

Paixão pelo VINHO

#77
trimestral

- _ fique em casa
BEBER EM TEMPOS DE PANDEMIA
- _ mérito
QUINTA DE FOZ DE AROUCE
- _ revelação
ADEGA 23: AUTENTICIDADE E QUALIDADE
- _ grande entrevista
BERNARDO GOUVÊA, PRESIDENTE DO IVV
- _ enólogo
MANUEL VIEIRA
- _ paixão pela cozinha
TABERNA Ó BALCÃO
- _ beber e petiscar
VILA DE FRADES: ENTRE TALHAS E IGUARIAS

brancos incríveis

PAIXÃO PELO VINHO AWARDS: 68 VINHOS APAIXONANTES
ESPECIAL ENOTURISMO: FÉRIAS DE SONHO!

EDIÇÃO EXCLUSIVA ON-LINE
GRÁTUITA

para verdadeiros experts
WWW.REVISTAPAIXAOPELOVINHO.COM

Í

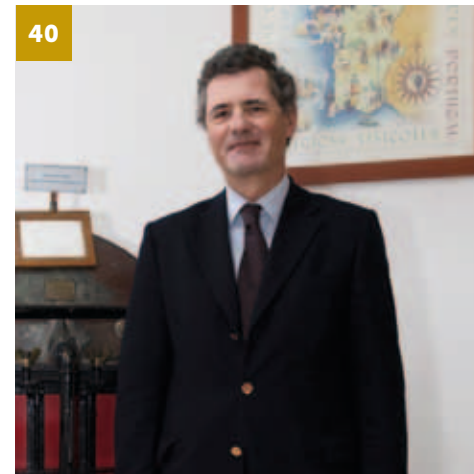
- 06 Fique em casa - Beber em tempos de pandemia
- 07 Novidades em destaque
- 12 Paixão Pelo Vinho Awards
- 16 Prova de Novidades – As nossas escolhas
- 24 Revelação - Adega 23
- 26 Mérito - Quinta de Foz de Arouce



- 30 Adega Cooperativa - Adega de Borba



- 34 Fora de série - Murganheira Esprit de la Maison
- 36 Destaque - Casa da Tapada
- 38 Destaque - Prémios para o setor
- 39 Wine & Design - 150 anos da Corticeira Amorim
- 40 Grande entrevista - Bernardo Gouveia, presidente do I.V.V.



- 44 Regiões - XXVI Talhas
- 46 Modesta opinião - A importância da água das vinhas e nos vinhos
- 47 Vinho Bom! - A inveja
- 48 Tema de Capa - Brancos incríveis



- 50 Entrevista - Manuel Vieira
- 54 Prova temática - Brancos Incríveis



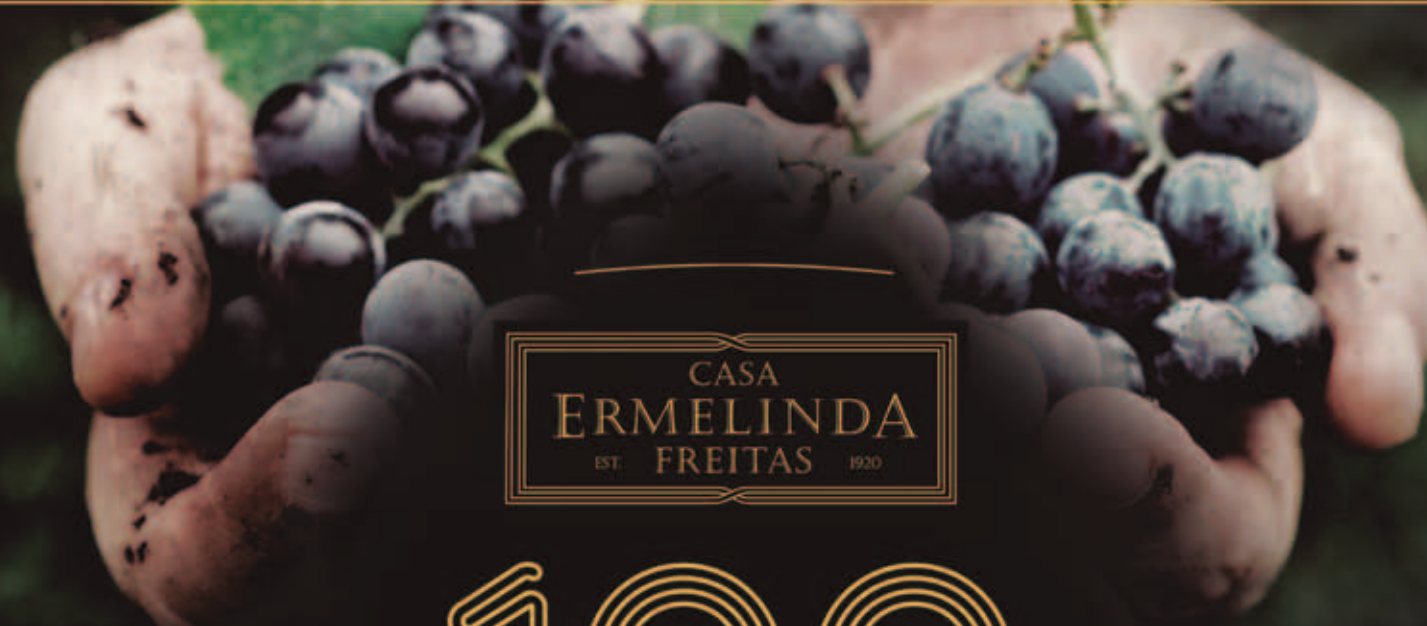
- 64 Dossier especial - Enoturismo com dormida
- Vila Galé Douro
- Monverde
- Quinta da Pacheca
- The Yeatman
- Quinta Madre D'Água
- Quinta da Lapa
- Quinta do Piloto
- A Serenada
- Torre de Palma
- Vinhas do Calhau



- 82 Cinco sentidos - Casa de Chá da Boa Hora, Chef Rui Paula
- 86 Paixão pela cozinha - Taberna Ó Balcão, Chef Rodrigo Castelo
- 90 Beber e petiscar - Vila de Frades, entre talhas e petiscos
- 92 Sabores - Uma pequena história das conservas portuguesas
- 94 A história e o vinho - A trágica história dos vinhos de Torres Vedras
- 96 Janela aberta - Ensaio sobre a Tradição



@RevistaPaixaoPeloVinho
www.revistapaixaopelovinho.com



CASA
ERMELINDA
EST. 1920 FREITAS 1920

1920 **100** 2020

A N O S
Y E A R S

VINHAS & VINHOS
VINES & WINES
PORTUGAL

DAS MELHORES UVAS NASCEM OS MELHORES VINHOS.
FROM THE FINEST GRAPES COMES THE FINEST WINES.



WWW.ERMELINDAFREITAS.PT



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

 Wines of Portugal

 WINE-MODERATION



Beber em tempos de pandemia FIQUE EM CASA

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

O setor do vinho é um dos mais dinâmicos do país, com empresas preparadas e profissionais competentes. Rapidamente começaram a surgir iniciativas para ajudar a mitigar os estragos da COVID-19 e a garantir que ninguém vai deixar de ter acesso ao vinho. Não menos importante, é fortalecer a relação com o consumidor.

Nunca o mundo do vinho foi tão virtual. A internet e as redes sociais, tornaram-se indispensáveis para comunicar. Workshops, vendas e provas online, entrevistas com produtores ou até formação à distância, passaram a inundar o nosso quotidiano. As garrafeiras estão atentas à situação e estão apostadas em assegurar que não faltará vinho a ninguém. Muitas delas já dispunham de vendas online e é comum oferecerem os portes para encomendas superiores a um determinado montante (normalmente 50 euros). São exemplo disso, em Lisboa, a Garrafeira Nacional, que dispõe de mais de 5000 produtos em venda, ou a Wines 9297 e, no Porto, a Tio Pepe. Mas há opções mais em conta: a garrafeira Estado D'Alma, de Lisboa, entrega até seis garrafas por nove euros e a megastore de bebidas OnWine, de Vila Nova de Gaia, oferece, nesta fase de quarentena, os portes de envio. Há, certamente, outras opções, pelo que antes de fazer a sua encomenda faça uma pequena pesquisa.

A compra de vinhos diretamente ao produtor é outra hipótese. A José Maria da Fonseca criou campanhas promocionais exclusivas e oferece os portes de envio para encomendas acima dos 25 euros; a Herdade do Freixo, que não vende online, está a assegurar a entrega dos seus vinhos ao consumidor, mediante encomenda; Márcio

Lopes, fez uma parceria com as garrafeiras que vendem os seus vinhos e assegura a entrega direta ao cliente, tendo também aderido à campanha #EuAjudoQuemAjuda, da Cruz Vermelha Portuguesa, oferecendo à instituição 10 euros por cada caixa de vinhos vendida; António Maçanita aderiu à mesma campanha, e oferece 50% dos lucros das suas vendas online, bem como o transporte gratuito para encomendas de seis ou mais garrafas. Já Luís Cerdeira, dos vinhos Soalheiro, criou o Soalheiro Digital Tasting. Por 50 euros o apreciador recebe em sua casa um kit com três garrafas e um vídeo com uma visita à adega e uma prova virtual, para além de um guia com informações sobre a empresa, fichas técnicas dos vinhos, um saca rolhas profissional e um voucher para uma visita à adega, com prova de vinhos para duas pessoas, para utilizar

Workshops, vendas e provas online, entrevistas com produtores ou até formação à distância, passaram a inundar o nosso quotidiano.

quando toda esta situação estiver ultrapassada.

Mas não basta disponibilizar o vinho. É necessário manter, ou mesmo aprofundar, a ligação do consumidor ao setor e também aqui são várias as iniciativas. No final de março realizou-se o Mercado de Vinhos Digital, organizado pelo TintoCao.com. Durante dois dias, vários produtores conversaram com sommeliers online e apresentaram os seus vinhos e os seus projetos, respondendo a questões colocadas em direto: nas Provas em Casa, da Aveleda, Francisca Van Zeller conduz um ciclo de workshops sobre a temática do vinho; o Esporão dinamiza provas online onde o vinho é o protagonista; na Wine Hour at Home, que pretende ser um momento social em redor do vinho, um produtor leva uma garrafa de vinho que é provada e comentada; o sommelier António Lopes, nas suas Quarantine Tastes apresenta e prova vinhos por ele selecionados; na rubrica #resistir, do site etaste.pt, Luís Antunes, entrevista produtores, enólogos e outros atores do mundo do vinho; e o coletivo Cegos por Provas faz formação online gratuita, orientada pelo sommelier Gonçalo Patraquim.

Já que a ordem é para ficar em casa, fiquemos, mas nada nos impede de continuar a apreciar bons vinhos. Um brinde virtual a melhores dias!!!

Sogevinus chega ao... Porto

A Sogevinus, que detém marcas reconhecidas como Calem, Kopke, Burmester e Barros, transportou os vinhos dos tradicionais armazéns de Gaia para o centro do Porto, abrindo uma loja na Rua das Flores, uma das mais movimentadas da cidade. O estabelecimento ocupa um edifício datado de 1523, cuidadosamente recuperado onde agora é possível encontrar uma garrafeira com história, com todas as referências das várias marcas do grupo, que farão as delícias dos apreciadores, como um Kopke de 1935, o mais antigo na loja. Também é possível fazer provas de vinho e de cocktails feitos à base de Vinho do Porto, que poderão ser acompanhadas por produtos nacionais como o queijo, o azeite ou o pastel de nata. A ideia é chegar a diferentes tipos de consumidores, mostrando a versatilidade de Vinho do Porto e a sua capacidade para se adequar a diferentes momentos de consumo. **JPS**



Projeto Science & Wine organiza conferência no Porto



A conferência terá lugar no Porto, no dia 4 de junho próximo, e o tema é "Wine Consumption in the Mediterranean Diet: a clarification about health effects". Segundo a organização, esta conferência pretende contribuir para o esclarecimento dos efeitos da dieta mediterrânica na saúde, particularmente ao nível do consumo moderado de vinho e conta com a participação de peritos internacionais como Jocelyne Pérard, professora emérita de Climatologia na Universidade da Borgonha Franche-Conté e presidente da cátedra da UNESCO em Cultura e Tradições do Vinho e Monika Christmann, professora chefe do departamento de enologia da Universidade Hochschule Geisenheim e vice presidente do OIV (Organização Internacional da Vinha e do Vinho), entre outros. Science & Wine é um projeto português de comunicação em ciência na área agroalimentar, que iniciou a sua atividade 2017. **JPS**

Quintas de Melgaço Edição especial junta Alvarinho e Chardonnay

Quintas de Melgaço colocou recentemente no mercado um vinho especial, em que junta à tradicional Alvarinho a internacional Chardonnay. O vinho, Quintas de Melgaço Alvarinho / Chardonnay 2017, o topo de gama do produtor, é a primeira edição de uma referência que será sempre rara e produzida apenas em anos excecionais. Foram lançados somente 1298 exemplares. “Vimos uma oportunidade neste lote de Chardonnay e a composição final ficou soberba, superando qualquer boa expectativa”, afirma Pedro Soares, administrador delegado da empresa. Este vinho estagiou em barricas de carvalho francês por 18 meses, com movimento regular das borras. Tem cor dourada e aroma intenso e elegante, é complexo e fresco. Está pronto a ser consumido já ou guardado durante os próximos 6 a 10 anos. **JPS**



Foz Torto apresenta três novidades

Os vinhos Foz Torto, um projecto muito cuidado de Abílio Tavares da Silva, no Douro, lançaram três novas referências, o Foz Torto Tinto 2017 (PVP recomendado de 13€), o Foz Torto Vinhas Velhas Branco 2018 (PVP de 20€), um vinho com notas florais, aromas citrinos e fruta branca, apresentando elegância na boca, bom volume e boa acidez e o Foz Torto Vinhas Velhas Tinto 2017 (PVP 33€), rico em aromas, com notas de fru-

tos vermelhos e especiarias, que na boca mostra grande concentração de fruta, taninos bem presentes em boa harmonia e equilíbrio de conjunto. Um vinho simultaneamente elegante e subtil. O projecto segundo palavras do seu mentor é fazer vinhos de qualidade superior e que integrem o tempo, o lugar e o saber humano. É quase uma produção de garagem (cerca de 15 mil garrafas/ano), com as uvas produzidas nesta belíssima quinta de 14

hectares localizada junto ao Pinhão, e de uma pequena vinha velha de castas brancas de Murça, tratadas pelo imenso saber da enóloga Sandra Tavares da Silva (não existe qualquer parentesco entre a enóloga e o proprietário da Foz Torto, apenas uma coincidência de apelidos). Para além do vinho a Quinta de Foz Torto produz legumes, sendo famoso o seu tomate Coração de Boi e também, desde 2015 azeite. **AMN**



No 8º aniversário AdegaMãe apresentou os novos topo de gama Terroir

A AdegaMãe, empresa de Torres Vedras, aproveitou a data do seu 8º aniversário e da 10ª vindima para apresentar dois novos vinhos referência. Segundo o enólogo Diogo Lopes, os vinhos AdegaMãe Terroir tinto 2015 (Touriga Nacional e Petit Verdot) e AdegaMãe Terroir branco 2016 (Viosinho, Alvarinho e Arinto) são apenas produzidos em anos excecionais, destacando-se pela originalidade e complexidade. A zona onde estão implantadas as vinhas da AdegaMãe, no concelho de Torres Vedras é marcada pelo clima fresco de influência atlântica. Das melhores parcelas das vinhas AdegaMãe e, após estágio em adega, resultam da seleção das melhores barricas, aquelas que se impõem pela qualidade e diferenciação. São, por isso, vinhos exclusivos. Estes vinhos têm uma edição limitada com garrafas todas numeradas, sendo 3274 (tinto) e 1761 (branco), em ambos os casos com PVP recomendado de 40€. O Terroir branco 2015 tem a madeira excepcionalmente bem integrada. Sobressai a fruta de grande qualidade num conjunto muito complexo com um final poderoso e muito longo. O Terroir tinto 2015 estagiou em barricas novas de carvalho francês durante 18 meses. Muito complexo com notas de resina, mineral e fruto preto, é um vinho elegante, de boca cheia, bem estruturado. Taninos maduros e intensos. Final persistente tem tudo para ainda crescer imenso por muitos anos. **AMN**



SÉRIE ÍMPAR

Sogrape apresenta Sercialinho 2017

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

A administração da Sogrape lançou o desafio à sua equipa de enologia de fazer um vinho sem limites à imaginação e com uma única premissa para além da óbvia qualidade: diferenciação. Série Ímpar é nome da marca que vai abrigar esses vinhos de inspiração, que se procuram ser originais, especiais e únicos.

Fernando da Cunha Guedes, Presidente da Sogrape, desafiou a sua equipa a pensar de forma livre, sem preconceitos, para desenvolver uma obra de inspiração sem qualquer precedente. A única restrição é, para já, obedecer à origem Portugal. A partir daí, Série Ímpar pode ser branco, tinto ou rosé, pode ser tranquilo ou espumante, desde que todos os enólogos da casa, em forma de sessão plenária, concordem que lhe seja atribuído esse estatuto. Na apresentação do primeiro Série Ímpar, Fernando da Cunha Guedes explicou que é um desafio sem regras, sendo cada lançamento uma surpresa e que poderão ser vinhos de autor e cocriações, originários de qualquer região vitivinícola, varietal ou em lote. Série Ímpar Sercialinho 2017 é o primeiro episódio desta série, cuja estreia nos leva para a Bairrada, para a Quinta de Pedralvites, e que apresenta António Braga no

papel principal. O enólogo, que hoje divide o seu tempo entre quatro regiões de norte a sul do país, foi o primeiro a reagir ao desafio. “A ideia de fazer algo diferente andava no ar e na vindima de 2017 tive a oportunidade de ver nascer um vinho da casta Sercialinho com um enorme potencial qualitativo”. Para o enólogo, estamos perante “um vinho clássico-moderno que, por um lado, reflete o terroir da Bairrada através da sua acidez vibrante, textura e perfil gastronómico, ao mesmo tempo que apresenta o seu carácter e personalidade de forma contemporânea, sem estar preso a tendências. Além disso, vinhos que nascem de uma folha em branco levam mais do enólogo e isso dá muito gozo”, conclui António. O caminho para a consolidação do sucesso faz-se de coragem para arriscar e inovar. Por isso, quando Fernando da Cunha Guedes reuniu a equipa de enólogos da

Sogrape para lhes lançar este desafio, o seu objetivo estava muito claro: “O tempo passa, mas a Sogrape está aqui para ficar. E se nesta história houve já vários realizadores, os enólogos são parte importantíssima de um grande elenco que promete levar a Sogrape mais longe. Dito isto, incitá-los a fazer vinhos sem igual, dando-lhes liberdade total para idealizarem e criarem à sua própria medida é o mesmo que pedir-lhes para acrescentarem ainda mais valor à nossa história”. Desafio aceite! Sercialinho é uma casta de uva branca, muito interessante na Bairrada pelo seu carácter aromático original e perfil ácido vibrante. A Sogrape possui uma área de vinha de 2,5 hectares plantada com esta casta na Quinta de Pedralvites, região da Bairrada. Do Série Ímpar Sercialinho 2017 foram produzidas 2030 garrafas ao PVP recomendado de 60€. Aguardam-se novos episódios!

SEJA RESPONSÁVEL BEBA COM MODERAÇÃO. DRINK RESPONSIBLY.



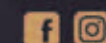
MARQUÊS DE MARIALVA
NOBREZA ATÉ À ÚLTIMA GOTA



GERAL@CANTANHEDE.COM
WWW.CANTANHEDE.COM



ADEGADECANTANHEDE



MARQUESDEMARIALVA





Vinhos apaixonantes premiados COM PRESTÍGIO, EXCELÊNCIA E ESCOLHA!

> texto **PPV** > fotografia **Ernesto Fonseca** e **Sérgio Sacoto** / Veja o filme e mais fotografias aqui: **FB/RevistaPaixaoPeloVinho**

A revista Paixão Pelo Vinho provou e classificou, em 2019, mais de mil vinhos em prova cega. Os vinhos e espumantes que se destacaram pelas sedutoras características sensoriais, foram oficialmente premiados, recebendo as distinções “Paixão Pelo Vinho Prestígio”, Paixão Pelo Vinho Excelência” e “Paixão Pelo Vinho Escolha”. O evento realizou-se no passado dia 7 de março e foi partilhado pelos leitores e apreciadores de vinhos, que puderam participar, aplaudir, provar, aprender e brindar!

O ponto alto de todas as publicações especializadas é sempre o dia em que se festeja o setor, que recebe todas as atenções durante o ano, e se entregam os prémios aos melhores. Assim aconteceu, também, com a revista Paixão Pelo Vinho que, no passado dia 7 de março, juntou produtores e enólogos, para entregar os prémios aos melhores vinhos e espumantes, provados no decorrer de 2019, e celebrar numa festa vínica, que juntou mais de 1200 apreciadores de vinhos, no Hotel Vila Galé Ópera, em Lisboa. O evento contou com a presença de uma seleção de premiados, que estiveram a dar a conhecer os seus vinhos, incluindo alguns convidados como Raríssimo By Os-

valdo Amado, Quinta do Gradil e Enoport Wines, que aproveitaram a altura para fazer uma apresentação dos seus novos vinhos. Outro ponto alto do evento foi o ciclo de “Conversas com os Enólogos”, num espaço que esteve sempre esgotado e proporcionou a prova comentada de vinhos especiais, apresentados pelos seus enólogos. Foram provados e avaliados mais de mil vinhos, espumantes e aguardentes vínicas no decorrer

A festa vínica juntou mais de 1200 apreciadores de vinhos, no Hotel Vila Galé Ópera, em Lisboa.

de 2019. Destes, um total de 68 foram premiados, com maior destaque para a região do Douro, que arrecadou 28 distinções.

PAIXÃO PELO VINHO PRESTÍGIO

O prémio Paixão Pelo Vinho “Prestígio”, coube a oito produtores. Entre eles, três vinhos tintos, todos DOC Douro: Costa Boal Homenagem Douro tinto Grande Reserva 2011, da Costa Boal Family Estates; Quinta da Manoella Vinhas Velhas tinto 2016, da Wine & Soul; e Quinta da Oliveirinha Vinha Franca tinto (Touriga Franca) 2013, produzido pela família Alves de Sousa. Apenas um vinho branco ganhou “Prestígio”, foi o Terrantez do Pico, com Indicação

Geográfica Açores, da colheita de 2018, produzido pela Azores Wine Company. Os Vinhos do Porto Vintage 2017 também estiveram em destaque, arrecadando quatro destes prémios mais altos: Portal, da Quinta do Portal; Croft Quinta da Rueda Serikos e Taylor’s Vargellas Vinha Velha, ambos produzidos por Quinta & Vineyard Bottlers – Vinhos; e Quinta das Lamelas, de José António da Fonseca Augusto Guedes.

PAIXÃO PELO VINHO EXCELÊNCIA

A “Excelência”, prémio equivalente às habituais medalhas de ouro, foi entregue a 44 produtores. O Douro destacou-se e veio de lá o único Moscatel premiado – Adega de Favaio Moscatel 1989. A casta Touriga Nacional esteve presente em muitos dos vinhos premiados, como o Quinta da Gricha Talhão 8 tinto 2016, da Churchill Graham. A Quinta do Noval conquistou dois prémios, com os Quinta do Noval tinto Reserva 2016 e Porto Vintage 2017. Também a Quinta da Barca foi distinguida com “Excelência” para os Busto branco Grande Escolha 2017 e tinto Grande Escolha 2016. O Secretum Arinto 2018 e, do mesmo produtor, o Lua Cheia em Vinhas Velhas tinto de Vinhas Velhas Reserva Especial 2016 também foram distinguidos com ouro. Márcio Lopes Winemaker recebeu dois prémios, um para o vinho Proibido DOC Douro tinto de Vinhas Velhas Grande Reserva 2017 e para o Pequenos Rebentos Edição Especial Vinhas Velhas branco (Loureiro) Reserva 2018, DOC Vinho Verde. A casta Alvarinho foi premiada em duas interpretações: Dom Ponciano espumante Bruto Natural 2013 e Soalheiro Primeiras Vinhas 2018. A Bairrada destacou-se, com dois prémios para a Adega de Cantanhede: Marquês de Marialva Edição Especial 65 Anos, tinto Garrafeira 2001, da casta Baga; e Marquês de Marialva tinto de Vinhas Velhas Grande Reserva 2013. A região Tejo ficou bem representada, entre outros, pelos vinhos Desalmado tinto 2013 e pelo Bridão Private Collection tinto



2016, ambos da Adega do Cartaxo. O Scala Coeli tinto 2015, produzido pela Fundação Eugénio de Almeida; o Monte da Capela 18 Anos tinto Grande Reserva 2016, da Casa Clara; e Mamoré de Borba tinto Grande Reserva 2015, da Sovibor, são bons exemplos de vinhos imperdíveis nascidos no Alentejo. A ilha do Pico também brilhou com o Vinha Centenária branco 2017, as Azores Wine Company. Estes são apenas alguns exemplos, entre os melhores vinhos, premiados com Excelência.

PAIXÃO PELO VINHO ESCOLHA

Os prémios “Escolha” valorizam as melhores relações qualidade-preço, foram distinguidos 16 vinhos, como Castelo D’Arez Colheita Seleccionada tinto 2016 e branco 2017, da Sociedade Agrícola da Arcebispa, e os Camolas Selection branco Reserva 2018 e tinto Reserva 2017, produzidos pela Adega Camolas, todos da Península de Setúbal, região que se destacou. A lista completa com todos os premiados, pode ser consultada na próxima edição da revista Paixão Pelo Vinho, nas bancas no final de março. Pode consultar todos os premiados na página seguinte.

QUALIDADE E VALOR

Para Maria Helena Duarte, fundadora e diretora da revista Paixão Pelo Vinho, “é fundamental reconhecer a qualidade, já que os prémios para além de valorizarem os vinhos e exponenciarem a sua procura nos mercados, interno e externo, dinamizando a economia, também ajudam os apreciadores a escolher os vinhos certos para cada ocasião”. Já João Pereira Santos, diretor adjunto da publicação, destaca que “a qualidade dos vinhos portugueses está cada vez melhor, posicionando-os entre os melhores do mundo!”. Com tantos e tão bons vinhos, não vão faltar razões para juntar família e amigos em jantares especiais, convívios, boas conversas e grandes brindes! Pode sempre ir acompanhando a seleção de vinhos através do nosso novo website: www.revistapaixaopelovinho.com.

Foram provados e avaliados mais de mil vinhos, espumantes e aguardentes vínicas no decorrer de 2019. Destes, um total de 68 foram premiados, com maior destaque para a região do Douro, que arrecadou 28 distinções.





Prémios Paixão Pelo Vinho: consulte aqui todos os premiados!

NOTA	NOME	DESIGN.	REGIÃO	TIPO	ANO	CASTAS	PRODUTOR
PRÉMIO PRÉMIOS PRESTÍGIO 2019							
19,5	COSTA BOAL HOMENAGEM	DOC	DOURO	TINTO GRANDE RESERVA	2011	T FRANCA, T NACIONAL, TINTO CÃO E SOUSÃO	COSTA BOAL FAMILY ESTATES LDA
19,5	PORTAL	DOC	DOURO	VINHO DO PORTO VINTAGE	2017		QUINTA DO PORTAL
19,5	TAYLOR'S VARGELLAS VINHA VELHA	DOC	DOURO	PORTO VINTAGE	2017	VINHA VELHA	QUINTA & VINEYARD BOTTLERS - VINHOS
19	CROFT QUINTA DA ROEDA SÉRIKOS	DOC	DOURO	PORTO VINTAGE	2017		QUINTA & VINEYARD BOTTLERS - VINHOS
19	QUINTA DA MANOELLA VINHAS VELHAS	DOC	DOURO	TINTO	2016	VINHA COM 106 ANOS	WINE & SOUL
19	QUINTA DA OLIVEIRINHA VINHA FRANCA	DOC	DOURO	TINTO	2013	TOURIGA FRANCA	DOMINGOS ALVES DE SOUSA
19	QUINTA DAS LAMELAS	DOC	DOURO	VINHO DO PORTO VINTAGE	2017		JOSÉ A. DA FONSECA AUGUSTO GUEDES
19	TERRANTEZ DO PICO	IG	AÇORES	BRANCO	2018	TERRANTEZ DO PICO	AZORES WINE COMPANY
PRÉMIOS EXCELÊNCIA 2019							
18,5	FONSECA	DOC	DOURO	PORTO VINTAGE	2017		QUINTA & VINEYARD BOTTLERS - VINHOS
18,5	GURU	DOC	DOURO	BRANCO	2018	VIOSINHO, RABIGATO, CÓDEGA DO LARINHO E GOUVEIO	WINE & SOUL
18,5	KOPKE	DOC	DOURO	VINHO DO PORTO VINTAGE	2017		SOGEVINUS
18,5	MARQUÊS DE MARIALVA ED ESPECIAL 65 ANOS	DOC	BAIRRADA	TINTO GARAFEIRA	2001	BAGA	ADEGA DE CANTANHEDE
18,5	PALÁCIO DOS TÁVORAS GOLD EDITION	DOC	TRÁS-OS-MONTES	TINTO GRANDE RESERVA	2016	VINHAS VELHAS	COSTA BOAL FAMILY ESTATES LDA
18,5	PLANSEL SELECTA ESPECIAL 20 ANOS	REG	ALENTEJANO	TINTO GRANDE RESERVA (1,5L)	2015	TL, TINTA BARROCA E TOURIGA FRANCA	QUINTA DA PLANSEL
18,5	PROIBIDO	DOC	DOURO	TINTO GRANDE RESERVA	2017	VINHAS VELHAS	MÁRCIO LOPES WINEMAKER
18,5	QUINTA DO PÉGO	DOC	DOURO	VINHO DO PORTO VINTAGE	2017	TL, TOURIGA FRANCA E SOUSÃO	QUINTA DO PÉGO
18,3	LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS	DOC	DOURO	TINTO RESERVA ESPECIAL	2016	VINHAS VELHAS	LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS
18	ADEGA DE FAVAIOS 1989	DOC	DOURO	MOSCATEL DO DOURO	1989	MOSCATEL GALEGO BRANCO	ADEGA DE FAVAIOS
18	BRIDÃO PRIVATE COLLECTION	DOC	DO TEJO	TINTO	2016	TOURIGA NACIONAL E ALCANTE BOUSCHET	ADEGA DO CARTAXO
18	BUSTO	DOC	DOURO	BRANCO GRANDE ESCOLHA	2017	RABIGATO, MALVASIA FINA, VIOSINHO E ARINTO	QUINTA DA BARCA - MARIA H. SOUSA ALVES
18	BUSTO	DOC	DOURO	TINTO GRANDE ESCOLHA	2016	TOURIGA NACIONAL	QUINTA DA BARCA - MARIA H SOUSA ALVES
18	CASA DO CAPITÃO-MOR	DOC	VINHO VERDE	BRANCO	2018	ALVARINHO	QUINTA DE PAÇOS
18	CAVES PRIMAVERA ED. COM. 75 ANOS	DOC	BAIRRADA	ESPUMANTE BRANCO GR. RESERVA BRUTO	2012	TOURIGA NACIONAL	CAVES PRIMAVERA
18	DESALMADO	DOC	TEJO	TINTO	2013	T. NACIONAL, CAB. SAUVIGNON, T. RORIZ, AL. BOUSCHET, MERLOT E CASTELÃO	ADEGA DO CARTAXO
18	DOM PONCIANO	IG	MINHO	ESPUMANTE BRUTO NATURAL	2013	ALVARINHO	RE - VINHOS E DERIVADOS
18	H.O. HORTA OSÓRIO	DOC	DOURO	TINTO RESERVA	2016	VINHAS VELHAS	H.O. - HORTA OSÓRIO WINES
18	HERDADE GRANDE	REG	ALENTEJANO	TINTO GRANDE RESERVA	2015	ALICANTE BOUSCHET, T FRANCA, T NACIONAL E SYRAH	ANTÓNIO MANUEL LANÇA
18	MAMORÉ DE BORBA	DOC	ALENTEJO	TINTO GRANDE RESERVA	2015	ALICANTE BOUSCHET, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON E CASTELÃO	SOVIBOR SOCIEDADE DE VINHOS DE BORBA
18	MARQUÊS DE MARIALVA	DOC	BAIRRADA	TINTO GRANDE RESERVA	2013	VINHAS VELHAS	ADEGA DE CANTANHEDE
18	MONTES CASCAS	DOC	DOURO	TINTO GRANDE RESERVA	2015	VINHAS VELHAS	CASCA WINES
18	MONTES DA CAPELA 18 ANOS	DOC	ALENTEJO	TINTO GRANDE RESERVA	2016	T NACIONAL, ALCANTE BOUSCHET E SYRAH	CASA CLARA
18	MORVALLEY	DOC	DOURO	TINTO GRANDE RESERVA	2016	TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA	WDV - WINE DOURO VALLEY
18	NOEL PERDIGÃO			ESPUMANTE BRUTO ROSÉ	2015	TOURIGA NACIONAL (PÉ FRANCO)	QUINTA DO PERDIGÃO
18	PEQUENOS REBENTOS VINHAS VELHAS ED. LIMITADA	DOC	VINHO VERDE	BRANCO RESERVA	2018	LOUREIRO	MÁRCIO LOPES WINEMAKER
18	PRIMO	DOC	PALMELA	TINTO	2015	CASTELÃO E TINTINHA	HERDADE PEGOS CLAROS
18	QUINTA DA DEVEZA VINHAS VELHAS	DOC	DOURO	TINTO RESERVA	2013	VINHAS VELHAS	SOCIEDADE AGRÍCOLA DA QUINTA DA DEVEZA
18	QUINTA DA GAIVOSA	DOC	DOURO	VINHO DO PORTO VINTAGE	2017		ALVES DE SOUSA
18	QUINTA DA GRICHA TALHÃO 8	DOC	DOURO	TINTO	2016	TOURIGA NACIONAL	CHURCHILL GRAHAM
18	QUINTA DA LAPA	REG	TEJO	TINTO RESERVA	2016	MERLOT	AGROVIA SOCIEDADE AGRO-PECUÁRIA
18	QUINTA DAS BAGEIRAS CERCIAL	DOC	BAIRRADA	BRANCO	2016	CERCIAL	MÁRIO SÉRGIO ALVES NUNO
18	QUINTA DO NOVAL	DOC	DOURO	TINTO RESERVA	2016	T NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTO CÃO	QUINTA DO NOVAL
18	QUINTA DO NOVAL	DOC	DOURO	VINHO DO PORTO VINTAGE	2017		QUINTA DO NOVAL
18	Q. DOS NOGUEIRÕES COLEÇÃO DA FAMÍLIA	DOC	DOURO	TINTO GRANDE RESERVA	2015	TOURIGA NACIONAL - VINHAS VELHAS	QUINTA DOS NOGUEIRÕES
18	QUINTAFOZ DE AROUCE	REG	BEIRA ATLÂNTICO	TINTO	2015	BAGA E TOURIGA NACIONAL	J. PORTUGAL RAMOS
18	SCALA COELI	REG	ALENTEJANO	TINTO	2015	TOURIGA NACIONAL	FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA
18	SECRETUM	DOC	DOURO	BRANCO	2018	ARINTO	LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS
18	SEXY CUVÉE	REG	ALENTEJANO	TINTO GRANDE RESERVA	2014	TOURIGA NACIONAL E CABERNET SAUVIGNON	FITA PRETA VINHOS
18	SOALHEIRO PRIMEIRAS VINHAS	DOC	VINHO VERDE	BRANCO	2018	ALVARINHO	VINUSOALLEIRUS
18	VALLE PRADINHOS	REG	DOURO	TINTO GRANDE RESERVA	2015	CABERNET SAUVIGNON E TOURIGA NACIONAL	MARIA ANTÓNIA P. A. MASCARENHAS
18	VILLA OLIVEIRA	DOC	DÃO	BRANCO	2016	ENCRUZADO	O ABRIGO DA PASSARELA
18	VINHA CENTENÁRIA	DO	PICO	BRANCO	2017	ARINTO DOS AÇORES, VERDELHO, ALCANTE BRANCO E BOAL	AZORES WINE COMPANY
18	VINHA DE SÃO LÁZARO SINGLE VINEYARD	REG	ALENTEJANO	TINTO	2015	TOURIGA NACIONAL	J. PORTUGAL RAMOS
PRÉMIOS PAIXÃO PELO VINHO ESCOLHA 2019							
16,5	CASTELO D'AREZ	REG	PEN. DE SETÚBAL	BRANCO COLHEITA SELECIONADA	2016	SYRAH, ALCANTE BOUSCHET, T NACIONAL E ARAGONEZ	SOC. AGRÍCOLA DA ARCEBISPA
16	AJUDA	REG	ALENTEJANO	ROSÉ	2018	CASTELÃO E TOURIGA NACIONAL	HERDADE DA AJUDA NOVA
16	BRIDÃO CLASSICO	DOC	DO TEJO	BRANCO	2018	FERNÃO PIRES E ARINTO	ADEGA DO CARTAXO
16	CASTELO D'AREZ	REG	PEN. DE SETÚBAL	BRANCO COLHEITA SELECIONADA	2017	ANTÃO VAZ, ARINTO E VERDELHO	SOC. AGRÍCOLA DA ARCEBISPA
16	CEREJEIRAS	REG	LISBOA	TINTO	2018	TOURIGA NACIONAL, CASTELÃO E ARAGONEZ	COMPANHIA AGRÍCOLA DO SANGUINHAL
16	CONVENTUAL	DOC	ALENTEJO	BRANCO	2018	ARINTO, ROUPEIRO E ANTÃO VAZ	ADEGA DE PORTALEGRE WINERY
16	FONTE ROMANA	DOC	DOURO	TINTO RESERVA	2014	T FRANCA, TOURIGA NACIONAL E TINTA RORIZ	A.V.L. - ADEGA DE VILA FLOR
16	MARIOLA	DOC	VINHO VERDE	BRANCO		ARINTO, LOUREIRO AZAL E TRAJADURA	MÁRIO BERNARDO DE MAGALHÃES E SOUSA
16	MOLARES	REG	MINHO	ROSÉ ESCOLHA	2018	ARAGONEZ, TOURIGA NACIONAL E SYRAH	ADEGA MOLARES
16	PINHEL D. MANUEL I	DOC	BEIRA INTERIOR	TINTO RESERVA	2014	T NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ	ADEGA COOPERATIVA DE PINHEL
16	QUINTA DO REGAINHO	DOC	VINHO VERDE	BRANCO	2018	LOUREIRO	SOCIEDADE AGRÍCOLA QUINTA DO REGAÍNHO
16	TINTABOA	REG	LISBOA	BRANCO	2018	ALVARINHO E ARINTO	SOC. AGRÍCOLA QUINTA DA CASABOA
16	VINHA DOS INGLESES	DOC	VINHO VERDE	ROSÉ		ESPADIEIRO	QUINTA DOS INGLESES AGRO-INDÚSTRIA
15,5	ADEGA DE MONÇÃO	DOC	VINHO VERDE	BRANCO ESCOLHA	2016	ALVARINHO E TRAJADURA	ADEGA COOPERATIVA REGIONAL DE MONÇÃO
15,5	CAMOLAS SELECTION	DO	PALMELA	BRANCO RESERVA	2018	MOSCATEL GALEGO BRANCO	ADEGA CAMOLAS - CAMOLAS E MATOS
15,5	CAMOLAS SELECTION	DO	PALMELA	TINTO RESERVA	2017	CASTELÃO, TRINCADEIRA E ALCANTE BOUSCHET	ADEGA CAMOLAS - CAMOLAS E MATOS



novidades as nossas escolhas

BRANCOS, ROSADOS, TINTOS, TRANQUILOS OU GENEROSOS, ESPUMANTES...
TODOS OS MESES OS PRODUTORES ENVIAM PARA A REVISTA PAIXÃO PELO VINHO

OS SEUS NOVOS LANÇAMENTOS PARA PROVA CEGA
E CLASSIFICAÇÃO DO PAINEL DE PROVADORES.
CONHEÇA-OS E DESFRUTE APAIXONADAMENTE!



@RevistaPaixaoPeloVinho

As provas cegas realizam-se no Hotel Tryp Aeroporto de Lisboa
com copos Schott Zwiesel Din Sensus.



18,4	DONA MARIA DOC TINTO GRANDE RESERVA 2014
€ 27	ALENTEJO 14% vol.
	ENOLOGIA SANDRA GONÇALVES
	ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL, PETIT VERDOT E SYRAH
COR	Rubi profunda, denso.
AROMA	Fresco, com notas de menta, rico, envolvente, fruto de baga maduros, madeira.
SABOR	Grande vinho, com taninos poderosos, tudo bem integrado, volumoso, o estágio em barrica a deixar especiarias, final persistente. Top!
	JÚLIO BASTOS - DONA MARIA VINHOS



18	HERDADE DA ROCHA PREMIUM REG TINTO 2016
€ 29,90	ALENTEJANO 16% vol.
	ENOLOGIA RUI REGUINGA
	ALICANTE BOUSCHET
COR	Rubi definido, limpo.
AROMA	Distinto, elegante combinação entre frutos vermelhos maduros, especiarias e tostados.
SABOR	Delicioso, encorpado, com excelente frescura a equilibrar a % de álcool, mantém a fruta, termina complexo e prolongado.
	HERDADE DA ROCHA



18	QUINTA DA LAPA STª TERESA D'ÁVILA HOMENAGEM DOC TINTO RESERVA 2015
€ 19	DO TEJO 14% vol.
	ENOLOGIA JAIME QUENDERA E JORGE VENTURA
	TOURIGA NACIONAL, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH E ALICANTE BOUSCHET
COR	Rubi intenso, limpo.
AROMA	Excelente, intenso, distinto, com notas vegetais, especiarias, fruta madura, cresce no copo.
SABOR	Envolvente, com grande corpo e volume, taninos macios, frescura apelativa, tudo bem conjugado. Final persistente. Grande vinho!
	AGROVIA SOCIEDADE AGRO-PECUÁRIA



18	SCALA COELI REG TINTO 2016
€ 58	ALENTEJANO 15% vol.
	ENOLOGIA PEDRO BAPTISTA, DUARTE LOPES
	ALICANTE BOUSCHET
COR	Rubi intenso, limpo.
AROMA	Excelente, profundo, com evidentes notas vegetais associadas a cacau e derivados, vai crescendo.
SABOR	Fresco, vibrante, poderoso, com grandes taninos a mostrar a juventude, complexo, com grande final de boca.
	FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA



17,8	GIZ VINHAS VELHAS DOC ROSÉ 2018
€ 23	BAIRRADA 11,5% vol.
	ENOLOGIA LUÍS GOMES
	BAGA
COR	Rosado com tons salmão, limpo.
AROMA	Elegante, rico, a revelar notas de morangos, toque floral, algo citrino, especiado.
SABOR	Envolvente, com grande frescura, ligeira madeira bem integrada com a fruta, seguro, muito bom, termina persistente.
	LUÍS GOMES HANDCRAFTED WINES



17,8	HDL - HERDADE DOS LAGOS REG TINTO GRANDE RESERVA 2016
€ 39,90	ALENTEJANO 15% vol.
	ENOLOGIA MARTA VERENA PEREIRA
	TOURIGA NACIONAL, SYRAH
COR	Rubi com reflexos púrpura, limpo.
AROMA	Rico, envolvente, com notas florais, fruta vermelha madura, especiarias doces, tosta delicada.
SABOR	Taninos aveludados e apelativos, fresco, gastronómico, com boa estrutura, toque de canela, deixa um final longo e cativante.
	HERDADE DOS LAGOS



17,6	500 ANOS CIRCUM-NAVEGAÇÃO FERNÃO MAGALHÃES PORTO RESERVA ESPECIAL
€ 35	DOURO 20% vol.
	ENOLOGIA CELESTE MARQUES
	BLEND
COR	Rubi intenso, limpo.
AROMA	Apelativo, com predominantes notas de frutos secos, fruta madura, tostados.
SABOR	Bom corpo e volume, equilibrado, fresco, com evidentes notas de nozes, baunilha e especiarias, termina longo.
	ADEGA DE SABROSA



17,6	BELMIRA CRUZ GRAND MOTHER DOC TINTO GRANDE RESERVA 2014
€ 45	DOURO 16% vol.
	ENOLOGIA S/INF
	TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ E TOURIGA FRANCA
COR	Púrpura e denso.
AROMA	Inicialmente fechado, pede tempo ou decanter, depois revela frutos do bosque e silvestres, especiaria e tostados.
SABOR	Tem taninos vigorosos, boa acidez, a madeira bem presente a deixar complexidade e potencial de guarda, termina longo.
	DISCOVER SOUTH OF PORTUGAL

<10 Defeituoso | 10-11,9 Fraco | 12-13,9 Médio | 14-15,9 Bom | 16-17,9 Muito bom | 18-18,9 Excelente | 19-20 Impressionante



17,6	HERDADE DA ARCEBISPA	
	REG TINTO GRANDE ESCOLHA 2017	
€ 9,49	PENÍNSULA DE SETÚBAL	14,5% vol.
	ENOLOGIA GONÇALO CARAPETO	
	TOURIGA NACIONAL	
COR	Rubi, limpo.	
AROMA	Elegante, com delicadas notas florais associadas a frutos vermelhos e silvestres.	
SABOR	Revela taninos sedosos, boa frescura, madeira bem integrada a complexar, estruturado, frutado, termina persistente.	
	SOC. AGRIC. DA ARCEBISPA	



17,6	HUGO MENDES LISBOA		
	REG BRANCO 2018		
€ 20	LISBOA	10% vol.	
	ENOLOGIA HUGO MENDES		
	VITAL		
COR	Amarelo citrino, brilhante.		
AROMA	Delicado, com leves notas frutadas, mais intenso em notas verdes. Pede tempo.		
SABOR	Mais expressivo, tem um perfil distinto, algo exótico, frescura atrativa, vivo, promete evoluir muito bem, termina persistente.		
	HUGO MENDES		



17,6	QUINTA DA LAPA CUVÉE	
	DOC ESPUMANTE BRANCO RESERVA BRUTO NATURAL 2016	
€ 12,40	DO TEJO	12% vol.
	ENOLOGIA JAIME QUENDERA E JORGE VENTURA	
	ARINTO	
COR	Amarelo citrino, limpo, com bolha fina e persistente	
AROMA	Intenso em notas frutadas, com destaque para citrinos, frutos secos.	
SABOR	Envolvente, cremoso, com excelente frescura, deixa notas de pastelaria, laranja confitada, termina persistente.	
	AGROVIA SOCIEDADE AGRO-PECUÁRIA	



17,6	QUINTA DE LEMOS DONA GEORGINA		
	DOC TINTO 2013		
€ 36	DÃO	13,5% vol.	
	ENOLOGIA HUGO CHAVES		
	TOURIGA NACIONAL E TINTA RORIZ		
	COR	Rubi intenso, limpo.	
	AROMA	Rico, com notas de frutos pretos, toque floral, tostados e fumados, tabaco e chá preto.	
	SABOR	Tem taninos vigorosos mas já amaciados, boa frescura, tem bom volume de boca, mantém o perfil e termina persistente.	
	QUINTA DE LEMOS		



17,6	CASA DO CANTO		
	DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA 2016		
€ 10	BAIRRADA	12,5% vol.	
	ENOLOGIA ENOLOGIAPLUS		
	MARIA GOMES, BICAL, CHARDONNAY		
	COR	Amarelo citrino, brilhante, com bolha fina e persistente.	
	AROMA	Notas de biscoito e confeitaria, mostra-se elegante e fresco.	
	SABOR	Frutado, com citrinos, toque floral, cremosos, fresco, deixa um final longo e sedutor.	
	ANADIAGRO		



17,6	QUATRO VENTOS		
	DOC TINTO GRANDE RESERVA 2014		
€ 34,90	DOURO	14% vol.	
	ENOLOGIA FRANCISCO ANTUNES		
	TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA		
	COR	Granada, limpo.	
	AROMA	Tão bom! Tem frutos vermelhos maduros, morangos, cerejas, framboesas, chocolate.	
	SABOR	Rico, especiado, com boa madeira, tabaco, chá, taninos firmes mas já redondos, boa frescura, termina persistente.	
	ALIANÇA VINHOS DE PORTUGAL		



17,6	QUINTA DOS AVIDAGOS ED. LIMITADA		
	DOC TINTO GRANDE RESERVA 2016		
€ 46	DOURO	14,5% vol.	
	ENOLOGIA		
	RUI CUNHA, JOSÉ MOUTINHO E ANDRÉ RAIMUNDO		
	TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA		
	COR	Púrpura, limpo.	
	AROMA	Intenso e vigoroso, destacam-se as notas frutadas, como ameixa preta, bosque, baunilha.	
	SABOR	Complexo, com taninos vigorosos, excelente frescura, especiarias, tostados, fruta, vai evoluir muito bem, termina persistente.	
	QUINTA DOS AVIDAGOS		



17,6	FÉLIX ROCHA PREMIUM		
	DOC TINTO 2011		
€ 49,90	ALENQUER	16,50% vol.	
	ENOLOGIA		
	LUÍS MAIA		
	TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, SYRAH E ALICANTE BOUSCHET		
COR	Granada, limpo.		
AROMA	Vegetal, a lembrar folha de tabaco, chá preto, fruta preta bem madura, tosta suave.		
SABOR	Aroma: Taninos macios, boa frescura, envolvente, frutado, com toque de café e grãos torrados, termina persistente.		
	FÉLIX ROCHA		



17,6	QUINTA DA LAPA		
	DOC TINTO RESERVA 2015		
€ 13,50	DO TEJO	14% vol.	
	 ENOLOGIA	JAIME QUENDERA E JORGE VENTURA	
	SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, TOURIGA NACIONAL E MERLOT		
	COR	Rubi, limpo.	
	AROMA	Elegante, intenso em notas de frutos vermelhos maduros, toque vegetal, especiaria.	
	SABOR	Boa estrutura, equilibrado, taninos macios e envolventes, tosta bem integrada, deixa um final longo e harmonioso.	
	AGROVIA SOCIEDADE AGRO-PECUÁRIA		



17,4	99 ANOS DE HISTÓRIA		
	CAVES SÃO JOÃO		
	DOC ROSÉ 2018		
€ 28	BAIRRADA	12,5% vol.	
	ENOLOGIA S/INF		
	PINOT NOIR		
	COR	Rosado claro, olho de perdiz, limpo e brilhante.	
	AROMA	Delicado, com suaves notas de frutos vermelhos, tosta bem posicionada.	
	SABOR	Cativante, com excelente frescura, bom corpo, seco, distinto, deixa um final de boca persistente.	
	SOC. DOS VINHOS IRMÃOS UNIDOS		



17		QUINTA DA DEVESA	
		PORTO LBV 2015	
€ 17	DOURO	20% vol.	
	ENOLOGIA S/INF		
	CASTAS TINTA BARROCA, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL.		
COR	Rubi intenso e profundo.		
AROMA	Sedutor, com sedutoras notas de frutos vermelhos maduros, especiarias, cacau.		
SABOR	Rico, envolvente, com bom corpo, macio, mantém o perfil frutado, a baunilha e o chocolate preto mais evidentes, tostados, deixa um final guloso e longo.		
SOCIEDADE AGRÍCOLA DA QUINTA DA DEVESA T. +351 919 895 019 info@quintadadevesa.pt www.quintadadevesa.pt  quintadadevesa  quinta.da.devesa			

NOVIDADES



17,4

€ 20

PATHERNOS

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2015

 DOURO 14% vol.

ENOLOGIA
JEAN HUGUES GROS

CASTAS
TOURIGA NACIONAL E TINTA RORIZ (VINHAS VELHAS)

COR
Rubi intenso, limpo, denso.

AROMA
Potente, com notas balsâmicas, fruta preta madura e frutos de bosque, floral, tosta.

SABOR
Taninos ricos e promissores, grande frescura, madeira algo marcante, a pedir tempo como só os grandes vinhos fazem, termina persistente.

CABANAS DO CASTANHEIRO, CASA AGRÍCOLA, LDA.
TM: +351 962 538 150
TM: +351 966 209 288
geral@depathernos.pt
geral@vinhoduourogambozinos.pt
www.depathernos.pt



17,4

HERDADE DA CALADA BLOCK N°3

REG TINTO 2016

€ 35 ALENTEJANO 13,5% vol.

 ENOLOGIA
EDUARDO CARDEAL

TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO E SYRAH

COR Púrpura, limpo, denso.

AROMA Toque de menta, frutos pretos, cacau e tosta.

SABOR Taninos aveludados, frutado, com tosta bem integrada, alguma especiaria, termina persistente.

BCH - COMÉRCIO DE VINHOS



17,4

SERRAS DE GRÂNDOLA

REG TINTO EDIÇÃO ESPECIAL 2016

€ 15 PENÍNSULA DE SETÚBAL 14,5% vol.

 ENOLOGIA
MARIA JACINTA SOBRAL DA SILVA

ALICANTE BOUSCHET, RAMISCO E CASTELÃO

COR Granada, limpo.

AROMA Interessante, com notas de frutos vermelhos maduros, pinho, caruma, frutos secos, tostados.

SABOR Taninos macios e envolventes, a madeira bem integrada, fresco, bem estruturado, termina persistente e promete crescer.

A SERENADA ENOTURISMO



17,2

JULIA KEMPER

DOC TINTO RESERVA 2011

€ 19,98 DÃO 13,5% vol.

 ENOLOGIA
JÚLIA DE MELO KEMPER E CARLOS SILVA

TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, ALFROCHEIRO E JAEN

COR Granada, limpo.

AROMA Sente-se alguma idade mas também frescura e vivacidade, com notas florais e frutadas.

SABOR Taninos firmes mas aveludados, acidez em bom plano, prova-se muito bem, mas ainda pode guardar. Termina persistente.

JULIA KEMPER WINES



17

AZAMOR

REG TINTO 2016

€ 9,80 ALENTEJANO 14% vol.

 ENOLOGIA
MÁRIO ANDRADE

SYRAH, ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA FRANCA, MERLOT, TRINCADEIRA E PETIT VERDOT

COR Rubi, limpo.

AROMA Harmonioso e sedutor, é marcado por notas frutadas com destaque para morangos silvestres maduros, cerejas e ginjas.

SABOR Interessante, delicado, com taninos aveludados, fresco, ligeiramente tostado, frutado, termina persistente

KILBURN & GOMES



17

CABEÇA DE TOIRO - EDIÇÃO LIMITADA

DOC TINTO RESERVA 2016

€ 12,49 DO TEJO 13% vol.

 ENOLOGIA
NUNO FARIA

TOURIGA NACIONAL

COR Granada, limpo.

AROMA Harmonioso, com elegantes notas frutadas, a remeter para frutos de baga do bosque, violetas.

SABOR Taninos macios, boa frescura, madeira bem integrada a deixar especiarias, frutado, floral, termina persistente.

ENOPORT WINES



17

CASA DE PAÇOS SUPERIOR FAMILY BLEND

REG BRANCO 2018

€ 7 MINHO 12,5% vol.

 ENOLOGIA
RUI CUNHA/ GABRIELA ALBUQUERQUE

ALVARINHO, LOUREIRO, ARINTO E FERNÃO PIRES

COR Amarelo citrino, com tons esverdeados, limpo.

AROMA Elegante, com delicadas notas a limão, flores brancas, ervas aromáticas, fresco.

SABOR Muito gastronómico, saboroso, mantém o perfil frutado, especialmente citrino, termina longo apelativo.

QUINTA DE PAÇOS



16,8

QUINTA DOS ABIBES

DOC TINTO RESERVA 2015

€ 10,50 BAIRRADA 13,5% vol.

 ENOLOGIA
S/INF

CASTAS
TOURIGA NACIONAL E CABERNET SAUVIGNON

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso em notas florais envolvidas em frutos vermelhos maduros e um toque vegetal, tostados discretos.

SABOR Taninos macios e envolventes, boa frescura, a madeira muito bem integrada a deixar especiarias, frutado, termina persistente e atrativo. Muito bom!

QUINTA DOS ABIBES VITIVINICULTURA
T. +351 914554008
quintadosabibes@gmail.com
www.quintadosabibes.com
 quintaabibes

NOVIDADES

NOVIDADES



17 CÔTO DE MAMOELAS DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA 2017		
€ 14	VINHO VERDE	13% vol.
	ENOLOGIA ABEL CODESSO	
ALVARINHO		
COR	Amarelo citrino, limpo, com bolha fina e persistente.	
AROMA	Elegante, com notas tostadas, brioche, pastelaria, fruta branca.	
SABOR	Excelente frescura, muito gastronómico, envolvente, frutado, termina persistente.	
PROVAM - PRODUTORES DE VINHOS ALVARINHO DE MONÇÃO		



17 QUINTA DE LEMOS		
DOC TINTO 2013		
€ 26	DÃO	14% vol.
	ENOLOGIA HUGO CHAVES	
TOURIGA NACIONAL		
COR	Granada, limpo.	
AROMA	Frutado, com evidentes notas de frutos pretos maduros, toque vegetal, floral, tostados.	
SABOR	Equilibrado, com bom volume, taninos aveludados, fresco, tem um perfil gastronómico e vai evoluir, termina longo.	
QUINTA DE LEMOS		



17 HERDADE DA ARCEBISPA REG TINTO RESERVA 2016		
€ 7,50	PENÍNSULA DE SETÚBAL	15% vol.
 ENOLOGIA GONÇALO CARAPETO		
ALICANTE BOUSCHET E TOURIGA NACIONAL		
COR	Rubi definido, limpo.	
AROMA	Equilibrado, com evidentes notas de morangos, framboesas, bagas e flores do bosque.	
SABOR	Taninos sedosos e envolventes, boa frescura, mantém o perfil frutado, bem estruturado, deixa um final longo e gastronómico.	
SOC. AGRIC. DA ARCEBISPA		



17 QUINTA DE LEMOS GERALDINE ESPUMANTE ROSÉ BRUTO NATURAL 2016		
€ 24	N/TEM	12% vol.
	ENOLOGIA HUGO CHAVES	
TOURIGA NACIONAL		
COR	Rosado suave, salmão, limpo, com cordão persistente e bolha média.	
AROMA	Tem um perfil marcadamente frutado e floral, com notas de brioche e fermento.	
SABOR	Cremoso, rico, com finesse, tem notas de framboesas, fresco, é um conjunto equilibrado que termina longo e elegante.	
QUINTA DE LEMOS		



17 NANA CUVÉE DOC ESPUMANTE BRANCO RESERVA BRUTO 2016		
€ 10,80	DO TEJO	12% vol.
	ENOLOGIA JAIME QUENDERA E JORGE VENTURA	
ARINTO E FERNÃO PIRES		
COR	Amarelo citrino, limpo, com bolha fina e persistente.	
AROMA	Elegante, com delicadas notas de brioche, pastelaria, especiarias doces, alguma fruta.	
SABOR	Cremoso, com bom volume, tem frescura cativante, perfil gastronómico e sedutor, termina longo e persistente.	
AGROVIA SOCIEDADE AGRO-PECUÁRIA		



17 QUINTA DO BOIÇÃO REG TINTO RESERVA 2018		
€ 12,49	LISBOA	14% vol.
 ENOLOGIA NUNO FARIA		
SYRAH E CASTELÃO		
COR	Rubi definido, limpo.	
AROMA	Intenso em notas de frutos pretos maduros, frutos de baga, madeira suave.	
SABOR	Taninos redondos e bem integrados, boa madeira, frescura cativante, delicioso, termina persistente.	
ENOPORT WINES		



17 OPTA IMPERATRIZ DO DÃO DOC TINTO 2017		
€ 22	DÃO	13,5% vol.
	ENOLOGIA NUNO CANCELA ABREU	
ALFROCHEIRO		
COR	Granada, limpo.	
AROMA	Intenso em frutos pretos maduros, como ameixa, baunilha e especiarias.	
SABOR	Equilibrado, com bom volume de boca, taninos macios, boa frescura, frutado, boa tosta, termina longo e atrativo.	
OPTA WINES		



17 ENCOSTAS DE XIRA REG BRANCO 2018		
€ 7,99	LISBOA	13% vol.
 ENOLOGIA JOÃO PASSARINHO E MÁRIO LOURO		
ARINTO		
COR	Amarelo citrino, com tons esverdeados, limpo.	
AROMA	Delicados aromas citrinos, com destaque para limão, laranja e a elegância de notas florais.	
SABOR	Tem frescura apelativa, conferindo perfil gastronómico, mantém a fruta em destaque, é equilibrado,	
MUNÍCIPIO DE VILA FRANCA DE XIRA		

Outros vinhos provados e classificados

17,6	MAÇANITA LETRA A DOC DOURO TINTO TOURIGA NACIONAL 2017
17,2	MAÇANITA DOC DOURO TINTO RESERVA 2017
17,0	A SERENADA REG PEN. SETÚBAL TINTO TOURIGA NACIONAL 2016
17,0	QUINTA DA CALDEIRINHA 3 CASTAS REG TERRAS DA BEIRA TINTO BIOLÓGICO 2014
17,0	CASA DO CANTO DOC BAIRRADA GRANDE RESERVA TINTO 2015
17,0	1808 DOC BEIRA INTERIOR TINTO RESERVA BIOLÓGICO 2018
17,0	ALENTO REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2016
17,0	BACALHÔA DOC DÃO TINTO TOURIGA NACIONAL 2016
17,0	BELMIRA CRUZ DOC DÃO BRANCO ENCRUZADO 2016
17,0	BELMIRA CRUZ DOC DOURO TINTO RESERVA 2013
17,0	BRANCO VULCÂNICO IG AÇORES BRANCO 2018
17,0	FERNÃO DE MAGALHÃES DOC DOURO TINTO RESERVA 2015
17,0	HDL - HERDADE DOS LAGOS REG ALENTEJANO TINTO TOURIGA NACIONAL BIOLÓGICO 2018
17,0	HERDADE DA AJUDA REG TINTO PETIT VERDOT 2017
17,0	HERDADE DA AJUDA PREMIUM REG ALENTEJANO TINTO 2016
17,0	HUGO MENDES LISBOA REG LISBOA BRANCO 2018
17,0	HUGO MENDES LISBOA REG LISBOA BRANCO FERNÃO PIRES 2018
17,0	QUINTA DOS AVIDAGOS EDIÇÃO LIMITADA DOC DOURO TINTO PREMIUM 2016
16,8	BASTUSMEU PRIMEIRO PASSO DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA 2018
16,8	CONDE DE ANADIA DOC DÃO TINTO RESERVA 2015
16,8	JK ELPENOR DOC DÃO TINTO RESERVA TOURIGA NACIONAL 2014
16,8	MONTE DO JOÃO MARTINS DOC ALENTEJO TINTO RESERVA ALICANTE BOUSCHET 2014
16,8	QUINTA DA PONTE PEDRINHA DOC DÃO TINTO RESERVA 2016
16,8	QUINTA DE PANCAS REG LISBOA TINTO RESERVA 2017
16,8	SENSES ALICANTE BOUSCHET REG ALENTEJANO TINTO ALICANTE BOUSCHET 2017
16,6	1808 DOC DOURO TINTO 2014
16,6	A SERENADA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO VERDELHO 2019
16,6	ADEGA 23 REG TERRAS DA BEIRA ROSÉ ARAGONEZ E RUFETE 2018
16,6	ADEGA PONTE DA BARCA SUPERIOR DOC VINHO VERDE TINTO VINHÃO 2019
16,6	BACALHÔA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO SYRAH 2017
16,6	BRIDÃO CLÁSSICO DOC DO TEJO TINTO 2017
16,6	CANTANDO REG ALENTEJANO TINTO 2015
16,6	CASTAS DE MONÇÃO DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO RESERVA BRUTO 2017
16,6	HERDADE DE CEUTA REG ALENTEJANO TINTO 2017
16,6	HONRADO PREMIUM DOC ALENTEJO TINTO VINHO DE TALHA 2018
16,6	QUINTA 5 JOÃO BATISTA DOC DO TEJO TINTO RESERVA DE BIODIVERSIDADE 2016
16,6	RAMOS PINTO RP PORTO LBV 2014
16,6	VALE DO ARMO - EDIÇÃO 10 ANOS REG TEJO TINTO TOURIGA FRANCA 2018
16,4	CABO DA ROCA DOC BAIRRADA TINTO BAGA DE VINHAS CENTENÁRIAS 2014
16,4	ENCOSTAS DE MELGAÇO ÚNICO DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2017
16,4	FÉLIX ROCHA REG LISBOA TINTO PETIT VERDOT 2017
16,4	INDÍGENA REG ALENTEJANO TINTO BIOLÓGICO ALICANTE BOUSCHET 2018
16,4	MONTE DO JOÃO MARTINS DOC ALENTEJO TINTO RESERVA SYRAH 2015
16,4	PESSOA DA VINHA - TERROIR DOC DOURO TINTO 2015
16,4	QUINTA DA CALDEIRINHA REG TERRAS DA BEIRA TINTO BIOLÓGICO 2015
16,4	QUINTA DO CARNEIRO DOC ALENQUER TINTO RESERVA 2016
16,4	ROVISCO GARCIA REG ALENTEJANO TINTO 2015
16,4	RUA DA BETESGA REG LISBOA TINTO RESERVA 2016
16,4	SANGUINHAL REG LISBOA TINTO TOURIGA NACIONAL 2017
16,2	PALMEIRIM D'INGLATERRA DOC TRÁS-OS-MONTES BRANCO 2018
16,2	QUINTA DE PANCAS REG LISBOA TINTO 2018
16,2	QUATRO VENTOS DOC DOURO TINTO 2018
16	BELMIRA CRUZ DOC VINHO VERDE BRANCO AZAL 2018
16	BELMIRA CRUZ DOC BAIRRADA TINTO 2011
16	BELMIRA CRUZ NATURALIS DOC DOURO BRANCO 2018
16	CASA SARMENTO REG ALENTEJANO TINTO 2017
16	COUDEL MOR DOC DO TEJO TINTO 2017

16	DOM MARTINHO BY QUINTA DO CARMO REG ALENTEJANO 2018
16	DORINA LINDEMANN REG ALENTEJANO TINTO 2017
16	ENCOSTAS DE XIRA REG LISBOA TINTO TOURIGA NACIONAL 2017
16	ENCOSTAS DE MELGAÇO DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2017
16	FORAL DE ÉVORA DOC ALENTEJO BRANCO 2018
16	HDL - HERDADE DOS LAGOS REG ALENTEJANO TINTO 2018
16	HERDADE DA FARIZOA REG ALENTEJANO TINTO 2015
16	HERDADE DA ROCHA SELECTION REG ALENTEJANO TINTO 2016
16	HONRADO DOC ALENTEJO TINTO VINHO DE TALHA 2018
16	PALMEIRIM D'INGLATERRA DOC TRÁS-OS-MONTES ROSÉ 2018
16	PATA CHOCA REG LISBOA TINTO 2016
16	PINHEL CELEBRAÇÃO 65º DOC BEIRA INTERIOR TINTO RESERVA 2015
16	PORTAS DA HERDADE DOC ALENTEJO TINTO GRANDE RESERVA 2016
16	RAFEIRO REG ALENTEJANO TINTO 2017
16	SANTA VITÓRIA REG ALENTEJANO TINTO TOURIGA NACIONAL 2016
16	TARIKA REG TERRAS DA BEIRA BRANCO BIOLÓGICO DE VINHA CENTENÁRIA 2018
16	VALE DE LOBOS REG TEJO TINTO RESERVA TOURIGA NACIONAL 2017
15,8	D. MANUEL I DOC BEIRA INTERIOR TINTO RESERVA 2015
15,8	D. MANUEL I DOC BEIRA INTERIOR TINTO RESERVA DO ENÓLOGO 2015
15,8	PACTUS REG LISBOA TINTO ALICANTE BOUSCHET 2015
15,8	PASSADIÇO REG LISBOA TINTO 2017
15,6	ALXAM DOC ALENTEJO ESPUMANTE BRUTO BRANCO
15,6	CASA SARMENTO - CHÃO DE GONÇALO REG ALENTEJANO TINTO 2017
15,6	ENTRADAS REG ALENTEJANO BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2016
15,6	ENTRADAS REG ALENTEJANO TINTO COLHEITA SELECIONADA 2016
15,6	FORAL DE ÉVORA DOC ALENTEJO TINTO 2017
15,6	INSPIRAR DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA ARINTO 2018
15,6	MARE ET CORVUS REG LISBOA BRANCO 2018
15,6	MONTE DO JOÃO MARTINS DOC ALENTEJO BRANCO 2018
15,6	MONTE DO JOÃO MARTINS DOC ALENTEJO TINTO 2016
15,6	MONTE DO JOÃO MARTINS DOC ALENTEJO TINTO COLHEITA SELECIONADA 2016
15,6	NÃ TE RALES REG ALENTEJANO TINTO 2017
15,6	PESSOA DA VINHA - TERROIR DOC VINHO VERDE BRANCO 2018
15,6	TÃ SÓMENTE REG ALENTEJANO TINTO RESERVA TOURIGA NACIONAL 2016
15,5	BELMIRA CRUZ REG ALGARVE TINTO COLHEITA SELECIONADA 2018
15,5	BOA NOITE LISBOA REG LISBOA TINTO 2017
15,5	MONTE DO JOÃO MARTINS DOC ALENTEJO BRANCO COLHEITA SELECIONADA VIOGNIER 2018
15,5	MUNDUS REG LISBOA BRANCO COLHEITA TARDIA
15,5	VALE DAS AREIAS REG LISBOA ESPUMANTE BRANCO BRUTO NATURAL ARINTO 2017
15,4	BACALHÔA DO PENÍNSULA DE SETÚBAL MOSCATEL DE SETÚBAL 2017
15,4	CASA SARMENTO - CHÃO DE GONÇALO REG ALENTEJANO BRANCO 2018
15,4	RAFEIRO REG ALENTEJANO BRANCO 2018
15,3	FOLHAS REG ALENTEJANO TINTO 2018
15,0	BORLIDO ESPUMANTE BRANCO BRUTO
15,0	ENTRADAS REG ALENTEJANO ROSÉ COLHEITA SELECIONADA 2018
15,0	FUNDAÇÃO ABREU CALLADO BENAVILA REG ALENTEJANO BRANCO LÁGRIMA 2018
15,0	INSPIRAR DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA 2018
15,0	INSPIRAR DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA AVESSO 2018
15,0	MONTE DO JOÃO MARTINS DOC ALENTEJO ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2018
15,0	PESSOA DA VINHA - TERROIR SUMMER WINE DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO 2018
15,0	PINHEL DOC BEIRA INTERIOR BRANCO GRANDE ESCOLHA SÍRIA 2018
15,0	VALE DAS AREIAS REG LISBOA ESPUMANTE ROSÉ BRUTO NATURAL TOURIGA NACIONAL 2017
14,5	PINHEL REG TERRAS DA BEIRA TINTO 2016
14,5	VALE DE LOBOS REG TEJO ROSÉ 2019
14,5	QUINTA DE CARAPEÇOS REG MINHO TINTO VINHÃO 2017
14	PINHEL REG TERRAS DA BEIRA BRANCO COLHEITA 2017

Seja responsável. Beba com moderação.

NOVIDADES



Autenticidade e qualidade são as apostas da ADEGA 23

> texto **Mafalda Freire** > fotografia **D.R**

A Adega 23 nasceu da paixão de uma médica oftalmologista que não teve medo de apostar na terra que a viu nascer e sem experiência enveredou por um projecto audaz no mundo dos vinhos.

Situada na Beira Interior, entre Sarnadas de Ródão e Castelo Branco, a Adega 23 é uma área em que as vinhas não abundam mas isso não moveu Manuela Carmona de tentar produzir vinhos na região. Um sentimento de mudança e um gosto “pela forma como se faz vinho” e pela “cultura do vinho” que cresceu quando há alguns anos lhe ofereceram o Le Grand Larousse Du Vin. O livro despertou um interesse que já existia e deixou um “bichinho” que levou ao improvável projecto: uma médica produtora de vinhos no interior de Portugal.

A ADEGA 23

Quando a antiga presidente da Sociedade Portuguesa de Oftalmologia, pensou em produzir vinhos a ideia era “recuperar vinhas velhas” pertencentes ao seu avô mas tal não era possível dado a sua “degradação”, explicou. O passo seguinte foi cultivar vinhas novas mas num espaço pequeno, cerca de 1 hectare mas depois de muita

leitura e pesquisa, rapidamente percebeu que isso não era viável e que “a propriedade tinha de ter uma certa dimensão para dar resultados”. Foi assim que decidiu arrancar com um projeto de 12 hectares num local que tinha um armazém agrícola que dava para fazer uma adega. Como sempre teve também uma paixão pela arquitetura, a responsável decidiu transformá-lo em algo mais ousado e escolheu um projeto do atelier Rua, em que o edifício é “revestido de cortiça com uma estrutura de metal dourado que lhe confere uma modernidade e se destaca na paisagem”. Os dois materiais não foram escolhidos ao acaso já que “ajudam no isolamento térmico da temperatura da adega” porque Sarnadas de Ródão “é muito frio no inverno e muito quente no verão”. O nome esse foi inspirado da autoestrada que atravessa a propriedade e a vinha, a A23, e quer “mostrar autenticidade e modernismo”. Além disso, como referiu a

produtora, não é “incomum locais que são remodelados e ganham uma nova vida terem números no nome, como é o caso do famoso Pier 57”, em Nova Iorque.

O ENÓLOGO E OS VINHOS

Numa localização que não tem tradição de vinhas, com solos xistosos pobres e com temperaturas extremas, Manuela Carmona procurou ajuda para dar início à materialização do seu sonho e para criar os vinhos escolheu “um enólogo com apurada sensibilidade ao terror”, Rui Reguinga. Foi este experiente profissional que ditou a escolha das castas que é o grande responsável, a par da empresária, pelos vinhos produzidos: o Adega 23 Tinto, o Adega 23 Branco e o Adega 23 Rosé.

As castas de uvas brancas existentes são Verdelho, Arinto, Viognier e Síria, enquanto as tintas são Syrah, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Aragonez e Rufete sendo que estas duas últimas são também usadas



Numa localização que não tem tradição de vinhas, com solos xistosos pobres e com temperaturas extremas, Manuela Carmona procurou ajuda para dar início à materialização do seu sonho

dade antes de qualquer outro parâmetro”. Assim, o enólogo “tinha de ser alguém que me desse segurança porque o objetivo não é fazer um vinho básico, mas sim o melhor vinho possível”, destacou. Ora a filosofia do experiente profissional é exatamente essa, conforme assumiu diversas vezes: “Acredito que qualquer casta no terroir ideal pode produzir grandes vinhos”.

EMPREENDEADORISMO PARA APOIAR A REGIÃO

O empreendedor projeto no interior do país não tem estado ausente de desafios e a sua mentora confessou que uma das tarefas mais difíceis tem sido encontrar as pessoas para as várias áreas. “Às vezes não é à primeira. Penso que para uma pessoa que não é da área foi mais difícil perceber quais eram as necessidades da adega”. Mas Manuela Carmona está otimista quanto ao ano que agora começou: “Sinto que este ano vai ser importante para dar estabilidade à adega já que vamos ter uma pessoa permanente”. Além disso, referiu também que acredita que “esta está a ser uma iniciativa determinante para o desenvolvimento da região que costuma ser notícia nem sempre pelas melhores razões, por exemplo desertificação e envelhecimento”. A Adega 23 “está a trazer a Beira Interior para a imprensa com uma abordagem positiva, de juventude, modernidade e fez muito pela autoestima e para o desenvolvimento da região”, confessou. Para isso tem contribuído o enoturismo. Visitas, provas de vinhos e da gastronomia local, vindimas e eventos culturais são algumas das ofertas. Segundo a empreendedora, “para quem bebe um vinho, o facto de conhecer o produtor e ir à adega ver como as coisas são feitas é muito importante” e faz “parte da autenticidade” que caracteriza e que a Adega 23 quer mostrar a Portugal e ao mundo.



no rosé. O enólogo escolheu castas que se dão bem no norte do Alentejo e duas mais ligadas à Beira, a Síria e Rufete. As vinhas estão distribuídas de forma quase equilibrada, havendo “um pouco mais de castas tintas do que brancas porque uma parte é usada no rosé”, esclareceu a responsável. Foi graças à determinação de Manuela Carmona que, em 2017, a adega deu os seus primeiros “frutos”, que foram rotulados com a indicação ‘Primeira Colheita’. Com isto, a empresária quis dar “autenticidade e transparência” e “mostrar que vinhos de vinhas

novas podiam ter muita qualidade”. Sobre o futuro, a médica avançou à Paixão Pelo Vinho algumas novidades: “Este ano vamos lançar o primeiro espumante que já está em garrafa e mais para o fim do ano, vamos ter um vinho reserva que já está em barricas”.

QUALIDADE ACIMA DE TUDO

A parceria entre Rui Reguinga e Manuela Carmona nasceu porque tinham uma pessoa conhecida em comum mas a compatibilidade não podia ser mais perfeita já que o objetivo da produtora era e é a “quali-



QUINTA DE FOZ DE AROUCE

tradição e excelência

> texto **Mafalda Freire** > fotografia **D. R.**

Situada no concelho da Lousã, na região das Beiras, a Quinta de Foz de Arouce faz parte do Grupo João Portugal Ramos e é um lugar onde a tradição ainda pesa. Os vinhos produzidos na quinta são uma referência no mercado tendo recebido inúmeras distinções.

A Quinta de Foz de Arouce está rodeada pelas serras da Lousã e Penela, é banhada pelos rios Arouce e o Ceira e os seus solos são essencialmente xistosos. Talvez sejam estas características que conferem a este local e aos vinhos produzidos uma mística muito própria e uma qualidade traduzida nos diversos prémios nacionais e internacionais que têm vindo a colecionar ao longo dos anos.

TRADIÇÃO VINHATEIRA

A cultura da vinha na zona da Quinta de Foz de Arouce é conhecida desde a altura dos visigodos e por isso, não é de estra-

nhar que a produção vitivinícola se misture com a própria história da propriedade, sendo hoje, tal como a adega, a única da região num raio de pelo menos cerca de cinquenta quilómetros. Segundo o enólogo João Portugal Ramos, a quinta pertence à “família dos sogros, os Condes de Foz de Arouce, desde o século XVII, e tem produção de vinho de qualidade desde há vários anos”. O empresário, que entrou na família nos anos 80, foi o principal responsável pela profissionalização da produção, introduzindo maior rigor na condução e tratamento vitícola, maior controlo

na vinificação e iniciando a fermentação e estágio em barricas dos vinhos. Em 1987, surgiram os primeiros resultados e a empresa do enólogo comercializa o seu primeiro Quinta de Foz de Arouce.

AS CASTAS E OS VINHOS

A quinta encontra-se numa região IGP situando-se entre “duas regiões DOC, o Dão e a Bairrada”, ambas em que “a casta predominante é a Baga”, explicou à Paixão Pelo Vinho, João Portugal Ramos. A propriedade tem cerca de 13 hectares dos quais 1,5 estão plantados com casta Cer-

ceal e os restantes 11,5 têm encepamento das castas Baga (90%) e Touriga Nacional (10%) conforme salientou o produtor. Os “vinhos tintos são assim o grande foco”, esclareceu o enólogo da quinta e da empresa, João Perry Vidal. São três os vinhos produzidos pela João Portugal Ramos na quinta. São eles o Quinta de Foz de Arouce Branco (Cerceal), o Quinta de Foz de Arouce Tinto (Baga e Touriga Nacional) e o Quinta de Foz de Arouce - Vinhas Velhas de Santa Maria (Baga), todos eles merecedores de prémios de revistas da especialidade em todo o mundo, com especial destaque para os EUA.

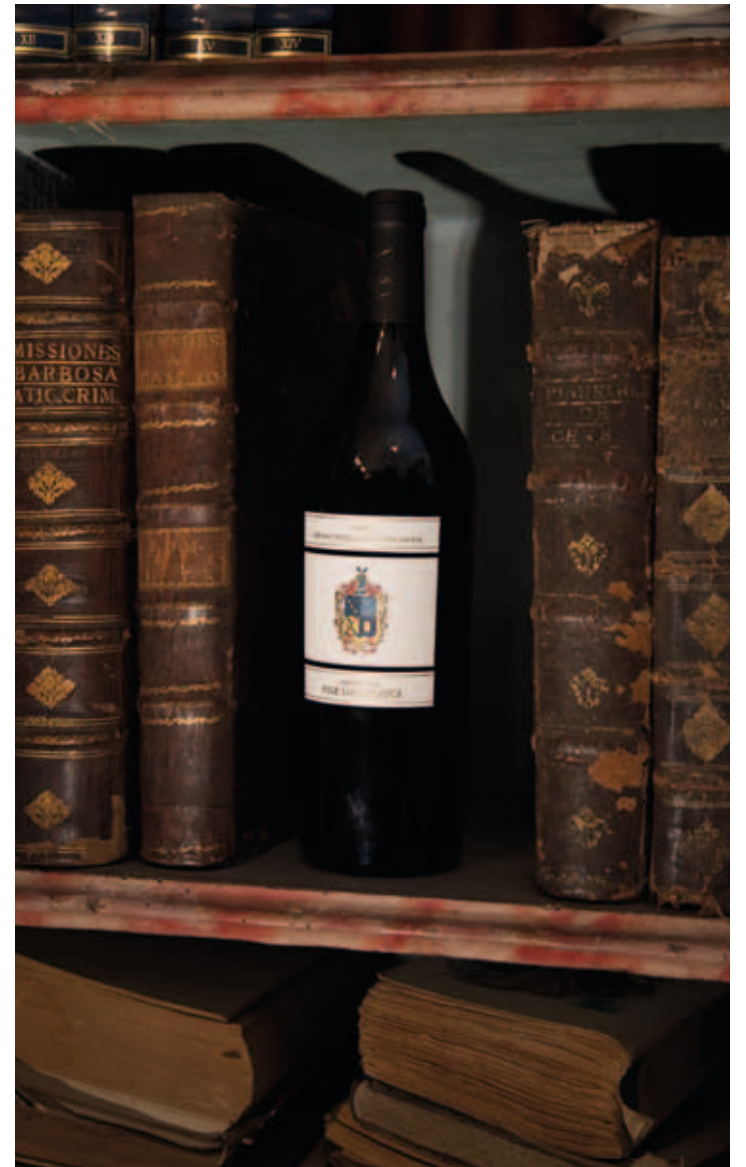
TERROIR DIFERENCIADOR

Todos os vinhos são produzidos segundo máxima que caracteriza o Grupo João Portugal Ramos, ou seja, “refletem a natureza da terra que os viram nascer e são a

expressão de quem o produz”. Mas o que têm os vinhos da Quinta de Foz de Arouce de tão especial? João Perry Vidal e João Portugal Ramos dizem que são “vinhos particulares e diferentes por diversos motivos”. Em primeiro lugar estão os solos de xisto algo bem diferente das áreas circundantes do Dão, onde predominam os gra-

Os vinhos da Quinta de Foz de Arouce, independentemente do ano da colheita, foram sempre bem recebidos pelo mercado e são quase todos premiados inúmeras vezes, quer a nível nacional, quer internacional. Exemplo disso foi o recente prémio Paixão Pelo Vinho Excelência, atribuído ao Quinta de Foz de Arouce tinto 2015, na edição 76 desta revista.

nitos, veja-se o caso vertente da Serra da Estrela, e o calcário da região da Bairrada. Aliás, João Perry Vidal referiu mesmo que antigamente a serra da Lousã se chamava serra do Arouce, em virtude do rio, e que mudou de nome pela presença da lousa (xisto) que depois evoluiu para a atual denominação. Além do xisto, existe outra particularidade, conforme indicou João Portugal Ramos, a “presença de aluviões”, que eram certamente zonas antigas de leito de rios ou ribeiras, já que essa é a característica deste tipo de depósitos. Há também a presença de “algum calhau rolado”, acrescentou Perry Vidal. O relevo e o clima são outras das peças chave que garantem a especificidade dos vinhos produzidos na Quinta de Foz de Arouce. As vinhas estão a cerca de 100 metros de altitude, rodeadas por serras que formam uma espécie de enclave que se traduz numa proteção em relação ao clima atlântico e oferece um





microclima mais ameno, ao contrário do que se passa na vizinha Bairrada.

A IMPORTÂNCIA DO CLIMA

O clima temperado mediterrânico que caracteriza a área da Quinta de Foz de Arouce faz com que durante o verão existam “nevoeiros matinais que se mantêm até cerca das 11 horas da manhã” e que “dão uma frescura às vinhas que lhes permite aguentarem o dia de calor”. Este facto é de especial importância já que as uvas da casta Baga amadurecem de uma forma que não acontece nem na Bairrada, nem no Dão, e lhe dão “uma acidez mais equilibrada”. João Perry Vidal, explicou que a Baga é uma casta “com muita acidez e taninos e que quando amadurece mal, essa acidez é muito pronunciada”. O enólogo revelou ainda o que é diferente na Foz de Arouce: “Aqui a Baga amadurece bem, fica sem uma acidez exagerada, bem equilibrada e consegue ter uma boa maturação e chegar bem aos 13/14º. Isso origina uns vinhos mais agradáveis e mais cheios. É esta Baga única que é a característica essencial nos nossos vinhos”. As manhãs com nevoeiro ajudam também a que “os brancos sejam mais frescos, frutados e com acidez equilibrada, já que o Cerceal também é uma casta com acidez

bem vincada”, acrescentou.

Ambos os enólogos definiram a Quinta de Foz de Arouce, como uma área que é diferente das restantes do Grupo mas há um denominador comum em relação a todos os vinhos produzidos pela João Portugal Ramos, que é a “qualidade”. Essa é sempre “a melhor possível” e uma das marcas da empresa.

UMA PRODUÇÃO PEQUENA

A produção de vinho da quinta é pequena, disse o engenheiro João Portugal Ramos, que explicou que “parte das vinhas têm mais de setenta anos, são vinhas velhas e com uma produção muito diminuta”. João Perry Vidal acrescentou que são produzidos “cerca de duas toneladas por hectare” e que para esse facto contribui também a questão das vinhas não serem regadas e dos solos serem relativamente pobres”. O enólogo esclareceu que “não se almeja uma produção grande mas sim controlada” e acima de tudo com qualidade. E essas são as perspetivas para os próximos anos salientou João Portugal Ramos: “A produção vai manter-se pequena para assegurar a qualidade”. O enoturismo em grande escala não está nos planos mas existe a possibilidade de “visitas exclusivas pontuais por parte de grupos pequenos”, afirmou.

Os vinhos da Quinta de Foz de Arouce, independentemente do ano da colheita, foram sempre bem recebidos pelo mercado e são quase todos premiados inúmeras vezes, quer a nível nacional, quer internacional. Exemplo disso foi o recente prémio Paixão Pelo Vinho Excelência, atribuído ao Quinta de Foz de Arouce tinto 2015, na edição 76 desta revista. Isso é algo que deixa orgulhosos os enólogos e todos os que trabalham na quinta que veem o seu “trabalho reconhecido”, referiu João Portugal Ramos. Já João Perry Vidal disse que as boas pontuações obtidas “dão alento para continuar” e mostram que “estão no caminho certo”, o que nem sempre é fácil já que lidam com o desafio “da quinta ser pequena” e de estarem numa “zona pequena e despovoada, que limita a existência de mão obra qualificada”.

SUSTENTABILIDADE

As preocupações com ambiente estão na moda mas para a empresa de João Portugal Ramos, esta é uma área na agenda há vários anos em todas as quintas e a Foz de Arouce, não é exceção. O Grupo aposta numa estratégia de desenvolvimento sustentável que “assenta não só numa boa rentabilidade económica assim como numa redução significativa dos impactos ambientais”. Em 2012, a empresa desenvolveu, em parceria com a New Next Futures, um projeto que consistiu na implementação do Framework The Natural Step, uma referência mundial em pensamento sistémico de inovação sustentável aplicado às cadeias de valor dos negócios.

Assim, não é de estranhar as preocupações existentes na quinta em que se usa “o mínimo de pesticidas” e “não se usam inseticidas há vários anos” na vinha. João Perry Vidal indicou que têm feito um “reforço de algumas técnicas dentro da produção integrada como a não mobilização, para que a erva natural na entre linha ajude a que exista menos erosão e retenha a água da pluviosidade”. Ao mesmo tempo, o enólogo destacou outras ações que contribuem para a biodiversidade da quinta: “No meio da vinha temos zonas com árvores plantadas, em que damos primazia às árvores autóctones como o sobreiro, carvalhos, castanheiros e com ervas de bosque como o alecrim, tojo, que vão permitindo zonas de refúgio para os animais e fauna auxiliar que permite um equilíbrio e um controlo natural dos insetos”, isto tem contribuído para que não tenham pragas nas vinhas. São estes detalhes que ajudam a contribuir para aquilo que é a característica que o Grupo João Portugal Ramos quer nos seus produtos, a qualidade. Na Quinta de Foz de Arouce pode dizer-se que a tradição anda de mãos dadas com o futuro e que o mesmo é promissor.

BIFE À PORTUGUESA





ADEGA COOPERATIVA DE BORBA

Há 65 anos a fazer bons vinhos

> texto **Fernanda Silva Teixeira** > fotografia **D. R.**

“Dinamismo, inovação e tradição”, são sinónimos que descrevem o trabalho que tem sido desenvolvido nos últimos anos pela Adega Cooperativa de Borba (ACB), a primeira de uma série de adegas cooperativas constituídas no Alentejo, grande impulsionadora da cultura da vinha e valor das castas regionais e o “pilar económico-social da região há várias décadas”.

Fundada em 1955, a Adega Cooperativa de Borba (ACB) produz anualmente 1,2 milhão de caixas de 9 litros, sendo um dos maiores produtores do setor. Os seus vinhos provêm de 2200 hectares de vinha situada numa das melhores sub-regiões vitícolas do Alentejo, Borba.

Dentro das suas marcas, destaca-se o Adega de Borba DOC, um dos vinhos mais vendidos em Portugal no seu segmento, o icónico Adega de Borba Reserva “Rótulo de Cortiça”, uma marca com mais de 50 anos que se impôs como uma das referências do Alentejo,

o histórico Montes Claros, que remonta a 1945 e um dos primeiros a distinguir-se pela sua qualidade singular em Portugal, o Convento da Vila, que tem sido largamente reconhecido pela sua ótima relação preço/qualidade, o Quintas de Borba, uma homenagem às pequenas quintas tradicionais da região de Borba, mas também a gama de monovarietais sob a denominação Senses. Segundo Delfim Costa, diretor-geral da Adega Cooperativa de Borba, o balanço destes 65 anos de existência “não podia ser mais positivo”. Fruto do empenho e trabalho

continuado de técnicos, comerciais, gestores, colaboradores e dos cerca de 270 viticultores, a Adega de Borba “tornou-se uma referência no setor e no Alentejo e as suas marcas ganharam um forte prestígio e notoriedade”. Prova disso mesmo, os seus vinhos foram, em 2019, “amplamente distinguidos e medalhados, quer nacional, quer internacionalmente”, acrescenta o responsável. A aposta nos mercados externos rapidamente surgiu na estratégia de afirmação da ACB, política essa reforçada nos últimos anos. Para tal, a Adega, com a sua dimen-



são e dinamismo, apostou no capital humano, em formação técnica especializada, e apetrechou-se com a tecnologia mais moderna, adiantando-se ao país. O aumento da qualidade foi logo reconhecido, criando maior exigência dos consumidores, explica o diretor-geral.

Sobre o papel desempenhado pela ACB na dinamização económico e social da região, Delfim Costa afirma que, de forma geral, o vinho será, provavelmente, “o grande negócio” da região de Borba. “Acredito que somos o pilar económico-social da região, há já várias décadas”. Por esse motivo a Adega de Borba tem uma grande responsabilidade na dinamização económica e social da região, nomeadamente para com os seus 70 colaboradores e 270 sócios, que representam 270 famílias, mas também para com as inúmeras pessoas da região que asseguram os trabalhos nos campos.

Delfim Costa afirma que, de forma geral, o vinho será, provavelmente, “o grande negócio” da região de Borba. “Acredito que somos o pilar económico-social da região, há já várias décadas”.

ADEGA DE BORBA APOSTA NO SEGMENTO PREMIUM E SUPER-PREMIUM

A Adega de Borba produz e comercializa para o mercado nacional e internacional vários vinhos no segmento premium e super-premium, principalmente sob as denominações Adega de Borba, Montes Claros e Quintas de Borba, com designativos de qualidade certificados como Premium, Reserva, Grande Reserva e Garrafeira. Neste contexto, e no seguimento da estratégia de anos anteriores, o caminho seguido tem passado, sobretudo, pela “consolidação das marcas que a Adega já comercializa tanto no mercado nacional como internacional, apresentando constantemente aos seus consumidores novidades e novos produtos”. Não obstante, a diferenciação da concorrência passa sobretudo pela área produtiva. “A produção de uva e vinho na sub-região, é influenciada pelo microclima existente no planalto de Borba, situado no eixo dos marmores, com solos de xisto, argila e calcário, a uma altitude que ronda os 450 metros, pelo que tem o privilégio de produzir em diferentes terroirs. Para além disso as condições edafo-climáticas referidas influenciam principalmente a qualidade dos vinhos considerando a frescura e o equilíbrio em diversos parâmetros, tais como o teor alcoólico, a

O “mercado português é muito consumidor de vinho, no entanto é um país pequeno. Poderá não crescer muito mais no futuro”. Por esse motivo torna-se cada vez mais importante a “aposta em mercados externos

acidez e a estrutura do vinho”, explica-nos Óscar Gato.

O diretor técnico e de enologia da ACB lembra ainda que, nos dias de hoje o consumidor do dia-a-dia é mais esclarecido e procura vinhos diferenciadores. “Pretende fugir aos vinhos massificados, pelo que o consumidor de vinho diário à refeição, consumirá vinho com boa relação qualidade/preço, tendencialmente vinhos de entrada de gama, o que, neste caso, serão as marcas mais conhecidas o Convento da Vila ou o Adega de Borba. Em concreto, vinhos jovens e de caráter frutado, com menor teor alcoólico e com mais frescura”.

Já os consumidores mais exigentes e que procuram vinhos de nível qualitativo superior, preferem tendencialmente “vinhos mais elegantes, equilibrados e estruturados. São os nossos vinhos nos segmentos comerciais premium e super-premium, referidos anteriormente, vinhos com desig-



nativo de qualidade certificada”. Tradicionalmente a Adega tem uma boa presença no canal Horeca (Hotel / Restaurante / Café) representando para a empresa cerca de 35%, a grande distribuição moderna que pesa 40% e a exportação com 25%. “Estamos a especializar as nossas marcas pelos diferentes canais, facto que muito nos ajuda no equilíbrio e compatibilizações que queremos manter, tão necessários quanto difíceis de alcançar”, complementa Delfim Costa.

VINHOS DE 2019 EM MENOR QUANTIDADE, MAS DE “QUALIDADE MUITO BOA”

Desafiado a fazer uma rápida avaliação da campanha do último ano, o responsável garante que esta desenrolou-se “sem sobressaltos”. “A campanha vitivinícola de 2019 decorreu normalmente ao nível do desenvolvimento vegetativo e de pragas e doenças, não houve problemas, pelo que qualitativamente as uvas entraram na adega, com qualidade aromática e com sabores frutados, uvas equilibradas na acidez e na estrutura principalmente nas uvas tintas”. Como tal, “aguardam-se vinhos de qualidade muito boa”, afirma Oscar Gato. Já a nível da quantidade, “houve uma ligeira perda de produção, uma vindima menor que a média dos últimos 5 anos, essencialmente pela falta de precipitação no inverno e primavera, o que provocou menos água no solo. Como os meses de Verão foram secos e com fraca humidade relativa à noite, não

contribuíram para o alongamento do cacho e engrossamento do bago, pelo que como consequência direta, obtivemos bagos mais pequenos e de menor peso, daí a ligeira quebra produtiva”. Questionado sobre qual a importância dos mercados internacionais para a ACB, Costa ressalva que o “mercado português é muito consumidor de vinho, no entanto é um país pequeno. Poderá não crescer muito mais no futuro”. Por esse motivo torna-se cada vez mais importante a “aposta em mercados externos. O que não deixa de ser positivo também para Portugal, uma vez que se divulga e promove o país”. Refira-se que, atualmente, a ACB exporta para mais de 30 países, sendo a Rússia, França e Brasil os principais mercados. No entanto, está em curso uma aposta forte nos mercados da Ásia e Estados Unidos.

A mais recente iniciativa da Adega de Borba na expansão e no desenvolvimento do seu projeto passou pela inauguração do Restaurante Adega de Borba, em Fevereiro de 2019

RESTAURANTE ADEGA DE BORBA INAUGURADO EM 2019

A Cooperativa tem efetuado diversos investimentos e executados vários projetos em outras áreas que não a vinha. Delfim Costa indica que o grande investimento deu-se em 2012, com a construção de uma nova Adega. São 14 hectares de terreno que incluem a construção de dois pólos: um centro de vinificação de vinhos tintos e um armazém de produto acabado. Para além disso existe um contínuo investimento em vários níveis do processo de produção, que é a garantia da qualidade e multiplicidade dos seus produtos. O investimento em equipamentos de vanguarda, o caso dos lagares mecânicos, das cubas de maceração rotativas e dos novos programas informáticos, e a aposta num processo produtivo de controlo rigoroso de qualidade, da vinha à garrafa. Desta forma, é possível uma produção de qualidade constante, não só nos vinhos de grandes volumes, mas também nas coleções de quantidades limitadas, com perfis muito singulares. Prova disso mesmo, em 2014 o investimento inclui os mais recentes e inovadores equipamentos para a criação de vinhos topo de gama, incluindo uma mesa de seleção de uvas com escolha por tecnologia ótica, vinificação de pequenos lotes e aumento do espaço para estágio dos vinhos em tonéis. Não obstante, a Adega tem mantido, desde sempre, uma forte preocupação ambiental, o que os tornou pioneiros no programa de

sustentabilidade da Comissão Vitivinícola do Alentejo. “A redução do consumo de água, energia e resíduos, bem como a proteção da biodiversidade tem merecido a nossa especial atenção”. Por exemplo, em “2019 fizemos um investimento muito significativo em painéis fotovoltaicos, o que nos permite assegurar a nossa própria energia durante grande parte do ano”. Ainda assim, a mais recente iniciativa da Adega de Borba na expansão e no desenvolvimento do seu projeto passou pela inauguração do Restaurante Adega de Borba, em fevereiro de 2019. Abertura que vem no seguimento da forte aposta na área do enoturismo e na enogastronomia. O restaurante fica localizado nas instalações da Adega, em Borba, onde os vinhos da casa e os sabores da cozinha tradicional alentejana se juntam numa amostra do melhor da história e cultura da região. Neste espaço poderá encontrar os principais pratos alentejanos como o Enopado, o Assado, as Migas, os Pezinhos de Coentrada e a Sopa de Tomate ou de Cação. É um espaço confortável que conjuga uma decoração atual com pormenores mais rústicos, como por exemplo, com a utilização da madeira. Quase a completar um ano de atividade o restaurante “ultrapassou as nossas melhores expectativas. A qualidade oferecida, a oferta de vinhos e gastronomia e as excelentes instalações, faz com que o restaurante esteja frequentemente esgotado. Para além disso, traz também a Borba muitos turistas e visitantes nacionais, tornando-se num excelente cartão-de-visita para a Adega e para a região”, realça o diretor-geral. Já relativamente a projetos futuros, o responsável levanta a ponta do véu e explica que “primeiro vem o desafio internacional. Embora sejam objetivos que já vem detrás, pretendemos ver crescer fortemente a nossa presença nos mercados externos e a quota de exportações das nossas vendas”. Para além disso, a Adega está também apostada no desenvolvimento de novas marcas “com qualidade superior e preços médios interessantes”. A ampliação do enoturismo é também foco para os próximos anos. “O nosso país, e particularmente o Alentejo, têm sido destinos sucessivamente premiados e reconhecidos, quer a nível nacional como internacional, o que faz de nós um destino único a visitar”. Nesse sentido, “pretendemos proporcionar aos visitantes uma forma diferente de passar o dia, desde a visita às nossas instalações e às caves, a prova de vinhos tintos e brancos ou até assistir à vindima, dando a conhecer os nossos produtos e métodos de trabalho”. Por fim, “temos finalmente o desafio da sustentabilidade ambiental onde queremos continuar a dar vários passos seguros, no caminho que há vários anos estamos a trilhar”, remata Delfim Costa.

VINHOS EM DESTAQUE



Quintas de Borba Branco 2018

A história da vinha na região, sendo muito antiga, esteve em grande parte muito ligada às pequenas quintas dos seus arrendores, muitas delas dedicando-se exclusivamente à cultura da vinha, e que em virtude da sua localização particular conferem ao vinho, aqui originado, características de maior frescura e acidez, resultado das condições mais amenas durante a maturação das uvas. A marca Quintas de Borba pretende homenagear o passado rico da região vinhateira de Borba, reunindo na sua gama características diferentes e a descobrir pelos consumidores mais exigentes. O Quintas de Borba Branco 2018 é um vinho branco com lote de uvas provenientes das castas Roupeiro, Arinto e Verdelho de 13% de álcool, em que a perceção de frutos amarelos frescos e a mineralidade se destacam, persistindo uma boa agradabilidade e untuosidade no palato. Em 2019 obteve a distinção de Melhor Vinho Branco do Alentejo, pelo Concurso “Melhores Vinhos do Alentejo”.



Adega de Borba Reserva Tinto 2015

Desde 1964 que o “Adega de Borba Reserva Rótulo de Cortiça” tem sido um dos mais icónicos vinhos do Alentejo e de Portugal. A sua singularidade advém da superior qualidade, amplamente reconhecida, e do inimitável rótulo em cortiça natural que ostenta. Nas melhores parcelas dos viticultores da Adega de Borba e apenas em anos cuja qualidade das uvas atinge os níveis de excelência para a Região é efetuada a colheita das uvas para a obtenção deste vinho único da Adega de Borba: o “Rótulo de Cortiça Reserva”. O Adega de Borba Reserva Tinto 2015 é um vinho proveniente das castas Aragonez, Trincadeira, Castelão e Alicante Bouschet, com um estágio de 12 meses em barrica de 3º e 4º ano, de carvalho francês e em tonéis de madeira exótica. De cor rubi definida com nuances vermelhas, o seu aroma é fino e elegante, sugerindo frutos pretos, compota e chocolate branco. De sabor macio, com ligeira adstringência e equilibrado, notando-se um frutado maduro, com taninos suaves mas estruturados. Este é um vinho bastante medalhado, nomeadamente com Medalhas de Ouro no Berliner Wine Trophy (Alemanha), no Concurso Vinhos de Portugal e na Sélections Mondiales Des Vins (Canadá).



MURGANHEIRA ESPRIT DE LA MAISON

Espírito de exceção

> texto **Aquiles Pinto** > fotografia **D.R.**

A Murganheira foi uma das grandes responsáveis pela divulgação dos espumantes de método champanhês em Portugal. A edição especial Esprit de La Maison, da qual foi produzido pouco mais de um milhar de garrafas, refina o espírito de exceção da casa da Ucanha.

Se pensarmos em espumantes de qualidade superior em Portugal, a Murganheira é dos primeiros nomes que nos vem à mente. A marca de Távora-Varosa é, com efeito, um dos embaixadores de vinhos espumantizados do nosso país. Imbuídas dessa filosofia de exceção, as Caves Murganheira criaram o Esprit de la Maison. Trata-se de um espumante único, elaborado a partir das castas Pinot Blanc, Pinot Noir e Pinot Meunier.

As principais características são, segundo indicou à Paixão Pelo Vinho a enóloga da empresa, Marta Lourenço, “a complexidade aromática impressionante”, com biscoito, brioche, citrinos, especiarias, entrelaçados num conjunto de enorme requinte. “No sabor a fruta é de notável qualidade, a bolha finíssima desfaz-se na boca cremosa, o vinho brilha intensamente em frescura, sofisticação e classe”. O resultado final foi dado a conhecer recentemente, mas a história começou muito antes. “O Murganheira Esprit de La Maison surgiu de um acaso de uma experiência num dia de vindima, mas que, após vinificação, gostámos muito do resultado e resolvemos experimentar champanhizar. Após três anos, resolvemos provar e ver como tinha evoluído. Foi uma surpresa ímpar. A decisão de lançamento foi imediata”, conta a enóloga da Murganheira. Este espumante especial destaca-se por ser realmente muito fino e delicado, único no aroma e pelo poder em boca. “É um espumante inebriante”, exclama Marta Lourenço.

Dado o volume e consistência, é fácil de harmonizar à mesa. Se tivesse de escolher pratos para acompanhar, a enóloga apontaria “um bom robalo de mar ao sal ou um filé mignon à mostarda”.

VENDA EM EXCLUSIVA NA SEDE DA MURGANHEIRA

A empresa produziu apenas 1118 garrafas do Murganheira Esprit de La Maison, das quais 492 de 1,5 litros. São precisamente essas garrafas magnum que estão, nesta fase, em comercialização, estando à venda somente na loja das caves Murganheira, em Ucanha, com um PVP de 430,50€. Ainda há “algumas unidades disponíveis para aquisição”. As vendas das Caves Murganheira são, em média, 80% efetuadas por clientes portugueses. No caso do Esprit de La Maison, a percentagem está um pouco abaixo, mas ainda assim elevada, rondando 70%. A restante percentagem já comercializada teve como destino garrafeiras de países como o Japão, França, Brasil e Estados Unidos. Depois do Esprit de La Maison, a casa Murganheira está já a estudar outras edições especiais. “Se há mensagem que passa perfeitamente bem quando se trabalha com o professor Orlando Lourenço (enólogo e

visionário do potencial das Caves Murganheira, sogro de Marta Lourenço) é a busca pela perfeição, independentemente dos custos e do trabalho que se tenha. O que lhe sei dizer é que é muito raro o ano em que não se façam experiências novas, pois estamos sempre em busca de algo especial e diferente”, revela a enóloga da casa.

PAPEL FUNDAMENTAL PARA “EDUCAÇÃO” DO MERCADO

A propósito de mensagem, os portugueses não eram, historicamente, bons apreciadores de espumantes de método champanhês, mas esse paradigma está praticamente ultrapassado, com a empresa de Tarouca a ter um papel central nessa alteração de realidade. “Os nossos consumidores sabem que quando bebem Murganheira não bebem só um espumante, bebem também um terroir singular, história, tradição e muito amor”, aponta Marta Lourenço. “O que pretendemos é que os nossos clientes saibam que agora vão ser felizes, pois vão beber um espumante que os delícia e que em nada prejudica a sua saúde, pois são espumantes elaborados pelo método tradicional e onde respeitamos ao máximo o que a natureza nos dá, as uvas”.

O atual portfólio de produtos da casa atesta, de resto, o contributo da Murganheira para a referida mudança de paradigma. “Temos 21 referências, pois o objetivo é poder chegar a todos os consumidores, uns mais frutados, outros mais florais, uns mais delicados e finos, outros mais pujantes e poderosos e ainda os com mais estágio em borras para serem um conjunto de tudo e mostrar a frescura da região e com um perfil de evolução”, indica a enóloga da Murganheira.

“No sabor a fruta é de notável qualidade, a bolha finíssima desfaz-se na boca cremosa, o vinho brilha intensamente em frescura, sofisticação e classe”.



DO ALENTEJO PARA O MINHO

Serrano Mira investe na região dos Vinhos Verdes

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

Não é mais uma quinta, é uma Tapada carregada de história que remonta ao século XVI. Passou em 2017 para a posse dos alentejanos Serrano Mira que não hesitaram em viajar da sua Estremoz natal até Fiscal (Amares) não longe de Braga para apostar nos Vinhos Verdes.

A família Serrano Mira faz vinho no Alentejo desde o século XVII na sua Herdade das Servas, 350 hectares de vinhas, nos arredores de Estremoz.

Em 2018 os irmãos Carlos e Luís Serrano Mira saíram da sua zona de conforto e partiram à descoberta de outra Região Vitivinícola, os vinhos verdes.

É curioso que neste final de década alguns produtores de nomeada nortenhos tenham partido à descoberta do Sul e que os Serrano Mira tenham feito exactamente o contrário, com a compra da Casa da Tapada, propriedade histórica no concelho de Amares, distrito de Braga.

Com 24 hectares de área total, sendo 12 de vinha, dez de mata centenária e os restantes dois de horta, pomar e construções, que incluem o solar propriamente dito, a capela, adega e restantes cómodos de

uma casa de lavoura do Minho, os novos proprietários não perderam tempo actuando em duas frentes: preparando com remodelações de monta a adega para os novos vinhos que saíram para o mercado em meados do ano passado e reestruturando também a vinha com importantes obras de terraplanagem de modo a permitir patamares mais largos onde seja possível a mecanização (passagem dos antigos trinta e tal patamares para apenas três ou

Todos os vinhos produzidos pela empresa têm "uma intervenção mínima durante a vinificação, sendo o seu terroir único que determina a expressão de cada vinho".

quatro). Registe-se que a Casa da Tapada deixou de produzir vinho em 2011, com a falência do anterior proprietário (a sucursal portuguesa do gigante japonês Fuji). Sabe-se que o anúncio da imobiliária pedia 3,5 milhões por ela. Por quanto foi efectivamente vendida é um segredo...

Para mais tarde fica o restauro do solar e o início do enoturismo a sério, mas para os mais voluntariosos diga-se que é possível visitar a quinta e, sobretudo a mata, onde abundam as nascentes de água e também fazer compras na loja da quinta que já abriu as suas portas. O comando da enologia pertence, como acontece nas Servas, a Luís Mira e a Ricardo Constantino e os seus primeiros lançamentos desta nova propriedade são o "histórico" Casa da Tapada e o CT, o primeiro um blend de Loureiro e Alvarinho e o segundo um monovietal de Loureiro.

AS BRUMAS DA HISTÓRIA

Esta propriedade minhota (classificada como Imóvel de Interesse Público em 1977) foi de Francisco Sá de Miranda (Coimbra, 1481 – Casa de Amares 1558) que mandou construir o solar pouco depois de 1530, a data da escritura de compra da Tapada. Foi um homem de cultura doutorado em Direito, poeta, introdutor da estética do soneto em Portugal, casado com D. Briolanja de Azevedo, filha de Francisco Machado, 2º Senhor das Terras de Entre Homem e Cávado. Filha das terras de Amares, portanto. Já foi no tempo de seus descendentes, em 1618, que se construiu a capela, uma capela de generosas dimensões mais a lembrar uma igreja paroquial do que uma capela de solar. É, no seu todo, uma propriedade envolta numa carga telúrica fantástica, seja na casa senhorial, com melhoramentos do séc. XVII e ampliações do séc. XIX interiormente nem sempre muito felizes, seja num passeio pela frondosa mata de árvores centenárias e de fontes e nascentes murmurantes.

DO ALENTEJO COM AMOR

O subtítulo justifica-se porque a compra de uma propriedade como esta não pode ser só vista à luz de um mero negócio.

Disse Luís Mira: "Sempre acreditámos no potencial dos Vinhos Verdes, região que dá origem a vinhos com muita frescura, o que potencia a harmonização gastronómica, ponto forte dos vinhos que produzimos. São vinhos cítricos e aromáticos, em que a acidez está bastante presente. É uma região complementar ao Alentejo. Mas há também o factor memória: em casa do nosso avô materno sempre houve Vinho Verde; um dos seus grandes amigos era lá produtor." O encepamento é maioritariamente de cepas da casta Loureiro havendo também Alvarinho, mas a intenção é plantar também algum Arinto (que no Minho de chama Pedernã).

Em pouco mais de um ano o cuidado das vinhas já permitiu chegar a uma primeira colheita de 2018 de 80 mil garrafas, mas espera-se dobrar este número nesta vindima de 2020. No horizonte já está o desejo de chegar às 350 mil garrafas. Para já, com as melhorias levadas a cabo na adega, a capacidade instalada é de 180 mil litros, mas há espaço para crescer muito.

O espumante que foi um dos ex-libris desta casa da Tapada também não está esquecido. Para já a cave de estágio está a ser melhorada.



PARA JÁ É POSSÍVEL PROVAR DOIS VINHOS DA CASA DA TAPADA

O CT, a gama de entrada (5€) um vinho monocasta de Loureiro. Com 12,5% de álcool, tem no aroma notas de maçã, pêssego e laranja com alguma flor de laranjeira e folha de louro. Na boca é fresco, frutado e equilibrado. O final é harmonioso e razoavelmente persistente. O Casa da Tapada (8€) é um blend de Alvarinho (80%) e Loureiro com 13% de álcool. No nariz notam-se aromas de lima, limão, pêssego e ananás com notas tropicais e florais de citrinos. Seco (0,8 gr/l de açúcar), na boca mostra-se complexo, fresco e encorpado. O final de boca frutado é persistente.



Revistas da especialidade distinguem OS MELHORES DE 2019

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

A Revista de Vinhos e a revista Vinhos Grandes Escolhas, atribuíram os prémios que distinguem os melhores do ano de 2019 nas áreas do vinho e gastronomia.

Numa cerimónia que decorreu perante mais de 900 convidados, no belíssimo edifício da Alfândega do Porto, a Revista de Vinhos premiou três mulheres com o Prémio Homenagem: a Master of Wine britânica, Jancis Robinson, Clara Roque do Vale, que liderou a Comissão Vitivinícola Regional do Alentejo ao longo de 13 anos, e Leonor Freitas, a proprietária da conhecida Casa Ermelinda de Freitas. O presidente da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, Manuel Pinheiro, recebeu o prémio “Personalidade do Ano no Vinho” e o chef Rui Paula, que recentemente recebeu a segunda estrela Michelin, foi considerado a “Personalidade do Ano na Gastronomia”. Dos restantes prémios atribuídos por esta publicação, destacamos o “Vinho do Ano 2019”, para o Niepoort Porto Vintage de 2017, o prémio “Produtor do Ano”, para a Quinta da Boavista, do Douro e o prémio Produtor de Vinhos Fortificados do Ano sido conferido ao grupo Fladgate Partnership. Pedro Frey Ramos, recebeu o prémio “Produtor Revelação do Ano”. Destaque também para Paulo Nunes e Márcio Lopes que, fruto do seu excelente trabalho, foram agraciados com os prémios “Enólogo do Ano” e “Enólogo Revelação do Ano”, respetivamente. O prémio “Marca do Ano” foi para a Soalheiro, e a

Gran Cruz, foi considerada a “Empresa do Ano”. Por sua vez a Herdade da Malhadinha Nova recebeu o prémio “Enoturismo do Ano” e a Vinalda o prémio “Distribuidor do Ano”. O Programa de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo, mereceu o prémio “Inovação/Investigação”. Na área da gastronomia destacamos, Diogo Rocha, chef do Mesa de Lemos que recebeu o prémio de “Chefe de Cozinha do Ano” e Carlos Afonso do restaurante O Frade (Lisboa) com o prémio “Chefe Revelação do Ano”. Lisboa foi reconhecida como “Destino Gastronómico do Ano”. A revista Vinho Grandes Escolhas, por sua vez, distinguiu os melhores numa cerimónia, realizada em Sangalhos, conhecida como os “Óscares do Vinho”. Orlando Lourenço, foi agraciado com o prémio “Senhor do Vinho”, pela sua carreira à frente da Murganheira e o chef Nuno Diniz que recebeu o “Prémio Gastronomia David Lopes Ramos”. De uma seleção de 30 vinhos, a publicação elegeu os melhores em cada categoria: melhor espumante, Murganheira Espirit de la Maison Távora-Varosa Espumante branco 2011; melhor branco, Parcela Única Vinho Verde Monção e Melgaço Alvarinho branco 2017; melhor tinto, Quinta do Crasto Vinha Maria Teresa Douro tinto

2016; melhor fortificado, Taylor’s Vargellas Vinha Velha Porto Vintage 2017. Dos restantes prémios, destacamos o prémio “Produtor do Ano”, entregue à Quinta do Regueiro (Melgaço), o de “Produtor Revelação” para Luís Gomes (Bairrada), o prémio “Adega Cooperativa do Ano”, atribuído à Adega de Cantanhede e o prémio “Singularidade”, para o produtor e enólogo Márcio Lopes (Douro e Vinhos Verdes). A viticóloga-investigadora Vanda Pedroso, do Centro de Estudos de Nelas recebeu o prémio “Viticultura”. David Guimaraens recebeu o prémio “Enólogo Vinhos Generosos” e Pedro Baptista venceu o troféu “Enólogo do Ano”. Como “Empresa do Ano” foi distinguida a Casa Relvas, e como “Empresa de Vinhos Generosos”, a Vasques de Carvalho. O prémio “Enoturismo do Ano”, foi para a Quinta da Pacheca. O Programa de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo recebeu o troféu “Iniciativa do Ano”. Na área da gastronomia o prémio “Restaurante do Ano” foi para o Epur e o Arcoense (Braga), foi venceu o prémio “Restaurante Cozinha Tradicional Portuguesa”. Ao restaurante Go Juu (Lisboa), de cozinha japonesa, foi atribuído o prémio “Restaurante Cozinha do Mundo”. Os nossos Parabéns a todos!

150 ANOS DA CORTICEIRA AMORIM A cortiça como inspiração

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

A Corticeira Amorim, a maior empresa de transformação de cortiça do mundo, faz, em 2020, 150 anos de existência. A efeméride serve de mote para a apresentação da nova imagem visual da empresa, uma logomarca que tem como referência o sobreiro, nada mais que a árvore que desde sempre constitui o coração da empresa.

A Corticeira Amorim foi formalmente constituída em 1963, sob a liderança de Américo Amorim, que a fez crescer e tornou uma referência internacional. A sua origem, contudo, remonta a 1870, quando António Alves Amorim, avô de Américo, abre, no cais de Vila Nova de Gaia, uma pequena oficina de rolhas para garrafas de Vinho do Porto. Mais tarde, Henrique Amorim, filho de António Alves, funda a Amorim e Irmãos, a primeira sociedade do grupo, que está na génese do universo que é hoje a Corticeira Amorim. A empresa está assim, desde o início, ligada ao vinho. Hoje, o seu peso na indústria significa a produção de 25 milhões de rolhas por dia. De resto, os números da Corticeira Amorim são de tirar a respiração: 27 mil clientes em mais de 100 países, mais de 4400 colaboradores, 19 fábricas, 10 unidades de preparação de matéria-prima, 763 milhões de euros em vendas em 2018. Para além do vinho, os seus produtos encontram aplicação em setores como a aeronáutica, a construção, a indústria automóvel, o design, a moda e o calçado entre outros. António Rios de Amorim, CEO da Corticeira, afirma que, ao comemorar 150 anos “sentimos que chegou a altura de refundar a marca”, com uma imagem mais atual que represente a sua aspiração para o futuro. A nova imagem da empresa, desenvolvida pelo Atelier Eduardo Aires, coloca o sobreiro e a sustentabilidade no centro de

uma unidade visual consistente, extensível às várias empresas do grupo. A representação visual do O da palavra Amorim, aberto, remete para a cortiça que envolve o tronco do sobreiro como um abraço protetor, que transmite também o aspeto emocional, a dimensão humana e o respeito pelo ecos-

1870
AMORIM
2020

A representação visual do O da palavra Amorim, aberto, remete para a cortiça que envolve o tronco do sobreiro como um abraço protetor, que transmite também o aspeto emocional, a dimensão humana e o respeito pelo ecossistema natural que a produção e extração desta matéria-prima exigem.

sistema natural que a produção e extração desta matéria-prima exigem. “Revimo-nos no pragmatismo desta nova imagem. Condensa, com elegância e sobriedade, os valores que nos representam”, afirma António Rios Amorim. A consciência sustentável e ambiental da Amorim é uma referência da empresa. A sua pegada de carbono é negativa e desde 2013 que, com a Universidade de Évora, desenvolve um projeto de intervenção florestal cujos resultados mostram que, através da introdução de um sistema de regadio gota-a-gota no montado de sobro, o primeiro ciclo de extração da cortiça pode ser encurtado 15 anos (dos atuais 25 para dez), o que aumentará significativamente a sua rentabilidade. Por isso, o grupo está empenhado em incentivar o setor a plantar 50 mil hectares de sobreiros na próxima década, reservando para si 10% dessa área, dos quais já plantou 250 hectares na zona de Alcácer do Sal. Com isto, a Amorim espera alcançar um crescimento de 7% ao nível da área de floresta de sobro, que vai corresponder a um incremento de 35% da produção de cortiça. O grupo Amorim acredita convictamente na potencialidade da cortiça e nas suas múltiplas aplicações. António Rios Amorim é um apaixonado por este material que considera extraordinário, que resulta de um ecossistema único no mundo. Por isso afirma: “A nossa missão continua a ser dar valor acrescentado à cortiça”.

BERNARDO GOUVÊA

presidente do Instituto da Vinha e do Vinho

> texto **Cláudia Pinto** > fotografia **Ernesto Fonseca**

“Manter o peso da viticultura no setor agrícola é fundamental para garantirmos a identidade da nossa nação”

O setor é reconhecido dentro e fora de Portugal e sua relevância para a economia do país é bem maior do que alguns profissionais consideram. Enquanto presidente do Instituto da Vinha e do Vinho (IVV) há pouco mais de um ano, Bernardo Gouvêa considera que é cedo para balanços e que os desafios para o futuro são imprevisíveis e crescentes. Mas traça algumas certezas: o papel inequívoco da exportação, o património vitícola diferenciador de Portugal, e a capacidade de uma nova geração que, além de apaixonada, tem uma enorme preparação para tomar as rédeas do setor.

QUE BALANÇO FAZ DO TRABALHO DO IVV NA ÚLTIMA DÉCADA?

A vinha e o vinho são essencialmente atividades, do ponto de vista estrutural e empresarial, de longo prazo, pelo que, nas últimas três décadas, e não apenas na última, o IVV tem tido um contributo essencial para a modernização e reestruturação deste importante setor agroalimentar em Portugal. O IVV tem caminhado a par com a forte dinâmica de investimento e de internacionalização liderada pelo setor empresarial, sem a qual, nenhuma evolução seria possível. Mas creio que é de destacar o papel imprescindível que as políticas de apoio ao investimento vitivinícola têm tido nestes últimos anos, em particular, no que se refere aos programas de reestruturação da vinha (VITIS) e de apoio à promoção em países terceiros, para a evolução enorme que se verificou.

Na última década, temos que assinalar a intervenção fundamental do IVV, no que se refere ao reforço da identidade das Denominações de Origem (DO) e Indicações Geográficas (IG).

Atualmente, podemos certamente assegurar que o IVV continua a conseguir congregar, na sua intervenção junto do setor, todas as vertentes, quer sejam ao nível da viticultura, do setor empresarial, dos organismos de controlo, das entidades de promoção, nomeadamente a nível internacional numa estratégia conjunta de crescimento e de reforço do setor na

economia nacional e no que diz respeito à coesão territorial e valorização do interior. Uma última palavra merece ser dita, quanto ao que foi realizado nos últimos dez anos: sem o incentivo e o intenso apoio do IVV (a todos os níveis), a nossa dinâmica coletiva da promoção a nível internacional, patente nos programas e planos promocionais da ViniPortugal, das CVR (Comissão Vitivinícola Regionais), da CAP (Confederação dos Agricultores de Portugal) e das várias organizações de produtores, além das empresas per si, não teria sido possível. Foi graças a este esforço, das empresas, da ViniPortugal, CVR's e do IVV, que se ultrapassou a fasquia dos 800 milhões de euros de exportações.

FOI NOMEADO PRESIDENTE DO IVV EM NOVEMBRO DE 2018. QUE BALANÇO FAZ DO SEU CARGO ATÉ À DATA?

É cedo para um balanço. Mas não posso deixar de referir que, neste último ano, o IVV tem investido fortemente na modernização administrativa dos serviços prestados a todos os agentes económicos e viticultores, tendo iniciado a reestruturação de vários processos, essencialmente no âmbito da gestão e análise das medidas de apoio. Mas ainda, no que se refere ao sistema de informação vitícola, iniciámos (com o Instituto de Financiamento da Agricultura e Pescas e o Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto) o processo em curso de uniformização da área de vinha, bem como o balcão único da vinha. Algumas etapas ainda estão em curso e só daqui a algum tempo os resultados começarão a ser mais evidentes para todos os intervenientes.

Estamos a investir na melhoria significativa da informação ao setor, particular-

mente no domínio estatístico e facultando importantes ferramentas para as empresas, sobretudo no âmbito dos seus processos de internacionalização. No ano passado, várias iniciativas foram realizadas no que se refere à apresentação de vários tipos de informação e estudos ao setor.

No domínio da atividade de certificação, consolidámos o designado “Plano de Controlo das DO e IG” que entra em vigor a partir do próximo mês de março. Trata-se de estruturar a base de controlo oficial dos produtos vitivinícolas com DO ou IG, visando garantir a credibilidade do regime, igualmente de concorrência entre operadores e entre as diferentes DO/IG, estabelecendo-se para o efeito, um nível mínimo de exigência comum. Este plano é crítico para reforçarmos a credibilidade dos nossos vinhos junto dos consumidores e dos mercados.

Iniciámos também, juntamente com o Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV), a Associação para o Desenvolvimento da Viticultura Duriense (ADVID) e a Associação Técnica dos Viticultores do Alentejo (ATEVA), as bases de um importante núcleo nacional para a vinha.

É fundamental a união de esforços, de norte a sul do país, em torno das problemáticas da vinha para fazermos face às alterações climáticas e assumirmos todos um compromisso de sustentabilidade para a viticultura em Portugal.

Prosseguimos com os concursos de atribuição de direitos de plantação (com o objetivo de adaptar esta medida às necessidades do setor com vista a criar mais investimento), com o VITIS (Regime de Apoio à Reestruturação e Reconversão da Vinha) e os concursos para os programas de promoção nos mercados externo e interno. Estamos a reforçar a equipa fantástica que encontrámos no Instituto com novos colaboradores.

Conseguimos, junto da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), colocar no plano estratégico desta importante organização mundial a importância da seleção policlonal e do estudo genético intravarietal (estudo que em Portugal é desenvolvido pela PORVID [Associação



Portuguesa para a Diversidade da Videira] e que o IVV apoia) como forma de promover a sustentabilidade das nossas castas autóctones para o futuro. Neste período de um ano, preparámos ainda vários documentos legislativos, que foram publicados, entre os quais, a nova portaria do programa VITIS; a portaria da rotulagem; legislação relacionada com os seguros vitícolas de colheitas e o seu alargamento a todo o território nacional e estamos a acompanhar os trabalhos para a elaboração do plano estratégico da política agrícola comum para os próximos anos. Mas essencialmente, procurámos (e procuramos sempre) ter uma gestão da maior proximidade com todos os agentes vitivinícolas em Portugal. Os gabinetes, na Mouzinho da Silveira, estão sempre com as portas abertas. Por último, quero destacar o trabalho desenvolvido pela tutela do Ministério da Agricultura, deste e do anterior governo, que tem sido feito no sentido de ultimar o decreto-lei que atualiza, moderniza, clarifica e prepara para o futuro, a organização institucional do setor, na sequência de uma prolongada elaboração (ao longo de cerca de dois anos) participada por todas as entidades que constituem o Conselho Consultivo do IVV.

“O setor do vinho é um exemplo nacional de como o setor se sabe agrupar e organizar coletivamente num esforço conjunto que reforça a competitividade de Portugal a nível global.”

CONSIDERA QUE PORTUGAL É RECONHECIDO LÁ FORA COMO UM PAÍS COM BONS PRODUTORES DE VINHO?
Os produtores nacionais veem constantemente reconhecida a qualidade dos seus produtos a nível internacional. Não irei aqui mencionar o reconhecimento oficial ao nível dos concursos internacionais mais exigentes. O fator crítico é que é notório que, quando conseguimos ultrapassar os obstáculos da comunicação e da penetração nos circuitos da distribuição nos mercados, os nossos vinhos chegam aos consumidores de todo o mundo, a nossa qualidade é extremamente apreciada e reconhecida. Não somos bons. Somos mesmo muito bons. E, por vezes, a nossa mentalidade, que a nova geração vai alterando, não nos deixa ver isso. Se continuarmos a apostar naquilo que nos diferencia, esse reconhecimento ainda pode ser muito mais reforçado.



NA SUA OPINIÃO, QUAL A SITUAÇÃO DO SETOR EM PORTUGAL E NO MUNDO?
A situação do setor em Portugal e no mundo é extremamente positiva. E tenho a certeza que, no futuro, será ainda melhor. Temos hoje uma nova geração brilhante, com muita paixão, mas essencialmente com muita preparação profissional, a tomar as rédeas das empresas, das cooperativas, no jornalismo, do serviço de vinho, da agricultura, do turismo e da indústria. Não podemos esquecer o papel importantíssimo das universidades nesta evolução fantástica e devemos continuar a reforçar a sua intervenção, no ensino e na investigação e, sobretudo, no que se refere à viticultura. O setor do vinho é um exemplo nacional de como o setor se sabe agrupar e organizar coletivamente num esforço conjunto que reforça a competitividade de Portugal a nível global. Estamos a aproveitar os fatores mais positivos da nossa diversidade regional e, com isso, a ultrapassar aquilo que nos favorece menos, que é a nossa dimensão ao nível global face aos maiores produtores mundiais.

NA SUA OPINIÃO, QUAL TEM SIDO O PAPEL DA EXPORTAÇÃO NO SETOR? É UMA ESTRATÉGIA EM CRESCIMENTO?
O papel da exportação é absolutamente essencial. É onde o setor cria mais valor. É devido à sua abertura ao mundo e à aposta na exportação e internacionalização que o setor se tem renovado de uma forma exemplar. Não dispondo ainda do número final do ano validado, podemos desde já adiantar que os números a novembro apontam para um fecho do ano com um crescimento em valor entre os 2,5% e os 3% e um crescimento do preço médio

“Temos hoje uma nova geração brilhante, com muita paixão, mas essencialmente com muita preparação profissional, a tomar as rédeas das empresas, das cooperativas, no jornalismo, do serviço de vinho, da agricultura, do turismo e da indústria.”

superior (incluindo o vinho do porto, o preço médio por litro das exportações é atualmente de 2,75 euros). O esforço de crescimento continua, mas precisamos de ir mais longe e mais depressa face à competitividade global que se intensifica a todo o momento. As empresas estão cada vez mais profissionalizadas no domínio comercial e do marketing e o esforço de agrupamento que tem sido feito e apoiado em diversos níveis pelo IVV ajuda o país a ganhar escala, que é um fator fundamental para a estratégia de crescimento. Em resumo, a estratégia tem de passar pela diferenciação, mas com ganhos de escala e a melhoria do posicionamento e do preço médio, através de novas e mais inovadoras formas de comunicarmos com os consumidores e os mercados. É muito importante continuarmos a ser consistentes neste esforço.

QUAIS OS PAÍSES PARA ONDE SE EXPORTA MAIS ATUALMENTE E QUAIS OS MERCADOS EM QUEDA?
Os cinco mercados mais importantes em valor são atualmente, pela respetiva ordem: França, Estados Unidos; Reino Unido; Brasil e Alemanha. Os cinco mercados que, no final deste ano se apresentam em queda são: Alemanha; Bélgica; Angola; Polónia e China. Os mercados obviamente são dinâmicos e há muitas variáveis que podem condicionar o crescimento ou a perda num determinado mercado. Temos como objetivo no IVV dar aos profissionais instrumentos muito atualizados para conseguirem ler oportunamente os mercados, detetando tendências, oportunidades e ameaças. Temos, aqui ao lado, em Espanha, um benchmark extraordinário que é o Observatório do Vinho, o



qual merece toda a nossa atenção. Nos dias de hoje, não só temos de estar muito atentos às mudanças no mercado, como ainda temos de estar constantemente a pugnar pela inovação e pela antecipação das tendências nos mercados.

NA SUA OPINIÃO, O QUE DIFERENCIA O VINHO E AS VINHAS NACIONAIS COMPARATIVAMENTE A OUTROS PAÍSES?
O nosso património vitícola, muito em particular. Em primeiro lugar, a diferença das nossas castas e, em segundo, a nossa técnica extremamente apurada em fazer lotes. A elevadíssima qualidade que as nossas castas autóctones mais emblemáticas têm também conferem aos vinhos varietais, características únicas, para além da complexidade extremamente rica dos nossos vinhos de lote. A diversidade – uma autêntica paleta de aromas, sabores e características – que conseguimos obter devido aos terroirs distintos e únicos que temos em todo o território. E finalmente, obviamente, a nossa relação qualidade-preço, que continua a ser fortíssima.

COMO AVALIA O CONTRIBUTO DO SETOR PARA A ECONOMIA DO PAÍS?
É muito mais importante do que aquilo que muitos são levados a pensar, mesmo

aqueles que estão dentro do setor. Por várias razões. Uma delas é que a cultura da vinha é uma das culturas mais importantes para a coesão territorial e do desenvolvimento do interior. Se a vinha em Portugal não tivesse o peso que tem atualmente, teríamos certamente muitíssima mais área de território rural completamente abandonada. Manter o peso da viticultura no setor agrícola é fundamental para garantirmos a identidade da nossa nação. O vinho e a vinha transmitem, além disso, de geração em geração, uma componente importantíssima do nosso património cultural e da nossa identidade. Isto não é mensurável economicamente, mas faz parte da estrutura básica da nossa sociedade e, por consequência, da nossa economia. Ao nível da economia, avaliamos a contribuição para o PIB (estamos ainda apostados em ter uma análise estatística e mais fina...) acima dos mil e seiscentos milhões

“O papel da exportação é absolutamente essencial. É onde o setor cria mais valor. É devido à sua abertura ao mundo e à aposta na exportação e internacionalização que o setor se tem renovado de uma forma exemplar”

de euros. O vinho tem, por outro lado, uma importantíssima componente de atratividade turística do país, contribuindo significativamente para o aumento das exportações, também por esta via, como se observa pela estimativa anual de income anual turístico na ordem dos 25 milhões de turistas.

EM TERMOS DA PRODUÇÃO DE VINHO NACIONAL, COMO TEMOS VINDO A EVOLUIR E QUAIS AS EXPECTATIVAS PARA O FUTURO?
Na última campanha 2019/2020, aumentámos em 7% a nossa produção relativamente à campanha anterior, mas ficámos 5% abaixo da média dos últimos cinco anos. A nossa medida de reestruturação das vinhas (programa VITIS) tem contribuído para termos um património vitícola mais renovado. É algo que nos vai ajudar a enfrentar o futuro. Temos uma viticultura que se está a preparar a nível tecnológico para o futuro. Há, no entanto, um problema estrutural, em toda a agricultura portuguesa, que tem a ver com a escassez de mão-de-obra e isso é algo que nos preocupa. Temos que ter em conta que a mecanização e a tecnologia não são, por si só, a solução para todo o tipo de viticultura e, no nosso setor, felizmente, o fator humano ainda é muito importante.



XXVI TALHAS

A nova vida da Adega do Mestre Daniel

> texto **João Pereira Santos** > fotografia **Manuel Soares e D.R.**

XXVI Talhas é um projeto familiar de Vinhos de Talha. Apesar da sua primeira colheita ser de 2018, cedo deu nas vistas pela grande qualidade dos seus vinhos, que a um carater tradicional juntam uma notável autenticidade, tornando-se dignos representantes da essência dos Vinhos de Talha.

Vila Alva é uma pacata aldeia do Concelho de Cuba, no Baixo Alentejo, onde o vinho de talha nunca deixou de ser produzido. Foi aí que, no final de 2017, os irmãos Daniel e Alda Parreira e um amigo de infância, Ricardo Santos, enólogo de profissão, decidiram iniciar o projeto XXVI Talhas. Nessa altura os vinhos de talha começavam a ser falados e Daniel e Alda possuíam uma adega com 26 talhas (daí o nome do projeto) e uma longa tradição familiar no fabrico deste tipo de vinho. “O projeto XXVI Talhas surgiu com o objetivo de manter e promover o Vinho de Talha e, em particular, o vi-

nho de Vila Alva, um dos principais centros desta tradição milenar”, afirmam. Daniel viveu sempre rodeado de vinho de talha na adega do avô. Só quando visitou a Adega Cooperativa da Vidigueira, teria uns

em meados do século passado (...) na aldeia funcionavam 72 adegas, mas todas as famílias tinham uma pequena talha (tareco) em casa. Hoje existem 22 adegas na aldeia, mas só oito produzem vinho.

15 anos, e lá viu os depósitos de inox, é que percebeu que havia outras formas de fazer vinho. Isto é natural para quem vive numa pequena aldeia onde todos produzem vinho de talha. Daniel fez um levantamento das adegas existentes em meados do século passado e concluiu que na aldeia funcionavam 72 adegas, mas todas as famílias tinham uma pequena talha (tareco) em casa. Hoje existem 22 adegas na aldeia, mas só oito produzem vinho. O avô de Daniel e Alda, o Mestre Daniel que dá nome à adega, é crucial nesta história. Carpinteiro de profissão, há cerca de

60 anos comprou um edifício para montar a sua oficina. Acontece que nesse edifício tinha funcionado uma adega e ainda lá estavam as talhas. Assim, ao trabalho de carpintaria, Mestre Daniel juntou a produção de vinho de talha, que tinha aprendido com o seu pai e avô, que fazia com esmero e lhe deu fama. Daniel conta uma história que mostra bem a importância que a produção de vinho representava para o avô. Um dia, ao chegar a casa, diz à mulher: “Nem sabes o que aconteceu”! Ela, sabendo que a mãe do marido andava adoentada, pergunta: “Não me digas que a tua mãe morreu”?! Mestre Daniel retorquiu: “Pior! Partiu-se uma talha”. Em 1985, após 30 anos a fazer vinho, o Mestre Daniel faleceu e, em 1990, a adega encerra. Entretanto as novas gerações tinham deixado a aldeia para estudar em Lisboa e por lá ficaram, mas em 2010 fizeram algumas obras, recuperando o telhado que se tinha degradado, os móveis e instrumentos que por lá ficaram, nomeadamente o moinho onde a uva era esmagada e a mesa de ripanço. Felizmente as talhas estavam todas em bom estado. Em 2018, quase 30 anos depois, a Adega do Mestre Daniel ganha nova vida e retoma a produção de vinho de talha.

Os primeiros vinhos surgiram em 2018, quando conheci o Daniel. Num evento dedicado aos vinhos feitos em barro, no dia de S. Martinho, provei o seu vinho, o Branco do Tareco, que tinha sido engarrafado nessa manhã. Apesar de muito novo, surpreendeu-me pela sua profundidade e fruta franca, pela sua textura, volume e complexidade. Num estilo verdadeiramente tradicional, entendi que a essência dos brancos de talha estava ali. Este vinho, também produzido em tinto, é a entrada de gama da casa. Oriundo de vinhas com 30 anos, é engarrafado em novembro, por alturas do S. Martinho. Neste momento está no mercado a colheita de 2019. Existe também a referência Mestre Daniel, uma homenagem ao avô, em branco e tinto que difere do anterior pelo facto de ser engarrafado em janeiro ou fevereiro, beneficiando por isso de mais tempo em contacto com as massas. É ainda produzido um topo de gama, o Mestre Daniel Lote X, em branco, a partir de uma única talha (a número X) com uvas de uma vinha velha com várias castas misturadas. Desde o início que os produtores viram que o vinho daquela talha se destacava, pelo que tomaram a decisão de o engarrafar separadamente.

Entretanto os vinhos XXVI Talhas têm vindo a ser descobertos e a receber elogiosas críticas. O sucesso não faz os três sócios perder a cabeça, antes os faz sentir uma responsabilidade acrescida em manter a

qualidade dos vinhos. Por isso decidem ir devagar: nos cinco hectares de vinhas que exploram, em 2018 produziram 5000 litros, em 2019 aumentaram para 7500 e este ano logo se verá. Neste momento apenas metade das talhas é utilizada, pelo que há espaço para crescer. A aposta, dizem-nos Daniel, é fazer vinho como sempre se fez: com uvas de vinhas de sequeiro com um mínimo de 20 anos, de solos muito pobres, com leveduras indígenas. Ricardo Santos, considera que a diferença dos seus vinhos poderá estar nas longas macerações. O enólogo, diz-nos que o desafio é não alterar o que a vinha dá, e que a sua intervenção é mínima, sendo mais importante a do adegueiro (que é o seu próprio pai, João Santos).

Como projeto para o futuro está a produ-

ção de um topo de gama tinto. Será o Lote XV, com Tinta Grossa de uma vinha de 20 anos. Um palhete foi também produzido. Entretanto foi recentemente assinado um contrato com uma prestigiada empresa de distribuição para, como nos disse Daniel, os seus vinhos poderem chegar a um maior número de apreciadores. Como o projeto é familiar todos fazem questão de ajudar. Um primo designer fez o rótulo; a mãe e a tia, que vivem em Vila Alva (a “equipa de enoturismo”), recebem os visitantes durante a semana; e aos fins de semana, quando todos se reúnem e recebem quem os visita, um amigo cozinha o almoço que servem na adega, algo que fazem questão em manter. Porque, como diz Daniel: “o vinho de talha tem outro sabor quando é bebido na adega. É um vinho de convívio!”



BRANCO DO TARECO, BRANCO 2019

O nome presta homenagem aos pequenos produtores de Vinho de Talha de Vila Alva. Produzido com uvas das castas Antão Vaz, Diagalves e Perrum de vinhas de 30 anos. Fermentado com maceração e contacto com as massas durante dois meses em talhas de barro. Cor dourada, notas de mel e frutos secos, é seco na boca, com boa acidez e equilibrado. 1500 garrafas.

MESTRE DANIEL, BRANCO 2018

O nome presta homenagem ao Mestre Daniel, avô dos produtores. Produzido com uvas das castas Antão Vaz, Roupeiro e Perrum de vinhas de 30 anos. Fermentado com maceração e contacto com as massas durante três meses em talhas de barro. Cor amarelo citrino, notas minerais e de fruta tropical, é muito complexo. A boca corresponde ao aroma com equilíbrio e boa acidez. 2200 garrafas.

MESTRE DANIEL, LOTE X, BRANCO 2018

Produzido apenas na talha número X, fabricada em Vila Alva por mestres locais. Uvas das castas Antão Vaz, Roupeiro, Perrum, Diagalves e Manteúdo de vinhas velhas de 40 anos. Fermentado com maceração e contacto com as massas durante quatro meses em talhas de barro. Cor amarelo cítrico, notas minerais e de maçã verde. Boca seca com boa acidez e complexidade. Apresenta grande tipicidade e caráter. 1300 garrafas.



JOSÉ SASSETTI

A água nas vinhas e nos vinhos Uma questão de sobrevivência

Quando estivermos a beber um vinho originado de vinhas regadas, não temos de ter o complexo de pensar que se tratam de vinhos sem qualidade. Antes pelo contrário: porventura a qualidade pode ser excelente pois conseguimos ajudar as plantas numa fase crítica do seu ciclo de vida!

Nunca o assunto das alterações climáticas esteve tão presente. Assistimos impotentes aos incêndios na Austrália, mas igualmente um pouco por todo o mundo. Não há solução alguma quando as temperaturas sobem ao inimaginável, que é como quem diz, acima dos 45 graus centígrados associadas a ventos muito fortes e humidade relativa do ar muito baixa. Não há mesmo nada a fazer! Mas na agricultura moderna não podemos estar dependentes dos apetites da nature-



za. Temos de tentar controlar ao máximo o maior número de fatores do clima que consigamos. Ao nível do macroclima, da região e ao nível da cepa, o microclima. Sendo a água essencial para os processos biológicos, todos eles, mas mais em foco na fotossíntese que se dá nas plantas, é da maior importância termos a possibilidade de as poder ajudar em alturas de enorme carência que possam pôr em causa a sua sobrevivência e a garantia das colheitas. Com este artigo de opinião, enquanto técnico ligado directamente ao sector, quero ajudar a desmistificar o preconceito de regar ou não as videiras, influndo desta forma e definitivamente nas qualidade das uvas e, naturalmente, dos vinhos. Já assisti a colheitas de uva, desidratada, em “passa” mas sem qualidade. Nem o açúcar que tinha era suficiente para garantir um normal teor alcoólico dos vinhos que iria originar. O normal crescimento e maturação das uvas foi seriamente afetado pela falta de água e consequentemente originou massas vínicas deficientes e desequilibradas. O fenómeno da seca extrema e da deficiente hidratação das plantas é tão impressionante que existem situações que, mesmo com a possibilidade de regar as plantas, não é possível compensar as perdas por evaporação e transpiração (aquilo a que se chama a evapotranspiração). Um

fenómeno impressionante que afeta cada vez mais as nossas vinhas. Assim, e para desmistificar de vez este assunto da maior relevância, quando estivermos a beber um vinho originado de vinhas regadas, não temos de ter o complexo de pensar que se tratam de vinhos sem qualidade. Antes pelo contrário: porventura a qualidade pode ser excelente pois conseguimos ajudar as plantas numa fase crítica do seu ciclo de vida! Naturalmente que a dotação da rega, isto é, a quantidade de água disponibilizada para a planta, deve ser meticulosamente aplicada para não afectar negativamente a qualidade das uvas. Para os técnicos com muitos estudos a suportar estas decisões, as plantas devem ser sujeitas a algum stress hídrico, melhorando substancialmente a qualidade das massas vínicas. Existem, até, algumas técnicas de rega das vinhas que proporcionando a água necessária às plantas para o seu ciclo de vida conseguem igualmente submeter algum stress, induzindo mais qualidade às uvas. É o sistema de rega das linhas alternado, por exemplo, e outros. Estes fenómenos climatéricos extremos, secas, calor, etc., estão a acontecer cada vez com mais frequência e cada vez com maior intensidade. Por isso é muito importante estarmos preparados para podermos regar as vinhas e isso, afinal, é muito bom.



JOÃO PEREIRA SANTOS

A inveja

O que agora relato passou-se há uns meses atrás, ao reler um número antigo da Paixão Pelo Vinho. Os textos escritos pelo Pedro Moura e pelo Augusto Lopes despertaram em mim aquele tão mesquinho sentimento que é a inveja. Longe de me sentir culpado, reagi em conformidade.

Mas afinal o que se passou? O Pedro Moura escreveu sobre a sua experiência na Fundação Eugénio de Almeida (FEA) durante o lançamento do Pêra-Manca tinto 2014. Com requintes de malvadez lá foi relatando o seu dia no Alentejo, por entre barricas, garrafas, copos e petiscos, culminando na apresentação do ícone alentejano. Já o Augusto Lopes não fez por menos e escreveu sobre um jantar que foi acompanhado, desde as entradas à sobremesa, por várias colheitas do vinho Almaviva, um grande vinho chileno.



Tanta “fartura” deixou-me com a mais pura e dura das invejas. Estas provocações mereciam uma resposta à altura, pensei. O texto do Augusto é particularmente interessante, porque introduz o não menos interessante conceito da “não harmonização”, que, numa interpretação livre (e talvez um pouco abusiva, que o Augusto certamente me desculpará), traduzo desta forma: se os vinhos forem realmente bons, nem nos conseguimos recordar da comida! Visto que sou um cozinheiro sem grandes talentos e de recursos limitados, este conceito assenta em mim que nem uma luva. Assim comecei a preparar a vingança, perdão, o jantar. Tendo naturalmente começado pelos vinhos: um branco de comemoração da Fundação Eugénio de Almeida, o Cartuxa 50 anos, de 2012, um excelso vinho de curtimenta; e um tinto francês, um ilustre e surpreendente desconhecido, um Buzet Grande Reserve 1995. Vamos então a eles. O vinho branco merece uma curta introdução. Há uns anos, também eu estive na Adega da Cartuxa no lançamento de um Pêra-Manca e também de um notável conjunto de cinco vinhos comemorativos dos 50 anos da FEA. Como a inveja tem coisas boas, resolvi abrir um deles, o branco de 2012, guardado desde então. Elaborado com uvas das castas Assario, Roupeiro e Arinto, fermentadas com curtimenta completa, o vinho apresentava uma bonita cor alaranjada e uma imensa frescura que se revelou no aroma dominado pela mineralidade, terra e alguma especiaria. A boca

confirmava a acidez e frescura do vinho, numa textura sedosa, muito envolvente e persistente. Um vinho complexo e sofisticado, com imenso carácter, num excelente momento de prova, que entrou directamente para a lista dos melhores brancos que já bebi. Foi excelente companhia para uma pasta de choco com frutos do mar, que conficionei com dedicação e, dizem os convivas, nem estava má. O tinto, por sua vez, tinha sido comprado à uma dúzia de anos em Paris, numa garrafa de bairro, onde me sugeriram este Buzet Grande Reserve 1995. Buzet, informaram-me, é uma pequena região a Sul de Bordéus, com um terroir semelhante e as mesmas castas, mas cujos vinhos custam três vezes menos. “C’est un vin excellent. Vous ne le regretterez pas!”, disseram-me. E tinham razão! Aos 24 anos de idade, ninguém daria ao vinho mais que sete ou oito. Opaco, denso, ainda com fruta e sem sinais de cansaço, nariz profundo, com fruta vermelha, bosque e alguns balsâmicos. A boca opulenta era ao mesmo tempo elegante e fresca. Muito equilibrado, sedoso, complexo e persistente. Um grande vinho que nos faz pensar na grandiosidade dos vinhos franceses, onde mesmo uma região desconhecida produz vinhos notáveis e inesperados, como este. Foi bebido já no final do jantar, como vinho de meditação, apenas com chocolate preto. Deixou saudades. No final do jantar a inveja tinha desaparecido e eu estava satisfeito e em paz. Não há mau sentimento que resista a um bom vinho.





BRANCOS INCRÍVEIS

> texto **André Guilherme Magalhães** > fotografia **Shutterstock**

O tema de capa deste número da Paixão Pelo Vinho é dedicado aos vinhos brancos incríveis. Por isso desafiámos os vários produtores, independentemente da região onde trabalham, a enviarem os vinhos brancos que, no seu entender se enquadrassem neste designativo e nos impressionassem. Cada um fez a escolha que entendeu ser a melhor e o resultado está aqui. Descubra a nossa seleção nas páginas seguintes e acredite que vale a pena conhecer estes vinhos. São mesmo incríveis e imperdíveis!

Sem querer alimentar polémicas, vou começar por citar o meu amigo e conterrâneo Pedro Garcias que recentemente escreveu um artigo que tinha por título “ainda não somos um país de grandes vinhos brancos”. Como nem sempre estamos de acordo, eu tenho vontade de retorquir, dizendo que somos um país que ainda produz brancos incríveis, pois historicamente e antes da ascensão recente dos vinhos tintos nas preferências de consumo em Portugal, os vinhos brancos sempre foram mais valorizados – como me disse com conhecimento de causa o professor Virgílio Loureiro: “o branco da Quinta da Cale de 1964 foi o vinho mais fascinante que alguma vez bebi”, acrescentando eu que à data não existia um único tinto em Portugal que se lhe comparasse.

Aos que defendem peremptoriamente que “vinho é tinto e que branco nem vê-lo”, eu respondo que se considerarmos uma linha de tempo de consumo de vinho de mais de dois mil anos para o território a que hoje corresponde Portugal, sem ter em conta o período de ocupação muçulmana em que o consumo de vinho foi banido, o vinho tinto só se começou a beber com regularidade há menos de cinquenta e que os pais e avós desses defensores de verdades feitas bebiam sobretudo palhetes, reservando os brancos para dias de festa pois tal como hoje, os vinhos especiais eram guardados para os dias especiais.

Aos que juram que “bacalhau só com tinto!” eu respondo com um redondo não. Salvo raríssimas exceções que se aplicam a receitas muito específicas, bacalhau encontra sempre melhores maridagens com brancos do que com tintos. Na verdade, no

contexto das harmonizações entre comidas e vinhos, os vinhos brancos são muito mais versáteis do que os vinhos tintos. Então os vinhos brancos podem ser incríveis? Claro que sim, tal como muitos tintos, espumantes, rosés ou generosos – como disse o poeta e prémio Nobel polaco Czeslaw Milosz, “o verdadeiro inimigo do homem é a generalização”.

E porque é que não há vinhos brancos portugueses de nível mundial? Poderíamos encontrar inúmeras explicações e desculpas, mas se quisermos ser objectivos podemos olhar para as regiões de origem de grandes vinhos brancos como a Mosela a Alsácia, Tokaji, a Borgonha ou o Vale do Loire e a conclusão óbvia é a de que estes vinhos provêm de terroirs que não são propícios para vinhos tintos, ou dito de outra maneira, mesmo num contexto em que os mercados pediam mais vinhos tintos, os produtores não tiveram outra alternativa que não fosse continuar a produzir brancos por questões de clima e terroir. Assim foram repetindo e aperfeiçoando os gestos de geração em geração e conseguiram aproximar-se da perfeição. Podemos, pois, dizer que para atingir patamares de excelência na produ-

Em Portugal temos uma tradição de blends apoiada numa notável diversidade amplexográfica, que viabiliza que se façam grandes vinhos brancos em quase todas as regiões em função de uma seleção adequada de castas.

ção de vinhos é necessário conciliar ao mais alto nível um conjunto de fatores como experiência, conhecimento, especialização e incontornavelmente “terroir”.

A grande maioria dos vinhos brancos incríveis que provámos às cegas para esta edição da Paixão Pelo Vinho reúnem estes atributos. Se nos casos acima citados de regiões que produzem grandes brancos, estes são sobretudo monovariais, em Portugal temos uma tradição de blends apoiada numa notável diversidade amplexográfica, que viabiliza que se façam grandes vinhos brancos em quase todas as regiões em função de uma seleção adequada de castas. Isto permite rebater o argumento de que “os brancos têm origem em terras frias e Portugal é um país de clima quente” e verificou-se isso mesmo nesta prova única em que descobrimos vinhos fresquíssimos de Lisboa, da Península de Setúbal, do Alentejo e até da Madeira. A magia dos “field blends”, vinhos oriundos de vinhas em que muitas castas estão plantadas em conjunto e assim são vinificadas, operou-se em alguns vinhos do Douro e do Dão que estão entre os melhor classificados nesta prova. Se seguirmos os critérios de classificação do meu outro amigo Aníbal Coutinho podemos concluir que nesta prova se destacaram sobretudo os vinhos brancos de montanha e os atlânticos e se tivermos em conta a nova maneira de provar enunciada no excelente livro “O Vinho Sentido” da autoria dos (meus) professores Manuel Malfeito Ferreira e Virgílio Loureiro, estes vinhos brancos para além de serem incríveis “fazem funcionar todo o sistema cerebral em simultâneo precisamente nas suas zonas mais evoluídas”.



MANUEL VIEIRA

“Sou um brancófono, gosto imenso de vinho branco”

> texto **Susana Marvão (entrevista) e João Pereira Santos (introdução)** > fotografia **Carlos Figueiredo e KamranAydinov**

Manuel Vieira cresceu entre vinhas e adegas, um ambiente que sempre o cativou. Depois da Sogrape, o enólogo que mais contribuiu para a introdução da vinificação de brancos, em entrevista à Paixão Pelo Vinho, conta-nos quais os desafios como consultor. E explica-nos que o mais bonito num enólogo é ser um criador de lotes, de pinturas, que não são mais do que o vinho.

Manuel Vieira é um dos mais notáveis enólogos da sua geração. Filho de um respeitado professor de enologia do Instituto Superior de Agronomia de Lisboa, que dava assistência a vários produtores, cresceu num ambiente de vinhas e adegas de que sempre gostou. Forma-se em engenharia agrónómica, no mesmo instituto e mais tarde frequenta o Instituto de Enologia de Bordéus onde faz uma especialização. Em 1985 entra para a Casa Ferreirinha, tendo trabalhado com o mítico Fernando Nicolau de Almeida no, não menos mítico vinho, Barca Velha. A aquisição da Casa Ferreirinha pela Sogrape em 1987 leva-o para o Dão, onde se torna diretor de enologia da Quinta de Carvalhais. Aí começa a descobrir a região à qual ficará para sempre ligado e desenvolve um notável trabalho ao nível do estudo das castas tradicionais da região e respetivos modos de vinificação. Há quem diga que existe um Dão antes e depois de Manuel Vieira. A sua obra foi fundamental para a revitalização dos vinhos da região, nomeadamente dos brancos e é, muito justamente, considerado um dos proeminentes responsáveis pela introdução da vinificação de brancos ao “estilo Borgonha” no Dão, mais propriamente na casta Encruzado. Tendo-se reformado da Sogrape em 2011, continua a trabalhar dando assistência a projetos no Dão e no Douro. Constituindo os vinhos brancos de topo, o tema de capa desta Paixão Pelo Vinho, falar com Manuel Vieira era, pois, imperativo.

Está oficialmente reformado da Sogrape desde 2011. Mas isso não quer dizer, de todo, que esteja parado. Quais são os

grandes desafios que tem encontrado como consultor?

Admito que estava com alguma inquietação. Comecei a minha vida profissional em 1985, na Ferreirinha, e o meu primeiro trabalho foi ir para o Vale de Meão ajudar a fazer o Barca Velha 85, com o Fernando Nicolau de Almeida. A fasquia era elevada.

Mostrou-nos uma fotografia de um jantar, onde estão, para além do Manuel Vieira, precisamente o Fernando Nicolau de Almeida, José Maria Soares Franco, Luís Sottomayor e João Nicolau de Almeida. O setor do vinho abraça toda uma história, uma tradição, e propensão para uma descendência e hereditariedade...

Claro. Se o vinho não tiver tradição e história simplesmente não tem interesse.

Mas voltemos à consultoria. Como tem sido a jornada?

Já trabalhei em vários projetos e casas e hoje trabalho, essencialmente, com os Caminhos Cruzados, no Dão; no Douro, na Quinta de Cotas do Pedro Carmo; e no Barão de Vilar, do Fernando Van Zeller.

O vinho branco necessita de muita técnica para ser bem feito: basta dizer que precisa de frio. E o frio é uma aquisição recente.

Depois de vermos alguns exemplos de produção de vinhos brancos de uvas tintas, do reaparecimento dos brancos de curtimenta, ou dos vinhos brancos de talha, considera que ainda podemos ser surpreendidos com outros conceitos de vinhos brancos? Porque só “recentemente” é que o mundo despertou para o vinho branco.

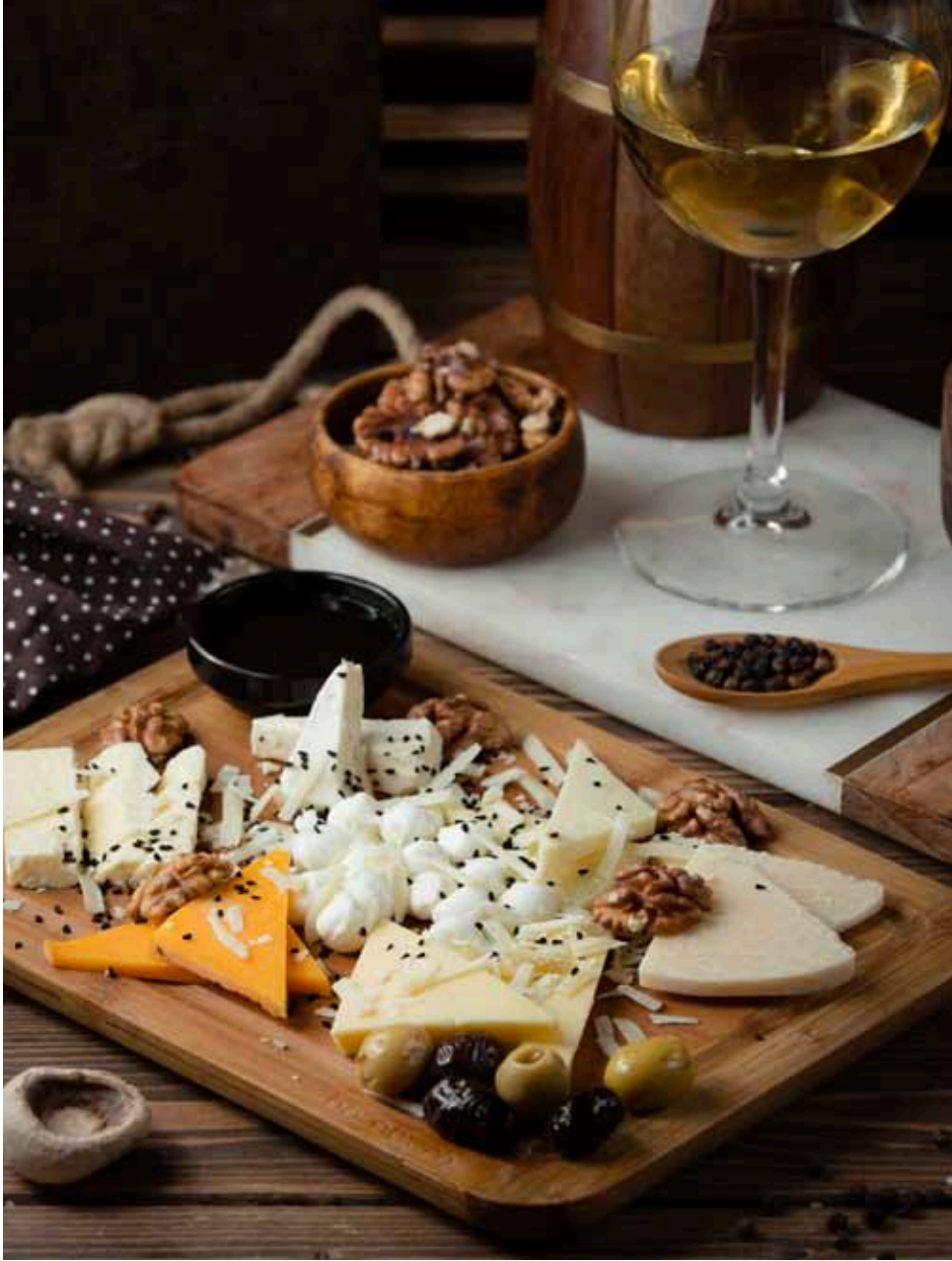
Sim, para o mundo francês é que sempre teve imensa importância. O vinho branco necessita de muita técnica para ser bem feito: basta dizer que precisa de frio. E o frio é uma aquisição recente. Como comecei há muito tempo, acompanhei a evolução do vinho, da viticultura e dos novos conceitos de vinho. Quando cheguei ao Dão, em 1987, falava-se muito da casta Encruzado, mas estava pouco plantada e não havia vinhos específicos. Só a partir de 1990 é que comecei a estudar e a trabalhar as castas brancas.

Por tudo isso, é mais desafiante fazer um vinho branco?

Sou um brancófono, gosto imenso de vinho branco. Até acho mesmo que o vinho branco é mais diferenciado do que o tinto. Já reparou na diferença entre um Sauvignon e um Chardonnay, um Alvarinho, um Moscatel, um Encruzado? São radicalmente diferentes.

O vinho branco envelhece bem?

Ao contrário do que as pessoas dizem, sim, envelhece. Nem todo, é verdade. Mas há muito vinho verde que envelhece muito bem. A evolução do vinho branco é muito entusiasmante.



o vinho branco era muito mal feito e as pessoas tinham razão em não gostar. Usavam-se doses de sulfuroso demasiado altas... ainda hoje há pessoas que dizem que não conseguem beber vinho branco porque lhes faz mal.

Mas é verdade que as casas, os produtores, não investiam em vinho branco...

Pois não. Vou-lhe fazer um resumo: o vinho branco era muito mal feito e as pessoas tinham razão em não gostar. Usavam-se doses de sulfuroso demasiado altas... ainda hoje há pessoas que dizem que não conseguem beber vinho branco porque lhes faz mal. Por causa disso, começou-se a desinvestir na uva branca. Lembro-me que no Dão, quando se começou a plantar as vinhas, praticamente não se plantavam brancas porque simplesmente não vendiam.

Mas hoje essa realidade é bem diferente. Muito diferente. Hoje é difícil encontrar um vinho branco mal feito e logo o consumidor está a reagir a isso.

Qual o conceito de vinho branco que mais o fascina?

Vinho branco com estágio. Comecei a fazer isso na Quinta dos Carvalhais, comecei a deixar vinhos a estagiar em barricas usadas. Há uma história engraçada: comecei a guardar e a certa altura tinha mais de 100 barricas no armazém cheias de vinho branco. E o senhor Fernando Guedes, que visitava a adega muitas vezes, perguntou o que era aquilo. Lá expliquei que era vinho branco, para seu espanto. Aceitou a minha ideia e posteriormente esse vinho deu origem ao branco especial da Quinta dos Carvalhais, um vinho que estagiava três anos em barrica. Lembro-me que o primeiro foi em 2004 e foi um sarilho. Porque quando se vendia por exemplo ao Continente as pessoas telefonavam a dizer que nos tínhamos enganado...

É considerado um dos proeminentes responsáveis pela introdução da vinificação, de brancos, ao “estilo Borgonha” no Dão, mais propriamente na casta Encruzado. A fermentação e/ou o estágio de uvas brancas em vasilhas de carvalho é, na sua ótica, uma solução que já está a ser amplamente aproveitada para se obterem vinhos de qualidade superior ou existem ainda mais variedades que podem ser engrandecidas com o uso destas técnicas?

Quando comecei no Dão, não comecei apenas com o Encruzado, comecei com mais duas ou três castas, desde a Verdelho, ao Arinto do Dão, Malvasia... E a verdade é que a que sobreviveu à madeira foi o Encruzado. Há castas que não têm interesse nenhum em meter em barrica. O Encruzado é uma casta que não é aromaticamente muito exuberante, nem sequer muito identificável. Aliás, quando nasce, o Encruzado é o patinho feio. Os aromas estão ali entre os espargos, o vegetal, maçã verde... não é um Sauvignon ou mesmo um Alvarinho. Ou seja, o Encruzado ganha muito em adquirir aromas terciários com o estágio em barrica. Ou seja, é preciso ter cuidado com a casta que se utiliza.

Qual a importância da escolha da madeira, tempo de estágio, número de usos e dimensão das barricas para a obtenção de vinhos de alta qualidade?

Isso é algo que está a dar muita polémica porque há quem diga que madeira a mais é mau, sim, tudo que crie desequilíbrio é mau, mas daí a dizer que não se deve utilizar barricas novas.... Podemos usá-las, mas depois temos de ser enólogos e equilibrar o vinho com outros vinhos que não estejam nas barricas novas. Não há conselhos mágicos. Cada um faz como quiser.



Os vinhos brancos precisam de nascer em vinhas com condições distintas das que se pretendem para fazer crescer uvas tintas. Que característica considera mais importante uma vinha ter para se colherem as uvas brancas com as quais se farão grandes brancos?

O vinho começa nas vinhas que, para branco, têm de estar em terroirs que sejam apropriados para isso. Mas é verdade que hoje em dia faz-se bom vinho branco em praticamente todas as regiões do país, apesar de haver umas mais apropriadas. Acho que durante a maturação da uva, não deve haver temperaturas demasiado extremas. Tem de haver uma maturação lenta e homogênea, sem picos. O Dão tem essas características.

O que distingue um grande branco de um vinho branco bem feito?

É a complexidade, o equilíbrio e a harmonia que, aliás, é a pedra de toque. Como enólogo, o meu objetivo é alcançar essa tal homogeneidade, a elegância, a harmonia e complexidade, que vai depender da matéria-prima. Mas também podemos

criar alguma complexidade. Quando estou a estagiar um vinho branco em barricas, estou a incutir complexidade. Os aromas terciários que surgem daí, para além do oxigénio, faz a diferença. O poder do oxigénio é muito grande. Até posso ter vinhos com perfis oxidativos complexos, como o Vinho do Porto.

Há algum vinho branco que jamais lhe sairá da memória?

Há. Talvez por ter sido o vinho que mais me tivesse chocado, no bom sentido. Foi o primeiro vinho em que acabei a garrafa e fiquei mesmo com pena de não ter mais. Ainda hoje me lembro, foi há muito tempo, terá sido por volta de 1982, estava a

A coisa que mais me irrita é ouvir colegas dizerem que não tiveram de intervir. Não! O vinho é um produto criado pelo homem e que tem de ser feito pelo homem. Quanto menos intervenção enológica houver, mais intervenção do enólogo tem de haver.

estagiar no Instituto do Vinho do Porto e estávamos a provar um Alvarinho, Palácio da Brejoira, não sei de que ano. Foi uma coisa extraordinária, uma experiência fantástica, nunca mais me esqueci. Não sei se foi o melhor, mas para mim, foi a melhor sensação de sempre.

O que lhe falta fazer? Na Sogrape, os enólogos são muito bem tratados, dão-nos a oportunidade de desenvolver a nossa criatividade. Quis fazer colheita tardia, fiz. Quis fazer espumante, fiz. Tudo o que queria fazer, mais ou menos fiz. Já lancei o meu primeiro vinho com o Carlotto Magalhães e agora os meus objetivos são continuar com o projeto de pura enologia, em contramão com a diabolização do enólogo. A coisa que mais me irrita é ouvir colegas dizerem que não tiveram de intervir. Não! O vinho é um produto criado pelo homem e que tem de ser feito pelo homem. Quanto menos intervenção enológica houver, mais intervenção do enólogo tem de haver. O que acho ainda mais bonito num enólogo é que ele é um criador de lotes, de pinturas que são o vinho.



brancos incríveis

e sedutores... para beber com prazer!



@RevistaPaixaoPeloVinho

As provas cegas realizam-se no Hotel Tryp Aeroporto de Lisboa
com copos Schott Zwiesel Din Sensus.



18,8

€ 25

PERMITIDO CENTENÁRIA

DOC BRANCO 2018

DOURO 13% vol.

ENOLOGIA
MARCIO LOPES

CASTAS
FIELD BLEND

COR

Amarelo citrino, limpo

AROMA

Distinto, complexo, fruta madura, citrinos, ananás, vivo, com notas a minerais, cresce.

SABOR

Pleno de vivacidade, o que faz adivinhar um grande futuro, mantém o perfil, tem excelente corpo e volume, termina persistente.

MÁRCIO LOPES WINEMAKER

T. +351 926 770 923

marcio.livio.lopes@gmail.com

www.mlw.pt

f marciolopeswinemaker



19

PÊRA-MANCA

DOC BRANCO 2017

€ 40

ALENTEJO 13% vol.

ENOLOGIA
PEDRO BAPTISTA, DUARTE LOPES

ARINTO E ANTÃO VAZ

COR Amarelo, brilhante.

AROMA Complexo, sério, intenso e citrino. Pede tempo, como só os grandes vinhos fazem.

SABOR Excelente corpo e volume, fresco, elegante e envolvente, especiado, frutado, deixa um final prolongado e promissor.

FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA



18,6

1808

DOC BRANCO FIELD BLEND 2014

€ 28

DOURO 14% vol.

ENOLOGIA
HÉLDER CUNHA DERY

TRADICIONAIS DO DOURO

COR Amarelo citrino, limpo e brilhante.

AROMA Muito elegante, com predominantes notas de frutos citrinos, toranja, frutos de pomar e minerais.

SABOR Excelente corpo e volume, cativa pela vivacidade e frescura, mantém a fruta, deixa um final muito persistente.

CASCA WINES



18,2

QUINTA DOS ABIBES 1792

DOC BRANCO 2017

€ 29,50

BAIRRADA 12,50% vol.

ENOLOGIA
S/INF

CASTAS
BAGA E BICAL

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Elegante, fino, perfumado, lembra a primavera, com notas frutadas e florais, flores de laranjeira, ameixa amarela, maçã.

SABOR Envolvente, volumoso, rico, sente-se na boca que se trata de um vinho distinto, ousado, de grande frescura, gastronómico, deixa um final de boca complexo e prolongado.

QUINTA DOS ABIBES VITIVINICULTURA

T. +351 914 554 008

quintadosabibes@gmail.com

www.quintadosabibes.com

f quintaabibes



18,2 € 16

SEICAL
DOP BRANCO RESERVA 2015

MADEIRENSE 11,50% vol.

ENOLOGIA
JOÃO PEDRO MACHADO

CASTAS
VERDELHO E ARNSBURGER

COR
Amarelo citrino, limpo.

AROMA
Intenso, exuberante, com notas salinas, a algas, associadas a fruta tropical e citrina.

SABOR
Apetece comer! Tem grande frescura, frutado, iodado, muito gastronómico, distinto, deixa um final de boca persistente e, até, atrevido! Promete viver por mais alguns anos.

SEICAL - SOCIEDADE DE PRODUTORES DE VINHO DO SEIXAL, UNIPESOAL, LDA.
T. +351 963 817 928 / T. +351 291 854 261
seical@sapo.pt
vinhoseical



18,2 € 12,99

TOJEIRA
DOC BRANCO RESERVA EDIÇÃO LIMITADA 2017

VINHO VERDE 13% vol.

ENOLOGIA
NUNO GROSSO

CASTAS
ALVARINHO E TRAJADURA

COR
Amarelo citrino, limpo.

AROMA
Envolvente, muito elegante, casca de laranja, toranja, citrinos, baunilha, especiaria doce, tostados delicados.

SABOR
Madeira muito bem integrada a deixar espaço à fruta e oferecer complexidade ao conjunto, fresco, volumoso, termina persistente e promissor. Excelente vinho.

MÁRIO BERNARDO DE MAGALHÃES E SOUSA / CASA DA TOJEIRA
T. +351 253 665 740
casadatojeira@mail.telepac.pt
www.casadatojeira.pt
Tojeira



18,2 ENCONTRO 1
DOC BRANCO 2014

€ 29 **BAIRRADA** 13,5% vol.

ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

ARINTO

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

AROMA Exuberante, intenso e complexo, notas de limão, ananás, baunilha, folhas verdes.

SABOR Apetativo, muito bom, cremoso, mantém o perfil frutado, muito fresco e envolvente, termina persistente. Excelente!

GLOBAL WINES / QUINTA DO ENCONTRO



18,2 QUINTA DO BOIÃO
DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2017

€ 19,90 **BUCELAS** 13,50% vol.

ENOLOGIA
NUNO FARIA

ARINTO

COR Amarelo citrino, com tons esverdeados, limpo.

AROMA Intenso em notas de laranja, limão, toranja, flor de laranjeira, flores brancas, notas doces.

SABOR A madeira presente mas muito bem integrada, boa frescura, bom volume, frutado, complexo, termina persistente.

ENOPORT WINES



18,6 HERDADE GRANDE
REG BRANCO GRANDE RESERVA 2018

€ 16 **ALENTEJANO** 13% vol.

ENOLOGIA
DIOGO LOPES

VIOSINHO, RABIGATO E ARINTO

COR Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.

AROMA Excelente. Com evidentes notas frutadas, marmelo, goiaba, citrinos, casca de laranja, tostados.

SABOR Untuoso, envolvente, com grande frescura, madeira muito boa e bem integrada, a dar complexidade ao conjunto. Top!

HERDADE GRANDE ANTÓNIO LANÇA



18,4 CASA DE SANTAR
DOC BRANCO RESERVA 2016

€ 11,99 **DÃO** 13% vol.

ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

ENCRUZADO, CERCEAL, BICAL

COR Amarelo citrino com laivos esverdeados, brilhante.

AROMA Fantástico, exótico, rico, com notas de casca de citrinos, flores, tosta suave.

SABOR Volumoso, com grande frescura, mantém a fruta em perfeito equilíbrio com a madeira, gastronómico, termina persistente.

GLOBAL WINES / CASA DE SANTAR



18 ADEGA DE BORBA
DOC BRANCO PREMIUM 2017

€ 7 **ALENTEJO** 13% vol.

ENOLOGIA
ÓSCAR GATO

ARINTO, VERDELHO E ALVARINHO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Elegante e sedutor, distintas notas de laranjas e flores de laranjeira, vegetal, toque exótico.

SABOR Volumoso, com frescura cativante, mantém a fruta em destaque, muito agradável, gastronómico, completo.

ADEGA COOPERATIVA DE BORBA



18,4 ANTÓNIO SARAMAGO
REG BRANCO 2017

€ 29,99 **PENÍNSULA DE SETÚBAL** 14% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO SARAMAGO

CHARDONNAY

COR Amarelo dourado, limpo.

AROMA Elegante, seduz pelos delicados aromas frutados, conjugados com tostados e fumados.

SABOR Envolvente, tem excelente estrutura, frescura cativante, fruta branca e toque citrino, estágio em madeira, termina persistente.

ANTÓNIO SARAMAGO VINHOS



18,4 PORTAL DO FIDALGO 25 ANOS
DOC BRANCO RESERVA 2017

€ 31 **VINHO VERDE** 13% vol.

ENOLOGIA
ABEL CODESSO

ALVARINHO

COR Amarelo palha, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, com destaque para casca de laranja e frutos de polpa branca, flores e tosta.

SABOR Na boca é complexo, rico, envolvente, a madeira a dar um toque fumado, mel, fruta, muita frescura, termina persistente.

PROVAM



18 CASA DO CAPITÃO-MOR SOBRE-LIAS
DOC BRANCO 2016

€ 28,00 **VINHO VERDE** 12,5% vol.

ENOLOGIA
RUI CUNHA/ GABRIELA ALBUQUERQUE

ALVARINHO

COR Amarelo, limpo.

AROMA Complexo, rico, com marcantes notas frutadas, a lembrar alperce desidratado, geleia, tostados.

SABOR Excelente corpo e volume, frescura cativante, mantém a fruta, mas também as notas de estágio em madeira, grão torrados, caramelo... Termina persistente.

QUINTA DE PAÇOS



18,2 HONRADO TALHA PREMIUM
DOC TALHA BRANCO PREMIUM 2018

€ 19,90 **ALENTEJO** 13,5% vol.

ENOLOGIA
PAULO LAUREANO

CASTAS
ANTÃO VAZ, ARINTO, PERRUM E DIAGALVES

COR Amarelo dourado, âmbar, límpido.

AROMA Exuberante; distinto, a evidenciar notas frutadas, com destaque para frutos citrinos, limão amarelo, laranja, casca de laranja, fresco, jovem.

SABOR É elegante, nitidamente um vinho de talha, muito bem feito, sedutor e complexo, muito fresco, conquista novas sensações, termina persistente. Uma boa surpresa!

HONRADO VINEYARDS
T. +351 911 524 478 | +351 284 441 023
vinhodetalha@honrado.pt
www.honrado.pt
honradovineyards



17,6	VIDIGUEIRA GRANDE ESCOLHA	
	DOC BRANCO GRANDE ESCOLHA 2017	
€ 7,99	ALENTEJO	13,5% vol.
	i ENOLOGIA LUÍS MORGADO LEÃO	
	CASTAS ANTÃO VAZ E PERRUM	
	COR	Amarelo citrino, brilhante.
	AROMA	Intenso, frutado, com toque vegetal, especiarias, com destaque para as notas de pimenta branca.
	SABOR	Mantém o perfil frutado, com notas de frutos de polpa branca, e deslumbra pela frescura e grande equilíbrio, deixa um final persistente e apelativo.
	ADEGA COOPERATIVA DE VIDIGUEIRA, CUBA E ALVITO, C. R. L. T. +351 939 190 460 / 284 437 240 geral@adegavidigueira.pt www.adegavidigueira.pt f adegacoooperativadevidigueira	



18	GOLPE	
	DOC BRANCO RESERVA 2017	
€ 14	DOURO	13,5% vol.
	i ENOLOGIA TIAGO MACHADO / GUILHERME BICHO	
	VIOSINHO, RABIGATO E GOUVEIO	
	COR	Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.
	AROMA	Lembra um pomar, delicado, elegante, puro, citrinos em destaque, pêssegos, toque de ananás.
	SABOR	Delicioso, com grande frescura, cheio e envolvente, mantém o perfil frutado, deixa um final prolongado e distinto.
	FAMILIA CARVALHO MARTINS	



18	HERDADE DO SOBROSO	
	DOC BRANCO CELLAR SELECTION 2018	
€ 18	ALENTEJO	13% vol.
	i ENOLOGIA FILIPE TEIXEIRA PINTO	
	ANTÃO VAZ E ALVARINHO	
	COR	Amarelo citrino, limpo.
	AROMA	Elegante, com excelentes notas de frutos citrinos e tropicais, madeira delicada.
	SABOR	Conjunto bem estruturado, envolvente e complexo, com boa madeira, deliciosa fruta, termina persistente e apelativo.
	SOC. AGRO-PECUÁRIA H. DO SOBROSO	



18	QUINTA DE LEMOS DONA PAULETTE	
	DOC BRANCO 2016	
€ 34	DÃO	13,5% vol.
	i ENOLOGIA HUGO CHAVES	
	ENCRUZADO	
	COR	Amarelo, limpo.
	AROMA	Excelente. A madeira bem integrada, a enriquecer o conjunto, citrinos, frutos de pomar maduros, cresce.
	SABOR	Grande volume, frescura vibrante a prometer longevidade, madeira mais presente, a deixar espaço, muito persistente.
	QUINTA DE LEMOS	



17,8	ALVARINHO DEU-LA-DEU 30 ANOS FERNANDO MOURA	
	DOC BRANCO 2016	
€ 19	VINHO VERDE	13% vol.
	i ENOLOGIA FERNANDO MOURA	
	ALVARINHO	
	COR	Amarelo citrino, limpo.
	AROMA	Muito bom! Com sedutoras notas citrinas, a remeter para toranja, toque fumado, tostado.
	SABOR	Fresco, com grande vivacidade, mantém a fruta, laranja, bom corpo e volume, deixa um final persistente e elegante.
	ADEGA COOP. REGIONAL DE MONÇÃO	



17,8	COTTAS GARRAFEIRA	
	DOC BRANCO 2015	
€ 16	DOURO	13% vol.
	i ENOLOGIA MANUEL VIEIRA	
	RABIGATO, VIOSINHO E ARINTO	
	COR	Amarelo citrino, brilhante.
	AROMA	Intenso, complexo, com predominantes notas de frutos citrinos, tosta suave.
	SABOR	Com bom corpo e volume, deslumbra pela frescura e envolvimento, deixa um final de boca prolongado e apelativo.
	QUINTA DE COTTAS	



17,8	POEMA	
	DOC BRANCO RESERVA 2016	
€ 16	VINHO VERDE	13% vol.
	i ENOLOGIA S/ INF	
	ALVARINHO	
	COR	Amarelo citrino, com tons esverdeados, limpo.
	AROMA	Elegante, com delicadas notas frutadas, tropical marcante, notas de lichias, flores.
	SABOR	Fresco e envolvente, tem boa estrutura, é muito gastronómico e sedutor, termina persistente
	QUINTA DO LOURIDAL	



17,8	HERDADE DA CALADA BARON DE B	
	DOC BRANCO RESERVA 2017	
€ 16	ALENTEJO	14% vol.
	i ENOLOGIA EDUARDO CARDEAL	
	ANTÃO VAZ	
	COR	Amarelo palha, limpo.
	AROMA	Distinto, revela notas de marmelo, limão amarelo, tropicalidade e ligeiro vegetal.
	SABOR	A madeira muito bem integrada, excelente frescura, mantém a fruta, deixa um final prolongado e atrativo.
	BCH - COMÉRCIO DE VINHOS SA	



17,8	MONTE CASCAS	
	DOC BRANCO 2013	
€ 33	DO TEJO	13,5% vol.
	i ENOLOGIA HÉLDER CUNHA DERY	
	FERNÃO PIRES	
	COR	Amarelo citrino, limpo.
	AROMA	Intenso em notas citrinas, limão, laranja, toranja, flores de laranjeira e flores brancas.
	SABOR	Elegante, mantém o perfil, tem bom corpo e volume, frescura em destaque, termina persistente e apelativo.
	CASCA WINES	



17,6	CASA ERMELINDA FREITAS	
	REG BRANCO 2018	
€ 9,99	PENÍNSULA DE SETÚBAL	13,5% vol.
	i ENOLOGIA JAIME QUENDERA	
	CASTAS SAUVIGNON BLANC E VERDELHO	
	COR	Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.
	AROMA	Intensamente frutado, com destaque para notas de frutos tropicais, envolvidos em flores brancas, baunilha.
	SABOR	Bom corpo e volume, equilibrado, com um toque amadeirado mas muito bem integrado na fruta, boa frescura, toque especiado, deixa um final longo e apelativo.
	CASA ERMELINDA FREITAS T. +351 265 988 000 www.ermelindafreitas.pt geral@ermelindafreitas.pt f ErmelindaVinhos	



17,2	QUINTA DA DEVESA DOC BRANCO RESERVA 2017		
	€ 11	DOURO	13,55% vol.
	i ENOLOGIA S/ INF		
	CASTAS GOUVEIO E VIOSINHO		
	COR Amarelo citrino, limpo e brilhante.		
	AROMA Notas tostadas que não ofuscam a fruta, completam o conjunto e conferem complexidade.		
	SABOR Bom corpo, volume, frescura apelativa, frutado, com notas especiadas, baunilha e notas resultantes do estágio em madeira, deixa um final de boca longo e harmonioso.		
	SOCIEDADE AGRÍCOLA DA QUINTA DA DEVESA T. +351 919 895 019 info@quintadadevesa.pt www.quintadadevesa.pt f quintadadevesa q quinta.da.devesa		



17,8	QUINTA DE CARAPEÇOS DOC BRANCO RESERVA 2017		
	€ 10,70	VINHO VERDE	14% vol.
	i ENOLOGIA JORGE SOUSA PINTO		
	ALVARINHO		
	COR Amarelo citrino, limpo.		
	AROMA Tropical intenso, com ligeiras notas citrinas, especiaria doce e tostados.		
	SABOR Bom corpo e volume, frescura atrativa, madeira bem integrada, termina persistente e gastronómico.		
	QUINTA DE CARAPEÇOS		



17,8	QUINTA DO PINTO REG BRANCO 2017		
	€ 13,99	LISBOA	14,5% vol.
	i ENOLOGIA S/INF		
	VIOGNIER E CHARDONNAY		
	COR Amarelo, limpo.		
	AROMA Intenso, exuberante, com evidentes notas florais, fruta madura, mel.		
	SABOR Envolvente, poderoso, revela frutos de pomar, sedutores, tem notas amanteigadas, toque de baunilha e mel, final persistente.		
	QUINTA DO PINTO SOC COM. E AGRÍCOLA		



17,8	QUINTA VALE D'ALDEIA DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2015		
	€ 22	DOURO	14% vol.
	i ENOLOGIA JOSÉ REVERENDO CONCEIÇÃO		
	VIOSINHO, RABIGATO, GOUVEIO E MALVASIA		
	COR Amarelo citrino, limpo.		
	AROMA Intenso em notas exóticas e tropicais, ananás, maracujá, manga, notas tostadas.		
	SABOR Encorpado, envolvente, com excelente frescura, é um vinho rico, frutado, saboroso, termina persistente.		
	QUINTA VALE D'ALDEIA		



17,6	AZAMOR REG BRANCO SELECÇÃO 2015		
	€ 12,41	ALENTEJANO	13% vol.
	i ENOLOGIA MÁRIO ANDRADE		
	ARINTO E ANTÃO VAZ		
	COR Amarelo citrino, limpo.		
	AROMA Distinto, cativante, com sedutoras notas frutadas e toque floral, envolvidas em madeira discreta.		
	SABOR Conjunto bem estruturado, bom corpo e volume, frescura em destaque, gastronómico, termina persistente e harmonioso.		
	KILBURN & GOMES		



17,6	QUINTA DO BOIÇÃO DOC BRANCO RESERVA 2018		
	€ 12,49	BUCELAS	13,5% vol.
	i ENOLOGIA NUNO FARIA		
	ARINTO DE VINHAS VELHAS		
	COR Amarelo citrino, com laivos esverdeados, brilhante.		
	AROMA Frutado e floral, as notas de citrinos estão em destaque, com um toque tostado.		
	SABOR Bom corpo e volume, promete ser excelente companhia à mesa, tem boa frescura, é frutado, termina longo e sedutor.		
	ENOPORT WINES		



17,6	SANTA VITÓRIA REG BRANCO GRANDE RESERVA 2018		
	€ 16,40	ALENTEJANO	13% vol.
	i ENOLOGIA PATRICIA PEIXOTO E BERNARDO CABRAL		
	ARINTO E CHARDONNAY		
	COR Amarelo, limpo.		
	AROMA Elegante, com evidentes notas frutadas a destacar tropicalidade.		
	SABOR A fruta em plena harmonia com a madeira, envolvente, fresco, apelativo, deixa um longo final de boca.		
	CASA SANTA VITÓRIA		



17,6	SCALA COELI REG BRANCO 2017		
	€ 23	ALENTEJANO	13% vol.
	i ENOLOGIA PEDRO BAPTISTA, DUARTE LOPES		
	VERDELHO		
	COR Amarelo, limpo e brilhante.		
	AROMA Cítrico, laranja, toranja, com evidentes notas vegetais.		
	SABOR Fresco e envolvente, tem bom corpo e volume, mantém os frutos citrinos, gastronómico, deixa um final longo e apelativo.		
	FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA		



17,6	ADEGA 23 REG BRANCO 2018		
	€ 12	TERRAS DA BEIRA	12,5% vol.
	i ENOLOGIA RUI REGUINGA		
	VERDELHO, ARINTO, VIOGNIER E SÍRIA		
	COR Amarelo citrino, limpo.		
	AROMA Elegante, com distintas notas frutadas, com destaque para maçã, ameixa amarela, exótico.		
	SABOR Tem bom corpo e volume, frescura cativante, mantém a fruta, ervas aromáticas, termina longo e atrativo.		
	ADEGA 23		



17,2	BRIDÃO DOC BRANCO RESERVA 2017		
	€ 7,80	TEJO	13% vol.
	i ENOLOGIA PEDRO GIL		
	CASTAS FERNÃO PIRES E ARINTO		
	COR Amarelo citrino, limpo.		
	AROMA Muito tropical, sedutor e perfumado, deixa notas de maracujá, ananás e um toque de baunilha, pelo estágio em madeira.		
	SABOR Bom corpo e volume, muito equilibrado, frescura em destaque, perfeito para a mesa, frutado, deixa um final de boca longo e apelativo.		
	ADEGA DO CARTAXO T. +351 243 770 987 geral@adegacartaxo.pt www.adegacartaxo.pt f adega.cartaxo		



17 DONA ERMELINDA
DOC BRANCO RESERVA 2018

€ 8,99 PALMELA 13,5% vol.

ENOLOGIA
JAIME QUENDERA

CASTAS
ARINTO, CHARDONNAY E VIOGNIER

COR Amarelo com tons esverdeados, brilhante.

AROMA Harmonioso, com evidentes notas citrinas e flores dos mesmos, fruta de pomar, tosta.

SABOR Conjunto equilibrado, sedutor, a fruta a deixar alguma doçura, aliada a madeira suave, termina atrativo, a prometer bons momentos à mesa.

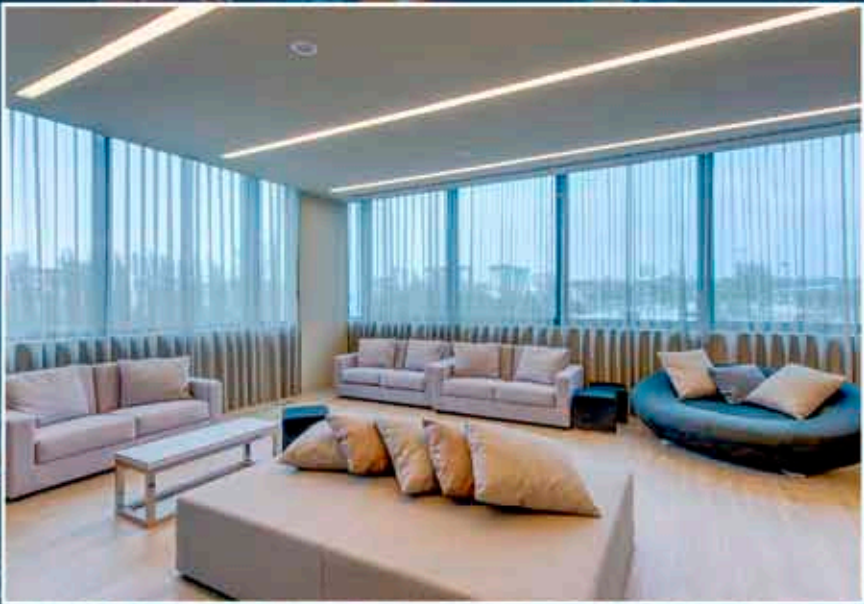
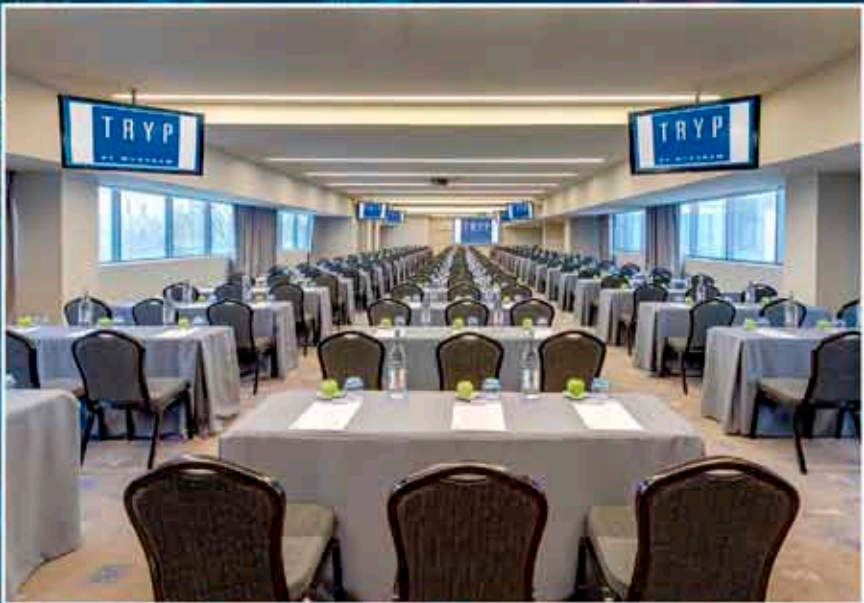
CASA ERMELINDA FREITAS VINHOS
T. +351 265 988 000
www.ermelindafreitas.pt
geral@ermelindafreitas.pt
f ErmelindaVinhos

Outros vinhos provados e classificados

17,8	ADEGA DA VERMELHA DOC ÓBIDOS BRANCO MOSCATEL GRAÚDO GRANDE RESERVA 2017
17,8	FERNÃO MAGALHÃES DOC BRANCO RESERVA 2017
17,6	CASA DE PAÇOS DOC BRANCO RESERVA VINHAS VELHAS 2018
17,6	CASA DO CANTO DOC BAIRRADA BRANCO GRANDE RESERVA 2016
17,6	QUINTA DE PANCAS REG LISBOA BRANCO ARINTO RESERVA 2015
17,6	QUINTA DO CERRADO DOC DÃO BRANCO RESERVA 2017
17,6	ADEGA PONTE DA BARCA DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO RESERVA DE SÓCIOS 2017
17,6	ESPERANÇA REG ALENTEJANO BRANCO RESERVA 2016
17,6	HERDADE DA ALDEIA DE CIMA REG ALENTEJANO BRANCO RESERVA 2017
17,6	HERDADE DA ROCHA REG ALENTEJANO BRANCO RESERVA 2017
17,6	HERDADE DE CEUTA REG ALENTEJANO BRANCO 2018
17,6	NAKED VINHÃO REG BLANC DE NOIRS 2017
17,6	QUINTA DE LEMOS DONA PAULETTE DOC DÃO BRANCO ENCRUZADO 2017
17,6	QUINTA DAS CEREJEIRAS DOC ÓBIDOS BRANCO GRANDE RESERVA 2017
17,5	ALVARINHO DEU-LA-DEU PREMIUM DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2018
17,5	CASA DO BARROSO REG MINHO ALVARINHO SUPERIOR 2018
17,5	FALCOARIA DOC DO TEJO BRANCO FERNÃO PIRES - VINHAS VELHAS 2017
17,5	SOMBRIO LÚCIA FREITAS DOC DÃO BRANCO 2017
17,4	ADEGA MAYOR RESERVA DO COMENDADOR REG ALENTEJANO BRANCO RESERVA 2018
17,4	HERDADE DA ARCEBISPA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO RESERVA 2017
17,2	DUAS QUINTAS DOC DOURO BRANCO RESERVA 2018
17,2	FONTE DO OURO DOC DÃO BRANCO RESERVA ESPECIAL 2018
17,2	HERDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJANO BRANCO RESERVA ANTÃO VAZ 2017
17,2	JULIA KEMPER VINHAS SELECIONADAS DOC DÃO BLANC DE NOIRS 2018
17,2	MINGORRA REG ALENTEJANO BRANCO RESERVA 2018
17,2	QUINTA D'AMARES VINESA DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO 2018
17,2	QUINTA DA CASA DA CALÇADA REG MINHO BRANCO RESERVA 2018
17,2	QUINTA DE S. SEBASTIÃO REG LISBOA BRANCO CERCIAL 2017
17,2	QUINTA DO CARNEIRO REG LISBOA BRANCO RESERVA 2017
17,2	QUINTA DO PINTO REG LISBOA BRANCO GRANDE ESCOLHA 2016
17,2	QUINTA DOS AVIDAGOS DOC DOURO BRANCO RESERVA 2018
17,2	RESERVA DOS AMIGOS REG LISBOA BRANCO SELEÇÃO ESPECIAL CHARDONNAY 2017
17,2	TÁ SOMENTE REG ALENTEJANO BRANCO RESERVA CHARDONNAY 2016
17,2	VALE DE LOBOS REG DO TEJO BRANCO GRANDE ESCOLHA 2017
17	CASA DE PAÇOS REG MINHO BRANCO RESERVA ARINTO 2018
17	CONDE DE ANADIA DOC DÃO BRANCO RESERVA 2017
17	CONTRACENA BLANC DE NOIR REG TEJO 2018
17	COTTAS DOC DOURO BRANCO RESERVA 2016
17	DESNÍVEL DOC DOURO BRANCO RESERVA ALVARINHO 2018
17	DONA MARIA AMANTIS REG ALENTEJANO BRANCO RESERVA VIOGNIER 2017
17	DOM PONCIANO DOC VINHO VERDE BRANCO COLHEITA SELECIONADA ALVARINHO 2013
17	OLHO DE MOCHO REG ALENTEJANO BRANCO RESERVA ANTÃO VAZ 2018
17	OPÇÃO DOC VINHO VERDE BRANCO AVESSO 2017
17	POEMA NOVELLIS DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2017
17	QUINTA DA PONTE PEDRINHA DOC DÃO BRANCO 2018
17	VG DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA 2018
16,8	COMPORTA 17 REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO 2017
16,8	DORINA LINDEMANN REG ALENTEJANO BRANCO RESERVA 2018
16,8	GRAINHA DOC DOURO BRANCO RESERVA 2018
16,8	HERDADE DO SOBROSO DOC ALENTEJO BRANCO RESERVA BARRIQUE SELECT ANTÃO VAZ 2018
16,8	JULIA KEMPER DOC DÃO BRANCO 2017
16,8	MAÇANITA DOC DOURO BRANCO ARINTO 2017
16,8	MARQUÊS DOS VALES GRACE VINEYARD REG ALGARVE BRANCO 2018
16,8	QUINTA D'AMARES VINESA REG MINHO BRANCO ALVARINHO 2018
16,8	VILA JARDIM REG TEJO BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2017
16,4	ENCOSTAS DE XIRA REG LISBOA BRANCO 2018
16,4	CASA SARMENTO REG ALENTEJANO BRANCO 2018
16,4	HERDADE DA AJUDA REG ALENTEJANO BRANCO RESERVA 2018
16,4	QUINTAS DE BORBA DOC ALENTEJO BRANCO 2018
16,4	RAMA VALE DE SÁ DOC BAIRRADA BRANCO SAUVIGNON BLANC 2018
16,4	UNLOCKED DOC DOURO BRANCO MALVASIA FINA 2015
16,2	RÉGIA COLHEITA DOC ALENTEJO BRANCO RESERVA 2018
16	FÉLIX ROCHA REG LISBOA BRANCO CHARDONNAY 2018
16	MUNDUS REG LISBOA BRANCO LEVE FERNÃO PIRES 2017
16	OPTA DOC DÃO BRANCO ENCRUZADO 2018
15,8	DIALOG BLANC DE NOIR REG ALGARVE BRANCO SYRAH 2018
15,8	SANGUINHAL REG LISBOA BRANCO 2018
15,8	D. MANUEL I DOC BEIRA INTERIOR BRANCO GRANDE ESCOLHA SÍRIA 2017
15,8	VINHA ANTIGA DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA ALVARINHO 2018

TRYP
BY WYNDHAM

LISBOA AEROPORTO



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

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

An aerial photograph of a picturesque wine valley in Portugal. The landscape is characterized by steep, terraced hillsides covered in lush green vineyards. A winding river flows through the center of the valley, reflecting the surrounding greenery. In the background, a large dam is visible, creating a reservoir. Several small buildings, likely wineries or farmhouses, are scattered throughout the landscape. The overall scene is one of natural beauty and agricultural heritage.

DOSSIÊ ESPECIAL FÉRIAS DE SONHO! ENOTURISMO EM PORTUGAL

O vinho, para além do prazer que nos dá à mesa e nos encontros sociais, pode também ser o mote para viagens, para um retiro de fim de semana ou para as suas férias. E Portugal tem muitas oportunidades, já que cada vez mais surgem produtores com alojamento disponível. Já se imaginou a acordar “no meio” das vinhas? Estar a nadar na piscina enquanto desfruta da paisagem verdejante, por entre uvas a crescer, passarinhos a chilrear e um copo de vinho à sua espera, para desfrutar enquanto apanha banhos de sol? Poder estar com os enólogos ou proprietários, conhecer a história das marcas, das famílias? Provar os vinhos, fazer harmonizações com a gastronomia regional? Passear por destinos vînicos, conhecer os vinhos das várias regiões, visitar novas terras, conhecer as gentes, a gastronomia, apreciar o artesanato, os museus, o património e a cultura, é a sugestão que lhe deixamos. Temos um país tão rico, tão generoso, tão nosso! E nunca como agora precisamos de contribuir para a economia, protegendo quem cá está. Nunca como agora faz falta sonhar, acreditar... viver!

Deixe-se levar, numa viagem por destinos vînicos de Portugal.
Para ler, nas próximas páginas. Seja feliz!



VILA GALÉ DOURO VINEYARDS

Vila Galé inaugura agroturismo no Douro

A Vila Galé inaugurou o Vila Galé Douro Vineyards, um agroturismo em Armamar, no coração do Douro Vinhateiro, que por agora conta com sete quartos, restaurante e bar com vista panorâmica e terraço, adega, biblioteca e piscina exterior. Esta primeira fase do empreendimento, que criou 20 postos de trabalho, mereceu um investimento de oito milhões de euros, concretizado pela Xvinus, empresa que resulta de uma parceria entre a Vila Galé e a Madre, detida por António Parente. Em junho arrancará uma segunda fase, prevendo-se a construção de mais 42 unidades de alojamento (quartos e suites), na qual a Xvinus grupo vai investir mais cinco milhões de euros. Deverá estar concluída em junho de 2020.

Instalado na Quinta do Val Moreira, o Vila Galé Douro Vineyards distingue-se pela magnífica vista para os rios Tedo e Douro, mas também pela forte aposta no enoturismo e na produção de vinhos e azeite. Aqui, a Xvinus já está a produzir vinhos do Douro e vinhos do Porto, tirando partido dos cerca de 25 hectares de vinhas existentes na propriedade. Nesse âmbito foi também criada uma nova marca: Val Moreira. E diariamente, é possível fazer visitas

à adega e provas de vinhos. Para complementar esta oferta, as propostas gastronómicas do restaurante deste agroturismo serão sobretudo as especialidades da região, como o cabrito e porco confeccionados de forma tradicional, graças à existência de um forno a lenha. Outro dos aspetos únicos do Vila Galé Douro Vineyards é a história que envolve a centenária Quinta do Val Moreira. Próxima da pitoresca aldeia do Marmelal, entre Fol-

gosa e Pinhão, fica também muito perto de um dos dois marcos mandados construir por Marquês de Pombal em 1757, que serviam para delimitar a zona dos vinhos generosos do Douro, dando origem à primeira região demarcada de vinhos do mundo. O Vila Galé Douro Vineyards possui ainda outro elemento distintivo: tem exposto um mural de 1,80 m por 1,60 m com uma paisagem do Douro feita com cerca de sete mil rolhas por Saimir Strati, artista plástico



premiado com dez recordes mundiais do Guinness. Nascido em Tirana, na Albânia, em 1966, Saimir Strati é uma referência mundial na arte do mosaico. Em 2014 conquistou um dos seus recordes do Guinness com o maior mosaico do mundo feito com 300 mil rolhas de cortiça, que retrata o Nobel de Literatura português, José Saramago. Recentemente, fez também um retrato de Madre Teresa de Calcutá a sorrir com 1,5 milhões de agrafos, inspirando-se na crise dos refugiados. Iniciando o seu percurso como restaurador de mosaicos num parque arqueológico albanês, Saimir Strati passou depois a criar as suas próprias obras, tendo já participado em mais de 100 exposições individuais e coletivas na Albânia, Croácia, Turquia, Itália, França, Espanha, Portugal, Azerbaijão, EUA ou Dubai. “O Vila Galé Douro Vineyards é uma unidade de charme, única pela sua localização privilegiada, pela beleza da propriedade e da paisagem, pela história que lhe está associada. É também especial porque significa um reforço da nossa aposta no agroturismo e no enoturismo e, sobretudo, na área vinícola. Já produzimos vinhos e azeites regionais no Alentejo, perto de Beja, com a marca Santa Vitória. A entrada no mercado dos vinhos do Douro e do Porto

com o lançamento da marca Val Moreira é mais um passo nessa estratégia”, adianta o presidente do grupo Vila Galé, Jorge Rebelo de Almeida. “Neste agroturismo conseguimos conjugar na perfeição a tradição do douro vinhateiro, a sua gastronomia e a beleza de toda a região”, acrescenta. Esta é a segunda unidade Vila Galé no Douro, onde o grupo já tem o Vila Galé Collection Douro, em Lamego, em frente à Régua. A rede detém agora 33 unidades: 24 em Portugal e nove no Brasil.

PRINCIPAIS CARATERÍSTICAS DO VILA GALÉ DOURO VINEYARDS

Tem sete quartos com as tipologias standard, suite, suite duplex e suite deluxe. Na segunda fase serão construídas mais 42 unidades de alojamento, ficando o agroturismo com um total de 49 quartos e suites. Existe o restaurante Val Moreira, à lá carte, e bar Val Moreira, com terraço panorâmico. Na Adega Val Moreira há visitas e

Com uma vista de cortar o fôlego para o Rio Douro e para o Rio Tedo, é no coração do Douro Vinhateiro que surge o Vila Galé Douro Vineyards.

provas todos os dias das 10h00 às 18h00. A piscina exterior promete momentos relaxantes inesquecíveis. A propriedade tem no total 25 hectares de vinha, dois hectares de olival e 2,5 hectares de amendoal.

BREVE HISTÓRIA DA QUINTA DO VAL MOREIRA

Localizada na margem sul do rio Douro, no Cima-Corgo, a Quinta do Val Moreira já consta de um mapa antigo do século XIX, bastante conhecido na época: o mapa do Barão de Forrester. Figura incontornável do Douro Vinhateiro, tinha o sonho de tornar o rio Douro navegável e seguro até à fronteira com Espanha. Este mapa valeu-lhe a reputação de cartógrafo e o título de Barão. Hoje, a quinta desenvolve-se desde o lado norte do Marmelal, povoação bastante antiga, cujo foral de D. Sancho I data de 1194. Este documento real incluía as vinhas principais e terrenos virados para o Tedo e para as Quintas de Nápoles e do Carril. Existem dois marcos pombalinos na zona, um deles perto da pequena povoação do Marmelal, da Quinta do Val Moreira e do ribeiro do Carril. Estes marcos graníticos estão classificados como imóveis de interesse público. Mandados construir por



Marquês de Pombal, em 1757, serviam para assinalar a zona dos vinhos generosos do Douro, colocada sob a jurisdição da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Douro. Criava-se assim a primeira região demarcada de vinhos do mundo, facto histórico que muito orgulha os durienses. Parte das vinhas que dão origem aos vinhos Val Moreira situa-se num outro vale afluente do Douro, que possuía uma das maiores linhas de água entre o Marmelal e a Folgosa. Chamavam-lhe Valmor. Estas vinhas são contíguas às ruínas da antiga casa da “Quinta de Valmor” que terá pertencido ao Visconde de Valmor onde lhe foi atribuído o prestigiado prémio lisboeta e português na área da arquitetura.

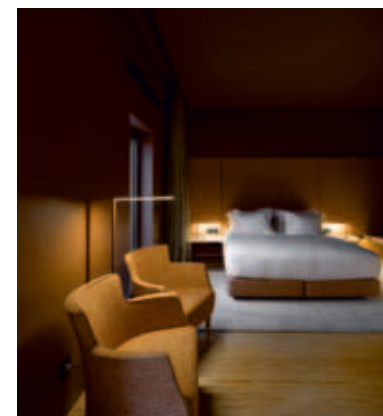
SOBRE O GRUPO VILA GALÉ

A Vila Galé é o segundo maior grupo hoteleiro em Portugal e está no ranking das maiores empresas de hotelaria do mundo. O grupo é composto por diversas sociedades, das quais se destaca, pela sua dimensão e importância, a Vila Galé – Sociedade de Empreendimentos Turísticos, S.A. A rede de hotéis Vila Galé conta atualmente com 25 unidades em território português – Algarve, Évora, Beja, Oeiras, Cascais, Sintra, Ericeira, Estoril, Lisboa, Coimbra, Porto, Braga, Douro e Arquipélago da Madeira – e nove no Brasil, com mais de 7.500 quartos.



VILA GALÉ DOURO VINEYARDS

Quinta do Val Moreira, Marmelal, Sto Adrião / 5110-672 Armamar, Portugal
GPS: N 41° 09' 12.7" - W 7° 38' 40.3"
T. +351 254 247 000 / vineyards.reservas@vilagale.com / www.vilagale.com





QUINTA DA PACHECA, UM ÍCONE ENOTURÍSTICO NO DOURO!

Alojamento de luxo com arquitetura arrojada

A Quinta da Pacheca foi uma das primeiras empresas vinícolas do Douro a perceber o potencial turístico da região. Situada no concelho de Lamego, com o rio Douro aos pés, a casa foi desde sempre afamada pela qualidade dos seus vinhos, mas em 2009 decidiu enveredar pelo enoturismo, explorando uma outra forma de negócio e contribuindo para alargar a oferta numa região que começava a ser procurada com mais insistência pelos wine lovers.

A Quinta da Pacheca inaugurou em 2009 uma charmosa unidade hoteleira, o The Wine House Hotel, um edifício do século XVII que foi decorado de forma mais contemporânea, mantendo intacta a traça arquitetónica original e deixando vivo o espírito familiar que sempre marcou a quinta. São quinze quartos únicos distribuídos por dois pisos, onde todas as comodidades de uma unidade hoteleira moderna estão presentes e primam pelo seu conforto, proporcionando momentos de relaxamento total.

QUINTA DA PACHECA
THE WINE HOUSE HOTEL
Rua do Relógio do Sol, 261
Cambres, Lamego
T. +351 254 331 229
reservas@quintadapacheca.com
enoturismo@quintadapacheca.com
www.quintadapacheca.com
GPS: 41°09'18.4" N - 7°47'46.3" W
Facebook: @QuintadaPacheca

O IMPULSO DOS WINE BARRELS

Em 2012, quando os empresários Maria do Céu Gonçalves e Paulo Pereira adquiriram a quinta, o enoturismo e a enologia foram alavancados de uma forma exponencial. Na área turística, surgiu uma experiência única, os wine barrels, um inovador projeto que cedo se transformou numa referência na região. Dormir dentro de um barril de vinho, com todo o conforto e requinte, convida a uma experiência inesquecível, permitindo fruir

o Douro de uma forma nunca vista. Numa zona elevada da propriedade, situam-se dez barris ao longo de uma alameda, cinco de cada lado, cada um dotado de uma original porta de vidro circular, permitindo aos visitantes desfrutarem, mesmo deitados, de uma vista única sobre as vinhas de onde brotam os afamados vinhos da Quinta da Pacheca.

As suites, com cerca de 30 metros quadrados, contam ainda com um fantástico deck, de onde se pode admirar a monumentalidade do vale do Douro, assim como uma discreta claraboia, ideal para admirar as lindíssimas noites estreladas da região. Casa de banho privativa, ar condicionado e mobiliário exclusivo, completam uma oferta de nível superior.

O projeto, saído do estirador do arquiteto Henrique Pinto, tem na madeira o seu material de eleição, envolvendo uma estrutura metálica, trabalhada à imagem do que sempre fizeram os grandes mestres tanoeiros do Douro.

Para muito breve será inaugurada uma nova ala do The Wine House Hotel, com mais 24 quartos. Nascerá, igualmente, uma piscina exterior e um spa (ver caixa) com material altamente inovador, onde os visitantes poderão comprovar como o vinho também tem propriedades terapêuticas, nomeadamente na área dermatológica. Uma nova sala de visitas, maior e com outras condições para a realização de provas, vai também permitir receber os turistas em condições ainda melhores.

Na área gastronómica, o hotel tem um restaurante que é comandado pelo chef Carlos Pires. A oferta baseia-se nos pratos típicos durienses, mas com o toque requintado das tendências gastronómicas mais modernas e cosmopolitas, onde os apontamentos vînicos estão em todos os pormenores de confecção e a harmonização é feita com o vasto portefólio de referências da Quinta da Pacheca.

Com 57 hectares de vinhedos que se estendem até ao Rio Douro, a Quinta da Pacheca está equipada com oito imponentes lagares onde, sob a orientação da enóloga Maria Serpa Pimentel e do agrônomo Hugo Fonseca, são vinificados os tintos da Pacheca, fruto de produções anuais limitadas de Vinhos do Douro D.O.C. e Vinhos do Porto somente de categorias especiais.



UM ESPAÇO DEDICADO À ARTE

O 'Atelier d'Or', da responsabilidade do artista plástico transmontano Óscar Rodrigues, é um espaço concebido para que os visitantes testem a sua veia artística e marquem para a posteridade a sua passagem pelo Douro e pela Pacheca. São abordadas vertentes como a pintura, a olaria, o azulejo e a escultura. Com desafios diferenciadores e originais os visitantes são convidados, por exemplo, a esculpir em cepas de vinhas velhas, pintar numa tela o que a criatividade lhes ditar, ou modelar pasta de argila tendo como inspiração o recorte de vinhedos das margens do Douro. No fim, para lá do momento lúdico e do tempo que passam em comunhão com a natureza, podem levar consigo as obras criadas e, desta forma, eternizarem a sua passagem pela mais antiga região demarcada do mundo. O artista Óscar Rodrigues já tinha deixado uma marca indelével na Quinta da Pacheca, erigindo num dos seus espaços mais nobres o "O néctar da Pacheca", uma garrafa gigante esculpida em madeira e que rapidamente se transformou numa das maiores atrações da propriedade. Um espaço que também está disponível para clientes exteriores ao hotel, para grupos e empresas, mediante reserva no site.



REFÚGIO DE BEM-ESTAR NO VINEYARD SPA BY PACHECA

O Vineyard SPA by Pacheca será um refúgio de equilíbrio físico e emocional. Uma nova valência na área do wellness, que ficará na nova ala do complexo enoturístico. Equipado com gabinetes de tratamento individuais e um outro para casais, zona de relaxamento, ginásio, cabeleireiro e gabinete

de estética, o spa proporcionará, também, um circuito terapêutico completo, composto por um duche sensorial, duche de limpeza, sauna, banho turco e circuito de águas (cascata, jato, cama de borbulhas). São três salas de terapia, onde os hóspedes poderão viver experiências sensoriais únicas, num santuário de bem-estar equipado com os materiais mais inovadores.

THE YEATMAN O LUXUOSO HOTEL VÍNICO

O The Yeatman ocupa um lugar único na cidade. Situado na zona elevada do centro histórico das caves de vinho do Porto, o Hotel proporciona vistas incomparáveis a partir dos seus extensos jardins e terraços, sobre o rio Douro e a cidade do Porto, património mundial da UNESCO.

A localização e a natural ligação com o Vinho do Porto resultam num hotel vínico único, cujos seus 109 quartos, luxuosamente equipados com terraço ou varanda e vistas panorâmicas, são também individualmente personalizados. O The Yeatman assume o papel de ‘embaixada’ dos melhores vinhos portugueses e, hoje, são mais de 100 os produtores que se tornaram parceiros vinhos, dando o seu nome e decoração, a cada quarto.

Nos corredores, as pinturas realçam a história do Porto, do vinho e de Portugal, contribuindo para uma experiência cultural. O tema do vinho estende-se, ainda, ao luxuoso Spa, que disponibiliza um completo programa de tratamentos exclusivos da Caudalie Vintothérapie® e as piscinas panorâmicas convidam a desfrutar das zonas de lazer e de relaxamento.

O The Yeatman procura proporcionar excelência e um dos fatores é a sua sofisticada experiência vinica e gastronómica. No Restaurante Gastronómico, galardoado com duas estrelas Michelin, o Chefe Ricardo Costa dá a conhecer o melhor da gastronomia portuguesa e dos produtos locais, através de uma cozinha de imaginação. Já no restaurante The Orangerie e no Dick’s Bar, a oferta é mais informal, mas todos os pratos mantêm a assinatura do mesmo Chefe. Sob liderança da Diretora de Vinhos, Beatriz Machado, o The Yeatman foi recentemente vencedor da melhor Carta Regional de Vinhos do Mundo, pela revista World of Fine Wine, entre outros prémios nacionais e internacionais.

A carta reflete a coleção de 1300 referências vinicas, maioritariamente portuguesas, disponíveis na garrafeira do The Yeatman e, a copo, a seleção é de 109 vinhos – um por cada produtor parceiro.



O calendário de eventos, sugere desde jantares vinhos semanais, provas comentadas e Masterclasses – estas, lecionadas pela especializada equipa de vinhos.

A qualidade das suas facilidades e serviços, a sua elegância intemporal, a autenticidade dos diversos detalhes, juntamente com o serviço atencioso e discreto, traduzem-se na individualidade de carácter e sentido de hospitalidade do Hotel The Yeatman.

THE YEATMAN
T. +351 220 133 100 | 220 133 185/28
Vila Nova de Gaia, Portugal
reservations@theyeatman.com
www.theyeatman.com
GPS: 41.13305; -8.61360

HOTEL RURAL MADRE DE ÁGUA

“Todas as quintas têm uma história! A nossa pertence a uma região de paisagens deslumbrantes, autênticos quadros vivos onde predominam vales de terras férteis”.

O sonho materializou-se com a aquisição da Quinta Madre de Água, com 16 hectares, onde existiam algumas construções em pedra granítica, uma parcela de vinha com 40 anos, muitas oliveiras, carvalhos, castanheiros, pinheiros, cerejeiras centenárias, formações rochosas da era glacial e muitos poços de água. Rodeado por bonitas vinhas inseridas na região do Dão, em Gouveia, o Hotel Rural Madre de Água é o refúgio ideal para quem quer relaxar. Tem 10 quartos acolhedores, todos eles com nomes de castas portuguesas e, para quem pretende maior privacidade, um apartamento e um estúdio um pouco mais distantes do hotel.

O Restaurante Madre de Água nasceu com um conceito de cozinha tradicional as-

sente nos sabores da região, que mantém desde a sua abertura. O menu inclui diversas especialidades, sendo as mais procuradas o Cabrito Assado à Madre de Água e Naco de Vitela na Grelha.

O projeto engloba também uma queijaria, com leite proveniente do nosso rebanho de ovelhas bordaleiras e de um rebanho de cabras, em que se pretende também recuperar da arte do pastoreio, dando dignidade aos nossos pastores.

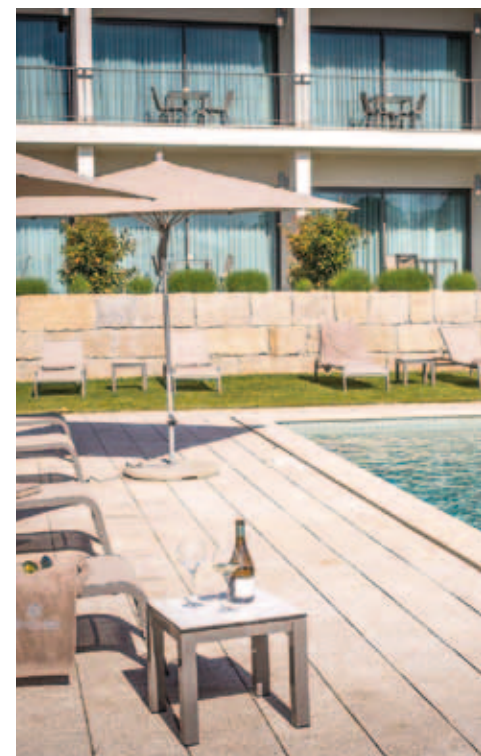
E uma coudelaria que enaltece e preserva o cavalo de pura raça Lusitana e, onde se desenvolve a disciplina Dressage. O nosso Cavaleiro Nuno Carvalho com o cavalo Sandro Plus, sagrou-se Vice-Campeão, no Campeonato de Portugal Open Dressage 2019 Small Tour. Durante o decorrer desse ano, participou em diversas provas desta modalidade, nas quais ficou classificado em 1º lugar.

A paixão pelo vinho foi outro sonho tornado realidade. As condições de excelência, aliadas às vinhas existentes e à vontade de plantar mais para produzir vinhos de qualidade, foram o passo natural a dar. Atualmente, a Quinta Madre de Água conta com



16 hectares, divididos pelas suas quintas, com castas brancas e tintas, nacionais e estrangeiras. As vinhas encontram-se implantadas a 600 metros de altitude. Futuramente será ainda recuperada e ampliada uma adega onde serão vinificados os vinhos Madre de Água.

É por tudo isto que visitar a Quinta Madre de Água não é só vir a uma simples quinta. Há muito para ver, sentir, descobrir. Porque foi tudo preparado para oferecer momentos em que o hóspede pode participar no dia a dia da quinta, ordenhar ovelhas, participar nas vindimas, provas de vinho, queijo, observação do fabrico do queijo e na coudelaria pode ter acesso a aulas de equitação ou passeios a cavalo.



HOTEL RURAL MADRE DE ÁGUA
Vinhó, 6290-651 Gouveia, Portugal
GPS: 40° 29' 32" N, 7° 37' 6" W
T. +351 238 490 500
hotel@quintamadredeagua.pt
www.quintamadredeagua.pt

QUINTA DA LAPA

300 Anos de história

Há na região Tejo um enoturismo que não pode deixar de visitar: Quinta da Lapa. Com cerca de 300 anos de história na produção de vinhos, esta quinta tem 72 hectares de vinha e um hotel com todas as condições para viver momentos verdadeiramente felizes, entre paixão pelo vinho, boa gastronomia, conforto, natureza e o bem-receber de uma equipa motivada para lhe proporcionar uma visita inesquecível.

A Quinta da Lapa está localizada junto a Manique do Intendente, a freguesia do concelho da Azambuja, e data de 1733, embora tenha sido adquirida em 1706 por D. Lourenço de Almeida, filho do Conde de Avintes, havendo registos históricos de produção de vinho que datam de 1744. Hoje, pertencente a uma nova família, para além de produzir vinhos é, também, um wine hotel, integrado na região viti-vinicola do Tejo, ocupando uma área de cerca de 100 hectares. A casa foi adaptada para receber hóspedes num ambiente luxuoso e de conforto, com esta iniciativa e a prática regular de enoturismo e realização de eventos, veio dar uma nova vida a um conjunto arquitetónico único, agora convertido em 10 suites, todas batizadas com o nome de uma casta, áreas sociais acolhedoras e amplas, uma grande sala de jantar, perfeita para os hóspedes poderem partilhar de um delicioso pequeno-almoço, que privilegia de produtos locais e regionais, e uma capela, que faz parte da Diocese de Lisboa e ainda celebra missas, apesar de ocasionalmente. A experiência fica ainda mais rica se participar nas atividades da Quinta da Lapa, como fazer caminhadas por entre as vinhas, descobrir as lagoas, explorar os vinhedos, apreciando o crescer das uvas, apanhar sol junto ao tanque de água nascente, que está mesmo no meio da vinha, fazendo piqueniques, ou a participar ativamente na vindima, também pode pescar e, claro, passar pela adega e provar os vinhos e espumantes que ali nascem.

Pela natureza reservada da quinta, é possível realizar eventos com momentos diversos que incluem harmonizações de vinhos com comida, almoços e jantares de degustação, celebrações festivas como casamentos, batizados, ou eventos de empresa nos quais a exclusividade e requinte são indispensáveis.

Pela natureza reservada da quinta, é possível realizar eventos com momentos diversos, que incluem harmonizações de vinhos com comida, almoços e jantares de degustação, celebrações festivas como casamentos, batizados, ou eventos empresariais nos quais a exclusividade e requinte sejam condições indispensáveis. A Quinta da Lapa tem uma localização extraordinária e um terroir único. 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. “No processo produtivo e criativo há sempre um desafio, e é esse desafio que nos faz mover, construir, ultrapassar os obstáculos. 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 Sílvia Canas Costa, proprietária, à Paixão Pelo Vinho. “Nos últimos 30 anos, a Quinta da Lapa renasceu, plantámos vinhas novas, reconvertemos vinhas velhas, construímos uma nova adega,

reabilitámos e reconvertemos 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”. O grande e caprichoso rio Tejo assume nesta região particular esplendor histórico, tanto por ser elo de ligação com Lisboa, como por ter sido ele próprio via de comunicação e comércio com toda a Europa. Os castelos templários e as grandes planícies de cultivo são disso testemunho. As cheias e a força do rio fizeram com que ao longo da história as terras essencialmente argilo-calcárias colecionassem elementos raros como conchas e seixo rolado. Este aspeto define, quase só por si, a assinatura da Quinta da Lapa, dando origem a vinhos extraordinários que têm vindo a conquistar o reconhecimento dos consumidores e da crítica especializada, arrecadando prémios nacionais e internacionais. Estar na Quinta da Lapa é contemplar a paisagem e desfrutar do silêncio, essa sensação avassaladora, impossível de experimentar na cidade. O silêncio remete para a convivialidade ou para o prazer de partilhar um vinho a dois, de viver o momento sem horas, num local longínquo e ao mesmo tempo, a dois passos da grande cidade de Lisboa.



QUINTA DA LAPA WINE HOTEL
2065 - 360 Manique do Intendente, Portugal
T. +351 919 886 794 (Eventos) | T. +351 918 539 760 (Hotel)
T. +351 917 584 256 (Eventos e Hotel)
geral@quintadalapa-wines.com | www.quintadalapa-wines.com

QUINTA DO PILOTO

Para desfrutar e saborear

A Quinta do Piloto é uma referência de qualidade nos vinhos e no enoturismo “premium” da Península de Setúbal. A visita à Quinta é uma experiência única, seja para conhecer a história de gerações ligadas ao vinho, como pela sua localização privilegiada em pleno Parque Natural da Arrábida.

Situada na Serra do Louro, em Palmela, num ambiente rural e tranquilo, com uma imensa vista panorâmica sobre Lisboa e o Vale do Tejo, a Quinta do Piloto é uma das maiores e mais antigas adegas da região. Propriedade da família Cardoso há quatro gerações, chegou a ser um dos maiores produtores da Europa e cresceu ligada à história de Palmela ao longo de um século. Hoje, os vinhos Quinta do Piloto são edições limitadas de lotes excepcionais, colhidos nos 200 hectares de vinhas da família nos melhores terroirs da região. A belíssima adega recuperada é resultado de um extenso processo de recuperação iniciado em 2013. Inclui um espaço museológico, sala de provas e loja, programas e amplos espaços para eventos. Para que possa saborear em pleno a beleza local e os vinhos, a Quinta do Piloto proporciona também, desde 2015, alojamento na casa da quinta, um antigo palacete junto da adega e rodeado de vinhas. A pouco mais de 20 minutos de belas praias e a 30 minutos do aeroporto de Lisboa, este é o local perfeito para desfrutar de uns dias de descanso. Na casa da Quinta, uma habitação de inspiração clássica,

encontra três quartos com todo o conforto, wi-fi, cozinha. Num passeio romântico a dois, para descontrair ao fim de tarde com amigos, no fim de semana com a família, ou até com o seu animal de estimação, há sempre um bom programa para os amantes do vinho na Quinta do Piloto.

VISITA E PROVA

A Quinta do Piloto oferece diariamente a possibilidade de visitar a adega e provar os vinhos. Na visita guiada irá conhecer a história, os métodos e antigas tradições como o primeiro mosto e a Bandeira de Adiafa. Há vários programas para que possa desfrutar em pleno da experiência.

Num passeio romântico a dois, para descontrair ao fim de tarde com amigos, no fim de semana com a família, ou até com o seu animal de estimação, há sempre um bom programa para os amantes do vinho na Quinta do Piloto.

O Programa Piloto inclui visita guiada e quatro vinhos à prova e na opção Programa Descobertas pode fazer a visita e provar seis vinhos.

Com reserva antecipada de, no mínimo, 48 horas, e para duas pessoas ou mais, poderá optar pelos programas: Paladares, que inclui a visita guiada, seis vinhos à prova, queijo, pão e enchidos; ou Piquenique na Quinta, fazendo a reserva de um cesto cheio de iguarias e vinhos para saborear. E aos domingos, há Pão Quente na Quinta: às 11:00 da manhã e 15:30 da tarde saboreie pão acabado de sair dos Moinhos Vivos de Palmela, com a fresquíssima manteiga de ovelha e um delicioso copo de vinho.

EXPERIÊNCIAS E EVENTOS

A Quinta do Piloto propõe experiências diversificadas ao longo do ano. Com destaque para o tradicional Piquenique de Santo António em Junho e a Imperdível Adiafa, a fechar as vindimas em Outubro. Se pretende realizar um evento memorável, há várias salas e espaços ao ar livre disponíveis para: casamentos, batizados, reuniões e outros. A Quinta dispõe de serviço de catering, consulte os preços e condições.



QUINTA DO PILOTO

Rua Helena Cardoso, Quinta do Piloto 2950-131, Palmela, Portugal
GPS: 38°34'03.4"N 8°54'45.6"W | T. +351 212 333 030 / +351 969 281 855
info@quintadopiloto.pt | enoturismo@quintadopiloto.pt | www.quintadopiloto.pt



A SERENADA ENOTURISMO

Em Grândola há um enoturismo familiar, perfeitamente integrado na paisagem: A Serenada. A propriedade é composta por 23 hectares dos quais sete são de vinha, sendo que o primeiro talhão foi plantado em 1961.

A Serenada é já um enoturismo de referência, esta unidade hoteleira e produtora dos vinhos Serras de Grândola Private Selection, Edição Especial e Cepas Cinquentenárias, bem como A Serenada em três monocastas, Verdelho, Gouveio e Touriga Nacional, está localizada na parte sul da região vinícola da Península de Setúbal. Os hóspedes podem desfrutar de degustações de vinhos, jantares com harmonização de vinhos, passeios pelas vinhas e pelas deslumbrantes paisagens da propriedade, a pé ou de bicicleta, e até levar um cesto de piquenique. E para quem vai apenas de visita e não fica para dormir, é possível marcar visitas de grupo com workshop e provas comentadas. Se procura um refúgio na natureza em pleno ambiente vínico, A Serenada, é uma excelente opção. Existem oito quartos duplos, quatro dos quais são suítes panorâmicas. Todas as tarifas possuem pequeno

almoço buffet incluído. Toda a casa está orientada para que possa desfrutar do vinho, da vinha, da fusão com a gastronomia, enquanto relaxa, seja em contemplação, na piscina, a assistir ao pôr-do-sol enquanto desfruta do seu vinho preferido... E nada foi deixado ao acaso, cada um dos quartos recebeu o nome de uma casta e a decoração contempla detalhes temáticos, como mesas de cabeceira feitas de barris.

A SERENADA ENOTURISMO

RIC 1265 - Outeiro André - Sobreiras Altas
7570-345 Grândola, Portugal
T. +351 269 498 014 / +351 929 067 027
reservas@serenada.pt | www.serenada.pt
GPS: 38° 11' 54" N/ 8° 39' 25" O

AS VINHAS

As vinhas situam-se na Serra de Grândola e estão a 10 quilómetros da costa alentejana, beneficiando da influência da brisa do Atlântico. A altitude de 150 metros na Serra de Grândola proporciona a frescura noturna necessária para uma adequada maturação. A predominância de ferro, xisto e grauvagues nos solos conferem aos vinhos uma excelente complexidade. O field blend retrata uma magnífica coleção ampelográfica com um precioso portfólio de castas locais e nacionais, com predominância de variedades tintas como Castelão, Baga, Camarate, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Bastardo. As variedades brancas mais predominantes são: Fernão Pires, Arinto, Rabo de Ovelha, Trincadeira das Pratas, Bical, Verdelho, Viognier, Gouveio e Malvasia Fina.

TORRE DE PALMA WINE HOTEL

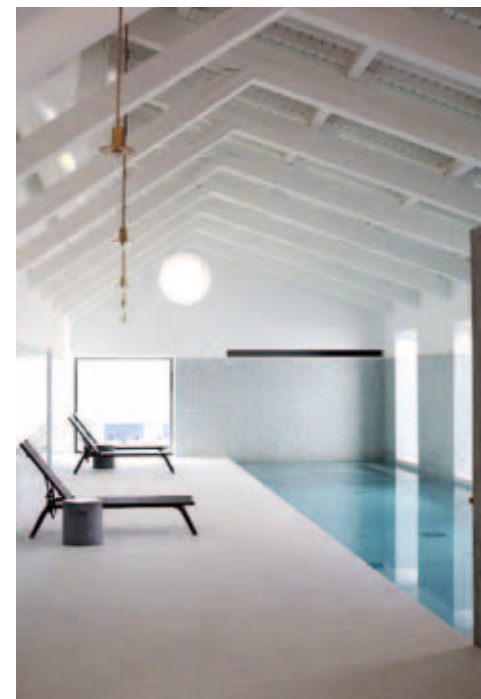
Com os seus primórdios a remontarem ao ano de 1338, o Torre de Palma Wine Hotel nasce em 2014 inspirado no modo de vida da distinta família Basili (antigos habitantes das vizinhas ruínas romanas de Torre de Palma) e nas tradições alentejanas, para ser a sua casa no Alentejo.



O Torre de Palma Wine Hotel é um hotel de cinco estrelas dedicado ao vinho alentejano e às experiências autênticas. Apresenta uma arquitetura típica do Alentejo, caiada de branco e com espaços muito acolhedores. Os 19 quartos e suítes exibem uma decoração elegante que funde o contemporâneo com o tradicional, em perfeita harmonia com a natureza. O Hotel disponibiliza piscina interior e exterior, um SPA, um restaurante e um bar. Para além destas infraestruturas, tem ainda ao seu dispor uma sala de cinema, uma capela, um picadeiro, uma horta biológica, um pomar, uma vinha, um pequeno olival, um pequeno bosque, uma loja de produtos regionais e estacionamento privativo. Este hotel de charme no coração do Alentejo vinhateiro não poderia existir sem

aquela que é a sua identidade: a produção de vinho e, com ela, o enoturismo. A Adega, que se ergue na Herdade de Torre de Palma como um espaço mágico, é o ex-líbris do culto em torno no vinho. Em conjugação com uma extensa área de vinha, aqui pode encontrar ainda uma sala de barricas, sala de provas, zona de produção e diversas atividades recreativas e culturais relacionadas com os vinhos do Alentejo. O Torre de Palma está localizado a apenas duas horas de Lisboa. A 10 minutos de carro está Monforte e a 30 minutos encontra Portalegre, Estremoz ou Elvas, que é Património Mundial pela UNESCO. O Aeroporto de Badajoz pode ser alcançado em cerca de uma hora de carro, o mesmo tempo para ir dar um passeio até Évora, cujo centro histórico da cidade foi declarado Património Mundial pela UNESCO.

Nascido em 2014, o Torre de Palma Wine Hotel é hoje um projeto de excelência no Alentejo dedicado ao culto do vinho.



TORRE DE PALMA WINE HOTEL

Herdade de Torre de Palma, Monforte
7450-250 Monforte, Alentejo, Portugal
GPS: 39° 4' 6" N, 7° 29' 20" W
T. +351 245 038 890
reservas@torredepalma.com
<https://www.torredepalma.com>



VINHAS DO CALHAU

A sua casa na ilha do Pico

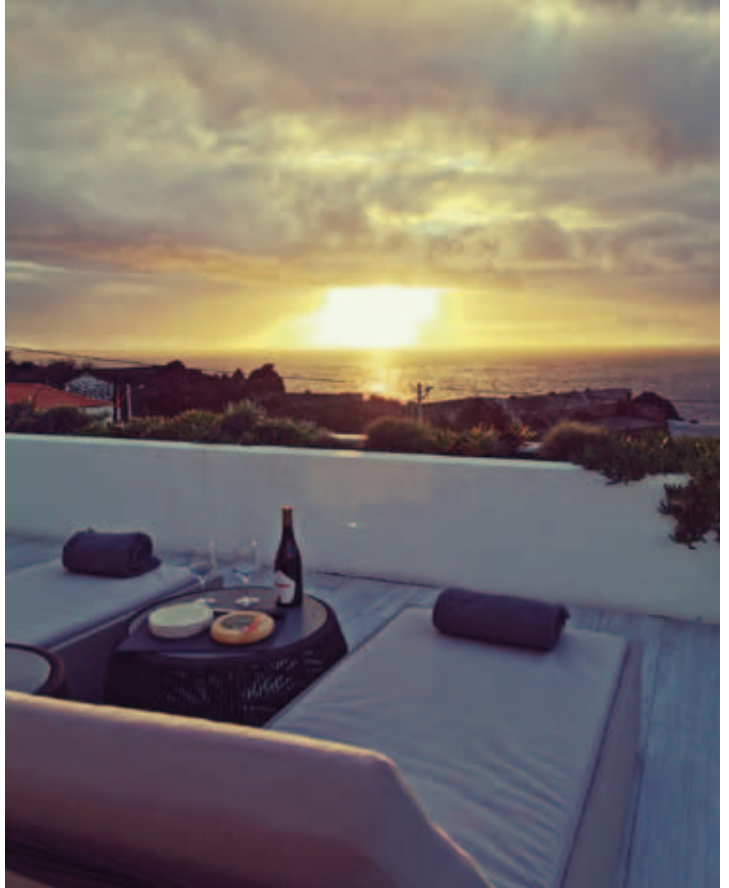
Se gosta muito de vinhos, então, visitar a ilha do Pico é algo que tem mesmo de fazer! É aqui que estão as mais belas vinhas do mundo, onde pode provar vinhos de características únicas, e pode ter a “sua casa” mesmo ao lado: usufruindo de um apartamento no hotel Vinhas do Calhau.

Localizado na ilha do Pico, no arquipélago dos Açores, Vinhas do Calhau é um hotel de quatro estrelas e faz parte do Projeto de Turismo de Vinhos Ramal do Calhau na vila da Madalena. Conforto e sofisticação, num cenário divino, com o mar de um lado e a montanha do Pico do outro, Vinhas do Calhau está em sintonia com os diferentes cenários da Ilha, sem esquecer, claro, a paisagem da Cultura da Vinha classificada como Património Mundial pela UNESCO. Com seis apartamentos espaçosos, compostos por um quarto para duas pessoas, luzes individuais de leitura, wc completo, com toalhas, chuveiros com água quente de alta pressão, gel de banho, creme de corpo, rou-

pão e secador de cabelo, sala de estar com sofá-cama e salamandra, cozinha equipada com máquina de café, frigorífico, micro-ondas, forno, torradeira, mini bar com uma seleção de vinhos do Pico, sem esquecer a mesa para poder usufruir das suas refeições. Há quatro apartamentos com vistas de mar, todos têm terraço equipado com me-

No Vinhas do Calhau há apoio para tudo o que precisar na Ilha, marcações de passeios, atividades, aluguer de viaturas e reservas de restaurantes... massagens a ver o mar e aulas de ioga em pura contemplação da natureza.

sas e cadeiras espreguiçadeiras, e há dois apartamentos com vistas de montanha, que têm varanda com jardim privado. Há ar condicionado, Wi-Fi grátis em todo o edifício e o pequeno-almoço regional está sempre incluído. Prometida está sempre uma boa receção de boas vindas e vistas de cortar a respiração. Este hotel vai ser a sua casa nos Açores e vai de certeza proporcionar a essência do Pico a todos quantos visitem a Ilha. Aqui vai poder descansar depois de um dia intenso a usufruir de atividades e passeios, seja a relaxar enquanto aprecia o pôr-do-sol, a jantar ao som do mar ou simplesmente a usufruir do confortável espaço da sala de estar a ler mais sobre a ilha ou ver televisão. Ao acor-



dar, recebe o sol e toda a energia, o ar puro, a brisa marítima, como um abraço da natureza, preparando para mais um dia de aventura à descoberta da ilha do Pico. No Hotel Vinhas do Calhau pode solicitar o serviço de engomadoria e serviço de despertar. Se tem crianças vai gostar de saber que há um parque infantil. O serviço de limpezas e mudança de toalhas e roupa de cama realiza-se a cada três dias. Há um apartamento de acessível a pessoas com mobilidade reduzida e outro que também pode alojar o seu animal de estimação. No Vinhas do Calhau há apoio para tudo o que precisar na Ilha, marcações de passeios, atividades, aluguer de viaturas e reservas de restaurantes. E ainda... a realização de sonhos, como massagens a ver o mar e aulas de ioga em pura contemplação da natureza.

O QUE FAZER

A apenas 3,3 kms vai encontrar as vinhas da Criação Velha (o Centro de Interpretação da Paisagem da Cultura da Vinha e a Casa dos Vulcões fica a 16.6 kms), a Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico (Pico Wines) está a 6.5 kms, o Museu do Vinho está a 7,6 kms, o centro da vila da Madalena fica a apenas 10 minutos de carro (6.8 kms). Também poderá visitar a Casa da Montanha (23.3 kms), o Museu dos Baleeiros (30.6 kms), o

Museu da Indústria Baleeira (25.6 kms) e a Gruta das Torres que fica apenas a 7 kms do alojamento. A Montanha do Pico é um destino quase incontornável. É o ponto mais alto de Portugal, com 2351 metros de altitude, e pode ser escalado em trilho marcado. Deixamos-lhe ainda alguns pontos de referência: Farol Ponta da Ilha, Igreja de Santa Maria Madalena, Lagos, os Mistérios de Santa Luzia, Prainha, São João e Silveira. Não pode deixar de ir ao Cella Bar, na Madalena, desfrutar de uns petiscos acompanhados de belos vinhos. E também não deixe de ir até às Lagoas do Capitão, Caiado, do Peixinho e Rosada. Bem como às Piscinas Naturais que existem ao longo de toda a costa, basta ter atenção à sinalética. Prove vinhos, observe as baleias, faça caminhadas na natureza utilizando os trilhos homologados, sendo que um deles passa pelas vinhas da Criação Velha, faça viagens de todo-o-terreno, prove as iguarias regionais e desfrute ao máximo!

PAISAGEM DA CULTURA DA VINHA DA ILHA DO PICO

A Paisagem da Cultura da Vinha foi classificada como Património Mundial pela UNESCO, em 2004, as vinhas são cultivadas em chão de lava preta. Estes sítios foram classificados por constituírem exce-

lentes representações da arquitetura tradicional ligada à cultura da vinha, do desenho da paisagem e dos elementos naturais. É uma espantosa rede de longos muros de pedra, espaçados entre si, que correm paralelos à costa e penetram em direção ao interior da ilha. Estes muros foram erguidos para proteger do vento e da água do mar as videiras, que são plantadas em milhares de pequenos recintos retangulares (currais), colados uns aos outros. Remontando ao século XV, a presença da viticultura manifestou-se através desta extraordinária manta de retalhos de pequenos campos, de casas e quintas do início do século XIX, de ermida, portinhos e poços de maré. A paisagem modelada pelo homem, de uma beleza extraordinária, é o melhor testemunho que subsiste de uma atividade outrora muito ativa.

VINHAS DO CALHAU
Porto do Calhau, nº42, 9950-101 Candelária
Ilha do Pico, Açores, Portugal
GPS: 38.48667193 / -28.53800654
T. +351 292 241 280 | 924 435 144
924 442 372
booking@vinhasdocalhau.eu
www.vinhasdocalhau.eu
FB: Vinhas do Calhau

CASA DE CHÁ DA BOA NOVA

distinguida com segunda estrela Michelin

> texto **Fernanda Silva Teixeira** > fotografia **Carlos Figueiredo**

A Casa de Chá da Boa Nova, em Leça da Palmeira, paredes meias com a cidade do Porto, integra, desde o passado mês de novembro, o reservado leque de sete restaurantes nacionais com duas estrelas Michelin. Em conversa com a Revista Paixão Pelo Vinho, o chef Rui Paula reconhece que esta distinção é “um motivo de orgulho”, mas que acarreta também “mais responsabilidade”. Descrevendo a cozinha da Casa de Chá da Boa Nova como “leve, com sabor, descomplicada e simples”, o chef admite ainda que o desafio passa agora por trabalhar para alcançar a terceira estrela Michelin.

“Trata-se de uma distinção feita pelo Guia Michelin, um guia prestigiado, que traz muita clientela. E quem é que não gosta de ser agraciado e distinguido por um guia”?! Foi desta forma que começou a conversa entre o chef Rui Paula e a Paixão Pelo Vinho. Segundo o responsável máximo pela cozinha do restaurante Casa de Chá da Boa Nova, para todas as pessoas que todos os dias trabalham nesta casa este é um “motivo de orgulho”. Se receber a “primeira estrela já foi muito bom”, a segunda estrela “significa que subimos um patamar” traduzindo-se cada vez mais em clientes que vêm de propósito comer aqui em busca de uma experiência que lhes fique na memória. Porque, de facto, vale a pena cá vir de propósito”. Contudo, a segunda estrela acarreta também “mais responsabilidade”, admite o chef.

Para além da enorme sensação de alegria, Rui Paula recorda também o orgulho que sentiu por “ter um restaurante português, pertíssimo do mar, desenhado pelo arquiteto Siza Vieira, diferente de tudo o que se conhece, um espaço único”. Também por isso, o chef relembra que “não podemos esquecer que a Casa de Chá da Boa Nova não está no centro do Porto. É preciso que as pessoas se desloquem, a Leça da Palmeira, onde não existem muitos hotéis”. Admitindo que esta distinção permitiu “aumentar a clientela”, o chef sublinha, contudo, que este tipo de restaurante precisa de “clientes certos e fiéis, pois não dá muito dinheiro”. Desde que ganharam a segunda estrela, no passado mês de novembro, o número de clientes registou já um aumento de cerca de 20%, à semelhança do que aconteceu quando receberam a primeira estrela, quando o crescimento atingiu os 30%. Tal deve-se ao facto de “haver um

grupo de comensais que procuram este tipo de restaurantes”. Enaltecendo o grande número de clientes portugueses, Rui Paula refere que o restaurante é também procurado por comensais internacionais, “de toda a Europa e América”, muitos dos quais conhecem restaurantes deste género espalhados um pouco por todo o mundo. “O arquiteto Siza Vieira tem um grande clube de fãs asiático e, por isso, também somos muito procurados por asiáticos que vêm visitar a obra e que acabam por comer, completando assim a experiência”. Questionado sobre o que significa integrar o exclusivo lote de sete restaurantes nacionais com duas estrelas Michelin, o chef assume que tal simboliza “pertencer a uma elite”. “Talvez existam outros restaurantes que também merecem esta distinção, mas, de facto, só somos sete. Porém, não podemos esquecer que Portugal não é grande e que estes sete espaços estão espalhados entre o Algarve, Lisboa e o Norte”. Não obstante, o empresário admite estar já a trabalhar para alcançar a terceira estrela Michelin. “A partir do momento que conquistamos a primeira estrela Michelin, trabalhamos para ter a segunda e agora que a temos queremos e vamos trabalhar para ganhar a terceira estrela. Contudo, para isso é preciso trabalhar muito bem, com consistência, sem esquecer o serviço ou a limpeza”, afirma.

Rui Paula afiança que, “desde o primeiro dia”, o objetivo era transformá-lo num restaurante de nível mundial. “Quando assumi este restaurante não tinha estrela nenhuma, mas esse era o meu objetivo”.

CASA DE CHÁ DA BOA NOVA COM SERVIÇO À CARTA A PARTIR DE FEVEREIRO

Edificada mesmo em cima das rochas, a dois metros do mar, a Casa de Chá da Boa Nova aposta no peixe e no marisco português, o melhor do mundo para Rui Paula. “Não faz sentido servir carnes. Neste local só faz sentido comermos o que o mar nos dá”. Tendo como base de inspiração a obra *Luíadas*, de Luís Vaz de Camões (“Por mares nunca de antes navegados”, in Canto I), a Casa de Chá da Boa Nova oferece um menu de degustação de seis (90€), 12 (120€) ou 21 (160€) pratos, à escolha do cliente. Já a harmonização com vinhos, a cargo do sommelier Carlos Monteiro, sai por valores entre 60€ e 110€. Para além disso, já a partir do próximo mês de fevereiro irá ser introduzido um serviço à carta. Esta será composta por três entradas, três pratos principais e três sobremesas. Com preços que serão sempre inferiores aos do menu e oferecendo, ao mesmo tempo, maior quantidade, todos os pratos serão equilibradamente compostos por proteína, hidratos de carbono e legumes. Admitindo que esta aposta procura “ir ao encontro do que os clientes querem”, Rui Paula explica que estes, ainda assim, “não deixarão de fazer sentido”, serão visualmente atrativos e terão sempre como tema o mar. Falando sobre o desafio de assumir a gestão desta casa, literalmente banhada pelo Oceano Atlântico, Rui Paula afiança que, “desde o primeiro dia”, o objetivo era transformá-lo num restaurante de nível mundial. “Quando assumi este restaurante não tinha estrela nenhuma, mas esse era o meu objetivo. Trabalhar este espaço no sentido de alcançar a excelência e, para tal muito



RUI PAULA CONQUISTA O TÍTULO DE “PERSONALIDADE DO ANO NA GASTRONOMIA”

O chef Rui Paula conquistou o título de “Personalidade do Ano na Gastronomia” nos prémios “Os Melhores do Ano” da Revista de Vinhos. Depois de ter visto a sua Casa de Chá da Boa Nova galardoada com duas estrelas Michelin, o chef destacou, no seu discurso de agradecimento, os pilares fundamentais da sua carreira, em que inclui o amor pelo que se faz, o respeito pela equipa que o acompanha e pelos seus fornecedores, o espírito de sacrifício e o saber agarrar oportunidades. “Temos de trabalhar um bom produto, sermos criativos, mas de facto também temos de trabalhar muito bem o vinho. O vinho precisa de uma boa comida, e vice-versa”, afirmou Rui Paula. O chef nortenho disse ainda que “vivemos num período turístico importante e temos de saber aproveitar esta onda, é preciso agarrar esta oportunidade”.

“Há muitos anos que temos uma cozinha maravilhosa, temos cozidos, assados, estufados e grelhados. Nós somos bons. Mas estávamos a precisar de novas técnicas, novas apresentações, mais criatividade e isso está a acontecer. Hoje toda a gente que trabalha na restauração tenta ser melhor.”



ajudou que o preço médio, embora elevado, não fosse demasiado elevado”. Se no passado assumiu que acreditava que não voltaria a recuperar o dinheiro investido na Casa de Chá da Boa Nova, hoje o chef já não pensa assim. “Quando o disse sentia isso, hoje não penso assim”. Porém, ainda assim acredita que este “nunca será um restaurante que dê muito dinheiro, mas será e é, seguramente, um espaço onde irei recuperar todo o investimento que fiz, sobrando ainda algum, o que já não é mau”.

“LEVE, COM SABOR, DESCOMPLICADA E SIMPLES”, ASSIM É COZINHA DE RUI PAULA

Desafiado a falar um pouco sobre a evolução da cozinha portuguesa nos últimos anos, Rui Paula refere que a “mudança na comida portuguesa existe certamente”. Recordando que, “até há bem pouco tempo, a maioria dos restaurantes serviam em travessas de inox, com arroz e batatas juntas, mais a proteína, todos envergonhados uns em cima dos outros”, o chef lembra que, no passado “falhava muita coisa”, desde os vinhos que eram servidos que nunca estavam à temperatura, a frescura, a apresentação, a técnica ou a existência de gordura a mais, tornando os pratos pesados. Contudo, reconhece, “hoje já não é assim. Na maioria dos restaurantes existe agora um cuidado com a apresentação e com as louças que utilizam”, pois, o crescimento do “turismo também veio impulsionar mais essa necessidade de inovar”.

“Há muitos anos que temos uma cozinha maravilhosa, temos cozidos, assados, estufados e grelhados. Nós somos bons. Mas estávamos a precisar de novas técnicas, novas apresentações, mais criatividade e isso

está a acontecer. Hoje toda a gente que trabalha na restauração tenta ser melhor. Isso não significa que não existam restaurante maus, mas há muita gente em Portugal a fazer um bom trabalho, com criatividade, preocupação com a frescura, com a textura, com o serviço”, assevera Rui Paula. Destacando que a sua cozinha e os seus pratos são feitos com “amor e uma preocupação enorme com a frescura, bons produtos, seguido da técnica aplicada e de criatividade”, o chef descreve a cozinha da Casa de Chá da Boa Nova como “leve, com sabor, descomplicada e simples”, o que a torna bela e saborosa. “Trabalhar uma guarnição muitas vezes com várias texturas, um bom molho, um belo peixe com um belo corte, mas só com três ou quatro ingredientes. Muitos clientes, mesmo que comam os 21 pratos, dizem que saem leves, mas não com fome”.

Para tal, prossegue, “cada prato deve convocar todos os sentidos, a começar pela visão, razão pela qual se utilizam, por exemplo, flores comestíveis. A comida deve ter cor, cheiro, sabor, fazer barulho (ser crocante), ser fresca e poder até ser tasteada e degustada à mão. Mas independentemente das combinações no prato ou da tecnologia na cozinha, o produto tem de prevalecer acima de tudo. Criar para re-

O chef descreve a cozinha da Casa de Chá da Boa Nova como “leve, com sabor, descomplicada e simples”, o que a torna bela e saborosa

gressar ao básico é a chave-mestra, porque a simplicidade é o último degrau da sofisticação. Criar para criar prazer. Estes são os princípios-chave da minha cozinha”, sentencia Rui Paula. Revelando que a base do seu processo criativo e a sua principal inspiração é “a memória, as lembranças da minha avó, da minha mãe, de um amigo que me deu uma boa comida a provar” ou mesmo um “local ou restaurante onde comi e do qual nunca esqueci aquele prato em particular”, o chef salienta que, na cozinha, é fundamental “sermos nós mesmos, com um ADN único, um carater vincado e uma cozinha própria”. No entanto, ressalva, “também é importante a leitura, o conceito de quem o fez, a pesquisa”.

Já quanto ao processo criativo, esta “é das coisas mais difíceis que há”. “Quantas vezes se faz um prato e ele não vai para a carta? Por exemplo, a nossa Lula ‘Chanel’ demorou mais de cinco meses a ser criada e aprovada”. Por isso, “quando estamos a cozinhar temos de estar focados e concentrados naquilo que estamos a fazer. Depois, temos de provar o que estamos a fazer. Sempre acompanhado de muita limpeza, pois esta ajuda-nos a ter método”. A terminar, Rui Paula deixa um agradecimento especial aos 28 membros da equipa que trabalha consigo todos os dias na cozinha da Casa de Chá da Boa Nova. “Nada disto seria possível sem uma equipa, sem gente que goste de si. Se não soubermos ouvir, não vamos a lado nenhum. Ser humilde é saber respeitar e ouvir os outros. Sem a equipa não sou nada. Eu nunca pensei ser chefe de cozinha. Abri o primeiro restaurante sabendo fazer as comidas tradicionais, nunca pensei chegar onde cheguei”, remata.

Na cozinha, é fundamental “sermos nós mesmos, com um ADN único, um carater vincado e uma cozinha própria”.





TABERNA Ó BALCÃO

O sonho realizado de Rodrigo Castelo

> texto **João Pereira Santos** > fotografia **Ernesto Fonseca**

A Taberna Ó Balcão, do chef Rodrigo Castelo, é uma referência no nosso panorama gastronómico. Uma cozinha baseada no produto e na tradição culinária ribatejana, que o irreverente chef, todos os dias reinventa. O seu instinto, curiosidade e invulgar mão para a cozinha, têm sido a base do seu sucesso, numa carreira que, podemos dizer, ainda está no início.

Conheci o chef Rodrigo Castelo há cerca de três anos, como júri no concurso “Tejo Gourmet”. Nessa altura, ele e a sua Taberna, como carinhosamente se lhe referia, começavam a ser vistos como algo de muito sério e uma lufada de ar fresco na gastronomia ribatejana. No final recebi um convite seu para passar pela Taberna Ó Balcão, mas por um motivo ou outro a visita foi sendo adiada. Até agora. A Taberna Ó Balcão fica em Santarém, num edifício de traça antiga, pintado de amarelo

lo ocre, onde antes funcionava uma verdadeira taberna. O restaurante abriu portas em 2013, mas ainda hoje é comum alguém ali entrar à procura do antigo estabelecimento, dizem-nos. Tem capacidade para 40 pessoas, num estilo de taberna fina: mesas com tampo de mármore; cadeiras brancas antigas; paredes decoradas com fotografias e pinturas tauromáquicas (ou não estivéssemos no Ribatejo). Numa parede um balcão forrado de azulejos é encimado por uma parede coberta de pra-

tos antigos. Noutra, uma janela rasgada deixa ver a cozinha e o trabalho lá dentro. Por cima, uma ardósia exhibe o menu. Um conjunto de bom gosto onde, alguns elementos contemporâneos pontuam numa atmosfera tradicional. Rodrigo Castelo sempre foi um apaixonado pela gastronomia. “Desde pequenino que tenho a paixão por cozinhar e a minha mãe diz-me que eu cozinheiro desde os oito anos”, diz. De resto, na sua família todos são apreciadores da boa mesa. Com



os pais fazia viagens e férias atrás de bons restaurantes e ainda hoje é assim, com a mulher, também ela apaixonada pela gastronomia: “a nossa relação sempre foi muito em torno da mesa”, confidencia, ao que acrescenta “sou um eterno apaixonado pela gastronomia e pela minha mulher também”. Aos 33 anos, após uma carreira profissional na indústria farmacêutica, Rodrigo Castelo, decidiu abrir o restaurante. “A primeira pessoa a empurrar-me e a dizer-me vai, força, porque isso sempre foi um sonho teu, foi a minha mulher”, diz com reconhecida gratidão. Autodidata, ao fim de quase sete anos, Rodrigo Castelo reconhece que “isto é um vício, uma paixão, quando se gosta desta maneira torna-se até perigoso, estou sempre em busca do prato perfeito, do melhor ingrediente, do melhor vinho. Aqui há uma entrega total, não há limites...”. A Taberna evoluiu muito, fruto da sua paixão pela cozinha, de querer ser sempre melhor e tam-

bém do que foi aprendendo com os seus pares com quem teve oportunidade de cozinhar. “Eu tinha muita sede de aprender e perguntava-lhes descaradamente como é que se fazia isto ou aquilo”, declara. Apesar do sucesso, Rodrigo Castelo não tem pejo em falar dos constrangimentos: “...mais de metade do restaurante é do estado...podes escrever isto... e deves”, diz em tom de desafio, quando se refere ao peso dos impostos e contribuições que o afligem, mais ainda por o restaurante se situar numa pequena cidade como Santarém.

Rodrigo Castelo sempre foi um apaixonado pela gastronomia. “Desde pequenino que tenho a paixão por cozinhar e a minha mãe diz-me que eu cozinheiro desde os oito anos”, diz.

UM ALMOÇO NA TABERNA Ó BALCÃO
“A nossa cozinha é uma cozinha tradicional Ribatejana, de inspiração local, muito baseada no produto”, diz-nos Rodrigo Castelo. A ementa está dividida em couvert, sopa, “à mão”, saladas, “para picar”, “do nosso forno a carvão”, arroz da lezíria, “fique nas nossas mãos” (menus de degustação com sete e onze momentos), acompanhamentos, sobremesas e “a nossa queijaria e charcutaria”, num total de 50 opções (é obra). Um sólido repertório gastronómico de inspiração regional, que incorpora outros produtos e formas de cozinhar e reinterpreta pratos e receitas. Para o chef, o produto é essencial, e a sua cozinha mostra uma procura pelos sabores da sua memória. Para isso fala com o agricultor, o pescador, ou com os anciãos que conhecem profundamente aquilo que o campo e a lezíria dão. Explora produtos como o peixe e o marisco do rio, o Porco Malhado de Alcobaça ou os fumados que,

em parceria com a Escola Superior Agrária de Santarém, está a desenvolver. A carta de vinhos é ampla e bem organizada, com indicação do ano de colheita e das castas, baseada em vinhos do Tejo, mas também com “vinhos de Portugal” e do mundo e uma oferta generosa de vinhos a copo. O serviço é profissional e atencioso.

Foi-nos servido o menu de degustação de 11 momentos e a descrição dessa memorável refeição daria para outro texto. O rigor e a criatividade do chef estiveram bem presentes ao longo dos pratos servidos, que nos surpreendem numa catadupa de sabores, aromas e texturas. Desde os fumados, o “cone coscorão do rio até ao mar”, com fetaça, atum e caviar de ovas de barbo, a filhós de escabeche de coelho, a sopa de peixe do rio com lúcio-perca com nove meses de cura, a fetaça de meia cura, o cremoso de caranguejo com lagostim do rio, os pezi-nhos de coentrada, numa inusitada versão com óleo de coentros e molho holandês, o cabrito da serra, o lombo de Malhado maturado, a “falsa cabidela de enguias”, sem o sangue das mesmas; ou os doces “nem tudo é limão” com um topo de raspas de

queijo de cabra com 10 anos de cura e o “café das velhas”, com rabanadas, gelado de café e pó desidratado de azeitonas (sem sabor) a fazer de borras. Uma cozinha de autor e sabor, autêntica, que respeita os produtos da terra e os trata com amor, que dificilmente nos sairá da memória.

Rodrigo Castelo tem tido um vasto reconhecimento público e ganhou vários prémios e distinções, nomeadamente, o ‘Bib Gourmand’ no Guia Michelin 2020. Sobre isso, o chef diz-nos que “é bastante gratificante ver o nosso trabalho e dedicação serem reconhecidos, desta vez por um guia internacional”. Quando lhe perguntamos se as estrelas Michelin o tentam, responde tranquilamente: “Não escondo que gostava de um dia alcançar a estrela, no entanto não vivo obcecado com isso, vivo sim, todos os dias a pensar em ser melhor que o dia anterior”.

O rigor e a criatividade do chef estiveram bem presentes ao longo dos pratos servidos, que nos surpreendem numa catadupa de sabores, aromas e texturas.



ENCOSTAS DE XIRA

Um vinho de qualidade,
uma marca plena de identidade.

Produzido na privilegiada encosta da Quinta de Suberra, no Município de Vila Franca de Xira, Encostas de Xira provém de oito parcelas de vinha entre castas brancas (Arinto, Fernão Pires e Moscatel) e variedade tintas (Castelão, Touriga Nacional, Touriga Franca e Syrah).

À venda no Posto de Turismo Municipal
Rua Alves Redol, nº 71 2600-099 Vila Franca de Xira



VILA DE FRADES Entre Talhas e Petiscos

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

Como diz a famosa moda alentejana: “Vila de Frades já não tem abades/ Mas tem adegas que são catedrais/ Os seus palhetes são uns brilharetos/ São de beber e chorar por mais”. Vila de Frades, no concelho da Vidigueira, ganhou protagonismo nos últimos anos por ter reavivado a cultura do vinho de talha que estava lentamente a morrer em muitas localidades do Alentejo.

A Vitifrades - Associação de Desenvolvimento Local, foi criada em 1998 e tem por missão promover, dignificar e valorizar o vinho de talha. Esta associação gere uma adega e organiza anualmente, no segundo fim-de-semana de dezembro, a Vitifrades, um evento que leva milhares de pessoas a provar o vinho novo de talha e a conhecer toda a cultura associada a este tipo de vinho. No entanto, quem se deslocar a Vila de Frades noutros períodos também poderá deliciar-se com os petiscos alentejanos e com os vinhos brancos e tintos de talha. Sem esquecer os famosos petroleiros, vinho elaborado a partir de uma mistura de uvas brancas com cerca de 20% de uvas tintas. A sua cor lembra a do petróleo, daí a sua designação. Há algumas adegas particulares que só abrem ao público durante a Vitifrades. No entanto, existem outras que estão sempre prontas a receber visitantes, ainda que algumas encerrem quando acaba o vinho.

Adega da Vitifrades | vitifrades@gmail.com | T. +351 963 115 697

Adega do Justino Damas

A Adega do Justino Damas mantém as tradições ancestrais destas casas. Tem branco e tinto, mas este ano foi o petroleiro que ficou mais afinado. Só funciona enquanto houver vinho para vender. Bebe-se o vinho que está a escorrer das talhas, que também é vendido em garrações. Os fregueses podem trazer petiscos de casa ou então têm de encomendar um almoço ou jantar para um grupo.

T. +351 966 774 435

Adega Museu Cella Vinaria Antiqua

Se pretende viajar no tempo e entrar numa adega do século XVIII / XIX pode visitar a “Cella Vinaria Antiqua”, uma adega histórica que estava escondida por detrás das paredes e por debaixo do chão de uma casa situada ao lado do famoso restaurante País das Uvas. Esta adega foi recuperada e hoje é também um espaço-museu sobre técnicas e tradições de produção de vinho de talha. Está alguns metros abaixo do solo para manter o vinho a uma temperatura adequada, tem arcos altos e janelas grandes por onde a uva é descarregada e no centro da adega tem uma talha enterrada no chão, conhecida por “ladraão” ou “adorna”, uma medida de segurança para receber o precioso líquido, caso uma talha rebente. Esta adega pertence à empresa Honrado Vineyards que tem como proprietários os donos do restaurante, António e Ruben Honrado, pai e filho. No restaurante já produziam vinho de talha há vários anos, mas, entretanto, aumentaram consideravelmente a produção e avançaram para a certificação de vinho de talha DOC engarrafado, assinado pelo enólogo Paulo Laureano. A empresa organiza provas de vinhos e petiscos para os visitantes bem como seminários e jantares temáticos. No restaurante poderá provar os petiscos da época, como as silarcas e os espargos com ovos, o feijão com cardos, o cozido de grão de porco preto, as migas de espargos, entre outros.

www.honrado.pt | T. +351 284 441 023



Gerações da Talha

A adega do professor Arlindo Ruivo está neste momento a sofrer uma reestruturação com a entrada da sua neta, Teresa Caeiro, no negócio. Teresa formou-se em engenharia geológica, mas o chamamento do vinho e dos seus antepassados teve mais força, pelo que estudou enologia e fundou a empresa “Gerações da Talha” com o seu avô, detentor do conhecimento milenar do fabrico do vinho de talha e com a sua mãe, Graça Caeiro. Após o falecimento do seu bisavô, Francisco Nogueira Anacleto, que produzia vinho de talha para vender na região, o negócio decaiu, mantendo-se apenas a produção para consumo próprio numa adega tradicional de meados do século XVIII que, nos próximos meses, vai sofrer obras de beneficiação, mantendo o traço ancestral. Decidiram avançar para a certificação do vinho de talha que será brevemente lançado com o nome de ‘Farrapos’, na versão, branco, tinto e petroleiro (ainda em vias de certificação) homenagem aos frades do século XVI, conhecidos como farrapeiros por causa das suas vestes simples e modestas. Os farrapos molhados são ainda utilizados para diminuir a temperatura nas talhas. A empresa também vai proporcionar aos visitantes provas de vinho e visitas guiadas às vinhas e outros lugares de interesse.

teresaruivocaeiro@gmail.com | T. +351 967 566 930

Adega do Zé Galante

José Galante, natural de Vila de Frades, radicado em Lisboa durante muitos anos, manteve o amor à sua terra e ao vinho de talha. Por isso, quando chegou a reforma decidiu adaptar uma antiga casa agrícola da sua família, com uma pequena adega anexa, a alojamento local. Construiu uma outra adega de vinho de talha na entrada da Vila, conhecida por Adega do Zé Galante, onde elabora a maior parte do vinho e onde pode receber grandes grupos. José Galante é um excelente cozinheiro, pelo que diversos grupos o contactam para fazer um cozido de grão ou outros pratos típicos alentejanos, que acompanham com o seu branco, tinto e petroleiro, que é depois vendido em garrações. Normalmente no final de fevereiro já vendeu o vinho todo, pelo que deve apressar-se.

jabgalant@hotmail.com | T. +351 969 491 349

ACV Vinhos de Talha

Alexandre Frade, filho de um taberneiro, mas contabilista de profissão, é um empreendedor nato. Estudou enologia, recuperou uma antiga adega, criou a empresa ACV Vinhos de Talha e avançou para a certificação e engarrafamento de vinho de talha DOC. A ACV tem vários programas de enoturismo dedicados à iniciação ao vinho de talha, com uma parte dedicada à história e processo enológico, com visita às vinhas, bem como uma prova de tapas e vinhos. Como novidade, esta empresa promete a partir deste ano proporcionar ao visitante o prazer de degustar o vinho durante todo o ano diretamente das talhas, facto inédito até ao momento, pois normalmente o vinho é retirado das talhas o mais tardar até fevereiro.

www.vinhodetalha.com | T. +351 966 038 877

Adega do Luís Amado

Luís Amado, antigo presidente da Junta de Freguesia de Vila de Frades, criou nos últimos anos uma agência de animação turística (Janelas do Turismo) especializada em mostrar o património e a gastronomia da região alentejana para grupos organizados. Como complemento à sua atividade construiu uma pequena adega de vinho de talha onde pode receber grupos de turistas para provar o seu branco e tinto e aprender os segredos do vinho de talha.

janelasdoturismo2110@gmail.com | T. +351 968 962 645



Quinta das Ratoeiras

A Quinta das Ratoeiras é um dos alojamentos de qualidade que pode encontrar perto de Vila de Frades. Pode usufruir da calma do campo alentejano e provar os vinhos de talha que são elaborados na quinta.

www.quintadasratoeiras.pt | T. +351 917 213 688



Uma pequena história das CONSERVAS PORTUGUESAS

> texto **André Guilherme Magalhães** > fotografia **Shutterstock**

O título deste artigo pode-se prestar a equívocos uma vez que o termo conserva aplica-se a qualquer alimento que passa por um tratamento adequado que permite manter “as suas propriedades específicas durante um período de tempo muito maior do que seria possível sem qualquer preparação prévia”. No entanto, todos nós sabemos que, no contexto português, quando se fala de conservas assume-se imediatamente que nos estamos a referir a conservas de peixe.

Resulta claro que tal familiaridade dos portugueses com peixes enlatados nos leva a pensar que estes sempre por cá existiram e são de origem nacional, sendo verdade que desde as colónias Fenícias que se instalaram nas costas ibéricas há mais de 3000 anos que se conservam pescados, sobretudo secos e salgados, no nosso território. É assim importante contextualizar o surgimento das conservas de peixe enlatado em Portugal.

Assim reza a história: As conservas foram inventadas em 1795 por Nicholas Appert, um cozinheiro francês que se tinha especializado em compotas e confeitaria procurando desenvolver novas maneiras de as embalar e evitar que ganhassem bolores. No auge das Guerras propôs ao Ministério da Guerra de Napoleão o que seria uma solução eficaz para alimentar os soldados dos seus corpos expedicionários sem que estes adoecessem por deficiências nutricionais tal como acontecia até então. É muito provável que durante as Guerras Peninsulares os batalhões franceses tenham trazido até Portugal este novo tipo de rações de combate: refeições pré-cozinhadas ricas em vitaminas e acondicionadas em frascos de vidro fechados com rolhões de cortiça lacrados e atados com arames como se faz com as rolhas de champagne. Nicholas Appert ganhou um prémio monetário atribuído por Napoleão graças à sua invenção e em 1810 lançou um livro em que explicava exaustivamente o seu novo método. Ainda nesse ano, do outro lado do Canal da Mancha, os Ingleses arquirrivais de Napoleão dão grande impulso a uma inovação introduzida por Peter Durand que regista uma patente de um processo que não só aperfeiçoa os métodos de Appert como substitui os frascos de vidro por grandes latas de folha de Flandres com tampas que são “cimentadas” nos bordos do recipiente. Com o fim das guerras e com o desenvolvimento industrial que delas resultou estes novos métodos para conservar alimentos tornam-se muito populares e surgem no mercado toda uma série de novos produtos enlatados. As primeiras fábricas de conservas de peixe surgem na Bretanha em 1824 como forma de tirar partido das abundantes pescarias locais. Com o grande crescimento do comércio marítimo do pós-guerra gera-se uma grande demanda por estes novos produtos e rapidamente se esgotam os pesqueiros da Bretanha o que obriga os conserveiros franceses a deslocarem-se mais para sul o que dá origem a grandes

polos de produção na Cantábria, na Galiza e finalmente em Portugal.

“Foi também um francês que, (...), veio estabelecer-se em Setúbal em 1880, o que provocou o aparecimento de fábricas congêneres nos centros piscatórios portugueses e espanhóis, apesar de em Vila Real de Santo António se haver montado, já em 1865, uma fábrica de atum em azeite” refere o Professor Ferreira da Costa da Universidade Técnica de Lisboa, isto porque existem registos do estabelecimento de uma fábrica de “conservas de sardinha de sal” na povoação de Espinho por Jean Pierre Mijaule em 1776, quase cem anos antes. Também a família Ramirez reclama ser a mais antiga empresa de conservas ainda em funcionamento tendo aberto a primeira conserveira em Vila Real de Santo António em 1853. Descobriu-se recentemente no arquivo do “Setubalense” uma notícia datada de 2 de dezembro de 1855 (p.3) onde Feliciano António da Rocha é referido por ter obtido uma menção honrosa pelas suas “conservas de peixe em azeite (...)”, baseadas no método Appert, que pela primeira vez se aplica em Portugal”.

Conjecturas e minudências à parte, se considerarmos 1880 o ano zero para a indústria portuguesa de conservas de peixe “cozinhado” e enlatado podemos ter uma ideia da importância desta actividade para a economia portuguesa pelas suas estatísticas de crescimento: no ano de 1884 havia em Portugal 18 fábricas de conserva de peixe, e em 1886 podiam contar-se 66 empresas que se ocupavam destas actividades. A primeira informação sobre exportação de conservas data de 1889, ano em que se exportaram 4718 toneladas. Esta cifra foi seguindo uma curva ascendente até 1912, quando se atingiram as 25 490 toneladas. Com o advento da I Guerra Mundial e o consequente aumento da procura, as exportações subiram para as 40 000 toneladas em 1919 e segundo o primeiro relatório, elaborado pelo Consórcio Português de Conservas de Sardinha, em 1918 existiam no Continente

As conservas foram inventadas em 1795 por Nicholas Appert, um cozinheiro francês que se tinha especializado em compotas e confeitaria procurando desenvolver novas maneiras de as embalar e evitar que ganhassem bolores.

e Ilhas 223 fábricas de conservas, número que em 1922 subiu para 289 dando emprego a centenas de famílias. Face a estes números pode-se aduzir que nenhuma outra indústria portuguesa se desenvolveu tão rapidamente, afirmando-se no país, na Europa, África e América, em algumas dezenas de anos. Se inicialmente a Espanha e o Brasil eram os principais destinos de exportação após a grande guerra as conservas de peixe portuguesas granjearam grande fama nos principais países da Europa destacando-se as sardinhas lusas como “primus inter pares”. A indústria entra em declínio em razão da conjunção de uma série de azares: a quebra de encomendas após a II Guerra Mundial e a entrada de concorrência com mão-de-obra mais barata, a crónica falta de peixe, a Revolução de Abril e o encerramento em catadupa das fábricas, desavenças familiares, falências. Mas nem por isso os portugueses deixaram de consumir conservas.

Hoje restam apenas 20 fábricas em laboração, mas assiste-se a um renascimento da indústria pois as conservas voltaram a estar na moda e verifica-se um crescimento constante na produção na última década tanto em volume (55 mil toneladas) como em valor (210 milhões de euros), segundo dados de 2017. A indústria renovou-se também apostando na inovação e na qualificação da oferta posicionando-a nos segmentos mais altos, apostando em embalagens de design arrojado, ressuscitando marcas vintage e fabricando presentemente mais de 700 referências que ocupam também nichos relacionados com as novas tendências dietéticas e nutricionais. Aproveitando o bom momento do turismo em Portugal e a percepção de produto gourmet que as conservas nacionais conquistaram surgem inúmeras lojas que se especializam nestes produtos como as “Lojas das Conservas” detidas pela Associação Nacional da Indústria de Conservas de Peixe (ANCIP). Também a restauração aderiu à moda das conservas com restaurantes, tascas e tabernas a criar variadíssimos pratos a partir de conservas portuguesas. O “Can the Can” em Lisboa será talvez o que merece maior destaque não só pela sua vastíssima ementa conserveira, mas também pelo seu valioso espólio de objetos e documentos relacionados com o tema. O “Sol e Pesca” no Cais do Sodré terá sido pioneiro no género e até a já referida ANCIP tem vindo a abrir pequenos restaurantes associados às suas lojas. As Conservas portuguesas estão bem e recomendam-se.



ANTÓNIO MENDES NUNES

O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

A trágica história dos vinhos de Torres Vedras

Há 500 anos já se gabava a excelência dos vinhos de Torres, mas em meados do século XIX a ganância de uns e a malvadez dos taberneiros de Lisboa arruinou-lhes a fama. Foi preciso esperar quase século e meio para que os vinhos brancos de Torres Vedras voltassem a merecer o reconhecimento universal



Os Bêbados @ José Malhoa

Uma mentira – neste caso um mito – mil vezes repetido passa a ser verdade? Dizem que sim e é o que aconteceu até meados do século XX com o vinho que abastecia as tabernas de Lisboa. Dizia-se que vinha do Ribatejo, mais propriamente do Cartaxo, quando na verdade, há mais de 200 anos sempre foi o concelho de Torres Vedras o principal abastecedor da capital: mais de 2/3, na verdade. O terço restante provinha do vizinho concelho de Alenquer e da Arruda dos Vinhos e um pouco também do Ribatejo. Só a partir da década de 1950, com o florescimento das adegas cooperativas se começa a dar a globalização. Sempre tiveram muita fama estes vinhos da Estremadura, sobretudo antes do gosto popular ter substituído o consumo de brancos pelos tintos.

Na verdade, desde tempos imemoriais, pelo menos desde o tempo dos romanos que o vinho bebido pelas classes mais altas era quase exclusivamente o branco, sendo o tinto reservado para as classes mais baixas, para os serviçais e para os escravos. O cristianismo trouxe novo elã ao vinho, necessário para as celebrações litúrgicas. Também aí nunca foi usado o tinto carregado, que era considerado o sangue do diabo, mas sim o branco, o palhete, ou ainda o generoso, esses sim considerados o verdadeiro sangue de Cristo.

A fama dos vinhos brancos de Torres Vedras já vem de muito longe. Entre outros, disso fizeram eco Duarte Nunes de Leão (1530?-1608), no seu livro póstumo Do Reino de Portugal, editado em Lisboa em

1610 “Gozam de antiga fama os vinhos finos da vila e termo de Torres Vedras, os quais com os de Lamego e Monção poderiam abastecer um reino...”. Luís Mendes de Vasconcelos (1542-1623), no seu Do Sítio de Lisboa, editado em 1608 ou ainda Manuel Agostinho Madeira Torres (1771-1836) na sua Descrição Histórica e Económica da Vila e Termo de Torres Vedras, obra editada em 1819, que afirma “Quase todas as pessoas de gosto e paladar delicado que bebem do vinho particular de Torres chegam a preferi-lo ao do Douro, e ao melhor estrangeiro...”.

Na Memória Sobre os Processos de Vinificação, relatório das vindimas em Portugal da autoria de António Augusto de Aguiar, Ferreira Lapa e Visconde de Vila Maior, editado em 1867, Ferreira Lapa – a quem coube escrever sobre os vinhos de Lisboa afirma: “Nos livros estrangeiros de enologia é frequente, quando nomeiam os vinhos primorosos de Portugal, achar o de Torres logo depois do Porto, Madeira e Carcavellos”.

Em apoio da teoria da supremacia dos vinhos brancos sobre os tintos, que escrevemos mais acima, fica-nos esta informação de Ferreira Lapa: “Há sessenta ou setenta anos a grande força de vinhos que se lavravam em Torres (Vedras) e seu termo eram todos brancos, e sobressaiam mais que todas no preparo desvelado desta qualidade de vinhos as freguesias da Carvoeira, de Carmões e de Dois Portos”.

No entanto, nem tudo foram rosas no que veio a seguir. Salvo honrosas exceções os



Almocreves

vinhos torrienses entre meados do século XIX e meados do século XX tornaram-se avassaladoramente maus. Isso tem uma história. Triste e um pouco complexa. Conta-nos Ferreira Lapa (escrevendo em 1867) “Não há talvez vinhos que experimentem maior mudança ao passar das mãos do produtor para as do negociante, como são os vinhos de Torres. No local da sua origem são uma coisa, no odre do almocreve são outra, e nos armazéns em que se vendem a retalho não se parecem quase nada com o que foram”. Segundo Ferreira Lapa a causa deste abastardamento era a excessiva cobiça dos almocreves que jogavam com a dificuldades dos lavradores em escoar os seus vinhos para lhos comprarem por tuta e meia e depois as traficâncias que eles sofriam, quer no transporte dos odres, quer pelas mixórdias que lhes acrescentavam os taberneiros de Lisboa. Nessa época praticamente só havia uma estrada (a que hoje chamaríamos cami-

nho carreteiro) que ligava Alhandra a Torres Vedras. Os lavradores que lhe ficavam próximo conseguiam escoar o seu vinho em pipos e carros de bois até ao Tejo e depois por barco até Lisboa. A esmagadora maioria que vivia em casais afastados deste caminho tinha de socorrer dos almocreves que lhes pagavam tuta e meia. Em Lisboa, nas tabernas, na sua esmagadora maioria buracos infames onde a fiel companheira dos rufias era a navalha, o vinho sofria verdadeiros tratos de polé até

Ferreira Lapa – a quem coube escrever sobre os vinhos de Lisboa afirma: “Nos livros estrangeiros de enologia é frequente, quando nomeiam os vinhos primorosos de Portugal, achar o de Torres logo depois do Porto, Madeira e Carcavellos”.

se transformar numa beberragem inqualificável. Para os mais curiosos recomendo a leitura de Lisboa Trágica, um livro de crónicas de Albino Forjaz de Sampaio (1884-1949) saído à estampa em 1910. Nele se relata essa Lisboa miserável de bêbedos e rufias dos becos da Mouraria e de Alfama.

Durante mais de um século as castas brancas quase desapareceram dos vinhedos de Torres Vedras, até que, no último quartel do século passado, o bom senso voltou e se percebeu que do lado de cá da serra de Montejunto, isto é no concelho de Torres Vedras e seu termo era uma pátria de brancos, enquanto do lado de Alenquer com os vinhedos protegidos dos areis marítimos seria mais um reino de tintos.

A qualidade foi-se apurando e poderíamos voltar a dizer, como os nossos antepassados de há mais de 200 anos que em Torres Vedras existem vinhos brancos capazes de ombrear com o que de melhor se produz em todo o mundo.



HÉLIO LOUREIRO

> fotografia **Caroline Attwood**

Ensaio sobre a Tradição

Mais do que saber cozinhar devemos descobrir a doçura, o prazer que é estar à mesa e sentir todo um legado que devemos deixar ao qual chamamos Tradição.

Não comemos apenas alimentos, mas também o imaginário, consumimos prazeres partilhados à mesa e não conheço ninguém que tenha o bizarro prazer (se prazer o fosse), de comer sozinho numa mesa, nem que fosse o melhor manjar. Sozinho numa mesa tudo é simplesmente horrendo, nada há nada mais triste, que o longo espaço de uma mesa vazia. Nós, sempre que saímos de Portugal, egoisticamente, mas humanamente falando, antes da falta dos familiares sentimos a falta dos sabores e aromas aos quais nos acostumamos diariamente. Em português, comer significa (semanticamente) alimentar-se na companhia de alguém, nunca sozinho. A nossa cultura judaico cristã, é de partilha na mesa, é de memórias e rituais, como o cabrito ou cordeiro que se come na Páscoa comemorando a passagem do Povo Hebraico do Egito para a Terra Prometida. Pelo tempo da Páscoa vêm-nos à memó-



ria os aromas dos folares saídos do forno, sejam doces cobertos com ovos, cobertos com tranças de massa, símbolo de prisão e morte, que depois de quebrados nos deixam comer o ovo, símbolo da Páscoa da ressurreição, do nascer de novo; ou então os folares recheados com abundantes carnes, como em Trás-os-Montes, sinal do fim do jejum e abstinência da carne, que depois abunda naquele dia. Folares que eu comia, em casa dos meus antepassados, na mesa sempre farta. A casa tinha aromas do fumeiro que vinham dos enchidos dependurados na cozinha, já na loja, as talhas de azeite guardavam os salpicões e os chouriços, enquanto os presuntos se curavam por ação do frio e untados com pimenta. No ar o cheiro do rosmaninho e alecrim colocados à porta para entrar o compasso. Na lembrança do Natal salivamos ao imaginar os aromas do limão e canela, do açúcar queimado do leite-creme, das rabanadas quentes com molho de Vinho do Porto ou mel, os bolinhos de jerimu também... Nós não comemos apenas hidratos de carbono, vitaminas, proteínas, mas comemos também memórias e são estas memórias que nos fazem recuar no tempo, salivar, despertando tantas vezes emoções fortes. José Régio fala-nos, no seu belíssimo poema “Toada de Portalegre” daquela casa feita de bons e maus cheiros e todos nós temos uma

casa onde moramos e guardamos memórias: “...Morei numa casa velha, / À qual quis como se fora / Feita para eu Morar nela... / Cheia dos maus e bons cheiros / Das casas que têm história, / Cheia da ténue, mas viva, obsidiante memória / De antigas gentes e traças, / Cheia de sol nas vidraças...”

Reparem que todo o evangelho é passado à volta da mesa. O milagre de Jesus nas bodas Caná, a transformação da água em vinho é um exercício para a liberdade e alegria de um Deus que nos quer felizes. Depois da sua morte e ressurreição é à mesa que Ele se manifesta pela primeira vez aos discípulos, ou seja, é à volta da mesa que se ensina o valor da partilha, do amor cristão, se educa, se conhecem as histórias de família, se reúnem os que lá estão. A gastronomia, como a literatura, o cinema, o teatro, a poesia, a música, a pintura, a escultura dizem-nos muito mais sobre um país ou uma cidade que mil tratados políticos, informações macroeconómicas ou ilusões analíticas de sociólogos televisivos. Esta janela aberta para o Mundo não pode, nem deve fechar-nos os olhos ao passado, ou então ir-nos-emos perder neste caminho. Mais do que saber cozinhar devemos descobrir a doçura, o prazer que é estar à mesa e sentir todo um legado que devemos deixar ao qual chamamos Tradição.



paixão pelo VINHO

JÁ TEM ASSINATURA ANUAL?

Receba cada edição na sua morada, sem mais preocupações.

30€/ano + portes incluídos
E ainda lhe enviaremos uma oferta surpresa!

Basta enviar o pedido, com os dados, contactos e NIF para:

T. +351 211 352 336
purplesummer.media@gmail.com
ou preencher o formulário aqui:
revistapaixaopelovinho.com/assine-a-revista/

Siga-nos também pelas redes sociais



RevistaPaixaoPeloVinho
#revistapaixaopelacerveja #paixaopelacerveja

REVISTA PARA VERDADEIROS EXPERTS

www.revistapaixaopelovinho.com

*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

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

QUINTA DA BARCA - VILA MARIM - MESÃO FRIO

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