

Paixão pelo VINHO

#75
trimestral
jul/set

13

13 ANOS DE PAIXÃO PELO VINHO

- 13 PRODUTORES IMPERDÍVEIS
- 13 ENÓLOGOS SURPREENDENTES
 - 13 MAGNÍFICOS À MESA
- OS MELHORES VINHOS ATÉ 13€

para verdadeiros experts
WWW.REVISTAPAIXAOPELOVINHO.COM





SABIA QUE?

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

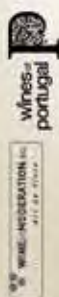
Já conquistou mais de 1000 prémios a nível nacional e internacional.

Dona Ermelinda Reserva é concebido a partir de vinhas velhas com mais de 50 anos de idade.

MAIS INFORMAÇÕES:



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



PARA QUEM SABE O QUE É ERMELINDA!

WWW.ERMELINDAFREITAS.PT





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

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

diretora 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, 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, Sofia
Ferreira, Susana Marvão.

fotografia
Carlos Figueiredo, Ernesto Fonseca, Nuno Baptista,
Nuno Belo e Sérgio Sacoto

consultores em enologia
Gabriela Canossa e Osvaldo Amado

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

design e paginação
João Pedro Rato

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

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

Registo ERC 124968
Depósito Legal 245527/06
Tiragem média 4000

Siga-nos também on-line



#paixaopelovinho #revistapaixaopelovinho

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

Estatuto Editorial
Disponível em www.revistapaixaopelovinho.com

Periodicidade Trimestral
jul/ago/set 2019



Fotografia da Capa
© OtreeStudio



A paixão que se multiplica

MARIA HELENA DUARTE
diretora executiva

Quem me conhece sabe como sou perseverante, como me entrego de alma e coração quando acredito, quando vale a pena. Passados estes 13 anos, o sentimento é ainda mais forte, o meu e de todos quantos se entregam a este projeto editorial.

A Paixão Pelo Vinho está forte! Temos feito um percurso difícil, mas consolidado, aos poucos e poucos, superando cada obstáculo, cada desafio, com muito empenho, muita dedicação e, claro... muita paixão. Nada disto seria possível sem o apoio das empresas do setor, dos profissionais que caminham ao nosso lado. E juntos somos, mesmo, mais fortes.

Não seguimos padrões standard, somos até um pouco loucos. Fazemos festas vínicas que esgotam, oferecemos a nossa revista on-line e perdemos a conta aos milhares de leitores que se espalham pelo mundo, sendo impossível medir tal audiência. Somos os primeiros a levantar o dedo quando alguma empresa precisa da nossa ajuda. Estamos aqui. E vamos ficar. Temos projetos novos. Começando pelo website. Muito em breve poderá consultar todas as novidades em www.revistapaixaopelovinho.com. Este espaço on-line será atualizado diariamente e será um importante complemento para a divulgação de notícias do setor, de bons vinhos e de outras coisas boas da vida.

Um brinde a todos vocês. Leitores. Clientes. Produtores. Enólogos e profissionais do vinho. Equipa. Amigos. Família. Obrigada.

Desde quando o 13 é o número do azar?

SUSANA MARVÃO
diretora editorial



A Revista Paixão Pelo Vinho faz 13 anos. Não estou cá desde o ano 1, mas devo estar seguramente desde finais do segundo ano de atividade e, por isso, é normal que também considere toda esta paixão um bocadinho como minha.

Nesta edição, a 75.^a, a equipa da redação escolheu os 13 magníficos. Desde produtores, enólogos a cozinheiros e escanções. Foi obra desenganada. Não só o ato de escolher os 13 "figurantes" de entre tão ilustres profissionais que temos em Portugal, mas depois a parte de escrever umas linhas sobre todos eles. Sobretudo porque, em muitos dos convidados, tentar resumir os seus currículos foi tarefa inglória. Quase hercúlea, mesmo. Por isso, optámos por, na grande maioria, dar apenas alguns exemplos do seu percurso. Mas uma coisa vos posso garantir. Deste lado, quando pesquisamos sobre alguém, quando entrevistámos, há uma imensidão de conhecimento que adquirimos e retemos. Particularmente nesta edição, onde para cada trabalho foram 13 intervenientes, posso-vos dizer que tenho o meu copo cheio... de experiências partilhadas. A todos, pela disponibilidade, o nosso (o meu) muito obrigada. Que ninguém ouse dizer que o 13 é o número do azar!

I

06 Destques
10 Novidades



15 Festa Branca – White Wine Party
16 Hello Summer Lisboa
18 Hello Summer Porto
20 As minhas paixões
22 Adega Mayor



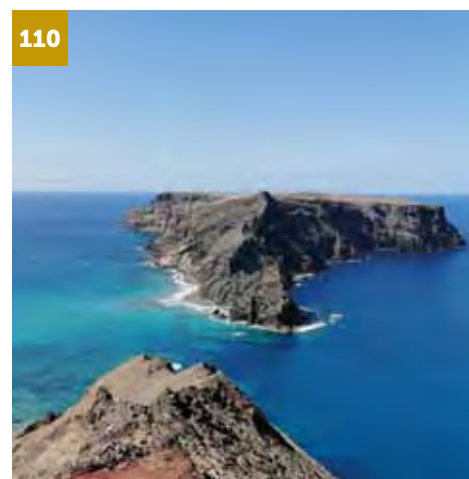
24 Novidades em prova cega
40 Cegos por Provas
42 Contra-Rótulo
43 Modesta Opinião
44 Vinho sem Segredos
46 Tema de Capa – 13 anos
48 13 Produtores Imperdíveis
72 13 Extraordinários Enólogos



80 13 Magníficos à Mesa
90 Prova Temática
106 Emo by Anantara
108 As comidas das vindimas



110 Festival do Atum
114 Must Have for Spring
120 A História e o Vinho
122 Janela Aberta



@RevistaPaixaoPeloVinho

www.revistapaixaopelovinho.com



Adega do
CARTAXO

 [vinhoplexus](#)
 [plexuslovers](#)
[adegacartaxo.pt](#)

VERBALE



**MARCA
O TEU
VERÃO**

Seja responsável. Beba com moderação.



QUINTA DA FONTE SOUTO

A viagem que levou 135 anos entre o Douro e o Alentejo

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

Na história da Família Symington, um novo capítulo foi aberto com o novo projeto no Alentejo.

A Quinta da Fonte Souto, situada na fascinante e apaixonante sub-região de Portalegre, no Alto Alentejo, faz parte do Parque Natural da Serra de São Mamede, constituída por 207 hectares, 42 hectares plantada com vinha e com altitudes entre os 490 e os 550 metros que trazem como benefícios as condições mais frescas e maiores níveis de precipitação, contrastando assim com a planície alentejana.

São estas condições que levaram a que fossem dados os primeiros passos fora da região do Douro e que levaram ao objetivo claro de produzir uma gama de vinhos de quinta distintos. E, sobretudo, que exibam o melhor de Portalegre, levando ao compromisso de colocar no mapa o terroir único desta sub-região, para todos aqueles que têm paixão pelo vinho em Portugal e no resto do mundo.

A quinta tem também uma casa de herdade e uma área arborizada a qual é composta por cerejal, olival, castanheiros e sobreiros. Existe ainda a preocupação de regenerar

100 hectares de floresta com espécies autóctones portuguesas, procurando assim manter a biodiversidade.

UM OUTRO VAGAR

Rupert Symington, CEO da Symington Family Estates, em conversa com a Paixão Pelo Vinho, diz que esta propriedade possui muitas características apelativas para à sua família. “Com as suas cotas mais elevadas, tem um microclima mais fresco e húmido do que a quente planície alentejana e os seus solos menos férteis originam produções mais baixas de uvas de excelente qualidade. Ambos os fatores fazem com que seja o local ideal, dada a nossa longa experiência nas condições desafiantes do Douro.”

Conta-nos também que a sua família acredita em fazer bem as coisas e em dar atenção aos detalhes. “Não estamos com pressa. Temos uma atitude multigeracional e um compromisso para a sustentabilidade dos nossos vinhos e das comunidades e dos ecossistemas em que estamos inse-

ridos. Na Fonte Souto, estamos a aprender sobre este terroir único, ajustando-nos à cultura e tradições locais. Tencionamos estar aqui muito tempo e começamos a construir as necessárias fundações para podermos produzir vinhos fantásticos na propriedade por muitos anos”.

E conclui, dizendo que é por esta razão que o lema na Fonte Souto é: “Um outro vagar, inspirado na saudável e sábia abordagem alentejana perante a vida, a qual acredita que muitas vezes os grandes passos são alcançados a um ritmo mais pausado”.

Falamos também com Dominic Symington que nos contou que têm agora no armazém vinhos de barricas de Fonte Souto de dois anos consecutivos muito contrastantes: “Os 2017 fruto de uma vindima muito precoce, e os 2018 vinhos resultantes de um ciclo de maturação gradual e longo. Com duas colheitas de grande promessa, estamos ansiosos para lançar no mercado os nossos vinhos da Quinta de Fonte Souto de 2017, no início verão de 2019.”



A VINDIMA

A direção de enologia é de Charles Symington que conta com o apoio de José Daniel Soares, o qual integra a equipa de enologia da Symington há oito anos. Entretanto, foi transferido para Fonte Souto para se tornar o seu enólogo residente. Os enólogos explicaram-nos como foram estas duas vindimas na quinta: “A vindima de 2018 foi tardia: uma primavera húmida e fria atrasou o ciclo vegetativo e, em setembro, a evolução das maturações registava um atraso de três semanas face à média. As uvas só começaram a ser vindimadas a partir de meados de setembro, nomeadamente as castas brancas, Arinto e Verde-lho, seguidas da grande variedade de castas tintas plantadas. O Alicante Bouschet e Syrah, de duas vinhas maduras de baixas produções, produziram vinhos excecio-

nais, assim como uma pequena parcela de excelente Touriga Nacional. Este apresenta uma acidez muito equilibrada, consequência direta da cota elevada das vinhas. Os vinhos de Fonte Souto de 2018 têm uma intensa concentração com frescura natural e elegância, resultado de maturações muito equilibradas”. Os enólogos salientam ainda que ao longo do mês de setembro, e já em outubro, “as pronunciadas amplitudes térmicas, fruto das cotas elevadas, resultaram em condições perfeitas para o

O lema na Fonte Souto é um outro
vagar, inspirado na saudável e sábia
abordagem alentejana perante a vida

desenvolvimento das vinhas.”

A gama agora lançada no mercado é constituída por cinco vinhos - o porta-estandarte Vinha do Souto tinto, pelo Quinta da Fonte Souto e Florão, ambos em opções tinto e branco.

Quanto aos PVP recomendados, o Florão (tinto e branco) é a 7,99€, a Quinta da Fonte Souto (tinto e branco) a 14,99€ e Vinha do Souto (tinto) a 39,99€.

Provámos os cinco vinhos e constatamos um denominador comum: a sua frescura e elegância, refletindo o terroir onde nascem e com uma longa vida pela frente. Em resumo: muito bom.

Em destaque o Florão 2018 um branco muito fresco e elegante com uma acidez marcante, claramente gastronómico, ainda um jovem e que surpreende ainda mais sendo este a entrada de gama.



RIBAFREIXO WINES

Novo portefólio e enoturismo

> texto **Manuel Baião** > fotografia **Ricardo Zambujo**

A amizade entre Mário Pinheiro e Nuno Bico levou-os a criar uma nova empresa na sub-região DOC Vidigueira, conhecida pelo seu terroir único. Surgiu assim a Ribafreixo Wines.

O microclima da região da Vidigueira permite à Ribafreixo Wines criar vinhos de qualidade com uma grande consistência, não sofrendo tanto com as variações anuais do clima quando comparada com outras regiões do Alentejo, como salientou o enólogo Paulo Laureano na recente visita que a Paixão Pelo Vinho fez a esta empresa. Os solos maioritariamente de xisto originam vinhos frescos e com grande mineralidade, o que contribui para criar vinhos distintos e singulares.

A Ribafreixo Wines manteve alguma vinha velha, nomeadamente de Antão Vaz, de onde sai um dos seus melhores vinhos, o Pato Frio Grande Escolha Antão Vaz, fermentado e estagiado parcialmente em barricas de carvalho francês. O 2017 mostrou-se poderoso, mineral e com grande capacidade de evolução. A Ribafreixo Wines apostou na plantação de vinha nova, atualmente com cerca de 10 anos, maioritariamente de castas autóctones, com destaque para o Antão Vaz, seguido pelo Arinto, Verdelho, Sírria e Alvarinho.

Nas castas tintas predominam o Alicante Bouschet, a Touriga Nacional, o Alfrocheiro, a

Tinta Miúda e o Aragonês. Contudo, o fundador Mário Pinheiro, com raízes em Moçambique e na África do Sul, decidiu plantar uma casta que se tornou famosa neste último país e desconhecida até então em Portugal, o Chenin Blanc. Foi uma aposta ganha, pois o vinho Connctions Chenin Blanc obteve um êxito assinalável em Portugal e em diversos países. O 2018 mostrou um perfil citrino, desafiante, mineral e com uma bela estrutura de boca, enquanto o Gáudio Alvarinho 2012 que está num momento soberbo de prova.

ENOTURISMO E RESTAURANTE DA ADEGA

As visitas com marcação prévia ocorrem todos os dias às 11h00 e às 15h00 e o restaurante está aberto de terça a domingo, das 12h30 às 15h. Às sextas e sábados está também aberto das 19h30 às 22h. O espaço encerra à segunda-feira.

www.ribafreixo.com

tours@ribafreixo.com

Tel: +351 963 559 964/ +351 284 436 240

UM AMPLO PORTFÓLIO

A Ribafreixo Wines apresenta um portefólio amplo e diversificado que vai do improvável espumante Gáudio Brut Nature (100% Antão Vaz), ao Gáudio Licoroso (100% Antão Vaz). Os tintos caracterizam-se por um grande equilíbrio, como o Gáudio Clássico que combina Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonês e Tinta Miúda. Mas também há propostas de vinhos mais musculados, como o Herdade do Moinho Branco, Alicante Bouschet 2014, um tinto soberbo que poderá guardar vários anos na sua garrafeira.

A Ribafreixo Wines tem-se vindo a afirmar também pela aposta no enoturismo. A localização privilegiada da adega, numa colina com uma vista majestosa sobre as vinhas, permite ao visitante desfrutar do restaurante que apresenta uma cozinha regional alentejana sofisticada e dos diferentes serviços de enoturismo, como a experiência wine & cheese, provas de vinhos, visita à adega e piquenique, workshops, sunsets e passeios de barco pelo Alqueva.

BEST WINE FESTIVALS ONE OF PORTUGUESE

wine
in azores
business and pleasure

ORGANIZAÇÃO



GORGEOUS

it's gorgeous...
it's Azores!

Ribeira Grande

18, 19 e 20 outubro 2019

Parque de Exposições da Ilha de São Miguel

**o maior e melhor
evento empresarial
dos Açores**

MAIS INFORMAÇÕES: WWW.WINEINAZORES.COM OU LIGUE 917 260 702



ANTÃO VAZ? Sim, por favor!

> texto **Maria Helena Duarte** > fotografia **D. R. e Shutterstock**

É em solos da Vidigueira que a casta Antão Vaz recebe a maior energia da natureza. Plena de história, lá encontra a tranquilidade para crescer e a força para sobressair ajudada pela mão humana, entre outros, da grande equipa da Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito.





Recentemente a Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito (ACVCA) apresentou as novas colheitas, incluindo os vinhos DOC com base na casta Antão Vaz, espumante, tranquilo e licoroso, mostrando a versatilidade da casta. As estrelas foram o Vidigueira Licoroso e o Vidigueira - Vinho de Talha, feito exclusivamente a partir de uvas brancas provenientes de vinhas centenárias. Fundada em 1960, a ACVCA vê as raízes entrelaçarem-se na história da própria vila e com Vasco da Gama - o Conde de Vidigueira, a quem D. Jaime, Duque de Bragança cedeu a vila em 1519. Assim surgiram as primeiras ligações da Vidigueira com a família dos Gama. É uma das mais antigas de Portugal e tem vindo a apostar na investigação, tendo até um Centro de Estudos Antão Vaz, bem como a investir na implementação de novas instalações e inovadoras técnicas a par com as tradicionais, tudo para partilhar com os apreciadores de bons vinhos as cerca de oito milhões de garrafas produzidas por ano. A equipa técnica é dirigida pelo enólogo Luís Morgado Leão, que também esteve presente na apresentação dos vinhos, que

se realizou em Lisboa, no restaurante Quorum, onde todos os convidados puderam provar e desfrutar das novidades acompanhadas de deliciosas iguarias preparadas pela mestria do Chef Tiago Santos.

O destaque foi inicialmente para o Ato IV A Inspiração, Vidigueira Antão Vaz 2018, pleno de fruta citrina e notas tropicais, fresco e mineral, com uma boca bem harmoniosa, perfil gastronómico e sedutor.

Mas os holofotes estavam virados para o novíssimo Vidigueira Licoroso branco 2017, pensado para acompanhar aperitivos e/ou sobremesas. Este vinho foi feito a partir da casta mais emblemática da Vidigueira - a Antão Vaz -, que lhe "transmitiu um acentuado gosto a frutas, com destaque para

Os holofotes estavam, no entanto, virados para o novíssimo Vidigueira Licoroso branco 2017, pensado para acompanhar aperitivos e/ou sobremesas.

ananás e maracujá, tendo ficado com um aroma equilibrado, mas forte", garantiu o enólogo. Deve beber-se frio, entre os 8º e os 10ºC e "acompanha muito bem entradas como tapas, carnes frias, queijos curados, compotas ou sobremesas regionais, como a sericaia", sublinhou.

Proveniente de uvas brancas nascidas em vinhas com mais de 100 anos, o Vidigueira - Vinho de Talha DOC 2018 é um tributo aos sentidos. Luís Morgado Leão, enólogo da adega, explica que "as vinhas centenárias produzem cachos mais densos, concentrados e muito complexos em aromas e sabores, sendo, por isso, que os vinhos de talha obtidos a partir destas uvas são vinhos únicos, intensos e cheios de personalidade". Manteve-se a técnica romana, tendo o vinho estagiado na Casa das Talhas, um novo espaço da ACVCA, que pretende valorizar as artes associadas à produção de vinhos de talha, preparado para receber visitas. Claro que um vinho tão especial e único, também tinha de ter Antão Vaz, mas também Roupeiro, Manteúdo, Diagalves, Larião e Perrum, estando algumas destas castas e vias de extinção.

JOÃO PORTUGAL RAMOS

O regresso aos monocasta

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

Apesar de tudo o que já conseguiu e conquistou, João Portugal Ramos continua a inovar e a surpreender. Aquele que é um dos produtores de referência do Alentejo e do país, presente em várias regiões, mantém a sua base em Estremoz. É daí que surgem estes dois vinhos de parcela, uma novidade no seu portefólio.

Apesar de estar presente em várias regiões do país, João Portugal Ramos sempre apostou no Alentejo. Estremoz, o local onde começou a sua carreira de produtor-engarrafador, e que escolheu para viver, continua a ser a sua base de trabalho. Os vinhos daí provenientes constituíram sempre referências na região e no país e ao longo do tempo foram surgindo novidades. Desta vez foram dois vinhos de parcela, aquilo que normalmente se designa por 'single vineyard'.

Os vinhos das duas parcelas identificadas, segundo consta por insistência do filho João Maria, também enólogo, que trabalha com o pai, apresentavam características diferenciadas e por isso mereceram ser engarrafados separadamente. Esses vinhos são o Vinha do Jeremias, oriundo de uma parcela de Syrah, situada mesmo ao lado da sua quinta de Estremoz, complementado um pouco de Viognier, à boa maneira das Côtes du Rhone e o Vinha de São Lázaro, feito com Touriga Nacional de uma parcela de uma vinha situada mesmo à entrada da cidade de Estremoz, na encosta do castelo, junto a uma ermida com o mesmo nome. Ambos os vinhos são de 2015 e foram produzidas apenas 3000 garrafas numeradas de cada um. O PVP situa-se na casa dos 25 euros e serão produzidos apenas nos melhores anos.

Durante o lançamento dos vinhos, João Portugal Ramos fez questão de referir que aquele era um momento muito especial

e que aqueles dois vinhos eram vinhos de enólogo e de família: "Tenho o defeito de ser enólogo antes de ser empresário", disse, o que o faz com que goste de fazer coisas "com risco", que acrescentem "prestígio". São de facto vinhos especiais que resultam de um 'terroir' particular e por isso com um forte carácter que os diferencia. Estes vinhos marcam também o regresso de João Portugal Ramos aos vinhos monocastas, algo que, na década de 90 do século passado, com os seus varietais de Antão Vaz, Trincadeira, Aragonês, Syrah e Tinta Caiada, lhe deu notoriedade no mercado nacional.

UM ENVOLVENTE JEREMIAS

O Vinha do Jeremias é feito a partir de uma parcela de quatro hectares de uma vinha plantada em 2003, num solo de xisto podre, o que disponibiliza maior quantidade de minerais para as plantas. Foram escolhidos dois clones de Syrah com bai-

O Vinha do Jeremias é feito a partir de uma parcela de 4 hectares de uma vinha plantada em 2003



xa produção para darem origem a maior concentração. Foi fermentado em lagar de mármore com pisa a pé e fez estágio de 12 meses em meias pipas novas de carvalho americano e francês. O vinho apresenta-se exuberante com uma grande concentração aromática, destacando-se a especiaria e a fruta vermelha madura com sugestões de chocolate preto. É um tinto envolvente, muito fino, fresco e elegante, mas encorpado e potente com um longo final. Apesar de ter uma longa vida pela frente já dá uma excelente prova.

O vinha de São Lázaro resulta de uma parcela de 1,5 hectares de uma vinha de Touriga Nacional plantada em 2002 em solo calcário. A vinha está plantada numa encosta virada a poente, o que ajuda ao estado de maturação das uvas. Foi fermentado em lagar de mármore com pisa a pé e estágio de 12 meses em meias pipas novas de carvalho francês. Ainda fechado e pouco falador, o vinho nesta fase ganha em ser decantado. O aroma é subtil e misterioso, denotando frescura e elegância, com um lado floral muito atrativo, fruta madura, uma nota mineral e um toque vegetal de erva seca. A boca apresenta-se muito envolvente, rica e volumosa, com fruta preta, tostados da barrica e balsâmicos a dar frescura. Taninos presentes, mas bem integrados, muito complexo com um final longo. Um vinho sofisticado que ganha em ser guardado durante alguns anos.



QUINTA DO GRADIL

Novo enólogo e primeiro Alvarinho

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

É muito interessante a forma como a casta Alvarinho se deu bem nestes terrenos argiloarenosos com forte influência atlântica nas terras do Cadaval, mostrando bem a razão da sua expansão por todo o país.

A apresentação do primeiro vinho de casta Alvarinho da Quinta do Gradil foi também a ocasião para se conhecer Tiago Correia, o seu novo enólogo, juntando-se-lhe a celebração dos 20 anos de Luís Vieira à frente desta propriedade de 200 hectares. Esta data foi assinalada com a inauguração de um novo espaço batizado de Salão dos Marqueses de Pombal (antigos proprietários desta quinta) e que tem capacidade para receber mais de trezentas pessoas sentadas. Não é de estranhar este lançamento de uma casta associada normalmente a terras minhotas numa propriedade da Região Lisboa, já que o Alvarinho se deu extraordinariamente bem na Quinta do Gradil. “São muitos hectares de vinha, que nos permitem fazer ensaios. A isto aliámos uma



estrutura muito jovem, uma equipa de enologia experiente que inclui profissionais que já trabalharam em várias regiões vitivinícolas do país (o enólogo consultor é o veterano António Ventura), à ambição de Luís Vieira, desde sempre seduzido pelas influências de outros países onde viveu, nos quais a cultura do vinho é muito forte”, refere Tiago Correia. E acrescenta: “É com estas fontes de inspiração que nascem projetos como o monocasta Alvarinho”.

A NOVIDADE ALVARINHO

A mais recente novidade insere-se na gama de vinhos da casa como o “melhor do ano” nos brancos de verão. Todos os anos a Quinta do Gradil lança um monovietal que se insere nesta tipologia e que varia conforme o ano de produção. Para além dos habituais Sauvignon Blanc & Arinto, Viosinho e Chardonnay, Tiago Correia quis surpreender e lançar um vinho nunca trabalhado na Quinta do Gradil. É assim que nasce este Alvarinho, plantado pela primeira vez há quatro anos e considerado agora o melhor branco para beber este verão. Sobre o novo enólogo, Luís Vieira, o proprietário, diz que “fomos conquistar o Tiago ao projeto Villa Oeiras onde desempenhava funções de enólogo, mas também de responsável de viticultura e mesmo gestão de marca. Para além de uma visão abrangente de todas as áreas de negócio, que é importante para conseguir posicionar um vinho no mercado, o Tiago está habituado a um trabalho de precisão e detalhe, que os vinhos de Carcavelos exigem. É esse mesmo trabalho que queremos ver nos vinhos Quinta do Gradil.” E acrescenta: “Como sabem, a Quinta do Gradil está inse-

rida num grupo que produz muitos litros de vinho e que, para além dos Quinta do Gradil, produzidos apenas com uvas da propriedade, produz outros vinhos de Lisboa através de parcerias. Num mundo tão grande, queremos trabalhar cada vez mais e melhor as pequenas quantidades, os fine wines com diferenciação, e é precisamente aí que achamos que o Tiago vem acrescentar valor”. Atualmente a gama de vinhos Quinta do Gradil conta com três vinhos de duas castas na base: um branco – Sauvignon Blanc & Arinto, um rosé Syrah & Touriga Nacional e um tinto Cabernet Sauvignon & Tinta Roriz. Acima estão os monovietais Chardonnay, Viosinho e agora o Alvarinho, nos brancos, o Tannat e o Syrah nos tintos. No topo da pirâmide estão os dois Reserva branco e tinto. A complementar estão a Aguardente vinica, os Espumantes Brut Nature Reserva e o Maria do Carmo 100% Touriga Nacional, e por fim uma Colheita Tardia.

NOTA DE PROVA DO ALVARINHO

Este Alvarinho está plantado em solos argiloarenosos, sob acentuada influência atlântica. A fermentação ocorre em pequenas cubas de inox, à temperatura de 16°C, para dar forma a um vinho de cor citrina e nariz com notas de toranja e frutos tropicais. Liga bem com pratos de peixe, marisco e carnes brancas.



HERDADE ALDEIA DE CIMA

Primeira vinha plantada em patamares tradicionais no Alentejo nasce na Serra do Mendro

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

O novo projeto pessoal de Luisa Amorim tem como principal missão explorar a diversidade dos terroirs da região do Alentejo.

É na Serra do Mendro, junto à Vidigueira, que (re)nasce o projeto da Herdade Aldeia de Cima, um sonho antigo de Luisa Amorim. Os primeiros passos foram dados na vindima de 2017, altura em que começaram a ser desenhados vinhos com perfil distinto, caracterizados pela suavidade e elegância, verdadeiros embaixadores das castas indígenas (ou perfeitamente adaptadas) da região. Os primeiros exemplares da Herdade Aldeia de Cima são dois vinhos icónicos, Alyantiju Tinto 2017 e Alyantiju Branco 2017, e dois reservas, Reserva Tinto 2017 e Reserva Branco 2017 - saem para o mercado no final de agosto e toda a informação está já disponível online em www.aldeiadecima.com.

"Sempre acreditei muito no Alentejo, uma região vinícola de enorme tipicidade e a única que reúne quase todos os tipos de solos existentes em Portugal" afirma Luisa Amorim. Um desses exemplos de diversidade é a Serra do Mendro, que separa o Alto do Baixo Alentejo e atinge o seu pon-

to mais alto na Herdade Aldeia de Cima, a 404 metros de altitude. Pertencente à unidade geomorfológica mais antiga da Península Ibérica e detentora de uma paisagem extraordinária, foi aqui que Luisa Amorim identificou um enorme potencial para plantar uma vinha em altitude, em patamares tradicionais de um bardo, em terras de xisto no Maciço Antigo Ibérico.

Assim nasce a primeira vinha e a mais entusiasmante de todo o projeto. A Vinha dos Alfaiates compreende 14 hectares e afirma-se como a única vinha em patamares tradicionais plantada no Alentejo. Por compreender diferentes encostas e declives de 30 a 40% de altitude, foi dividida em 18 microterroirs e cultivada de forma a não agredir o ambiente com um espaçamento de 80 centímetros, ficando mais abrigada dos ventos da Serra do Mendro.

Além desta, foram também plantadas de raiz a Vinha da Família, Vinha de Santa Anna e Vinha da Aldeia, totalizando cerca de 20 hectares, processo que ficará con-

cluído em 2020. A plantação é destinada a castas tintas e a brancas, iniciando a viticultura em produção integrada, que mais tarde será convertida em produção biológica. Para os vinhos tintos a aposta é dirigida às castas Alicante Bouschet, Trincadeira, Aragonês e o tradicional Alfrocheiro. Nos brancos, a escolha recai na Antão Vaz, típico da Vidigueira, o Arinto, o Roupeiro, Perurum e, ainda, as experimentais Alvarinho e Baga.

A par da diversidade na vinha, foi projetada uma nova adega com capacidade para 100 mil garrafas, onde se privilegia a tradição e a antiguidade através de diferentes formatos e materiais - Tinajas de Terracota, nforas Turtles, moldadas em pó cerâmico com estrutura de fibras naturais, cubas de cimento Nico Velo e balseiros de carvalho francês que, aliados às barricas de 500 litros, pretendem evidenciar e reafirmar a personalidade de cada vinho através da preservação de texturas e da frescura original da fruta.



SETÚBAL VESTE-SE DE BRANCO para acolher festa vínica

> texto **PPV** > fotografia **Ernesto Fonseca**

As expectativas foram ultrapassadas e mais de 1400 pessoas compareceram à chamada e esgotaram o chão do Hotel do Sado!

A Festa Branca – White Wine Party, evento vínico organizado pela revista Paixão Pelo Vinho, em Setúbal, realizou-se a 20 de julho e foi “a melhor edição de sempre!”. Estiveram em prova cerca de 200 vinhos de várias regiões de Portugal, desde os Vinhos do Porto da Vasques de Carvalho aos transmontanos Casa DoJoa e aos fantásticos vinhos Douro e Vinho Verde do Márcio Lopes, passando pelos surpreendentes vinhos Morvalley do Douro.

Houve ainda os deliciosos Moscatéis de Favaio, os Cabeça de Toiro, Quinta da Lagoalva e Bridão do Tejo ou até os divertidos Plexus, bem como os vinhos produzidos pelo Município de Vila Franca de Xira ou de Oeiras, os vinhos produzidos na região anfi-

triã, a Península de Setúbal, seja a Casa Ermelinda Freitas, a Herdade Canal Caveira, os Vinhos António Saramago, a Sociedade Agrícola da Arcebispa ou a Adega Camolas – deixando espaço para os alentejanos Liberalitas ou Humanitas e ainda o inovador projeto Wine With Spirit by Lifestaste, entre outros. Foi um grande e inesquecível brinde à vida, com uma paisagem absolutamente divina como pano de fundo e a música dos SaxChique, que animou até ao último minuto todos os presentes.

No encerramento, após os agradecimentos, Maria Helena Duarte, diretora da revista, dedicou um brinde a todos quantos fizeram parte da festa: “Um brinde a cada um de vós! Bem hajam por fazer parte da nossa ‘paixão pelo vinho’, regressaremos em 2020”.



HELLO SUMMER WINE PARTY

Lisboa brinda ao pôr-do-sol

> texto **Susana Marvão** > fotografia **Sérgio Sacoto**

O jardim do Lisbon Marriott Hotel foi palco da 5.ª edição do Hello Summer Wine Party, um evento Paixão Pelo Vinho que já faz parte do calendário regular das festas mais aguardadas.

A hora não podia ser a melhor. A partir das 18 horas, a anteceder um acolhedor pôr-do-sol, o jardim do Lisbon Marriott Hotel começou a acolher apreciadores de vinhos e espumantes. Tinha início mais uma edição do Hello Summer Wine Party, um evento Paixão Pelo Vinho que vai já na sua quinta edição. Este ano, o número de visitantes acabaria por superar as expectativas da própria organização. Durante a noite, foram cerca de 1500 as pessoas que passaram pelo jardim do Lisbon Marriott Hotel para apreciar o que de melhor o mundo dos vinhos tem.

"Ficamos agradavelmente surpreendidos pelo número de visitantes ter ascendido os 1500. É para isso que trabalhamos e ver este reconhecimento materializado na presença de tantas pessoas é um estímulo para prosseguir com a organização de eventos que promovam o mundo viníco", disse Maria Helena Duarte, diretora executiva da Paixão Pelo Vinho.

Em paralelo à festa que decorria no jardim, e que contava com a presença de 35 produtores, na Sala Casablanca foram apre-

sentadas três provas especiais, masterclasses para verdadeiros apreciadores, sendo que pela primeira vez as salas estiveram permanentemente esgotadas.

AS MASTERCLASS

A primeira masteclass foi sobre a temática "Be the Winemaker. O meu vinho é melhor que o teu!", com o enólogo António Ventura a levar lotes de castas para explicar como se faz um blend e onde cada participante se sentiu um verdadeiro enólogo já que fez o seu próprio vinho. E mais: no final, levou-o para casa, uma experiência rica e memorável.

A seguir, houve "Vinhos Portugueses de excelência... em prova cega!", no qual Pe-

Em paralelo à festa que decorria no jardim, e que contava com a presença de 35 produtores, na Sala Casablanca foram apresentadas três provas especiais.

dro Moura e Mário Conde, da equipa da revista Paixão pelo Vinho, deram a conhecer, inicialmente em prova cega, alguns dos melhores vinhos. Vinhos esses que passaram pelo painel de provadores e foram avaliados e classificados com nota igual ou superior a 18 valores (em 20), premiados com Paixão Pelo Vinho Excelência.

A finalizar, um "Tributo ao Moscatel de Setúbal: Os segredos mais bem guardados na José Maria da Fonseca", uma prova especial apresentada por Domingos Soares Franco, enólogo e guardião de tão apreciados vinhos. Aliás, esta terá sido a última vez que o enólogo realizou uma prova comentada. "Está na hora de passar o testemunho". Moscatel Roxo 20 anos, Alambre 20 anos, DSF Moscatel, 1998 (Cognac), DSF Moscatel 2002 (Armagnac), Alambre ICE 2005 e sobretudo os Torna Viagem – Setúbal 2014 – Viagem América, Torna Viagem – Setúbal 2014 – Viagem Brasil e Torna Viagem – Casco nº6 Testemunha – Moscatel de Setúbal Roxo 2014 – Viagem Sagres em 2016 fizeram as delícias dos que participaram nesta masterclass.







Porto estreia-se no HELLO SUMMER WINE PARTY

> texto **Susana Marvão** > fotografia **Carlos Figueiredo**

Centenas de pessoas celebraram a chegada do verão... de copo na mão! A cidade do Porto recebeu pela primeira vez a festa Hello Summer Wine Party, evento que já consta entre as mais aguardadas de Lisboa, onde já realizou cinco edições. O cenário escolhido não poderia ser melhor: o Solar Torreão, em pleno topo da Muralha Fernandina.

O Porto já merecia uma festa assim. Após cinco edições realizadas em Lisboa, no jardim do Lisbon Marriott Hotel, a festa vínica Hello Summer Wine Party rumou finalmente a Norte. E foi desde logo pautada pelo sucesso. Quanto mais não seja pelo espaço que a acolheu. O Solar Torreão, em plena Muralha Fernandina, vestiu-se a rigor para dar copo e alma a esta festa que teve a participação de 15 produtores que disponibilizavam os seus vinhos a todos os participantes.

Ao todo, estiveram cerca de 200 vinhos em prova, entre brancos, rosés, tintos, espumantes e generosos. Mas não só. O Porto teve ainda direito a degustar cervejas do mundo, como Pynikin, Liefmans ou Erdinger e a cerveja artesanal portuguesa Lindinha Lucas.

Outra das surpresas foi o facto de o Chef Carlos Correia ter preparado deliciosas iguarias, como cogumelos em redução de Vinho do Porto, rojões com castanhas, alheira assada ou caril de caju com espargos verdes, por exemplo. E não vão faltar

as tábuas de queijos e enchidos para partilhar enquanto vai provando vinhos.

Numa sala reservada para o efeito, decorreu o ciclo de provas premium - "Vinhos irresistíveis e apaixonantes", com vinhos topo de gama a serem apresentados pelos enólogos e produtores.

A acompanhar todo o ambiente, o o DJ do Bar Galerias Paris passou música até às 23 horas.

"Inauguração" com 500 pessoas

Claro que sendo a primeira vez que era realizada a Norte, a incerteza do número de participantes era uma realidade. Algo que, mais uma vez – também em Lisboa o número de convidadas foi mais generoso

Já há muito tempo que a PPV tinha a ideia de fazer uma festa no Porto, a par do que realizamos em Lisboa e que já vai na quinta edição.

do que as expectativas da organização – acabaria por surpreender os responsáveis pela execução da Hello Summer Wine Party. "Já há muito tempo que tínhamos a ideia de fazer uma festa no Porto, a par do que realizamos em Lisboa e que já vai na quinta edição. Este ano, uma série de fatores acabariam por se conjugar, o que culminou na concretização do projeto. Ficamos muito contentes quando percebemos que foram cerca de 500 as pessoas a virem visitar-nos", disse Maria Helena Duarte, diretora executiva da Paixão Pelo Vinho. A responsável salientou ainda a curiosidade de os participantes não serem exclusivamente da região do Porto... mas de todo o país, de Faro a Caminha. "Tudo isto nos faz acreditar que o evento a Norte foi um sucesso, o que nos acaba por entusiasmar e pensar já na próxima edição". Aliás, o 'já' de Maria Helena Duarte não podia ser mais... 'já'. O anúncio para a próxima edição do Porto está marcado: 28 de junho de 2020.



MARIA HELENA DUARTE

Quinta do Noval Nacional Vintage 2017

> fotografia **Carlos Figueiredo**

la escrever um texto longo sobre a minha ida à Quinta do Noval e falar sobre os vinhos que lá provei. Mas, pensei melhor, e achei que bastava resumir a simplesmente: "Obrigada pelo convite! Provei o melhor Vinho do Porto Vintage que alguma vez me passou pelo nariz e boca" (e já provei vinhos com mais de 200 anos).

O Quinta do Noval Nacional Vintage 2017 é caro (830€), mas é único, especial e fabuloso. Apresenta-se retinto, denso. Começa por pedir tempo para abrir e revelar os aromas, é muito concentrado e rico... É um vinho que vai para lá das nossas vidas! Tem aroma a fruta compotada, a flores, violetas, é fresco, balsâmico. Na boca é gordo, muito gordo! Impressionante. Com excelente estrutura, de grande profundidade. Taninos só classificados com um "uau"! E um final espetacular, digno de palmas. Adorei!

Também provei o Quinta do Noval Vintage 2017. Muito bom, aliás, excelente. Frutado intenso, com notas de fruta madura e compotada, flores e uma frescura exuberante. Vai crescendo. Na boca surpreende, é rico, tem taninos firmes, excelente frescura, chocolate, especiarias, deixa um final muito longo. Também ficou no Top!



Voltar onde se foi feliz?

Borba.

A Adega de Borba tem agora uma nova imagem. Não é motivo para celebrar, mas é com certeza uma ótima desculpa para voltar a beber o seu Borba preferido. Tinto, Rosé ou Branco. Para cada um, uma desculpa. Qual é a sua?



**Nova imagem,
novas desculpas.**

Seja responsável, beba com moderação.



ADEGA MAYOR

Entre Tantos é vinho e livro

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

A Adega Mayor acolheu uma mão cheia de convidados que testemunharam o lançamento do Entre Tantos, um especialíssimo vinho de homenagem ao Comendador Rui Nabeiro.

Numa festa realizada na Adega Mayor, uma generosa mão cheia de convidados pode testemunhar o lançamento do Entre Tantos, um especialíssimo vinho de homenagem ao Comendador Rui Nabeiro.

Trata-se de um vinho da casta Alicante Bouschet da colheita de 2013 de uvas escolhidas com todo o cuidado, vinificadas e estagiadas durante três anos em madeira de carvalho e outros três anos em garrafa. O trio de responsáveis por este projecto é constituído por Rui Reguinga (enólogo consultor) e pelos enólogos residentes Carlos Rodrigues e Bruno Pinto. Com toda a direcção dos vinhos da casa a ser da responsabilidade de Rita Nabeiro que conduz os destinos da Adega Mayor de acordo com

a visão do seu avô, coube-lhe igualmente dirigir, em palco, a homenagem.

“Entre Tantos há sempre um. E, por isso, nos entretantos da sua vida, a família sonhou uma entre tantas homenagens, que nunca serão demasiadas. Entre tantos sonhou um vinho maior, de carácter forte e aroma memorável. Sonhou um livro de histórias entre o vinho, o café e o mundo. Sonhou em forma de vinho e, entretantos, quis a vontade e o amor, que este fosse especial. Esta é uma homenagem por quem se sentiu inspirado àquele que sempre nos inspirou. É o melhor de cada um, retribuído na forma de um vinho”. Este bonito texto, que penso ser da autoria de Rita Nabeiro, expressa bem o sentido da homenagem que foi prestada

com este vinho a um homem a quem, de facto, todas as homenagens são devidas.

O momento alto da noite foi protagonizado em palco, onde Rita Nabeiro e José Pedro Cobra conduziram os convidados por uma viagem que foi ilustrando a vida e obra do homenageado. O jantar culminou com o espetáculo da dupla de DJ's Beatbombers, com os convidados especiais Ricardo Gordo, Camané e NBC.

Deste Alicante Bouschet Entre Tantos foram produzidas 2800 unidades numeradas e rotuladas à mão, apresentadas numa peça de cortiça que representa a simplicidade e a nobreza, testemunhadas no livro “quase” biografia de Rui Nabeiro, que funciona como tampa e que acompanha esta edição especial.



VINHOS DE UMA VIDA E PARA UMA VIDA

Antes do jantar de gala, já na Adega – belo projecto do Arquitecto Siza Vieira – os jornalistas e bloggers foram convidados a fazer uma prova vertical do Garrafeira do Comendador de 2003, 2005, 2007 e já com a nova designação de Pai Chão de 2009, 2011, 2013 e 2014. São vinhos que dão prazer a beber, mas que ainda vão durar muito, à excepção do 2007, aquele que parece poder vir a ter uma vida mais curta.

GARRAFEIRA DO COMENDADOR 2003

Inverno normal e Verão muito quente. Esta primeira edição foi elaborada com as castas Alicante Bouschet, Aragonez e Trincadeira. Estagiou 17 meses em barricas novas de carvalho francês antes de ser engarrafado. Fizeram-se 6600 garrafas. É um vinho que ainda está muito vivo, cheio, guloso.

GARRAFEIRA DO COMENDADOR 2005

Ano muito quente, pouca precipitação com a declaração de seca severa no Alentejo. Lote de Alicante Bouschet e Trincadeira. Estagiou 24 meses em barricas novas de carvalho francês antes de ser engarrafado. Fizeram-se 6756 garrafas. É menos delicado no aroma do que o 2003, apresenta muitas notas razoavelmente potentes de fruta. Na boca tem frescura e taninos muito suaves.

GARRAFEIRA DO COMENDADOR 2007

Tal como o 2005, também este ano foi extremamente seco no Inverno e na Primavera, mas teve um Verão bem mais temperado, sendo mesmo considerado chuvoso. Lote de Alicante Bouschet e Trincadeira com estágio de 24 meses em barrica nova de carvalho francês. Fizeram-se 6756 garrafas. É um vinho carnudo, fresco, com taninos presentes, mas suaves. Possivelmente será o que irá 'morrer' mais cedo.

PAI CHÃO 2009

Depois de uma sequência de invernos muito secos, este foi extremamente chuvoso. O Verão foi quente e igualmente chuvoso. Lote de Alicante Bouschet, Trincadeira e Aragonez. Estagiou 24 meses em barrica nova. Fizeram-se 12336 garrafas, o dobro das colheitas anteriores. No aroma muda um pouco o perfil. É menos intenso. Na boca também muda o perfil, apresentando taninos mais vivos e um final mais curto.

PAI CHÃO 2011

A partir desta colheita, o Pai Chão deixa de ser um vinho Reserva e passa a Grande Reserva – Ano com um Inverno muito seco e muito frio e uma Primavera muito quente, mas com precipitações dentro do normal. O Verão foi quente e seco. Lote de 80% de Alicante Bouschet e 20% de Touriga Nacional com 24 meses de estágio em barrica nova. Devido ao péssimo ano climatérico, só foi possível fazer 3800 garrafas. Apesar do Alicante ser uma casta com boa personalidade, a Touriga acaba por dizer "Estou aqui", com as suas notas florais.

PAI CHÃO 2013

Ano com um Inverno seco e frio e Primavera chuvosa e fria. O Verão foi quente a muito quente e seco. Repetiu-se o lote da colheita anterior com 80% de Alicante Bouschet e 20% de Touriga Nacional. O estágio foi de 24 meses em barrica nova e 30 mil garrafas produzidas. O vinho está com uma exuberância relativamente comedida. Na boca mostra notas de hortelã sugestões exóticas de terra e cogumelos. Tem taninos vivos.

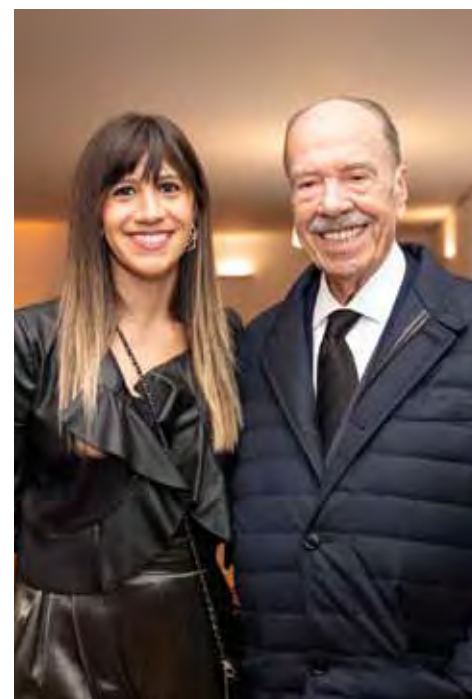
PAI CHÃO 2014

Inverno chuvoso e quente, Primavera equilibrada e dentro dos valores normais com leves oscilações. Verão também normal, à excepção de uma onda de calor entre os dias 11 e 17 de Junho que provocou perdas

assinaláveis na produção. Lote em tudo igual ao ano anterior, mas apenas com 7100 garrafas. É um vinho complexo no aroma, com leve floral, especiarias, fruta e notas de avelã. Está ainda uma criança na sua evolução.

ENTRE TANTOS TINTO 2013

O vinho de homenagem é um extreme de Alicante Bouschet, que estagiou 36 meses em carvalho francês antes de ser engarrafado. Cor profunda, típica da casta, aroma com notas de cereja preta, ginja e ameixa madura, um toque de balsâmico, fumado e subtis apontamentos terciários de amêndoa e chocolate negro. Na boca mostra bom volume e elegância, sentindo-se a fruta e as notas especiadas. Um vinho cheio de garra com final longo que atingirá o seu auge nunca antes de 10 anos.





AS NOSSAS ESCOLHAS

Novidades em Prova Cega

Branco, rosado, tinto, tranquilo ou generoso, espumante...
Todos os meses os produtores enviam para a revista Paixão pelo Vinho
os seus novos lançamentos para prova cega
e classificação do painel de provadores.
Conheça-os e desfrute!



@RevistaPaixaoPeloVinho



18 QUINTA DA GRICHA TALHÃO 8

DOC TINTO 2016

€ 39,9 DOURO 13,5% vol.

ENOLOGIA
RICARDO PINTO NUNES

CASTAS
TOURIGA NACIONAL

COR Violeta, limpo.

AROMA Uau! Fantástico. Pleno de elegância, boa fruta envolvida em delicadas notas especiadas, pimenta, noz-moscada, cardamomo. E cresce.

SABOR Excelente corpo e volume, com taninos de grande nível, rico, nota-se um suave floral aliado a notas vegetais, a madeira muito bem harmonizada, especiarias de novo, termina persistente.

CHURCHILL GRAHAM
T. +351 22 370 3641
office@churchills-port.com
www.churchills-port.com
 churchillgraham
 churchills_port
 churchills_port



18 CAVES PRIMAVERA

ED. COMEMORATIVA 75 ANOS

DOC ESPUMANTE BRANCO GRANDE RESERVA
BRUTO 2012

€ 19,68 BAIRRADA 12% vol.

ENOLOGIA
ANTERO SILVANO

CASTAS
TOURIGA NACIONAL

COR Amarelo dourado, limpo, com bolha fina e muito persistente.

AROMA Elegante, rico e distinto, com notória presença de frutos secos, pastelaria fina, tostados.

SABOR Excelente corpo e volume, cremoso, com frescura perfeita, fruta delicada, a prometer momentos inesquecíveis à mesa. Termina persistente.

CAVES PRIMAVERA
T. +351 234 660 660
cavesprimavera@cavesprimavera.pt
www.cavesprimavera.pt
www.loja.cavesprimavera.pt
 Caves Primavera
 cavesprimavera

**18 MORVALLEY**

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2016

€ 37,95 DOURO 14% vol.ENOLOGIA
JOSÉ CARLOS M. PINTOCASTAS
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA

COR Rubi profundo, limpo.

AROMA Perfumado, elegante e distinto! Revela sedutoras notas florais, violetas, frutos pretos, bosque, tosta suave.

SABOR Encorpado, tem taninos ricos e firmes, frescura de grande nível, o estágio em barrica a deixar notas especiadas, pimenta, baunilha, termina prolongado.

WDV - WINE DOURO VALLEY
T. +351 254 337 057
geral@winedourovalley.com
www.morvalley.com
f MorValley Douro Wines**19,5 TAYLOR'S VARGELLAS VINHA VELHA**

DOC PORTO VINTAGE 2017

€ 250 DOURO 20% vol.ENOLOGIA
DAVID GUIMARAENS

CASTAS VINHA VELHA

COR Rubi profundo.

AROMA Extraordinário. Marcado por notas de menta, amoras e outros frutos de baga e pretos, vegetal e especiarias.

SABOR Volumoso, envolvente, pleno de potencial de guarda, mas já interessante, excelente frescura, concentrado, interminável!

QUINTA & VINEYARD BOTTLERS - VINHOS

**19 CROFT QUINTA DA ROEDA SÉRIKOS**

DOC PORTO VINTAGE 2017

€ 230 DOURO 20% vol.ENOLOGIA
DAVID GUIMARAENS

CASTAS S/INF

COR Escuro, denso.

AROMA Perfumado, com distintas notas florais, bergamota, compota de frutos pretos, ameixa, amora, vegetal.

SABOR Intenso, gordo, com taninos firmes e ricos, excelente acidez e frescura, perfeito para guardar. Termina persistente.

QUINTA & VINEYARD BOTTLERS - VINHOS

**18,5 FONSECA**

DOC PORTO VINTAGE 2017

€ 100 DOURO 20% vol.ENOLOGIA
DAVID GUIMARAENS

CASTAS S/INF

COR Rubi profundo, denso.

AROMA Poderoso! Ainda se nota um pouco a (excelente) aguardente, frutos negros, especiarias.

SABOR Mantém o perfil, grande estrutura, excelente frescura, rico e promissor, deixa um final muito persistente.

QUINTA & VINEYARD BOTTLERS - VINHOS

**18 HERDADE GRANDE**

REG TINTO GRANDE RESERVA 2015

€ 26,49 ALENTEJANO 14% vol.ENOLOGIA
DIOGO LOPES

CASTAS ALENTEJANO BOUSCHET, TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, SYRAH

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso, rico e sedutor, com fruta envolvida em baunilha, canela e tostados delicados.

SABOR Envolvente, tem taninos firmes mas já um pouco aveludados, excelente frescura, muita elegância e um final prolongado.

ANTÓNIO MANUEL LANÇA



18

€ 60

PRIMO
DOC TINTO 2015

 PALMELA 14% vol.

ENOLOGIA
BERNARDO CABRAL

CASTAS
CASTELÃO E TINTINHA

COR
Rubi escuro, denso.

AROMA
Exuberante, perfumado, balsâmico, com notas de barrica aliadas a frutos pretos, grão torrados

SABOR
Excelente estrutura, complexo, com taninos ricos e grande frescura a garantir longevidade, ao perfil aromático junta-se suave especiaria e vegetal seco, como chá preto, tabaco, muito bom. Termina prolongado.

HERDADE PEGOS CLAROS
2985-120 Santo Isidro de Pegões
T. +351 265 898 557
TM. +351 919 797 661
TM. +351 919 797 677
admin.pegosclaros@mail.telepac.pt
 Pegos Claros



18

€ 31,90

MONTE DA CAPELA 18 ANOS
DOC TINTO GRANDE RESERVA 2016

 ALENTEJO 13,5% vol.

 **ENOLOGIA**
ALEXANDRA MENDES

CASTAS TOURIGA NACIONAL, ALCANTE BOUSCHET E SYRAH

COR Granada, limpo.

AROMA Elegante, distinto, com notas de fruta preta e do bosque compotada, flores e tostados.

SABOR Taninos ricos e envolventes, frescura perfeita, estrutura muito equilibrada, saboroso para beber já ou guardar por mais algum tempo. Grande vinho.

MONTE DA CAPELA S. AGRIC. E COMERCIAL



17,7

€ 100

TAYLOR'S
DOC PORTO VINTAGE 2017

 DOURO 20% vol.

 **ENOLOGIA**
DAVID GUIMARAENS

CASTAS S/INF

COR Púrpura, limpo.

AROMA Complexo, a pedir tempo, ainda algo fechado.

SABOR Tem tudo para ser um grande Vintage, precisa apenas de tempo. Guarde-o. Vai valer a pena.

QUINTA & VINEYARD BOTTLERS - VINHOS



18

€ 9

CASA DO CAPITÃO-MOR
DOC BRANCO 2018

 VINHO VERDE 13% vol.

 **ENOLOGIA**
RUI CUNHA E GABRIELA ALBUQUERQUE

CASTAS
ALVARINHO

COR Amarelo com reflexos esverdeados, limpo e brilhante.

AROMA Elegante, distinto, fresco e mineral, revela notas frutadas, citrino, e um toque floral.

SABOR Rico, surpreendente e muito gastronómico, com notas de toranja, casca de laranja, seco, bom corpo e volume e excelente frescura. Termina persistente e sedutor.

QUINTA DE PAÇOS SOCIEDADE AGRÍCOLA, LDA.
TM. +351 961 450 809
T. +351 253 897 109
quintapacos@gmail.com
www.quintapacos.com
 QuintadePacos

**17****GAMBOZINOS**

DOC TINTO RESERVA 2015

€ 12 DOURO 14% vol.ENOLOGIA
JEAN HUGUES GROSCASTAS
TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, TINTA BARROCA E
TOURIGA FRANCA

COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso, com boas notas frutadas, frutos pretos e de baga, flores do bosque, tosta suave.

SABOR Complexo, com taninos firmes mas aveludados, boa frescura, madeira bem integrada, toque especiado no final.

CABANAS DO CASTANHEIRO, CASA AGRÍCOLA, LDA.
TM: +351 962 538 150
TM: +351 966 209 288
geral@depathernos.pt
geral@vinhodourogambozinos.pt
www.depathernos.pt**17,5****€ 45****QUINTA DO MONTE TRAVESSO
JUDITH**

DOC TINTO 2015

DOURO 14% vol.

ENOLOGIA
BERNARDO NÁPOLES E PEDRO FRANCISCOCASTAS
VINHAS VELHAS MAIORITARIAMENTE DE
TOURIGA FRANCA

COR

Rubi profundo, limpo.

AROMA

Elegante, rico, com notas de chocolate envolvidas em fruta preta e especiarias.

SABOR

Grande vinho, taninos firmes, frescura perfeita, madeira excelente, apenas a pedir mais algum tempo de garrafa, mas já muito bom e prazeroso, se conseguir esperar mais um ano vai adorar! Termina persistente.

QUINTA DO MONTE TRAVESSO

TM: +351 913 249 204

info@quintadomontetravesso.com

www.quintadomontetravesso.com

quintadomontetravesso

**17,5****CROFT**

DOC PORTO VINTAGE 2017

€ 85 DOURO 20% vol.ENOLOGIA
DAVID GUIMARAENS

CASTAS S/INF

COR Rubi retinto, limpo.

AROMA Frutado intenso, com evidentes notas de frutos vermelhos, ginjas, cerejas, groselha, framboesa, cresce...

SABOR Bom corpo e volume, taninos ricos e firmes, frescura bem posicionada, mentolado, madeira de qualidade, termina persistente.

QUINTA & VINEYARD BOTTLERS - VINHOS

**17,5****KROHN**

DOC PORTO VINTAGE 2017

€ 65 DOURO 20% vol.ENOLOGIA
DAVID GUIMARAENS

CASTAS S/INF

COR Púrpura, limpo.

AROMA Frutado intenso, rico, com evidentes notas de frutos do bosque e de baga, tosta, especiaria.

SABOR Bom corpo e volume, taninos firmes mas aveludados, excelente frescura, complexo, termina persistente, com notas de pinho.

QUINTA & VINEYARD BOTTLERS - VINHOS


17,5
€ 7,5
HERDADE DA ARCEBISPA

REG BRANCO RESERVA 2017

ENOLOGIA
GONÇALO CARAPETO
CASTAS

ANTÃO VAZ, VERDELHO, ARINTO

COR

Amarelo, limpo.

AROMA

Intenso, com notas de barrica presentes a complexar enquanto deixa espaço para a fruta madura e aromática, pêssegos, alperces, manga.

SABOR

Bom corpo e volume, frescura equilibrada, ao perfil frutado, mais tropical, juntam-se notas de baunilha e especiaria fina, termina persistente.

SOC. AGRIC. DA ARCEBISPA

T. +351 265 613 199

info@arcebispa.com

www.arcebispa.com

f Sociedade Agrícola da Arcebispa, S.A.

17,5
QUINTA DE PANCAS

REG TINTO GRANDE RESERVA 2015

€ 28

LISBOA

14% vol.


ENOLOGIA
GILBERTO MARQUES
CASTAS TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON E PETIT VERDOT

COR

Granada, limpo.

AROMA

Complexo, frutado, com fruta comutada, especiarias finas, bosque, terra.

SABOR

Taninos poderosos, frescura em evidência, promete melhorar, a madeira a conferir estrutura, termina persistente.

QUINTA DE PANCAS VINHOS


17,5
MARIA DO CARMO (1,5L)

DOC ESPUMANTE ROSÉ BRUTO NATURAL

€ 60

ÓBIDOS

12,5% vol.


ENOLOGIA
TIAGO CORREIA E ANTÓNIO VENTURA
CASTAS TOURIGA NACIONAL

COR

Rosé salmonado, limpo, com bolha muito fina e persistente.

AROMA

Cheio de finesse, com evidentes notas de frutos silvestres, framboesas frescas, vivo, cativante.

SABOR

Muito gastronómico, potente, fresco, a pedir um bocadinho de tempo para afinal todos os elementos, deixa um final prolongado.

QUINTA DO GRADIL


17
PORTALEGRE

DOC BRANCO 2017

€ 18

ALENTEJO – PORTALEGRE

12,5% vol.


ENOLOGIA
NUNO DO Ó E JOSÉ REIS
CASTAS
BICAL PROVENIENTE DE VINHAS VELHAS
COR

Amarelo, límpido.

AROMA

Complexo, frutado, com destaque para a fruta de pomar, pêssego, ameixa amarela, pêra, casca de laranja, toranja, tosta suave.

SABOR

Rico e envolvente, tem bom corpo e volume, frescura em destaque, mantém o perfil frutado, a madeira bem casada, termina persistente e apelativo.

ADEGA DE PORTALEGRE WINERY

T. +351 245 300 530

F. +351 245207560

adegaortalegre@adegaortalegre.pt

www.adegaortalegre.pt

f adegaortalegre

COMPANHIA ESPIRITUOSA, S.A.

Tel: +351 239 098226

www.companhiaespirituosa.com



17 CALÇADA VELHA

REG TINTO 2016

€ 7,49 LISBOA 13,5% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ PEDRO FIGUEIREDO

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, CASTELÃO, TINTA RORIZ, ALCANTE
BOUSCHET

COR Rubi distinto, limpo.

AROMA Elegante, complexo, com notas de grão de café, especiarias, canela, envolvidas em fruta preta compotada.

SABOR Bom corpo e volume, estrutura equilibrada, taninos macios, frescura cativante, madeira bem posicionada a deixar especiarias, termina persistente.

ADEGA MOR, LDA
T. +351 261 943 497
INFO@ADEGAMOR.PT
WWW.ADEGAMOR.PT
f adegamor.pt
@adegamorwines



17,5 QUETZAL

DOC BRANCO RESERVA 2015

€ 18 ALENTEJO 13% vol.

ENOLOGIA
RUI REGUINGA

CASTAS ANTÃO VAZ

COR Amarelo citrino, limpo e brilhante.

AROMA Perfumado, as notas de fruta tropical e perfeita fusão com as deixadas pelo estágio em madeira.

SABOR Bom corpo e volume, frescura em evidência a dar vivacidade ao conjunto, fruta bem integrada na barrica, final persistente.

QUINTA DO QUETZAL



17,5 MORVALLEY

DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2016

€ 37,95 DOURO 13,5% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ CARLOS M. PINTO

CASTAS VIOSINHO, RABIGATO, GOUVEIO, ARINTO

COR Amarelo com tons esverdeados, limpo.

AROMA Elegante, com delicadas notas baunilhadas associadas a frutos de pomar, maçã reineta e tosta suave.

SABOR Gordo e envolvente, tem boa frescura que valoriza o conjunto, notas de chocolate branco, tosta, termina persistente.

WDV - WINE DOURO VALLEY



17,3 OBRA COMPLETA

REG TINTO 2013

€ 40 MINHO 14% vol.

ENOLOGIA
FERNANDO MOURA

CASTAS MERLOT, SYRAH

COR Rubi, limpo.

AROMA Distinto, complexo, com notas de frm algumas notas de frutos pretos, tostados e especiarias.

SABOR Saboroso, com taninos macios, boa frescura, a madeira bem envolvida a deixar boas marcas, deixa um final persistente.

ADEGA MOLARES



17,3 FLOR DO TUA SUPERIOR

DOC TINTO RESERVA 2017

€ 17,9 TRÁS-OS-MONTES 17% vol.

ENOLOGIA
PAULO NUNES, ANTÓNIO BOAL

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Potente, quente, com marcadas notas de compota de frutos vermelhos, especiaria e barrica.

SABOR Envolvente, com taninos ricos, frescura a equilibrar o conjunto, mantém a fruta e a madeira bem integrada, termina poderoso.

COSTA BOAL FAMILY ESTATES



17,3	CADÃO VINHAS VELHAS
	DOC TINTO GRANDE RESERVA 2015
€ 40	DOURO 15% vol.
	ENOLOGIA ANTÓNIO J. BASTOS
	CASTAS 37 CASTAS VINHAS VELHAS
COR	Rubi concentrado, limpo.
AROMA	Frutado intenso, com evidentes notas de frutos pretos, aromas do bosque, flores.
SABOR	Com bom corpo e volume, taninos ricos, madeira a deixar notas de cacau e derivados, termina longo e apelativo.
	MATEUS & SEQUEIRA VINHOS



17	H. O. HORTA OSÓRIO WINES
	DOC BRANCO RESERVA 2018
€ 15	DOURO 13% vol.
	ENOLOGIA PEDRO SERENO, FERNANDO LÁZARO
	CASTAS ARINTO, RABIGATO, VIOSINHO
COR	Amarelo, limpo.
AROMA	Muito cativante, com notas exóticas e tostados.
SABOR	Saboroso, envolvente, frutado, com toque floral, madeira suave, frescura cativante, termina persistente.
	CASA AGRÍCOLA HORTA OSÓRIO



17	QUINTA DOS CASTELARES
	DOC BRANCO RESERVA (BIO) 2017
€ 15,99	DOURO 13,5% vol.
	ENOLOGIA RUI MADEIRA
	CASTAS CÓDEGA DO LARINHO, RABIGATO E GOUVEIO
COR	Amarelo, limpo.
AROMA	Com evidentes notas de estágio em madeira a deixar complexidade e espaço para fruta madura.
SABOR	Fresco, com bom corpo e volume, é um vinho saboroso e gastronómico, termina longo e apelativo.
	CASA AGRÍCOLA MANUEL JOAQUIM CALDEIRA



17	QUINTA DAS CEREJEIRAS
	DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2017
€ 20	LISBOA 13% vol.
	ENOLOGIA MIGUEL MOTELO
	CASTAS VITAL, ARINTO E CHARDONNAY
COR	Amarelo com tons citrinos, limpo.
AROMA	A fruta de polpa branca envolvida em notas especiadas e tostadas, baunilha em destaque.
SABOR	Bom corpo e volume, frescura bem posicionada, equilíbrio entre fruta e madeira, deixa um final longo.
	COMPANHIA AGRÍCOLA DO SANGUINHAL



17	ANDREZA
	DOC BRANCO RESERVA 2018
€ 6,90	DOURO 13% vol.
	ENOLOGIA FRANCISCO BAPTISTA
	CASTAS VERDELHO E VIOSINHO
COR	Amarelo com ligeiros tons esverdeados, limpo.
AROMA	Perfumado, fresco e mineral, frutado, tudo muito delicado e elegante.
SABOR	Bom corpo e volume, frescura em destaque a conferir complexidade ao conjunto, deixa um final de boca persistente e apelativo.
	LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS WINES AND WINEMAKERS BY SAVEN T. +351 234 329 530 F. +351 234 329 531 saven@saven.pt www.winesandwinemakers.pt  Lua Cheia em Vinhas Velhas

**17****€ 6,99****SERRA MÃE**

DO BRANCO RESERVA 2017



PALMELA

13,5% vol.

ENOLOGIA

FILIPE CARDOSO

CASTAS

ARINTO

COR

Amarelo, limpo.

AROMA

Elegante, delicado, a sugerir citrinos e frutos de pomar, barrica bem integrada a complexar.

SABOR

Bom corpo e volume, frescura de grande nível a dar-lhe perfil gastronómico, mantém a fruta madura e frutos secos em harmonia com notas tostadas, termina persistente.

SIVIPA - SOCIEDADE VINÍCOLA DE

PALMELA, S.A.

T. +351 212 351 264

geral@sivipa.pt

www.sivipa.pt

Sivipa Sociedade Vinícola de Palmela

**17****KOMPASSUS**

DOC BRANCO 2017

€ 20

BAIRRADA

12% vol.



ENOLOGIA

ANSELMO MENDES

CASTAS BICAL

COR

Amarelo citrino, limpo e brilhante.

AROMA

Delicado, atraia pela frescura e mineralidade, notas frutadas e florais.

SABOR

Tem excelente corpo e volume, perfil gastronómico, deixa-se beber com muito prazer, muito bom, termina persistente.

KOMPASSUS VINHOS, LDA.

**17****KOMPASSUS**

DOC BRANCO 2016

€ 201

BAIRRADA

12,5% vol.



ENOLOGIA

ANSELMO MENDES

CASTAS VERDELHO

COR

Amarelo com reflexos esverdeados, limpo.

AROMA

Fresco, com alguma salinidade, citrino, flor de laranjeira e flores brancas, elegante.

SABOR

Mineral, a pedir ainda um bocadinho de tempo para se expressar em pleno, de grande potencial, termina persistente.

KOMPASSUS VINHOS, LDA.

**17****FLÔR DO CÃO**

DOC TINTO RESERVA 2016

€ 8

DOURO

14% vol.



ENOLOGIA

PAULO NUNES, ANTÓNIO BOAL

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTO CÃO, SOUSÃO

COR

Rubi intenso, limpo.

AROMA

Delicado, envolvente, com notas de frutos de baga, mirtilos, amoras, cassis, tostados.

SABOR

Saboroso, com taninos aveludados, boa frescura, gastronómico, frutado e floral, madeira bem integrada, termina longo.

COSTA BOAL FAMILY ESTATES

**17****REBOUÇA**

DOC BRANCO 2018

€ 10,35

VINHO VERDE

12,5% vol.



ENOLOGIA

LUÍS EUCLIDES

CASTAS ALVARINHO

COR

Amarelo com reflexos esverdeados, limpo e brilhante.

AROMA

Frutado intenso, com evidentes notas citrinas e tropicais.

SABOR

Muito fresco, com bom corpo e volume, frutado, gastronómico, deixa um final longo e apelativo.

LUÍS EUCLIDES FERNANDES RODRIGUES

**17****PEGOS CLAROS**

DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2015

€ 23

PALMELA

14% vol.



ENOLOGIA

BERNARDO CABRAL

CASTAS CASTELÃO DE VINHAS COM 90 ANOS

COR

Rubi, limpo.

AROMA

Intenso, frutado, com evidentes notas de frutos pretos compotados, vegetal seco, especiarias, chá.

SABOR

Mantém o perfil aromático, taninos firmes mas macios, frescura em destaque, madeira de qualidade, termina persistente e promissor.

HERDADE PEGOS CLAROS

**17****QUINTA DA PONTE PEDRINHA**

DOC BRANCO 2017

€ 17

DÃO

13,5% vol.



ENOLOGIA

PATRICIA CARVALHO E RUI MONTEIRO

CASTAS VINHAS VELHAS

COR

Amarelo, limpo.

AROMA

Delicado, com evidentes notas frutadas a sugerir citrinos, limão e laranja.

SABOR

Mais rico e envolvente, tem bom corpo e volume, com notas florais e vegetais aliadas à fruta, termina persistente.

MARIA DE LOURDES MENDES OLIVA NUNES OSÓRIO


16,5
€ 7,5
LAGOA PREMIUM

DOP TINTO 2017

 ALGARVE 14% vol.

ENOLOGIA
JOÃO DO Ó MARQUES
CASTAS
TRINCADEIRA, CASTELÃO E ARAGONEZ
COR
 Granada, limpo.

AROMA
 Harmonioso, com notas de frutos vermelho maduros, frutos de baga, especiarias.

SABOR
 Barrica muito bem integrada, elegante, a deixar especiarias e frutos secos, com taninos macios e boa frescura, termina longo e atrativo.

ADEGA COOPERATIVA DO ALGARVE
 +351 965 668 234
 +351 282 342 181
 adega.algarve@asapo.pt
 UNICA.ALGARVE

16,3
€ 5,5
LAGOA

DOP BRANCO RESERVA 2018

 ALGARVE 13% vol.

ENOLOGIA
JOÃO DO Ó MARQUES
CASTAS
CRATO BRANCO
COR
 Amarelo citrino, limpo.

AROMA
 Especialmente cítrico, fresco e envolvente.

SABOR
 Com bom corpo e volume, frescura em destaque a equilibrar o conjunto frutado e floral, deixa um final longo e harmonioso.

ADEGA COOPERATIVA DO ALGARVE
 +351 965 668 234
 +351 282 342 181
 adega.algarve@asapo.pt
 UNICA.ALGARVE

17 **QUINTA DO MONTE TRAVESSO**

DOC TINTO RESERVA 2016

€ 15 DOURO 14% vol.

 **ENOLOGIA**
BERNARDO NÁPOLES E PEDRO FRANCISCO
CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E SOUSÃO

COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso, com marcadas notas frutadas, especialmente frutos pretos maduros e compostados.

SABOR Saboroso, com bom corpo e volume, notas de ameixa preta, mirtilos, fresco e balsâmico, com bons taninos, final longo.

BERNARDO MARIA FREIRE E ALBUQUERQUE NÁPOLES DE CARVALHO

17 **CUCO VELHO**

DOC TINTO RESERVA 2016

€ 6,99 DOURO 13,5% vol.

 **ENOLOGIA**
CARLOS EDUARDO
CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ E TINTA BARROCA

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Frutado intenso, com notas elegantes do estágio em barrica.

SABOR Bom corpo e volume, taninos macios e envolventes, conjunto harmonioso e delicado, deixa um final persistente.

PARRAS VINHOS

17 **OPTA ENCRUZADO**

DOC BRANCO 2018

€ 6,99 DÃO 13,5% vol.

 **ENOLOGIA**
NUNO CANCELA DE ABREU
CASTAS ENCRUZADO

COR Amarelo com tons esverdeados, brilhante.

AROMA Frutado intenso, com elegantes notas citrinas e tropicais, com destaque para o ananás, flores.

SABOR Frescura cativante, boa fruta, com corpo e volume, correto e bem feito, termina persistente.

OPTA WINES AND COFFEE

17 **QUINTA DA ALORNA**

DOC BRANCO 2017

€ 4,99 TEJO 13,5% vol.

 **ENOLOGIA**
MARTTA REIS SIMOES
CASTAS ARINTO

COR Amarelo com ligeiros tons esverdeados, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, com destaque para os citrinos, folhas verdes e flores brancas.

SABOR Bom corpo e volume, com personalidade, a frescura em destaque, termina persistente e elegante.

QUINTA DA ALORNA

**16.5**

€ 4

CASCALHEIRA

REG TINTO 2017

 PENÍNSULA DE SETÚBAL 14,5% vol.
ENOLOGIA**JAIME QUENDERA****CASTAS****SYRAH****COR**

Vermelho escuro, limpo.

AROMA

Frutado intenso, com evidentes notas de frutos vermelhos em compota, toque especiado.

SABOR

Saboroso, com a fruta sugere notas de cacau e derivados, tostados, interessante, com taninos redondos e boa frescura, termina harmonioso.

ASL TOMÉ - SOC. VINÍCOLA

T. +351 212 360 020

geral@asltome.pt

asltome.pt

 asltome asltome**17 VILLAS-BOAS**

DOC TINTO RESERVA 2016

 DOURO 13,5% vol.
**LUÍS SOARES DUARTE****CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ****COR** Granada, limpo.**AROMA** Balsâmico, com notas tostadas, especiarias, frutos pretos.**SABOR** Bom corpo e volume, taninos firmes mas macios, frescura apelativa, madeira bem casada, termina persistente.**SOC. AGRÍC. CASA D'ARROCHELLA****17 FLOR DE TROIS**

REG BRANCO 2018

 PENÍNSULA DE SETÚBAL 12,5% vol.
**FILIPE CARDOSO, LUÍS SIMÕES E JOSÉ NUNO CANINHAS****CASTAS FERNÃO PIRES, ARINTO, MOSCATEL ROXO****COR** Amarelo, limpo e brilhante.**AROMA** Apetativo, com mineralidade cativante, fruta delicada e toque floral.**SABOR** Bom corpo e volume, complexo, ousado, com boa frescura a conferir perfil gastronómico ao vinho, termina longo.**TROIS - VINHOS COM IDENTIDADE****17 APEGADAS QUINTA VELHA**

DOC TINTO RESERVA 2015

 € 14,50 DOURO 14% vol.
**RUI CUNHA****CASTAS TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ E TOURIGA NACIONAL****COR** Rubi, limpo.**AROMA** Frutado, com predominantes notas de framboesas e frutos de baga, flores do bosque e violetas.**SABOR** Bom corpo e volume, mentolado, taninos macios, boa frescura, barrica, especiarias, baunilha, termina persistente.**QUINTA DAS APEGADAS****17 D. GRAÇA**

DOC TINTO RESERVA 2015

 € 18 DOURO 14,5% vol.
**JORGE LOURENÇO E JOSÉ MIGUEL GOMES****CASTAS TINTA RORIZ****COR** Rubi, limpo.**AROMA** Frutado intenso, compota de frutos pretos e de baga em destaque, amoras, barrica e tostados.**SABOR** Perfeito para a mesa, com boa frescura, taninos macios, fruta envolvente, especiaria e baunilha, termina persistente.**VINILOURENÇO**

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



17	D. GRAÇA
	DOC TINTO GRANDE RESERVA 2015
€ 18	DOURO 14% vol.
i	ENOLOGIA JORGE LOURENÇO E JOSÉ MIGUEL GOMES
	CASTAS SOUSÃO
COR	Púrpura, limpo.
AROMA	Intenso em notas de frutos pretos, amoras e ameixas, barrica, terra.
SABOR	Bom corpo e volume, taninos secos, frescura correta, algo rústico no perfil, ainda pode evoluir, termina longo.
	VINILOURENÇO



17	VIDIGUEIRA ANTÃO VAZ
	DOC BRANCO 2017
€	ALENTEJO 13,5% vol.
f	ENOLOGIA LUÍS MORGADO LEÃO
	CASTAS ANTÃO VAZ, PERRUM
COR	Amarelo citrino, limpo e brilhante.
AROMA	Frutado intenso, com destaque para as notas tropicais frescas.
SABOR	Fresco, com bom corpo e volume, junta notas florais à fruta, termina persistente e sedutor.
	ADEGA COOP. DE VIDIGUEIRA, CUBA E ALVITO



17	APDAB 500
	DOC BRANCO RESERVA 2017
€ 18	VINHO VERDE 13% vol.
i	ENOLOGIA JOSÉ OLIVEIRA
	CASTAS LOUREIRO, ALVARINHO
COR	Amarelo palha, limpo.
AROMA	Especial, distinto, com evidentes notas de frutos citrinos, casca dos mesmos, tostados e especiarias.
SABOR	Tem bom corpo e volume, boa frescura, a madeira bem posicionada, notas de canela e cardamomo, termina longo.
	ADEGA COOPERATIVA DE PONTE DA BARCA



16	SANTO GRAAL
	DOC TINTO 2016
i	DOURO 12,5% vol.
	ENOLOGIA BRUNO OLIVEIRA E JOÃO OLIVEIRA
	CASTAS TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTA FRANCISCA
COR	Rubi, limpo.
AROMA	Harmonioso, com distintas notas de frutos vermelhos, cerejas, ginjas, morango, flores silvestres.
SABOR	Equilibrado, com bons taninos e uma frescura agradável, mantém a fruta em evidência, tudo muito delicado, termina longo e sedutor.
	QUINTA DOS NOGUEIRÕES T. +351 254 484 170 TM. +351 965 259 365 geral@quintadosnogueiros.pt f Quinta dos Nogueirões



17	VILLA ALVOR DOMUS
	REG BRANCO 2018
€ 14,49	ALGARVE 12,5% vol.
i	ENOLOGIA MANUEL SOARES
	CASTAS VERDELHO DA MADEIRA E SAUVIGNON BLANC
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Elegante, com bonitas notas a frutos de pomar, ameixa amarela, pêra, maçã, pêssego.
SABOR	Equilibrado, fresco, envolvente, com um toque especiado, talvez de estágio em barrica, termina persistente.
	AVELEDA



**16**

€ 6

CAVES RENDEIRO

REG TINTO RESERVA ESPECIAL 2015

LISBOA 14,5% vol.

ENOLOGIA
S/INFCASTAS
TOURIGA NACIONAL, TINTA BARROCA E
CALADOC

COR

Rubi, limpo.

AROMA

Intenso em notas frutadas, com destaque
para compota de frutos silvestres,
framboesas, ginja, geleia, barrica suave.

SABOR

Bom corpo e volume, taninos macios,
frescura correta, frutado, com notas
de baunilha e tosta, deixa um final
persistente e apelativo.

CAVES RENDEIRO

T. +351 263 760 694

info@cavesrendeiro.com

http://cavesrendeiro.com

CavesRendeiro

**16,8** HERDADE DA ARCEBISPA

REG TINTO RESERVA 2016

€ 7,5 PENÍNSULA DE SETÚBAL 15% vol.

ENOLOGIA
GONÇALO CARAPETOCASTAS ALCANTE BOUSCHET E TOURIGA
NACIONAL

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Apeltivo, com envolventes notas
frutadas, compota de ginja, frutos de baga,
mirtilos, especiarias.SABOR Barrica bem integrada, rico e macio, boa
frescura, frutado, com notas de canela e
cardamomo, final longo.

SOC. AGRIC. DA ARCEBISPA

**16,8** QUINTA DO CARNEIRO

DOC TINTO 2016

€ 13 ALENQUER 14,5% vol.

ENOLOGIA
RICARDO SANTOS / MIGUEL NUNESCASTAS TOURIGA NACIONAL, CABERNET
SAUVIGNON

COR Rubi, limpo.

AROMA Harmonioso, com predominantes notas
frutadas, fruta vermelhos e do bosque,
tosta suave.SABOR A barrica bem integrada, taninos macios
e apeltivos, boa estrutura, termina
persistente.

SOC. AGRIC. DO CARNEIRO

**16,8** VINHA DOS SANTOS

DOC BRANCO 2018

€ 7,95 DOURO 12% vol.

ENOLOGIA
ANSELMO MENDES

CASTAS RABIGATO, MALVASIA FINA E GOUVEIO

COR Amarelo com tons esverdeados, limpo.

AROMA Fresco, mineral, com boa fruta branca e
citrina, elegante.SABOR Tem bom corpo e volume, frutado, destaca-
se pela frescura, sedutor, termina persistente
e gastronómico.

FRACASTEL - COMÉRCIO DE VINHOS

**16,8** JOÃO PORTUGAL RAMOS

DOC BRANCO 2018

€ 9,99 VINHO VERDE 13% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ MARIA SOARES FRANCO

CASTAS ALVARINHO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Floral delicado, com evidentes notas
frutadas a sugerir alguma tropicalidade.SABOR Frutado, alguns citrinos, com frescura
cativante, bom corpo e volume, termina
persistente e gastronómico.

J. PORTUGAL RAMOS VINHOS



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



16,8	CADÃO VINHAS VELHAS
DOC TINTO 2012	
€ 19,95	DOURO 14,5% vol.
	ENOLOGIA ANTÓNIO J. BASTOS
	CASTAS VINHAS VELHAS
COR	Púrpura, limpo.
AROMA	Frutado com evidentes notas de compota de fruta silvestres, frutos de baga, ginja, flores.
SABOR	Balsâmico, fresco, com taninos macios, madeira muito bem integrada, termina longo e promissor.
	MATEUS & SEQUEIRA VINHOS



16,8	PORTO MESÃO
DOC PORTO LBV 2011	
€ 16,69	DOURO 20% vol.
	ENOLOGIA NUNO FELGAR
	CASTAS TINTA RORIZ, TINTA BARROCA, TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL
COR	Vermelho escuro, denso.
AROMA	Perfumado, com distintas notas a frutos vermelhos compostados e frutos de baga.
SABOR	As especiarias e um toque floral juntam-se envolvidos em tostados, muito bom, termina persistente e harmonioso.
	ADEGA COOPERATIVA DE MESÃO FRIO



16,8	QUINTA DO REGAINHO
DOC BRANCO RESERVA 2018	
€ 4,99	VINHO VERDE 12,5% vol.
	ENOLOGIA JOSÉ MIRANDA
	CASTAS LOUREIRO
COR	Amarelo citrino, limpo e brilhante.
AROMA	Elegante, com distintas notas de frutos citrinos e casca dos mesmos, flores, ligeiro tropical.
SABOR	Com bom corpo e volume, tem frescura em destaque, perfil gastronómico, boa fruta, termina persistente.
	SOCIEDADE AGRÍ. QUINTA DO REGAÍNH

16

BRIDÃO CLÁSSICO

DOC BRANCO 2018

DO TEJO 13% vol.

ENOLOGIA
PEDRO GIL

CASTAS
FERNÃO PIRES E ARINTO

COR
Amarelo citrino, limpo.

AROMA
Frutado, equilibrado, com evidentes notas citrinas e a maracujá.

SABOR
Tem boa fruta, uma frescura cativante que alega o conjunto e o sugere para a mesa, termina harmonioso.

ADEGA DO CARTAXO
+351 243 770 987
geral@adegacartaxo.pt
www.adegacartaxo.pt
 adegacartaxo



16,8	D. GRAÇA
DOC TINTO RESERVA 2014	
€ 18	DOURO 13% vol.
	ENOLOGIA JORGE LOURENÇO E JOSÉ MIGUEL GOMES
	CASTAS TINTO CÃO
COR	Rubi carregado, limpo.
AROMA	Predominantemente frutado, com notas de barrica e estágio.
SABOR	Bom corpo e volume, taninos macios, boa frescura, frutos pretos, especiarias, termina longo.
	VINILOURENÇO



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

**16,5** **SANTO GRAAL**
DOC BRANCO 2018

€ 7 DOURO 13% vol.

ENOLOGIA
BRUNO OLIVEIRA E JOÃO OLIVEIRA

CASTAS VIOSINHO, RABIGATO, GOUVEIO

COR Amarelo com tons esverdeados, limpo.

AROMA Frutado intenso, com elegantes notas a frutos tropicais.

SABOR Saboroso, com frescura cativante a conferir perfil gastronómico, termina persistente e prazeroso.

QUINTA DOS NOGUEIRÕES

**16** **MOLARES**
REG ROSÉ ESCOLHA 2018

€ 3,50 MINHO 12,5% vol.

ENOLOGIA
FERNANDO MOURA

CASTAS ARAGONEZ, TOURIGA NACIONAL, SYRAH

COR Rosado, limpo.

AROMA Perfumado, com evidentes notas de frutos frescos, vermelhos e silvestres.

SABOR Correto, direto, muito atrativo, com frescura a enriquecer o conjunto, bebe-se com prazer, termina longo.

ADEGA MOLARES

**16** **CEREJEIRAS**
REG TINTO 2018

€ 3 LISBOA 13% vol.

ENOLOGIA
MIGUEL MÓTEO

CASTAS TOURIGA NACIONAL, CASTELÃO E ARAGONEZ

COR Rubi, limpo.

AROMA Harmonioso, com notas frutadas a sugerir frutos vermelhos e de baga.

SABOR Taninos redondos, fruta gulosa, boa acidez, termina persistente.

COMPANHIA AGRÍCOLA DO SANGUINHAL

**16** **AJUDA**
REG ROSÉ 2018

€ 3,75 ALENTEJANO 13% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO VENTURA / ALBERTO CAPITÃO

CASTAS CASTELÃO E TOURIGA NACIONAL

COR Rosado, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, com destaque para morangos, cerejas e framboesas.

SABOR Equilibrado, fresco, frutado, termina longo e harmonioso.

HERDADE DA AJUDA NOVA

**16** **VINHA DOS INGLESES**
DOC ROSÉ

€ 2,82 VINHO VERDE 10,5% vol.

ENOLOGIA
ASTRIDE NEVES

CASTAS ESPADEIRO

COR Rosa claro, limpo e brilhante.

AROMA Frutado, com destaque para as notas suaves de frutos vermelhos, cerejas.

SABOR Fresco, frutado, equilibrado e harmonioso, termina longo.

QUINTA DOS INGLESES AGRO-INDUSTRIA

**16** **TINTABOA**
REG BRANCO 2018

€ 3 LISBOA 13% vol.

ENOLOGIA
VERA MOREIRA

CASTAS CASTELÃO E TOURIGA NACIONAL

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Frutado, elegante, especialmente tropical, com notas de ananás.

SABOR Fresco, frutado, conjunto harmonioso, deixa um final longo e sedutor.

SOC. AGRÍC. QUINTA DA CASABOA

**16** **QUINTA DO REGAINHO**
DOC BRANCO 2018

€ 3,29 VINHO VERDE 12% vol.

ENOLOGIA
ASTRIDE NEVES

CASTAS LOUREIRO

COR Amarelo com tons esverdeados, limpo.

AROMA Intensamente frutado, com destaque para os frutos citrinos.

SABOR Fresco, jovem e atrativo, tem boas notas frutadas, gastronómico, termina harmonioso.

SOCIEDADE AGRÍC. QUINTA DO REGAÍNH

Seja responsável.
Beba com moderação.

Outros vinhos provados e classificados

16,00-17,50 MUITO BOM, RICO E ELEGANTE, PARA DESFRUTAR EM PLENO.	
16,3	MONTES CLAROS DOC ALENTEJANO BRANCO RESERVA 2017
16,3	ADEGAMÊ IG LISBOA TINTO CABERNET SAUVIGNON 2015
16,3	QUINTA DA LAPA REG TEJO TINTO RESERVA 2015
16,3	HERDADE GRANDE REG ALENTEJANO BRANCO COLH. SELECIONADA ANTÃO VAZ 2018
16,3	QUINTA DO MONTE TRAVESSO DOC DOURO BRANCO 2018
16,3	1000 CURVAS OAK REG MINHO BRANCO 2016
16,3	FLOR DO TUA DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO RESERVA 2016
16,3	HERDADE BARRANCO DO VALE REG ALGARVE BRANCO 2018
16,3	PEGOS CLAROS DOC PALMELA ROSÉ CASTELÃO DE VINHAS VELHAS 2018
16,3	Monte Barbo REG Terras da Beira Branco Malvasia Fina 2018
16,3	QUINTA DA LABOEIRA DOC BAIRRADA TINTO GRANDE ESCOLHA 2017
16,3	MESSIAS DOC BAIRRADA ESPUMANTE ROSÉ BRUTO BAGA 2017
16,3	VINHAS BAIXAS DOC VINHO VERDE BRANCO COLH. SELECIONADA LOUREIRO 2018
16,3	CASA DAS GAEIRAS DOC ÓBIDOS TINTO 2018
16,3	D. GRAÇA DOC DOURO BRANCO SAMARRINHO 2017
16,2	ROSÉ VULC NICO IG AÇORES ROSÉ 2018
16	ATO IV A INSPIRAÇÃO DOC ALENTEJO BRANCO ANTÃO VAZ 2018
16	D. JOÃO V O MAGN NIMO REG LISBOA BRANCO RESERVA 2016
16	MONTES CLAROS DOC ALENTEJO BRANCO 2018
16	SENSES REG ALENTEJANO TINTO PETIT VERDOT 2015
16	SENSES REG ALENTEJANO BRANCO VERDELHO 2018
16	TERRAS DE MESÃO DOC DOURO TINTO RESERVA 2015
16	BEETRIA DOC DOURO TINTO RESERVA 2015
16	CAVES RENDEIRO REG LISBOA TINTO RESERVA ESPECIAL 2015
16	APDAB 500 REG MINHO BRANCO SAUVIGNON BLANC 2017
16	FERNÃO DE MAGALHÃES DOC DOURO ESPUMANTE BRANCO BRUTO
16	MORGADO DE SILGUEIROS DOP DÃO TINTO TOURIGA NACIONAL 2014
16	CONVENTUAL DOC ALENTEJO TINTO 2017
16	VIDA NOVA REG ALGARVE ROSÉ 2018
16	ADEGA MAYOR REG ALENTEJANO BRANCO ARINTO 2018
16	ADEGA MAYOR SELEÇÃO REG ALENTEJANO BRANCO 2018
16	ADEGAMÊ IG LISBOA TINTO PETIT VERDOT 2015
16	CASAL DAS FREIRAS REG TEJO BRANCO ARINTO 2018
16	CASAL DAS FREIRAS REG TEJO TINTO SYRAH 2017
16	QUINTA DA LAPA REG TEJO TINTO RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2015
16	QUINTA DA LAPA REG TEJO TINTO RESERVA TOURIGA NACIONAL 2016
16	QUINTA DA LAPA REG TEJO BRANCO RESERVA 2017
16	NANA REG TEJO BRANCO 2017
16	HERDADE GRANDE CLÁSSICO REG ALENTEJANO BRANCO 2018
16	HERDADE GRANDE CLÁSSICO REG ALENTEJANO TINTO 2016
16	AVELEDA DOC VINHO VERDE BRANCO COLH. SELECIONADA LOUREIRO 2018
16	H. O. HORTA OSÓRIO WINES DOC DOURO ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2018
16	H. O. HORTA OSÓRIO WINES DOC DOURO BRANCO MOSCATEL GALEGO BRANCO 2018
16	CAVES PRIMAVERA DOC BAIRRADA ESPUMANTE BRANCO RESERVA BRUTO BICAL 2015
16	MEIO QUEIJO DOC DOURO TINTO 2017
16	SANGUINALH REG LISBOA BRANCO 2018
16	VIOLINO REG LISBOA TINTO 2017
16	FLOR DO TUA DOC TRÁS-OS-MONTES BRANCO RESERVA 2018
16	ARKOS DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO 2018
16	HERDADE BARRANCO DO VALE REG ALGARVE ROSÉ NEGRA MOLE 2018
16	AJUDA REG ALENTEJANO BRANCO COLH. SELECIONADA VERDELHO 2018
16	JOÃO PORTUGAL RAMOS DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO 2018
16	TORMES DOC VINHO VERDE BRANCO 2018
16	MARIA PAPOILA REG MINHO BRANCO SAUVIGNON BLANC 2018
16	NANDE'S DOC VINHO VERDE BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2018
16	VALLE PRADINHOS REG TRANSMONTANO ROSÉ 2018
16	CAIS DOURO AGUARDENTE VÍNICA VELHA
16	CLAMA DOC DOURO TINTO RESERVA 2015
16	Monte Barbo REG Terras da Beira Rosé Touriga Nacional 2018
16	COMENDA GRANDE IG ALENTEJANO BRANCO SAUVIGNON BLANC 2014
16	COMENDA GRANDE IG ALENTEJANO ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2018
16	OPTA DOC DÃO BRANCO 2018
16	PORTAL DO FIDALGO DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2018
16	QUINTA DA ALORNA REG TEJO BRANCO 2017
16	QUINTA DA ALORNA REG TEJO ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2017
16	APEGADAS DOC DOURO BRANCO 2018
16	CASA DE PAÇOS DOC VINHO VERDE BRANCO 2018
16	QUINTA DE PANCAS REG LISBOA TINTO 2017
16	QUINTA DO GRADIL REG LISBOA BRANCO 2018
16	VINHA DOS PARDAIS REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO SAUVIGNON BLANC 2018
16	PILOTO COLLECTION REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO CABERNET SAUVIGNON 2017

16	GUADALUPE REG ALENTEJANO BRANCO 2018
16	GUADALUPE REG ALENTEJANO TINTO 2017
16	MONTEIRINHOS ESPUMANTE BRUTO DÃO ROSÉ
16	ARCEBISA PREMIUM REG PENÍNSULA DE SETÚBAL ROSÉ CABERNET SAUVIGNON 2018
16	QUINTA DO CONVENTO REG LISBOA BRANCO SAUVIGNON BLANC 2018
16	FONTE DO OURO DOC DÃO BRANCO 2018
16	BURMESTER DOC DOURO BRANCO 2018
16	KOPKE DOC DOURO TINTO 2017
16	CASA DAS GAEIRAS DOC ÓBIDOS BRANCO 2018
16	INVULGAR DOC DÃO TINTO 2015
16	VIA LATINA DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA 2018
16	D. GRAÇA DOC DOURO BRANCO RESERVA VIOSINHO 2017
16	VALLIS DULCIS DOC DOURO BRANCO 2018
16	VALLIS DULCIS DOC DOURO TINTO 2017
14,00-15,90 BOM, EQUILIBRADO E HARMONIOSO, PARA BEBER COM PRAZER.	
15,8	VELHOS TEMPOS REG LISBOA BRANCO RESERVA ARINTO 2018
15,8	CONVENTUAL DOC ALENTEJO BRANCO 2017
15,8	CASAL DAS FREIRAS REG TEJO TINTO 2017
15,8	NANA REG TEJO ROSÉ 2018
15,8	CASCALHEIRA 3 CASTAS REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO 2017
15,8	AVELEDA DOC VINHO VERDE BRANCO 2018
15,8	LAGOA VELHA IGP BEIRA ATL NTICO ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2017
15,8	QUINTA DOS CASTELARES DOC DOURO ROSÉ (BIO) TOURIGA NACIONAL 2018
15,8	1000 CURVAS REG MINHO BRANCO 2016
15,8	EA REG ALENTEJANO ROSÉ 2018
15,8	MARTHA'S DOC DOURO PORTO FINE DRY WHITE
15,8	CRUZ VELHA DOC DOURO ROSÉ 2018
15,8	PACTUS REG LISBOA TINTO TOURIGA NACIONAL 2015
15,8	HERDADE PAÇO DO CONDE Nº1 REG ALENTEJANO TINTO 2017
15,8	BURMESTER DOC DOURO TINTO 2017
15,8	PORCHES REG ALGARVE BRANCO VIOGNIER 2018
15,5	MORGADO DE SILGUEIROS DOP DÃO TINTO 2017
15,5	BRIDÃO CLÁSSICO DOC DO TEJO ROSÉ 2018
15,5	MOLARES REG MINHO BRANCO ESCOLHA 2018
15,5	MOLARES REG MINHO ROSÉ MERLOT 2018
15,5	QUINTA DA ATELA REG TEJO BRANCO 2017
15,5	CASAL DAS FREIRAS REG TEJO ROSÉ ARAGONEZ 2018
15,5	HERDADE GRANDE REG ALENTEJANO ROSÉ 2018
15,5	QUINTA DA AVELEDA DOC VINHO VERDE BRANCO SECO 2018
15,5	CEREJEIRAS REG LISBOA ROSÉ COLH. SELECIONADA 2018
15,5	CASALEIRO REG TEJO TINTO 2015
15,5	MARTHA'S DOC DOURO BRANCO 2017
15,5	MONTE DA CAPELA VINHO DOCE NATURAL / TRINCADEIRA
15,5	OPTA DOC DÃO ROSÉ 2018
15,5	VARANDA DO CONDE DOC VINHO VERDE BRANCO 2018
15,5	APEGADAS DOC DOURO ROSÉ 2018
15,5	CASTELO DE AREZ REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO COLH. SELECIONADA 2017
15,5	HERDADE PAÇO DO CONDE Nº2 REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2017
15,5	HERDADE DA ALBERNOAS REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2017
15,5	QUINTA DE SÃO CRISTOVÃO REG LISBOA TINTO 2017
15,5	QUINTA DE SÃO CRISTOVÃO REG LISBOA BRANCO 2017
15,5	FONTE DO OURO DOC DÃO ROSÉ 2018
15,5	VALLIS DULCIS DOC DOURO ROSÉ 2018
15,3	QUINTA DA ATELA REG TEJO TINTO 2017
15,2	PORTA DA RAVESSA DOC ALENTEJO BRANCO 2018
15	CAPRICHIO DO REI REG LISBOA TINTO SYRAH 2017
15	PORTA DA RAVESSA DOC ALENTEJO TINTO 2018
15	MOLARES REG MINHO BRANCO AZAL 2018
15	CEREJEIRAS REG LISBOA BRANCO 2018
15	CEREJEIRAS REG LISBOA ROSÉ 2018
15	BORDADO DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO 2018
15	QUINTA DE SÃO CRISTOVÃO REG LISBOA ROSÉ 2018
14,8	PORTA DA RAVESSA DOC ALENTEJO ROSÉ 2018
14,5	CASABEL REG LISBOA ROSÉ 2018
14,5	QUINTA DE SÃO CRISTOVÃO REG LISBOA BRANCO 2018
14	SÓTTAL REG LISBOA BRANCO LEVE 2018
14	FÉLIX ROCHA REG LISBOA BRANCO LEVE MOSCATEL GRAÚDO 2018
14,00-15,90 ?????? BOM ?????????	
13	QUINTA DA ATELA REG TEJO ROSÉ FRISANTE GASEIFICADO CASTELÃO
13	QUINTA DA ATELA REG TEJO BRANCO FRISANTE GASEIFICADO

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



QUINTA DO ZAMBUJEIRO

20 anos de bebível prazer

> texto **Carlos Ramos** > fotografia **D.R.**

O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico.

Somos um grupo de enófilos com mais de 8 mil 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).

Em 1998, um tal de Emil Strickler, resoluto suíço, decidiu que era tempo de se dedicar a uma irrequieten lusitana paixão – fica fadado quem a apanha, pois é doença incurável, dizem – e adquiriu um monte no Alentejo com um particular ambicioso propósito: “Fazer o melhor vinho de Portugal!” Foi em Rio de Moinhos, bucólico vilarejo entre Estremoz e Borba, nas faldas da Serra d’Ossa, zona de muito bom queijo e já quase sem moinhos, que se consumou o “namoro” com 40 hectares de solo xistoso, a Quinta do Zambujeiro.

No dia 4 de Maio de 2019 comemoraram-se 20 anos de dedicação à terra, de árduo trabalho, de luta diária de adaptação ao clima. De braço-de-ferro com a seca e as pragas preservando ao máximo a saúde do solo. De amor às cepas e ao mais precioso dos frutos, de baixas produções para se obterem maiores concentrações de aromas e sabores. De vinificações o menos interventivas possível, pois o último e na verdade único fito, é proporcionar a quem mais tarde prova o vinho, a percepção da melhor expressão do local, do chão, das uvas, é transmitir as mais pu-

ras sensações das terras zambujeiras.

Esta é terra de mato, terra dura, pouco fértil, que não permite abundância. Terra de zambujeiros, essa árvore silvestre, brava em todos os sentidos, atarracada e espinhosa, de ramos densos e folha persistente, familiar da oliveira, mas cujo fruto é uma pequena, quase miserável azeitona negra. É, por toda a dureza, terra ideal para a nossa tão amada ‘vitis vinífera’ e algumas das suas variedades, como a Alicante Bouchet, Aragonês, Trincadeira, Touriga Nacional, Touriga Franca, Cabernet Sauvignon ou Petit Verdot.

Estas foram algumas das castas que nos esperaram naquela promessa feita umas semanas antes: prova vertical de todos os “Zambujeiro”, o vinho de topo da quinta, desde a sua origem, em 1999, até ao último lançado para o mercado, em 2015.

Uma prova vertical será a maneira mais fiável de conhecermos um vinho e até mesmo o seu produtor, de percebermos qual o seu percurso e qual o seu rumo. A qualidade dos vinhos espelha-se e confirma-se na consistência que estes revelam ao longo dos anos e na resistência que demonstram ao passar do tempo.



A EVOLUÇÃO EM GARRAFA

O “Zambujeiro” é quase unanimemente considerado um dos melhores vinhos nacionais e em cada edição é premiado em vários concursos, distinguido com óptimas avaliações em tudo o que é revista e por tudo o que é provador mais ou menos famoso.

É um vinho feito para evoluir em garrafa, para melhorar, para se tornar mais complexo com o passar dos anos, atingindo o seu auge ao fim de uns 10 anos, mantendo-se por lá mais outros quantos ou talvez mais ainda... Sempre cheios de fruta, mais negra e compotada nos anos mais antigos, mais vermelha e azul nos mais recentes, com grande volume e estrutura, amparados no álcool que apresentam e no óptimo trabalho de barrica. Algo vegetais, minerais e com boa acidez, tudo a imprimir-lhes tensão, têm taninos polidos mas presentes, são especiados, complexos e sempre elegantes, são vinhos que não deixam ninguém indiferente. São vinhos marcantes, são grandes vinhos! Começando pelos mais novos, destacou-

-se o 2011 (Petit Verdot, Alicante Bouchet, Cabernet Sauvignon e Touriga Nacional) com um apaixonante nariz, cheio de fruta vermelha e negra de enorme qualidade; é denso e poderoso; o 2009 (Touriga, Alicante, Petit Verdot e Tinta Caiada), talvez o melhor da prova, tem tudo o que o tem o anterior acrescido de especiaria, cardamomo, pimenta branca, café, cacau, grande mineralidade, enorme boca e final longo; é um vinho excepcional! O 2006 (Alicante, Cabernet e Aragonês) é mais vegetal, muito fresco, com acidez vibrante, notas de chá e grande tensão, além da fruta verme-

O “Zambujeiro” é quase unanimemente considerado um dos melhores vinhos nacionais e em cada edição é premiado em vários concursos.

lha e negra maduras; destacou-se ainda o 2002 (Touriga, Alicante, Aragonês e Cabernet), revelando incrível juventude, fruta madura, azeitona, pimentão, café, terrosidade, quase aos saltos no copo, cheio de frescura e acidez, equilibrado, harmonioso e guloso, de grande final, a pedir sempre mais um copo.

UMA RIQUEZA DE COMPLEXIDADE

Na verdade, são tão ricos e complexos estes vinhos, que qualquer prova precisa de tempo, de conversa, de um ‘flirt’ com o copo, para aos poucos conseguirmos perceber o que está para além do primeiro sentir, do primeiro olhar... e vamos sorrindo, vamos sendo sempre compensados pela espera. Que privilégio foi poder estar nesta rara prova e assistir a tão divinal cortejo, autêntica marcha “celesto-vínico-cerimonial” de 16 “Zambujeiro”, que sem quaisquer pudores desfilaram altiva, vaidosa e inescusavelmente pelo palato deste confesso sortudo que vos escreve.



SÉRGIO COSTA LOPES

O incrível preço do vinho na restauração

> fotografia Shutterstock



Na minha atividade profissional têm sido inúmeras as viagens entre Porto e Lisboa, onde muitas das vezes tenho de ficar por vários dias. Assim, Almoço e janto fora de casa muito mais vezes. Ora, nos almoços reinam os 'pratos do dia' para 'despachar', procurando algo simples e rápido, se possível a preço baixo, para voltar a 'bulir' da parte da tarde. Tudo certo num dia-a-dia frenético, onde o tempo escasseia. Mas, quando se trata do jantar, aí é que o tema restauração se começa a adensar. A um jantar, num restaurante, procuramos todos, penso eu, algo mais especial, um momento diferente, numa combinação de um prato superiormente confeccionado, algum requinte – se possível e também, claro, como enófilo que sou...um bom vinho a fazer brilhar a refeição e, porque não, também fazer-me feliz!

1 MILHÃO DE REFERÊNCIAS E OS MESMOS VINHOS A PREÇOS ABSURDOS

Ora aqui encontramos várias barreiras para usufruir do tal momento especial ao jantar, desde logo a começar pelo facto de em muitos restaurantes terem uma carta de vinhos pouco diversificada e onde reinam as referências mais comerciais provenientes das grandes marcas, disponíveis largamente nas grandes superfícies. Depois vem o tema dos copos nada apropriados para o

vinho em questão, que também não é servido à temperatura correta – vinho branco servido gelado e vinho tinto a uma 'temperatura ambiente de 30 graus...' Ou a pouca apetência do funcionário para nos sugerir o vinho certo para aquele prato (também após tudo o resto que mencionei anteriormente, se calhar estou com expectativa demasiado alta). Mas o tema que me choca mais é o preço absurdo com que o vinho é servido na restauração, onde cada garrafa apresenta muitas vezes um valor três a quatro vezes superior ao praticado em garrafeiras ou grandes superfícies, o que arruína o tal momento de prazer e satisfação que procuramos entre um prato – que maioria das vezes até é delicioso –, mas está condenado a uma harmonização com cerveja ou água. Momento arruinado.

LUTAS TITÂNICAS E FINAIS FELIZES

Têm sido por isso lutas titânicas que travo com os funcionários de alguns restaurantes na busca do vinho ideal para acompanhar 'aquele' prato. A maior parte das vezes perco essa luta, quer pelo fator preço, quer pela falta de referências de vinhos na carta que façam brilhar o prato. Recordo-me de um bacalhau com crosta de boroa que comi num restaurante perto do El Corte Inglés que estava delicioso e numa dessas lutas titânicas consegui beber um ótimo La

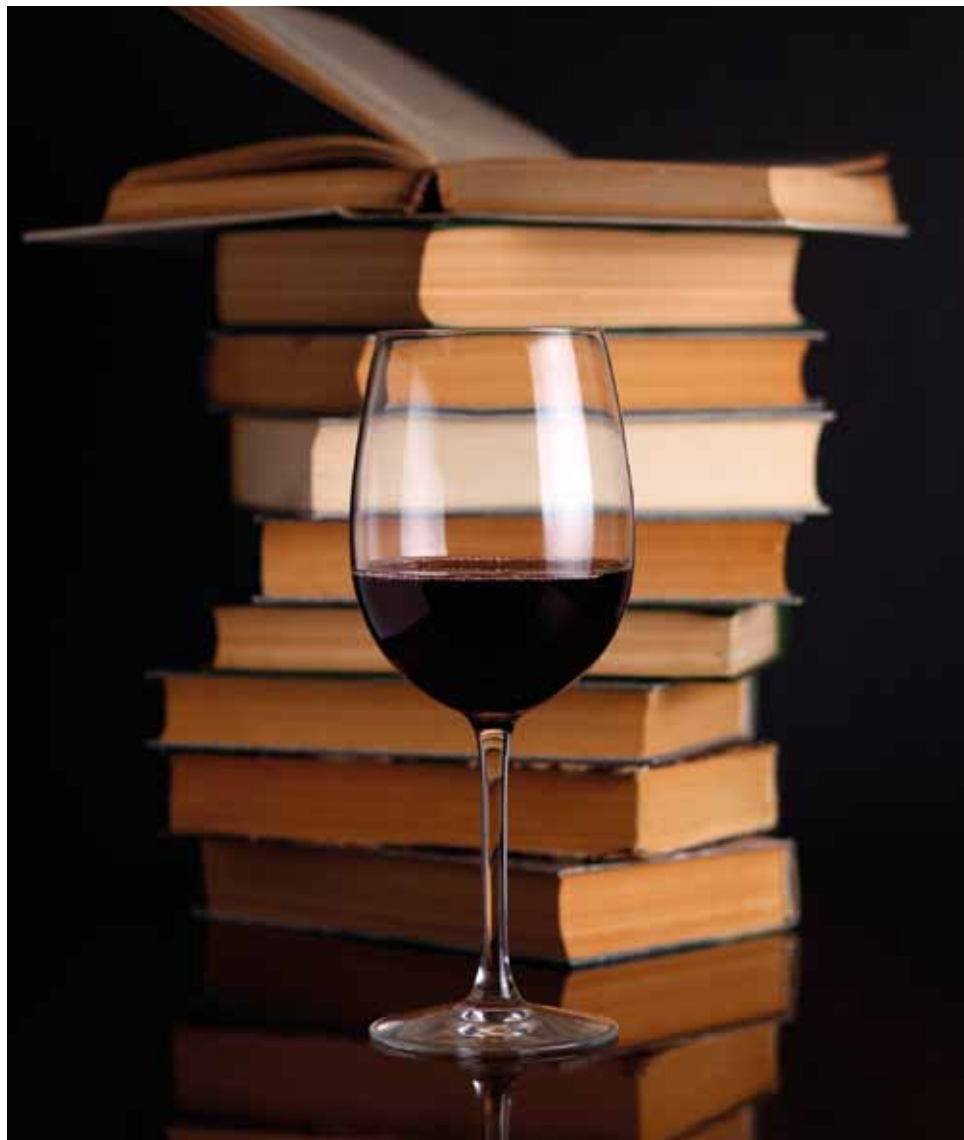
Rosa Tinto (meia garrafa) a um preço nada meigo, no entanto. Ou um restaurante especialista em peixe, em que apesar da boa vontade e paciência apresentadas, fiquei-me por um competente Cabriz 2018. Ou ainda outro espaço também em Lisboa, com um dos melhores caril de gambas que comi, mas onde paguei quase 20 euros por um Marquês de Borba branco...! Que cumpriu lindamente. A responsável do espaço ainda teve a lata de me dizer "tenho de pagar as contas do restaurante. Há bom vinho de pressão." Ai o vinho é que paga as contas?! A esses restaurantes, apesar da excelente confeção dos pratos, não voltarei. Em sentido contrário, e porque nem tudo é mau, deixo aqui o relato de dois restaurantes onde a refeição brilhou a todos os níveis: Na Garrafeira Alfaia no Bairro Alto, onde me foram servidos, a copo, o Dona Berta Rabigato Branco 2015 e o Vinha Paz Colheita branco 2014, a preços cordatos que acompanharam os petiscos na perfeição, ou o restaurante Mãe Cozinha, também com vinho a copo diferente todos os dias e a preço muito acessível e onde acompanhei os magníficos petiscos com um Vale dos Ares Alvarinho a preço acertado! Podia falar de mais alguns, mas o texto já vai longo. Pena que estes casos sejam a exceção na restauração e não a regra, como deveria acontecer.



JOSÉ SASSETI

Vinhos para todos os gostos

> fotografia Shutterstock



Costumo dizer que tenho o privilégio de trabalhar no campo. O ritmo é o da natureza. É ela que manda e que impõe as regras. Provavelmente se a natureza andasse ao ritmo das vidas de hoje então teríamos umas 30 colheitas de uva por ano... Não. Nada disso. No entanto, como ser vivo, as videiras são completamente influenciadas pelos vários factores meteorológicos como a temperatura, a insolação, a precipitação, etc. As plantas vivem recebendo a energia nos seus painéis solares que são as folhas. Consumem água e dióxido de carbono e produzem os compostos orgânicos que são as suas raízes, folhas, frutos, tronco e ramos e libertam o oxigénio para a atmosfera. É a fotossíntese. Para o consumidor menos atento às questões mais técnicas simplesmente compreende que um ano é mais quente ou mais frio, mais seco ou mais molhado, etc, sem ter a noção de como este ou aquele aspecto influencia as características das uvas, em primeiro lugar, das massas vinicas em segundo lugar e, finalmente, dos vinhos fermentados destas uvas.

Cabe ao enólogo fazer magia e extrair o melhor de cada uva, de cada lote de uvas. É que não é possível acrescentar qualidade às massas vinicas. Poderá, apenas, corrigir alguns aspetos igualmente importantes mas não pode acrescentar aquilo que só as uvas têm e que deixam a sua marca nos

vinhos. Todos compreendem este aspecto se falarmos de castas como o moscatel, o cabernet sauvignon, o loureiro, o castelão, etc. É esta genética das uvas que marca os vinhos e, também por isso, nos apaixona enquanto consumidores. Aprendemos a gostar de vinhos desta ou daquela casta. Ou mesmo desta ou daquela região. Ou até deste ou daquele enólogo. São sempre percursos de conhecimento apaixonantes. E com o tempo vamos variando de gosto e até de sensibilidade.

Depois temos os vinhos mais fáceis, mais simples, menos sofisticados. Os mais jovens, os mais frutados. Os mais florais. Os mais frescos. Mas também os mais sofisticados, mais elaborados, mais densos, mais concentrados. E até com mais ou menos madeira, melhor, influência de madeira, com maior ou menor intensidade, mais ou menos queima. Enfim, uma enormidade de factores que tornam os vinhos tão apaixonantes enquanto complementos essen-

ciais de refeições, rápidas ou longas, belos encontros e serões.

Agora com o verão, o tempo para viver bons momentos, mais tranquilamente, em casa ou fora, só ou com amigos, é também o melhor tempo para apreciar bons vinhos, brancos ou tintos, novos ou menos novos. Juntando a nossa incrível gastronomia e os nossos queijos. Não há desculpas pois existem vinhos para todos os gostos. Em todas as cadeias de supermercados encontramos todas as regiões e todo o tipo de vinho. Alguns vinhos incríveis apreços completamente ridículos dada a sua qualidade excelente. Sugiro que leve esta sua revista e faça umas boas compras. Mas esse percurso, essa descoberta dos vinhos, tem que ser cada um a fazê-lo, procurando o que mais gosta, o que melhor lhe sabe. Seja pela casta, seja pela região ou mesmo pelo enólogo. Um caminho apaixonante.

Boas férias com vinhos para todos os gostos.



AUGUSTO LOPES

13 dicas para beber melhor

> fotografia Shutterstock



O vinho é um ser vivo? Assim o definem carinhosamente, e em geral, todos os intervenientes na cadeia de valor deste produto. Viticultores, produtores, enólogos, escanções, enófilos, aprendizes, mestres, especialistas, "paraquedistas", distribuidores, exportadores, importadores, agentes, "brokers", "négociants"... todos e mais alguns. E que me perdoem todas as classes, cargos, posições, credos, religiões, nacionalidades, tribos, sociedades secretas, culturas e estratos sociais aqui omissos.

Sendo um ser vivo, seja ele de que origem for, terá com toda a certeza um certo e determinado habitat que define a sua área de conforto. O termo refere-se tipicamente à zona em que o organismo vive e onde pode encontrar alimento, abrigo, proteção e companheiros para reprodução. É o ambiente natural em que vive um organismo, ou um ambiente físico que envolve uma população de espécies.

Este contexto suscita-me um dilema labiríntico infundável. Que é este: o vinho não come. E também não se reproduz. Se assim fosse, era uma maravilha. Já imaginaram um qualquer modelo de 'garrafeira-capoeira'? Nas nossas casas? Vou comprar uma caixa de vinho e aguardar que se multiplique abundantemente. E depois os nossos desejos pessoais sobre o 'género do rebento'? Agora vou cruzar branco com tinto e obter palhetos para o verão. Só quero que seja branco! Ou, amo efervescentes. Para a estação fria sabia bem era um tinto com 17% vol. Na

primavera, algo mais delicado e refrescante, um rosé. Com este 'garanhão' do Douro é que vai ser. Resumindo, não come e não se reproduz. Conclusão, é um ser vivo muito peculiar. Não? Esperem lá! Será que nos referimos aos micro-organismos que 'habitam' no vinho? Refiro-me aquela 'rapaziada' que para serem observados somos obrigados a recorrer ao uso do microscópio. Adoro estas causas existenciais com as quais nos depa-ramos neste 'heterogéneo' e peculiar mundo do vinho. O vinho, aquele animal...

...treze dicas para beber melhor. Meramente pretendo dar um pequeno contributo para que nós, consumidores de vinho, possamos desfrutar do mesmo em toda a sua plenitude.

A compra. Dentro de todo e qualquer segmentação de preço.

Devemos prestar atenção à **informação** disponível em rótulo e contrarrótulo. O foco deve estar na tipologia (efervescente, branco, clarete, palhete, rosé, tinto), país, região, produtor, data de colheita, graduação alcoólica e casta (quando mencionada). Temos alguns produtores que fazem menção dos **tempos de estágio** em barricas, bem como recomendações de ligação com a comida e de temperaturas de serviço. Existem regiões de maior prestígio, outras de menor.

Regiões com maior apetência para a produção de vinhos tintos. Outras para vinho branco. Outras até, exclusivamente para a produção de vinho rosé. Passa-se igualmente o mesmo com os produtores. Existem datas de colheita excecionais, outras nem tanto.

A graduação alcoólica permite-nos aferir se a zona de produção é fria ou quente. Ajuda igualmente a ajustar o vinho à igualria. E, inclusivamente, a definir a temperatura de serviço. Tendo em linha de conta a sua tipologia, branco, tinto, rosé, etc.

A temperatura de serviço. Esta está para o vinho, como o equalizador de som está para um sistema de alta fidelidade pois permite-nos ajustar os elementos.

Um termómetro. Instrumento que nos permite fazer o controlo da temperatura. Pessoalmente, prefiro os de mercúrio.

O copo. Pode até fazer de um vinho mau, um vinho bom.

Decanters, importantes na operação de decantação e oxigenação dos vinhos. **Sistema de refrigeração**, tem um papel relevante no controlo de temperatura.

Saca-rolhas, tantos e bons.

Drop-stops, para não pingar a mesa e os convidados.

Cortar sempre a cápsula abaixo da marisa da garrafa, higiene é sinónimo de saúde. A harmonização, beneficia o vinho, a comida e nosso prazer.

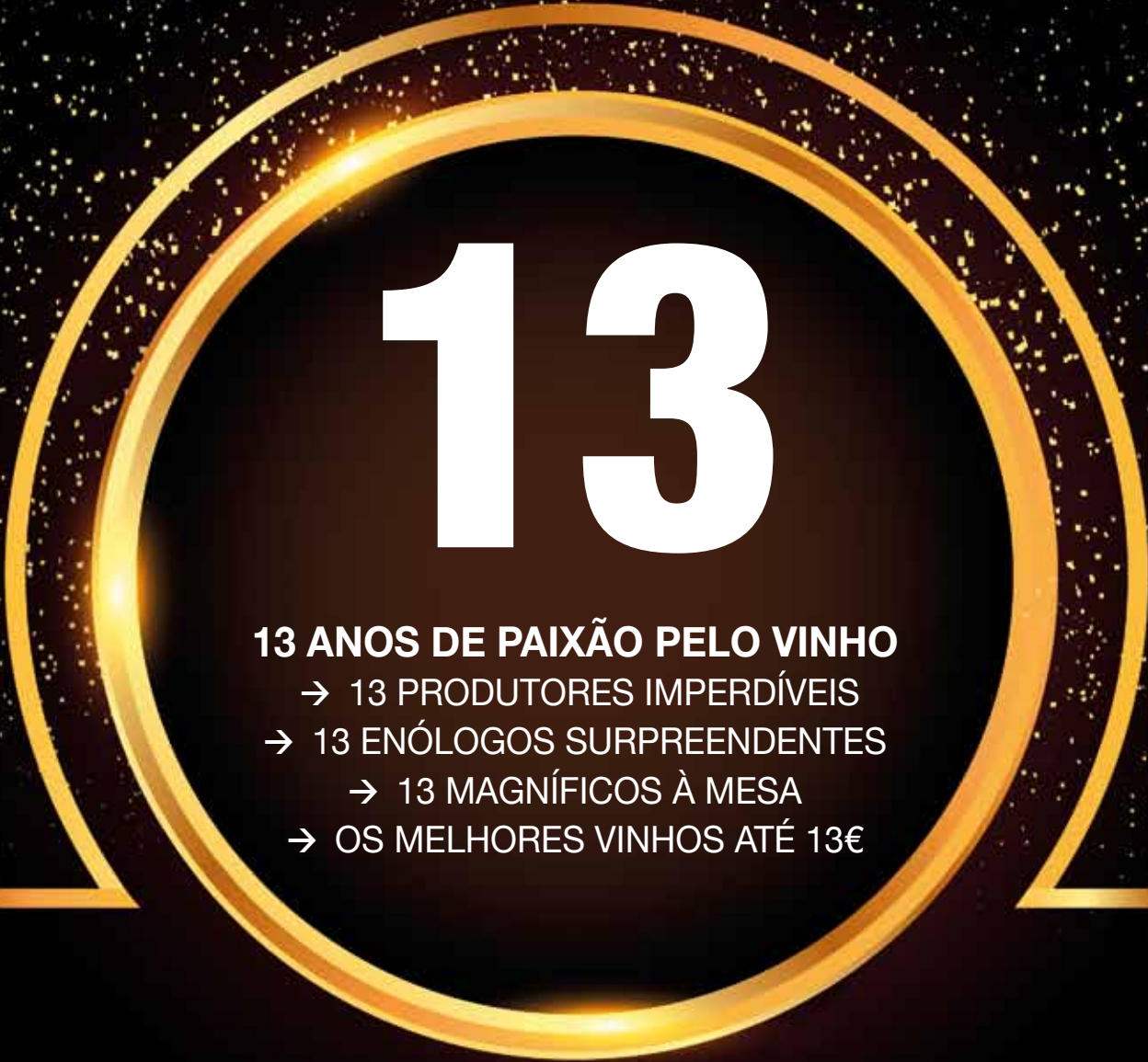
A Cave. Sem odores, sem vibrações, com ausência de luz e temperatura constante de 12º Celcius. Estas são as condições ideais para o processo de envelhecimento do vinho. **Coravin**, o melhor sistema do mundo para serviço de vinho a copo e sua conservação. Vacu Vin, falo do segundo melhor sistema do mundo para o serviço de vinho a copo e sua conservação. Pense no contexto, no espaço e na companhia. Melhor que comer e beber, só mesmo fazer amor.

purple



Bilhetes à venda nos locais habituais e on-line em www.tickeline.sapo.pt
Mais informações: T. +351 211 352 336 | www.revistapaixaopelovinho.com





13

13 ANOS DE PAIXÃO PELO VINHO

- 13 PRODUTORES IMPERDÍVEIS
- 13 ENÓLOGOS SURPREENDENTES
 - 13 MAGNÍFICOS À MESA
- OS MELHORES VINHOS ATÉ 13€

OS 13 MAGNÍFICOS

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

São 13, mas podiam ser muitos mais. E são 13 porque é há 13 anos que a revista Paixão Pelo Vinho vai para as bancas. A escolha dos 13 produtores imperdíveis, dos 13 enólogos surpreendentes, dos 13 magníficos à mesa e dos melhores vinhos até 13 euros não foi nada fácil. Porque o leque de escolha é imenso. Nestas páginas, damos a conhecer muito para além de vinho. Muito para além do produto. Damos a conhecer os projetos e os rostos que lhe estão associados. As famílias, as quintas, as tradições, os sonhos, mas também os obstáculos. Quisemos saber para onde caminham as estratégias, que opções tiveram de ser tomadas. De norte a sul do país, tentamos mostrar o que de melhor Portugal tem, ficando sempre com aquela sensação de que muito mais haveria para expor. E que uma eleição – dos tais 13, mas que podiam ser muitos mais - é muito mais complexa do que imaginávamos. E isso diz muito da qualidade e maturidade que este setor tem em Portugal.



MÁRCIO LOPES WINEMAKER

A expressão da terra e das pessoas

> texto **Pedro Moura** > fotografia **Carlos Figueiredo**

"Enólogo que é enólogo um dia anseia criar o seu próprio projeto pessoal", disse Márcio Lopes, jovem enólogo que produz vinhos na Região Vinhos Verdes (Pequenos Rebentos), Douro Superior (Proibido, Permitido e Anel) e Ribeira Sacra (Telegrafo).

Márcio Lopes diz ter começado ao 'contrário' do que normalmente acontece. Primeiro, fez experiências que depressa viraram vinhos originais e só mais tarde começou a dar consultoria. "Venho de uma família modesta – mãe costureira, pai vendedor –, mas com uma grande ligação à terra por parte da minha avó materna". Ou seja, de certa forma, o enólogo diz que não arrancou do zero, mas do -1. "A necessidade foi aguçando o engenho".

O projeto Márcio Lopes Winemaker distingue-se dos demais porque, explica, fica com as uvas que outros não querem. "Porque pensando bem, quem é quer tra-

balhar com baixos rendimentos, andar com escadotes a trabalhar uma vinha de ramada ou de escadas a tratar uma vinha de enforcado? O facto é que este projeto é isso mesmo: o risco, é levado quase ao extremo, arriscamos, tentamos não fazer mais do mesmo. Pagamos melhor as uvas com base em métodos que promovam a sustentabilidade, não pagamos com base no açúcar provável, mas sim na relação ph/acidez, não uso de herbicidas, etc. Tentamos fazer vinhos próprios, originais e com personalidade, que expressem o misto da terra e das pessoas. Estamos a recuperar o que a investigação deixou para trás".

O ETERNO 'COMEÇAR'

O enólogo admite que faz parte de uma nova geração que não tendo nascido com muito, é capaz de se esforçar por este país. "E, sobretudo, por nós próprios. Daqui a 10 anos queremos continuar a 'começar' e a fazer pessoas felizes". Quanto a desafios, Márcio Lopes diz que o maior virá daquilo que não somos capazes de controlar. "Na minha opinião, as alterações climáticas será de longe o maior desafio que iremos enfrentar". No caso da região dos vinhos verdes, um dos obstáculos identificados pelo jovem enólogo "é ainda 'levarmos' com clientes/importadores que procuram o vinho verde gaseifica-



do, doce, leve e barato. É um obstáculo que teremos de desconstruir aos poucos”.

Não sabendo, se voltasse atrás, se mudaria alguma coisa – “provavelmente iria mais devagar, não sei...” – , Márcio Lopes diz que esta é uma região que com os rendimentos certos pode produzir vinhos excepcionais, de solo granítico, com acidez natural. “Na minha opinião, pode produzir vinhos com grande capacidade de evolução e, por conseguinte, dos melhores do mundo”. Questionado sobre quais os vinhos que mais mostram o terroir ou região e o carácter do seu trabalho, o enólogo não parece ter muitas dúvidas que são os “vinhos onde arriscamos, aqueles vinhos que deixamos que tudo flua, que quase precisamos de dormir em cima das barricas para atender a qualquer alteração”. Quanto à região, “penso que é bem expressada pelo nosso Pequenos Rebentos Alvarinho ou Pequenos Rebentos Vinhas Velhas Loureiro. Já o carácter, diria o Pequenos Rebentos Moda

antiga, o Pequenos Rebentos Atlântico ou o Pequenos Rebentos Selvagem”.

INVESTIGAÇÃO ANDOU DEPRESSA DEMAIS

E no futuro que vinhos iremos ter? Mais reflexo da vinha e da região /ou a ação do enólogo deve ser mais ou menos preponderante? Márcio Lopes diz claramente que a investigação andou depressa demais o que, “sem querer, deixou algumas ‘portas abertas’. Há que recuperar o tempo perdido. No futuro, todas as uvas que forem excepcionais darão lugar a novos vinhos, certamente”.

Basicamente, defende Márcio Lopes que cada vez mais esquece um pouco o que

aprendeu na faculdade e ouve o que os antigos dizem. “Para nós, a receita passa por juntar o melhor dos mundos”.

Por último, perguntamos ao enólogo se podemos posicionar os vinhos portugueses entre os melhores ou se ainda temos muito caminho pela frente. “Pensando na nossa exportação, em visitas a capitais como Londres, Paris, entre outras cidades do mundo para onde exportamos, os clientes adoram os nossos vinhos, acham bestial a relação preço/qualidade que conseguimos ter neste velho mundo. No entanto, fruto de asneiras do passado algumas regiões foram abaixo’. Essas asneiras devem ser entendidas e o foco redirecionado. Hoje em dia, com o conhecimento que existe, não há desculpas para fazer mau vinho. Aliás, existem grandes vinhos em Portugal, mas a diferença entre um grande vinho e um grandíssimo vinho são as pessoas.... Há um longo caminho para percorrer e todos juntos somos poucos”.

Existem grandes vinhos em Portugal,
mas a diferença entre um grande vinho
e um grandíssimo vinho são as pessoas.



NOBLE & MURAT

O renascer de uma marca histórica

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

Noble & Murat, uma antiga e histórica marca de vinho do Porto, fundada em 1831, tornou-se numa das firmas exportadoras que mais marcou a história deste vinho.

O, digamos, renascer da histórica marca de vinho do Porto Noble & Murat começa com a aquisição, em 2012, pelos sócios Alexandre Antas Botelho e António Borges Taveira. Dizer que esta é uma nova empresa de vinhos não espelha propriamente a realidade, já que os atuais proprietários são descendentes de famílias ligadas à atividade do vinho do Porto, que remonta ao séc. XVI. Ambas as famílias contribuíram para alguns dos melhores vinhos, que as mais conceituadas empresas de vinho do Porto engarrafaram até 2004, ano em que este fornecimento terminou e em que se impunha uma decisão: deixar cair a atividade com a qual sempre tinham estado intimamente relacionados, ou encontrar uma solução que preservasse e mantivesse vivo este património. É então no ano de 2012, e cumpridos os difíceis requisitos legais para a produção de vinho do Porto – entre os quais a existência e manutenção de um stock mínimo (150 mil litros, cerca de 300 pipas), que constitui um obstáculo muita das vezes insuperável – que decidiram arrancar com este novo projeto, centrado exclusivamente na produção de vinhos do Porto de grande qualidade. Era assim mantido vivo um vasto património de conhecimentos e

experiência, com uma longa tradição familiar transmitida de geração em geração.

A Noble & Murat, com adegas localizadas em Celeirós do Douro, Sabrosa, não procura valorizar uma determinada propriedade ou vinha particular, mas antes um conjunto selecionado de seis parcelas de vinhas centenárias. Vinhas que disfrutam das melhores localizações, na zona do Pinhão, sub-região do Cima Corgo (três das quais estão localizadas na zona de Vale de Mendiz e Vale do Têdo), que são a origem das uvas que são depois vinificadas tradicionalmente e com recurso exclusivo à pisa a pé em lagares de granito e com um elevado rácio homem/pipa no lagar. Um processo que, de resto, é já uma raridade nos dias de hoje. A escolha das vinhas certas, o cuidado na seleção da matéria-prima, em que o estado fenológico das uvas é fundamental e o engajo tem de estar perfeito, e a precisão dos processos de vinificação individualizados são características que definem esta casa.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO ÚNICO

A singularidade deste projeto destaca-se também pelo processo de vinificação, que é único e sempre determinado para a produção de vinho do Porto de qualidade Vin-

tage, desde a escolha e seleção das uvas até às técnicas de vinificação praticadas. Se o ano é inequivocamente um ano com qualidade 'vintage', e após a declaração, uma parte do vinho é efetivamente engarrafada como Porto Vintage. O restante vinho é engarrafado como L.B.V. (Late Bottled Vintage), mesmo naqueles anos em que não é produzido "Vintage".

O portfolio desta casa tem, atualmente, o Noble & Murat Porto LBV 2012, um L.B.V. tradicional, não filtrado, frutado, intenso, harmonioso, taninos suaves, longo e persistente. Tem ainda o Noble & Murat Vintage Port 2015 (5000 garrafas), fresco, balsâmico, intenso e complexo, envolvente e de final longo. Já o Noble & Murat Vintage Port 2016 (3000 garrafas) é ainda jovem, fresco e envolvente, ligeiro vegetal, de taninos macios mas firmes, final longo. Um belíssimo Vintage. O novíssimo Noble & Murat Vintage Port 2017 (2000 garrafas) é muito jovem, carregado de cor e fruta ligeiramente mais doce, com taninos bem firmes e elegantes, excelente acidez e frescura com final longo, para guardar.

A N&M tem na sua agenda o lançamento de um Tawny 20 anos e de um Ruby Reserva e mais algumas novidades.



lagares de granito e com um elevado
rácio homem/pipa no lagar



MONT'ALEGRE

Orgulhosamente diferente

> texto **Carlos Ramos** > fotografia **D.R.**
O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico.

Francisco Gonçalves é o enólogo e mentor do projecto FGWines - Vinhos Mont'Alegre, criado com o seu irmão Paulo Gonçalves, após 20 anos de trabalho no grupo Sogevinus. Os vinhos, com início de vinificação fora de Montalegre, no planalto Mirandês, são para lá levados iniciando todo um estágio de altitude que, perto dos 900 metros, obriga a oxidações mais lentas e permite estágios mais prolongados. O projecto crescerá em breve, quando a nova vinha, a primeira a ser plantada nos arrabaldes da vila, estiver pronta a dar uva com a qualidade exigida. Será a vinha mais elevada do país.

Foi a paixão pelo vinho que levou Francisco Gonçalves, enólogo e mentor do projecto FGWines, a tentar regressar à terra de Montalegre. Que não sendo de produção vinícola, Fernando Gonçalves quer acreditar que com a sua essência e trabalho, espera poder ser potenciada nessa área. "É um projecto único, completamente diferenciado. Primeiro, a região, Trás-os-Montes, com as suas características, vai-

-nos dar vinhos diferentes, com identidade própria. Segundo, o conceito do vinho de altitude, tão diferente dos demais, potenciará ainda mais essa diferença". A 10 anos, o enólogo vê o FGWines como um projecto "consolidado", que permitirá que se olhe para os vinhos numa forma diferente: "O facto de termos a vinha plantada a maior altitude, em Portugal, vai permitir ao consumidor perceber o potencial que o nosso país

tem para produzir vinhos diferenciadores". Quanto aos desafios, o enólogo destaca sobretudo o fazer as pessoas olharem para os vinhos de Trás-os-Montes de maneira diferente e habituá-los a procurarem outras regiões. "Depois, com os vinhos de altitude, levar o consumidor a sair um pouco do estereótipo dos vinhos muito frutados e fáceis e a arriscar um pouco, experimentando alguns com maior mineralidade e frescura".



O OBSTÁCULO GEOGRAFIA

Curiosamente, Francisco Gonçalves considera a própria região um obstáculo, muito provavelmente também em jeito de desafio. “A região de Trás-os-Montes é muito conotada com rusticidade, com vinhos austeros, difíceis. Mas a região é muito mais que isso, nós conseguimos vinhos muito mais interessantes e apelativos, com óptima frescura, acidez e elegância. O preço é outro problema: as pessoas esperam encontrar aqui vinhos baratos, mas com o potencial que temos para produzirmos vinhos de grande qualidade, os preços terão que subir”.

Questionado sobre, se pudesse começar de novo, o que faria, entre risos o enólogo responde-nos: “Acho que nada!” E explica: “No meu início, na Sogevinus há 20 anos, tive uma administração que me deixava trabalhar, que me permitiu, no Douro, procurar as zonas mais altas, para os vinhos tranquilos que me incumbiram de fazer serem mais elegantes, leves e frescos,

deixando-me trilhar o que eu achava ser o melhor caminho. “Quando regresssei aqui, à minha terra, foi esse o rumo que continuei a seguir, portanto, não mudava nada...”

A região onde Francisco Gonçalves está inserido é grande, com sub-regiões muito diferentes entre si: Chaves, Valpaços e Planalto Mirandês têm solos diferentes, clima diferente, o que permite aos enólogos serem criativos. “No Planalto Mirandês temos 750 metros de altitude e uma enorme amplitude térmica que nos permite criarmos vinhos fabuloso. É daí que tiro grande parte das minhas uvas. Em Chaves, zona mais

Como desejo, Francisco Gonçalves gostava de ver mais viticultores a produzir vinho e mais enólogos a tentarem conhecer a região e sentirem-se desafiados por ela



fresca, há um grande potencial para vinhos brancos. Para quem gosta de vinhos mais concentrados e quentes, temos a região da Terra Quente, que é Valpaços e Miranda, que permite grandes maturações. Em todas elas existe um grande património de vinhas velhas. Felizmente, pois os agricultores vão resistindo à tentação de substituí-las por novas plantações. Apesar de tudo, aqui as produções destas vinhas são bem superiores às das de outras regiões, como o Douro, por exemplo. Como os solos são mais profundos, o vigor é maior e a produção também”.

Como desejo, Francisco Gonçalves gostava de ver mais viticultores a produzir vinho e mais enólogos a tentarem conhecer a região e sentirem-se desafiados por ela. “Seria óptimo que alguns dos nomes sonantes da nossa enologia tivessem aqui projectos. Gostava, acima de tudo, de ver uma maior actividade. Notam-se melhorias, graças à CVR e ao seu presidente, Francisco Pavão, mas ainda há muito a fazer”.



KOMPASSUS

Excelência e mais nada!

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

Tem feito maravilhosos vinhos numa adega do mais modesto que se possa imaginar e toda a sua vida tem sido de luta para que a Bairrada ocupe um lugar entre os melhores do mundo. Chama-se João Póvoa e o seu projecto é a Kompassus.

Se Oscar Wilde não tivesse inventado já, há mais de um século, o conceito “sou um homem de gostos simples, contento-me com o melhor” a sua paternidade poderia perfeitamente ser atribuída a João Póvoa. O seu lema “Irreverente e sempre na procura do conhecimento” é a marca-de-água da sua vida, seja como grande cirurgião oftalmologista, como cozinheiro de mão-cheia – di-lo quem já provou, entre outras coisas, a raia com molho de pitau, o arroz de sardinhas ou outro qualquer dos petiscos da cozinha coimbrã com o sotaque do mar da Figueira, como ainda e, por último, mas não em último, os seus vinhos Kompassus.

Verdadeiramente extraordinários, estes vinhos, para já feitos numa modestíssima adega mas com óptimas uvas, denotam muito saber e bastante sensibilidade. Todo o projecto está virado para vinhos de gama média-alta e alta, tendo como base a casta emblema da Bairrada, a Baga, num conceito de viticultura ancestral, com alta densidade de plantação e aproveitamento muito cuidadoso do que resta de vinhas velhas, quase centenárias.

MONOCASTA NÃO É A MELHOR OPÇÃO

Nos espumantes, sem qualquer tipo de complexos e até com críticas aceradas ao projecto Baga-Bairrada, utiliza as estrangeiras Pinot e Chardonnay, juntamente com a Baga para fazer os seus espumantes, já que 20 anos de observação lhe fizeram ver que a monocasta não é a melhor solução. Nos brancos, preocupou-se com a recuperação de um património quase extinto, começando em 2000 a trabalhar com as castas Bical e Cercial, passando os novos desafios pela utilização das castas Verde-lho e Alvarinho. Desde 2012 conta com o apoio enológico de Anselmo Mendes.



João Póvoa começou muito cedo a ci-randar pelo mundo do vinho. Com 8 anos passou a ajudar na vindima da casa e aos 18 trabalhou, nas férias, numa adega de grande volume, voltando a fazê-lo no ano seguinte. Aos 20 anos, já a cursar Medicina fez, às escondidas do pai, o seu primeiro vinho, um “Lágrima de Baga”. Voltou a fa-zê-lo em 2017 com as lágrimas das várias prensas de Baga. É um Rosé sério, muito gastronómico, seco, com muita profundi-dade de boca, delicioso.

Segundo João Póvoa, este seu desafio bair-

radino não tem sido fácil, não só pelo pre-conceito contra os vinhos da Bairrada que já vem de há umas décadas, como por uma outra série de problemas, como a falta de mão-de obra-qualificada, a falta de qualifi-cação dos pequenos proprietários (zona de minifúndio) e, sobretudo, pela política das caves e cooperativas que continuam agar-radas a um passado que já não existe, mui-to marcado pelos mercado das colónias e pelo mercado da saudade.

“Qualquer projecto mais arrumado e es-truturado, mais vanguardista e com apoio



científico tem muitas dificuldades em se impor, porque acaba por ser único e nenhuma região se faz sem massa crítica”, refere João Póvoa. E acrescenta: “As marcas quase escondiam o nome Baga nos rótulos e houve até um movimento anti-Baga na região em favor do Cabernet Sauvignon e do Sirrah. Felizmente, hoje isso está ultrapassado, estando até a reaparecer o conceito de vinhos clássicos, dando a muita gente a ideia de que isso é uma novidade, mas não é. Em 2003, foi o início desse conceito com um filtro muito apertado na prova de atribuição da designação e eu fui o primeiro a ter um vinho tinto de Baga 2003 e durante quase 15 anos fui o único, é bom que se diga. E também fui um dos primeiros, se não o primeiro, a colocar um espumante com rótulo Blanc de Noirs, em 2005”.

UMA NOVA ADEGA

Na verdade, João Póvoa tem sido um percursor. Fez a primeira vinha da Bairrada com rega gota-a-gota e quase teve de a esconder, já que não era autorizada, e teve de vedar a propriedade porque os caçadores lhe destruíam as tubagens.

Entre as tarefas que tem pela frente uma, bastante importante, é a conclusão da nova adega.

“No mínimo, tem sido complicado, para não dizer de loucos, com a burocracia e os vários organismos estatais muitas vezes a parecer que se controlam mais uns aos outros do que ao projeto propriamente dito”. Em conversa pela vinha, o “maestro” da Kompassus confidenciou-nos que se pudesse voltar aos anos de 1960 procuraria adquirir vinhas velhas com densidades de 6000 a 7000 plantas por hectare. “Arrancaram-nas e foi um património que se perdeu para sempre. Felizmente ainda temos, em parceria com o proprietário, uma área de Baga plantada em 1935”.

Aos 8 anos, João Póvoa passou a ajudar na vindima da casa e aos 18 trabalhou, nas férias, numa adega de grande volume

Quanto à Bairrada, “uma região com um terroir único e uma casta com o maior potencial para fazer vinhos elegantes e com uma enorme longevidade devia centrar-se na viticultura dos vinhos apenas das gamas altas e premium”. João Póvoa diz ainda que “nos vinhos brancos devia explorar-se melhor o potencial das castas Cercial e Bical, fazendo vinhos de classe, pouco intervencionados de modo a preservar a identidade e capazes de resistirem ao tempo. Nos espumantes, deveria ser-se mais liberal na escolha de castas sendo ele um adepto da utilização do Pinot / Chardonnay, complementando-as com Baga, Bical ou Cercial, mas não sou um adepto da monocasta Baga, como não sou adepto de monocastas Alvarinho, Arinto ou outras”. João Póvoa acha que se deveria iniciar um verdadeiro mapeamento dos solos e castas com um rigoroso controlo, de modo a estar disponível ao consumidor um produto super premium com autenticidade controlada desde a vinha ao produto final. “Não será um trabalho fácil, mas teremos de o iniciar quanto antes. Talvez de início com pequenas cotas, por produtores aderentes”.



VINHA PAZ

O pioneiro do Dão

> texto **Sérgio Costa Lopes** > fotografia **D.R**

Vinha Paz é uma história de cinco gerações, a quem o vinho e as Terras do Dão correm nas veias. Localizado em Oliveira de Barreiros – Viseu, o projeto nasce da vontade do Dr. António Canto Moniz (médico cirurgião no Porto) em continuar o legado do seu pai e seu avô, o continuar de uma história de uma família, a quem o vinho corre nas veias há mais de 150 anos.



A história começou na primeira adega de lagares de granito, construída pelo tetravô de António Canto Moniz, onde, ainda hoje, o vinho é feito de forma antiga mas com recurso às tecnologias modernas. E a história continuou: o seu avô foi o primeiro presidente da Federação dos Viticultores do Dão, o pai desenvolveu o cooperativismo e foi presidente de uma adega cooperativa e o irmão mais novo foi diretor da Federação dos Vinhos do Dão. A imagem icónica do rótulo é de um portão da casa da Carreira Alta, onde vive a sua irmã e se situa a adega. Henrique, o seu filho, é o atual gestor do Vinha Paz. Com ele, continua esta história de cinco gerações de uma família a fazer vinhos com paixão e personalidade, há mais de 150 anos. Em 1995 António Canto Moniz pega no projeto e em 2000 nasce o primeiro vinho, um monocasta de Touriga nacional, muito bem recebido pela crítica da especialidade.

UMA HOMENAGEM À MATRIARCA

Vinha Paz é mais do que um vinho, é um legado de família com mais de um século, passado de geração em geração. O nome Vinha Paz é uma homenagem à mãe do cirurgião, Maria da Paz Othon. As uvas provêm de quinze hectares de vinha, expostas a norte-nascente, com as castas Touriga Nacional, Alfrocheiro Preto, Jaen e Tinta Roriz – nas tintas e Encruzado, Malvasia Fina e Gouveio nas brancas. Todos os vinhos produzidos, Vinha Paz Colheita Branco, Rosé e Tinto, Vinha Paz Reserva Branco e Tinto e Vinha Othon (das vinhas mais antigas e em homenagem a Maria da Paz Othon), são feitos com uvas próprias e com métodos e técnicas artesanais, como por exemplo a pisa a pé e o estágio em cubas de pedra. Todo este processo é feito na adega onde fazia vinho com meu avô, confidencia-nos Henrique Canto Moniz, filho de António e atualmente à frente do projeto.



DE OLHOS NO FUTURO

O futuro é de consolidação e crescimento. De momento, o mercado nacional consome 65% da produção, sobretudo na restauração, sendo o restante para a exportação. Segundo Henrique Canto Moniz, o objetivo nos próximos 10 anos passa por consolidar o projeto e fazer vinho com ainda mais qualidade, sobretudo vinhos diferentes, algumas monocastas como Alfrocheiro e Encruzado e vinhos orgânicos. Mantendo assim as características do terroir. O futuro passa também por tornar todo o projeto Vinha Paz o mais sustentável possível e trabalhar o modo de produção biológico. Atualmente, três hectares já estão convertidos totalmente ao modo de produção biológico. Segundo Henrique, a região do Dão tem um potencial enorme sobretudo nos brancos: É uma região com características ímpares, solos graníticos, produzindo vinho com grande acidez e frescura e através de castas únicas como touriga nacional, alfrocheiro, ou encruzado, entre outras, dando lugar a vinhos com um potencial de envelhecimento enorme. "Precisamos apenas de demonstrar ao consumidor que vale a pena gastar mais dinheiro nos vinhos e guardar os vinhos para os beber mais tarde, principalmente os do Dão que tem uma grande acidez e frescura. Dai nós colocarmos vinhos mais tarde no mercado. Contudo, nem tudo são rosas e as grandes preocupações que manifesta são sobretudo a falta de mão de obra qualificada e as alterações climáticas que cada ano se refletem mais na vinha".

O Dão é uma região com uma diversidade grande de produtores de inegável qualidade e Vinha Paz é definitivamente um deles.



De momento, o mercado nacional consome 65% da produção da Vinha Paz, sobretudo na restauração, sendo o restante para a exportação.



QUINTA DA LAPA

Três séculos a honrar o vinho

> texto **Mário Conde e Susana Marvão** > fotografia **D.R.**

Quase 50 hectares de vinhas e cerca de 300 anos de história a produzir vinhos são uma pequena parte dos motivos para considerarmos a Quinta da Lapa um dos projetos dignos de figurar na lista dos produtores movidos pela paixão. Os restantes tornam-se bastante mais claros quando conhecemos a equipa desta quinta situada na região do Tejo.

Sílvia Canas Costa, a atual proprietária da Quinta da Lapa, com a sua simpatia, facilmente nos encanta ao falar sobre este projeto, o seu percurso e as expectativas para a produção de vinho, mas também sobre o enoturismo, uma das mais queridas apostas da casa. As suas palavras denotam de forma clara que se trata efetivamente de uma aposta pessoal, que pese embora seja assente na razão tem uma dose imensa de paixão.

"No processo produtivo e criativo há sempre um desafio, e é esse desafio que nos faz mover, construir, ultrapassar os obs-

táculos. É um processo difícil, mas muito apaixonante. Neste caso, a Quinta da Lapa surgiu no universo dos negócios da família, primeiro como uma oportunidade e logo como uma responsabilidade", explicou a responsável à Paixão Pelo Vinho.

Sílvia Canas Costa considera a região do Tejo uma das geografias vinícolas historicamente mais relevantes do país, mas que foi só por si um obstáculo na divulgação e comercialização dos vinhos desta quinta. "Sempre acreditámos no seu grande potencial e trabalhamos todos muito para chegarmos onde estamos agora, mas há

muito trabalho ainda por fazer".

A Quinta da Lapa tem uma localização extraordinária e um "terroir" único, diz Sílvia Canas Costa. Fundada há mais de 300 anos, é uma das mais antigas quintas na região do Tejo, beneficiando da proximidade do mar, da brisa constante, da grande amplitude térmica, da complexidade dos solos e da diversidade de exposições, "atributos que conferem aos vinhos, um carácter que os diferencia pela sua grande frescura e potencial de envelhecimento. É isto que distingue os vinhos da Quinta da Lapa".

Ao longo do percurso vitivinícola da Quinta da Lapa, uma das maiores dificuldades referidas por Sílvia Canas Costa foi mesmo encontrar as pessoas certas para o projeto

APOSTA NO ENOTURISMO É CLARA

Propusemos a Sílvia Canas Costa imaginar a Quinta da Lapa e a região daqui a 10 anos. “Dez anos é já amanhã e é para o futuro que temos investido tanto. Nos últimos 10 anos, a Quinta da Lapa renasceu, plantámos vinhas novas, reconvertermos vinhas velhas, construímos uma nova adega, reabilitámos e reconvertermos as edificações antigas, a capela e o palacete do século XVIII para enoturismo com estadia. De momento, estamos a trabalhar na sustentabilidade e produção integrada”. Assim, o maior desafio identificado pela proprietária é mesmo a sustentabilidade, em todas as vertentes.

AS PESSOAS CERTAS

Ao longo do percurso vitivinícola da Quinta da Lapa, uma das maiores dificuldades referidas por Sílvia Canas Costa foi mesmo encontrar as pessoas certas para o projeto, na localização em que se insere, com uma população extremamente envelhecida. No entanto, enfatizou o facto de, neste momento, ter uma equipa extraordinária. “A divulgação de Portugal como país produtor é ainda uma grande dificuldade”. Se tivesse de começar de novo, o que faria diferente, perguntámos? Sílvia Canas Costa admite que mudaria muitas coisas seguramente. “Mas nada que seja irreversível, tudo se resolve e estamos sempre a aprender”.

Quando ao que gostaria de ver melhorado na região vinícola do Tejo, a responsável refere que gostava sobretudo de ver melhorada a perceção de notoriedade da região por parte dos consumidores portugueses. “Os Vinhos do Tejo têm vindo a fazer um extraordinário trabalho de promoção externa com todos os produtores a trabalharem com empenho para atingir objetivos comuns. Os resultados desse esforço coletivo estão à vista, já que a região regista um crescimento sólido na exportação tanto em volume como em valor”.





QUINTA DO MONTE D'OIRO

A magia dos grandes vinhos de Lisboa

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

Fica muito perto de Alenquer e tornou-se famosa pela busca da excelência nos vinhos da casta Sirah e Viognier. É a Quinta do Monte d'Oiro, que acaba de completar a mudança total de imagem nos rótulos, iniciada em Outubro do ano passado.

Os vinhos saídos da Quinta do Monte d'Oiro tinham nomes bonitos, poéticos, que faziam sonhar. Relembremo-los: Madrigal, Lybra, Aurius, Têmpera, todos saídos da imaginação e a condizer com a personalidade do seu autor, José Bento dos Santos, um homem com o espírito da Renascença, culto, viajante e grande gastrónomo.

Se a poesia não vende livros, por si só também não vende vinhos. Foi por essa razão, que Francisco Bento dos Santos, (à frente dos destinos da Quinta desde 2012) embora siga as pisadas de bom gosto e cultura de seu pai, achou por bem ligar todos os rótulos dos vinhos da casa ao solo onde nascem, ao Monte d'Oiro, por razões de marketing.

Há poucos dias surgiram no mercado os vinhos de entrada de gama, os Quinta do Monte d'Oiro Rosé, Branco e Tinto que até agora se chamavam Lybra. Recorde-se que, já o ano passado, o Madrigal passara a ser Quinta do Monte d'Oiro Reserva Branco, juntando-se ao Quinta do Monte d'Oiro Reserva Tinto (que já existia desde a primeira colheita da quinta, em 1997). Quanto às monocastas e dições limitadas, o Aurius mudou para Quinta do Monte d'Oiro Touriga Nacional e o Têmpera para Quinta do Monte d'Oiro Tinta Roriz, passando o Petit Verdot a também a ter no rótulo o nome da propriedade. O nome Parcela 24, que era o destaque no rótulo aparece em pós título do nome da Quinta. Para além do Quinta do Monte d'Oiro Reserva Tinto, o único que se mantém praticamente inalterado é o Ex-Aequo.

Ficou bastante mais fácil a perceção dos produtos da quinta, divididos agora em três gamas, e ficou também bastante mais fácil a associação dos vinhos à propriedade onde são produzidos, como atrás referimos.

Francisco Bento dos Santos explica a necessidade de terem de se adaptar o mercado: "É verdade que o meu pai sempre gostou de encontrar um nome próprio para cada vinho e, repare, que no início nem a casta vinha mencionada. Depois, isso foi modificado. Nós sabemos o que é o Madrigal, mas a maior parte das pessoas não o associa aos outros vinhos da quinta. Depois, somos demasiado pe-



Em 20 anos, as mudanças no mundo do vinho em Portugal foram abissais e a Quinta do Monte d'Oiro tem acompanhado essas mudanças com atenção e entusiasmo.

quenos para empreender um esforço de marketing gigante para informar o mundo que o sítio de onde vem o Madrigal é o mesmo de onde vem o Tempera ou o Aurius. E este problema agrava-se exponencialmente lá fora, em Taiwan, no Canadá, na Suíça ou no Luxemburgo. É evidente que vai haver críticas de saudosistas, mas também já as houve no passado quando mudámos de Vinha da Nora para Lybra... Faz parte da evolução".

EM 20 ANOS AS MUDANÇAS FORAM ABISSAIS

Uma outra mudança que aconteceu em 2017 foi a plantação de mais 9 hectares, o que vai aumentar para 29 hectares a área total de vinha numa área total da quinta de 42 hectares. Quisemos saber se vai ser necessário aumentar a adega. Francisco explica que como foi dimensionada para 150 mil garrafas e a produção atual é de cerca de 100 mil, não será necessário aumentar fisicamente as instalações, pelo menos para já. "O que vai ser necessário é aumentar algum equipamento, isso sim".

Quisemos, igualmente, saber o que tinha sido plantado, mas também aí não há grandes alterações: "A nova vinha é quase a réplica do que já tínhamos. Maioritariamente Sirah, dois hectares de Touriga Nacional, 1/2 hectare de Tinta Roriz e seis linhas de Petit Verdot – o que nos vai permitir fazer umas 660 garrafas quando estiver em produção". Em 20 anos, as mudanças no mundo do vinho em Portugal foram abissais e a Quinta do Monte d'Oiro tem acompanhado essas mudanças com atenção e entusiasmo. Apostaram, também, no enoturismo, com uma equipa dedicada, dirigida pela mulher de Francisco, que tem formação nessa área. Para memória futura registe-se que quando José Bento dos Santos comprou a quinta do Monte d'Oiro em 1986 (dez anos antes da primeira colheita) já a conhecia há muito, por ligações familiares à zona, já que costumava vir passar alguns dias de férias com a avó que morava na aldeia.

Depois, foram anos de inegáveis sucessos, mais precisamente 22, que se hão de cumprir na vindima deste ano.





HERDADE DO CEBOLAL

Virtude geracional

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

Luís Mota Capitão é a quinta geração de uma família cuja história está profundamente enraizada ao mundo do vinho. O produtor e enólogo da Herdade do Cebolal diz que não faria sentido não prosseguir com aquele que foi o primeiro projeto vínico a aparecer e a certificar vinhos na Costa Alentejana - Península de Setúbal.

A Herdade do Cebolal tem um terroir único. Nos 20 hectares de vinha tem 12 solos estudados e cinco microclimas. Este fenómeno deve-se aos 10 quilómetros que dista do mar do mar e por estar no meio de um vale extenso delimitado a norte pela serra de Santiago do Cacém e a sul pela serra do Cercal, cada uma delas com tipos de solos e climas diferentes.

Luís Mota Capitão, a quinta geração ligada a este mundo dos vinhos, em conversa com a PPV diz que “não poderia deixar de dar continuidade ao que foi o primeiro projeto vínico a aparecer e a certificar vinhos na Costa Alentejana - Península de Setúbal.

O produtor garante que o que distingue este projeto dos demais é, em primeiro lugar, a sua localização geográfica. “A Costa Alentejana é uma zona que a maioria dos portugueses conhece pela sua magnífica paisagem/praias. Devido à proximidade do mar, uma das nossas características é produzir vinhos atlânticos que se identificam pela sua frescura, acidez e mineralidade”. Em segundo lugar, mencionou o facto de nos últimos anos a Herdade do Cebolal tem crescido num conceito ecológico e sustentável, de forma a abandonar a agricultura convencional (baseada em monoculturas) e começando a abraçar a

natureza com outra filosofia e visão, respeitando e desenvolvendo uma agricultura sintrópica. Ou seja, uma agricultura baseada em multiculturas e utilização de recursos naturais. Em terceiro lugar, “por produzirmos vinhos com uma frescura e acidez natural. Por algum motivo nos últimos anos os melhores brancos da região de Setúbal e Alentejo têm sido da Costa Alentejana. Continuamos a defender que a nossa ‘sub-região da Costa Alentejana’ irá surpreender com grandes vinhos tintos e acreditamos que já não falta muito tempo”. A 10 anos, o enólogo vê o projeto como piloto, pioneiro e inovador. “Ao praticarmos



uma agricultura sintrópica na herdade, continuaremos a aumentar a biodiversidade de fauna e flora amiga do ambiente e promover a renovação da paisagem. Caminharmos para uma filosofia orgânica e sustentáveis, automaticamente iremos ter um estilo de vinhos um pouco diferentes e alternativos em relação aos dias de hoje. Cada vez mais a nossa filosofia é fazer Vinhos Atlânticos - Vinhos da Terra - Vinhos feitos ao colo'. Entre os grandes desafios que tem entre mão, Luís Mota Capitão salienta o aquecimento global e a desertificação da região.

OBSTÁCULOS FAZEM PARTE DO CRESCIMENTO

O produtor é da opinião que todo o caminho percorrido foi pautado por múltiplas decisões, que lhes permitiu chegar onde hoje estão. "E todos os obstáculos e objetivos atingidos fazem parte do nosso crescimento. Deste modo, não consideramos que se deveria modificar alguma coisa no nosso percurso, mas mantemos o pensamento crítico face ao nosso projeto. Como dizemos cá em casa, passado

é passado, vive o presente a pensar num melhor futuro".

A zona onde a Herdade do Cebolal está inserida, em particular a "Costa Alentejana", para a família Mota Capitão tem o melhor de dois mundos: tem a complexidade típica do Alentejo, a frescura típica de Setúbal, a acidez típica da Costa Atlântica e, por fim, tem as notas típicas da floresta de Santiago do Cacém e do Cercal.

Questionados sobre quais os vinhos que mostram o terroir ou região, Luís Mota Capitão diz que são a gama Herdade do Cebolal, Caios e Lufinha 100|10. "Nos últimos anos decidimos que os nossos vinhos terão de ser feitos 95% na vinha. Para a próxima geração, será mais fácil de entender os terroirs, os estilos criados pela 4ª e 5ª geração. Para nós, os vinhos não podem pas-

O produtor garante que o que distingue este projeto dos demais é, em primeiro lugar, a sua localização geográfica

sar por uma filosofia industrial e artificial. O vinho é um produto natural que deve representar a vinha, o terroir e a região".

Aliás, o enólogo defende que os vinhos da herdade vão ao encontro do terroir, de estilos e tradições criadas pelas gerações passadas e de métodos ancestrais. "A maioria do trabalho agrícola realizado na herdade é manual. No caso da viticultura, não mobilizamos o solo e promovemos vários tipos de compostagem para enriquecimento natural do solo. No concelho de Santiago do Cacém existe uma prática ancestral de produzir vinhos em lagares e/ou depósitos de barro. Na nossa herdade, a maioria dos vinhos tintos são fermentados em tanques de barro, promovendo a sua frescura e mineralidade".

Por último, Luís Mota Capitão enalteceu o facto de nos últimos anos Portugal ter feito um grande percurso vitivinícola, com vinhos de grande qualidade. "O percurso do vinho português não deve passar pelo volume e pelo baixo preço, mas sim pelo vinho de autor, vinho de nicho e pela sua autenticidade".



FITA PRETA

De empresa irreverente à nobilitação

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

A Fita Preta amadureceu e ganhou novas responsabilidades. Adquiriu um antigo Paço em ruínas em Évora e comprou uma vinha velha no Redondo.

A Fita Preta é uma empresa dinâmica que nasceu em 2004 pela irreverência de António Maçanita e pela solidez de David Booth. Nesse ano, sem adega nem vinhas próprias, conseguiram a proeza de criar um vinho ícone do Alentejo, o Preta 2004, que acabou por ganhar o Trophy Alentejo, no Internacional Wine Challenge. Nessa altura compravam uva e vinificavam na Herdade da Malhadinha Nova e noutras adegas da região. A empresa foi crescendo lentamente com ajuda da família até que em 2007 arrendaram a adega do Outeiro da Esquila (Igrejinha, Arraiolos) e começaram a estabelecer parcerias com proprietários de vinhas.

Em 2007, começaram a processar 70 toneladas de uva e, progressivamente, foram alargando o negócio, chegando às 440 toneladas em 2017. A filosofia da empresa assentou, inicialmente, em criar vinhos que refletem o carácter do novo Alentejo, com vinhos com cor, concentração e álcool. São exemplos desta filosofia as marcas Sexy, Fita Preta e Palpite. O primeiro com uma imagem moderna e atrevida, o segundo um blend clássico que pretende expressar o terroir do Alentejo e o terceiro um vinho mais cuidado, estagiado totalmente em madeira e que pretende mostrar a intuição do enólogo na procura das melhores uvas e dos melhores processos. Estes vinhos vão ao encontro daquilo que a maioria dos consumidores procura num vinho do Alentejo e que a tornaram na região preferida dos portugueses. Contudo, esta empresa não procura apenas o óbvio e o lucro fácil. Vai muitas vezes contracorrente e arrisca. Não tem medo de falhar. Pois, cada queda pode ser uma grande aprendizagem. Assim, a empresa tem uma Signature Series onde surgem uma multiplicidade de vinhos que refletem o gosto, as experiências e os desafios dos membros da família Fita Preta. Por vezes, pode ser voltar ao passado, testar novos métodos enológicos, mostrar caminhos incertos ou simplesmente recuperar variedades quase extintas. Por exemplo, em 2008, como forma de protesto por a CVRA ter criado um regime de exceção para se

poder comprar 20% das uvas brancas fora do Alentejo, avançaram pela primeira vez em Portugal com um Branco de Tintas. Foram também inovadores no lançamento do Branco de Talha. Recuperaram a tradição alentejana de fermentação em talha, embora atualmente não cumpram todos os requisitos que a legislação exige para poder ser certificado como DOC Talha. Este vinho surpreende pela frescura e longevidade, conforme podemos comprovar numa prova vertical que realizamos e demos a conhecer na edição 71/2018 da Paixão pelo Vinho.

RACIONALIDADE E SOLIDEZ

Em 2012, a empresa sofreu um rombo com a morte David Booth. António Maçanita continuou com a empresa, mas os seus múltiplos projetos, a sua faceta visionária e irrequieta necessitava de um contrapeso mais racional que desse solidez ao projeto. É aqui que entra Sandra Sárria, que já trabalhava como enóloga na empresa, mas que acabou por se tornar sócia da Fita Preta. Nas muitas deslocações que António Maçanita realizava entre Lisboa e Arraiolos, divisou da autoestrada um edifício enigmático e majestoso, junto à localidade de Nossa Senhora da Graça do Divor. Num dia, no ano de 2015, a curiosidade fê-lo procurar o caminho até àquele edifício. Aí encontrou um grupo de caçadores que o usavam para seu abrigo e que lhe indicaram o nome do proprietário, D. João Saldanha. A ideia de comprar o edifício e transformá-lo na sede da Fita Preta apareceu como uma luz e uma inspiração. No entanto, não foi fácil convencer D. João Saldanha, Marquês de Rio Maior, para alienar uma propriedade que estava na família há séculos. No entanto, a persuasão de António Maçanita e a perspectiva de recuperar o Paço do Morgado de Oliveira, que estava em muito mau estado, fê-los chegar a um acordo, em 2016, que satisfizesse as duas partes. A Fita Preta comprou 87% propriedade – que corresponde a cerca de 100 hectares –, ficou com o direito de usufruto exclusivo do Paço Medieval e a obrigação de proceder à sua recuperação. Por sua vez, a família

Saldanha ficou com os restantes 13% da propriedade e a possibilidade de realizar algumas atividades familiares no Paço.

O Morgado da Oliveira foi fundado em 1306 e o Paço foi construído no século XIV. No entanto, algumas alterações sofridas no século XIX transfiguraram o edifício, não deixando transparecer à primeira vista as marcas medievais. Contudo, o espírito empreendedor e irrequeto de Maçanita levaram-no a começar a picar as paredes do edifício até encontrar cinco portas com arco em ogiva, uma fresta e três pares de janelas em ogiva geminadas no primeiro piso, resgatando o esqueleto original medieval do edifício e a sua magnitude. A partir daqui a Fita Preta contratou um grupo de historiadores e arqueólogos que estão a dar assessoria na pesquisa sobre a história do Paço e do Morgado da Oliveira e nas decisões que terão de ser tomadas no futuro, como o tipo de revestimento da parede do Paço. Estão já em contacto com empresas que têm feito este tipo de trabalhos em Villas italianas. Para já, foram identificadas diversas pinturas afresco na antiga capela e nos terrenos anexos ao Paço foi descoberto um lagar e uma adega que ainda terão de ser recuperados. Neste momento, ainda só foi reabilitado o piso térreo do Paço, onde está instalado a nave de vinhos brancos e as cubas de fermentação, além de uma área para jantares, eventos e provas de vinho. António Maçanita confessou-nos que “neste momento estão focados em prestar o máximo de atenção ao que está cá e recuperar o que for possível. Pretendemos dar uma nova vida à propriedade e ao edifício respeitando a sua história”. Ao lado do Paço, no outro lado do pátio, foi construída uma adega moderna bem inserida na paisagem e toda ela revestida a cortiça.

A NOVA FITA PRETA

A nova Fita Preta girará à volta do Paço, onde se plantou uma vinha nova com cerca de 40 hectares. A propriedade é conhecida por ser uma zona rica em água, onde nasce o Aqueduto da Prata que abastecia Évora. O desafio inicial era não regar, mas



devido aos anos secos a vinha poderá, pelo menos numa fase inicial, vir a necessitar de rega. Aqui apostou-se nas castas que têm tido êxito na empresa, como a Touriga Nacional, o Alicante Bouschet, a Baga e o Arinto. Mas também plantaram castas antigas que consideram prometedoras como o Folgasão e o Perrum. A Fita Preta também irá investir no Alentejo antigo, que plantava as vinhas nos vales mais húmidos e em castas adaptadas ao território. Para isso,

adquiriu uma vinha no Redondo com 30 hectares, chamada Vale do Cepo. A vinha foi plantada em 1970 e está dividida por castas, mas com uma grande diversidade

A nova Fita Preta girará à volta do Paço, onde se plantou uma vinha nova com cerca de 40 hectares

e com um encepamento antigo que inclui Castelão, Moreto, Tinta Carvalha, Tamarez e Alicante Branco, entre outras castas. Perspetiva-se uma grande aposta no enoturismo, principalmente quando o Paço estiver totalmente recuperado e surgirão várias novidades no portefólio. Para já, estão em preparação novos vinhos, como Tamarez 2018, um vinho que surpreende pela sua bela acidez ou o Tinta Carvalha 2018, aberto na cor e suave.



QUINTA DO BARRANCO LONGO

O 'renascer' do Algarve

> texto **André Magalhães** > fotografia **D.R.**

A Quinta surge a partir da Casa Agrícola do Algoz, propriedade familiar que se dedicava à silvicultura produzindo sobretudo laranjas.

Portugal é um país vinhateiro, que produz vinho em todas as suas regiões tanto continentais como insulares. Para os menos versados na história do nosso país vinícola, o Algarve pode não ser a primeira região que vem à ideia, mas a verdade é que já teve as suas páginas de glória. Existem evidências de que terão sido os Fenícios os primeiros a trazer vides para as suas colónias da costa sul da Península

Ibérica, nomeadamente para a atual Andaluzia e para o presente Algarve. Os Gregos terão fomentado a produção de vinho a partir de videiras selvagens autóctones e os Romanos deixaram vestígios de estruturas dedicadas à produção de vinho, nomeadamente um grande lagar de vara nas ruínas de Milreu, em Estoi. Existem documentos que atestam que durante a época dos Descobrimentos as caravelas que saíam de

Sagres e de Lagos eram abastecidas com vinho do Algarve.

O Marquês de Pombal terá tirado grandes benefícios de vinhas que possuía entre a Fuzeta e Vila Real de Santo António cuja produção seria quase integralmente destinada ao Mercado inglês e existem provas documentais de que durante o período em que a Filoxera assolou as vinhas europeias a Real Companhia Velha produziu grandes



quantidades de vinho no Algarve que enviava em pipas e por via ferroviária para o Douro já que as duas únicas regiões que não foram atingidas pelo terrível insecto foram Colares e justamente o litoral Algarvio onde as vinhas se situavam em terrenos arenosos.

AS ADEGAS COOPERATIVAS

Avançando rapidamente na linha do tempo, temos o advento das adegas cooperativas e a desvalorização do vinho, a pressão da construção e da especulação imobiliária, a desastrosa PAC imposta pela Comunidade Europeia também aos escassos viticultores que ainda resistiam no Algarve. E quando tudo indicava que a vinha algarvia era mesmo 'para inglês ver' surge, no início do século XXI, uma nova era para os vinhos da região pela mão de um punhado de pequenos produtores entre os quais logo se destacou Rui Virgínia e a sua Quinta do Barranco Longo.

A Quinta surge a partir da Casa Agrícola do Algoz, propriedade familiar que se dedicava à silvicultura produzindo sobretudo laranjas. Em 2001, dando conta de que os vinhos da sua região estavam a perder reconhecimento, Rui Virgínia encheu-se de coragem e inspiração e criou uma marca que logo desde as primeiras colheitas começou a dar que falar ao ter apostado sobretudo nas microvinificações que atualmente estão tão na moda

para afinar o perfil dos vinhos e atingir patamares elevados de qualidade. Tendo seguido o percurso da Quinta do Barranco Longo desde que os primeiros vinhos surgiram no mercado – posso afirmar com convicção – que Rui Virgínia e a sua marca contribuíram de forma determinante para o ressurgimento dos vinhos do Algarve.

Hoje, a marca Barranco Longo goza de grande notoriedade na região estando presente na maioria das cartas de vinho, tanto de restaurantes tradicionais como de restaurantes estrelados e de 'fine-dining'. A sua gama de vinhos é bastante variada produzindo vinhos tranquilos brancos, rosé, claretes e tintos, espumantes e até um vinho pacificado, disponíveis no mercado nacional e em alguns mercados do Norte da Europa.

À medida que a empresa foi crescendo, assim se foram aperfeiçoando os processos de produção, sendo que presentemente a vinha é tratada em modo de produção integrada e a filosofia 'vegan' está presente em todas as fases do processo, da vinha à adegas. A vindima é manual, mas a adegas possui recursos enológicos de última geração como forma de garantir uma qualidade de produção elevada.

Neste ano em que a nossa revista celebra os seus treze anos, a Quinta do Barranco Longo atinge a maioridade e começa com naturalidade a sentir as suas 'dores de crescimento'. Assim, para poder plantar novas vinhas e expandir a adegas, Rui Virgínia pediu apoio à Vicentina, Associação para o Desenvolvimento do Sudoeste, contando produzir, este ano, cerca de 200 mil garrafas de vinho, além de abacates e citrinos. Mas Rui Virgínia anseia sempre por desenvolver o seu projeto e o seu próximo sonho é fazer enoturismo.

Rui Virgínia e a sua marca contribuíram de forma determinante para o ressurgimento dos vinhos do Algarve.

5 PERGUNTAS A RUI VIRGÍNIA

O que distingue este projeto dos demais?

A Quinta do Barranco Longo, além da produção de vinhos, tem produção de citrinos, pelo que somos uma empresa com uma equipa multidisciplinar permanente. A 'prata da casa' distingue-nos dos demais. Não temos uma monocultura como os demais, numa região onde a mão-de-obra qualificada para a viticultura é inexistente. Depois, fomos os primeiros a olhar com seriedade a produção de vinhos rosés. Por último, a localização da Quinta do Barranco Longo em pleno Barrocal algarvio em solos argilo-calcários, entre a serra e o mar com amplitudes térmicas de excelência.

Como vê o projeto a 10 anos?

Em termos de produção, o nosso objetivo não é crescer muito. O enoturismo terá de certeza absoluta peso na nossa estrutura. A segunda fase do projeto irá iniciar brevemente com a construção de um primeiro edifício que incorpora uma parte para esta atividade. Uma segunda edificação irá exclusivamente ser orientada para efeito.

Quais os grandes desafios?

Os maiores desafios foram as primeiras vindimas e os primeiros vinhos a serem colocados no Algarve. A região como produtora de vinhos estava totalmente desacreditada no mercado. O maior desafio é mudar o 'chip' nos consumidores. O bom é que existem ainda muitos para mudar, o que significa que podemos crescer no mercado.

Quais têm sido os grandes obstáculos?

O maior obstáculo foi sentir que as empresas distribuidoras de vinho instaladas na região do Algarve nunca encararam com seriedade os novos produtores e o ressurgimento da produção de vinho nesta região. Hoje o caso mudou de figura, mas ainda assim existe muito trabalho pela frente.

O que gostava de ver melhorado na região?

Gostava de ver o vinho do Algarve defendido com unhas e dentes pelos algarvios, os de nascença e os adotados. Gostava que todo o vinho produzido no Algarve fosse exclusivamente engarrafado no Algarve.



BLANDY'S

Uma paixão pelo vinho da Madeira

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

Em 1808, um jovem inglês, de seu nome John Blandy, desembarca na ilha da Madeira. Este episódio, aparentemente banal, marcou o início de uma saga familiar que continua nos dias de hoje e se confunde com a história da ilha dos últimos dois séculos. Apesar de a família Blandy ter interesses noutras áreas de negócio, como a hotelaria, a navegação ou os media, é o Vinho da Madeira que está no seu ADN e lhes marca a identidade e a alma.

A Blandy's é uma das mais famosas e dinâmicas empresas produtoras de Vinho da Madeira. Fortemente envolvida com a ilha e os seus vinhos, é responsável pela produção e comercialização de mais de metade do Vinho Madeira das categorias superiores. Na posse da mesma família há 7 gerações, a Blandy's utiliza os mais modernos métodos de produção ao mesmo tempo que se mantém fiel às antigas tradições e dedica o seu tempo, talento e paixão à produção deste grande vinho, único e particular. Como muitos ingleses que se estabelecem em Portugal, John Blandy, o mais velho de

nove irmãos de uma família, outrora próspera, de Dorset, desembarcou na Madeira apenas com 24 anos, atraído pelo clima e pela possibilidade de fazer bons negócios. Quando chegou, trazia consigo uma carta dirigida à Newton, Gordon & Murdoch, um dos mais importantes exportadores de vinho da ilha, que lhe terão dado emprego. Terá sido aí que John Blandy contactou pela primeira vez com o negócio que moldou a sua vida e a das gerações vindouras. Em 1811, regressa a Inglaterra para casar e, desta vez, acompanhado por dois irmãos, volta à ilha e cria o seu próprio negócio, estabe-

lecendo-se como exportador e negociante de Vinho da Madeira.

DE PAI PARA FILHO

Charles Ridpath Blandy, filho de John, tomou o seu lugar à frente da empresa aos 32 anos de idade. Extremamente trabalhador e de grande visão estratégica, tomou decisões que determinaram o futuro da empresa. Em 1840, adquire o conjunto de edifícios onde atualmente funcionam os "Blandy's Wine Lodges". Estas adegas, no centro do Funchal, continuam a armazenar os vinhos mais antigos e a dar abrigo às pipas e tonéis



onde envelhece este famoso vinho generoso e constituem um dos pontos de maior interesse da cidade e um autêntico museu vivo que recebe cerca de 200 mil visitantes por ano. Quem lá entra sente o peso histórico da Blandy's, com os aromas inconfundíveis do Vinho da Madeira e toda a dinâmica sempre presente dos trabalhos em torno do precioso néctar, que inclui uma tanoaria com quatro tanoeiros que ali trabalham ao longo do ano na recuperação dos velhos vasilhames. Após o trabalho feito, o tonel passa a ostentar também o nome do mestre que fez a sua recuperação, numa justa homenagem a todos aqueles que contribuem para a imortalidade dos vinhos Madeira e que traduz bem o espírito da empresa. Outra decisão de grande importância tomada por Charles Blandy foi quando, em 1840, perante a crise do Oídio, decidiu adquirir uma grande quantidade de stocks de vinhos velhos, de forma a salvaguardar a empresa das quebras de produção. Estes stocks deram origem a uma coleção de vinhos velhos raros da Madeira que hoje são um testemunho, provavelmente único, da evolução deste vinho apaixonante. As gerações seguintes trouxeram prosperidade, mas também períodos difíceis à empresa e ao longo do tempo não faltam episódios que tornam a Blandy's única. Um dos mais famosos terá tido como protagonista Sir Winston Churchill, que num jantar abre uma garrafa de um Blandy's Madeira Solera 1792 e,

depois de o provar, levanta-se e declara que tem que prestar homenagem aquele vinho. Então coloca um guardanapo no ombro e é ele próprio a servir cada um dos convidados, relembrando que aquele vinho tinha sido transportado no navio Northcumberland, quando conduzia Napoleão Bonaparte para o seu exílio na ilha de Santa Helena. Em 1925, a Blandy's torna-se membro da Madeira Wine Association, uma organização que agrega vários produtores de Vinho da Madeira, na sua maioria ingleses ou seus descendentes. Numa altura em que as exportações atingiam mínimos históricos, o objetivo desta associação era aumentar a exposição

Apesar do seu passado glorioso, a Blandy's sabe que nada dura para sempre, e é preciso uma constante adaptação aos novos tempos.

do produto e diminuir encargos. Após o 25 de abril de 1974, com o risco de nacionalização de empresas e a debandada de muitas famílias estrangeiras, a Blandy's assume o controlo da associação que, por volta de 1980, passa a designar-se Madeira Wine Company. É debaixo deste chapéu que se concentram todas as empresas de Vinho da Madeira que a Blandy's possui, nomeadamente a Leacocks, a Miles e a Cossart Gordon. Em 1989, outra grande família anglo-portuguesa ligada ao vinho, os Symington, tomaram a maioria do capital da Madeira Wine Company. Sendo o maior operador de Vinho do Porto, com outra dimensão e experiência, os Symington foram o parceiro ideal para fazer crescer a empresa, nomeadamente ao nível da abertura de novos mercados, promoção e distribuição. Foi já neste século que a Blandy's obteve o seu maior reconhecimento. Em 2006, 2007 e 2008, o seu enólogo, Francisco Albuquerque, foi considerado enólogo do ano em vinhos fortificados pelo International Wine Challenge e em 2009 e 2010 a Blandy's foi considerada Produtor Português do Ano pela International Wine & Spirit Competition. Em agosto 2011, a família Blandy retoma o controlo da empresa, mantendo a Symington 10% e continuando a distribuir os vinhos. No mês seguinte comemora os seus 200 anos de existência, com Chris Blandy com pouco mais de 30 anos como CEO e Michael Blandy como líder do grupo.



COOPERATIVA DO PICO

Ambição, trabalho e pragmatismo

> texto **Augusto Lopes** > fotografia **D.R.**
O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico.

A Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico, fundada em 1949 pelo esforço dos produtores ao tentarem recuperar as castas nobres e a cultura da vinha em currais de pedra, nasceu sob a égide do associativismo para escala. A UNESCO classificou como Património Mundial em 2004 uma paisagem protegida 987 hectares.

Os viticultores associados da Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico apanham as suas uvas manualmente. Uvas provenientes das vinhas 'rochosas', permitindo assim preservar a cultura vinica autêntica que recorreu a singelas e frágeis paredes de pedra em basalto para proteger a vinha. Uma vinha que teimosamente vingaria sob condições climáticas adversas características deste Portugal insular. A primeira produção e respectiva colheita remonta ao ano de 1961, tendo sido recebidas na adega para vinificação 36 toneladas

de castas tradicionais. Arinto dos Açores, Verdelho e Terrantez do Pico, provenientes de 51 associados, foram exclusivamente usadas para a feitura de vinho licoroso. Foram somente nove anos de produção a receber apenas castas tradicionais brancas dos Açores. Ou seja, entre 1962 e 1970, foram recepcionadas em adega qualquer coisa como 20 a 30 toneladas. Os estâgios prolongados a que este tipo de vinho obriga colocaram os viticultores numa delicada situação financeira, pelo que a 'necessidade' aguçou o engenho, tendo sido

preciso criar outros tipos de vinho que lhes permitissem ter um encaixe financeiro mais imediato pelo seu trabalho. Em 1972, deu-se início à recepção de outra variedade de uva, aquela que é designada nos Açores por uva americana. A vantagem destas para os agricultores está directamente relacionada com a sua elevada rentabilidade, que assim duplicavam ou triplicavam a produção de 'vinho de cheiro' branco. Estão registadas nos anos de 1972 a 1993 aproximadamente entre 100 e 1500 toneladas de uvas recepcionadas em adega.



Entretanto, chegados ao ano de 1993, dá-se início a uma reestruturação das vinhas, recorrendo à introdução de novas castas europeias. Algo que trouxe valor às variedades tradicionais e indígenas, contribuindo para uma melhoria qualitativa dos vinhos açorianos, tendo estes no seu ADN os aromas e sabores vulcânicos da Ilha Montanha, localizada no meio do Atlântico.

No ano de 1994, após a reconversão e reorganização das vinhas, foram recebidas na adega, a cada ano de produção, castas tradicionais brancas. Arinto dos Açores, Terrantez do Pico e Verdelho e, castas tintas, Merlot e Syrah. As castas europeias brancas foram as Fernão Pires, Seara Nova, Generosa e Rio Grande enquanto nas castas europeias tintas a agrônoma Periquita e Saborinho.

De 1994 a 2016, a Cooperativa do Pico perdeu entre 168 e 780 toneladas de uva. O resultado deste mosto originou uma média de entre 400 mil a 500 mil garrafas de vinho por ano. Criaram-se novas marcas, como o Lajido, Terras de Lava, Frei Gigante, Basalto, Cavaco, entre outros, que têm ao longo da sua existência conquistado algumas medalhas em concursos regionais, nacionais e internacionais.

O jovem empresário de 43 anos, Losménio Goulart, toma posse como presidente em 2016. Com ascendência de origem flamenga, é residente na Ilha do Pico desde sempre. Fazendo-se acompanhar por uma nobre equipa de trabalho, composta por gente da terra, doam literalmente o seu tempo em prol da Cooperativa do Pico, não auferindo qualquer tipo de remuneração pelos cargos que desempenham.

A EXPANSÃO DA EXPORTAÇÃO

A visão destes está focada numa aposta forte na expansão da exportação, sobretudo em mercados maduros e muitos deles igualmente produtores de vinho. No entanto, mercados que buscam vinhos de

categoria com o chamado 'sense of place', como dizem os ingleses, viraram-se desta forma para a Alemanha, Itália, Inglaterra, França, Estados Unidos da América, Brasil... até porque o mercado regional que absorvia toda a produção agora não o consegue fazer. Com um PVP médio/garrafa de €10,00, a segmentação destes vinhos subiu para outro patamar de mercado.

"A adega está bem equipada, a vanguarda tecnológica é igualmente um propósito desta direcção e qualificar os nossos recursos humanos é um factor-chave de sucesso, nomeadamente a dita profissionalização. Por outro lado, queremos criar uma oferta de enoturismo moderna e rentável, mas projectando o tradicionalismo da cultura regional açoriana: a paisagem, o mar, o alojamento, os vinhos e os petiscos", disse à Paixão Pelo Vinho Losménio Goulart. Pelas mãos do presidente foi contratado um enólogo consultor, Bernardo Cabral, nome bem conhecido da 'praça'. Bernardo Cabral conta com alguns projectos em carteira, nomeadamente a Herdade de Santa Victória, Companhia das Lezírias no Tejo, Vicentino na Costa Alentejana e agora a Cooperativa do Pico.

Questionado sobre os critérios utilizados na escolha, o presidente diz que Bernardo Cabral "é, neste momento, um dos enólogos nacionais de referência, jovem e pragmático, reconhecido pelo seu trabalho e que gosta da Ilha do Pico. Recolhemos igualmente boas referências a seu respeito". Losménio Goulart diz que o enólogo ficou surpreendido com as condições da adega, assim como com os equipamentos.

Pelas mãos do presidente Losménio Goulart foi contratado um enólogo consultor, Bernardo Cabral, nome bem conhecido da 'praça'

"É igualmente um promotor e um vendedor tendo sido sempre realista e sensato para connosco, aquando das negociações que o trouxeram até nós".

IMAGEM VAI SER REFORMULADA

Dos 247 sócios, 167 venderam uva para a Cooperativa do Pico em 2018, adiantou Losménio Goulart. E são muitos os projectos em mente. "Vamos reformular a imagem dos rótulos dos nossos vinhos. A pessoa responsável por este trabalho é a Rita Rivotti, precisávamos de alguém com créditos firmados nesta vertente. A comercialização dos vinhos licorosos é difícil, que deram entrada 10 toneladas de uva para este fim. Para vinhos brancos tradicionais, recebemos entre 150 a 160 toneladas". Já para os tintos, o presidente diz ter recebido aproximadamente entre 100 a 120 toneladas e sensivelmente 120 toneladas de uva americana para 'vinho de cheiro'. "Atenção que este vinho vive sob a égide de um regime de excepção, legalmente constituído. Resumindo, em 2018 recolhemos qualquer coisa como 400 toneladas de uva. Das chamadas castas brancas europeias, colheram-se sensivelmente quatro toneladas". Já a mão-de-obra nesta geografia é, segundo Losménio Goulart, escassa e cara. "Um bom trabalhador agrícola recebe por dia 50 euros. Estas tarefas são bastante duras e manuais e assim continuarão a ser". A Cooperativa paga a uva originária da casta Arinto dos Açores a €3,00/kg e a Terrantez do Pico e a Verdelho a €4,00/kg. "Cada videira produz uma garrafa de vinho e temos uma zona patrimonial de 3000 hectares, com minifúndios com uma área média de vinha de cinco hectares. A área de vinha certificada é de 240 hectares".

De resto, esta é uma das regiões portuguesas que pode, dentro de poucos anos, ascender ao patamar dos grandes vinhos brancos do mundo.



DAS VINHAS, com amor

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

São 13 histórias de homens e mulheres com origem no vinho. São 13 percursos de vida que insistem em, por herança ou fado, manterem-se ligados à terra e à uva. No final, ligados ao vinho que criam e embalam como se de filhos se tratassem. São 13 histórias de enólogos, mas podiam ser 13 histórias de amor. Porque aqui, na vinha e no vinho, não há só vitórias. Há derrotas, muitas derrotas. Há lutas e desencontros até porque a natureza, caprichosa, faz demasiadas vezes o que quer. Mas os enólogos, por paixão, por desafio e alguma teimosia, confessemos, não se dão por vencidos. Das vinhas, com amor.

O tema não era propriamente fácil. Escolher 13 enólogos para ilustrarem um pouco o que Portugal tem para oferecer, as cartas que tem para jogar neste imenso tabuleiro que é mundo da enologia. Assim, depois de elaborada a lista pelos colaboradores da Paixão pelo Vinho, resolvemos - de forma superficial, claro, já que os seus currículos, per si, dariam reportagem -, ilustrar um pouco o que são e, sobretudo, o que querem os enólogos. O que querem dos seus projetos, dos seus vinhos, do seu futuro.



ALEXANDRA MENDES

O Tejo no feminino

Não começamos por Alexandra Mendes por ser mulher. Ou por ser presidente da Associação Portuguesa de Enologia (APE), a mais representativa da classe. Escolhe-mos porque... a ordem alfabética dos 13 convidados assim o ditou! E não ditou mal, na verdade. Porque quer queiramos, quer não, Alexandra Mendes acaba por ser notícias ao ser a primeira mulher a liderar esta entidade num mundo onde a predominância ainda é masculina. Depois do curso tecnológico de Indústrias Agroalimentares e de uma licenciatura em Engenharia Alimentar na Escola Superior Agrária de Santarém, Alexandra acabou por apaixonar-se pela enologia. Foi em 1996 e, aí sim, eram muito poucas as mulheres no meio. Contou Alexandra Mendes em várias entrevistas que não foi nada fácil entrar no mercado de trabalho, tendo estado seis meses à espera que respondessem daquele que foi o meu primeiro emprego na área. Mas o mundo mudou. E, hoje, Alexandra Mendes é a responsável máxima pela enologia da Adega Cooperativa Dois Portos (na região

de vinhos de Lisboa), da Quinta do Cerrado da Porta (em Sobral do Monte Agraço, na mesma região), do Monte da Capela (no Alentejo) no projeto biológico Alveirão e consultora do Encostas do Alqueva para a região de Lisboa.

À Paixão Pelo Vinho, Alexandra Mendes disse que a sua maior função como presidente da APE, para além de um claro aumento de relações públicas, é a defesa da profissão. "Esse foi o desafio que me foi proposto". E que Alexandra aceitou, tendo agora pela frente o desafio de fazer valorizar o estatuto de enólogo. "Ser enólogo não pode estar associado a um hobby. Tem de ser considerada uma profissão como médico ou advogado". Outro objetivo da presidente é "dar notoriedade à associação para ter força e poder na defesa do enólogo".

Pessoalmente, os projetos de consultoria de Alexandra Mendes não vão parar. "Quero continuar a fazer os melhores vinhos que forem possíveis, aceitando os desafios de novas castas, com projetos que vão nascendo". Muita coisa? Sim, mas com "muita organização, uma boa equipa e muita dedicação" é possível fazê-lo.

ANSELMO MENDES

O mestre Alvarinho

Foi em Monção que tudo aconteceu para Anselmo Mendes. Nasceu, cresceu e familiarizou-se com a cultura da vinha e a produção do vinho. E foi ali, em Monção, que a casta Alvarinho e o seu vinho entraram de tal forma na sua vida que há quem defenda que Anselmo Mendes e Alvarinho se confundem.

Dele lê-se muitas vezes que "trabalhar como enólogo num país como Portugal é descobrir um universo rico e diverso e responder a um grande desafio: acrescentar ao melhor da natureza o conhecimento, a intuição e a tecnologia".

A verdade é que dos Vinhos Verdes ao Alentejo, descendo pelo Douro e pelo Dão, passando pelos Açores, Brasil e até Argentina, Anselmo Mendes tem feito o seu percurso como enólogo deixando a sua paixão por onde passa, sugando a expressão de cada terra e procurando enaltecer o seu melhor em cada vinho. Hoje, como consultor, conta com vários projetos de sucesso do norte a sul de Portugal e no estrangeiro.

Mas foi com a tal casta Alvarinho em Monção e Melgaço, que Anselmo Mendes começou a produzir, em 1998.

A adega, na zona do Vale do Minho, é descrita como um espaço de experimentação e investigação, a partir de onde a paixão de Anselmo Mendes pelo vinho e pela região ganha forma e gosto. Um lugar de reinvenção, para fazer de cada vinho uma expressão da terra elevada à sua forma mais sublime, um traço cultural, um rasgo de carácter.

Hoje, Anselmo Mendes confessou-nos que é na Quinta da Torre, uma propriedade de 60 hectares, em Monção, que os objetivos são traçados. "Quero fazer vinhos com valor mais acrescentado, quero tirar partido dos sete diferentes solos que a quinta apresenta". Mas há mais. A longo prazo, o 'mestre Alvarinho' ambiciona que os vales que o circundam sejam uma denominação de origem. "Já muito está feito, mas é óbvio que sabemos que ainda há muito para fazer. Mas acredito mesmo que podemos chegar muito longe em termos de notoriedade". E mesmo que "eu já não veja isso acontecer, espero que esse reconhecimento venha a ser uma realidade. Tem é de haver o envolvimento de todos, não só de alguns".





ANTÓNIO SARAMAGO

A nobre simplicidade

A revista Wine Style parece ter conseguido a descrição perfeita: “A sua aparente simplicidade esconde o enorme talento e correspondente conhecimento, que transfere integralmente aos vinhos que produz, em diferentes regiões de Portugal”. Assim é António José Ribeiro Saramago, nascido em Vila Nogueira de Azeitão, em 1948. E também aqui - e por isso são verdadeiras histórias de amor, histórias de vida -, desde muito cedo António Saramago demonstrou paixão pelo mundo do vinho. A culpa, diz quem sabe e pode, foi do pai, José Maria Saramago, adegueiro na empresa José Maria da Fonseca durante 42 anos. As paixões têm destas coisas e António abandonou o curso industrial de mecânica e ingressou, em 1962, no laboratório da José Maria da Fonseca, pela mão de António Porto Soares Franco, uma das referências da enologia portuguesa da altura. Depois, é o que já sabemos. Foi enólogo responsável da Cooperativa Agrícola de Granja, onde tem um papel preponderante na modificação da estrutura da adega e do perfil dos vinhos, destacando-se os famosos “Garrafeira Granja/Amareleja” e “Terras do Suão”. Transformou os vinhos

“Praça Velha” numa referência nacional, enquanto iniciava aquele que é, talvez, o seu projeto mais emblemático - a Tapada de Coelhoiros. Ao desafio de Joaquim e Leonilde Silveira de criar uma empresa de referência no Alentejo, António Saramago respondeu com um conjunto de vinhos que, pela sua qualidade, se tornaram uma marca do próprio Alentejo. É a partir deste momento que a sua carreira adquire maior reconhecimento mediático, quer na imprensa especializada, quer na própria enologia portuguesa, permitindo-lhe abraçar outros projetos em várias regiões do país. É complicado enumerar a vida e “obra” de António Saramago que, teima em dizer, “os grandes vinhos começam na vinha” e “todo o seu sucesso resulta de um trabalho de equipa”. Bairrada, Beira Interior, Ribatejo, Península de Setúbal e Alentejo são algumas das zonas que tiveram o privilégio de o ter como “seu”.

Em 2002, cria a empresa António Saramago-Vinhos, juntamente com a sua família. E deixa em aberto um futuro que ainda terá muita obra para escrever. Seja cá ou no Brasil onde o mercado já se rendeu ao seu vinho. Apaixonado pelo desafio que a casta Castelão aporta ao enólogo, António Saramago já tem descendência, de nome e paixão, garantida.



ANTÓNIO VENTURA

A sorte dá muito trabalho

António Ventura é um enólogo natural de Cadaval e descendente de uma família com várias gerações de vitivinicultores. Possui formação em Indústrias Agroalimentares e licenciatura em Agronomia na Universidade de Évora, tendo em 1983 concluído no Instituto de Viticultura e Horticultura de Geisenheim (Alemanha) uma especialização em Viticultura e Enologia. A teoria está aqui, portanto, mas depois é na prática, ao ser enólogo e consultor em várias empresas e produtores que a “magia” acontece. Dele lê-se que “o prazer de beber vinho reflete-se mediante a qualidade intrínseca do vinho que temos oportunidade de beber”. É que, para António Ventura, se é apenas um vinho bem elaborado “não dará o mesmo prazer a beber que quando temos à nossa disposição uma ‘obra de arte’ que desafia os sentidos e nos convida a imaginar todas as etapas da vida daquele vinho que levaram a que atingisse tão elevado nível”.

À Paixão Pelo Vinho, o enólogo admite que o maior desafio quando aborda uma nova região é sempre compreender bem o terroir e saber interpretá-lo. “É complicado, mas também é isso que nos desafia em cada

novo projeto”. Outro aspeto que acaba por dar estímulo em forma de desafio ao enólogo é o facto de trabalhar com produtores muito grandes, como a Adega de Almeirim, e produtores com escala bastante reduzida. “As filosofias são muito diferentes e também aqui é preciso sobretudo interpretar e saber-mo-nos adaptar a cada uma das situações”. Tremendamente ambientado ao vasto mundo dos vinhos, tem tido principal ação nas regiões do Alentejo, Lisboa e Tejo.

Nos brancos, a casta de eleição é a Fernão Pires, o Arinto e a Antão Vaz. Já nos tintos, a escolha vai para a Touriga Nacional, o Alicante Bouschet e o Syrah.

Recentemente, numa entrevista, disse que “os milagres acontecem quando se trabalha muito para isso”. À Paixão Pelo Vinho, explicou que esta é uma profissão que exige dedicação e sacrifício: “Acontece às vezes temos grande alegrias. Mas são quase sempre fruto de muitas horas de trabalho, de estudo e investigação”.

Sobretudo, agora que festeja os seus 38 anos de carreira, o que lhe dá mais prazer é descobrir coisa novas, fazer vinhos diferentes. Neste momento, tem entre mãos um projeto com vinhos de talha. “Quero abraçar projetos diferentes e diferenciadores, que me dizem muito. O meu percurso passa por aí”.



BERNARDO CABRAL

Paixão pelo mar

Aos 12 anos decidiu ser enólogo, isto porque percebeu que alguma coisa especial o vinho teria que ter para dar tanto prazer a quem o bebia e especialmente a quem o fazia, nomeadamente aos seus tios enólogos. Depois de um trabalho final de curso, o interesse pelo setor passava a ser "oficial", tendo sido desafiado por José Gaspar para fazer parte da sua jovem equipa na então renovada empresa Caves Dom Teodósio. Bernardo Cabral diz ter aprendido muito durante o pouco tempo que lá este. Após Nuno Cancela d'Abreu ter "permitido" uma passagem de quatro anos pela Companhia das Quintas, na altura a dar os seus primeiros passos, em 2004 o enólogo foi para a Casa Santa Vitória colocar as "primeiras pedras" com o Nuno Cancela d'Abreu como consultor. "Fui enólogo principal e diretor da empresa durante oito anos".

Já em 2012, teve o desafio da Companhia das Lezírias que o fez mudar de "casa mãe". Aliás, este é um dos projetos que ainda hoje abraça como enólogo, a par da Casa de Santa Vitória, da Herdade de Pegos Claros (Palmela), do grupo Vila Galé, do Vicentino (Zambujeira-do-mar) e, mais recentemente, como enólogo da Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico.

Quanto a preferência, nas castas tintas tem uma especial admiração pelo Castelão, enquanto nas castas brancas diz que o incontornável Arinto em qualquer parte do mundo faz grandes vinhos. Como grande objetivo, Bernardo Cabral quer consolidar a sua relação com as vinhas atlânticas. "Esta ligação com o Atlântico é algo que me preenche, tenho uma relação muito forte com o mar. Não tenho qualquer dúvida que as vinhas e os vinhos ganham em terem a sua influência". O Vicentino é um claro exemplo disso mesmo. E que melhor para o provar do que os Açores, onde a revolução continua.

JOANA MAÇANITA

Respeitar os ADN

Enóloga, produtora de vinhos, consultora e formadora. E escritora, com o seu primeiro livro "Branco ou Tinto?", a ter amadurecido em "garrafa" durante cinco anos. (Re)conhecida pelo seu dinamismo, Joana Maçanita começou aos 20 anos no mundo dos vinhos para ajudar o seu irmão, António Maçanita, a arrancar um projeto de produção no Alentejo, a Fita Preta Vinhos & Sexy Wines.

Engenheira Agrónoma, criou a sua própria empresa de consultoria enológica com Cláudia Favinha e António Maçanita, apoiando produtores na criação de novos projetos, desde a região do Douro, Alentejo, Lisboa e Algarve, com vinhos que ao longo destes 10 anos foram premiados por concursos e críticos no mundo inteiro. Em 2011, foi convidada pela Universidade Lusófona e pela Escola de Formação Turística e Hoteleira dos Açores para iniciar um projeto de formação em Enologia e Gastronomia. "Mas agora já não dou aulas, não tenho mesmo tempo", disse à Paixão Pelo Vinho. Assim, hoje está fundamentalmente centrada no projeto de produção de vinho no Douro, com o seu irmão, a Maçanita Vinhos – Irmãos & Enólogos. E o objetivo é claro: tonar a Maçanita num centro de pesquisa do Douro, encontrando as várias identidades da região, explorando vinhas,

castas que já não se estão a usar... "E trazer tudo isso ao consumidor".

Exemplo disso é o facto de recentemente terem comprado uma vinha com quase 200 anos. "Entramos na fase de aquisição de vinhas, não para produção, mas para ficarem do nosso lado, iam vender as licenças de plantação".

E apesar de não serem de letra A, a mais nobre do Douro, não é por isso que não são vinhas acarinhadas. Joana Maçanita diz que é com muito orgulho que são de letra F, "são uma jóia do Douro".

A enóloga, que vai lançar um vinho 100% Folgasão, diz que prefere crescer em "bom" e em "variedade". "Ficamos entusiasmados com o que a terra tem para dar", complementou à Paixão Pelo Vinho. "Não faço vinhos porque o mercado pede. Faço vinhos que me entusiasmam". Em resumo: o objetivo é preservar o ADN do Douro. "Isso deixa-me feliz, há um sentimento de well-done". Em agosto deste ano, a Maçanita Vinhos vai abrir a sua adega ao "público" para que aí sejam realizadas provas, vai continuar a mostrar a magia de descobrir o Douro e apostar na enologia não interventiva. "Pretendemos apenas cuidar do vinho e não transformá-lo em algo que ele não é de origem".

Associado a este trabalho do Douro, os irmãos estão a fazer um trabalho no Algarve com a casta Negra Mole, "que está um pouco esquecida, apesar de ter recommençado a recuperar em 2011". "Esta é a segun-



da casta mais antiga de Portugal, tem uma força genética brutal e nunca foi levada para mais lado nenhum. Queremos por isso devolver a identidade o Algarve".



JOÃO PORTUGAL RAMOS

O Senhor Vinho

"Ser uma referência dos vinhos portugueses a nível mundial, conferindo identidade a vinhos diferentes e de qualidade em que o consumidor confia". É assim que se "apresenta" João Portugal Ramos, um nome incontornável da enologia em Portugal. Aliás, restam poucas dúvidas de que João Portugal Ramos faz parte das primeiras gerações de enólogos portugueses que vieram "dignificar a profissão".

"Desejamos ainda oferecer aos nossos clientes, nacionais e internacionais, vinhos que representem o melhor de cada região onde estamos presentes: Alentejo, Tejo, Beiras, Douro e Vinhos Verdes". Os números, que nunca podem ser dissociados da paixão, comprovam as palavras: o ano passado, o grupo João Portugal Ramos produziu seis milhões de garrafas de vinho, em quatro regiões de Portugal, e exportou 60% dessa produção para mais de 25 países, faturando 23 milhões de euros".

Já tendo sido considerado o pai dos vinhos do Alentejo, apesar de achar que esta região já teve vários pais, João Portugal Ramos defende que criar um vinho é uma arte que em Portugal foi sendo aperfeiçoada ao longo de séculos, hoje reforçada por um maior conhecimento e melhores meios. Aliás, o enólogo, ao contrário das tais paixões, defende que raramente um bom vinho é fruto do acaso. "A experiência que adquiri ao longo do tempo como enólogo, leva-me a acreditar que um vinho reflete a natureza da terra que o viu nascer e é a expressão de quem o produz".

Diz ainda que o saber, a experiência e a tecnologia permitem-nos aperfeiçoar com rigor os diversos fatores que influenciam a personalidade de um vinho. "Fazer brilhar todo o potencial natural do nosso país nesta área, criando e reinventando cada vinho, é para mim uma paixão". Uma paixão que insiste em partilhar em cada vinho que faz. Hoje, com o projeto "Duorum", instalado na Região Demarcada do Douro, a recolher sucessivos prémios internacionais em matéria de sustentabilidade e preservação ambiental, o grupo está em plena fase consolidação, com o enoturismo a complementar a oferta vinica desta conceituada casa.

LUÍS BOTELHO CAMEIRA

O PPTO da Casa do Valle

Localizada a apenas dois quilómetros da lendária Ponte de Cavez, referida na obra de Camilo Castelo Branco, a Casa do Valle estende-se pelas encostas do rio Tâmega. A sua produção de vinho, pertencendo a quinta à família Sousa Botelho há várias gerações, remonta ao século XVIII, sendo que em 1996, como complemento da atividade, inaugurou uma casa de Turismo Rural onde os visitantes se podem instalar.

As férias do enólogo Luís Botelho Cameira foram precisamente passadas ali, na Casa do Valle. As férias dele e de 14 primos que ajudavam o avô, "pessoa de forte personalidade", na vindima da época. "Foi aqui que cresci mas na verdade não planeei que este fosse o meu futuro", contou o enólogo à Paixão Pelo Vinho. Tanto assim que, na hora de escolher o curso superior, foram as Relações Internacionais o caminho seguido. Mas sem "sucesso", no sentido em que a vinha e o apelo à terra foi mais forte.

Nos anos 2000 e 2001 Luís Botelho Cameira começa a apoiar de forma mais "séria" o tio no negócio, já que o avô, de avançada idade, já não o podia fazer como antes. "Quando dei por mim estava completamente embrenhado no processo e tive de estudar e aprender". E aprendeu de tudo, desde consultoria, produção ou área comercial. Aliás, há mesmo quem lhe tenha dado um novo cargo no projeto: PPTO - Pau Para Toda a Obra.

E parece assentar-lhe como uma luva, já que o futuro não o imagina em outro lugar. "Isto corre-me nas veias e o grande objetivo é avançar. Temos vindo a fazer investimentos na área da vinha e na adega para tentarmos fazer vinhos que especialmente nos orgulhem". Para breve está o lançamento do Casa do Valle Special Edition 2017, apenas produzido em anos especiais e que vai assinalar a 30ª vindima na adega de vinho brancos.



NUNO CANCELA DE ABREU

O Legado Familiar

Nuno Cancela de Abreu nasceu no seio de uma família com uma tradição agrícola de mais de 130 anos, numa propriedade situada na região vitivinícola do Dão, guardando registos da sua atividade desde 1884. Representante da 4ª geração da família Cancela de Abreu e, apesar da sua elevada formação académica, a influência da sua família foi o elemento fundamental para a prática de Enologia. “Herdei a responsabilidade de continuar o legado de três gerações”, costuma dizer. Foi na vindima de 2010 que tomou a decisão de dedicar em exclusivo toda a sua experiência nas áreas da viticultura e enologia ao projeto Boas Quintas para desenvolvê-lo de uma forma sustentada. Isto depois de ter dado início em 1991 com a plantação de uma nova vinha e, também, com o lançamento das marcas “Quinta da Fonte do Ouro” e “Quinta da Giesta”. Aliás, à Paixão Pelo Vinho disse que “sem dúvida, o vinho que mais prazer me deu a construir foi o Fonte do Ouro Dão Nobre Branco 2015, pela sua elegância e finura de aroma, consistência e grande volume de boca, a par da enorme longevidade na garrafa que tem revelado”. Hoje, o projeto “Boas Quintas” está, segundo Nuno Cancela Abreu, a crescer de forma sustentada, com foco especial na exportação. “Estamos a implementar o projeto do alargamento da nossa adega com os pés bem assentes no chão, de forma a conseguirmos dar resposta a futuros desafios. A par disto, estamos continuamente a afinar os nossos vinhos de topo, que pretendemos que continuem a ser referências na região do Dão”. Ambicionando uma iniciativa que lhe permitisse criar vinhos de alta qualidade, carácter e personalidade, a sua filosofia é simples: respeitar a personalidade única de cada terroir.



OSVALDO AMADO

Da Bairrada para o mundo

Osvaldo Amado assume-se como bairradino mas a verdade é que faz vinho em todo o país. Aliás, um pouco por todo o mundo, para sermos mais exatos. Enólogo com 31 anos de atividade, é conhecedor profundo do Portugal vitivinícola. Entre outras, já vinificou em regiões como a Bairrada, Dão, Douro, Vinhos Verdes, Tejo, Lisboa e Alentejo. Hoje, como diretor de Enologia da Global Wines, tutela propriedades como Cabriz, Casa de Santar, Herdade Monte da Cal, Quinta do Encontro, Encostas do Douro e Paço dos Cunhas de Santar. Além-fronteiras, já vinificou em Espanha, Itália, África do Sul e Brasil, país que atualmente tem vínculo permanente com a Vinibrasil – Rio Sol.

O grande objetivo de Osvaldo Amado neste projeto foi, numa primeira fase, consolidar e reestruturar a dimensão e o portfólio do grupo Global Wines. Atingido esse objetivo, tinha chegado a altura de criar novas marcas e fazer o upgrade qualitativo das marcas existentes. “Foi ainda necessário proceder à reformulação da equipa de enologia e adequar as funções técnicas e competências dos enólogos assistentes”. À Paixão Pelo Vinho, diz sentir-se realizado e satisfeito com as mudanças preconizadas. E apesar de assumir que não há objetivos conseguidos a 100% diz que é precisamente aí que também está o desafio”.

É presença assídua como presidente de júris de vários concursos de vinhos nacionais e internacionais e já foi distinguido com prémios como Top Winemaker no Concurso Wine Master Challenge, eleito diversos enólogo do ano por várias publicações, para além de prémios carreira. Sob sua orientação foram produzidas cerca de 600 milhões de garrafas e os seus vinhos já foram laureados com ouro e prata por 1100 vezes.



RUI REGUINGA

O enólogo voador

Rui Reguinga nasceu em 1966, em Almeirim, no Ribatejo, numa família com raízes no mundo do vinho. Filho e neto de vitivinicultores acabaria por fazer a sua formação superior em Engenharia Alimentar. Estagiou na região de Champagne, foi enólogo consultor ao lado de João Portugal Ramos, na Consulvinus, e em 2000 fundou a Rui Reguinga Enologia, fazendo consultorias internacionais para países como Brasil, Argentina ou Sri Lanka. Tanto assim que um dos títulos que lhe atribuíram foi o de “enólogo voador”. Hoje, Rui Reguinga é responsável por vários projetos e parcerias em Portugal e no mundo. As visitas profissionais levaram-no a regiões vitivinícolas por todo o lado, desde Austrália, Nova Zelândia, Califórnia, Argentina, Chile e Ásia. Mas é à produção dos seus próprios vinhos e aos terroirs de origem do velho mundo que gosta de regressar, sobretudo ao seu projeto pessoal com vinhas próprias no Alentejo (Terrenus) e Ribatejo (Tributo Ribatejo). Mas não só. Rui Reguinga faz ainda vinhos em outras regiões, através de projetos de parceria, utilizando uvas de outros produtores. Viticultor, produtor e consultor, tem, neste momento projetos para um Alvarinho em Melgaço, um blend no Douro e um Touriga Nacional no Dão. Mas há mais. Quer acrescentar um vinho biológico ao projeto pessoal e adicionar mais uma região ao seu portfólio. Qual? Ainda está no segredo dos deuses.



SUSANA ESTEBAN

O respeito pela vinha

Susana Esteban nasceu em Tui, Espanha, tendo começado o seu percurso de enologia no Douro, na Quinta do Côtto e na Quita do Crasto. No final de 2009, Susana Esteban decidiu dar início ao seu projeto pessoal com o objetivo de fazer vinhos com um carácter diferente do Alentejo tradicional, onde também já tinha tido experiência. De tanto procurar, acabaria por nascer mesmo o Procura, fruto da combinação de duas parcelas, uma de vinha de Alicante Bouschet e outra de vinha tradicional. Depois veio o Aventura, o Procura branco e o Aventura branco sendo que “pelo meio” fez uma “brincadeira” com a também enóloga Sandra Tavares, materializada no Crochet e Tricot.

Como objetivo, Susana Esteban, tem “fazer vinhos com carácter, vinhos com os quais eu me identifique”. Hoje são já nove as referências que tem no seu projeto pessoal, estando neste momento a descobrir a Serra de S. Mamede. “Tento fazer coisas diferentes à medida que vão surgindo, sempre tentando respeitar o que a vinha dá, mas tirando o maior partido dela”. Aliás, Susana Esteban diz mesmo que se a determinada altura percebe que outro enólogo, com mais experiência em determinada região, poderia extrair mais da vinha do que ela própria, convida-o a fazer uma parceria.

Como objetivo, Susana Esteban, tem “fazer vinhos com carácter, vinhos com os quais eu me identifique”.

VIRGÍLIO LOUREIRO

O professor

Enólogo, professor e estudioso. É assim que descrevem Virgílio Loureiro que insiste em dizer que “nunca fui profissional de enologia, apenas um apaixonado”. Uma paixão que culminou, por exemplo, nos vinhos Quinta dos Termos. Mas Virgílio Loureiro, para além de apaixonado é crítico. Muito crítico pela forma como o vinho é agora produzido. Ou melhor, pela forma como se pensa a produção do vinho. “Pelo menos 90% do vinho português já é ‘commodity’ para dar resposta aos chefes de compras da moderna distribuição”, disse à Paixão Pelo Vinho. “Apesar de tudo, é claro que há empenho e está tudo muito melhor do que há 50 anos”. Aliás, é precisamente há 50 anos que Virgílio Loureiro faz vindimas. “Antes, chegávamos ao natal mais e mais de 50% do vinho já estava azedo. Hoje não, está perfeito. A questão é... mantém a integridade?”.

Assim, o professor diz que lamenta tudo estar um pouco “produzido”, apesar de haver alguns bons exemplos, “há pessoas a fazerem coisas fantásticas, mas em ponto pequeno”.

Confessando ser da “velha guarda”, diz que continua a preferir manter a identidade do vinho do que seguir as instruções de quem o compra.

Tudo isto, e muito mais, vai estar agora expresso no livro que Virgílio Loureiro irá editar com Manuel Malfeito Ferreira, no qual os dois autores expressam as suas ideias, comentários e vivências de uma carreira. “É um livro em forma de manifesto”.



www.vercoope.pt

Seja responsável. Beba com moderação.

TERRAS DE FELGUEIRAS
VINHO VERDE

DE FELGUEIRAS

O que vale a pena na vida
escreve-se com letra grande.

VERCOOPE
· VINHO VERDE ·





ESPLENDOR

à volta da mesa

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

Cozinheiros ou chefs, escanções ou sommeliers. A nobreza de entregar, todos os dias, à mesa, um pedaço de paixão. Sim, porque quase nunca são “apenas” pratos, ou “apenas” vinhos. São escolhas. Escolhas fruto de muito estudo, de experiências, de provas e, claramente, de abdicação de tempo pessoal. Escolhemos os 13 magníficos à mesa.

Escolhemos 13 cozinheiros e escanções para trazer como exemplo do que de melhor por aqui se faz. E não estaremos a mentir se dissermos que todos eles já expressaram a necessidade de sacrifício que estas profissões exigem. E não estaremos igualmente a mentir se dissermos que todos eles expressaram o amor “à causa”, o que faz estes mesmos sacrifícios precisamente fazerem sentido. Senhoras e senhores, à mesa, os 13 magníficos.



LEONEL PEREIRA

O mestre das algas

Nasceu em Martinlongo, concelho de Alcoutim no Algarve. Leonel Pereira, apresentado como um profissional que, apesar de todo o seu vasto currículo de formações nacionais e internacionais como a Academia Alain Ducasse, Le Nôtre e Institute of Culinary Arts, não esqueceu os paladares da aldeia onde nasceu, diz-se um eterno aprendiz e experimentalista na evolução dos sabores.

Com grande parte da sua vida profissional a trabalhar fora de Portugal, passou por hotéis como o Atlantis Vila Moura, Hotel Quinta do lago (Oriente Express) Niko Paris, Cipriani Veneza Itália ou Alexandra Palace, na Suíça. Abriu todos os Hotéis Pestana no Brasil, Carlton Alvor, Pousadas de Portugal e foi chef executivo do Hotel Sheraton Lisboa & SPA, tendo com o restaurante Panorama conquistado diversos prémios. Abraçou o restaurante S. Gabriel, em Almancil, em março de 2013, onde pratica uma cozinha com profundas raízes nas receitas regionais e, por isso, a tradição é uma das suas quatro linhas mestras. A frescura é outra das suas linhas e que se traduz na escolha metódica e sua preferência dos produtos. A inovação é a sua terceira regra. Por último, o fator que considera mais importante na cozinha, aquele que existe no mais ínfimo dos pormenores, é o sabor.

Por estes “dias” anda empenhado em devolver o Oceano às pessoas, nomeadamente através do uso de microalgas, como a Tetraselmis CTP4, nos seus pratos. De resto, Leonel Pereira desenvolveu um centro de investigação em parceria com a Universidade do Algarve, oferecendo novos – e exclusivos – sabores. O que é mais gratificante nesta profissão? À Paixão Pelo Vinho, Leonel Pereira diz não ter qualquer dúvida que são os comentários dos clientes. “Ainda no outro dia um casal enviou uma mensagem a dizer que tinha comida a melhor refeição da sua vida. Acha que há coisa mais importante do que essa”. Provavelmente não há mesmo.



LYNN MONGE

Da Costa Rica para Portugal

Em Portugal, sente-se em casa. Em 2012 veio fazer um estágio supostamente de seis meses, que se estenderam por... uma "vida". Lynn Monge é sommellier do restaurante Sala, by João Sá, tendo deixado para trás uma carreira de dança, mas na qual era complicado garantir a subsistência. Depois de alguns cursos, terminou o de escanção e envolveu-se no projeto de João Sá onde particularmente gosta do espaço, do ambiente mais íntimo e da personalidade tranquila e de mente aberta do chef. À Paixão Pelo Vinho, a sommellier diz que tem vindo a notar cada vez mais interesse dos clientes pelo vinho. "As pessoas estão mais informadas, fazem cursos, vão a mais prova... É verdade que pode estar um pouco mais na moda, o que é bom, quanto mais não seja porque há cada vez mais restaurantes que já contam com uma pessoa que tenha alguma formação nesta área". Também Lynn Monge diz que em comparação a outras geografias, onde o escanção faz apenas a sua tarefa, aqui em Portugal ainda é preciso aplicar o seu tempo a outras funções. "Mas é uma condição de maturidade do mercado. Temos de saber fazer outras coisas, é assim".

A ideia de Lynn Monge, mais do que tudo, era ter um contacto mais próximo com os vinhos portugueses, com os pequenos produtos, e visitar as adegas. "Fascina-me o ato de transformar a uva em vinho, que também é um ser vivo".

JOSÉ JÚLIO VINTÉM

A coerência de uma linha

Já passou por algumas casas, mas insiste em manter a mesma linha, a mesma coerência. José Júlio Vintém, que hoje (re)abraça os projetos Tombalobos (Portalegre) e "assume" o São Lourenço do Barrocal (Monsaraz), foi um dos 13 magníficos convidados a "sentar" à "mesa" da Paixão Pelo Vinho. "Acho que a aposta na cozinha tem sempre de passar por uma linha que é individual, que é nossa. Acredito que a conquista de clientes está intimamente ligada a este motivo, a esta tal linha contínua e consistente". No caso de José Júlio Vintém, essa linha passa, primeiro, pelo produto. "Aposto sobretudo nos produtos regionais, nos produtos portugueses".

Elaborando cozinha de autor, conjuga a portugalidade e tradição da cozinha lusa com um toque de modernidade sofisticada. "Tem tudo a ver com a minha forma de transformar e conjugar os produtos. Gosto de adicionar frescura. De fazer cozinha atual com receitas antigas".

Apesar de tudo, José Júlio Vintém opta quase sempre por técnicas simples. "A minha opção é chegar ao gosto das pessoas com produtos simples e, ao mesmo tempo, complicados nas configurações". Sobretudo, diz José Júlio Vintém que lá na cozinha quem manda é mesmo o produto. "Se vamos começar a trabalhar no sentido de satisfazer tudo o que as pessoas querem nunca fazemos nada. Temos de apostar na sua identidade".





RODRIGO CASTELO

Da terra ao tacho

É na Taberna Ó Balcão, em Santarém, que Rodrigo Castelo se sente em casa. Antigo profissional da indústria farmacêutica, hoje “insiste” em recuperar receitas, tradições e produtos locais. Aliás, à Paixão Pelo Vinho disse que o grande objetivo é que tudo o que seja cozinhado no Ó Balcão seja produção própria. E já não falta muito. “Estamos numa fase em que cada vez mais nos aproximamos da origem do que é o Ribatejo”.

Dedicados sobretudo à produção e desenvolvimento de produto, sentem-se a fazer uma espécie de homenagem a Portugal e, principalmente ao Ribatejo. E talvez porque não tenha tido percurso clássico, foi “beber” ensinamentos a muitas fontes, como à família, à própria Ribatejo, aos pequenos produtores até sentir conhecer o produto a fundo, como é disso exemplo a “parceria” que tem com a Escola Superior Agrária de Santarém no desenvolvimento de novos produtos. “Queremos ser um pequeno laboratório ribatejano. Tenho uma paixão muito grande pelo produto e por isso quer participar em todas as suas fases”, explicou-nos. Origem, processamento, transformação e são depois o ato de cozinhar. “Queremos conhecer todo o ciclo do produto, é esse o nosso objetivo. Não queremos que venham em cuvetes”.

RENATO CUNHA

O eterno autodidata

De origem minhota, Renato Cunha quase dispensa apresentação. Ele e o projeto que lidera: o restaurante Ferrugem, que nasceu em 2006 basicamente da paixão pela cozinha e da reabilitação de um antigo estábulo do séc. XVIII. Renato Cunha apresenta o emblemático restaurante de Vila Nova de Famalicão como “um espaço de celebração gastronómica que tem como principais ingredientes o conforto, a hospitalidade e o compromisso entre o produto, a narrativa e o conhecimento”. E garante que todos os dias procuram os produtos orgânicos e com identidade portuguesa, de preferência autóctones e com origem numa agricultura sustentável. “E fazemos do inconformismo e da criatividade os nossos condimentos. Preconizamos uma cozinha honesta, genuína, artesanal e dinâmica, que não segue correntes e que tem como único credo narrar uma nova história da cozinha minhota, desejando que o nosso compromisso vá ao encontro da sua visão”. Não estaremos muito longe da verdade se dissermos que pratica uma cozinha genuinamente portuguesa assente no bom produto local, sem ignorar as mais avançadas técnicas. Perdeu-se em tempo provavelmente um excelente professor de informática para ganharmos um chef de eleição. Não parece que tenhamos ficado a perder.

E garante que todos os dias procuram os produtos orgânicos e com identidade portuguesa, de preferência autóctones e com origem numa agricultura sustentável.





ANDRÉ FIGUINHA

Processo de maturidade

Harmonizar as criações do chef João Rodrigues com os melhores vinhos, sem que estes se sobreponham aos sabores e às texturas do prato, é o desafio diário do escanção André Figuinha. O chefe de sala e sommelier do Feitoria, em Lisboa, conta com mais de 15 anos de carreira na restauração. Iniciou o seu percurso no antigo The House of Vodka, no final da década de 1990.

O interesse pela vinicultura surge anos mais tarde, em 2007, aquando da passagem pelo restaurante 39 Degraus, à época sob o comando do chef Luís Baena, que lhe confia a chefia da equipa da sala e a elaboração da carta de vinhos. É por essa altura que começa a frequentar dois cursos especializados — o de Técnica e Serviço de Vinhos e o de Escanção —, na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril. Entrou para o Feitoria em 2010, depois de ter sido responsável pelo serviço da cafetaria Mensagem, também no Altis Belém Hotel & Spa.

Abraça ainda o projeto Gastrobar no Time Out Market, com o chef João Rodrigues.

Escanção certificado há 10 anos, admite que ainda já um longo caminho a percorrer. “Se compararmos a nossa realidade à que se passa lá fora vemos que podemos aprender com essas realidades. As equipas sommelier dentro das empresas são uma novidade em Portugal, o mercado tem de ganhar maturidade e perceber que é uma mais-valia para a restauração”. Algo que tem de ser entendido pelo mercado em global, desde os fornecedores, clientes passando pelos empresários. “Continuamos a olhar para um sommelier como alguém que não tem só a responsabilidade dos vinhos mas também outras funções na sala”.



fotografia Nuno Correia

FRANCISCO GUILHERME

A aposta em novas regiões

Foram vários os projetos que o escanção Francisco Guilherme já endereçou, como por exemplo o Pedro e o Lobo, o Alma de Henrique Sá Pessoa ou mesmo o Tabik. Neste momento, são três os focos que o mantém entretido: O Pesca, o Sala de Corte e a elaboração das cartas de vinhos do grupo Multifood.

Mas foi lá fora, nos Estados Unidos, onde se apaixonou pelo serviço do vinho, uma realidade distinta da que encontramos no nosso país. “Sendo um país produtor de vinho, em Portugal achamos que perceberemos muito da área. Mas depois, chegamos aos restaurantes e as cartas são muito similares: há vinhos verdes, do Douro e Alentejo. Quando Portugal é muito mais do que isso”. Daí que o sommelier tem apostado em endereçar a região de Lisboa, por exemplo, onde existe uma excelente relação qualidade-preço, ou a região de Setúbal e Algarve.

Claro que, defende Francisco Guilherme, quando a “figura” de escanção estiver mais generalizada na restauração, provavelmente estas questões deixarão de existir. “Tendo em conta o meu próprio percurso profissional, e pelo acompanhamento que faço da profissão, é verdade que na última década temos dado passos gigantes. Mas ainda há um longo caminho a percorrer”.

Outra questão salientada por Francisco Guilherme, e de resto uma preocupação de todos os sommeliers com os quais falámos, é que o escanção tem de assumir, muitas vezes, outros papéis dentro do restaurante para justificar muitas vezes o seu salário. “Acho que a procura gera mercado e se o consumidor não pergunta pelo escanção, é óbvio empresário não vê necessidade de investir”. Para futuro, o escanção gostava de se aproximar cada mais da matéria-prima.



ANDRÉ MAGALHÃES

O real taberneiro

Da tela do cinema para o prato. André Magalhães, enófilo, cozinheiro, crítico, júri, cronista, consultor e ex-produtor de cinema formado em Cambridge, é o eterno taberneiro. O Taberna da Rua das Flores e, mais recentemente, o Taberna Fina, situado no primeiro andar do Hotel Le Consulat, são dois dos projetos, em Lisboa, que hoje ocupam a sua - podemos dizê-lo - esquizofrénica agenda. Experimentem segui-lo nas redes sociais para verem mais ou menos do que se trata.

Viajou pelo mundo a lavar pratos, fez a mise en place de toneladas de matérias-primas, foi commis, subchef, chef de partida, já teve que chefiar, cozinhar e lavar a loiça sozinho. Foi "mentor" do Clube de Jornalistas, com algum lado de autor na cozinha e onde teve a sua minha primeira experiência como chef e como empresário. Fez tudo isto e, temos a certeza, muito mais, como por exemplo dar aulas ou fazer consultoria em São Tomé e Príncipe.

"É preciso estar sempre a aprender, faz falta sermos curiosos, fazer as perguntas certas e dialogar com as pessoas mais velhas. E depois deixar um registo disso, mantendo as memórias de sabores e conhecimentos empíricos vivos".

Com rasgados elogios um pouco de todos os "lados", desde clientes à crítica passando pela imprensa especializada, André Magalhães - de resto diretor-adjunto da Paixão Pelo Vinho - tem vindo a traçar um forte e sustentado percurso de sucesso na capital lisboeta. Isto sempre com a cumplicidade da mulher, Silvia, que produz, entre outros, vinho na Quinta da Lapa, no Tejo. Ou seja, é o verdadeiro dois-em-um.

GABRIELA MARQUES

Resiliência a persistência

Nascida e crescida em Lisboa, o destino de Gabriela ficou definido no momento em que leu um artigo acerca de uma escanção portuguesa. Ler acerca do conhecimento, arte e ciência que envolve a prova de vinhos, e complexidades inerentes a qualquer harmonização, acendeu-lhe a chama que prevalece até hoje.

A sua inata aptidão e capacidade aquando a sua primeira prova de vinhos na Escola de Hotelaria, como descreve o Hotel Ritz Four Seasons, onde é escanção, captaram a atenção do presidente da Associação Portuguesa de Sommeliers. Já antes de ter iniciado a sua formação enquanto escanção, Gabriela estava envolvida na profissão, participando em provas e estudando a título pessoal mais sobre vinhos e sommeliers.

Ser uma escanção num meio dominado por homens é, para Gabriela, uma oportunidade e desafio diário para querer fazer melhor enquanto escanção. Assim, ao longo da sua carreira, passou por importantes referências na restauração, como o restaurante Feitoria, ou pelo Lab by Sergi Arola, onde foi responsável pela garrafeira, permitindo-lhe assim beber da experiência dos melhores chefs e sommeliers.

Não obstante disso, Gabriela não quer ser vista como uma escanção mulher, apenas uma escanção. "Ser mulher nesta indústria faz-me ainda mais determinada para atingir o sucesso. Ao mesmo tempo que sou positiva, sou também resiliente e persistente, o que ajuda claro, mas acima de tudo, uso a minha intuição, subtilidade e palato no meu trabalho, como algo facilitador para me ligar com as pessoas e vinhos que estudo."





PEDRO FERREIRA

Qualidade de vida

Começou em Coimbra no curso de Técnicas e Gestão Hoteleira. Depois, foi estudar para o Porto, fez cursos de escanção, passou pelo Restaurante Bule ou o 44, em Matosinhos e, hoje, a seleção de vinhos do Pedro Lemos Restaurante, no Porto, está a cargo do sommelier Pedro Ferreira. E já está desde 2013, onde também acumula o cargo de diretor do restaurante. Pelo meio, assumiu, durante três edições, a direção do serviço do Comboio Presidencial no Douro. E se quando entrou no Pedro Lemos Restaurante, há seis, anos, para além dos vinhos geria igualmente o pessoal de sala e os serviços, é verdade que com o tempo foram-se criando condições para que a equipa tivesse outra estabilidade. "Muito pelo facto do chef Pedro Lemos reconhecer isso, o que é muito gratificante". Assim, neste espaço da restauração, tenta-se dar qualidade de vida aos colaboradores, algo que, é "público", é extremamente complicado neste tão exigente setor. A equipa de Pedro Ferreira, quando começou a trabalhar com Pedro Lemos, era de três pessoas, hoje são oito. "Para além de eu estar nos vinhos, já trabalham comigo mais dois sommeliers, uma chefe de sala... existe uma maior estrutura no restaurante, o que me permite delegar mais e dar mais reconhecimento". Também este um cenário que não é propriamente normal mas que já se cai encontrando pelos restaurantes do nosso país.





VÍTOR CLARO

Efeito Dominó

Vítor Claro não tem qualquer dúvida da opção que tomou. Após uma “vida” de chef, à frente do Pica no Chão ou Claro! Vítor Claro, resolveu abraçar outra como vitivinicultor, produtor e engarrafador, juntamente com a sua mulher, um projeto ao qual dão alma e muito corpo em Portalegre. Foi o verdadeiro efeito Dominó. Literalmente já que esse é o nome dos seus vinhos.

A região de Portalegre sempre o fascinou, por ser um Alentejo que não parece, de todo, Alentejo. Encontrou umas parcelas tratadas pelo mesmo agricultor e vinificou-as com o objetivo de imprimir o carácter diversificado da zona de Portalegre. Nasceram assim os Dominó, fruto do casamento entre um cozinheiro e uma arquiteta.

No projeto - hoje produzem 20/25 mil garrafas e querem chegar às 20/40 mil - o maior desafio é arranjar mão-de-obra para trabalhar. Mas o balanço é mais do que positivo. “Ao fim destes anos que levamos o negócio, posso dizer que sim, é complicado produzir com qualidade. Mas temos tido muita sorte, temos encontrado parceiros fantásticos. Há sempre peripécias, até fruto de algum amadorismo, mas temos garantido a produção e não temos problemas ao nível de escoamento do produto”. Assumindo que há sempre formas de “afinar” o resultado final, Vítor Claro tem... claro como água, ou como vinho, que não quer que a sua estrutura cresça desmesuradamente. “O projeto é para ser feito por mim e pela minha mulher, com ajuda de tarefeiros que obviamente são uma preciosa ajuda. E vamos crescer até ao máximo desta capacidade, daquilo que os dois conseguirmos fazer. A partir daí, seguimos em velocidade cruzeiro”. Para já, para além de Portalegre, estão já a aventurar-se num novo projeto em Carcavelos.



fotografia Jorge Simão



RICARDO RODRIGUES

Um Ocean de oportunidades

A realidade do escanção Ricardo Rodrigues é... relativamente pouco “real”. Pouco real no sentido de que trabalhou em Londres, em Barcelona, com Jordi Cruz, e agora em Portugal trabalha no restaurante Ocean, sendo que no hotel Vila Vita Parc existem cerca de uma dezena de sommeliers, algo que é relativamente difícil de acontecer na generalidade das unidades nacionais. “Creio que nos últimos anos o que se tem notado é que há mais gente jovem a interessar-se por esta profissão, mais interessados no curso, o que é muito positivo”, disse à Paixão Pelo Vinho.

Um aspeto que Ricardo Rodrigues realçou na nossa conversa foi a evolução da qualidade do vinho em Portugal, quer do tinto, mas sobretudo do branco, que recebeu largos elogios por parte do escanção.

O sommelier também é da opinião que, em Portugal, os empresários ainda olham para esta profissão como um custo e poucas vezes um investimento. “É verdade que muitas vezes ainda não nos veem como uma mais-valia, quer porque é mais um recurso quer pelo investimento que requer em vinho. Mas a questão é que nós mais do que justificamos o nosso salário ao fim do mês, com tudo o que damos ao cliente”.

Até porque, pela sua experiência, Ricardo Rodrigues explana que, hoje, os clientes não vão a um restaurante pela comida, vão pela experiência. Vão pelo vinho, mas também pelos copos, pelos talheres, pelo espaço e pelo ambiente. Quanto ao vinho, o profissional diz que agora se começa a procurar alguma diversidade.



HÉLIO LOUREIRO

Em "defesa" do Norte

E vamos "terminar" este lote de 13 com chave de ouro. Não com um escanção mas com um chef. Hélio Loureiro nasceu no Porto onde frequentou a Escola de Hotelaria e Turismo. Abriu alguns dos melhores hotéis portugueses em cadeias como Meridien, Orient Express, Sheraton ou os hotéis Douro. Foi apresentador do programa Gostos e Sabores, da RTP N, do Nutriência, da RTP1, chef da rubrica semanal de cozinha na Praça da Alegria, júri e presidente de vários concursos nacionais e internacionais de gastronomia e vinicultura. E ainda redator assíduo da Paixão Pelo Vinho! Reconhecido e agraciado pela Casa Real Portuguesa, recebeu inúmeras menções e prémios, tais como, Chef do Ano, pela Academia Gastronómica Portuguesa, e Oficial da Ordem do Infante Dom Henrique.

É autor de um romance histórico e de livros dedicados à culinária e aos vinhos - aliás, a edição inglesa da obra "À Moda do Porto", da sua autoria, publicada pela Almedina, ficou em 3.º lugar na categoria "Local" de World Cuisine dos Gourmand Awards, reconhecidos internacionalmente como os óscares da gastronomia -, para além das crónicas em várias revistas e jornais. É membro de mais de 25 confrarias gastronómicas nacionais e internacionais, foi chef de cozinha da Seleção Portuguesa de Futebol e consultor do Continente e da Cerger. Entre tantas e tantas e outras coisas. Defensor confesso do Porto e "estudioso" das suas tradições e culinária, Hélio Loureiro sobretudo habitou-nos a estar sempre por perto. O que nos aconchega a alma... e o estômago.

VIA LATINA
VINHO VERDE

TODOS
OS CAMINHOS
TE TRAZEM
AQUI.

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

VERCOOPE
VINHO VERDE

WWW.VERCOOPE.PT



AS NOSSAS ESCOLHAS

Vinhos até 13 €

Branco, rosado, tinto, tranquilo ou generoso, espumante...
Todos os meses os produtores enviam para a revista Paixão pelo Vinho
os seus novos lançamentos para prova cega
e classificação do painel de provadores.
Conheça-os e desfrute!



@RevistaPaixaoPeloVinho



18 BRIDÃO

DOC TINTO PRIVATE COLLECTION 2016

€ 9,20 DO TEJO 14,5% vol.

ENOLOGIA
PEDRO GIL

CASTAS
TOURIGA NACIONAL E ALCANTE BOUSCHET

COR Granada, limpo.

AROMA Apelativo e envolvente. Revela notas compotadas, com destaque para frutos vermelhos e de baga, aromas do estágio em madeira, chocolate e suave especiaria.

SABOR Excelente corpo e volume, gastronómico, com frescura cativante, taninos macios, madeira em plena harmonia, termina persistente.

ADEGA DO CARTAXO
T. +351 243 770 987
geral@adegacartaxo.pt
www.adegacartaxo.pt
f Adeg Cartaxo



18 QUINTA DA LAPA

REG TINTO RESERVA 2016

€ 9,00 TEJO 14,0% vol.

ENOLOGIA
JAIME QUENDERA, JORGE VENTURA

CASTAS
MERLOT

COR Rubi, limpo.

AROMA Fantástico no nariz, surpreende pela qualidade e finess do aroma, frutos pretos e de baga, notas de tabaco e de chá preto, fumados e tostados.

SABOR Excelente corpo e volume, taninos firmes mas aveludados, notas de cacau, fruta madura, especiaria, madeira bem casada, termina persistente.

AGROVIA, SOCIEDADE AGRO-PECUÁRIA, SA
QUINTA DA LAPA
T. +351 263 486 214
T. +351 917 584 256
geral@quintadalapa-wines.com
www.quintadalapa-wines.com
f Quinta da Lapa



17,5 QUINTA VALE D'ALDEIA

DOC TINTO RESERVA 2015

€ 13 DOURO 14% vol.ENOLOGIA
JOSÉ REVERENDO CONCEIÇÃOCASTAS
TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ,
SOUSÃO E TINTA AMARELA**COR** Rubi definido, limpo.**AROMA** Elegante, fresco, com notas frutadas envolvidas em flores do monte, especiaria e tostados.**SABOR** Mantém o perfil, é frutado e floral, tem madeira muito bem integrada a deixar complexidade, taninos perfeitos, frescura cativante, deixa um final de boca longo com notas de pimenta rosa.

QUINTA VALE D'ALDEIA

T. +351 279 883 229

wine@quintavaledaldeia.com

www.quintavaledaldeia.com

Quinta Vale D'Aldeia



17,5 QUINTAS DE BORBA

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2015

€ 13 ALENTEJO 14% vol.ENOLOGIA
ÓSCAR GATO

CASTAS ALCANTE BOUSCHET, SYRAH E TOURIGA NACIONAL

COR Rubi, limpo.**AROMA** Intenso, elegante, com boas notas frutadas, a destacar ameixas e mirtilos, toque floral.**SABOR** Bom corpo e volume, complexo, com taninos aveludados, frescura a conferir perfil gastronómico, muito bom, termina longo.

ADEGA COOPERATIVA DE BORBA



17,5 CASA DE SANTAR

DOC TINTO RESERVA 2014

€ 13,99 DÃO 14% vol.ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

CASTAS TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ E ALFROCHEIRO

COR Granada, limpo.**AROMA** Fresco e balsâmico, com notas frescas, fruta madura e pimentas.**SABOR** Bom corpo e volume, taninos macios, madeira em perfeito equilíbrio, fresco, deixa um final longo e especiado.

GLOBAL WINES



17,5 MARQUÊS DE BORBA VINHAS VELHAS

DOC TINTO 2017

€ 12,99 ALENTEJO 14,5% vol.ENOLOGIA
JOÃO PORTUGAL RAMOS

CASTAS VINHAS VELHAS

COR Granada, limpo.**AROMA** Fresco e balsâmico, com notas frescas, fruta madura e pimentas.**SABOR** Bom corpo e volume, taninos macios, madeira em perfeito equilíbrio, fresco, deixa um final longo e especiado.

J. PORTUGAL RAMOS VINHOS



17,5 QUINTA DOS TÁVORAS

DOC TINTO RESERVA 2017

€ 12,90 TRÁS-OS-MONTES 14% vol.ENOLOGIA
PAULO NUNES, ANTÓNIO BOAL

CASTAS VINHA COM 50 ANOS

COR Rubi, limpo.**AROMA** Intenso, complexo, com notas frutadas discretas aliadas a vegetal seco, chá preto, tosta suave.**SABOR** Encorpado, com bons taninos, frescura apelativa, madeira bem integrada, termina persistente.

COSTA BOAL FAMILY ESTATES


17,5
KOMPASSUS

DOC BRANCO RESERVA 2017

€ 13 BAIRRADA 12,5% vol.

 ENOLOGIA
ANSELMO MENDES

CASTAS ARINTO E BICAL

COR Amarelo, limpo.

AROMA Essencialmente citrino, destaca notas de lima, toranja e bergamota.

SABOR Fresco, bem mineral, tem bom corpo e volume, mantém a fruta, tudo em equilíbrio, termina persistente.

KOMPASSUS VINHOS, LDA.


17,5
TIAGO CABAÇO

REG TINTO 2016

€ 11,99 ALENTEJANO 15% vol.

 ENOLOGIA
SUSANA ESTEBAN

CASTAS VINHAS VELHAS

COR Rubi, limpo.

AROMA Apetativo, intenso, com evidentes notas de fruta compotada, notas de estágio em madeira.

SABOR Tem bom corpo e volume, excelente estrutura, promete crescer, taninos firmes mas macios, termina persistente.

TIAGO CABAÇO WINES


17,3
€ 12
CASA VELHA

DOC TINTO RESERVA 2016

DOURO 13,5% vol.

 ENOLOGIA
MIGUEL FERREIRA E CELSO PEREIRA

 CASTAS
TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL

COR Rubi definido, limpo.

AROMA

Apetativo, com destaque para os notas de frutos compotados, vermelhos e de бага, tosta suave e especiaria.

SABOR

Na boca juntam-se ao perfil aromático as notas de flores do bosque, uma frescura cativante, taninos macios, elegante, termina persistente.

ADEGA COOPERATIVA DE FAVAIOS

T. +351 259 949 166

geral@adegadefavaios.com.pt

adegadefavaios.pt

Adegade Favaios


17,5
QUINTA DA DEVESA

DOC TINTO RESERVA 2013

€ 11,99 DOURO 14,5% vol.

 ENOLOGIA
JORGE SOUSA PINTO

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

COR Rubi, limpo.

AROMA Poderoso, frutado intenso, com destaque para amoras, frutos de бага, toque floral e tostado.

SABOR Envolvente, com excelente corpo e volume, grande frescura, rico, mantém a fruta compotada, especiarias, madeira bem integrada, termina persistente.

SOCIEDADE AGRÍCOLA DA QUINTA DA DEVESA

T. +351 919 895 019

info@quintadadevesa.pt

www.quintadadevesa.pt

Quinta da Devesa

quinta.da.devesa



17,2 NOSTALGIA

DOC BRANCO 2017

€ 9 VINHO VERDE 13% vol.



ENOLOGIA
FRANCISCO BAPTISTA

CASTAS
ALVARINHO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Intensamente citrino, limão, laranja e toranja, fresco e cativante.

SABOR Tem bom corpo e volume, frescura a conferir potencial gastronómico, citrino, toque especiado, termina persistente e apelativo.

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS
WINES 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



17,3 HERDADE DOS MACHADOS

DOC TINTO RESERVA 2015

€ 11,60 ALENTEJO 14,5% vol.



ENOLOGIA
JOÃO MELÍCIAS

CASTAS CABERNET SAUVIGNON, ALICANTE
BOUSCHET

COR Rubi com alguns reflexos acastanhados, limpo.

AROMA Intenso, com predominantes notas resultantes do estágio, nozes, compota, vegetal seco.

SABOR Taninos firmes mas aveludados, frescura em bom plano, tem uma estrutura equilibrada e seduz pelo final persistente.

CASA AGRÍCOLA SANTOS JORGE



17,2 SACRIFÍCIO

REG TINTO GRANDE ESCOLHA 2017

€ 8,9 PENÍNSULA DE SETÚBAL 15% vol.



ENOLOGIA
GONÇALO CARAPETO

CASTAS SYRAH E TOURIGA NACIONAL

COR Rubi, limpo.

AROMA Jovem, elegante, bem frutado, com distintas notas de framboesas, cerejas, e frutos de baga.

SABOR Tem bom corpo e volume, taninos macios e envolventes, frescura correta, mantém a fruta, termina persistente e harmonioso.

GONÇALO NUNO C F CARAPETO



17 ADEGA 23 PRIMEIRA COLHEITA

REG TINTO 2017

€ 12 TERRAS DA BEIRA 14,5% vol.



ENOLOGIA
RUI REGUINGA

CASTAS SYRAH, ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA
NACIONAL, ARAGONEZ, RUFETE

COR Rubi, limpo.

AROMA Floral, frutado, com predominantes notas de frutos de baga, especiaria, pinho.

SABOR Harmonioso, com taninos redondos, boa acidez, deixa suaves notas de canela e termina longo.

ADEGA 23 AGRO-TURISMO



17 BRIDÃO

DOC TINTO RESERVA 2016

€ 9,5 DO TEJO 15% vol.



ENOLOGIA
PEDRO GIL

CASTAS TOURIGA NACIONAL, ALICANTE
BOUSCHET, TINTA RORIZ E SYRAH

COR Rubi, limpo.

AROMA Harmonioso, frutado, com destaque para frutos de baga em compota, vegetal seco.

SABOR Bom corpo e volume, taninos macios mas firmes, madeira bem casada, boa acidez, mantém a fruta, termina longo.

ADEGA DO CARTAXO



17 ADEGA MAYOR

REG ROSÉ 2018

€ 8,99 ALENTEJANO 13,5% vol.



ENOLOGIA
CARLOS RODRIGUES

CASTAS PINOT NOIR

COR Rosado, brilhante.

AROMA Fresco, elegante e sedutor, revela notas de framboesas e cerejas em destaque.

SABOR A mineralidade confere perfil gastronómico ao vinho, muito agradável, um rosé a ter em conta este verão!

ADEGA MAYOR



17 QUINTA DA LAPA

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUT NATURE 2014

€ 12,5 TEJO 11% vol.



ENOLOGIA
JAIME QUENDERA, JORGE VENTURA

CASTAS ARINTO

COR Citrino, limpo, com bolha fina e persistente.

AROMA Elegante, com sedutoras notas de brioche envolvidas em frutos citrinos.

SABOR Cremoso, destaca a fruta e a frescura, tem perfil gastronómico e termina persistente.

AGROVIA SOC. AGRO-PECUÁRIA



17

€ 11,99

CHURCHILL'S ESTATES

DOC BRANCO 2018



DOURO 12% vol.

ENOLOGIA
RICARDO PINTO NUNES

CASTAS
RABIGATO, VIOSINHO

COR

Amarelo, limpo.

AROMA

Intenso em notas frutadas, com destaque para frutos de pomar e citrinos, laranjas, fresco e cativante.

SABOR

Mantém o perfil, é muito elegante, mineral, com um toque verde de maçã, pera e ameixa, deixa um final longo e harmonioso.

CHURCHILL GRAHAM, LDA

T: +351 223 703 641
office@churchills-port.com
www.churchills-port.com

f churchillgraham

chchurchills_port

chchurchills_port



17 QUINTA S. JOÃO BATISTA

DO BRANCO RESERVA 2018

€ 12,49 TEJO 13,5% vol.



ENOLOGIA
NUNO FARIA

CASTAS
CHARDONNAY E FERNÃO PIRES

COR Amarelo com tons esverdeados, limpo.

AROMA Intenso, com distintas notas frutadas aliadas às notas do estágio em madeira, frutos secos em destaque.

SABOR Notas de chocolate branco, envolvente e equilibrado, frutado, madeira muito bem casada, frescura cativante, deixa um final de boca prolongado.

ENOPORT - PRODUÇÃO DE BEBIDAS

T: +351 243 999 070
enoport.sgpps@enoport.pt
www.enoport.pt
f enoportwines



17 QUINTAS DAS SENHORAS

DOC TINTO 2013

€ 10,17 BEIRA INTERIOR 13% vol.



ENOLOGIA
HÉLDER ROQUE E CARLOS SILVA

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, ARAGONEZ,
SOUSÃO

COR Rubi com tons acastanhados, limpo.

AROMA Surpreendente, com evidentes notas de frutos pretos, ameixa em destaque, notas positivas de evolução.

SABOR Bom corpo e volume, taninos polidos, ainda vivo e expressivo, proporciona uma prova prazerosa e deixa um final persistente.

QUINTA DAS SENHORAS LDA
MARIALVA - MÊDA
T. +351 919 695 239
quintadassenhoras@gmail.com
www.quintadassenhoras.pt
f quintadassenhoras
@ quintadassenhoras



17 OXUM

DOC TINTO 2017

€ 10 DOURO 14,2% vol.



ENOLOGIA
JAIME COSTA

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

COR Rubi, limpo.

AROMA Frutado intenso, direto e prazeroso, com nuances florais.

SABOR Boa estrutura, taninos macios e envolventes, saboroso, fresco, deixa um final persistente e elegante.

VASQUES DE CARVALHO



17 QUINTA DOS TÁVORA

DOC BRANCO RESERVA 2017

€ 12,9 TRÁS-OS-MONTES 12,5% vol.



ENOLOGIA
PAULO NUNES, ANTÓNIO BOAL

CASTAS VINHA COM 50 ANOS

COR Amarelo, limpo.

AROMA Impressiona pelas notas frutadas frescas e ácidas, como maçã verde, ameixa, algo vegetal.

SABOR Intenso, com excelente frescura a conferir perfil gastronómico e alguma longevidade, encorpado, termina longo.

COSTA BOAL FAMILY ESTATES



17 SANGUINHAL

REG TINTO 2016

€ 11 LISBOA 13,5% vol.



ENOLOGIA
MIGUEL MÓTEO

CASTAS TOURIGA NACIONAL E PETIT VERDOT

COR Rubi, limpo.

AROMA Os frutos vermelhos destacam-se, morango silvestre, groselha e cereja preta, toque floral, tosta.

SABOR Taninos macios, vivo e fresco, mantém o perfil, a madeira bem envolvida a complexar, termina longo e apelativo.

COMPANHIA AGRÍCOLA DO SANGUINHAL



17 DUORUM

DOC TINTO 2016

€ 9,99 DOURO 14% vol.



ENOLOGIA
JOSÉ MARIA SOARES FRANCO

CASTAS TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL,
TINTA RORIZ

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Frutado intenso, com destaque para os frutos silvestres e de baga, amaras.

SABOR A madeira mais presente perfeitamente envolvida nas notas frutadas, taninos macios, fresco, termina longo.

DUORUM VINHOS



17 DUORUM
DOC BRANCO 2018

€ 9,99 DOURO 13% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ MARIA SOARES FRANCO

CASTAS S/INF

COR Amarelo, limpo.

AROMA A Toranja em destaque, aliada a notas de frutos de pomar e exóticos. Distinto.

SABOR Com bom corpo e volume, mantém a fruta, tem excelente frescura, deixa um final prolongado.

DUORUM VINHOS



17 VICENTINO
REG BRANCO 2018

€ 12 ALENTEJANO 13% vol.

ENOLOGIA
BERNARDO CABRAL

CASTAS ALVARINHO

COR Amarelo, limpo.

AROMA Distinto, com notas de frutos do pomar, pêra e maçã, associados aos citrino, fresco e vivo.

SABOR Na boca sobressai a salinidade e a frescura mantém fruta, tem bom corpo e mantém-se agradável até ao longo final de boca.

FRUPOR



17 MARQUÊS DE BORBA VINHAS VELHAS
DOC BRANCO 2018

€ 12,99 ALENTEJO 12,5% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ MARIA SOARES FRANCO

CASTAS VINHAS VELHAS

COR Amarelo com tons esverdeados, limpo.

AROMA Os frutos citrinos estão em destaque, particularmente toranja, tostado suave.

SABOR Envolvente, encorpado com frescura expressiva e cativante, frutado, boa madeira, termina longo.

J. PORTUGAL RAMOS VINHOS



17 DSF DOMINGOS SOARES FRANCO
COLEÇÃO PRIVADA
REG ROSÉ LIMITED EDITION 2018

€ 9,9 PENÍNSULA DE SETÚBAL 12,5% vol.

ENOLOGIA
DOMINGOS SOARES FRANCO

CASTAS MOSCATEL ROXO

COR Rosado, limpo.

AROMA Apetitivo, com evidentes notas frutadas com destaque para alperce fresco, morangos, cerejas.

SABOR Mantém o perfil frutado, vivo e fresco, perfeito para acompanhar gastronomia requintada, final longo.

JOSÉ MARIA DA FONSECA



17 QUINTA DA DEVESA
DOC BRANCO RESERVA 2016

€ 11,99 DOURO 13,5% vol.

ENOLOGIA
JORGE SOUSA PINTO

CASTAS
GOUVEIO, VIOSINHO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Elegante, com delicadas notas frutadas, com destaque para fruta tropical envolvida em notas de baunilha.

SABOR Tem bom corpo e volume, seduz pela frescura, mantém o perfil frutado, com ligeira tosta bem integrada, termina persistente e apelativo.

SOCIEDADE AGRÍCOLA DA QUINTA DA DEVESA
T. +351 919 895 019
info@quintadadevesa.pt
www.quintadadevesa.pt
f Quinta da Devesa
i quinta.da.devesa



17 QUINTA DO FILOCO

DOC TINTO RESERVA 2015

€ 9,95 DOURO 14% vol.

ENOLOGIA
MARTA MACEDO E JORGE ALVES

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ

COR Rubi, limpo.

AROMA Distinto, com predominantes notas frutas, com destaque para a compota de cereja vermelha, morangos, groselhas, flores do bosque, tosta suave.

SABOR Mantém o perfil, conjunto elegante e bem estruturado, com taninos firmes mas macios, frescura correta, deixa um final prolongado.

QUINTA DO FILOCO
SOCIEDADE VITÍCOLA FOZ DO TÁVORA
T. +351 254 782 024
foztavora@gmail.com
f Vinhos.Filoco



16,5 FILOCO

DOC BRANCO RESERVA 2016

€ 9,95 DOURO 13,5% vol.

ENOLOGIA
MARTA MACEDO E JORGE ALVES

CASTAS
RABIGATO, VIOSINHO, MALVASIA, VINHAS VELHAS

COR Amarelo, limpo e brilhante.

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

SABOR Tem bom corpo e volume, frescura em grande plano, muito gastronómico, vai seduzindo durante a prova, deixa um final longo.

QUINTA DO FILOCO
SOCIEDADE VITÍCOLA FOZ DO TÁVORA
T. +351 254 782 024
foztavora@gmail.com
f Vinhos.Filoco



16,5 FILOCO CASARÕES

DOC TINTO 2017

€ 9 DOURO 15% vol.



ENOLOGIA
MARTA MACEDO E JORGE ALVES

CASTAS
TINTO CÃO, TINTA BARROCA E TOURIGA NACIONAL

COR Rubi, limpo.

AROMA Harmonioso, com intensas notas frutadas, tendo em destaque frutos pretos, e frutos de bagas do bosque, fresco.

SABOR Boa estrutura, taninos macios e envolventes, gastronómico, com boa presença frutada, toqu floral no final de boca, longo e apelativo.

QUINTA DO FILOCO
SOCIEDADE VITÍCOLA FOZ DO TÁVORA
T. +351 254 782 024
foztavora@gmail.com
 Vinhos.Filoco



16,5 RUA DA BETESGA

REG TINTO RESERVA 2016

€ 8,99 LISBOA 14,5% vol.



ENOLOGIA
JOSÉ PEDRO FIGUEIREDO

CASTAS
SYRAH E CASTELÃO COM 20% DE CASTAS AUTÓCTENES DE VINHAS MAIS ANTIGAS

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Atrativo, com distintas notas de frutos de baga, compota de mirtilos, frutos do bosque.

SABOR Tem bons taninos, à fruta juntam-se notas especiadas que aliadas à frescura, convidam para a mesa! Termina longo e atrativo.

ADEGA MOR, LDA
T. +351 261 943 497
info@adegamor.pt
www.adegamor.pt
 adegamor.pt
 adegamorwines



17 LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS

DOC BRANCO RESERVA 2018

€ 9,3 DOURO 13% vol.



ENOLOGIA
FRANCISCO BAPTISTA

CASTAS VIOSINHO, RABIGATO, GOUVEIO, ARINTO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Intenso, fresco e mineral, com evidentes notas frutadas, tosta suave.

SABOR Bom corpo e volume, frescura cativante, boa fruta, madeira bem integrada, gastronómico, termina persistente.

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS



17 QUINTA DE PANCAS

TINTO RESERVA 2016

€ 12,99 LISBOA 14% vol.



ENOLOGIA
GILBERTO MARQUES

CASTAS CABERNET SAUVIGNON, TOURIGA NACIONAL E SYRAH

COR Ac

AROMA

SABOR

DUORUM VINHOS



17 VALLE PRADINHOS

REG TINTO 2017

€ 11 TRANSMONTANO 14% vol.



ENOLOGIA
RUI CUNHA

CASTAS TINTA AMARELA, CABERNET SAUVIGNON, TOURIGA NACIONAL

COR Rubi com tons violáceos, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, com destaque para frutos de baga e compota de frutos pretos, baunilha.

SABOR Bom corpo e volume, taninos macios, vivo, com madeira bem integrada a deixar especiarias, termina longo.

MARIA ANTÓNIA P. A. MASCARENHAS



16,8

€ 12

TAPADA DE SABOGOS

REG TINTO 2017



BEIRA ATLÂNTICO 13,5% vol.

ENOLOGIA
GONÇALO MOURA COSTA

CASTAS
SYRAH

COR

Rubi, limpo.

AROMA

Distinto, ousado, com apelativas notas de frutos pretos, cereja, ameixa, bagas.

SABOR

Bom corpo e volume, tem taninos macios e envolventes, boa frescura, fruta compotada, deixa um final longo e harmonioso.

MARIA FERNANDA MENDES

T. 919 800 591

T. 919 603 027

tapada.sabagosgmail.com



17 A SERENADA

REG BRANCO 2018

€ 9 PENÍNSULA SETÚBAL 12,5% vol.



ENOLOGIA
MARIA JACINTA SILVA

CASTAS VERDELHO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Intensas notas de frutos citrinos, flores do campo, vegetal, fresco.

SABOR Mineral, frutado, com excelente frescura, gastronómico, tem bom corpo e volume e deixa um final persistente.

MARIA JACINTA SOBRAL DA SILVA



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


16,8
€ 8,99
AR RESERVA

DOC TINTO RESERVA 2015

ALENTEJO 14,5% vol.

ENOLOGIA
PEDRO HIPÓLITO

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, SYRAH E ALICANTE
BOUSCHET

COR

Rubi, definido, limpo.

AROMA

Interessantes notas de chocolate associadas à fruta madura e toque de madeira, a compota de frutos vermelhos sobressai.

SABOR

Frutado, resulta num conjunto equilibrado, com taninos aveludados, boa frescura, notas de estágio em madeira, termina longo e harmonioso.

ADEGA COOPERATIVA DE REDONDO

T. +351 266 969 100

comercial@acr.com.pt

www.acr.com.pt

f adedagaredondo


16,5
€ 8,99
AR RESERVA

REG BRANCO 2017

ALENTEJO 13% vol.

ENOLOGIA
PEDRO HIPÓLITO

CASTAS
CHARDONNAY, ARINTO E VIOGNIER

COR

Citrino, límpido.

AROMA

Perfumado, a lembrar frutos citrinos, limão amarelo, toque de ananás, flores brancas e de laranjeira.

SABOR

Bom corpo e volume, destaca-se pela harmonia de sabores e pela frescura, deixa um final persistente e promete ser bom companheiro à mesa.

ADEGA COOPERATIVA DE REDONDO

T. +351 266 969 100

comercial@acr.com.pt

www.acr.com.pt

f adedagaredondo


17
CAVALO NEGRO VINHAS VELHAS

REG TINTO 2017

€ 9,99

TEJO 14% vol.

ENOLOGIA
CARLOS EDUARDO

CASTAS TOURIGA NACIONAL, ALICANTE
BOUSCHET E ARAGONEZ

COR Violáceo, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, com destaque para os frutos vermelhos e de baga, toque floral.

SABOR Bom corpo e volume, taninos expressivos, boa acidez, conjunto equilibrado e apêlato, deixa um final persistente.

PARRAS VINHOS


17
QUINTA DO INFANTADO

DOC TINTO 2015

€ 8,99

DOURO 13,5% vol.

ENOLOGIA
LUÍS SOARES DUARTE E ÁLVARO ROSEIRA

CASTAS TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ,
TOURIGA NACIONAL, VINHAS VELHAS

COR Rubi, limpo.

AROMA Pede tempo, revela notas vegetais envolvidas em fruta e especiarias.

SABOR Tem bom corpo e volume, vivo, com taninos firmes, a garantir longevidade, termina persistente.

QUINTA DO INFANTADO



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



16,5

€ 12,9

SIVIPA

DO LICOROSO 2013

DOURO 17% vol.

ENOLOGIA
FILIPPE CARDOSO

CASTAS
CASTELÃO

COR
Púrpura, limpo.

AROMA
Cativante, com sedutoras notas de frutos vermelhos compostados, cerejas, groselhas, ginjas.

SABOR
Bom corpo e volume, destaca-se pela harmonia e equilíbrio frescura / doçura, deixa-se beber com muito prazer, termina longo e guloso.

SIVIPA - SOCIEDADE VINÍCOLA DE PALMELA, S.A.
T. +351 212 351 264
geral@sivipa.pt
www.sivipa.pt
f Sivipa Sociedade Vinícola de Palmela



16,5

€ 11,99

CHURCHILL'S ESTATES

DOC TINTO 2015

DOURO 13,5% vol.

ENOLOGIA
RICARDO PINTO NUNES

CASTAS
TOURIGA NACIONAL TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ

COR
Rubi, limpo.

AROMA
Fresco, envolvente, com notas florais em destaque, envolvidas em frutos pretos e de baga.

SABOR
Tem bom corpo e volume, taninos aveludados, frescura correta, mantém o perfil aromático aliado a especiarias e tostados suaves, termina persistente.

CHURCHILL GRAHAM, LDA
T. +351 223 703 641
office@churchills-port.com
www.churchills-port.com
f churchillgraham
t churchills_port
@ churchills_port



17

HERDADE DA ARCEBISPA

REG TINTO GRANDE ESCOLHA 2017

€ 9,9 **PENÍNSULA DE SETÚBAL** 14,5% vol.

ENOLOGIA
GONÇALO CARAPETO

CASTAS **TOURIGA NACIONAL**

COR Rubi, limpo.
AROMA Elegante, com distintas notas frutadas aliadas a flores do bosque e violetas, ligeira tosta e especiaria.

SABOR Complexo, com taninos ricos, frescura em destaque, mantém o perfil frutado e acrescenta a madeira, termina longo.

SOC. AGRIC. DA ARCEBISPA



17

FONTE DO OURO

DOC BRANCO RESERVA ESPECIAL 2018

€ 10,94 **DÃO** 13,5% vol.

ENOLOGIA
NUNO CANCELA DE ABREU

CASTAS **ENCRUZADO**

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.
AROMA Intensamente frutado, citrinos em destaque, com madeira bem harmonizada.

SABOR Bom corpo e volume, perfil frutado, maçã, casca de laranja, tostados, frescura cativante, termina longo.

SOC. AGRÍCOLA BOAS QUINTAS



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


16,5
€ 12,36
PORTO MESÃO

DOC TAWNY 10 ANOS

DOURO 20% vol.

ENOLOGIA
NUNO FELGAR
CASTAS
TINTA RORIZ, TINTA BARROCA, TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL

COR

Ambar, limpo.

AROMA

Com distintas notas frutadas, a destacar frutos secos, citrinos e casca dos mesmos, figo, tostados.

SABOR

Bom corpo e volume, frescura em grande destaque equilibrando a doçura, é frutado, delicado e deixa um final de boca elegante e persistente.

ADEGA COOPERATIVA DE MESÃO FRIO

Av. Dr. Domingos Monteiro

5040-410 Mesão Frio

T. +351 254 891 463

acmf.vinhos@gmail.com


16,5
€ 9,3
CONVENTUAL

DOC TINTO RESERVA 2017

ALENTEJO - PORTALEGRE 14% vol.

ENOLOGIA
NUNO DO Ó E JOSÉ REIS
CASTAS
TRINCADEIRA, ALCANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL

COR

Rubi, limpo.

AROMA

Elegante, com envolventes notas frutadas, com destaque para os frutos pretos, tosta suave e especiaria.

SABOR

Redondo, harmonioso, com bom corpo e volume, revela frescura cativante, agrada, especialmente à mesa, termina longo.

ADEGA DE PORTALEGRE WINERY

T. +351 245 300 530

adegaportalegre@adegaportalegre.pt

www.adegaportalegre.pt

f adegaportalegre

COMPANHIA ESPIRITUOSA, S.A.

Tel: +351 239 098226

www.companhiaespirituosa.com


17
TIAGO CABAÇO

REG BRANCO 2018

€ 11,99 **ALENTEJANO** 13% vol.

ENOLOGIA
SUSANA ESTEBAN
CASTAS VINHAS VELHAS
COR Amarelo, limpo.

AROMA Frutado, com destaques para citrinos, flores, nuances de madeira.

SABOR Jovem, com bom corpo e volume, frescura cativante, gastronómico, deixa um final envolvente.

TIAGO CABAÇO WINES

16,8
DORY

IG TINTO RESERVA 2016

€ 11,95 **LISBOA** 13,5% vol.

ENOLOGIA
ANSELMO MENDES E DIOGO LOPES
CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, CABERNET SAUVIGNON, PETIT VERDOT
COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso em notas de fruta madura, flores e especiarias.

SABOR Mantém o perfil envolvido em notas resultantes do estágio em madeira, bos taninos, toque vegetal, termina longo.

ADEGAMÃE - SOCIEDADE AGRÍCOLA




16,8	ADEGA MAYOR REG BRANCO 2018
€ 8,99	ALETEJANO 12,5% vol.
	ENOLOGIA CARLOS RODRIGUES
	CASTAS ANTÃO VAZ
COR	Amarelo com tons esverdeados, limpo.
AROMA	Frutado, com notas de frutos citrinos e tropicais, fresco e cativante.
SABOR	Saboroso, com excelente frescura, muito gastronómico, perfeito para o verão, termina persistente.
	ADEGA MAYOR



16,8	SANTOS JORGE PREMIUM DOC TINTO 2016
€ 9,25	ALETEJO 14,5% vol.
	ENOLOGIA JOÃO MELÍCIAS
	CASTAS CABERNET SAUVIGNON, ALICANTE BOUSCHET, TRINCADEIRA
COR	Rubi profundo, limpo.
AROMA	Intenso, com notas frutadas e vegetais, vai seduzindo enquanto areja.
SABOR	Tem bom corpo e volume, taninos ricos, frescura cativante, madeira equilibrada, alguma complexidade, termina longo.
	CASA AGRÍCOLA SANTOS JORGE



16,8	AVELEDA RESERVA DA FAMÍLIA IG BRANCO 2017
€ 9,99	MINHO 12,5% vol.
	ENOLOGIA MANUEL SOARES
	CASTAS ALVARINHO
COR	Amarelo, limpo.
AROMA	Elegante, intensamente citrino, com ligeiros tostados e fumados.
SABOR	Envolvente, com bom corpo e volume, frutado, casca de laranja, boa madeira, frescura distinta, termina persistente.
	AVELEDA



16,8	QUINTA DO PILOTO SUPERIOR DOC MOSCATEL DE SETÚBAL 2012
€ 12	SETÚBAL 17% vol.
	ENOLOGIA FILIPE CARDOSO
	CASTAS MOSCATEL DE SETÚBAL
COR	Topázio, elegante, limpo.
AROMA	Envolvente e sedutor, entre frutos secos, brandy, citrinos desidratados.
SABOR	Bom corpo e volume, frscura cativante a equilibrar a doçura, sugere notas de marmelada, intenso no final.
	QUINTA DO PILOTO



16,8	MAÇANITA DOC TINTO 2017
€ 9,95	DOURO 14,5% vol.
	ENOLOGIA JOANA E ANTÓNIO MAÇANITA
	CASTAS TOURIGA NACIONAL, VINHAS VELHAS E SOUSÃO
COR	Rubi, limpo.
AROMA	Intenso em notas de frutos pretos, com destaque para mirtilos, cereja e ameixa.
SABOR	Tem bom corpo e volume, taninos firmes mas macios, excelente frescura, toque floral, termina longo.
	MAÇANITA VINHOS



Seja responsável.
Beba com moderação.

Outros vinhos provados e classificados

16,00-17,50 MUITO BOM, RICO E ELEGANTE, PARA DESFRUTAR EM PLENO.	
17	17 CURVA DOC DOURO RESERVA 2017
17	17 CURVA DOC DOURO RESERVA TINTO 2016
16,5	16,5 QUINTA DO CONVENTO REG LISBOA BRANCO RESERVA 2018
16,3	16,3 ADEGA 23 PRIMEIRA COLHEITA REG Terras da Beira BRANCO 2017
16,3	16,3 QUINTA DO MONTE TRAVESSO DOC DOURO BRANCO 2018
16,3	16,3 PASMADOS REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO 2014
16,3	16,3 TAPADA DE SABOGOS REG BEIRA ATL NTICO TINTO 2017
16,3	16,3 COMENDA GRANDE IG ALENTEJANO ESPUMANTE ROSÉ BRUTO TN 2014
16,3	16,3 QUINTAS DAS SENHORAS DOC BEIRA INTERIOR TINTO 2014
16,3	16,3 MORVALLEY DOC DOURO BRANCO RESERVA 2017
16	16 CONVENTUAL DOC ALENTEJO BRANCO RESERVA 2017
16	16 HERDADE GRANDE GERAÇÕES REG ALENTEJANO BRANCO COLH. SE. 2017
16	16 HERDADE GRANDE GERAÇÕES REG ALENTEJANO TINTO COLH. SEL. 2014
16	16 VILLA ALVOR SINGULAR REG ALGARVE ROSÉ MOSCATEL ROXO 2018
16	16 QUINTA DO MONTE TRAVESSO DOC DOURO TINTO 2017

16	16 QUINTA DA LAGOA VELHA DOP BAIRRADA BRANCO 2017
16	16 QUINTA DE SANTA CRISTINA DOC VINHO VERDE TINTO RESERVA VINHÃO 2016
16	16 QUINTA DE SANTA CRISTINA DOC VINHO VERDE BRANCO RESERVA 2015
16	16 GERAÇÕES DE XISTO DOC DOURO TINTO 2017
16	16 HERDADE BARRANCO DO VALE REG ALGARVE TINTO RESERVA CASTELÃO 2017
16	16 MARQUÊS DE BORBA DOC ALENTEJO ESPUMANTE BRUTO NATURAL ROSÉ 2014
16	16 TAPADA DE SABOGOS REG BEIRA ATL NTICO TINTO 2015
16	16 APEGADAS QUINTA VELHA DOC DOURO 2016
16	16 QUINTA DO ESTANHO DOC DOURO TINTO SUPERIOR 2017
16	16 GUADALUPE WINEMAKER'S SELECTION DOC ALENTEJO TINTO 2016
14,00-15,90 BOM, EQUILIBRADO E HARMONIOSO, PARA BEBER COM PRAZER.	
15,5	15,5 FERNÃO DE MAGALHÃES PORTO PINK
15,5	15,5 ESPERA REG LISBOA ROSÉ TOURIGA NACIONAL 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



PRÉMIOS

Selezione del Sindaco 2012 - Medalhas de Ouro e Prata
Concurso de Vinhos de Lisboa 2012 - Ouro
International Wine Challenge 2013 - Prata
Concours Mondial de Bruxelles 2013 - Prata
International Wine & Spirit Competition
2014 - Prata Outstanding
International Wine Challenge 2014 - Prata
Portugal Wine Trophy 2016 - Ouro
Concurso Mundial de Bruxelas 2018 - Medalha de Prata
Concurso Vinhos de Portugal 2018 - Grande Medalha de Ouro
Selezione del Sindaco 2018 - Medalhas de Ouro e Prata



EMO

Anantara Vilamoura Algarve

> texto **Maria Helena Duarte** fotografia **D.R. / Ernesto Fonseca**

Se há altura em que pensamos no Algarve, é esta. Verão. Mas Algarve não é só praia, é também boa gastronomia... No Anantara Vilamoura, os Chefes Bruno Viegas e Bruno Faustino, pensam em cada sabor e em cada sensação gastronómica. E, especialmente no Emo, um dos restaurantes do resort, o vinho é muito levado a sério!

O Anantara Vilamoura Algarve Resort é um pequeno paraíso. Tem tudo, a começar por palmeiras e a acabar no campo de golfe. É o retiro perfeito para uns dias de descansar junto às cinco fabulosas piscinas, na companhia de um flute de champanhe, reservando algum tempo para usufruir do bem-estar mediterrânico dos tratamentos de Spa.

Entre os muitos detalhes de luxo e outros mimos, há a gastronomia cuidada e requintada ou mais delicada e leve, sempre com a supervisão do chefe executivo Bruno Viegas. O vinho, esse, é levado muito a sério e até dá mote a um restaurante – o Emo – que promete (e cumpre) oferecer “emo”ções inesquecíveis. No Emo a cultura e a tradição caminham a par, pretendendo transportar-nos numa viagem de “autenticidade, criatividade e requinte”, seguindo as últimas tendências e os sabores da estação.

“A paixão do Chef Executivo Bruno Viegas pelos produtos sazonais da região trans-

porta-o para uma viagem de autenticidade, criatividade e requinte. Surpreenda o seu paladar com interpretações modernas de receitas mediterrânicas clássicas. Delicie-se com icónicas experiências gastronómicas. Desfrute de magníficas refeições em terraços ao ar livre, com vistas sobre o campo de golfe e as piscinas do resort.” Assim apresentam os serviços gastronómicos.

O Emo é um restaurante especial. De ambiente sofisticado, com janelas panorâmicas, um serviço extraordinário, uma carta de vinhos com mais de 350 referências nacionais (na maioria) e estrangeiras, sendo que o menu “reflete a herança do terroir português”. É possível optar por vinho a copo e deixar-se levar pelas sugestões do escanção, desfrutando de pairings deliciosos, numa perfeita fusão de sentidos.

EXPERIÊNCIAS EMOCIONANTES!

Como já referi, o vinho é levado muito a sério. E, por isso mesmo, também há um es-

paço para poder provar, aprender e comprar, se desejar. Na Emo Wine Boutique há um serviço de qualidade assegurado pela equipa “Gold Pin sommeliers”. Podem ser realizadas masterclasses de acordo com pedidos especiais dos clientes, através de marcação, ou pode optar por escolher uma das propostas do “Wine Guru”.

E sabia que pode ir às compras com o Chef? Pode sim. E também pode ter aulas de culinária e experiências de degustação de vinhos com gastronomia portuguesa. “Muito mais do que uma aula de culinária, a experiência Spice Spoons começa com uma aventura gastronómica local. Explore o reconhecido Mercado de Loulé com o Chef. Crie o seu menu a partir de uma coleção de receitas ancestrais. Aprenda as técnicas tradicionais da cozinha portuguesa. Regresse a casa com novas aptidões para deliciar a família e amigos, bem como um saco presente Spice Spoons, com acessórios de cozinha e cartões de receitas.” Vai resistir?



EMO

Terça a Sábado: 19h-22h
 Domingo e Segunda: fechado
 Agosto: o horário pode mudar
 Chefes: Bruno Viegas e Bruno Faustino.
www.anantara.com
 Anantara Vilamoura Algarve
 T +351 289 317
vilamoura@anantara.com





AS COMIDAS das vindimas

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

Nesta edição de aniversário revisito um texto sobre as tradições culinárias associadas às vindimas, o culminar do ciclo da vinha que nos dá o néctar que é a paixão que nos une.

Entre setembro e outubro, um pouco por todo o país decorrem as vindimas. Nestas revistas especializadas, fazem-se projeções antecipadas sobre as colheitas nas diferentes regiões, geram-se expectativas em relação a determinados vinhos, conjecturam-se tendências, mas raramente falamos dos pequenos produtores, que fazem vinho para consumo próprio ou para 'entregar à adega', que esforçadamente laboram pequenas parcelas dispersas em volta de aldeias perdidas nas insuficientes redes municipais de estradas e caminhos. São, no entanto, estes os últimos guardiões das tradições

ligadas aos rituais do vinho em Portugal. No Douro, há ainda umas poucas quintas de renome que mantêm algumas das tradicionais rotinas das vindimas 'para turista ver' o que é de louvar, mas o essencial dos usos e costumes de antanho vai-se perdendo, sobretudo os hábitos alimentares. É de tradição que os proprietários das vinhas forneçam a 'bucha' durante os trabalhos das vindimas, quer se tratem de ricos latifundiários ou de modestos lavradores. Há as velhas histórias dos tempos de penúria em que 'uma sardinha dava para dois', dos patrões forretas e cruéis, mas em geral as donas da casa sempre se esmeraram em

preparar merendas frugais que para além de ajudarem a retemperar as forças dos vindimadores, prestigiavam os empregadores.

TRADIÇÕES VÃO-SE DISSIPANDO

Hoje em dia, nas grandes explorações o compasso das rogas já não é marcado por um tocador ou pelos cantares em coro, mais pela disciplina de vindimar cada vez mais cedo e eficazmente para que as uvas cheguem ao lagar antes que o sol as aqueça em demasia. As horas dadas à jorna são escrupulosamente contadas e com esta nova ordem das coisas vão-se dissipando tradições. As 'merendas' e 'jantares' na vinha relevam

mais do catering do que da sã petisqueira. É hoje comum servir frangos assados da churrasqueira e outras comidas-rápidas embaladas, regadas com cerveja ou sumos sucedâneos de pacote (pacotes e embalagens que se encontram frequentemente abandonados nas vinhas). Muitas vezes, os trabalhadores já nem fazem as refeições na vinha, trabalham quatro horas de manhã e outras tantas de tarde e vão comer a casa, diz-se que trabalham 'a seco'.

Para que nem tudo se perca recordemos algumas rotinas associadas ao mundo rural começando por integrar o facto de o ritmo das refeições ser ditado pela necessidade fisiológica de comer e de descansar para refazer as forças no decorrer do dia de trabalho. Assim, o 'mata-bicho' é a primeira refeição do dia que se toma antes de sair para o campo ao alvorecer, no Norte do país consiste habitualmente num caldo, normalmente de cebola, num púcaro de vinho, dois ou três figos secos e às vezes um copito de aguardente para repelir o frio da madrugada. Por volta das dez da manhã é o momento do almoço ou da 'bucha'. Cerca do meio dia é a vez do jantar, refeição mais substancial que é levada ao campo pela mulher do lavrador. Depois, a meio da tarde, merenda-se ou lancha-se, finalmente depois de tocarem as trindades no sino da igreja e já de volta a casa come-se a ceia ou o caldo. Por questões práticas, as refeições tomadas no campo, especialmente nas vindimas, são cozinhadas previamente até porque não se pode perder muito tempo a preparar as comidas no campo. As exceções são os grelhados rápidos de febras, entrecostos ou enchidos.

O RECEITURÁRIO E AS REGIÕES

O receituário varia em função das diferentes regiões mas encontram-se umas

raízes comuns no que toca a ingredientes e preparações. O almoço a meio da manhã consiste habitualmente num naco de pão, azeitonas, uma talisca de presunto ou toucinho e o incontornável vinho bebido directamente da ingoreta ou vertido do garrafão para um púcaro. No Minho, também se come broa de milho, cebola crua salpicada de sal grosso ou lascas de bacalhau salgado. Na Bairrada, comem-se sardinhas de escabeche ou torta com sardinha, enquanto no Ribatejo torricado e, no Alentejo, podem-se juntar umas cacholeiras, farinheiras ou linguças assadas. Ao jantar, a meio do dia, come-se arroz ou massa com feijão, sardinhas fritas, pataniscas, rancho, bacalhau frito, carapaus de escabeche, petingas albardadas ou feveras no pão. Nas Beiras, usa-se também comer feijoada e papas doces de carolo no fim da refeição. No Alto Alentejo, segundo o meu amigo José Júlio Vintém comem-se sopas de tomate com toucinho frito, cabeça de porco com nabos, galinha de tomatada ou poejada de bacalhau entre tantos outro pitéus pré-cozinhados. Algumas boas cozinheiras enriquecem os canastros do jantar com iguarias deliciosas: a minha mãe gostava de juntar raia frita e, por vezes, batatas à espanhola (a designação duriense da caldeirada pobre de bacalhau), faz também um guloso bolo mulato, já a minha tia Emilia faz umas fritas de abóbora inesquecíveis.

JÁ RARAMENTE SE MERENDA

Atualmente, já raramente se merenda no campo pois já não se dorme nas quintas e propriedades dos empregadores, há transportes organizados e todos regressam a casa ao fim do dia de trabalho, mas tradicionalmente ao fim da tarde comia-se uma bucha de pão com presunto ou salpicão, azeitonas, queijo e marmelada antes de

terminar as tarefas na vinha. Mas nos locais onde ainda se preservam tradições como a pisa a pé, ceia-se antes de descer à adega para a lagarada: batatas cozidas com feijão e nabiças, uma arrozada de galinha, bacalhau cozido com batatas e, no fim, aletria ou rabanadas para adoçar a boca e puxar mais um copito antes de ir rasgar o lagar.

As vindimas culminam habitualmente com uma festa ritual, tal como no fim de outras tarefas agrícolas. Nas zonas do centro e sul do país, mais marcadamente influenciadas pelos usos mouriscos, estes rituais chamam-se adiafas. Para a adiafa das vindimas, no Ribatejo e no Oeste, depois de recebido o salário, as vindimadeiras ofereciam a bandeira aos patrões, cantando versos, feitos a preceito. Recebiam então uma gratificação, prenda em tecido ou em vestuário ou a oferta de uma grande refeição, por parte dos proprietários. No Douro, no fim da vindima entregavam o ramo aos patrões. Este podia ter diversas formas, sendo o mais usual, o que se apresentava com duas canas em cruz com enfeites de papel de seda, flores e dois cachos de uvas, um branco e um preto. Era a rapariga mais 'jeitosa' que o ia entregar. O patrão dava dinheiro para dividir por todos, depois cantava-se e bebia-se vinho generoso. Durante esta faina, o ar transbordava de alegria e cantigas.

Será fácil dizer que a tradição já não é o que era, mas há que perseverar, há que continuar a ajudar à vindima dos nossos familiares e amigos, continuar a rememorar os momentos vividos na vinha: os calos da tesoura da poda, as dores de costas, o mosto peganhento que cola as roupas ao corpo, mas também os aromas únicos do terroir, os sabores restauradores de manjares simples e gulosos que comidos no campo se tornam em experiências epicuristas.





EM TERRAS DE PORTO SANTO quem tem atum é rei

> texto **Sofia Ferreira** > fotografia **Maria Helena Duarte** | D.R.

Porto Santo acolheu o II Festival Rota do Atum, que decorreu naquela ilha da Madeira entre os dias 4 e 9 de junho. O evento organizado pelo Hotel Vila Baleira Resort envolveu 10 profissionais de cozinha, diversas instituições, dezenas de agentes económicos locais e serviu cerca 1400 refeições.

Embora o turismo seja a atividade económica mais relevante para o arquipélago da Madeira, existe uma outra atividade que impulsiona a economia regional: a pesca do atum. Ação de extrema importância para os locais, não será, no entanto, errado dizer que as duas áreas estão interligadas, uma vez que a pesca do atum também funciona como atração ao turismo. A fai-

na, de carácter artesanal, entre os meses de abril a outubro, e as diferentes formas de confeccionar este tunídeo levam milhares de turistas ao arquipélago.

Sabia que a Região Autónoma da Madeira é, atualmente, no panorama nacional, responsável por mais de 60% da cota total da pesca do atum? E que as águas ao largo da ilha do Porto Santo fazem parte da rota

dos cardumes que percorrem os oceanos? Pois, é mesmo verdade!

Assim, pelo segundo ano consecutivo, a unidade hoteleira Hotel Vila Baleira Resort, do Porto Santo, com o apoio da Secretaria Regional de Agricultura e Pescas, da Secretaria Regional de Turismo e Cultura da Madeira e da Associação de Promoção da Madeira, organizou o II Festival Rota do





Atum, que decorreu naquela ilha entre os dias 4 e 9 de junho.

Bruno Martins, diretor do Hotel Vila Baleira Resort e mentor deste evento, está sempre à procura de novas ideias e iniciativas, que ajudem a levar mais pessoas à ilha do Porto Santo. Foi um pouco nesse sentido que surgiu a ideia de criar um evento dedicado ao exclusivamente ao atum: “O arquipélago da Madeira é uma região com grande peso na pesca do atum e não havia nenhum evento dedicado a este peixe”.

Durante sete dias, a II edição do Festival Rota do Atum contou com mais de trinta iniciativas. Entre visitas aos atuneiros, showcookings, exposições de fotografia, workshops, um torneio de golfe, atividades de pesca e conferências diversas, foram as iguarias gastronómicas que fizeram com que este festival fosse inesquecível! Prova disso foram os jantares temáticos servidos o restaurante Dunas, situado no Hotel Vila Baleira Resort.

Já todos sabemos que o bacalhau tem mil e uma maneiras de ser confeccionado. Mas o atum não lhe fica atrás! Os manjares dos deuses, servidos em jeito de jantares temáticos, no restaurante Dunas, fizeram as delícias dos comensais que se associaram ao evento. O embaixador deste festival, o chef José Cordeiro, juntamente com Bruno Martins, levou à ilha do Porto Santo chefs dos quatro cantos do mundo: Carmine Basile (Itália), António Vieira (Portugal), Manuel Santos (Portugal), José António Goye (Espanha), Shinya Koike (Japão), Koichi Mori (Japão), Yves Gautier (França), Don Angelo Colmenares (Filipinas) e Ben Borsht (Austrália).

O ESPÍRITO DA AMIZADE

Segundo Bruno Martins, esta seleção de chefs está relacionada com conhecimentos e amizades que foi fazendo ao longo da sua vida: “São pessoas que se cruzaram na minha vida através de contactos mais

informais e alguns até pessoais. Comecei numa brincadeira com o chef Cordeiro, que convidou outros profissionais que conhece bem e assim chegámos a estes nomes. Este é o espírito do Vila Baleira! Um espírito muito familiar e muito próximo!” Outra das atrações do programa da edição deste ano foi o concurso o ‘O Atum é a Estrela’. Aberto a profissionais de cozinha com restaurantes em Porto Santo, esta iniciativa aspirou encontrar as propostas mais criativas em duas categorias: ‘Profissionais’ e ‘Restaurantes’. Os vencedores foram o cozinheiro Jethazi dos Santos, do restaurante MED, na categoria de ‘Criatividade’ e o grande vencedor foi Ricardo Ferreira, do Restaurante Panorama, localizado na Portela. Já na categoria de ‘Restaurantes’, o primeiro classificado foi a Casa do Velho Dragoeiro.

DEZ CHEFS NO FESTIVAL

Em jeito de resumo, a edição deste ano do Festival Rota do Atum envolveu 10 profissionais de cozinha, nacionais e internacionais, diversas instituições, dezenas de agentes económicos locais/regionais e serviu cerca 1400 refeições, entre os jantares temáticos servidos no restaurante Dunas, situado no Hotel Vila Baleira Resort e todos os 14 restaurantes locais que se associaram ao evento. Esta foi outra das novidades desta II edição do Festival Rota do Atum: A organização decidiu descentralizar o evento e convidou

Aberto a profissionais de cozinha com restaurantes em Porto Santo, esta iniciativa aspirou encontrar as propostas mais criativas nas categorias de ‘Profissionais’ e ‘Restaurantes’

diversos restaurantes locais a aderirem ao festival gastronómico, servindo refeições em que o atum foi rei.

A II edição do Festival Rota do Atum teve ainda uma vertente de responsabilidade social, em parceria com a organização Aid-Global, organização não-governamental que tem como missão educar e sensibilizar para uma cidadania ativa e uma mudança global sustentável.

Bruno Martins, faz um balanço extremamente positivo da II edição do Festival Rota do Atum: “Durante esta semana, a ilha teve uma enchente em termos de visitantes e, como tal, foi uma excelente oportunidade para testar um novo modelo e para aumentar o número de jantares temáticos servidos. Naturalmente que não podemos deixar de dissociar o facto de termos tido entre nós a importante participação dos restaurantes aderentes e os prestigiados chefs nacionais e internacionais, que confeccionaram pratos originais, sempre com o atum em pano de fundo”. E depois do êxito deste ano, Bruno Martins já só pensa na III edição deste festival. “Para o ano, vamos convidar mais pessoas locais e da ilha da Madeira para nos presentear com aquela comida que só comemos em locais muito informais ou em casa de familiares. Esse é o nosso desafio para o ano de 2020. Vamos manter o registo das várias interpretações do atum nos vários países onde é pescado e se consome este peixe, mas queremos dar relevo a como os porto-santenses e os madeirenses tratam o atum em suas casas”. Realçando o interesse e o empenho dos restaurantes locais e dos turistas que vieram propositadamente e que já questionam quando saem os programas para 2020, Bruno Martins adianta que “a III edição do Festival Rota do Atum, vai decorrer entre os dias 1 e 8 de junho. Vamos fechar o cartaz em Julho e queremos começar a comercializar já em setembro de 2018”.



Puro equilíbrio.
Naturalmente...
um branco
do Planalto de
Favaios.

FAVAIOS - DOURO - PORTUGAL
www.adegadefavaios.pt





MUST HAVE
FOR SUMMER

SACRIFÍCIO

Grande Escolha Tinto 2017 Reg. Península de Setúbal

Este vinho nasce de um projeto pessoal do enólogo Gonçalo Carapeto e é feito a partir das castas Touriga Nacional e Syrah. Inspirado na experiência diária, retrata "com alma e paixão" todo o trabalho vitivinícola, refletindo os melhores aromas, presentes em cada garrafa!



www.goncalocarapeto.com

SANTO GRAAL BRANCO 2018 "The Holy White"

Oito anos após o seu nascimento, os vinhos Santo Graal da Quinta dos Nogueirões continuam a surpreender os consumidores mais exigentes. "We do it Better!" é o mote. Viosinho, Rabigato e Gouveio, com o Terroir Duriense em pano de fundo... O Verão vai ser bem mais fresco!



www.facebook.com/quintadosnogueirões



ZIP

A combinação perfeita para o verão!

Vermelho intenso e profundo. Nariz fresco e frutado com notas de fruta preta, especiarias e um toque de chocolate negro. Boca concentrada com boa acidez, taninos suaves e um final longo e persistente. Pode beber-se fresco.

www.quintavalealdeia.com



ADEGA MOLARES

Vinhos de excelência

Embora a origem da vinha nestas terras seja muito antiga, mesmo milenar, os mais antigos documentos que provam a sua cultura pela família Meireles datam dos finais do século XVII. Em 1980 Gonçalo Meireles Dias, casado com Inês Meireles Dias, assume uma das quintas e moderniza as vinhas, atualmente com 40 hectares, bem como as adegas produzindo os excelentes vinhos Molares.

Herdeiros de uma tradição e forma de estar na vida, que inclui o tratamento e apuro da vinha e vinho como elemento verdadeiramente civilizacional, Gonçalo e Inês, os proprietários da Adega Molares, concretizam a intemporal e generosa hospitalidade portuguesa, assumindo os seus vinhos um papel "sacralizado", tal o alto simbolismo e riqueza que lhe está associado. A prova do "Vinho da Quinta" e o seu deleite sensorial em partilha com os visitantes é o culminar de um longo processo que visa uma permanente e constante procura da perfeição.

É assim que chegam ao mercado os vinhos **DOC Vinho Verde 2018** da gama **Molares**: Escolha Azal; Escolha rosé recentemente distinguido com o prémio "Paixão Pelo Vinho Escolha" pela excelente relação qualidade/preço; Escolha Merlot, o monocasta rosé; Escolha Azal e Arinto; e os novíssimos **espumantes Molares**, feitos a partir da casta Arinto, na versão Bruto e Seco, frescos e equilibrados, elegantes e sedutores. Se prefere vinhos mais complexos e estruturados, então tem de provar o **Molares tinto 2013**, elaborado a partir das castas Aragonez e Touriga Nacional, e o **Obra Completa tinto 2013**, Merlot e Syrah, ambos **Regional Minho**.

Adega de Borba
apresenta novo

SENSES VERDELHO 2018

O novo **Senses** apresenta cor limão, aroma a frutos tropicais e ligeiro floral. Tem um sabor fresco e frutado, a persistir com ligeiro cítrico melado. É um ótimo acompanhamento para marisco, peixe grelhado, saladas aromáticas e combina na perfeição... com o seu verão!



www.adegaborba.pt



A SERENADA Enoturismo e vinho

Já provou os vinhos atlânticos que nascem em plena Serra de Grândola?
Os vinhos da Serenada são perfeitos para partilhar em casa ou na piscina do Hotel, com as vinhas ali mesmo ao lado. Sugerimos **Serenada Verdelho 2018**, um vinho aromático, citrino, com um toque vegetal e acidez refrescante. Vai adorar!

www.serenada.pt

CABEÇA DE TOIRO

É UMA ATITUDE.

NOVO!

EDIÇÃO LIMITADA
CHARDONNAY



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

  CabeçaToiro
WWW.CABECA-TOIRO.COM

enoport wines



APDAB 500!

TRIBUTO AOS DESCOBRIMENTOS

Vinho Verde Branco Reserva {Loureiro - Alvarinho}

Há 500 anos, o português Fernão de Magalhães fez a primeira circum-navegação ao globo. A terra não era plana. Nasceu uma nova era: o mundo da globalização e do conhecimento universal.

Para comemorar esse feito, nos dias de hoje e num mundo globalizado, a Adega de Ponte da Barca - terra associada às origens da sua família - criou este vinho especial. É o resultado da união das castas Loureiro e Alvarinho, as rainhas do Vinho Verde, que hoje também dão a volta ao mundo homenageando Portugal!

A imagem da garrafa inspirou-se no mundo imaginário das sereias, das aventuras marítimas, e das selfies que tão bem caracterizam a era moderna, onde, se fosse vivo, Fernão de Magalhães andaria com certeza na vanguarda.

As uvas Loureiro provêm do vale do Lima e as uvas Alvarinho do vale do Minho. Estas são colhidas manualmente em vinhas com cerca de 15 anos de idade. A vinificação é metódica, para preservar a genuinidade das castas. Após uma maceração suave e a decantação, o mosto passa por uma fermentação lenta, com leveduras escolhidas para preservar o perfil das castas, a uma temperatura entre os 16 e os 18°C. De

seguida, 40 % do Loureiro termina a fermentação em cascos de carvalho francês, novos e usados (250 e 600 L), durante 3 meses. Os restantes 60 % do Loureiro e do Alvarinho fazem a fermentação em cuvas de inox, onde permanecem em bâtonnage. Ao fim dos 3 meses, foi feito o lote do Loureiro com o Alvarinho, permanecendo em borras finas até ao momento do engarrafamento.

É um vinho que apresenta uma cor palha aberto, com aroma a frutos cítricos e suaves notas de especiarias, que nos remetem para terras longínquas... para os aromas da baunilha e da canela...

Trata-se de um vinho complexo, com boa estrutura de boca, persistente e com muito prazer para degustar.

Excelente para acompanhar pratos de carnes brancas, como frango e pato, peixe assado e queijos intensos. Deve ser servido a uma temperatura entre 10 e 12°C.




ADEGA de
CANTANHEDE

TLE: +351 234 419 540
FAX: +351 231 420 768
GERAL@CANTANHEDE.COM
WWW.CANTANHEDE.COM



ADEGA DE CANTANHEDE
SPARKLING WINE PRODUCER
OF THE YEAR
WINNER 2013

AWARDS



ADEGA.DECANTANHEDE



MARQUESDEMARIALVA



ANTÓNIO MENDES NUNES

Os vinhos feitos sem uvas e o Cognac da Beira Baixa

> fotografia D.R.

Descobri dentro de um velho baú de viagem os diários escritos entre 1875 e 1912 por dois dos meus bisavôs, um do ramo de Coimbra, outro do ramo da Sertã. Falam ambos de vinho. Um louva a Bairrada, o outro dá receitas para o fazer... sem uvas!

Os meus antepassados, quer do lado materno (Coimbra), quer do lado paterno (Sertã) tiveram o cuidado de deixar diários pessoais, quase sempre com uma minúcia impressionante, muitas vezes com referências às coisas mais mezinhas do dia-a-dia. Assim, é possível saber que em 28 de julho de 1887, o meu bisavô de Coimbra fez uma despesa com a criada Josefina, assim discriminada: "Para um chinelo, 750 réis; para um lenço de chita 20 réis" e para uma outra criada, a Maria Joaquina, em setembro do mesmo ano, um forro de lã para a saia e tecido para um chambre (roupão caseiro comprido) 160 réis e mais 310 réis pelo feito (corte e costura) das duas peças.

Nos seus diários, quer o meu bisavô de Coimbra, de seu nome Francisco Marques (avô materno da minha mãe), quer o meu bisavô da Sertã (freguesia do Nespéral), Joaquim Bernardo da Silva, avô materno do meu pai, tiveram o cuidado de fazer inúmeras referências ao vinho e é isso que os faz reviver nesta revista.

Aliás, ambos tinham ligação a esse mundo: o ramo de Coimbra pelo seu comércio, o ramo da Beira Baixa pela sua produção.

Nesta história em que, além do mais, é possível perceber a relação de preço entre vários bens de consumo e o vinho, permitindo também fazer a comparação com os

custos de agora, mostro como há mais de 130 anos se fazia vinho sem um bago de uva. É só ler as receitas que junto, seguir rigorosamente as instruções e depois... bom, depois é melhor não ingerirem essas bebestragens sinistras.

O BOM VINHO DO PATO

Numa entrada do diário do bisavô Francisco, datada de 13 de fevereiro de 1887, regista-se a compra de uma pipa de 32 almudes (640 litros) por 36.800 réis e um mês depois de uma outra de 27,5 almudes (550 litros) a um tal Pato (?), com a seguinte anotação posterior: "Este saíu muito bom". Essa pipa custou 31.625 réis, o que dava 57,5 réis cada litro, exatamente o mesmo preço por litro da compra anterior. Eram seguramente vinhos de duas origens: ou da Bairrada ou da região do Dão e, por isso não de estranhar a observação.

No caso da aguardente, o preço rondava os 150 réis por litro, o triplo do vinho.

Para se poder comparar diga-se que uma vassoura custava 80 réis, um par de meias 160 réis ou umas meias solas nuns tamanhos 60 réis.

SE BEBERES... MORRES

No caso do meu bisavô Joaquim é-me, de certo modo, um pouco incompreensível o facto de ele registar duas ou três receitas

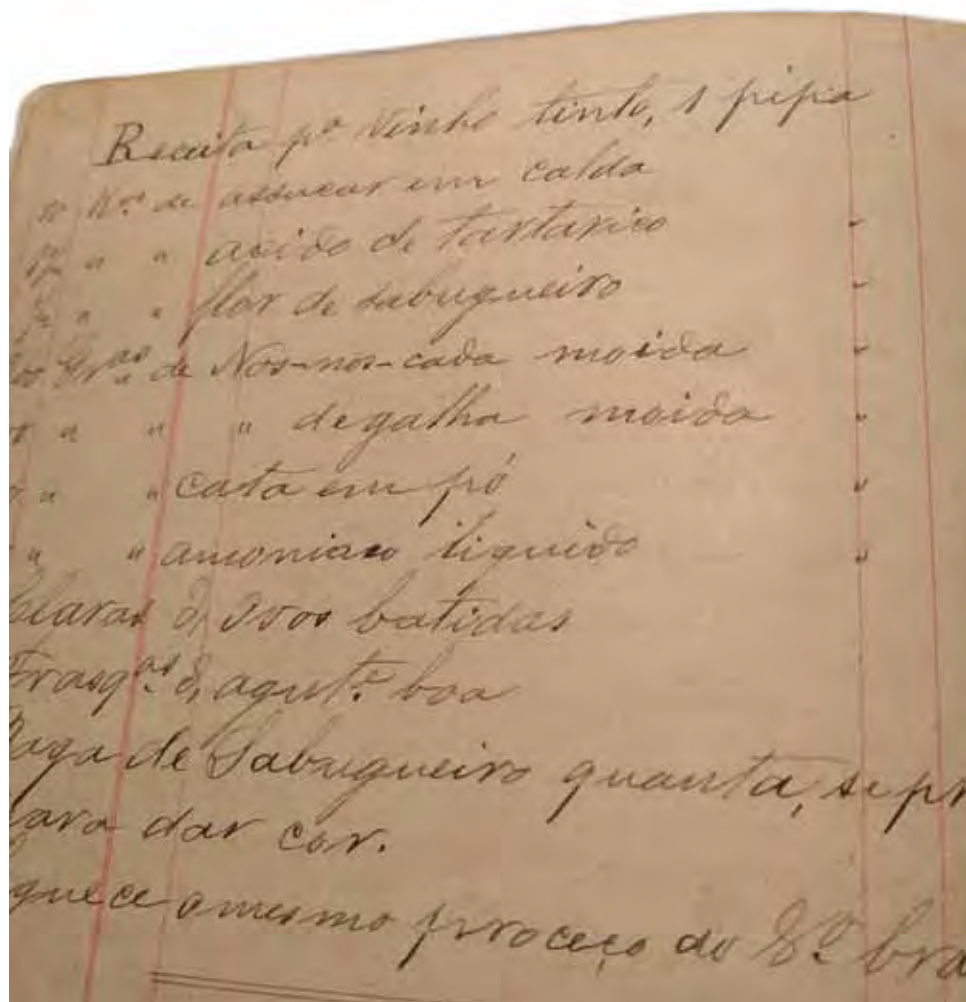


para fazer uma pipa de vinho e também uma receita para fazer um bom cognac (não se ficou por menos). A minha estranheza vem do facto de ele ser proprietário de mais de uma dezena de hectares de vinha, não me parecendo que tivesse necessidade de fabricar aqueles xaropes.

Mas a verdade é que não nos podemos esquecer que Portugal estava a atravessar, desde a década de 1850, a grande crise que assolou a viticultura de quase todo o mundo. Primeiro com o oídio, um fungo que surgiu no Douro, vindo de França, no início da década de 1850, agravado posteriormente com o aparecimento da filoxera, um inseto cuja larva se instalava na raiz da videira, sugando toda a seiva e levando-a à morte e, finalmente com o míldio, uma doença provocada por um organismo parasita, que ataca a parte folicular da planta, acabando por fazer secar as folhas. Uma sucessão de desgraças de que a viticultura nacional só iria começar a recuperar, na totalidade, já no final da década de 1910.

Em próximo artigo referir-me-ei com mais pormenor a este encadeado de males, todos eles vindos da América do Norte, no que se poderia chamar de "não morrer do mal para morrer da cura", já que todas estas doenças vieram em plantas destinadas a obviar às doenças anteriores.

Voltando às receitas, a sua transcrição aí fica, mas temos de admitir que a vida no final do século passado era um bocado perigosa e daí a esperança de vida ser, também, um bom bocado mais curta do que nos nossos dias. Pudera, a beber coisas daquelas...



RECEITA PARA FAZER UMA PIPA DE VINHO BRANCO

5 kg de açúcar queimado
10 kg de açúcar em calda
1,5 kg de ácido tartárico
250 gr de flor de sabugueiro
200 gr de noz moscada moída
200 gr de noz de galha moída
200 gr de gato em pó
1 kg de passas de uva
18 claras de ovo batidas
5 kg de carvão de lenha
2 frascos (?) de aguardente boa

Deita-se o carvão em cima da mistura e deixa-se fermentar 24 horas, passa-se para outra vasilha e passados 3 dias pode-se beber.

RECEITA PARA FAZER UMA PIPA DE VINHO TINTO

10 kg de açúcar em calda
1,5 kg de ácido tartárico
1,5 kg de flor de sabugueiro
200 gr de noz moscada moída
200 gr de noz de galha moída
200 gr de gato em pó
200 gr de amoníaco líquido
18 claras de ovos batidas
2 frascos (?) de aguardente boa
Baga de sabugueiro quanta se precise para dar cor e segue o mesmo processo do vinho branco.

Os ingredientes são sensivelmente os mesmos, à exceção da baga de sabugueiro (para dar cor no tinto), do carvão vegetal (necessário para clarificar) e das passas de uva, no caso do branco creio que para lhe dar um pouco de gás.

No diário do meu bisavô não está especificado o tamanho dos frascos e daí a interrogação.

RECEITA PARA FAZER COGNAC

Um frasco de aguardente boa (?)
Um frasco de água (?)
7,5 gr de bálsamo
18 gr de lírio florentino
18 gr de gato em pó
100 gr de açafraão d'Andaluzia
0,5 kg de açúcar (de qualquer qualidade)

Faz-se a maceração durante 24 horas, cõa-se e está pronto!



HÉLIO LOUREIRO

Sonhos Doces

> fotografia D.R.

O sonho é ver as formas invisíveis
Da distância imprecisa,
e, com sensíveis
Movimentos da esperança
e da vontade,
Buscar na linha fria do horizonte
A árvore, a praia, a flor, a ave, a fonte
Os beijos merecidos da Verdade

Mensagem – Horizonte,
Fernando Pessoa



No Porto, fez-se um concurso para escolher um doce que representasse a doçaria da cidade, logo se levantaram vozes críticas dizendo que era uma parolice, uma idiotice, que não fazia sentido, coisa nunca vista... Em verdade, não é usual escolher por concurso, contudo, recordei-me da Mensagem de Fernando Pessoa, encomenda feita pelo Serviço de Propaganda Nacional presidido por essa figura maior que foi António Ferro.

Também na altura se levantaram vozes dizendo que a poesia não se encomendava, que os feitos heroicos portugueses não se deviam exortar por decreto, mas por sentimento, por ato patriótico e não comercial como fez Camões, embora este também tivesse recebido pela sua brilhante obra um baixo valor monetário.

Até hoje, Fernando Pessoa e a "Mensagem" que o autor tinha como primeiro nome "Portugal" está envolto em grande polémica. Ainda assim, e apesar da proposta ter muitas condicionantes e muitos questionarem a liberdade criativa, não deixou que o autor tivesse concebido uma das mais belas obras de poesia portuguesa.

Aqui tratava-se de criar uma "Delícia do Porto" buscando na História da Cidade uma nova receita que as pessoas a pudessem reconhecer como sua, como um doce da cidade, que quem nos visita pudesse levar para o seu país e até aí prolongar as memórias dos dias passados nesta urbe, que esperamos, tenham sido memoráveis.

Não vejo, pois, que pecado maior caberá ao Povo do Porto e aos turistas acolher esta nova tradição, já que as tradições, como diz o meu querido amigo Professor Helder Pacheco, criam-se. Tal como acon-

teceu com a francesinha, que tendo pouco mais de cinquenta anos já rivaliza com as centenárias tripas à moda do Porto.

Noutro plano está o concurso para as 7 Maravilhas, este concurso que tem palco na RTP e que é já uma tradição que veio para ficar. Este ano, vamos escolher as 7 Maravilhas Doces de Portugal, temos vindo a escolher de dois em dois anos Praias, Aldeias, Monumentos desde que escolhemos as novas Maravilhas do Mundo no já longínquo ano de dois e sete decorreu em Portugal com transmissão direta para todo Mundo. Desde então temos vindo a seleccionar de dois em dois anos 7 Maravilhas, este ano são os doces.

Eu sou padrinho da Tigelada de Proença a Nova, não é por acaso!

Une-me o gosto pelo interior e a sua defesa. Durante mais de sete anos percorri todas as regiões de Portugal com o "Gostos e Sabores" na RTPn, mostrando as riquezas gastronómicas das mesmas num tempo em que o turismo demorava a chegar e onde as pessoas estavam, e ainda estão, abandonadas. Mostrava esta riqueza gastronómica tão rica onde uma simples tigelada encerra a proximidade e o respeito pela Terra, assunto que está hoje na ordem do dia, mas à época completamente esquecido.

São receitas como estas feitas com leite de cabra, mel de aromas locais, limões plantados na zona sudoeste que lhe confere um aroma e beleza paisagista única e que nos mostra o caminho a seguir num constante e urgente respeito e cuidado pelo Planeta. Desconhece-se a primeira vez que alguém se lembrou de levar ao forno esta sábia mistura... não terá sido por concurso certamente, mas espero que fique na História de um.

POOL BRUNCH

Sinta o sol e experimente o brunch completo no
Restaurante Citrus.

Todos os Sábados, 12h-16h

Preço

Bar aberto de bebidas não alcoólicas

36

Bar aberto de bebidas alcoólicas selecionadas

38

Crianças

Até aos 6 anos: entrada livre

Entre os 7 e os 12 anos: 50% desconto

Lisbon Marriott Hotel

Avenida Dos Combatentes, 45

Reservas

+351 912 548 979

Não acumulável com outras promoções



CITRUS
restaurant grill

*Açúcar no nariz
e gal na boca...*



BUSTO RESERVA BRANCO



GRANDE MEDALHA DE OURO
CONCURSO INTERNACIONAL CERVIM 2017

&

PRÊMIO GRANDES ESCOLHAS 2017
REVISTA VINHO GRANDES ESCOLHAS

QUINTA DA BARCA - VILA MARIM - MESÃO FRIO

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