foram ultrapassadas, consolidando o objetivo de afirmar “de forma consistente os nossos vinhos”, garantiu Luís de Castro, Presidente da CVR Tejo.



FLASH  
BAIRRADA



## Bairrada em Lisboa

> texto **João Pereira Santos e Manuel Baião**  
> fotografia **Manuel Baião**

No dia 23 de março decorreu a III edição do Bairrada@LX. Mais de duas dezenas de produtores juntaram-se em Lisboa para mostrar a Bairrada em grande estilo. Os 21 produtores representados levaram para o evento as mais recentes colheitas dos seus vinhos, mas também algumas curiosidades de outros tempos, a mostrar a reconhecida intemporalidade e resistência ao passar dos anos que os vinhos da Bairrada apresentam. De facto, esta região cada vez mais se destaca pelos seus vinhos velhos que enchem de curiosidade e fazem as delícias de qualquer enófilo. Os espumantes estão cada vez mais aprimorados e requintados, alguns deles ao nível do melhor que se faz no nosso país. Destes, os Baga Bairrada, revelam ter sido uma aposta certa, ainda que recente, a demonstrar uma personalidade muito particular capaz de elevar ainda mais o nome da região. Uma boa ideia, tendo em conta a sua adesão do público, parece terem sido as “Provas ao Balcão”, momentos de partilha entre enófilos e enólogos / produtores, com Mário Sérgio Alves Nuno (Quinta das Bageiras), Luís Pato e Osvaldo Amado (Adega de Cantanhede). O evento decorreu no Estúdio Time Out, no Mercado da Ribeira, em Lisboa.







CINCO SENTIDOS  
EM BRAGA



## LAB253 de Jorge Peres “É dever dos chefs acompanharem evolução do vinho”

> texto **Aquiles Pinto** > fotografia **Ernesto Fonseca**

Gastronomia e vinhos têm, desde sempre, uma ligação umbilical. Jorge Peres, chef de créditos firmados por uma história na cozinha internacional, salienta a importância dos cozinheiros acompanharem evolução do vinho. É isso que faz no seu mais recente projeto, o Lab253, em Braga.

“O vinho e a gastronomia complementam-se, obviamente”, começa por afirmar Jorge Peres à Paixão pelo Vinho. “O mundo do vinho é extremamente interessante. Desde que provei vinho pela primeira vez até hoje, houve uma evolução brutal, as pessoas nem deram conta. Na última década, comecei a ter a noção que precisava de ter duas vidas para conhecer os vinhos todos que há em Portugal, até porque há muito pequenos produtores. Fui chef da Douro Azul e, durante quatro anos, subi e desci muitas vezes o Douro. Criei muitas amizades com pequenos produtores que hoje têm vinhos fabulosos”. O cozinheiro afirma que “é dever dos chefs acompanharem a evolução do vinho para tentar que a comida acompanhe o vinho. É uma das tarefas importantes dos chefs”.

### **MENU É CONVERSA COM CLIENTE**

Aberto desde o início de 2018, o Lab253 é um

projeto muito diferente daqueles a que Jorge Peres estava habituado. Com apenas 22 lugares, é, indica o próprio nome, um autêntico espaço de cozinha laboratório. O oposto de alguns grandes “empreendimentos” que o cozinheiro liderou ao longo da carreira, tanto em Portugal como no Reino Unido ou na Suíça. No dia em que visitámos o restaurante brarense, experimentámos o ‘apetizer’ do chefe (creme de cenoura com gelado de lima e mousse de espinafre), risoto de camarão, robalo braseado, rodvalho assado, bife angus grelhado e, para sobremesa, torre de framboesa. Com exceção, do ‘apetizer’ e da sobremesa, que são imagens de marca de Jorge Peres, tudo o resto pode não voltar a encontrar-se no Lab253. A razão é simples: não tem menu. O Lab253 tem, ao almoço, menus pré-definidos pelo chef e à noite o cenário não é tão diferente como se possa pensar, dado que Jorge

Peres propõe após uma breve conversa com o cliente. “Nunca consigo cozinhar para alguém sem falar com a pessoa. Tenho de saber do que gosta ou se é intolerante a algo. Muito mais importante do que o menu é eu poder cozinhar para a pessoa o que ela gosta”.

A frescura dos ingredientes é, portanto, pedra basilar da casa. “Compro carne de dois em dois dias, vou todos os dias ao peixe e todos os dias ao mercado. Todos os vegetais são de pequenos produtores aqui à volta de Braga que vendem na praça. Por isso é que explico às pessoas que nos visitam que não adianta pedirem-me o menu, porque eu vou ao peixe e escolho o que eu acho que está melhor”.

O cozinheiro explica que há dias em que coloca no menu de almoço pescada, mas depois muda de ideias e compra outro peixe. “A pessoa entende isso, depois de levar o peixe à boca. E com as carnes é igual”.



O restaurante do chef Jorge Peres tem vindo a cimentar essa relação com quem o visita e os clientes mais frequentes já “fazem questão de não quererem saber o que vão comer. ‘A melhor coisa que há é não estar preocupado com escolher. Ó chef, traga’”. De resto, as críticas de especialistas aconselhavam os leitores a deixaram-se guiar”.

### **LEVAR COZINHA DE AUTOR A BRAGA**

Resultado, o Lab253 tem permitido levar à cidade dos Arcebispos uma realidade de cozinha de autor que não era muito presente antes. “Braga tem restaurantes ótimos, mas que todos fazem o mesmo. Há pratos que são comuns desde que me lembro. O bacalhau à Braga, o cabrito, as papas, o pica no chão, a feijoada, a vitela assada. Isto é o que encontra em todos os restaurantes. Eu tomei um caminho diferente. Eu não abro ao domingo porque a maioria

dos clientes minhotos nesses dias vai comer um daqueles pratos. Tenho de primar pela diferença”. Este “mimar” do cliente é feito por alguém que não pretende visar o lucro a todo o custo, mas antes partilhar o talento e a paixão pela gastronomia. O preço médio das refeições no Lab253 é de 25 euros à noite, havendo ainda menus definidos ao almoço por dez euros. Uma forma de democratizar a cozinha de autor, portanto.

### **A ESCOLHA DA COZINHA NOS ANOS 80**

Jorge Peres estudou no Reino Unido. “Se fosse para cozinha em Portugal, o meu pai dizia que eu era homossexual. Havia esse tabu. Estávamos nos anos 1980”, explica o chef que sempre teve “uma aptidão natural” para cozinhar. O cozinheiro indica, com efeito, ter o dom da alquimia. “Fiz uma formação em Barcelona sobre cozinha molecular, com o Ferran Adrià, do



elBulli. Aí estive com um senhor chamado Michael Hassler, um judeu de origem polaca que tinha fugido para Inglaterra em criança. Esse senhor disse-me que eu tinha um dom que devia explorar. Trata-se do dom da alquimia, a capacidade de pensar em ingredientes, misturá-los na cabeça e ter o paladar na garganta. Ou seja, quando vou cozinhar, já sei o que pretendo e qual vai ser o resultado”.

### **LAB253**

Largo 12 de Dezembro, 8  
Lomar, Braga  
12h30-14h30; 20h00- 23h00  
Encerrado domingo e segunda o dia  
todo e terça ao jantar.  
Preço médio 25,00€  
T. +351 938 623 874  
<https://www.facebook.com/pg/lab253>





CINCO SENTIDOS  
NO PORTO



## The Blini promove jantar vínico Madre de Água

> texto **Susana Marvão** > fotografia **Carlos Figueiredo/D.R.**

O restaurante The Blini, em Vila Nova de Gaia, promoveu mais um jantar vínico. E desta vez, para além dos vinhos da quinta Madre de Água, também a carne maturada DOP MAT teve lugar de destaque no menu do chef Cordeiro.

Para começar, e como quem não quer a coisa, à mesa “sentou-se” um Terras Madre de Água Rosado de 2018, iluminado pela regueifa tradicional, pão de alfarroba portuguesa e um pão de cebola que particularmente mereceu a nossa atenção gustativa. Como miminho do chef, um paté de azeitona e azeite nacional, a sombrear o pão à mesa.

Ainda no rosado, o menu seguiu com bolinha de alheira de caça DOP MAT com maionese de lima e wasabi, agradavelmente discreto.

A “bitola” mudou depois para um Madre de Água Encruzado 2016 que acompanhou um puré de batata e queijo Madre de Água, não fosse esta uma casa de terras da Serra da Estrela, com chouriça ceboleira DOP MAT assada, um produto que segundo conseguimos apurar nem sequer está ainda disponível no mercado “normal”.

O desfile continuou depois com um Madre de Água colheita tinto 2016 “ao som” de Bao de porco ibérico em rojão, gari e cibollete. Já o Terras Madre de Água Touriga Nacional 2016 teve a companhia de secretos de porco preto, ananás e feijão preto caldoso.

Após um corta sabores de limão e côco betonado e vodka, a árdua tarefa continuou agora com um notável Experimentum Madre de Água Syrah 2016 – a quem de resto foram tecidos rasgados elogios pelos participantes no jantar – acompanhado por vazia maturada DOP MAT, couve portuguesa e cogumelos.

O Madre de Água Colheita Tardia 2017 fechou a passerelle pela mão de um requeijão Madre de Água, abóbora e amarguinha. Ao comentar o jantar, o chef Cordeiro desvendou, no seu característico estilo, que a sua missão foi basicamente... “não estragar!”. “Ou seja, queríamos um menu ‘direito’, simples, que enfatizasse o real valor dos produtos”.

### ADEGA MADRE DE ÁGUA

A Madre de Água é um projeto em Gouveia que nasceu em 2008 pelas mãos do casal Luís e Lurdes, e que não se cinge à produção de vinhos. Queijo, compotas ou azeite são outras das iguarias disponíveis, para além do projeto ter ainda a envolver envolver um restaurante, um hotel rural, uma adega, uma queijaria e uma coudelaria.

A adega Madre de Água situa-se na região do Dão e gosta de classificar os seus vinhos como “detentores de grande qualidade e elegância”. A sua história, os seus contrastes, as suas vinhas circundadas por um conjunto de serras que as protegem das influências exteriores, dão a estes vinhos características únicas de aroma e sabor.

Aliás, muitas das cepas da Quinta Madre de Água implantadas no terroir já existiam quando os terrenos foram comprados pelos atuais proprietários. É o caso das vinhas na Quinta de Santo António e na Quinta da Regada, com idades compreendidas entre os 15 e 40 anos.

Hoje, a Quinta Madre de Água – Serra da Estrela conta com 16 hectares, divididos pelas suas quintas, com castas brancas e tintas, nacionais e estrangeiras. As vinhas encontram-se implantadas a 600 metros de altitude.

André Soares, da casa Madre de Água, salientou neste jantar o facto deste projeto ser, sobretudo, “feito com muita paixão”. Aliás, não tem qualquer dúvida que “este é um projeto único em Portugal”.





SABORES



# Madrid Fusión

## Sob o lema de reformular a cozinha

> texto **André Magalhães** > fotografia **André Magalhães**  
O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

Merece sempre a pena fazer uma resenha do Madrid Fusión, cimeira de gastronomia que é uma referência a nível mundial e que teve lugar entre 28 e 30 de janeiro no centro de congressos da Feria de Madrid.

“Reformulando a cozinha: mudar de regras” foi o mote desta edição que reuniu dois mil congressistas, mais de oitocentos jornalistas acreditados e 13 mil visitantes de todo o mundo o que constitui um novo record de afluência. Esta décima sétima edição do Madrid Fusión arrancou com uma belíssima apresentação de Najat Kaanache, uma cozinheira marroquina nascida no país Basco que após ter construído a sua carreira a trabalhar nos melhores restaurantes deste mundo regressou ao país dos seus antepassados para abrir o restaurante “Nur” no Souk de Fez, um dos mercados mais antigos do Norte de África.

Najat é uma mulher do mundo, uma poliglota que fala ‘portunhol’ e arranha crioulo de Cabo Verde, que reivindica a sua condição de mulher, africana e cozinheira de grande protagonismo num país conservador e regido por regras religiosas e morais bastante estritas. Obedecendo ao mote do congresso, Najat demonstra que mudando as regras pode reformular a cozinha do seu país dando protagonismo a produtos raros e esquecidos como os cogumelos do Atlas, queijo de camelo ou alcachofras da areia, ressuscitando técnicas ancestrais como a de fritar carnes em gordura de bossa de camelo que concilia com abordagens modernas, usando a paleta

de especiarias e temperos da sua região para criar pratos brilhantes e arrojados.

### O REGRESSO DE FERRÁN ADRIÀ

O momento mais aguardado do primeiro dia foi a comunicação de Ferrán Adrià que regressou ao congresso após nove anos de ausência. Se na sua última aparição havia anunciado o fecho do ElBulli e a sua dedicação à elBulli Foundation, desta vez anunciou oficialmente o lançamento do projecto elBulli 1846 o novo espaço na Cala Montjoi que abrirá em Setembro deste ano. Segundo Adrià, “elBulli 1846 será um sítio de gGastronomia que não é um restaurante e onde o conhecimento será tratado ao nível de uma instituição universitária e com a melhor formação com que poderíamos sonhar”. Quando questionado sobre se irá abrir um novo restaurante, respondeu: “Sinto-me cozinheiro e quero cozinhar. O que não quero é ser restaurador, esta é a grande diferença”. Reforçou a ideia de que o elBulli 1846 não vai estar aberto ao público mas que aí terão lugar muitas actividades concertadas. “Hoje é um dia icónico, o elBulli não vai voltar porque o elBulli nunca se foi embora, o elBulli de Montjoli volta agora”, disse o mestre a uma plateia empolgada.

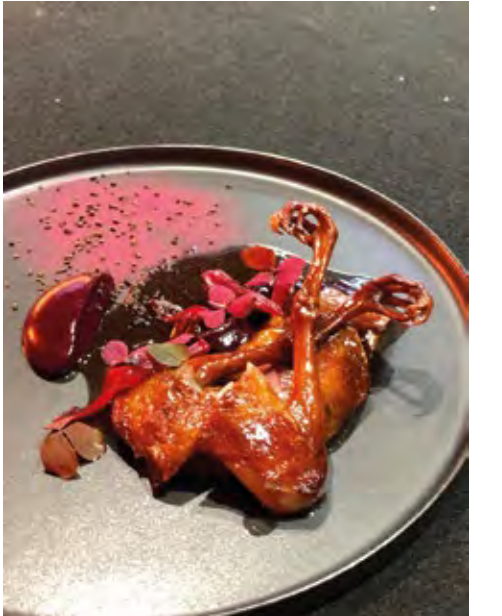
Ferran Adrià é, efectivamente, considerado um líder no que toca ao sector da restauração em Espanha, um líder que regressa de um exílio auto-imposto para insuflar um novo alento à cozinha espanhola, como se ela não fosse já suficientemente pujante. Até à pausa para almoço as apresentações sucederam-se a bom ritmo já que alinhamento do programa tem que ser seguido de maneira rigorosa de modo a poder acomodar os 122 palestrantes convidados a participar. David Camarena não desiluiu com mais uma interessantíssima apresentação que tinha por título “Quando o cozinheiro escuta o produto”.

A brigada do “Disfrutar” de Barcelona lembrou ao público que a cozinha “tecno-emocional” continua bem viva em Espanha e o italiano Ricardo Camanini do Lido 84 impressionou com a valorização da popular pasta seca encontrando-lhe aplicações no contexto da alta cozinha. O Dinamarquês Christian Bauman fechou a sessão matinal com “Um menu sem Regras”.

Os espanhóis são mestres a promover a sua gastronomia e as suas regiões turísticas e nas pausas de almoço os chefs e jornalistas convidados são brindados com provas de produtos e pratos preparados por cozi-



Madrid Fusión é a montra mais importante da gastronomia mundial e apesar de ser aqui ao lado é pouco visitada por portugueses...



nheiros de nomeada nas suas respectivas províncias. De tarde, os protagonistas foram ‘a cidade convida de Valladolid’ e os seus embaixadores gastronómicos, o eno-turismo da Rioja, a truficultura na região de Sória, a cozinha leonesa de Elena Lucas e o restaurante “La Lobita”, “O percurso das batatas até à Europa; do Perú a Tenerife” com o genial peruano Mitsuharu Tsumura, o vasco Erlantz Gorostiza e Omar Malpartida. A apresentação “El Sabor de la Belleza” de Quique Dacosta constituiu o ponto alto da tarde empolgando os congressistas com as elaboradíssimas criações do seu novo menu de degustação.

### NOVAS TÉCNICAS DE ANGEL LÉON

O segundo dia foi marcado pela muito antecipada apresentação de Angel León, que tem a reputação de revelar novas técnicas culinárias que acabam por ter impacto no sector, ano após ano. E este ano acabou por não desiludir, apresentando uma técnica de cristalização instantânea de sal aplicada aos peixes e mariscos, que apesar de se basear em princípios relativamente básicos de química aplicada – recorrendo a uma solução hiper saturada de cloreto de sódio que ao ser activada por um reagente gera uma reacção exotérmica que permite co-

zinhar, por exemplo – percebes à mesa o que resulta num efeito bastante espetacular para os comensais. O auditório quase veio abaixo com os aplausos dos congressistas. Nicolai Norregard representou muito bem as cores da cozinha nórdica com as criações naturalistas baseadas em produtos de recollecção da sua ilha de Bornholm. Joan Roca voltou a encher o auditório com uma grande apresentação, retrospectiva do seu inovador trabalho desde os primórdios da cozinha “sous vide”. Seguiu-se a “Subasta de la Trufa” o leilão de lotes de trufas de grande calibre cujos lucros revertem a favor de uma causa de cariz social. “Génios de la Creatividad” foi o título de um muito interessante painel em que prticiparam Albert Adrià, Andoni Luis Aduriz e Dabiz Muñoz. De tarde brilhou Elena Arzak com “Do salgado ao doce através dos vegetais” e Mario Sandoval com uma abordagem bastante original das fermentações de alimentos que agora estão tão na moda: “Vinificación de los Alimentos”.

### UMA ABORDAGEM MULTI-DISCIPLINAR

A manhã do último dia começou com o talentoso Richie Lin do restaurante “Mume”

em Taiwan. Katina e Kyle Connaughton apresentaram o seu “Single Thread Farm”, um projecto de restauração “farm-to-table” absolutamente sublime. A grande Anna Ros deslumbrou com o aproveitamento integral de uma raríssima truta da sua Eslovénia Natal. A maiorquina Maca de Castro deixou-me uma forte impressão pela sua abordagem local/cerebral dos produtos da sua ilha e Andoni Aduriz impôs a sua classe com “Puntos de Fuga”, uma apresentação magistral. O Madrid Fusión destaca-se também pela sua abordagem multi-disciplinar da temática da gastronomia, não tendo muito mais espaço para reportar sobre todas as outras actividades que decorrem em paralelo como a Enofusión, evento paralelo dedicado ao vinho, a área de espirituosas, de novas tendências, a sala polivalente e os seus concursos de cozinha e provas magistrais, as rotas de restaurantes aderentes na cidade e as grandes jantaradas em restaurantes famosos em que se reúnem chefs de todo o mundo.

Sim, o Madrid Fusión é a montra mais importante da gastronomia mundial e apesar de ser aqui ao lado é pouco visitada por portugueses...





VINHO E EU  
PIERRE ADERNE



## Pierre Aderne

### Música ao som do vinho

> texto **Susana Marvão** > fotografia **Alfredo Matos e Nicole Sanchez**

Chama-se “Wine Album” e é o primeiro disco a sair da tertúlia musical Rua das Pretas. Num ano, abriram-se mais de 1700 garrafas de alguns amigos produtores que começaram a participar desses saraus e a levar os seus vinhos para ajudar a contar histórias e a desfilar canções.

Casa das Pretas é uma espécie de tertúlia musical onde mais do que se beber vinho a ouvir música se ouve música ao som do vinho. O projeto começou em casa do cantor e compositor Pierre Aderne – filho de pai português, mãe brasileira e nascido em França –, que se tornou demasiado “pequena” para acomodar o talento e intensidade do projeto. Há pouco mais de um ano, a Rua das Pretas mudou-se da sala da casa de Pierre Aderne para um palacete no Príncipe Real. As quase secretas reuniões semanais passaram a não tão secretas, até porque já receberam mais de 140 músicos lusófonos e do mun-

do e mais de quatro mil pessoas de vários países participaram na celebração da música cantada em língua portuguesa. Destes encontros resultou o “Wine Album”, produzido pelo multipremiado Hector Castillo, que abraça o mundo digital ao não estar à venda em nenhuma discoteca, estando apenas disponível nas plataformas Spotify, Apple Music, Amazon, Deezer e... nas melhores garrafeiras de Portugal e de 40 países. Isto porque o CD acompanha um dos quatro vinhos exclusivos idealizados por Dirk Niepoort para a Rua das Pretas e produzidos pela Niepoort Wines.

#### MAIS DE 1700 GARRAFAS

Num ano, nestas noites cujo fio condutor é o vinho, abriram-se mais de 1.700 garrafas de alguns amigos ‘winemakers’ que começaram a participar desses saraus e a levar os seus vinhos para ajudar a contar histórias e a desfilar canções: Luis Cerdeira (Soalheiro), Tiago Dias Da Silva (Quinta Maria Izabel), Miguel Louro Filho (Ape-lido), Francisco Bento dos Santos (Monte Doiro), Julia Kemper, Rita Nabeiro (Adega Mayor), Fernando Coelho (Quinta Dos Tourais), António Maçanita e Dirk Niepoort foram alguns dos participantes na Rua das Pretas.



Aliás, foi justamente na companhia de Dirk, quando juntos bebiam um Porto de meia idade, a contemplar os socos do Douro na Quinta de Nápoles, que Pierre teve a ideia de gravar um disco de canções de amor e de vinho. Nascia assim o “Wine Album” que para além de Pierre Aderna conta com a participação do cantor nova-iorquino, compositor e jornalista musical Brian Cullman e do músico do Kansas Tanner Walle. Houve ainda a colaboração do acordeonista português João Barradas, do compositor norte-americano Jesse Harris, da cantora brasileira residente em Nova Iorque Liz Rosa, a fadista do norte Liliana Macedo, a cantora cabo-verdiana Maria Inês Paris, a parisiense Gabrielle Hartmann, o cantautor brasileiro Fred Martins – radicado em Lisboa – e os músicos Diogo Duque, Walter Areia, Augusto Baschera, Nilson Dourado, Sérgio Costa, Henrique Leitão, Jeremy Gustin, Glenn Patcha, Michael Chiaer e o maestro do samba carioca Luís Filipe de Lima. Um pack CD + 1 garrafa tem um PVP de 18 euros, e estará à venda, entre outros locais de Portugal, nas garrafeiras do Corte inglês – Gourmet, na Garrafeira Nacional, Garrafeira

de Campo de Ourique, na Garrafeira Imperial, no Tapas 52 e no Solar dos Presuntos. Do Wine Album fazem parte dez músicas inéditas que passeiam por Bossas, Fadinhas, Folk e Jazz, para além do tema “Vinho Do Porto” de Carlos Paião, revisitado – disponível apenas como bônus track digital.

#### O MAIS IMPORTANTE É A COMUNHÃO

Para Pierre Aderne, apesar de tudo, o mais interessante no projeto é mesmo a comunhão, a partilha, a comunidade, o vinho e música juntos de baixo do mesmo teto, de forma orgânica. “A música está mais perto de uma garrafeira ou ‘wine bar’ do que de uma loja como a FNAC ou Worten onde se podem comprar desde brinquedos a pneus de avião”, disse a gracejar o artista. “Ter a música dentro da garrafa de vinho é o que mais me motiva, ser trilha sonora dos vinhos da Niepoort ou da Soalheiro, ou de quem mais ouvir o som das garrafas e o ‘pop up’ das rolhas”... O projeto não vai ficar por aqui. Pierre Aderne disse à Paixão Pelo Vinho que a narrativa é o que mais interessa nesse projeto. “O que vende são as histórias que se contam, não os vinhos ou as músicas



em si. As pessoas gostam do vinho da Niepoort, mas também gostam das Crocs que o Dirk usa, do colete de pescador, da loucura possível, os almoços na Quinta de Nápoles com vista para os socos do Douro”. O artista “confessa” que a Rua das Pretas vai nessa direção: “O público sabe que eventualmente vai gostar dos vinhos servidos e da música que soa, mas certamente estão mais interessados no processo, no storytelling”.

#### PAIXÃO ENGARRAFADA

Em dois anos, se o “vinho” envelhecer bem, diz Pierre Aderne que “teremos acesso a uma bela plataforma de distribuição de música com os vinhos. Ter os códigos de download na rolha de um Redoma, um diálogo ou um Soalheiro Primeiras Vinhas... espero que seja uma realidade”. Aliás, para o autor, vinho é “paixão engarrafada”. Obviamente que este projeto é importante. Mas mais importante será com certeza um outro projeto de Pierre Aderne. Quando agendávamos a nossa conversa, nasceu o Rio Amorim Aderne, uma casta especial da Casa das Pretas!





ANTÓNIO MENDES NUNES

## Apesar do sotaque britânico, a água tônica tem um avozinho português

> fotografia **D.R.**

Há quase 300 anos, um médico português lançou em Londres um remédio para o tratamento da malária. Mais de um século depois, baseando-se no seu principal ingrediente, os ingleses registaram a patente da água tônica.



A água tônica é a bebida de mistura mais divulgada no mundo. Os ingleses levaram-na aos quatro cantos do mundo através do seu gin tónico – provavelmente mais do que o whisky, a sua bebida nacional – mas o seu uso em milhentos outros cocktails é incrível. Por cá, foi adotada para se misturar com Vinho do Porto branco seco e dar origem ao Porto Tónico, uma fantástica bebida muito refrescante, infelizmente ainda pouco divulgada entre nós. O seu maior encanto é o amargor que lhe é conferido pela quinina, extraída da casca de uma planta nativa da América do Sul, a chinchona, da família do cafezeiro. É esse delicioso toque amargo que contribui para matar a sede, para a tornar muito refrescante, digestiva e também a fazer abrir o apetite. Mas afinal quais são os seus genes portugueses? É uma história pouco conhecida e começa em 1691, em Bragança, com o nascimento de Henrique de Castro, filho de cristãos-novos (judeus convertidos à religião católica), que ainda menino foi viver, com os pais, para Mértola. A sua família sofreu imenso com as várias purgas efetuadas contra os judeus e, inclusivamente, o pai foi condenado pela Inquisição e à família foram-lhes retirados todos os bens. No entanto, Henrique conseguiu formar-se em Artes no Colégio dos Jesuítas de Évora e posteriormente concluir em 1717 o curso de medicina na Universidade de Coimbra. Exerceu medicina em Beja

e Lisboa, mas como continuasse a sofrer uma continuada perseguição por parte da Inquisição foi para Inglaterra onde se integrou na comunidade judaica, mudando o nome para Jacob de Castro Sarmento e aderindo abertamente aquela religião. Inicialmente teve alguma dificuldade em a sua formatura em Coimbra ser reconhecida, mas os trabalhos que foi publicando motivaram o seu progressivo entrosamento na comunidade científica inglesa e o seu reconhecimento como médico. Acabou por fazer um doutoramento na Universidade de Aberdeen e entrar no mais culto círculo dos sábios ingleses do seu tempo. Voltemos ao tema principal desta história para perceber o que é que o Doutor Jacob de Castro Sarmento tem a ver com a água tônica: diretamente muito pouco; com as suas origens tudo! E começa com um remédio, a Água de Inglaterra que ele fabricou e popularizou para o tratamento da malária. A partir da casca de uma árvore nativa do Perú, fê-la de Londres para o mundo. Para se perceber a importância deste remédio é necessário entender a gravidade desta doença na época. A malária (paludismo ou sezões, vários nomes para o mesmo mal) era uma epidemia responsável por milhões de mortos, todos os anos, em todo o mun-

do. Como se sabe é uma doença infecciosa transmitida pela picada de uma fêmea infetada do mosquito Anofelis. A picada introduz os parasitas presentes na sua saliva, que se depositam no fígado, onde se desenvolvem e reproduzem. Sobrevêm as febres altas e, se não houver tratamento podem causar icterícia, convulsões, coma ou a morte. A malária é endémica em regiões tropicais e subtropicais devido à chuva abundante, temperatura quente e grande quantidade de água estagnada, o que proporciona habitats ideais para as larvas do mosquito. Encontra-se disseminada ao longo de uma larga faixa em redor do equador que inclui grande parte da África subsariana, Ásia e América Latina. Na Europa o paraíso para a reprodução deste tipo de mosquito eram os pântanos, as águas estagnadas, os arrozais. Por essa razão, em Portugal, a maioria dos casos de malária ocorriam nos vales dos rios Mondego, Sorraia e Sado, com uns milhares de mortes todos os anos. Atualmente está erradicada no nosso país, apenas se registando casos em viajantes regressados de locais onde ainda é endémica, casos de Angola ou Moçambique, onde é responsável por uma grande percentagem da mortalidade infantil. Segundo a Organização Mundial de Saúde, em 2016, ocorreram em todo o mundo 216 milhões de casos de malária, que se estima terem sido a causa de 731 000 mortes.

### DA CHINCHONA À ÁGUA TÓNICA

Como o que nos interessa é a tal casca da chinchona, de onde se extrai a quinina e o seu sulfato, o quinino, veja-se como foi descoberta a sua capacidade curativa.



Conta a lenda (com alguns foros de verdade) que a mulher do vice-rei do Perú, a espanhola Duquesa de Cinchón contraiu uma febre que nenhum remédio da época minorava. Bebeu uma poção feita pelos índios e imediatamente conheceu melhoras. Essa poção era feita com a casca de um arbusto da família do cafezeiro onde havia uma substância, a Quina, responsável pela cura. Mais tarde um botânico batizou a planta com o nome de chinchona em honra da senhora. Padres jesuítas difundirão essa casca pela Europa e os ingleses muito afetados pela malária devido aos seus territórios coloniais na Ásia e em África rapidamente tornaram Londres o maior mercado mundial da casca da chinchona. Foi isso que permitiu ao Doutor Jacob de Castro Sarmento, entre muitas outras qualidades científicas, tornar-se célebre no fabrico da tal Água de Inglaterra. Teve vários seguidores, muitos imitadores e ainda mais falsificadores, a começar pelos seus próprios sobrinhos. O que não há dúvida é que foram as suas investigações que levaram outros cientistas a aprofundar os conhecimentos sobre a planta, até que em 1820 dois químicos franceses conseguiram extrair e isolar a quinina, o princípio ativo, e, posteriormente, outros laboratórios, ainda no século XIX produziram o sulfato de quinina, o conhecido quinino.



### A VIDA E OBRA DE CASTRO SARMENTO

A história de Rodrigo (ou Jacob) de Castro Sarmento, brilhante cientista e da sociedade do seu tempo, mas completamente ignorado dos portugueses atualmente, é contada num livro de autoria do Doutor José Pedro Sousa Dias, professor e investigador da Faculdade de Farmácia de Universidade de Lisboa, “A Água de Inglaterra – Paludismo e terapêutica em Portugal no século XVIII” (Caleidoscópio, Abril de 2013). Da sua leitura pode ver-se como este cientista brilhou no seu tempo e como, mesmo sendo tão maltratado pelo seu país, lhe prestou tão úteis e relevantes serviços. Entre muitas outras coisas, foi ele que fez o primeiro estudo aprofundado das águas minerais em Portugal e contribui decisivamente para o ensino da medicina.

Muitos ingleses que fizeram as suas vidas na Índia terão começado a misturar-lhe, cada vez em concentrações mais baixas, alguma porção de gin. Uma coisa leva à outra e em 1858 uma fábrica de refrigerantes inglesa patenteou a Água Tônica (Tonic Water), que acabou por se tornar uma bebida universal. A sua composição não anda muito longe de água, açúcar, ácido cítrico, gás carbónico e quinino. Muitos ainda lhe atribuem propriedades preventivas ou curativas para a malária, mas isso não acontece na realidade. A Água Tônica possui apenas 5 miligramas de quinino por litro de bebida, enquanto que, para o tratamento é necessário, pelo menos, 1, 5 a 2 gramas por dia, o que significa que para ter o mesmo efeito um doente teria que beber cerca de 200 litros de Água Tônica diariamente! Outras bebidas incluíram o quinino na sua composição, como o vinho quinado, de que apenas a Ramos Pinto é hoje produtora, mas isso é tema para outra história.



# must have for Spring



MUST HAVE

## Vinhos da Península de Setúbal Adega Camolas



A Adega Camolas é uma empresa familiar com ligações profundas à vinha e ao vinho já desde a década de 70, estando localizada junto ao Parque Natural da Arrábida. As várias parcelas de vinhas próprias e viticultores parceiros estão espalhadas pelas zonas nobres dos vinhedos do concelho de Palmela e é delas que nascem os vinhos brancos, tintos, rosados, Moscatel de Setúbal e uma Aguardente Vinica Velha, de marcas como Camolas, Cobaia, Clô Family Wine, Dizem que é Tinto e Dizem que é Bubbles, entre outras.

A Adega Camolas tem vindo a ver reconhecido o seu trabalho, conquistando mercados e o reconhecimento em concursos nacionais e internacionais, aliando também uma boa relação qualidade-preço, como comprova as distinções **Paixão Pelo Vinho Escolha** agora atribuídas aos vinhos **Camolas Selection DO Palmela**. O branco

Reserva 2018, elaborado a partir de Moscatel Galego Branco, de cor citrina esverdeada, aroma mineral, com notas citrinas e flores de laranjeira, fresco e vibrante na boca, revela boa estrutura e um final persistente. Já o tinto Reserva 2017, feito com as castas Castelão, Trincadeira e Alicante Bouschet, de cor granada escuro, seduz pelas notas de frutos vermelhos, café e tostados, elegante e equilibrado na boca, revela nuances de chocolate negro no final longo e harmonioso.

Fruto do trabalho passado e mais recente, especialmente da segunda geração, o crescimento sustentado tem sido uma realidade, tendo como objetivo continuar a desenvolver vinhos de qualidade. A Adega Camolas está aberta todos os dias para receber a sua visita.



 Adega Camolas





MUST HAVE



## Mais de 1000 prémios nacionais e internacionais

# Casa Ermelinda Freitas

A Casa Ermelinda Freitas dedica-se à produção de vinho desde 1920, os 550 hectares de vinhas estão situados em Fernando Pó, uma zona privilegiada na região de Palmela. O solo destas vinhas, que se localizam na zona sul de Portugal, é composto por areias muito semelhantes às areias de praia e muito rico em água, desempenhando um papel importante na maturação das uvas. A brisa envolvente dos rios refresca as vinhas durante os verões secos, atribuindo suavidade e elegância aos vinhos. É nestes solos arenosos que prospera o Castelão. No total são 29 as castas plantadas por uma área do tamanho de 550 hectares e são 14 os milhões de litros de vinho produzidos por ano. Desde 1999 os vinhos da Casa Ermelinda Freitas, angariaram mais de 1000 prémios nacionais e internacionais: 386 Medalhas de Ouro, 426 Medalhas de Prata e 232 Medalhas de Bronze. De entre as várias marcas e referências que compõem o portefólio, destacamos os **espumantes Casa Ermelinda Freitas** branco Bruto (Fernão Pires e Arinto), a lembrar frutos citrinos e tropicais, e o rosé Bruto (Pinot Noir), com notas de frutos vermelhos; ambos frescos, elegantes e harmoniosos na boca. O **Casa Ermelinda Freitas Sauvignon Blanc** seduz mal chega ao copo, com o seu brilho e cor amarela esverdeada. Tem aroma intenso com notas de frutos tropicais e algum floral, na boca é refrescante, elegante e com boa acidez, deixa um final persistente e agradável. Nos tintos tem mesmo de provar o **Dona Ermelinda tinto Reserva**, elaborado a partir das castas Castelão, Touriga Nacional, Trincadeira, Cabernet Sauvignon; e recomendamos vivamente o **Casa Ermelinda Freitas Syrah Reserva**, que contou com estágio de 12 meses em meias pipas de carvalho americano e francês. É um vinho de cor granada, concentrado, com aroma confitado a lembrar fruta preta muito madura, alguma especiaria, com toque balsâmico da casta. Na boca é muito cheio, aveludado com taninos presentes muito bem integrados, termina longo e persistente. Por fim, o delicioso **Casa Ermelinda Freitas Moscatel de Setúbal**, feito a partir de uma vinha com 20 anos, usufruiu de estágio por 24 meses em meias pipas de carvalho e revela cor dourada, aroma rico e complexo, a lembrar mel e casca de laranja bem típicas da região. Na boca é cheio e doce revelando boa acidez que lhe confere frescura, reserva um fim de boca persistente e muito prolongado. A Casa Ermelinda Freitas espera, também, a sua visita!

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


MUST HAVE



## Malandra e Jaburu

# by PMC Wine & Food

A PMC Wine & Food foi fundada por Pedro Castanheira em 2014 e surgiu com o intuito de promover e apoiar pequenos produtores de vinho portugueses, nos mercados nacional e internacional. Entretanto, com base na experiência adquirida, esta empresa nacional fez nascer duas marcas de vinhos para dois consumidores diferentes: a Malandra e o Jaburu, ambos alentejanos. Malandra é uma homenagem às consumidoras de vinho e às mulheres que têm alguma intervenção no mundo vínico.

O **Malandra Reserva tinto 2016** tem um aroma sedutor, num equilíbrio perfeito entre notas balsâmicas, frutos silvestres e rasgos de menta. Na boca tem corpo trabalhado e equilibrado, taninos maduros, terminando equilibrado e guloso.

O **Malandra Reserva branco 2016** é irreverente. Revela uma mistura de frutos tropicais com frutos de caroço, fresco e mineral.

Na boca a acidez persiste, deixa um final untuoso, fruto do estágio em madeira. A marca Jaburu, destina-se a um vinho despretenso, para ser apreciado nos bons momentos do quotidiano. O **Jaburu tinto** tem aromas frescos com um toque balsâmico e de frutos silvestres, notas de chocolate negro e folhas de tabaco; mineral, tem taninos maduros e harmoniosos.

O **Jaburu branco**, de aroma citrino e tropical, não passa despercebido a quem o prova. Na boca mostra-se fresco, intenso e equilibrado, com final volumoso e de média persistência e promete deixá-lo mais bem-disposto à medida que o bebe.

Pode adquirir os vinhos Malandra e Jaburu no El Corte Inglés.

[www.pmc-wine.com](http://www.pmc-wine.com)





MUST HAVE

## Cervejão Adega de Ponte da Barca e a cerveja Letra

A cerveja Letra e a Adega Cooperativa Ponte da Barca e Arcos de Valdevez juntaram-se para desenvolver uma trilogia de cervejas experimentais. O primeiro fruto deste casamento à minhota é um híbrido entre cerveja e vinho que resulta da fusão de uma Red IPA com uvas da casta Vinhão: Cervejão Vinhão Grape Inspired.



### OS PECADOS DO CORPO

**Autora:** Izabel de Paula  
**Editora:** Chá das Cinco **PVP:** 16,60€

“Os Pecados do Corpo” é um guia de beleza com dicas e respostas simples para enfrentar os principais pecados do corpo feminino: gordura; celulite; flacidez; barriga proeminente e retenção de líquidos. A autora rege-se pelo equilíbrio saudável do corpo, explica o papel fundamental da massagem e não esquece a importância de estabilizar o peso ao longo da vida. É um livro informativo e intuitivo, que também inclui receitas para regular o peso.

## Vinhos únicos Torre de Palma

A propriedade de Torre de Palma está localizada no coração da região vinícola do Alto Alentejo, em Monforte. Beneficia do clima do local da Serra de São Mamede e de um método natural, resultando na combinação perfeita para produzir vinhos únicos, em harmonia com a natureza. A adega boutique é um ex-libris e o símbolo da cultura do vinho existente em Torre de Palma. O objetivo era construir uma adega tradicional, com pequenos lagares de mármore da região, produzindo vinho de forma artesanal. Neste espaço existe também uma sala de barricas, uma sala de provas de vinhos e uma área de produção de vinho com depósitos de cimento. O vinho **Torre de Palma branco 2017** (Arinto, Antão Vaz e Alvarinho) fez um estágio de seis meses em barrica com băttonage e sur lie. Revela aroma complexo e elegante com notas de fruta bem integrada com a tosta proveniente da fermentação em barrica; com excelente acidez, tem sabor rico em fruta, refrescante. O **Torre de Palma tinto 2017** (Aragonez, Tinta Miúda, Touriga Nacional e Alicante Bouschet) estagiou por 12 meses em barrica de carvalho francês. É um vinho com aroma a frutos silvestres pretos muito frescos, frutos vermelhos, jovem e intenso, com ligeiras notas de tosta; na boca é redondo e atraente, tem taninos equilibrados, num conjunto muito elegante, de final longo e persistente. Torre de Palma é também um hotel de charme de 5 estrelas. A adega de Torre de Palma está aberta para visitas e provas, bem como eventos de vinho e gastronómicos.

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



## Adega de Vidigueira

### Lança Vinho de Talha Branco 2018 com técnica romana

Repetindo um êxito que começou em 2017, a Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito continua com a produção do Vinho de Talha feita exclusivamente a partir de uvas brancas provenientes de vinhas com mais de 100 anos. Como é apanágio nesta técnica milenar, foi também utilizado, em 2018, o processo de vinificação deixado pelos romanos, muito popular nesta região do Alentejo.

A nova referência chama-se **Vidigueira – Vinho de Talha** DOC Alentejo 2018, é produzido a partir de uvas de vinhas antiquíssimas, com produções muito reduzidas, mas cujos cachos têm uma refinada e invulgar qualidade.

Morgado Leão, enólogo da Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito explica que “as vinhas centenárias produzem cachos mais densos, concentrados e muito complexos em aromas e sabores. É por isso que os vinhos de talha obtidos a partir destas uvas são vinhos únicos, intensos e cheios de personalidade. Na nossa Casa das Talhas conseguimos produzir um vinho totalmente diferente daqueles que a Adega produz regularmente”.

As uvas que deram origem a este Vinho de Talha são provenientes de apenas seis hectares de vinhas, propriedade de associados da Adega, que as disponibilizaram para este projeto inovador. Todos são unânimes em revelar o seu “elevado orgulho e expectativa” por verem o seu trabalho recompensado, uma vez que entregaram uvas das castas brancas tradicionais: Antão Vaz, Roupeiro, Manteúdo, Diagalves, Larião e Perrum, algumas delas quase em extinção.

Atualmente, a Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito tem em marcha um novo projeto de enoturismo, a Casa das Talhas, um novo espaço que irá nascer no terceiro trimestre deste ano para dignificar e valorizar as artes associadas à produção de Vinho de Talha, de origem milenar. Este novo projeto conta com o apoio do Turismo de Portugal.

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







JANELA ABERTA



HÉLIO LOUREIRO

## Os guardiões do Mar do Norte

> texto **Hélio Loureiro** > fotografia **Pedro Lopes**

Na minha última ida à Noruega tive o elevado prazer de cozinhar com dois colegas para os pescadores de uma pequena localidade perto de Tromsø: Luís Moleiro e Bernardo Calvo, vencedores do Concurso da Revolta do Bacalhau. Este concurso foi criado pelo Recheio e pelo Conselho Norueguês, há quinze anos, idealizado para que a tradição do receituário do fiel amigo não se perdesse entre os jovens chefes e no grande público, permitindo que continuassem a olhar para esta secular tradição com orgulho.

Tendo estado na génese deste concurso, tenho, pois, um carinho muito especial pelo caminho percorrido e saber que o consumo do bacalhau continua em crescendo e presente nas ementas dos chefes mais jovens. O bacalhau foi uma revolução na alimentação. O método de salgar e secar, além de garantir a sua perfeita conservação, potencia o seu sabor e confere uma nova textura, que depois de demolido se transforma em lascas suculentas.



O bacalhau chegava a Portugal de várias formas. Até o meio do século XX, os próprios portugueses aventuravam-se pelos perigosos mares da Terra Nova, no Canadá, para a pesca do bacalhau.

O que é certo é que o bacalhau, até hoje, é uma das principais tradições dos portugueses, responsáveis por mais de um terço do consumo da produção norueguesa. Durante muitos anos, o bacalhau foi um alimento barato, sempre presente na mesa das camadas populares servido à sexta-feira quase que obrigatoriamente e em dias de festas. No entanto, nunca era usado em jantares oficiais do Estado Português já que não existem menções a este peixe em nenhum menu servido em ocasiões especiais ou visitas de Estado. Era querido por todos, mas sempre dado como um peixe para os pobres, o fiel amigo.

A visita às fábricas de bacalhau não deixou dúvidas sobre a qualidade do pescado, sendo que numa das fábricas o bacalhau era preparado em fresco. Chegava esviscerado, e lá era aberto, retirada a espinha do meio, salgado com sal marinho e depois seco em estufas de tecnologia portuguesa, mantendo assim a tradição levada por nós para este país nórdico. O resultado era um peixe salgado de alta qualidade que depois é exportado para Portugal e faz a delícia dos mais atentos gourmets.

Os noruegueses não sabem muito bem o porquê deste nosso gosto especial pelo bacalhau, esta religiosidade, esta vontade de o ter na mesa de Natal, esta vontade de ir ver 'in loco' e de querer navegar nas embarcações que se fazem ao mar diariamente, nesse mar gelado e bravo, onde muitos dos portugueses perderam a vida. Só a explicação histórica os faz entender.



Depois de a escutarem, transforma esta bizarria num profundo respeito e entendimento pela tradição culinária portuguesa. Portugal precisou do bacalhau seco para as conquistas dos mares, foi ele o alimento, a par da carne seca, para o mantimento dos marinheiros nessa epopeia marítima. Hoje é uma iguaria apreciada e indispensável na culinária portuguesa.

Um dia, recebi o Presidente Giscard d'Estaing que encarregou a secretária de me telefonar e dizer que só ficaria no meu hotel se lhe fizesse Bacalhau à Brás... E assim foi! Foi igualmente bacalhau - à Brás e Bolinehos de Bacalhau com arroz de tomate - que cozinhamos para os pescadores noruegueses. Não sendo muito expansivos, no final do jantar ficaram muito agradados e, sobretudo, sensibilizados pelo facto de termos ido até tão longe para lhes servir o peixe que eles todos os dias, entre janeiro e abril, pescam naquelas águas gélidas.

Nas palavras que lhes dirigi, agradei-lhes todo o trabalho - duro, muito duro - para que nós, portugueses, possamos degustar aquele peixe que hoje tem quotas bem definidas e é tratado com o respeito que merece num mar que é de todos e todos queremos salvo da loucura humana. Guardiões do Mar do Norte, estes pescadores, merecem todo o meu respeito pela vida que escolheram e por nos darem as suas vidas que saboreamos em cada lasca de bacalhau.

Fico sempre com a certeza de que a Noruega tem políticas bem definidas para que o bacalhau e o Mar sejam respeitados e possamos assim ter sempre à nossa mesa o fiel amigo, renovado em cada concurso pela mão de novos chefes que não deixam que esta tradição termine.

# ENCOSTAS DO BAIRRO

## A FORÇA DE UM TERROIR MILENAR



Adega do  
**CARTAXO**

[adegacartaxo.pt](http://adegacartaxo.pt)

Seja responsável.  
Beba com moderação.



*Açúcar no nariz  
e sal na boca...*



BUSTO RESERVA BRANCO



GRANDE MEDALHA DE OURO  
CONCURSO INTERNACIONAL CERVIM 2017

&

PRÊMIO GRANDES ESCOLHAS 2017  
REVISTA VINHO GRANDES ESCOLHAS

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

QUINTA DA BARCA - VILA MARIM - MESÃO FRIO

GERAL@QUINTADABARCA.COM · T +351 963 208 814 · FACEBOOK.COM/QUINTADABARCADEVILAMARIM · WWW.QUINTADABARCA.PT