

Paixão pelo VINHO

#79
Out/Dez

EDIÇÃO GRATUITA
ESPECIAL ON-LINE

_centenário
HERDADE DE PEGOS CLAROS

_fora de série
BLANDY'S BUAL 1920

_entrevista
JOSÉ MARIA SOARES FRANCO
"HOJE, OS VINHOS PORTUGUESES
TÊM UM ESPAÇO INTERNACIONAL.
MUITO SE DEVE À QUALIDADE"

_impossível resistir
MUST HAVE FOR CHRISTMAS

+ de 100
vinhos sublimes
para celebrar

Com o toque especial do Chef Arnaldo Azevedo e de Adácio Ribeiro

_tendências PÉT-NAT MORGADO DA VILA _revelação TRABUCA _cooperativa ADEGA DE REDONDO
_enoturismo WORLD OF WINE _Encostas de Xira PROJETO VINÍCOLA MUNICIPAL

para verdadeiros experts
WWW.REVISTAPAIXAOPELOVINHO.COM

Genuínos e únicos.

Design by VISUALS



purple

proprietário e editor
PurpleSummer Media & Events, Unip. Lda
Gerente e detentor de 100% do capital da
empresa: Lopes Henriques

NPC 513 091 378 • Capital Social € 5 000

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

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

diretor adjunto
André Guilherme Magalhães
andremagellan@gmail.com

direção financeira
Marco Oliveira
purplesummer.daf@gmail.com

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

redatores
André Guilherme Magalhães,
António Mendes Nunes, Cláudia Pinto, Fernanda
Teixeira, Hélio Loureiro, João Pereira Santos, José
Sassetti, Mafalda Freire, Manuel Baião,
Maria Helena Duarte, Paulo Pimenta, Pedro Moura,
Sérgio Costa Lopes, Susana Marvão.

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

consultores em enologia
Gabriela Canossa e Osvaldo Amado

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

design e paginação
João Pedro Rato

Registo ERC 124968
Depósito Legal 245527/06

Siga-nos também on-line
www.revistapaixaopelovinho.com



#revistapaixaopelovinho #paixaopelovinho

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

Estatuto Editorial
Disponível on-line

Periodicidade Trimestral
outubro-dezembro 2020

Esta edição é gratuita
e exclusiva ON-LINE



Fotografia da Capa
© Ernesto Fonseca



Xô 2020!

MARIA HELENA DUARTE
fundadora e diretora-geral

Que ano este. Um ano que teve tanto de medos como de esperanças. Um ano difícil, que a todos colocou à prova: aos que já tinham pouco e ficaram sem nada; aos que tiveram de trabalhar muitíssimo mais para manter algo do que já tinham; aos que tendo muito, ficaram ainda com mais, mas fizeram um serviço útil e fundamental; aos que tiveram de tomar decisões, nunca fáceis... Aos que, pior do que perderem empregos ou bens, perderam pessoas. Todos mudámos. Todos crescemos. Diz-se que vivemos um novo normal. Não concordo. Não há nada de normal. Acho que estamos a viver um imprevisto ou, melhor, estamos a viver um nunca visto! Estamos a superar um pseudo estado de choque e desejamos que o tempo passe como nunca antes aconteceu. E é aqui que entra a esperança. É aqui que entra a amizade, o amor, o desejo de partilha, ainda que limitado e em segurança. E é aqui, que o vinho ganha uma nova expressão, uma nova dimensão, não só como motivo de conversa nas redes sociais, como nas videochamadas para os amigos e família, mas também como um prazer indispensável, que preenche corpo e alma, que alimenta pensamentos e nos faz sentir vivos, estimulando os sentidos. Para bons vinhos, boa gastronomia, pois claro. Passando mais tempo em casa, as descobertas são imensas, desde aprender a fazer pão ou o mais delicado dos assados a baixa temperatura por muitas horas.

Com esta edição queremos que tenha um alargado leque de escolhas, seja para beber no dia-a-dia, ou num jantar mais especial. Mas, como estamos em altura de festividades, para além das novidades de todos os tipos e preços, desafiamos os produtores a submeterem a avaliação em prova cega “vinhos sublimes”, vinhos especiais, perfeitos para brindar à vida, ao futuro, em boa companhia, com gastronomia mais requintada, seja feita em casa ou recebida à porta, tantos são os restaurantes que têm o serviço take-away. Vinhos perfeitos para partilhar e oferecer nesta quadra. Felizmente a grande maioria das garrafeiras, pontos de venda e produtores, dispõem de vendas on-line com entregas em casa, o que torna o processo super prático, já que pode pedir a entrega diretamente na morada pretendida, seja a sua ou de um amigo. Aproveite! São 100 as nossas propostas “sublimes” e passam por espumantes, vinhos brancos e tintos, Porto Vintage 2018 e outros vinhos licorosos e aguardentes vinicas. Estes últimos três meses também foram muito ricos em apresentações de novidades, os produtores, sempre muito ativos, aproveitaram para apresentar novas colheitas e, principalmente, topos de gama e edições especiais. Nas próximas páginas deixe-se tentar, afinal, cada vez mais, temos de desfrutar apaixonadamente das coisas que mais gostamos.

Uma última palavra de parabéns para a gastronomia portuguesa, uma vez mais galardoada com as famosas e tão desejadas Estrelas Michelin. E Portugal já soma 35! Todos mantiveram Estrelas atribuídas no final de 2019, com exceção do São Gabriel, em Almancil, que perdeu por ter fechado no final de 2019. Mas a boa notícia são as duas novas Estrelas: 100 Maneiras e Eneko, ambos em lisboa. Um brinde a todos! Continuação de um excelente trabalho.

Por fim, ergo o copo num brinde pleno de esperança, desejando-lhe um feliz Natal, em segurança, e um 2021 melhor, muito melhor que 2020, com muita saúde, trabalho e alegria. Tchim-Tchim. Sejam felizes.

I

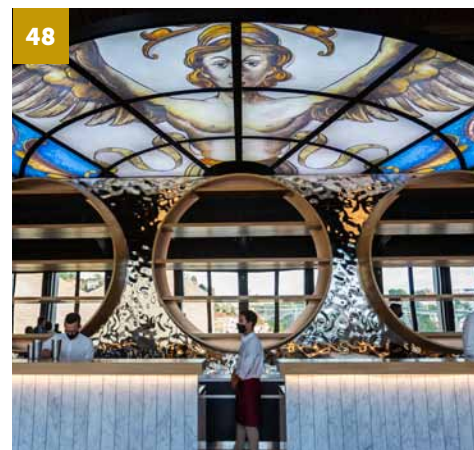
- 06 Notícias vínicas em destaque
- 16 Novidades em prova cega:
As nossas escolhas
- 32 Revelação: Trabuca
- 34 Trendy: Pét-Nat Morgado da Vila
Quinta da Lixa
- 36 **Mérito: Herdade de Pegos Claros
100 Anos!**



- 40 Adega Cooperativa:
Adega de Redondo
- 44 **Fora de série: Blandy's Bual 1920**



- 46 Wine and Design:
Edição Especial asPias by Rita
Rivotti
- 48 **Enoturismo: World of Wine**



- 50 Regiões: Encostas de Xira
Os vinhos de Vila Franca de Xira
- 52 **Grande entrevista:
José Maria Soares Franco**

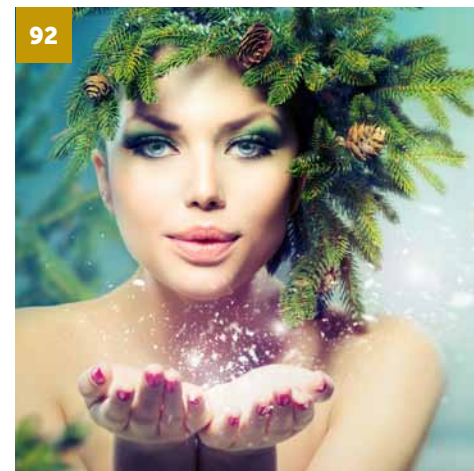


- 56 O enólogo explica:
O carácter único do terroir
- 58 Modesta opinião: Os adegueiros
- 59 Vinho Bom! Antão Vaz

- 60 **Tema de Capa: 100 Vinhos
Sublimes
A arte de celebrar a vida à mesa**



- 68 Prova cega: espumantes sublimes
- 70 Prova cega: brancos sublimes
- 76 Prova cega: tintos sublimes
- 82 Prova cega: Vintage 2018 sublimes
- 84 Prova cega: licorosos sublimes
- 86 Prova cega: aguardentes sublimes
- 88 Beber e petiscar
Aveiro: uma oposta eclética
Sabores: Rabanadas
- 90 **Must Have for Christmas**
- 92 **Vinhos, azeites, vinagres e livros
Que não pode deixar de ter!**



- 107 Dicas e curiosidades: Apps vínicas
- 108 Acabados de chegar:
Hexagon
Costa Boal
Bolo-rei de Alvarinho
Quinta dos Abibes
Janela aberta:
Um brinde à esperança



#RevistaPaixaoPeloVinho
www.revistapaixaopelovinho.com

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



CASA
ERMELINDA
EST. 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

f i t y



VAL MOREIRA uma mais-valia do Douro

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

Numa parceria entre o Grupo Vila Galé e a Quinta de S. Sebastião nasceu este projecto de enoturismo com o lançamento recente de cinco novos vinhos.

Numa parceria entre o Grupo Vila Galé e a Quinta de S. Sebastião nasceu este projecto de enoturismo com o lançamento recente de cinco novos vinhos.

A Quinta de Val Moreira é um dos locais turísticos do Douro que merece uma visita. Alberga o enoturismo Vila Galé Douro Vineyards e as vinhas desenvolvem-se em encostas que descem quase a pique para o rio Têdo e para o Douro, junto da foz do primeiro.

O enoturismo é um projecto de arquitectura muito bem concebido para agregar quartos, bares, restaurantes, piscinas e adega numa encosta tão inclinada. Actualmente, como já referimos, dá-lhe vida o empreendimento Vila Galé Douro Vineyards, uma parceria entre o Grupo Vila Galé (o segundo maior grupo hoteleiro

português) presidido por Jorge Rebelo de Almeida e a Quinta de S. Sebastião, propriedade na zona de Arruda dos Vinhos, de António Parente.

O motivo da visita de Paixão pelo Vinho a esta quinta do Cima Corgo, bem próxima da famosa Estrada Nacional 222, foi o lançamento de cinco novos vinhos, produzidos nos 26 hectares de vinha, bem como um olhar pela adega, uma construção roubada à montanha sendo, inclusivamente, uma das paredes de rocha nua.

Na enologia há também uma parceria, já que na criação destes néctares há a mão, para além do enólogo residente Ricardo Gomes, de Bernardo Cabral, enólogo dos Vinhos Santa Vitória (Vila Galé) e de Filipe Sevinate Pinto, responsável pelos vinhos da Quinta de S. Sebastião.

VAL MOREIRA BRANCO 2019

13,5% • 9€

As uvas das castas Arinto, Viosinho, Alvarinho, Folgasão, Sercial, Rabigato e ainda castas misturadas provenientes de vinha velha fermentaram 80% em cuba de inox e o restante em balseiro de carvalho francês. O estágio sobre borras finas foi novamente em balseiro e inox. O aroma é delicado, com notas de fruta branca (pêssego e alperce), ligeiro citrino e um leve toque da madeira onde estagiou, tudo bem casado. Na boca é fresco, boa acidez com um bom final.

VAL MOREIRA RESERVA BRANCO 2019

13% • 21€

Lote de oito castas a saber: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Sousão, Tinta Amarela, Tinta Francisca e Tinto Cão. Fermentação e malo-láctica em cubas de inox, seguindo-se o estágio em barricas. Aroma com notas florais, ameixa preta, baunilha e especiarias. Boa presença na boca, taninos finos. Elegante.

VAL MOREIRA TINTO 2018

14,5% • 12,00€

Lote de oito castas a saber: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Sousão, Tinta Amarela, Tinta Francisca e Tinto Cão. Fermentação e malo-láctica em cubas de inox, seguindo-se o estágio em barricas. Aroma com notas florais, ameixa preta, baunilha e especiarias. Boa presença na boca, taninos finos. Elegante.

VAL MOREIRA RESERVA TINTO 2018

14,5% • 24€

As duas Tourigas, Nacional e Franca, Tinta Roriz e Sousão. Sensivelmente o mesmo processo de vinificação do colheita. Estágio de 12 meses em barrica (de 500 e 225 litros). Complexo de aromas com ameixas pretas, morangos, cassis e especiarias. Elegante na boca, boa estrutura e taninos finos. Final longo.

VAL MOREIRA ALTITUDE

14% • 42€

Vinhas velhas plantadas a 734m de altitude. Desengace total e fermentação em cubas de inox onde também fez a malo-láctica. Estagiou 12 meses em barricas usadas de carvalho francês e português. Sem castas tintureiras a cor é mais aberta. Vinho muito mais fresco do que os seus pares tintos com um final longo e lambareiro.

Santa Vitória Touriga Nacional 2018

Os vinhos Santa Vitória sofreram nos últimos meses um processo de "rebranding". Pretendeu-se rejuvenescer a imagem, criar uma linha de continuidade entre a entrada de gama e os vinhos premium e oferecer ao consumidor uma linha coerente de vinhos. Depois da renovada linha Santa Vitória Versátil, Santa Vitória Seleção e Santa Vitória Reserva, chegou agora o momento da apresentação do vinho Santa Vitória Touriga Nacional 2018.

A Casa de Santa Vitória tem lançado com grande regularidade este vinho desde 2006, sendo as uvas provenientes da Vinha da Encosta. Tivemos oportunidade de realizar uma prova vertical, dirigida pelos enólogos Bernardo Cabral e Patrícia Peixoto, com alguns dos anos mais emblemáticos: 2006, 2007, 2014, 2015, 2016 e 2018. Nos

três primeiros foi notória a influência do ano agrícola no perfil dos vinhos. O 2006 mostrou aromas de fruta compotada dum Verão quente e seco; o 2007 revelou-se um vinho muito equilibrado, nascido num ano ameno; o 2014 mostrou um perfil vegetal e fresco, tendo nascido num ano de muita chuva. Os últimos três vinhos revelaram-se muito homogéneos, patenteando os aromas e sabores clássicos da Touriga Nacional, com destaque para a bergamota e violeta.

O vinho Santa Vitória Touriga Nacional 2018 fez um estágio de 14 meses em barricas de carvalho francês. Revela fruta madura, café e especiarias, com um final refrescante. Neste momento pode aspirar a ser um dos melhores vinhos desta linha coerente da Casa de Santa Vitória. **MB**



geral@adegacamolas.pt www.adegacamolas.pt

Rua Dr. Bernardo Teixeira Borelho, 66 - 2950-298 Palmela T+351 212 350 677

VALE D. MARIA A superioridade do Douro

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

Chamam-lhe Douro Superior e há quem defenda que é pela superioridade dos emocionantes vinhos que lá são produzidos. A Aveleda resolveu provar que não há nada de exagero neste conceito estendendo o portfólio da Quinta Vale D. Maria com três novidades, oriundas da Quinta Vale do Sabor.



O profundo respeito pela região do Douro e pelo legado de Cristiano van Zeller, fundador da marca Quinta Vale D. Maria, esteve na génese da aquisição deste projeto por parte da Aveleda, em 2017. Uma aposta materializada, passados três anos, na extensão do portfólio da Quinta Vale D. Maria à sub-região do Douro Superior, através do lançamento de três novidades, oriundas da Quinta Vale do Sabor, junto à Foz do Rio Sabor. António Azevedo Guedes, CEO e descendente da 5.ª geração da família fundadora da Aveleda; Manuel Soares, diretor de enologia na Aveleda; Pedro Barbosa, diretor de viticultura e obviamente Cristiano van Zeller, apresentaram à imprensa um vinho branco e dois tintos que refletem, segundo a própria marca, “a autenticidade e personalidade do terroir do Douro Superior”. Com idades entre os 10 e 35 anos, as vinhas, que se encontram nas encostas do Vale do Rio Sabor e do Rio Douro, dão origem, entre outras, às castas Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz.

SUSTENTABILIDADE E RESPEITO

Os anos 90 ditaram o começo da história da Quinta Vale D. Maria, pelas mãos de Cristiano van Zeller, descendente da família mais antiga ligada ao vinho do Porto. Nas-

cido da junção de seis quintas diferentes – pelo meio passando pelas mãos de um ex-cêntrico espanhol, apaixonado pelo Douro e que encontrou em Torre de Moncorvo o seu paraíso – a Quinta Vale D. Maria transpira sustentabilidade e respeito pelo meio ambiente e terroir. A prova disso são os enrelvamentos com espécies gramíneas e leguminosas, que promovem uma proteção contra a erosão e, em simultâneo, um aumento da fertilidade e vida dos solos. Ou a plantação de espécies arbustivas e arbóreas na bordadura das árvores, que promovem a descontinuidade da vinha, intercalando assim os corredores ecológicos. Ou ainda a recuperação da água da chuva, uma prática que ganha particular relevância se atendermos às alterações climáticas e ao facto do Douro ser uma região onde a água é um bem escasso. “Cada parcela de vinha conta uma história”, diz a empresa.

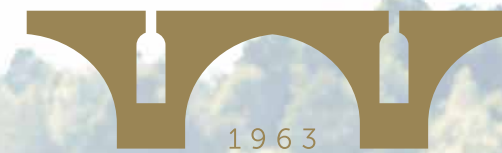
Numa idílica varanda sobre os socalcos do Douro, a Quinta Vale D. Maria apresentou aos jornalistas, dentro das novas medidas de segurança exigidas pelo contexto de pandemia, os seus novos vinhos.

OS VINHOS

O Vale D. Maria Douro Superior 2018 é descrito como tendo uma sua cor viva e brilhante, vincado por aromas a fruta vermelha, como framboesas, mirtilos e amoras, com notas de baunilha, conferidas por um estágio de seis meses em barricas de carvalho francês.

O Vale D. Maria Vinhas do Sabor Branco 2019 reporta um blend de três castas: Rabigato, Viosinho e Arinto. O Rabigato traz-lhe frescura, o Viosinho um carácter floral e o Arinto aporta-lhe um sedutor ar aromático e encorpado. “Com nove meses de estágio em barricas de carvalho francês, este vinho envolve pela sua frescura e elegância”. Já o Vale D. Maria Vinhas do Sabor Tinto 2018, tem todas as uvas, das castas Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alicante Bouschet e Baga, a serem colhidas à mão e cuidadosamente selecionadas. Nos lagares de granito, as uvas são pisadas e fermentam depois durante sete a 10 dias a temperaturas controladas de 22°C a 27°C. Com estágio de 21 meses em barricas de carvalho francês, o nariz deste vinho é exuberante, destacando-se notas de frutas silvestres, amoras e um toque floral. A concentração e frescura em boca anunciam um final fresco e longo.

ADEGA PONTE DA BARCA



A ORIGEM CONTA



Castas únicas da Região dos Vinhos Verdes dão origem à coleção Naperão.

O naperão, pequena peça de renda ou bordado, símbolo de afeto e carinho, era um artesanato muito cobiçado, por qualquer mulher prendada, nas décadas de 60 e 70, e facilmente reconhecível sempre que se entrava numa casa portuguesa.

KOPKE WINEMAKER'S COLLECTION não deixa ninguém indiferente

> texto **Fernada Teixeira** > fotografia **D. R.**

O percurso da Kopke confunde-se com a história do seu lugar, o magnífico Douro. Por isso, foi lá que fomos conhecer o mais recente Kopke Winemaker's Collection Folgazão & Rabigato, a terceira edição das experiências realizadas pelo enólogo Ricardo Macedo.

O Kopke Winemaker's Collection Folgazão & Rabigato é a mais recente aposta da histórica marca duriense. Lançado sob a chancela da Kopke, esta é a terceira edição das experiências levadas a cabo pelo enólogo Ricardo Macedo nos últimos anos, depois de um Grande Reserva branco Arinto & Rabigato e do rosé Tinto Cão Reserva 2019.

A série Winemaker's Collection é um conceito de laboratório que nasce do sentido experimentalista da equipa de enologia da Kopke que, em cada vindima, vai avaliando o potencial de cada vinha/casta e acompanhando a sua evolução, com a expectativa de produzir vinhos que surpreendem o mercado.

"Há cerca de um ano apresentámos, no Porto, o Kopke Winemaker's Collection Arinto & Rabigato 2019 e começámos assim a partilhar o trabalho que tem vindo a ser desenvolvido pela nossa equipa de viticultura e enologia que tem por base a replantação integral da Quinta do Bairro". Nesse sentido, "este ano quisemos mostrar, in loco, o trabalho que está a ser desenvolvido nesta quinta, bem como na adega de S. Luiz, para continuarmos a produzir vinhos com cada vez mais qualidade", referiu Gabriela Coutinho, responsável de marketing do grupo Sogevinus.

A apresentação do Kopke Winemaker's Collection Folgazão & Rabigato decorreu na Quinta de São Luiz, localizada em Tabuaço, no flanco esquerdo do Douro e em pleno coração desta magnífica região, e que integra um total de 125 hectares, 94 dos quais respeitam a vinhas cuidadosamente trabalhadas.

Ricardo Macedo, enólogo e "master blender" da Kopke indicou que para esta edição do Winemaker's Collection, selecionou um blend de Folgazão & Rabigato que esta-

giou quatro anos em barricas de 300L de carvalho francês de 2º e 3º ano. Questionado sobre o porquê da junção destas duas castas, o enólogo assegurou que ambas "demonstraram um enorme potencial de evolução e de complementaridade. Neste lote, o Rabigato aporta mineralidade e frescura ao vinho que ganha complexidade pela integração do Folgazão, que vem conferir um maior potencial de guarda ao vinho. Assim conseguimos um Grande Reserva branco com um carácter untuoso, complexo e muito elegante, com uma frescura surpreendente". Também por isso, este Folgazão & Rabigato é considerado um vinho muito refinado, revelando notas a fruta de caroço envoltas num toque de especiarias e brioche muito suave e harmonioso. Na boca revela uma untuosidade equilibrada com a acidez, a marcar um conjunto de uma extrema elegância.

O evento de apresentação contou ainda com um menu preparado pelo Chef Rui Paula, que incluiu um conjunto de variadas e requintadas entradas, como por exemplo, chamuças de alheira, quiche de ovos e presunto, cogumelos recheados, pastéis de chaves, foie gras com geleia de uva, queijo brie com compota de três pimentos, mini hambúrguer de leitão e salmão fumado com nata azeda, acompanhadas pelo Winemaker's Collection rosé Tinto Cão Reserva 2019.

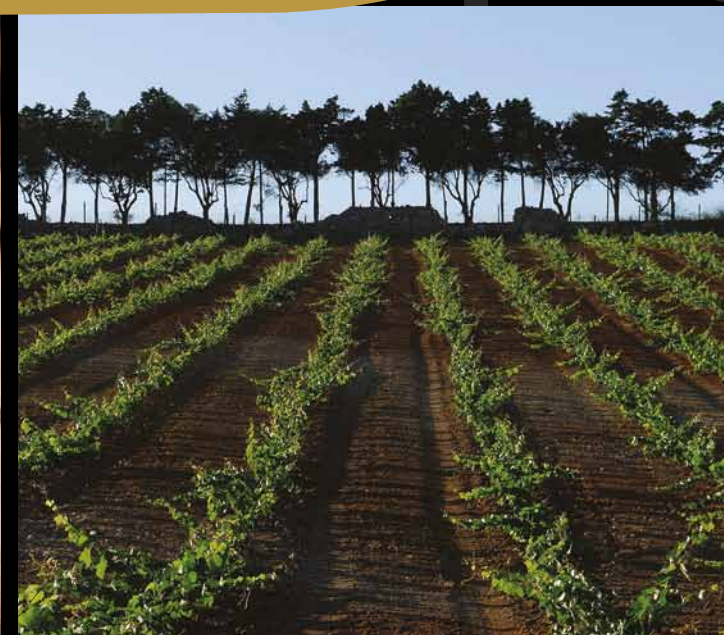
Já o almoço propriamente dito foi composto por dois pratos, sendo o primeiro cherne com molho fricassé, acompanhado pelo Winemaker's Collection branco Folgazão & Rabigato Grande Reserva 2016, e o segundo lombinhos de vitela maronesa, aipo e cogumelos, acompanhados desta vez, pelo Vinhas Velhas 2016. A refeição terminou com uma sobremesa chocola-



Este Folgazão & Rabigato é considerado um vinho muito refinado, revelando notas a fruta de caroço envoltas num toque de especiarias e brioche muito suave e harmonioso. Na boca revela uma untuosidade equilibrada com a acidez, a marcar um conjunto de uma extrema elegância.

te e café, crocante de caramelo e avelã, acompanhado pelo Colheita Tawny 1981. A terminar, refira-se que o Kopke Winemaker's Collection Folgazão & Rabigato 2016 está disponível em edição limitada, numerada e assinada com 2 202 garrafas, com um P.V.P. de 30 euros. A Kopke é uma marca que integra o grupo Sogevinus Fine Wines. No mercado desde a década de 1990, a Sogevinus baseia a sua atividade na produção e comercialização de vinhos do Porto e vinhos Douro DOC de elevada qualidade. Detendo um total de 248 hectares de vinhas na Região Demarcada do Douro, o grupo está presente em 60 países e produz uma média anual superior a 8,8 milhões de garrafas (7,8 milhões de Porto e 1 milhão DOC Douro).

Villa
OEIRAS
VINHO GENEROSO
CARCAVELOS
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA



Preservamos o nosso património.



Aí está o Barca Velha 2011

A Colheita de 2011 do Barca Velha acaba de ser apresentada e chegará ao mercado em 2021. Qual a razão de se dar tanta ênfase a um vinho que tão poucos portugueses vão poder beber? É muito simples: um vinho não é só um, vinho, é também a sua história e a do Barca Velha é longa, rica e digna de realce. Esta nova colheita da Casa Ferreirinha (Universo Sogrape) é um vinho que Luís Sottomayor, o enólogo que o cria, definiu como um leão. De facto, comparando-o com o anterior lançamento, (o de 2008, lançado em 2016), este Barca Velha 2011 é talvez menos moderno, mais raçudo, menos enigmático, menos delicado, mas mais profundo e muito complexo. São sempre vinhos feitos para durar e, embora deem já um enorme prazer a beber (provámo-lo com um cabrito assado em forno de lenha), o seu auge só deverá ser atingido dentro de 5 ou 10 anos.

Há mais alguns (poucos) grandes vinhos tintos no Douro, é verdade, mas quase todos são produzidos em pequenas quantidades, mil ou duas mil garrafas. O Barca Velha 2011



tem uma produção de um pouco mais de 30 mil garrafas. Em Portugal é obra! Dizem-nos que é muito caro. Como é o mercado que define o preço, pode dizer-

-se que é barato, porque toda a produção se vende. É antes exclusivo e como tantas outras coisas exclusivas, inacessível para muitos. **AMN**

Taboadella a aposta da família Amorim na região do Dão

Na localidade de Silvã de Cima, concelho de Sátão, em torno de um lagar romano existe uma vinha que vem dar razão a quem considera o Dão uma das mais importantes regiões produtoras de vinho Portuguesas. O grupo Amorim, cerca de 20 anos após iniciar a sua atividade enquanto produtor de vinhos no Douro, com a Quinta Nova, decidiu apostar naquela que é a mais antiga região demarcada para vinhos não lico-rosos do nosso país. O investimento na Taboadella tem na opinião de Luísa Amorim uma intenção maior do que apenas a de produzir bons vinhos, é também um motor para promover a região num conjunto mais forte tanto na vertente do enoturismo como na promoção da marca Dão junto dos mercados, numa postura que denota



grande paixão pelo sector e pela região. A visita à adega e ao edifício, que dá início à experiência de enoturismo, é memorável. Todo o cuidado que se faz notar nestas edificações é recriado nos 40 hectares das vinhas da Taboadella e em consequência direta também nos vinhos daí oriundos, de grande elegância, clássicos, com complexidade e frescura, de carácter único: Taboadella Villae branco, tinto (sem ma-

deira); Taboadella monovarietais de Encruzado, Alfrocheiro, Jaen e Touriga Nacional, todos Reserva; e os Taboadella Grande Villae branco e tinto, "vinhos detentores de uma estrutura clássica rara, uma referência à alma romana da Taboadella e um tributo da sua ancestralidade. Possuidores de equilíbrio inigualável, refletem magistralmente a exclusividade proporcionada pelo seu terroir". **MC**

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 7 | 2600-099 Vila Franca de Xira



XXVI Talhas lançam vinhos de 2019



O projeto XXVI Talhas, sedado em Vila Alva, no Baixo Alentejo, presta homenagem à antiquíssima tradição dos vinhos de talha. Daniel Parreira, neto do famoso Mestre Daniel, que produziu vinho de talha durante mais de 30 anos, detinha a adega do avô, encerrada desde 1990. Em 2018, juntamente com o amigo de infância Ricardo Santos, enólogo de profissão, iniciou este projeto tendo os seus vinhos, pela sua autenticidade e identidade, logo dado nas vistas. Chegou agora a altura de lançarem o branco e tinto 2019 da gama Mestre Daniel, feita em homenagem ao avô, e o Mestre Daniel Talha XV tinto. O Mestre Daniel branco (Antão Vaz, Perrum e Roupeiro de vinhas de 30 anos) é amarelo âmbar, tem aroma fresco e mineral, notas de frutos tropicais e alguma especiaria. A boca apresenta volume, densidade e textura, com algum tanino do contacto com as massas. Um branco desconcertante pela sua pureza. O Mestre Daniel tinto (Trincadeira, Aragonez e Tinta Grossa

também de vinhas de 30 anos) é rubi pouco concentrado. No aroma sobressaem os frutos vermelhos, alguma compota e ligeiras notas de cacau. A boca é elegante e fresca, com algum volume e notas de especiaria que a talha lhe concede. Guloso e fácil de beber com um final longo. O Mestre Daniel Talha XV tinto 2019 é elaborado unicamente com uvas de Tinta Grossa, uma casta muito apreciada na região ao ponto de a apelidarem “tinta da nossa”, de uma vinha de 40 anos de idade. De cor rubi pouco concentrada, tem aroma a fruta preta madura, discretas notas de café e balsâmicos a dar frescura. A boca, com grande equilíbrio é surpreendentemente elegante e fresca, com notas de especiaria e um final longo. Muito saboroso e suculento, será perfeito como vinho de meditação, saboreado com, por exemplo, chocolate preto. Os vinhos têm a certificação DOC Alentejo Vinho de Talha. Vinhos cheios de caráter, autênticos e gastronómicos que urge conhecer. **JPS**

Um “Marquês” para todas as ocasiões A família Marquês de Borba está a crescer!



João Portugal Ramos assinala este ano a sua quadragésima vindima e celebra o momento com um vinho especial, um projeto de pai e filho: o primeiro Marquês de Borba Late Harvest 2017, uma produção muito limitada, 100% Arinto. A marca Marquês de Borba tem já 20 anos e é a mais emblemática do grupo J. Portugal Ramos, sedado no Alentejo, em Estremoz, que agora já conta com a nova geração e o consequente “crescimento a nível de estratégia e de inovação”, destaca João Portugal Ramos, acrescentando que a entrada dos filhos na empresa já se fez notar pelas novas referências, como o espumante rosé e Vinhas Velhas branco e tinto. Sendo a mais recente novidade, o colheita tardia, que será produzido apenas em anos excecionais. É um vinho de sobremesa, “naturalmente doce, obtido a partir de uvas sobremaduras, vindimadas manualmente na última semana de outubro de 2017”, conta o enólogo, garantindo que agora há um “Marquês para todas as ocasiões”. Efetivamente, nesta mesma altura ficamos a conhecer as novas colheitas de toda a gama, incluindo o espumante rosé 2016; o tinto e o branco 2019; o Vinhas Velhas branco 2019 e o Vinhas Velhas tinto 2018; e ainda o topo de gama da marca – Marquês de Borba tinto Reserva 2017. E para verdadeiros apaixonados por esta emblemática marca alentejana, pode adquirir a gama completa numa elegante mala de madeira, especialmente criada para o efeito. **MHD**

QUINTA DA PONTE PEDRINHA Um terroir único

A Quinta da Ponte Pedrinha, está na posse da Família Mendes Oliva desde os finais do século XVIII. O seu nome tem origem na existência de uma ponte romana na propriedade. Sendo uma das casas vitivinícolas mais antigas da região do Dão, remonta aos tempos em que as vinhas eram trabalhadas pelos famosos carros de bois. Foram passando de geração e neste momento pertence a Maria de Lourdes Mendes Oliva Nunes de Albuquerque Osório, que tem três filhos.

A filha mais velha Patrícia Oliva Nunes de Albuquerque Osório Freire de Carvalho é a única que ali trabalha, sendo atualmente a enóloga e viticultora da Quinta da Ponte Pedrinha. Com uma localização privilegiada na Região Demarcada do Dão, situa-se na sub-região da Serra da Estrela, a 400 metros de altitude, com as suas vinhas plantadas em solos graníticos. Um terroir único que origina estes vinhos que se complementam com histórias, tradições, vidas, sonhos, vivências, cores e aromas. Os atuais 50 hectares de vinhas replantadas acrescidos de 7 hectares de vinhas velhas, com cerca de 50 anos de idade,

estão profundamente enraizadas e ligadas à terra e à vida das pessoas que viveram e vivem aqui. A vinha é a base fundamental, estando sempre presente o objetivo maior: obter em cada vindima vinhos de exceção, minimizando ao máximo a posterior intervenção na adega. Assim nascem vinhos autênticos, respeitando bem as características desta região, dando provas da sua qualidade, associados a um perfil clássico bem identificado pela sua singularidade com personalidade, carácter, elegância, frescura e suavidade.

Os vinhos da Quinta da Ponte Pedrinha são vinhos feitos com paixão: delicados, elegantes, com personalidade. São exclusivamente as variedades autóctones da região que os originam destacando-se por uma autenticidade que já vem de tempos antigos, respeitando as características do terroir e procurando sempre aliar a tradição com a inovação.

A Quinta da Ponte Pedrinha é um lugar carregado de tradições de vidas, memórias e sonhos que vão sendo transmitidos de geração em geração.



www.quintadapontepedrinha.com

PUB

TOURIGA NACIONAL LETRA A Maçanita Irmãos e Enólogos



O Douro é a primeira região demarcada do Mundo, desde 1756. No entanto, são tantos e tão diferentes os terroirs e exposições do Douro, que poderia dizer-se “Douros”. Foi por isso que, entre 1935 e 1947, foi criado um sistema de classes no Douro, que vão da Letra A à Letra F. As parcelas Letra A sempre foram consideradas as melhores parcelas para o vinho tinto do Douro, onde as uvas amadurecem melhor e encontram-se mais próximas ao Rio. Os vinhos são concentrados e de grande potência, característica que tanta fama trouxe ao Douro.

Este é o Letra A dos irmãos e enólogos Maçanita, “uma Touriga Nacional que reflete um dos terroirs do Douro numa abordagem não-interventiva, onde o dizer de melhor ou pior não conta, o que vale é o respeito fiel pelo terroir, mostrando não a

nossa versão do Douro mas sim os Douros tal como são”, garantem Joana e António. As uvas são colhidas à mão para caixas de 18kg, já na adega é feita pré-maceração a frio, fermentação espontânea e cuvaison por 32 dias. Segue-se estágio em barrica de carvalho francês, 75% nova e 25% neutra, durante 18 meses. Este Maçanita Touriga Nacional Letra A, que acaba de ser premiado com “Excelência”, revela cor violeta escuro com aroma concentrado de frutos vermelhos; notas subtis de mentol com fruta madura e taninos redondos. O final de boca é intenso e persistente. Sirva-o com pratos de caça ou carnes vermelhas condimentadas e queijos, vai adorar! Encontre este Touriga Nacional Letra A e outros vinhos dos irmãos Maçanita na loja online www.shop.antoniomacanita.com ou na garrafeira mais próxima.

www.antoniomacanita.com



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
www.revistapaixaopelovinho.com

As provas cegas realizaram-se no **Hotel Tryp Aeroporto de Lisboa**.
Foram garantidas todas as normas da DGS e mantidas as condições fundamentais para avaliação em
prova cega tendo sido usados os copos **Schott Zwiesel Din Sensus**.
Deixamos um especial agradecimento a toda a equipa e painel de provadores participantes:
**André Magalhães, David Rosa, Ivo Silva, Jaime Quendera, João Pereira Santos,
Mário Conde, Nuno Faria, Pedro Martin e Pedro Moura.**



19	VILLA OEIRAS DOC VINHO TINTO LICOROSO GENEROSO 2009
€ 65	CARCAVELOS 18% vol.
i	ENOLOGIA TIAGO CORREIA E PEDRO SÁ
	CASTELÃO E TRINCADEIRA
COR	Amarelo alourado com intensos reflexos atijolados, quase limpo.
AROMA	Exuberante. Vegetal seco, folhas de tabaco e de chá, frutos secos, especiarias e um toque salino.
SABOR	Untuoso, cheio de vivacidade, mantém o perfil aromático e deslumbra no final de boca bem prolongado. Grande vinho!
	MUNICÍPIO DE OEIRAS



17,5	A LARANJA MECÂNICA BY ANTÓNIO MAÇANITA REG BRANCO 2019
€ 19,90	ALENTEJANO 13,5% vol.
i	ENOLOGIA ANTÓNIO MAÇANITA
	ARINTO, ROUPEIRO, VERDELHO, ANTÃO VAZ, ALICANTE BRANCO, TRINCADEIRA-DAS-PRATAS E FERNÃO PIRES
COR	Alaranjado, com reflexos dourados, limpo.
AROMA	Rico e envolvente, revela notas de vegetal seco, fruta de pomar, marmelo, geleia do mesmo.
SABOR	Interessante, distinto, com bom corpo e volume, deixa notas de doce de laranja, tem personalidade, final persistente.
	FITA PRETA VINHOS



17,5	AJUDA TALHÃO 17 REG BRANCO 2019
€ 6,50	ALENTEJANO 13,5% vol.
i	ENOLOGIA ANTÓNIO VENTURA / ALBERTO CAPITÃO
	SEMILLON E SAUVIGNON BLANC
COR	Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.
AROMA	Notas de ervas aromáticas, frutos de pomar, como maçã, pera, ameixa, fresco.
SABOR	Saboroso, cheio de vivacidade, mantém o perfil frutado em evidência e seduz pelo equilíbrio e elegância no final de boca.
	HERDADE DA AJUDA NOVA



17,5	BUSTO DOC BRANCO RESERVA 2019
€ 15	DOURO 14% vol.
i	ENOLOGIA PEDRO COUTINHO/ NUNO FELGAR
	MALVASIA FINA, VIOSINHO E ARINTO
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	É muito elegante, intenso em notas florais, folhas verdes e aromáticas, fruta, especiaria.
SABOR	Tem bom corpo e volume, acidez a conferir boa frescura e potencial gastronómico, harmonioso, deixa um final persistente.
	QUINTA DA BARCA



18	PERMITIDO RABIGATO DOC BRANCO 2019
€ 15	DOURO 13% vol.
i	ENOLOGIA MÁRCIO LOPES
	CASTAS RABIGATO
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Distinto, a pedir tempo, revela notas frutadas, com destaque para os citrinos, fresco, a deixar suaves notas de pólvora, a complexar e valorizar o conjunto.
SABOR	Expressivo, com grande frescura e vivacidade, conjunto elegante e gastronómico, belo corpo e volume, promete crescer, se conseguir resistir! Deixa um final de boca persistente e sedutor.
	MÁRCIO LOPES WINEMAKER Telefone: +351 926 770 923 marcio.livio.lopes@gmail.com mlw.pt f marciolopeswinemaker



17,5

VALE BARQUEIROS LIMITED EDITION
REG TINTO GARRAFEIRA 2015

€ 32,50

ALENTEJANO14,5% vol.

ENOLOGIA
JOACHIM ROQUE

CASTAS
CABERNET SAUVIGNON, TRINCADEIRA E SYRAH

COR
Granada, limpo.

AROMA
Intenso, com predominantes notas de frutos pretos maduros, como mirtilos, amoras, cerejas, bem conjugados com pimento, tostados suaves e especiarias.

SABOR
O perfil vegetal bem presente, madeira bem integrada, baunilha, especiarias, vivo, com taninos ricos e promissores, é gastronómico, volumoso, deixa um final de boca persistente e elegante.

SOCIEDADE AGRÍCOLA HERDADE DE VALE BARQUEIROS, S.A.
Telefone: +351 228 341 017
geral@valebarqueiros.pt
www.valebarqueiros.pt
herdadevalebarqueiros



17,5

CASA AMÉRICO PELICULAR LIMITED EDITION
DOP BRANCO PELICULAR 2018

€ 28,50

DÃO13% vol.

ENOLOGIA
PEDRO PEREIRA

ENCRUZADO E VINHAS VELHAS

COR
Amarelo, limpo.

AROMA
Distinto, com marcantes notas vegetais, folhas de chá preto, fenos, amêndoas, tostados.

SABOR
Tem bom corpo e volume, seduz pela frescura e vivacidade, deixa um toque mais rústico mas apelativo, termina prazeroso.

SEACAMPO



17,5

QUINTA DA LAPA
REG TINTO RESERVA 2017

€ 8,60

TEJO14% vol.

ENOLOGIA
JAIME QUENDERA, JORGE VENTURA

MERLOT

COR
Rubi concentrado, limpo.

AROMA
Elegante, perfumado, com delicadas notas de frutos vermelhos maduros, toque vegetal, especiarias.

SABOR
Bom corpo e volume, taninos ricos, boa acidez a conferir maior vivacidade ao conjunto, gastronómico, termina persistente e saboroso.

AGROVIA SOC. AGRO-PECUÁRIA



17,5

QUINTA DAS CEREJEIRAS
DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2018

€ 20

LISBOA13% vol.

ENOLOGIA
MIGUEL MÓTEO

VITAL, ARINTO E CHARDONNAY

COR
Amarelo citrino intenso, limpo.

AROMA
Intenso, complexo, com evidentes notas vegetais, citrinas, maçã, baunilha e especiarias doces.

SABOR
Gordo, envolvente, amanteigado, frutado, tem boa frescura e vivacidade, a barrica muito bem integrada, persistente.

COMPANHIA AGRÍCOLA DO SANGUINHAL



17

A TRINCADEIRA NÃO É TÃO PRETA
BY ANTÓNIO MAÇANITA
REG TINTO 2019

€ 23,95

ALENTEJANO14,5% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO MAÇANITA

TRINCADEIRA

COR
Rubi intenso, limpo.

AROMA
Cativante, com notas de bosque, cogumelos, giestas, vegetal, pimentão, especiarias e tosta suave.

SABOR
Conjunto interessante, com taninos secos mas bem integrados, boa frescura a envolver fruta e especiarias, prazeroso.

FITA PRETA VINHOS



QUINTA NOVA
DE NOSSA SENHORA DO CARMO



2017 - 94-96
2016 - 95-97
2015 - 94-96
2013 - 95
2012 - 94
2011 - 95



2017 - 96-98
2016 - 94-96
2015 - 94-96
2013 - 92
2012 - 92
2011 - 94



17 QUINTA DA DEVESE SUPERIOR

DOC BRANCO 2019

€ 17 DOURO 13% vol.

ENOLOGIA
LUÍS RODRIGUES

CASTAS
FERNÃO PIRES

COR Amarelo citrino com alguns tons esverdeados, brilhante.

AROMA Elegante, revela distintas notas de frutos exóticos, com destaque para o maracujá, frutos citrinos, como casca de limão e folha de limoeiro, fresco e floral.

SABOR Saboroso, com excelente volume, mantém o perfil frutado, tem boa acidez a conferir vivacidade e alegria na degustação, pedindo iguarias, deixa um final persistente e prazeroso.

SOCIEDADE AGRÍCOLA DA QUINTA DA DEVESE
Telefone: +351 911 797 303
info@quintadadevesa.pt
www.quintadadevesa.pt
f QuintadaDevesa
@ quinta.da.devesa



17 ADEGA DE BORBA

DOC TINTO RESERVA 2018

€ 11,99 ALENTEJO 14% vol.

ENOLOGIA
ÓSCAR GATO

ARAGONEZ, TRINCADEIRA, CASTELÃO E ALICANTE BOUSCHET

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Atrativo, com predominantes notas de fruta madura, amoras, cerejas, mirtilos, notas de bosque.

SABOR Mantém o perfil frutado aliado às notas de estágio em barrica, taninos ricos, frescura envolvente, deixa um final persistente.

ADEGA DE BORBA



17 ADEGA MAYOR

REG TINTO 2018

€ 15,79 ALENTEJO 14,5% vol.

ENOLOGIA
CARLOS RODRIGUES

TOURIGA NACIONAL

COR Rubi, limpo.

AROMA Elegante, deixa evidentes notas florais, violetas em destaque, fruta silvestre de bago bem madura, tostados.

SABOR A madeira bem harmonizada no conjunto a deixar especiarias, taninos macios, boa frescura, floral, termina longo e prazeroso.

ADEGA MAYOR



17 ADEGA MAYOR RESERVA DO COMENDADOR

REG TINTO RESERVA 2016

€ 22,99 ALENTEJANO 15% vol.

ENOLOGIA
RUI REGUINGA, CARLOS RODRIGUES E BRUNO PINTO

ALICANTE BOUSCHET, SYRAH E TOURIGA NACIONAL

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso, rico em notas herbáceas, caruma, balsâmico, fruta madura, cacau, tosta.

SABOR Bom corpo e volume, taninos firmes mas aveludados, frescura em grande plano, mantém o perfil, complexo, persistente e promissor.

ADEGA MAYOR



17 ALVARINHO DEU-LA-DEU HISTÓRICO

DOC BRANCO 2017

€ 19 VINHO VERDE 12,5% vol.

ENOLOGIA
FERNANDO MOURA

ALVARINHO

COR Amarelo, limpo.

AROMA Fresco, interessante, com predominantes notas de frutos citrinos e exóticos, nuances de chá verde.

SABOR Bom corpo e volume, os frutos tropicais mais evidentes, nota-se alguma evolução, complexante, vivo, termina persistente.

ADEGA COOP. REGIONAL DE MONÇÃO



17

€ 8

ADEGA DA VERMELHA

DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2017

ÓBIDOS

13% vol.

ENOLOGIA
NUNO GALVÃO

CASTAS
MOSCATEL GRAÚDO

COR

Amarelo citrino, limpo.

AROMA

Elegante, fresco, revela predominantes notas de fruta branca, tropical e toque floral.

SABOR

Tem bom volume, frescura atrativa a deixar vivacidade ao conjunto, madeira suave e bem integrada na fruta, termina longo e mostrando-se perfeito para a mesa ou uma simples e agradável conversa.

ADEGA DA VERMELHA

T. +351 262 699 200

geral@mundus.pt

loja@mundus.pt

www.vermelhawineshop.pt

f vinhosmundus

@ vinhosmundus



17

ARINTO DOS AÇORES BY ANTÓNIO MAÇANITA

DO BRANCO 2018

€ 27,50 PICO 12,5% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO MAÇANITA

ARINTO DOS AÇORES

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Distinto, irreverente, citrino intenso, laranja, casca de limão, toranja, flor de laranjeira.

SABOR Destaca-se pela acidez e vivacidade, mantém o perfil frutado e citrino, mineral, com notas de maresia, termina persistente.

AZORES WINE COMPANY



17

CASA AMÉRICO 625 MTS

DOP TINTO 2014

€ 19,98 DÃO 13% vol.

ENOLOGIA
PEDRO PEREIRA

TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL E JAEN

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Apeltivo, com notas frescas de bosque, especiarias, frutos maduros, vermelhos e de bago.

SABOR Rico e envolvente, tem taninos aveludados, boa acidez, bom corpo e volume, vai fazer as delícias à mesa, termina persistente.

SEACAMPO



17

BULAS

DOC VINHO PORTO WHITE 20 ANOS

€ 38 DOURO 20% vol.

ENOLOGIA
JOANA DUARTE E ROSÁRIO CARVALHAIS

VIOSINHO, CÓDEGA DO LARINHO, RABIGATO MORENO E MALVASIA REI

COR Âmbar com intensos reflexos dourados, brilhante.

AROMA Elegante, delicado, com evidentes notas citrinas, frutos secos e tostados.

SABOR A madeira a conferir complexidade, notas de casca de laranja confitada, mel, amêndoas, boa frescura, deixa um final longo e apetecível.

M. BULAS CRUZ



17

CASA DE SANTAR

DOC TINTO RESERVA 2014

€ 12,99 DÃO 14% vol.

ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ E ALFROCHEIRO

COR Granada, limpo.

AROMA Elegante, a revelar distintas notas de frutos silvestres de bago e frutos vermelhos, especiarias e tosta.

SABOR Equilibrado, com bom volume, taninos aveludados, frescura cativante a prometer excelente companhia à mesa, termina persistente.

GLOBAL WINES



16,5

€ 11,95

CORAGEM

REGIONAL TINTO 2018



LISBOA

14% vol.

ENOLOGIA

ANTÓNIO VENTURA E RAFAEL NEWPARTH

CASTAS

TOURIGA NACIONAL

COR

Rubi concentrado, opaco.

AROMA

Fresco, mentolado, com notas balsâmicas, bosque, caruma, citrinos, nozes e avelãs.

SABOR

Conjunto harmonioso, tem bom corpo e volume, taninos macios, madeira bem integrada a deixar especiarias, tem boa frescura, gastronómico, termina persistente e muito agradável.

VIDIGAL WINES

T. +351 244 819 480

info@vidigalwines.com

www.vidigalwines.com

f VidigalWines



17

DONA MARIA AMANTIS

DOC TINTO RESERVA 2016

€ 14,30

ALENTEJO

14,5% vol.



ENOLOGIA

SANDRA GONÇALVES

CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, PETIT VERDOT E TOURIGA NACIONAL

COR

Rubi carregado, denso.

AROMA

Intenso em notas frutadas, pretos e de bago silvestre bem maduros, notas de chá preto e especiarias.

SABOR

Bem estruturado, tem taninos ricos e envolventes, boa frescura, mantém a fruta e nuances de madeira, termina longo e mentolado.

JÚLIO BASTOS - DONA MARIA VINHOS



17

EVIDÊNCIA

DOC TINTO RESERVA 2018

€ 6,22

DÃO

13,5% vol.



ENOLOGIA

CARLOS EDUARDO

TOURIGA NACIONAL

COR

Rubi intenso, limpo.

AROMA

Distinto e sedutor, revela notas de frutos de bago bem maduros, flores do bosque e violetas.

SABOR

Bom corpo e volume, tem taninos macios e acidez correta a deixar frescura envolvente, termina frutado e persistente.

PARRAS WINES



17

CASA VELHA

DOC TINTO RESERVA 2016

€ 14

DOURO

13,5% vol.



ENOLOGIA

MIGUEL FERREIRA / CELSO PEREIRA

TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ E TOURIGA NACIONAL

COR

Rubi carregado, limpo.

AROMA

Apelativo, revela notas de fruta vermelha madura, flores do bosque, tostados, especiarias.

SABOR

Bom corpo e volume, pleno de vivacidade, é um vinho expressivo, com boa madeira, taninos macios e ricos, termina persistente.

ADEGA DE FAVAIOS



17

FONTE MOURO

REG TINTO GRANDE RESERVA 2016

€ 33,43

ALENTEJANO

15% vol.



ENOLOGIA

FILIPE SEVINATE PINTO E SUSANA CORREIA

ALICANTE BOUSCHET E TOURIGA NACIONAL

COR

Rubi carregado, denso.

AROMA

Elegante, intenso em notas de frutos pretos de bago, bem maduros, especiarias e tostados.

SABOR

Bom corpo e volume, frutado e floral, taninos agradáveis, vivo e fresco a prometer longevidade, termina persistente.

MONTE NOVO E FIGUEIRINHA



17

CONVENTUAL

DOC TINTO RESERVA 2018

€ 9,90

ALENTEJO

14,5% vol.



ENOLOGIA

NUNO DO Ó E MIGUEL SISTELO

ALICANTE BOUSCHET, TRINCADURA E TOURIGA NACIONAL

COR

Rubi carregado, limpo.

AROMA

Distinto, com elegantes notas de frutos silvestres maduros, arandos e cerejas, terroso, especiado.

SABOR

Tem bom corpo e volume, taninos macios, boa frescura, mantém a fruta, especiarias, chocolate e algum vegetal, termina longo.

ADEGA DE PORTALEGRE WINERY



17

GRICHA

DOC TINTO 2018

€ 30

DOURO

14% vol.



ENOLOGIA

JOHNNY GRAHAM E RICARDO PINTO NUNES

VINHAS VELHAS COM MAIS DE 70 ANOS

COR

Granada definido, limpo.

AROMA

Atrativo, com distintas notas de fruta fresca, vermelha e preta, mirtilos em destaque, chocolate.

SABOR

Frutado, com toque de violetas, tem taninos aveludados, com bom corpo, boa frescura, termina persistente e sedutor.

CHURCHILL GRAHAM

<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

Christmas

TAKE-AWAY

20

O Lisbon Marriott Hotel propõe-lhe que descanse e celebre a melhor época festiva sem sair do conforto da sua casa.

Leitão	79€	8 - 10	🍷🍷🍷
Cabrito	79€	8 - 10	🍷🍷🍷
Perú	69€	8 - 10	🍷🍷🍷
Ganso	59€	4 - 5	🍷🍷🍷
Pato	39€	3 - 4	🍷🍷🍷

Acompanhamentos:

Arroz de forno, batata assada com alho e alecrim, legumes assados com tomilho, esparregado de espinafres, dumplings ou couve rouxa.

E algo doce?

Bundt Cake de Laranja e Toffee 15€

Entregas a partir de 5€

Reservas com um mínimo de 48 horas

Disponível de 1 de Dezembro a 15 de Janeiro de 2021

ENCOMENDAS 📞 +351 914 391 060

📞 +351 217 235 400

✉️ mhrs.lispt.ays@marriotthotels.com



MARRIOTT
LISBON



16 MONTE DA CAROCHINHA

REG TINTO RESERVA 2018

€ 6,78 PENÍNSULA DE SETÚBAL 14% vol.

ENOLOGIA
FILIPE SEVINATE PINTO

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, ALCANTE BOUSCHET E MERLOT

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Harmonioso, tem boas notas frutadas, maduras, a deixar uma doçura atrativa, toque floral.

SABOR Os frutos vermelhos maduros mais evidentes, tem taninos muito macios e boa frescura, gastronómico, conjunto equilibrado, que se bebe com muito prazer.

MONTE DA CAROCHINHA
SOCIEDADE AGRÍCOLA DA CAROCHINHA, LDA.
Telefone: +351 961 335 917
T. +351 962 350 961
geral@montedacarochinha.pt
www.montedacarochinha.pt
f montedacarochinha
@montedacarochinha



17 HERDADE DA AJUDA EDIÇÃO LIMITADA

REG TINTO 2017

€ 20 ALENTEJO 14,5% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO VENTURA, ALBERTO CAPITÃO

PETIT VERDOT

COR Rubi concentrado, denso.

AROMA Intenso em notas florais, flores do bosque, notas de estágio em barrica e algum fruto preto maduro.

SABOR Bom corpo e volume, taninos firmes mas sedosos, frescura envolvente, mirtilos e amoras, boa barica, termina persistente.

HERDADE DA AJUDA NOVA



17 HERDADE DO MOINHO BRANCO

DOC TINTO EDIÇÃO LIMITADA 2015

€ 39,90 ALENTEJO 14% vol.

ENOLOGIA
PAULO LAUREANO

ALICANTE BOUSCHET

COR Rubi escuro, denso.

AROMA Interessante, a lembrar ervas aromáticas, poejo, frutos pretos maduros, amoras, biscoitos de azeite.

SABOR Tem excelente volume, taninos ricos, mantém a complexidade, boa frescura, notas balsâmicas, termina prolongado.

RIBAFREIXO WINES



17 HUGO MENDES LISBOA

IG TINTO 2019

€ 15 LISBOA 14% vol.

ENOLOGIA
HUGO MENDES

CASTELÃO

COR Rubi, limpo.

AROMA Interessante, com predominantes notas de frutos vermelhos e de baga, como framboesa.

SABOR Bom corpo e volume, taninos macios, frescura apelativa, deixa fruta e um toque vegetal saboroso, termina persistente.

HUGO MENDES



17 MAÇANITA CIMA CORGO

DOC TINTO 2018

€ 29,90 DOURO 14,5% vol.

ENOLOGIA
JOANA MAÇANITA E ANTÓNIO MAÇANITA

TOURIGA NACIONAL

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Poderoso, pede tempo, depois revela fruta vermelha madura, como framboesa, cereja, groselha.

SABOR Taninos com garra mas muito agradáveis, acidez a conferir mais personalidade, mantém a fruta em destaque, promete crescer!

MAÇANITA VINHOS



17 MARQUÊS DE BORBA VINHAS VELHAS

DOC BRANCO 2019

€ 12,99 ALENTEJO 12,5% vol.

ENOLOGIA
JOÃO PORTUGAL RAMOS

ARINTO, ROUPEIRO, ANTÃO VAZ E ALVARINHO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Belíssimas notas de citrinos, tangerinas, casca de laranja, alguma tropicalidade e flores brancas.

SABOR Bom corpo e volume, frescura em grande plano a conferir potencial gastronómico e longevidade, toque especiado, expresso, persistente.

J. PORTUGAL RAMOS VINHOS



17 MONTES CLAROS

DOC TINTO GARRAFEIRA 2014

€ 25 ALENTEJO 14,5% vol.

ENOLOGIA
ÓSCAR GATO

TRINCADEIRA, ARAGONEZ, SYRAH E TOURIGA NACIONAL

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso, com predominantes notas vegetais, especiarias, grão torrados, fruta madura.

SABOR Bela acidez e vivacidade, taninos ricos, as notas de estágio em barrica a deixar especiarias, caramelo e café, persistente no final.

ADEGA DE BORBA



17 PEQUENOS REBENTOS ATLÂNTICO ED. ESPECIAL

DOC TINTO 2019

€ 15 VINHO VERDE 11,5% vol.

ENOLOGIA
MÁRCIO LOPES

VINHAS DE RAMADA

COR Granada aberto, pálido, de aspeto limpo.

AROMA Delicadamente frutado, a revelar framboesas, morangos, cereja, groselha, nuances florais.

SABOR Notas de pedra molhada, mineral e fresco, mantém a fruta e tem perfil gastronómico, bebe-se muito bem e um final persistente.

MÁRCIO LOPES WINEMAKER



17 PROIBIDO CLARETE

DOC ROSÉ 2019

€ 12,50 DOURO 12,5% vol.

ENOLOGIA
MÁRCIO LOPES

VINHAS VELHAS

COR De cor aberta, um verdadeiro clarete, limpo.

AROMA Harmonioso, frutado, notas de frutos vermelhos, como cerejas, morangos, arandos, toque rústico.

SABOR À fruta juntam-se notas vegetais frescas, tem bom corpo, é gastronómico, irreverente, termina longo e apelativo.

MÁRCIO LOPES WINEMAKER



16

€ 4,52

MONTE DA CAROCHINHA

REG BRANCO 2019

PENÍNSULA DE SETÚBAL 13,5% vol.

ENOLOGIA
FILIPE SEVINATE PINTO

CASTAS
ARINTO E ENCRUZADO

COR

Amarelo citrino, limpo.

AROMA

Elegante, com predominantes notas frutadas, maçã verde, ameixa, alperce, toque vegetal.

SABOR

Bebe-se muito bem, tem acidez apelativa, a convidar para a mesa, mantém o perfil mais frutado, sério mas prazeroso, deixa um final longo e harmonioso.

MONTE DA CAROCHINHA
SOCIEDADE AGRÍCOLA DA CAROCHINHA, LDA.

Telefone: +351 961 335 917

T. +351 962 350 961

geral@montedacarochinha.pt

www.montedacarochinha.pt

f montedacarochinha

@montedacarochinha



17 QUINTA DA LAPA

REG TINTO RESERVA 2017

€ 8,60 TEJO 14,5% vol.

ENOLOGIA
JAIME QUENDERA, JORGE VENTURA

SYRAH

COR Rubi intenso e concentrado, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos pretos bem maduros, mirtilos, amoras, chocolate preto, pimenta rosa.

SABOR Rico e envolvente, tem boa frescura, taninos macios, saboroso, mantém a fruta, o chocolate, gastronómico, termina tentador.

AGROVIA SOC. AGRO-PECUÁRIA



17 QUINTA DA LAPA

DOC TINTO RESERVA 2016

€ 14 DO TEJO 14,5% vol.

ENOLOGIA
JAIME QUENDERA, JORGE VENTURA

SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, TOURIGA NACIONAL E MERLOT

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Intenso em notas balsâmicas, especiarias, pimenta, noz-moscada, frutos silvestres maduros,

SABOR Deixa notas vegetais, notas de bosque, associadas ao estágio em madeira, especiarias, taninos macios, fresco, persistente.

AGROVIA SOC. AGRO-PECUÁRIA



15,5

€ 4,52

MONTE DA CAROCHINHA

REG ROSÉ 2019

ENOLOGIA
PENÍNSULA DE SETÚBAL 13% vol.

FILIFE SEVINATE PINTO

CASTAS
TOURIGA NACIONAL

COR

De tom salmão evidente, limpo.

AROMA

Harmonioso, delicadas notas frutadas a remeter para framboesas, groselhas, cerejas e bagas de goji.

SABOR

Muito equilibrado, fácil de beber com prazer, com frescura correta, tem um toque seco, é frutado, deixa um final de boca longo e agradável.

MONTE DA CAROCHINHA
SOCIEDADE AGRÍCOLA DA
CAROCHINHA, LDA.

Telefone: +351 961 335 917

T. +351 962 350 961

geral@montedacarochinha.pt

www.montedacarochinha.pt

montedacarochinha

montedacarochinha



17

QUINTA DOS CASTELARES

DOC BRANCO RESERVA (BIO) 2018

€ 12,49 DOURO 13,5% vol.

ENOLOGIA
HÉLDER ALVES

CÓDEGA DO LARINHO, RABIGATO E GOUVEIO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Delicado, com elegantes notas frutadas a sugerir maçã, ameixa amarela, fisális, tosta.

SABOR Bom corpo e volume, frescura atrativa,mineral, madeira bem posicionada, toque de especiaria doce, termina persistente.

CASA AGRIC. MANUEL JOAQUIM
CALDEIRA - QUINTA DOS CASTELARES



17

QUINTA DOS NOGUEIRÕES

DOC TINTO SELECTION 2016

€ 24 DOURO 16% vol.

ENOLOGIA
BRUNO OLIVEIRA E JOÃO OLIVEIRA

TOURIGA NACIONAL

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Elegante, com delicadas notas florais, violetas, urzes, frutos maduros, especiaria doce.

SABOR Madeira muito bem integrada no conjunto, taninos ricos, frescura correta e sedutora, saboroso, termina persistente.

QUINTA DOS NOGUEIRÕES



17

SANTA VITÓRIA

REG TINTO 2018

€ 18 ALENTEJANO 14% vol.

ENOLOGIA
PATRÍCIA PEIXOTO

TOURIGA NACIONAL

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Elegante, com distintas notas florais, citrino e flores dos mesmos, especiarias.

SABOR Mantém o perfil, o estágio em madeira a deixar especiarias, grãos torrados, cacau, taninos aveludados, saboroso, persistente.

CASA DE SANTA VITÓRIA



17

TROVISCAL

REG BRANCO GRANDE RESERVA 2017

€ 14,50 LISBOA 13,5% vol.

ENOLOGIA
ALEXANDRA MENDES

ARINTO E CHARDONNAY

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Elegante, com delicadas notas de fruta madura, de polpa branca e exótica, flores, camomila.

SABOR A madeira muito bem integrada, a enriquecer o conjunto e dar volume, notas de baunilha, alguma fruta, termina longo e saboroso.

QUINTA DO CERRADO DA PORTA



17

VIDIGUEIRA

DOC BRANCO GRANDE ESCOLHA 2019

€ 7,99 ALENTEJO 13,5% vol.

ENOLOGIA
LUÍS MORGADO LEÃO

ANTÃO VAZ

COR Amarelo citrino com alguns reflexos esverdeados, limpo.

AROMA Elegante e harmonioso, deixa notas frutadas, toque vegetal, tosta suave, baunilha.

SABOR Rico e envolvente, tem um perfil fresco e de alguma mineralidade (pederneira), mantém a fruta, gastronómico, persistente.

ADEGACOOOP. DE VIDIGUEIRA, CUBA E ALVITO



17

XAINO

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2015

€ 25 DOURO 13,5% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ REVERENDO

ALICANTE BOUSCHET E TOURIGA FRANCA

COR Rubi intenso com reflexos púrpura, limpo.

AROMA Elegante, concentrado, revela belas notas de frutos pretos e especiarias.

SABOR Madeira bem casada, a dar volume e complexidade, bons taninos, acidez correta, gastronómico e persistente.

QUINTA VALE D'ALDEIA



17

QUINTA DE LEMOS

DOC TINTO 2015

€ 25,20 DÃO 14% vol.

ENOLOGIA
HUGO CHAVES

TOURIGA NACIONAL

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos pretos maduros, mirtilo, cereja, sugestões florais e balsâmicas.

SABOR Rico, com taninos aveludados mas com alguma garra, frescura bem posicionada, gastronómico, vai continuar a evoluir, é persistente.

QUINTA DE LEMOS



17

QUINTAS DAS SENHORAS - DONA CAROLINA

DOC TINTO 2015

€ 10,74 BEIRA INTERIOR 13% vol.

ENOLOGIA
CARLOS SILVA

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, ARAGONEZ, SOUSÃO

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Delicado, rico, frutado, destaca notas de ameixa preta, amoras, mirtilos, arandos, flores, bosque.

SABOR Intenso e envolvente, com bom volume, taninos macios, fresco, com boa madeira a deixar especiarias, termina persistente.

QUINTA DAS SENHORAS



17

ADEGA DE BORBA

DOC AGUARDENTE BAGACEIRA VELHÍSSIMA

€ 23,15 ALENTEJO 40% vol.

ENOLOGIA
ÓSCAR GATO

S/INFO

COR Âmbar, com intensos reflexos topázio, limpo e brilhante.

AROMA O estágio em madeira a deixar complexidade, notas de bagaço, frutos secos, tostados.

SABOR Macio, com bom corpo e volume, tem personalidade e deixa um final de boca bem persistente.

ADEGA DE BORBA



17

ROVISCO GARCIA SUPERIOR

REG TINTO 2016

€ 30,50 ALENTEJANO 14% vol.

ENOLOGIA
LUÍS LOURO

ALICANTE BOUSCHET, ARAGONEZ, PETIT VERDOT E CABERNET SAUVIGNON

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos pretos maduros, como ameixa, cereja, amora, baunilha e especiarias.

SABOR Saboroso, com taninos aveludados, boa frescura, a fruta bem posicionada na madeira, a complexar, termina persistente.

RG ROVISCO GARCIA



17

VALLE DO NÍDEO

REG BRANCO 2017

€ 6,80 DURIENSE 13,5% vol.

ENOLOGIA
MIGUEL ABRANTES

ALVARINHO E VIOSINHO

COR Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.

AROMA Elegante, com predominantes notas frutadas a revelar frutos brancos, maçã verde, citrinos.

SABOR Saboroso, com bom corpo e volume, é envolvente pela frescura e potencial gastronómico, termina persistente.

MIGUEL ABRANTES VINHOS



16,5

BULAS

DOC BRANCO 2019

€ 7,29 DOURO 13% vol.

ENOLOGIA
JOANA DUARTE E ROSÁRIO CARVALHAIS

CÓDEGA DO LARINHO, MALVASIA REI, RABIGATO MORENO E VIOSINHO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Harmonioso, com delicadas notas de frutos exóticos e citrinos.

SABOR A fruta mantém-se presente, a destacar maracujá, laranja, abacaxi, é fresco e gastronómico, muito agradável no final de boca.

M. BULAS CRUZ

NOVIDADES




16,5	CACARITA DO BRANCO 2018
€ 21	PICO 13% vol.
	ENOLOGIA MARCO FARIA
	VERDELHO
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Harmonioso, revela predominantes notas de frutos exóticos, flores, maracujá, abacaxi.
SABOR	Frescura em evidência, traços de mineralidade, mantém a fruta, faz salivar e pede gastronomia, termina longo e apelativo.
	ADEGA A BURACA



16,5	ENCOSTAS DE XIRA REG BRANCO 2018
€ 4,99	LISBOA 13% vol.
	ENOLOGIA JOÃO PASSARINHO / MÁRIO LOURO
	MOSCATEL GRAÚDO, FERNÃO PIRES E ARINTO
COR	Amarelo citrino, brilhante.
AROMA	Harmonioso, com distintas notas de frutos citrinos frescos e flores dos mesmos.
SABOR	Conjunto equilibrado, com delicada frescura a pedir a companhia de um petisco, mantém a fruta fresca, termina longo e saboroso.
	MUNICÍPIO DE VILA FRANCA DE XIRA



16,5	NANA REG ROSÉ 2018
€ 5,80	TEJO 12% vol.
	ENOLOGIA JAIME QUENDERA, JORGE VENTURA
	TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ
COR	Rosado, brilhante.
AROMA	Harmonioso, perfumado, a lembrar rosas e flores de laranjeira, frutos citrinos, melância.
SABOR	Frutado, tem bom corpo e volume, seduz pela frescura, muito equilibrado e limpo, deixa um final de boca longo e elegante.
	AGROVIA SOC. AGRO-PECUÁRIA




16,5	QUINTA DO RONÇÃO DOC BRANCO RESERVA 2019
€ 7,60	DOURO 14% vol.
	ENOLOGIA EUNICE MENDES E PAVLO DANYLOVYCH
	MALVASIA FINA, RABIGATO E FERNÃO PIRES
COR	Amarelo citrino, brilhante.
AROMA	Delicado, elegante, com distintas notas de alperce, frutos citrinos, camomila, flores de laranjeira.
SABOR	Muito harmonioso, é um conjunto que seduz pela vivacidade e frescura, que lhe confere equilíbrio, terminando longo.
	MARIA MANUELA M. S. F. MENDES




16,5	CANTO DA VINHA DOC TINTO RESERVA 2017
€ 6,68	DO TEJO 14% vol.
	ENOLOGIA CHIMENE GEITOEIRA
	ARAGONEZ, SYRAH E TOURIGA NACIONAL
COR	Granada, limpo.
AROMA	Harmonioso, com delicadas notas de fruta madura envolvida em tostados e especiarias.
SABOR	Tem bom corpo e volume, taninos ricos e aveludados, frescura a conferir perfil gastronómico, termina longo e prazeroso.
	SIVAC




165	ESCOLHIDO REG BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2019
€ 19,50	ALGARVE 12,5% vol.
	ENOLOGIA MÁRIO ANDRADE
	ARINTO
COR	Amarelo citrino com ligeiros tons esverdeados, limpo.
AROMA	Harmonioso, com delicadas notas frutadas, a revelar maçã, ameixa amarela, citrinos e toque floral.
SABOR	Fresco, vivo, com grande potencial gastronómico, faz salivar, tem um toque salino, mantém a fruta e termina longo.
	QUINTA DOS SANTOS



16,5	QUINTA D. CARLOS REG TINTO 2015
€ 5,50	LISBOA 14% vol.
	ENOLOGIA DIOGO SEPÚLVEDA
	SYRAH E CABERNET SAUVIGNON
COR	Rubi, limpo.
AROMA	Apelativo, com predominantes notas de frutos pretos maduros, amoras, ameixa, cereja, especiaria.
SABOR	As notas do estágio em barrica a deixar alguma complexidade, taninos macios, boa frescura, frutado, termina longo e harmonioso.
	CUNHA E MENESES




16,5	QUINTAS DE BORBA DOC BRANCO 2019
€ 3,60	ALENTEJO 13% vol.
	ENOLOGIA ÓSCAR GATO
	ROUPEIRO, ARINTO E VERDELHO
COR	Amarelo citrino com ligeiros tons esverdeados, limpo.
AROMA	Mineral, com notas de pederneira, frutos citrinos, tangerina, laranja e flor de laranjeira.
SABOR	Saboroso, frutado, com traços de alguma tropicalidade, tem boa frescura, termina longo e atrativo.
	ADEGA DE BORBA



16,5	CONVENTUAL DOC BRANCO RESERVA 2018
€ 9,90	ALENTEJO 12% vol.
	ENOLOGIA NUNO DO Ó E MIGUEL SISTELO
	ARINTO, FERNÃO PIRES, SÍRIA E BICAL
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Elegante, com predominantes notas citrinas, frutos de pomar, marmelo e geleia, flores do campo.
SABOR	Mais especiado, a mostrar as notas do estágio em barrica, tem boa acidez associada às notas citrinas, gastronómico, termina harmonioso.
	ADEGA DE PORTALEGRE WINERY




16,5	MARQUÊS DE BORBA LATE HARVEST DOC BRANCO 2017
€ 22	ALENTEJO 12% vol.
	ENOLOGIA JOÃO PORTUGAL RAMOS
	ARINTO
COR	Amarelo com reflexos dourados, limpo.
AROMA	Harmonioso, a revelar intensas notas citrinas, com destaque para casca de laranja, toranja e mel.
SABOR	A acidez e a doçura muito equilibradas a dar elegância ao paladar, tem bom corpo e volume, fruta cristalizada, floral, melado, sedutor!
	J. PORTUGAL RAMOS VINHOS




16,5	QUINTA DA FONTE DO MILHO DOC TINTO RESERVA 2015
€ 10	DOURO 13,5% vol.
	ENOLOGIA NUNO GONZALEZ
	TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ
COR	Rubi intenso, limpo.
AROMA	Harmonioso, equilibrado, revela notas de amoras, cassis, framboesas, especiarias.
SABOR	Tem bom corpo e volume, taninos muito sedosos, frescura envolvente, bebe-se com muito prazer e termina persistente.
	NUNO JOSÉ PINTO GONZALEZ




16,5	SOCALCOS DO CÔA DOC BRANCO RESERVA 2018
€ 17,95	DOURO 12,5% vol.
	ENOLOGIA ANTÓNIO RIBEIRO
	CÓDEGA DO LARINHO, RABIGATO E VIOSINHO
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Atrativo, com frescura delicada, mineral, deixa notas frutadas, tostados.
SABOR	Conjunto equilibrado, com madeira bem integrada, boa acidez a deixar vivacidade e perfil gastronómico, termina longo.
	SEGREDOS DO CÔA




16,5	CUCO VELHO DOC TINTO RESERVA 2016
€ 6,99	DOURO 13,5% vol.
	ENOLOGIA CARLOS EDUARDO
	TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ E TINTA BARROCA
COR	Granada, limpo.
AROMA	Harmonioso, a deixar notas de urzes e flores do bosque, mirtilos, amoras, tostados e chocolate.
SABOR	Taninos sedosos, boa frescura, guloso, é muito equilibrado e harmonioso e deixa um final de boca longo e agradável.
	PARRAS WINES




16,5	MARQUÊS DOS VALES GRACE TOURIGA NACIONAL REG TINTO 2016
€ 17,90	ALGARVE 14,5% vol.
	ENOLOGIA MARTA ROSA
	TOURIGA NACIONAL
COR	Rubi intenso, limpo.
AROMA	Harmonioso, com delicadas notas florais e vegetais, fruta madura, especiaria.
SABOR	Complexo, com frescura em destaque, salinidade, perfeito para gastronomia requintada, taninos macios, deixa um final persistente.
	QUINTA DOS VALES



16,5	QUINTA DA PONTE PEDRINHA DOC TINTO 2015
€ 8	DÃO 13,5% vol.
	ENOLOGIA PATRICIA CARVALHO E RUI MONTEIRO
	TOURIGA NACIONAL
COR	Granada, limpo.
AROMA	Rico, envolvente, com notas de fruta madura associada a notas florais, mato, bosque, tostados.
SABOR	Frescura em destaque a elevar o palato, taninos aveludados, equilibrado e prazeroso de beber, termina persistente.
	MARIA DE LURDES MENDES O. N. OSÓRIO



16,5	TERRAS DO CARTAXO DOC TINTO RESERVA 2017
€ 6,60	DO TEJO 14,5% vol.
	ENOLOGIA PEDRO GIL
	TOURIGA NACIONAL, ALICANTE BOUSCHET, CASTELÃO, SYRAH, TRINCADEIRA, MERLOT E CABERNET SAUVIGNON
COR	Rubi intenso, limpo.
AROMA	Elegante, revela delicadas notas de frutos maduros, ligeiro vegetal e tostados.
SABOR	Tem bom corpo e volume, taninos sedosos, boa acidez e frescura, gastronómico, bebe-se com prazer e termina longo.
	ADEGA DO CARTAXO

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

<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

Outros vinhos provados e classificados

Consulta por ordem alfabética.

16	ADEGA COOP PONTE DA BARCA DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO BRUTO LOUREIRO 2019
15,5	ADEGA DE BORBA DOC ALENTEJO TINTO 2019
16	ADEGA DE PALMELA PREMIUM DOC PALMELA BRANCO RESERVA 2019
16	ADEGA DE PALMELA PREMIUM DOC PALMELA TINTO RESERVA 2017
15,8	ADEGA MAYOR REG ALENTEJO BRANCO VIOSINHO 2019
15,7	ADEGA MAYOR REG ALENTEJO TINTO SANGIOVESE 2018
16	ADEGA PONTE DA BARCA DOC VINHO VERDE TINTO RESERVA VINHÃO 2019
15,5	ADEGA PONTE DA BARCA DOC VINHO VERDE ROSÉ RESERVA 2019
15	AJUDA REG ALENTEJANO TINTO SYRAH 2018
16	AJUDA TALHÃO 25 REG ALENTEJANO TINTO 2018
16,5	ARVAD REG ALGARVE BRANCO 2019
15,5	ARVAD REG ALGARVE ROSÉ 2019
15,5	BOA NOITE LISBOA! IG LISBOA ROSÉ 2019
16	BRANCO VULC NICO - VULCANIC SERIES IG AÇORES BRANCO 2019
16,3	BULAS DOC DOURO TINTO RESERVA 2016
16	BUSTO DOC DOURO TINTO 2016
16	CACARITA DO PICO BRANCO ARINTO DOS AÇORES 2018
16	CAMOLAS CASTRO DE CHIBANES REG PALMELA TINTO RESERVA 2017
15,5	CANTO DA VINHA DOC DO TEJO TINTO 2019
15,5	CAPRICHIO DO REI REG LISBOA TINTO SYRAH 2017
16,3	CASA DE SANTAR DOC DÃO BRANCO 2019
16	CASA VELHA DOC DOURO BRANCO GOUVEIO 2019
16	CASA VELHA DOC DOURO BRANCO MOSCATEL GALEGO BRANCO 2019
15,5	CEREJEIRAS REG LISBOA BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2019
16	CONDE D'ÁGUEDA AGUARDENTE VÍNICA VELHA 6 ANOS
16	CONVENTUAL DOC ALENTEJO BRANCO 2019
15,5	CONVENTUAL DOC ALENTEJO TINTO 2018
15,8	COUDEL MOR CLÁSSICO DOC DO TEJO TINTO 2018
16,3	D. JOÃO V O MAGN NIMO REG LISBOA TINTO RESERVA 2018
16,5	DIALOG BY QUINTA DOS VALES REG ALGARVE BRANCO VERDELHO 2019
16	DIALOG DAY BY QUINTA DOS VALES REG ALGARVE ROSÉ 2019
16	DIALOG WANTED REG ALGARVE TINTO 2016
16,5	DOIS PONTO CINCO DOC BEIRA INTERIOR TINTO JAEN 2017
15,5	DOIS PONTO CINCO DOC BEIRA INTERIOR TINTO RUFETE VINHAS VELHAS 2015
16,5	DONA MARIA REG ALENTEJANO TINTO PETIT VERDOT 2016
15,5	DSF DOMINGOS SOARES FRANCO COLECÇÃO PRIVADA REG PEN. SETÚBAL ROSÉ MOSCATEL ROXO 2019
16	ESCOLHIDO REG ALGARVE BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2019
16	ESCOLHIDO REG ALGARVE ROSÉ COLH. SELECIONADA 2019
16	FLOR DO CÔA DOC DOURO ROSÉ 2019
16	FONTE DO OURO DOC DÃO ESPUMANTE BRUTO NATURE ENCRUZADO 2016
16	FONTE MOURO REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2017
16,5	FONTE SECA REG ALENTEJANO TINTO GRANDE ESCOLHA TRINCADEIRA PRETA 2017
16	FONTE SECA REG ALENTEJANO TINTO ESCOLHA 2017
15,5	FONTE SECA REG ALENTEJANO ROSÉ ESCOLHA ARAGONEZ 2019
16	FRONTEIRA DOC DOURO TINTO RESERVA 2017
15	GRACE BY QUINTA DOS VALES REG ALGARVE BRANCO VIOGNIER 2019
15,5	GRACE VINEYARD BY QUINTA DOS VALES REG ALGARVE BRANCO 2019
16	H. O. HORTA OSÓRIO WINES DOC DOURO BRANCO 2019
16	H. O. HORTA OSÓRIO WINES DOC DOURO BRANCO RESERVA 2019
16	H. O. HORTA OSÓRIO WINES DOC DOURO BRANCO SECO 2019
16	H. O. HORTA OSÓRIO WINES DOC DOURO ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2019
16	H. O. HORTA OSÓRIO WINES DOC DOURO TINTO 2017
16	HERDADE DA AJUDA DOC ALENTEJO TINTO PREMIUM 2016
16	HERDADE DA BARROSINHA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO RESERVA 2019
15,5	HERDADE DA BARROSINHA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO - COLHEITA SELECIONADA 2018
16	HERDADE GRANDE CLÁSSICO REG ALENTEJANO TINTO COLHEITA SELECIONADA 2017
17	HERDADE PAÇO DO CONDE WINEMAKERS SELECTION REG TINTO 2016
16,3	INSPIRAR DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA ARINTO 2019
16	INSPIRAR DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA AVESSO 2019
15,5	INSPIRAR DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA 2019
15,5	MARQUÊS DE BORBA DOC ALENTEJO ESPUMANTE ROSÉ BRUTO NATURAL 2016
16	MONTE DA RIBEIRA REG ALENTEJANO BRANCO 2019

16	MONTE DA RIBEIRA REG ALENTEJANO TINTO 2018
15	MONTE DE SEDA REG ALENTEJANO BRANCO 2019
16	MONTES CLAROS DOC ALENTEJO BRANCO RESERVA 2019
16	MONTES CLAROS DOC ALENTEJO ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2016
15,5	MORGADO DE BUCELAS DOC BUCELAS BRANCO ARINTO 2019
16,3	MORGADO DO REGUENGO DOC ALENTEJO TINTO 2018
16	MUNDUS IG LISBOA ESPUMANTE BRANCO BRUTO
15,5	MUNDUS IG LISBOA BRANCO COLHEITA SELECIONADA ARINTO 2019
16	PALMEIRIM D'INGLATERRA DOC TRÁS-OS-MONTES ROSÉ 2018
16,3	PALMEIRIM D'INGLATERRA DOC TRÁS-OS-MONTES BRANCO 2019
16,5	PAPA-LÉGUAS DOC VINHO VERDE BRANCO RESERVA ALVARINHO 2015
16	PATA D'URSO DOC DOURO BRANCO CASTAS ANTIGAS 2019
16	PATA D'URSO DOC DOURO ROSÉ VINHAS ANTIGAS 2019
15	PATRIMÓNIO REG LISBOA TINTO COLHEITA SELECIONADA 2015
14	PATRIMÓNIO REG LISBOA TINTO 2019
16	QUINTA DA BIAIA DOC BEIRA INTERIOR BRANCO SÍRIA 2019
15	QUINTA DA FONTE DO MILHO DOC DOURO BRANCO 2017
16	QUINTA DA LAPA REG TEJO TINTO RESERVA TOURIGA NACIONAL 2017
16	QUINTA DA LAPA FERNÃO PIRÃO REG TEJO BRANCO FERNÃO PIRES 2019
16	QUINTA DA LIXA DOC VINHO VERDE ESPUMANTE ROSÉ BRUTO TOURIGA NACIONAL
16,5	QUINTA DA VASSALA IG LISBOA ESPUMANTE BRANCO BRUTO NATURAL CHARDONNAY 2009
16	QUINTA DA VASSALA REG LISBOA TINTO TOURIGA NACIONAL 2015
16,5	QUINTA DE LEMOS DOC DÃO TINTO ALFROCHEIRO 2012
16	QUINTA DO ESTANHO DOC PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2016
17	QUINTA DO ESTANHO DOC DOURO TINTO GRANDE RESERVA VINHAS VELHAS 2016
16	QUINTA DO PERDIGÃO DOP DÃO TINTO ALFROCHEIRO 2013
16	QUINTA DO PERDIGÃO DOP DÃO ROSÉ 2018
16	QUINTA DO PERDIGÃO DOP DÃO TINTO JAEN 2013
16	QUINTA DO RONCÃO DOC DOURO TINTO RESERVA 2014
16,3	QUINTA DOS CASTELARES DOC DOURO TINTO RESERVA 2017
16	QUINTA DOS CASTELARES DOC DOURO BRANCO (BIOLÓGICO) 2019
15,5	QUINTA DOS CASTELARES DOC DOURO TINTO (BIOLÓGICO) 2018
16,3	QUINTA DOS NOGUEIRÕES DOC DOURO TINTO RESERVA 2017
15,5	QUINTAS DE BORBA DOC ALENTEJO TINTO 2017
16	ROVISCO GARCIA REG ALENTEJANO BRANCO 2019
16	SANGUINALH REG LISBOA TINTO TOURIGA NACIONAL 2017
16	SENSES REG ALENTEJANO TINTO ALCANTE BOUSCHET 2017
16,5	SOCALCOS DO CÔA DOC DOURO TINTO RESERVA 2016
16	SOCALCOS DO CÔA DOC DOURO BRANCO 2018
15,8	SOCALCOS DO CÔA DOC DOURO TINTO 2017
15,5	SOCALCOS DO CÔA DOC DOURO ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2018
16	TÃ SOMENTE REG ALENTEJANO BRANCO SAUVIGNON BLANC 2019
15,5	TÃ SÓMENTE REG ALENTEJANO TINTO RESERVA TOURIGA NACIONAL 2018
15,5	TERRAS DE CARTAXO CLÁSSICO DOC DO TEJO TINTO 2017
16,5	TIAGO CABAÇO REG ALENTEJANO TINTO SYRAH 2018
16,3	TIAGO CABAÇO REG ALENTEJANO BRANCO VERDELHO 2019
15,5	TIAGO CABAÇO.COM PREMIUM REG ALENTEJANO ROSÉ 2019
16,5	TIAGO CABAÇO VINHAS VELHAS REG ALENTEJANO BRANCO VINHAS VELHAS 2019
16,3	TROVISCAL REG LISBOA TINTO 2017
15,8	VALE BARQUEIROS REG ALENTEJANO TINTO COLH. SELECIONADA 2018
15,5	VALE BARQUEIROS REG ALENTEJANO BRANCO COLH. SELECIONADA 2019
15,5	VALE BARQUEIROS REG ALENTEJANO ROSÉ COLH. SELECIONADA 2019
16	VALLE DO NÍDEO DOC DOURO BRANCO 2017
16,5	VALLE PRADINHOS REG TRANSMONTANO TINTO RESERVA 2018
16	VEZ DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO BRUTO LOUREIRO 2019
16	VIDA NOVA REG ALGARVE ROSÉ 2019
16	VIDA NOVA REG ALGARVE TINTO RESERVA 2017
15,8	VIDA NOVA REG ALGARVE TINTO RESERVA 2017
15,5	VIDA NOVA REG ALGARVE BRANCO 2019
16,3	VIDIGUEIRA DOC ALENTEJO TINTO TRINCADEIRA 2019
16	VILLA OEIRAS DOC CARCAVELOS VINHO LICOROSO 7 ANOS
16	ZIP DOC DOURO BRANCO 2019

<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

TRYP
BY WYNHAM

LISBOA AEROPORTO



O SEU ESPAÇO
PRIVILEGIADO
PARA REUNIÕES
E EVENTOS!

Informações e Reservas:

Aeroporto Internacional de Lisboa
Rua C Nº2, 1749-125 Lisboa - Portugal

Tel: 218 425 000

tryplisboaaeroporto.com

tryp.lisboa.aeroporto@meliaportugal.com



TRABUCA FAMILY FINE WINES

Tributo à família e à natureza

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

Pedro Guilherme Andrade dedica a vida ao vinho, é enólogo a tempo inteiro, para além de consultorias e do trabalho como enólogo principal da Cave Central da Bairrada, criou há 10 anos a PGA, marca própria, em nome próprio. E no meio de toda esta azáfama foi “mimando” uns vinhos especiais, num tributo ao pai, batizando-os com a alcunha pela qual é conhecido: Trabuca.



Esta é a história de Pedro Guilherme Andrade, mas é acima de tudo uma história de família, com berço na Bairrada, num lugar chamado Vale de Boi, perto de Anadia. Foi o bisavô António Martins Simões, quem plantou as primeiras vinhas, depois da sua morte foi o avô Agostinho Andrade, quem deu continuidade à produção de vinho, fazendo crescer as parcelas de vinhas. Entretanto é chegada a vez de António Guilherme Andrade, pai de Pedro, assumir os comandos. Mas o que ele gostava mesmo era de jogar futebol, levando sempre a alcunha Trabuca em cada jogo. O vinho foi uma missão assumida nos finais do século XX. Nesta altura já tinham sido introduzidas novas técnicas e equipamentos, e foi neste ambiente, com a adega mesmo junto à casa de família, que Pedro soube que a viticultura e a enologia teriam de fazer parte da sua vida. É uma herança familiar, um destino, que aceitou e abraçou com profissionalismo e gosto, que já vai passando ao seu filho, a nova geração Trabuca para a próxima década, talvez. Atualmente Pedro Guilherme Andrade

trata dos quatro hectares de vinha do seu pai, da vinha própria que já conta 20 anos, ainda aluga uma vinha com 80 anos, localizada na zona de Cadoiços e outra com 10 anos, onde planta Chardonnay, Bical, Arinto, Cerceal das Beiras, Baga e Touriga Nacional. A Adega teve de crescer e ser adaptada às necessidades. E é assim que nascem “vinhos tranquilos e espumantes bem estruturados, elegantes e com potencial de longevidade”, garante. Os vinhos Trabuca, são uma “expressão de emoções”, posicionam-se na raridade, preço e qualidade (para uma pequena quantidade), são os topos de gama da casa, em três versões: Bical DOP Bairrada Clássico 2017; Baga DOP Bairrada Clássico 2016 e espumante branco DOP Bairrada Grand Cuvée 2015. “Às vezes são pequenos nada que nos marcam indelevelmente, do meu pai recebi a alcunha Trabuca, e deste orgulho filial nasceram estes vinhos que prestas homenagem ao meu pai”. Conta Pedro Andrade. Do Trabuca Bical foram lançadas 450 garrafas, foi feito sem desengace, com pisa a

pé, fermentação com leveduras indígenas em lagar aberto com controlo de temperatura a 18°C, sem adição de produtos enológicos. Já do Trabuca tinto, da casta Baga, a produção rendeu 2820 garrafas. O processo de vinificação foi em tudo igual ao Bical, exceto o controlo de temperatura a 26°C. Estes dois vinhos recebem a designação oficial de “Clássico”, sem qualquer dúvida, merecida. O espumante branco DOP Bairrada Grand Cuvée 2015 foi engarrafado apenas em magnuns, numa quantidade total de 234. As uvas foram sujeitas a esmagamento sem desengace, prensagem pneumática muito suave, depois clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 18°C. E contou com espumantização pelo método clássico. Tal como o líquido que cada uma das garrafas encerra, também a imagem não foi descurada. Tudo foi pensado em pormenor, com detalhe e nobreza, pela M&A Creative Agency, “transmitindo as emoções, fugindo ao convencional, são peças que homenageiam a família com o devido rigor e para a eternidade”, pode ler-se em comunicado.

18 TRABUCA BAGA DOP BAIRRADA CLÁSSICO TINTO 2016 14% • 45€

Granada, tem aspeto limpo. Aroma exuberante, intenso em notas balsâmicas, caruma, bosque, frutos de baga maduros, cassis, nuances florais, musgo, fresco, a deixar notas de fumados da barrica, rico. Na boca mostra taninos bem presentes e marcados, mas redondos, bem texturado, tem bom corpo, acidez marcante, a prometer longevidade, seco, gastronómico, madeira a fazer-se notar e a deixar complexidade ao conjunto, é um vinho com garra, personalidade, e que deixa um final de boca persistente e promissor de grata longevidade. **MHD**

17 TRABUCA BICAL DOP BAIRRADA CLÁSSICO BRANCO 2017 13% • 36€

Amarelo com reflexos dourados, tem aspeto limpo e brilhante. Nariz frutado, com destaque para as notas de fruta branca madura, maçã, pera, alguma fruta exótica, evidentes notas herbáceas e vegetais, deixa um toque vinoso, clássico. Na boca é rico e profundo, a deixar também notas de resinas e tostados, fruto do estágio em barrica usada e nova, tem boa acidez e frescura, é gastronómico, encorpado, final macio e persistente. Tem potencial para envelhecer muito bem. **MHD**

18 TRABUCA GRAND CUVÉE DOP BAIRRADA ESPUMANTE BRUT NATURE 2015 BAGA, CHARDONNAY, CERCIAL 14% • 80€

Amarelo dourado, tem bolha finíssima e persistente. Rico, elegante e envolvente, revela um aroma de pastelaria fina, biscoito, mel, flores, especiarias, erva-doce, notas de pão torrado e ligeiro fumado. Na boca é cremoso, untuoso, seco, com excelente acidez, firme e segura, como só os grandes espumantes conseguem garantir, muito gastronómico, mantém o perfil e enaltece os sentidos, deixando um final de boca refinado e persistente, promissor de grandes momentos de prazer. **MHD**



Quinta da Lixa apresenta MORGADO DA VILA PÉT-NAT

> texto **Fernanda Silva Teixeira** > fotografia **Ernesto Fonseca / D.R.**

Olhar para a Quinta da Lixa é perceber o resultado de uma paixão cultivada desde sempre pela família Meireles. É o efeito vivo da paixão que esta família sempre teve pelos Vinhos Verdes. Apostada em inovar e surpreender os enófilos, o grupo acaba de apresentar o seu primeiro Pét-Nat – Morgado da Vila, o primeiro vinho com certificação Pét-Nat da região Vinho Verde.

Sinónimo de Vinho Verde, a Quinta da Lixa acaba de apresentar a sua mais recente criação, o Pét-Nat – Morgado da Vila, o primeiro vinho com certificação Pét-Nat da região Vinho Verde. Seguindo o estilo Pétillant-naturel, termo francês que significa “espumante natural”, este é um vinho natural, único, que tem por base as castas Alvarinho e Loureiro e não possui qualquer adição de leveduras ou sulfitos. Com um final da fermentação a ocorrer na própria garrafa, o Pét-Nat – Morgado da Vila apresenta uma cor citrina ligeiramen-

te opalina, com aromas frutados e uma complexidade muito interessante. Possui gás de fermentação próprio, muito bem integrado, o que confere grande vivacidade a todo o conjunto. Volumoso na boca com final intenso e prolongado, tem tido por parte do consumidor nacional e internacional uma aceitação muito boa. Pela exuberância dos seus aromas primários e estrutura na boca, este é um vinho cativante e apaixonante. Acompanha bem pratos fortes de carnes assadas ou carnes maturadas no churras-

co. Mas a sua versatilidade é tão vasta que podemos beber este Pét-Nat em inúmeras ocasiões e com inúmeros pratos.

QUINTA DA LIXA É UM DOS MAIORES PRODUTORES DA REGIÃO DE VINHOS VERDES

Fundada em 1986 por dois irmãos e um primo, a Quinta da Lixa nasceu fruto de um amor único que os três tinham pelo vinho verde. Juntando as várias vinhas da família, os fundadores começaram então a vender a granel para alguns armazenistas, princi-

palmente para a zona do Porto. “Acredito que o meu pai estaria orgulhoso do nosso percurso, conseguimos evoluir da sua tradição de comerciante de vinhos para a atual realidade como produtor e engarrafador de Vinho Verde”. “A Quinta da Lixa é, neste momento, um dos maiores produtores da região”, salienta Óscar Meireles, sócio-gerente da Quinta da Lixa. Possuindo uma gama de vinhos de excelência que são vendidos para o mercado nacional e internacional, a Quinta da Lixa “tem, nestes últimos anos, colocado vinhos no mercado que mostram, de uma forma bem vincada, as características de cada uma das castas que lhes dá origem, a expressão dos solos onde estão plantadas e, acima de tudo, as características bem marcantes da região dos Vinhos Verdes”, indica o enólogo, Carlos Teixeira. Nesse sentido, “sem esquecer a vinificação de cada uma das castas de forma separada, a seleção e fermentação de vinha a vinha, solo a solo, a experimentação em vinificações mais adequadas a cada casta, a melhor ou melhores leveduras a usar”, realça o enólogo. E “é tudo isto, que diferencia os nossos vinhos”. Na verdade, “queremos mesmo que os nossos vinhos sejam uma clara assinatura da casta, do solo, da sub-região, mas sobretudo da região que lhes dá origem”.

EXPORTAÇÃO REPRESENTA CERCA DE 55% DA FATURAÇÃO ANUAL

Disponibilizando uma ampla gama de vinhos, que consegue abranger desde o consumidor menos exigente ao mais exigente, de várias idades e géneros, Óscar Meireles indica-nos que a gestão do portefólio de vinhos nos diversos canais onde estão representados é feita através da divisão das várias marcas pelos vários parceiros. “Temos uma marca, ‘O Tal da Lixa’, que distribuimos nos grandes players do off trade nacional e internacional, onde temos o mercado da saudade. Os restantes dividimos pelos vários parceiros e para a exportação, pois não temos quantidades suficientes para todos”.

Por isso, o grupo tem “investido em vinha própria para aumentar a produção com vista a uma maior dispersão das marcas. Neste momento, temos 105 hectares de vinha própria e, este ano, investimos mais de 170 mil euros na vinha mais recente, com 12 hectares, e temos mais 500 hectares de vinha, que não são nossa propriedade, mas cujas uvas servem a nossa produção que controlamos para garantir a sua qualidade”, afirma o sócio-gerente. Presentes em 35 países, a exportação representa já cerca de 55% da faturação anual do grupo, sendo os EUA, Rússia, Brasil, Reino Unido e Holanda os países com



maior peso. Com expectativa de um contínuo crescimento nos mercados internacionais, o objetivo a médio-longo prazo do grupo é que o peso dos mercados externos atinja 70% da faturação.

MESMO EM ÉPOCA DE PANDEMIA ACREDITAM CRESCER 12%

Embora o ano de 2020 esteja a ser pautado pela pandemia Covid-19, a Quinta da Lixa nunca parou verdadeiramente, o que permitiu manter todos os colaboradores no ativo e sem quebras nos seus rendimentos. “O impacto sentiu-se, sobretudo, no mês de Março, em que ninguém sabia o que aconteceria nos próximos meses. Sentimos um abrandamento a nível nacional e internacional, esperávamos perder cerca

de 15 a 20% em vendas comparando com o ano passado. Principalmente, porque o on trade, que representa cerca de 10% da nossa faturação nacional, parou completamente. Posteriormente, começamos a procurar novas parcerias no off trade a nível nacional o que nos permitiu recuperar parte das perdas no on trade. Já a nível internacional, o ritmo de vendas cresceu”, reforça Óscar Meireles. Por tudo isto, o objetivo passa agora por crescer cerca de 12%, alavancados no off trade nacional e internacional e nos novos clientes que conquistaram durante a pandemia, via e-mail e telefone, “o que foi ótimo para nós, pois demonstra a procura mundial por Vinho Verde”, reforça o responsável.



HERDADE DE PEGOS CLAROS

O centenário que respeita o passado e privilegia a qualidade

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

Os registos documentais mais antigos da Herdade de Pegos Claros, também conhecida como Sesmarias de Pegos Claros, datam de 1920. Ao longo de 100 anos de existência, o prestígio adquirido não esquece o passado e a herança deixada pelos antecessores. E mesmo neste ano atípico, os vinhos da marca têm vindo a surpreender.

No ano em que comemora o centenário, a pandemia poderia ter trocado as voltas ao negócio. Mas, pelo contrário, o negócio da Herdade de Pegos Claros surpreendeu. “Acrescentámos vendas de uma forma muito significativa, durante a pandemia. Os mercados nacionais e internacionais deram-nos esta resposta, o que foi o resultado de andarmos muitos anos a criar marca e a aumentar a perceção qualitativa com bons produtos”, explica o diretor-geral José Gomes Aires que tem vindo a explorar mercados internacionais e a fomentar o peso da exportação. “O mercado acabou por dar esta retribuição à marca confirmando a qualidade do nosso vinho”, garante. Mercados como Suíça, Alemanha,

Luxemburgo, Macau, Irlanda e EUA, não só não deixaram de comprar como compraram mais. “Alguns deles passaram a consumir duas a três vezes acima do que era prática comum, o que foi uma excelente ajuda nesta fase da pandemia”, sublinha o responsável.

“Neste momento, posso adiantar que até agora, 2020 é o segundo melhor ano da nossa existência, o que é, de alguma forma, significativo. Temos sido privilegiados” – José Gomes Aires

Apesar de terem a funcionalidade de venda online no site que foi criado recentemente, a opção durante a pandemia foi a de manter o espírito de solidariedade comercial abstendo-se de fazer vendas diretas e privilegiando os canais tradicionais. “Nós dependemos dos restaurantes e das garrafeiras e apesar de notarmos uma ligeira redução no mercado nacional, houve uma compensação nos mercados internacionais.” Nos meses de março e abril, o diretor-geral tinha o hábito de procurar semanalmente qual tinha sido o decréscimo das vendas e estava na expectativa de verificar quando é que iam descer. “Neste momento, posso adiantar que até agora, 2020 é o segundo melhor ano da nossa existência, o que, de alguma



forma, é significativo. Temos sido privilegiados”, refere José Gomes Aires.

A trabalhar na gestão desta marca centenária desde há uma década, o diretor-geral considera que um dos aspetos mais diferenciadores se deve ao facto de a adega de Pegos Claros ainda ser tradicional e “única”, conferindo qualidade aos seis vinhos que compõem o portefólio. Foi então o momento de afinar conceitos e de virar de página. “Nós trabalhamos tudo em torno de Castelhão que é a casta mais emblemática da denominação de origem onde nos inserimos geograficamente e para a qual produzimos todos os vinhos com certificação DOP Palmela. Uma das exigências dos vinhos tintos é que têm de ser constituídos, pelo menos, com 2/3 de uva Castelhão e só assim é que eles podem ser aprovados”, refere o responsável.

Para assinalar a celebração do 100º aniversário, a marca criou uma renovação de imagem ao nível dos logotipos. Todas as gamas e representações da Herdade de Pegos Claros incluem símbolos a indicar “100 anos” nos rótulos. “Fizemos um ‘restyling’ da nossa imagem criando dois vinhos que são as nossas abordagens clássicas do Castelhão e um deles é uma alusão ao centenário. Temos então o ‘Vinha 100 anos’ que é da zona das vinhas mais velhas e também o ‘Vinha 70 anos’ com um perfil diferente”, explica o diretor-geral. No passado mês de agosto, a marca lançou um

novo vinho num evento online que resulta de um posicionamento relativamente inédito. “O Claro é um vinho com uma abordagem mais jovem e um pouco mais irreverente. É um vinho que vem dar resposta a novas tendências de consumo, é mais aberto na cor, com uma acidez, com menos complexidade, mais direto, mais frutado, muito fresco e com menos graduação alcoólica”, conta-nos José Gomes Aires. Para o enólogo Bernardo Cabral, a tradição vitivinícola inédita de Pegos Claros confere um “grande valor a esta marca que tem sido sempre mais forte do que as circunstâncias vividas”, o que faz dela, resiliente e assente na qualidade da uva, o que permite, na sua opinião, produzir “vinhos indiscutíveis”.

HOMENAGEAR O LEGADO SECULAR

Localizada no concelho de Palmela, uma parte do limite de Pegos Claros coincide com a separação dos concelhos de Palmela e Montijo. Beneficiando de um clima mediterrânico com clara influência atlântica, característicos da Península de Setúbal, a herdade é essencialmente constituída por solos arenosos, numa área total de 535 hectares, ocupados por montado de sobreiro, pinhal manso, área de regadio e vinha. Quando chegou a Pegos Claros, Bernardo Cabral deparou-se com uma adega sem sofisticções ao nível de equipamentos e assim se manteve. “Vergámo-nos perante a

grandiosidade do projeto em si e sentimos que só tendo um papel muito humilde é que conseguiríamos elevar o nome da Pegos Claros para um patamar mais alto do que alguma vez estive. Tenho a sorte de já ter uma maturidade na enologia que me permitiu chegar à Herdade e perceber as potencialidades da adega em vez de sugerir equipar tudo tecnologicamente”, refere.

São sete as pessoas que compõem a equipa da Herdade de Pegos Claros de forma permanente. No entanto, existe também dependência de mão de obra local externa. Como as vinhas não são mecanizadas, são precisas 15 a 20 pessoas, em média, durante quatro a cinco meses do ano, que trabalham na fábrica e na altura da poda. Num percurso que tem sido evolutivo, a produção coincide com o afeto que se tem por esta marca. “Uma casa com o nome de Pegos Claros começou a ser construída há muitos anos e não apenas quando nós entrámos na empresa. Somos os guardiões deste património que também sentimos como nosso neste momento”, defende o enólogo. José Gomes Aires acrescenta que é obrigação dos novos gestores “melhorar este património único que é válido por si. Somos agentes de passagem e temos a humildade suficiente para olhar para o passado e não atribuir o mérito a nós próprios.”

Honrando-se de manterem a consistência e solidez que a marca apresenta há muitos



anos, o diretor-geral e o enólogo consideram que o facto de conseguirem manter as gamas num patamar de qualidade mais ou menos regular confere “grande confiança ao consumidor” que, sobretudo nesta fase de pandemia, está menos aberto “a novas experiências e opta por procurar referências mais sérias”, refere José Gomes Aires, acrescentando, no entanto, que esta é uma interpretação meramente pessoal. Apesar de Pegos Claros ser um produtor exclusivo de Castelão, há uma outra particularidade que importa ser contada. “Na zona mais velha de Pegos Claros, existem 24 talhões com cerca de 1 hectare e, no meio destes, existiu um talhão de uma variedade que era uma tintureira e que sempre se achou que era Alicante Bouschet, porque é uma casta muito utilizada em Portugal embora a sua origem não seja nacional. Mas era uma zona tão velha porque nunca vinificávamos de forma isolada (geralmente, incorporava os nossos vinhos de topo de gama, os Grande Escolha). Mais tarde, concluiu-se que não era Alicante Bouschet mas Tinta de Pegões mas era algo, embora não fosse muito expressivo e que não era comunicado”, conta o diretor-geral. Certo dia, houve interesse em tirar partido desta variedade nacional para tentar reproduzir e plantar uma área semelhante

em dimensão àquela, mas com uma vinha nova e com menos falhas. “Fomos então surpreendidos quando testámos o material genético em laboratório pelo INAV e percebemos que era Tintinha que é uma variedade que não existe em Portugal. Curiosamente, o único banco genético oficial que existe em Portugal tem as cepas contaminadas com vírus e no meio das 600 cepas que existiam na nossa parcela, foi possível individualizar 13 cepas livres de vírus”, refere José Gomes Aires. Com uma abordagem progressiva, e por coincidência, foi possível produzir um vinho 100% Tintinha. O enólogo Bernardo Cabral refere que apesar de o Castelão ser muito procurado, não quiseram deixar de homenagear aquela casta, percebê-la e mostrá-la.

Para o enólogo Bernardo Cabral, a tradição vitivinícola inédita de Pegos Claros confere um “grande valor a esta marca que tem sido sempre mais forte do que as circunstâncias vividas”, o que faz dela, resiliente e assente na qualidade da uva, o que permite, na sua opinião, produzir “vinhos indiscutíveis”.

NOVAS PRODUÇÕES

A certa altura, o diretor-geral quis fazer algo diferente e depois de uma viagem realizada com Bernardo Cabral à procura de inspiração e de uma casta que tivesse proximidade e parentesco com Castelão, resolveram produzir uma quantidade de 1200 garrafas de um vinho que consideram “absolutamente incontornável”. Era lançado assim, em 2018, o Primo, o vinho mais caro de Pegos Claros. “Fizemos um vinho que tem 10% de Tintinha e 90% de Castelão. Os nossos vinhos Grande Escolha só são colocados no mercado, quatro anos depois de os fazermos”, explica. É um processo feito com calma e sem pressas para que o vinho “saia impecável para o mercado”. No caso de Primo, o estágio foi feito em barricas de 500 litros e colocado em garrafa em ambiente redutor durante algum tempo. “Este foi o primeiro vinho sem um rótulo redondo ao contrário de todas as nossas outras gamas e é também o nosso vinho mais caro”, refere José Gomes Aires. Nesta herança secular, muitos têm sido os desafios e as histórias em torno do privilégio que é integrar o percurso desta produção que se perspetiva longa e que vai muito além da intervenção e presença dos atuais gestores. Com respeito pelo passado e olhos postos no futuro.



17,5
PEGOS CLAROS
DOP PALMELA TINTO RESERVA 2015
CASTELÃO
13,81% • 9€

De linda cor rubi intensa, aspeto limpo, revela um aroma rico e complexo, onde se destacam as notas frutadas, especialmente frutos vermelhos maduros, compota de amora, especiarias doces, um toque fresco, mentolado, cheio de classe. Na boca mostra-se bem estruturado, com bom corpo e volume, taninos macios mas ainda vivos, o estágio em barrica a deixar marcas de baunilha, notas de chá, vegetal seco, mantém a fruta e até um toque citrino, a acidez a conferir uma frescura que lhe dá personalidade, contribuindo para um final de boca persistente e sedutor. **MHD**

19
PRIMO
DOP PALMELA TINTO 2015
CASTELÃO (90 ANOS) E TINTINHA
14,33% • 62€

Escuro, denso, com reflexos vermelhos. Impressionante, com belíssimos aromas, predominante em notas de frutos pretos e vermelhos maduros, cerejas, pretas, ameixas e mirtilos, nuances florais, vegetal seco, folha de chá e de tabaco, vai crescendo no copo, revelando uma frescura elegante conjugada com barrica de elevada qualidade. Na boca mantém o perfil, saboroso, tem forte carácter, tem taninos poderosos, mas já aveludados, excelente corpo e volume, acidez perfeita, a barrica muito bem integrada, deixa um final de boca prolongado e sofisticado. Grande vinho! **MHD**

18,5
PEGOS CLAROS
DOP PALMELA TINTO GRANDE
ESCOLHA 2016
CASTELÃO
13,74% • 24€

De cor rubi intensa, tem aspeto limpo. Exuberante, é um vinho especial, que revela aromas puros de uma casta nobre muito bem conjugada com o estágio em barrica, que às notas frutadas, ameixa preta, amora, cereja e frutos vermelhos, junta as notas de especiarias, vegetal, balsâmico e um elegante apontamento floral. Muito sofisticado, é um vinho encorpado, com taninos finos, a excelente frescura a fazer destacar uma extraordinária concentração, seja fra fruta madura, como das notas resultantes do estágio em barrica. Deixa um final prolongado, poderoso e promissor de uma graciosa longevidade. **MHD**



ADEGA DE REDONDO é um caso de sucesso

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

Com mais de 60 anos de existência, a Adega Cooperativa de Redondo (ACR) é um caso de sucesso no panorama vitivinícola nacional. Com uma produção média global de 11 milhões de garrafas por ano, a Adega tem hoje um dos rótulos mais conhecidos da região, o indiscutível Porta da Ravessa, o que faz com que o mesmo tenha uma grande projeção, quer no mercado nacional, quer internacional.

Situada numa das regiões mais calmas e belas de Portugal, o Alentejo, a Adega de Redondo conta com 200 associados, que representam uma área total de cerca de 2 mil hectares de vinha, e possui um dos rótulos mais conhecidos da região: o Porta da Ravessa. Talvez por isso, não seja de estranhar que Nuno Pinheiro de Almeida faça um balanço “francamente positivo” destes 64 anos de existência. “Somos uma das mais antigas adegas do Alentejo, que se tem vindo a modernizar ao longo dos tempos, adaptando-se também às novas e cada vez maiores exigências do mercado e dos consumidores”.

Para o diretor geral da Adega Cooperativa de Redondo (ACR), a história fala por si e mostra bem o crescimento que tiveram ao longo dos anos, o que também contribuiu para o crescimento dos vinhos do Alentejo.

jo. “Temos um marco importante na nossa história, o Porta da Ravessa, que comemora este ano o seu 30º aniversário, momento que deu início a uma época de grande crescimento, prestígio e reconhecimento da Adega de Redondo”. De facto, o sucesso que o Porta da Ravessa teve a partir dos anos 90, tornando-o desde então num dos líderes do mercado dos vinhos, levou a que a Adega de Redondo tivesse uma grande projeção no mercado nacional, mas tam-

“Somos uma das mais antigas adegas do Alentejo, que se tem vindo a modernizar ao longo dos tempos, adaptando-se também às novas e cada vez maiores exigências do mercado e dos consumidores”.

bém contribuiu para a abertura de novas portas no mercado externo. Não obstante, ao longo da sua história, a Adega tem passado “por momentos difíceis, que só foram possíveis de superar pelo esforço e acreditar dos seus Associados, que se mantiveram fiéis, pela resiliência e dedicação de todos os colaboradores da Adega, que se mostraram incansáveis, e pelas sucessivas administrações e gerências, que tudo fizeram para que tal fosse possível”, realça Nuno Pinheiro de Almeida. Ainda segundo o diretor geral, a ACR tem um papel muito importante na dinamização económica e social do Alentejo. “Somos o maior empregador não institucional direto do concelho, gerando também muitos postos de trabalho indiretos através dos nossos Associados, seja nas suas explorações, ou através de empresas que lhes prestam di-

versos serviços”. Para além disso, a Adega e os seus Associados participam ainda em várias atividades da comunidade que dinamizam a região e trazem retorno à vila e ao concelho, através dos seus produtos. O responsável relembra também que, toda a produção de vinho é feita exclusivamente com as uvas dos associados, o que por si só, é uma garantia para estes colocarem todo o seu produto. O escoar da sua produção vitícola e a estabilidade do preço recebido são vantagens importantes que os viticultores têm em pertencer à ACR. “Há uma vertente emocional importante nos nossos associados que consideram os vinhos de produção da Adega como de sua produção. Outra vantagem é poder fazer parte de uma Organização de Produtores, sendo a Adega de Redondo uma das poucas existentes na área dos vinhos”, frisa Nuno Pinheiro de Almeida.

ESTRATÉGIA PASSA POR VINHOS COM “BINÓMIO VALOR/QUALIDADE ACIMA DA MÉDIA”

Situado a sul do rio Tejo, o Alentejo é terra de extensas planícies interrompidas, de quando em quando, por pequenas serras que possibilitam, dentro de condições de solo e clima marcadamente mediterrânicas, a existência de microclimas diferentes, como é o caso da sub-região do Redondo. Nesse sentido, a presença da Serra d’Ossa, a norte e a nascente, é determinante na qualidade e características das uvas e consequente diferenciação dos vinhos produzidos nesta região, permitindo a ocorrência de maturações mais equilibradas e, consequentemente, a produção de vinhos brancos muito frescos e aromáticos, bem como de vinhos tintos extremamente agradáveis e suaves para serem consumidos novos – como é o caso do Real Lavrador e do Porta da Ravessa, ou outros, muito estruturados e concentrados, com um bom potencial de envelhecimento. Estas são sem dúvida, as principais características que distinguem os vinhos da ACR dos demais. Por tudo isto, a Adega de Redondo tem sido, desde sempre, uma boa referência para os consumidores, que nunca esquecem o Porta da Ravessa. Segundo o enólogo Pedro Hipólito, os consumidores quando “escolhem um vinho fazem-no para que este possa ser um bom companheiro no dia-a-dia das suas refeições”. Fruto da dimensão da área de vinha da ACR e da diversidade de uvas recebidas, que comercialmente se podem expressar num portfólio de vinhos bastante alargado, nos últimos anos, “temos também procurado completar e equilibrar a nossa gama de produtos, indo ao encontro de outras ocasiões e momentos de consumo”. Assim, a estratégia da Adega de Redondo está delineada a médio e longo prazo, e nos últimos anos tem sido feito, essencial-



mente, um trabalho de consolidação, quer em termos financeiros, quer em termos do mercado numa perspetiva de gestão intercalar, reduzindo igualmente a dependência das suas vendas das promoções e consequente aumento do preço médio por litro. “Teremos em breve novos recursos para reforçar a aposta nas nossas marcas, nunca esquecendo que a natureza cooperativa nos levará sempre no sentido de privilegiar a necessidade de oferecermos ao mercado uma grande consistência em termos de qualidade e perfil dos vinhos, apresentando propostas em que o binómio valor/qualidade seja acima da média”, assegura Nuno Pinheiro de Almeida. Mais, “este será sempre o nosso maior fator de diferenciação”, e a aposta passará muito por conseguir passar esta mensagem ao consumidor. Contudo, ressalva o responsável, “tal não impedirá a apresentação de propostas novas, diferenciadas no nosso portfólio e na abordagem que temos ao mercado, mas que perspetivamos nos passam ajudar a reforçar a nossa ambição para as marcas e posicionamento da adega nos mercados, tanto interno como externo”.

“Teremos em breve novos recursos para reforçar a aposta nas nossas marcas, nunca esquecendo que a natureza cooperativa nos levará sempre no sentido de privilegiar a necessidade de oferecermos ao mercado uma grande consistência em termos de qualidade e perfil dos vinhos, apresentando propostas em que o binómio valor/qualidade seja acima da média”, assegura Nuno Pinheiro de Almeida.

ANTA DA SERRA SERÁ RELANÇADO BREVEMENTE

Presentes nos diferentes canais de distribuição, a Adega de Redondo possui no seu portfólio um conjunto alargado de marcas. Entre elas, a Porta da Ravessa e a Real Lavrador que, pela sua história, notoriedade e relevância no mercado, estão presentes em todos os canais. Nestes dois casos, é o próprio mercado que “quase exige” essa distribuição alargada, pelo que são um desafio permanente na gestão e estratégia intercanal. O Anta da Serra é uma marca igualmente com história e que será em breve alvo de um relançamento com novas orientações estratégicas, indica-nos Bernardo Malhador, diretor comercial da Adega. Para além destas, a ACR possui ainda uma série de marcas, tal como o AR que “é atualmente a nossa marca premium, e por isso somos mais seletivos quanto à sua distribuição” e outras como Maré Viva, Latitude, Longitude e Albarrada, que desempenham papéis mais específicos na estratégia da adega e que não têm uma distribuição alargada no território nacional. “Está em marcha um projeto de revitalização do canal Horeca para onde iremos direcionar uma das nossas marcas no futuro que assumirá o seu papel de marca exclusiva para esse canal”, refere Bernardo Malhador. Questionado acerca do peso dos diferentes canais, o responsável explica que a distribuição moderna vale atualmente cerca de 50% das vendas, a que se somam 35% em distribuidores e Horeca e cerca de 15% nos mercados externos, onde o Porta da Ravessa assume um papel de grande relevância. Assim como a gama Maré Viva, que desde 2019, foi reformulada e alargada, tendo um papel de destaque em termos de aposta no futuro próximo. “Apesar dos nossos vinhos poderem ser en-



contrados em cerca de 20 países nos quatro cantos do mundo, faz parte do nosso plano estratégico atingir a médio prazo 30% do nosso volume de negócios na exportação, e é nesse sentido que estamos a trabalhar de forma bastante ativa”. Contudo, a pandemia de Covid-19 provocou uma quebra abrupta nos meses de março, abril e maio nesses mercados, o que veio atrasar a realização dos objetivos delineados para este ano. No entanto, afirma, “os últimos meses têm-se revelado animadores”.

MESMO COM A PANDEMIA ADEGA DE REDONDO CONSEGUIU MANTER A SUA ATIVIDADE COMERCIAL

Embora, o ano 2020 esteja a ser bastante condicionado pelo impacto da Covid-19, a ACR tem conseguido manter a sua atividade comercial quase inalterada. “Tivemos acima de tudo uma grande preocupação com a segurança e a saúde dos nossos colaboradores e, nesse sentido, foi elaborado um Plano de Contingência e implementadas todas as medidas de segurança requeridas, como o fornecimento de Equipamento de Proteção Individual (EPI’s), medidas de higiene e desinfecção reforçadas com a instalação de dispensadores de álcool nos diversos espaços da Adega”, indica Nuno Pinheiro de Almeida. Colocaram ainda alguns colaboradores em teletrabalho, nomeadamente na área comercial, serviços administrativos e financei-

ros. Já do lado da produção foram constituídas duas equipas de trabalho em separado por forma a que, caso surgisse algum caso positivo, conseguissem manter a atividade da empresa. Foi necessário dar resposta não só às encomendas que recebiam dos clientes, bem como criar stock de produto que lhes permitisse ter uma transição de linha de engarrafamento mais tranquila. “Tudo isto só foi possível graças à capacidade de adaptação e polivalência da nossa equipa que se uniu ainda mais neste momento difícil que vivemos”, indica o diretor geral da Adega. Porém, “não foi possível atingir os objetivos que tínhamos definidos em termos de crescimento de vendas, para o qual contribui a queda que tivemos nos mercados externos, bem como nos nossos clientes que trabalham com o mercado Horeca”, recorda o responsável. Ainda assim, a Adega continua de olhos postos no

“faz parte do nosso plano estratégico atingir a médio prazo 30% do nosso volume de negócios na exportação, e é nesse sentido que estamos a trabalhar de forma bastante ativa”

futuro. Neste momento encontram-se em plena execução de um conjunto de investimentos necessários à modernização da adega, dos quais destacam-se a instalação de uma paleta de filtração microbiológica, para melhorar a filtração final dos vinhos, a aquisição de uma nova linha de engarrafamento de última tecnologia, com uma capacidade produtiva de 14 mil garrafas/hora e a sua implantação num novo espaço, e a construção de um novo armazém de produto acabado com 1.200 m2, que permitirá dar mais estágio aos vinhos engarrafados. A melhoria da qualidade dos vinhos e a segurança alimentar esteve sempre presente em todos estes investimentos, e por isso é de destacar a implementação da certificação FSSC 22000, um dos mais exigentes referenciais mundiais a nível de certificação de segurança alimentar. Representando um investimento total de cerca de dois milhões de euros, estes projetos “dizem muito do esforço que a ACR está a fazer, numa altura em que os três últimos anos foram de baixa produção”, sublinha. Desta forma, “ficamos com equipamentos de última geração para darmos resposta à evolução que o setor tem vindo a atravessar”. “Sabemos que há muito a fazer, e em breve surgirão várias novidades, mas temos de o fazer de forma planeada e estruturada, de forma a não comprometer o trabalho que tem sido desenvolvido nestes últimos anos”, remata Nuno Pinheiro de Almeida.



Pedro Hipólito

**AR RESERVA
REG ALENTEJANO TINTO 2017**
TOURIGA NACIONAL, SYRAH
E ALICANTE BOUSCHET

14,1% • 9,99€
De cor intensa, aroma a frutos vermelhos com notas de chocolate e folhas de tabaco. Na boca tem profundidade e concentração que lhe conferem complexidade e um final de grande persistência. É um vinho com 12 meses de estágio em barricas de carvalho francês, seguindo-se um mínimo de seis meses de estágio em garrafa.

**AR TOURIGA NACIONAL
REG ALENTEJANO TINTO 2016**
13,8% • 9,99€

É um monocasta de cor acentuada, com aroma a compota de fruta vermelha e notas de chá, na boca é encorpado, volumoso e deixa um final prolongado. Contou com estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês e pelo menos seis meses de estágio em garrafa. Foram produzidas 9000 garrafas.





BLANDY'S BUAL 1920

Um vinho simplesmente divinal!

> texto **Maria Helena Duarte** > fotografia **DR**

Há momentos na vida em que só nos podemos sentir privilegiados, é o que acontece quando se bebem vinhos, mesmo, especiais. A Madeira Wine Company apresentou recentemente cinco novos vinhos e já os provei todos. “Novos” é forma de dizer, já que o mais recente tem 12 anos: o elegante Cossart Gordon Verdelho 2008; o surpreendente Miles Tinta Negra 1998; Blandy's Verdelho 1976 pleno de vivacidade; o Cossart Gordon Terrantez 1975, um Madeira extraordinário que desejo provar mais vezes ao longo dos próximos anos... e o Blandy's Bual 1920, uma verdadeira dádiva da natureza.

“Estamos extraordinariamente orgulhosos e entusiasmados com estes lançamentos. Acreditamos que cada um dos vinhos representa a perfeita harmonia entre paixão, conhecimento e tradição de cada uma das marcas”, destacou Chris Blandy, CEO da Madeira Wine Company, no dia em que deu a conhecer cinco “novos” Vinhos Madeira: Cossart Gordon Verdelho 2008; Miles Tinta Negra 1998; Blandy's Verdelho 1976; Cossart Gordon Terrantez 1975 e o Blandy's Bual 1920, sendo este o primeiro exemplar da “Heritage Wine Collection”, uma série de vinhos que pretende honrar as gerações passadas e todo o percurso até à atualidade, já com a nova geração, sendo que esta é a única família ligada ao início da produção dos Vinhos Madeira.

100 ANOS!

Este Blandy's Bual de 1920, é verdadeiramente um vinho único e celebra John Ernest Blandy,

que na altura estava à frente da empresa, sem esquecer todos quantos trabalhavam na ilha e contribuíram para que, em tempos difíceis, fossem produzidos bons vinhos. Há apenas 1.199 garrafas deste delicioso Blandy's Bual 1920, cada uma chega num estojo em madeira de nogueira, com uma frente em cartão revestido a tela-tecido em tons terra. Em comunicado a Omde-sign explica que: “O rótulo, que foi cuidadosamente moldado com textura própria criada em baixo relevo com a cruz do brasão da família, é manualmente numerado. A história da marca é ainda destacada pela medalha que abraça a garrafa, através de fio em couro, que remete para a antiga moeda Blandy, com diferentes valores em reis, utilizada durante o século XIX para substituir moedas de baixo valor, cuja circulação foi reduzida. Os materiais e acabamentos selecionados, juntamente com a assinatura de John Ernest Blandy, atestam

a notoriedade da marca e o carácter exclusivo deste, que é o primeiro lançamento Heritage Wine Collection”. Cada caixa traz, ainda, um certificado de autenticidade e um “booklet”, que retrata toda a história e essência deste vinho, que chega ao mercado com um preço recomendado de venda ao público de 2100 euros. Ainda ficam bem guardados 840 litros, a pensar no futuro e nas próximas gerações. Classifico este Blandy's Bual 1920 com 20 valores, uma nota nunca antes atribuída pela revista paixão Pelo Vinho, dedicando um brinde, também, absolutamente arrebatador, a todos quantos ao longo de mais de um século, contribuíram e contribuem para dar vida a vinhos tão especiais e únicos no mundo. Parabéns a toda a equipa, em particular ao Chris Blandy, CEO da Madeira Wine Company, e ao Francisco Albuquerque, enólogo que protege e cuida dos vinhos históricos, e dá vida a tantos mais!



18,5

BLANDY'S VERDELHO 1976
FRASQUEIRA (MÉTODO CANTEIRO)
VINHO MADEIRA
21% • 330€

De linda cor acobreada, tem reflexos dourados e esverdeados, espeto brilhante. É muito fresco, surpreendentemente balsâmico, a destacar no nariz notas de frutos secos, como nozes e amêndoas, especiarias doces. O paladar é rico, envolvente, a pedir tempo para se revelar em toda a plenitude, mostra grande vivacidade, deixa notas exóticas e especiadas, fruto do estágio em madeira, toque licoroso, termina muito prolongado, seco, promissor de longevidade e grande prazer em cada prova. **MHD**



19

COSSART GORDON TERRANTEZ 1975
FRASQUEIRA (MÉTODO CANTEIRO)
VINHO MADEIRA
21% • 650€

Castanho acobreado, com reflexos dourados, espeto brilhante. Concentrado, pede tempo, mas vale a pena esperar! Revela notas de frutos secos, licoroso, lembra rum, notas exóticas, especiarias, pimenta em destaque, noz-moscada, ligeiro verniz, fumeiro... Na boca é muito equilibrado, com excelente acidez e frescura a deixar uma alegre doçura, é untuoso, confirma o perfil aromático, é expressivo ao longo da prova, deixa notas especiadas, pimenta caiena em destaque, termina persistente, intenso, e impressiona a cada gota. **MHD**



20

BLANDY'S BUAL 1920
100 ANOS EM CASCOS DE CARVALHO AMERICANO E DESDE HÁ 3 ANOS EM GARRAFÕES DE VIDRO
VINHO MADEIRA
21% • 2100€

É um vinho de meditação, uma verdadeira dádiva dos deuses! Tem cor acastanhada, com reflexos dourados e esverdeados, aspeto limpo e brilhante. No nariz revela extrema elegância, ao abrir deixa-nos descobrir notas de especiarias, baunilha, iodo, passas, frutos secos e cristalizados, folha de tabaco, notas de brandy, balsâmicos... E vai crescendo. Na boca é expressivo, pujante, cheio de personalidade, de história (e histórias para contar), deixa notas de madeiras exóticas, mantém todos os registos anteriores e termina meio doce, elegante, muito prolongado e... maravilhoso! **MHD**

EDIÇÃO ESPECIAL asPIAS BY RITA RIVOTTI

A afirmação do autêntico vinho de Pias pela Família Margaça

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

A Família Margaça, produtora do “verdadeiro vinho em Pias” desde 1973, cansada da forma abusiva como o vinho de Pias é tratado, resolveu dizer basta. A Edição Especial asPias by Rita Rivotti, com uma imagem contemporânea e revolucionária, vem reclamar a verdade e a identidade dos vinhos desta aldeia alentejana.

Quando José Veiga Margaça criou a Sociedade de Vinhos de Pias, hoje Família Margaça, adquiriu terras e adega e começou a produzir um vinho que honrasse o terroir da região, “o verdadeiro vinho de Pias”. Com a revolução de 1974 e a Lei da Reforma Agrária em 1976, as suas terras foram ocupadas, mas o vinho continuou a ser produzido. Nesses tempos conturbados, Pias tornou-se famosa pela forma como a revolução era vivida e eram muitas as visitas vindas de todo o país. No regresso a casa, como recordação ou celebração, os visitantes levavam consigo uma garrafa de vinho de Pias e assim a sua fama foi crescendo.

Mais de quarenta anos depois a Família Margaça é vítima de nova ocupação. Desta vez não de terras nem de vinhas, mas do nome de Pias que se torna famoso pelas piores razões. A quantidade assustadora de marcas de vinho com a designação Pias no nome, a grande maioria de baixa qualidade, vendida em bag-in-box, que de Pias só tem o nome (a maioria desses vinhos nem do Alentejo são e alguns nem sequer do país) tem trazido grande prejuízo à reputação do genuíno vinho de Pias. Em 2020, com Luís Margaça da terceira geração da família à frente da empresa, é desenhada uma nova estratégia para valorizar a marca e a região. “O mais importante não é competir na prateleira contra vinho produzido em massa, vindo da Eu-



ropa a granel” afirma Luís, “mas antes fazer a revolução pela origem, informar o consumidor e mostrar a verdade por detrás do rótulo”. Fruto da colaboração com o Atelier Rita Rivotti é realizado o rebranding da marca asPias, uma das mais vendidas do produtor pela sua relação qualidade-preço, num design mais atual e próximo do consumidor moderno. Deste intenso processo, nasce a Edição Especial asPias by Rita Rivotti, um pack especial de três garrafas (branco, tinto e rosé), que se vende apenas no site do produtor (www.margaca.pt), onde as garrafas estão envolvidas em três posters especialmente criados para o efeito. O design dos posters sugere a estética revolucionária dos anos 70 e 80, com cores fortes e lisas, símbolos e palavras de ordem provocatórias. Um punho fechado com a frase “you have the power”; dois cravos alusivos à revolução de abril com a frase “you have the right to choose the real

thing”; ou a figura de um galo vermelho com a frase “the true origin”, constituem um manifesto pela origem e identidade da marca e do vinho de Pias, ao mesmo tempo que subtilmente se procura sensibilizar o consumidor para a indevida apropriação de que os vinhos de Pias são vítimas. Da parceria com o Atelier Rita Rivotti nasceu também uma nova marca, de categoria premium, denominada Família Margaça, numa homenagem a José Veiga Margaça, mas também às gentes de Pias: “queremos promover a nossa cultura e gastronomia, o terroir diferenciador e autêntico, o empenho de várias gerações de famílias que trabalham, até hoje, na vinha e na adega”, diz Luís Margaça. A imagem da marca apresenta rótulos de grande elegância, numa linguagem sóbria, mas contemporânea que no fundo identificam um produtor clássico, pelos seus quase 50 anos de idade, que, todavia, mantém um espírito empreendedor e inovador.

BEBE COM MODERAÇÃO · DRINK RESPONSIBLY.

MARQUÊS DE MARIALVA

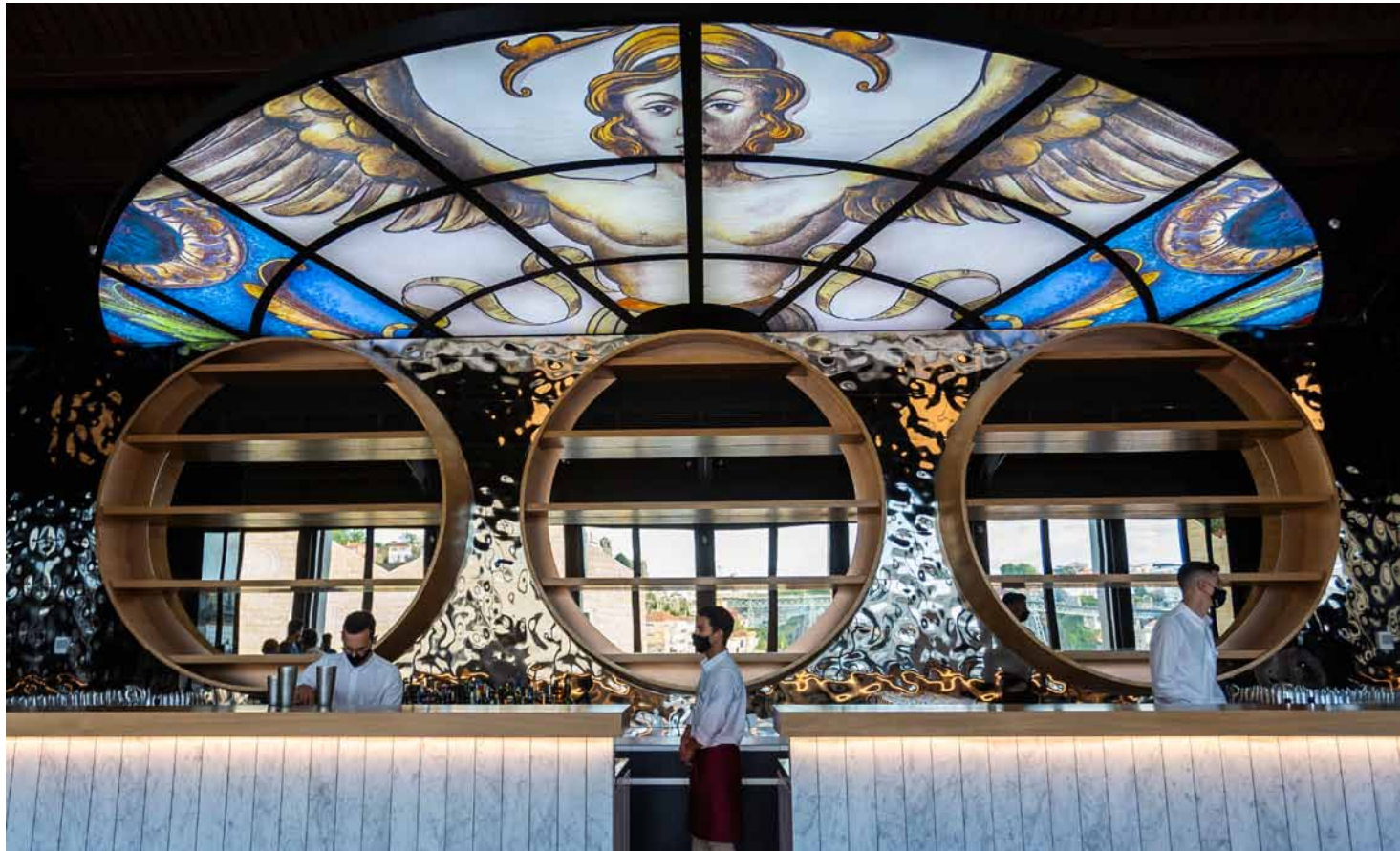
ENTRE OS 50 MELHORES ESPUMANTES DO MUNDO PELA *Wine Pleasures*

90/100 Pts. WINEENTHUSIAST	90/100 Pts. <i>Robert Parker</i> WINE ADVERTISER	91/100 Pts. WINEENTHUSIAST	18.3	93/100 Pts. <i>Robert Parker</i> WINE ADVERTISER	
96/100 Pts. <i>Wine Pleasures</i>	94/100 Pts. <i>Wine Pleasures</i>	95/100 Pts. <i>Wine Pleasures</i>			

ADEGA de CANTANHEDE

GERAL@CANTANHEDE.COM
WWW.CANTANHEDE.COM

ADEGADECANTANHEDE
MARQUESDEMARIALVA



WORLD OF WINE Um mundo a descobrir

> texto **Maria Helena Duarte** > fotografia **WOW**

Chamam-lhe “WOW”, que também uma expressão que remete sempre para algo espetacular e grandioso. E é mesmo. Vila Nova de Gaia tem agora um espaço, que na verdade são muitos espaços num só, e que não pode deixar de visitar, especialmente se for um apaixonado pelo mundo dos vinhos ou, simplesmente, se gosta de cultura e história. Há um quarteirão inteiro para descobrir.

A altura para a abertura, assinalada a 31 de julho, não foi a melhor, mas já há muito tempo que era aguardada. Com todas as condicionantes da pandemia que insiste em comandar o mundo e a humanidade, os visitantes não são para já muitos. Mas se quer um conselho, aproveite agora, terá mais tempo para usufruir do muito que tem para ver, quando tudo voltar à normalidade, seguramente que as filas serão bem maiores. O World of Wine (WOW) está localizado em plena zona histórica de Vila Nova de Gaia, entre o rio Douro e o hotel The Yeatman. Há várias entradas na Rua do Choupelo e outra na Rua Cândido dos Reis. Nasce a partir das renovadas caves de Vinho do Porto, num projeto que foi classificado

de Potencial Interesse Nacional. Impulsionado pelo grupo The Fladgate Partnership, o WOW tem uma área bruta de 55 mil metros quadrados e inclui no total seis experiências, nove restaurantes e cafés, lojas, uma Escola de Vinho, um

Vai poder desmistificar o vinho, saber mais sobre o solo, o clima, as uvas, todos os processos que interferem na qualidade do vinho até ele chegar ao copo. Que estilos de vinho há, o que os diferencia, como provar e como apreciar.

espaço de exposições e vários espaços de eventos. Inaugurado em 2020, o WOW celebra a cultura, a gastronomia, a história e as indústrias da região Norte e de Portugal. Todos os espaços estão unidos por uma ampla praça e rio Douro ali mesmo ao lado, com uma vista desafogada sobre a cidade do Porto. “O objetivo é reforçar a oferta cultural e museológica, proporcionando mais bons motivos para viver a cidade. Além disso, com as experiências pretendemos destacar o potencial da região nas áreas em que é especialista: no vinho e na cortiça, na indústria têxtil e na moda. Há um enorme know-how que devemos valorizar”, explica Adrian Bridge, diretor executivo do World of Wine.



WOW A NÃO PERDER

Na “Wine Experience” vai poder desmistificar o vinho, saber mais sobre os seus agentes principais – o solo, o clima, as uvas, todos os processos que interferem na qualidade do vinho até ele chegar ao copo. Que estilos de vinho há, o que os diferencia, como provar e como apreciar.

“Porto Region Across The Ages” é a oportunidade para conhecer os tempos e os contratempos, as conquistas e as guerras do Porto. Compreender o carácter da Invicta e das suas gentes: um concentrado de vigor e energia, de afabilidade e desembaraço. Redescubra a história, aprofunde o conhecimento e apaixone-se mais ainda pela cidade do Porto.

Para verdadeiros amantes do chocolate, há uma deliciosa viagem – “The Chocolate Story” – no planeta e no tempo, desde a planta do cacau até ao chocolate. Conheça a história, assista ao processo de transformação – numa verdadeira fábrica de chocolate onde, aliás, nascem os chocolates da marca própria Vinte. Há quatro gamas: Classic, Fusion, Cacau Intensity e Grand Cru. Também há caixas de bombons, latas com trufas (as clássicas e de Vinho do Porto Fonseca) e ainda cacau em “nibs” e em pó. Difícil é resistir! Continuando a experiência, também poderá admirar a “The Bridge Collection”, uma coleção privada de indubitável valor e de interesse mundial. São mais de 1500 copos e taças que contam a história do Humanidade através do ritual da bebida. Cada exemplar conta uma história e será possível recuar até ao ano 7000 a.C.. Outros espaços vão abrindo por fases nos próximos meses, como “Planet Cork” e o “Porto Fashion & Fabric Museum”, a Escola de Vinho e outros espaços de restauração. No website WOW poderá descobrir cada uma das possibilidades e experiências e comprar bilhetes: www.wow.pt. O acesso ao quarteirão é totalmente livre. Há preços para visitas individuais, pacotes de experiências, visitas em família, em grupo ou para escolas.



VILA FRANCA DE XIRA

projeto vinícola municipal ajuda a dinamizar a região

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

Uma Câmara Municipal produtora de vinho não é inédito em Portugal, mas também não é comum ainda para mais com a dimensão da Quinta de Sub Serra, em Vila Franca de Xira. O município ribatejano está a apostar forte nos vinhos Encostas de Xira e no enoturismo para dinamizar e criar valor na região.

Em Vila Franca de Xira, o vinho está a tornar-se um foco de atração graças ao investimento que a Câmara Municipal tem feito e continua a fazer na Quinta de Sub Serra e primeira marca de vinhos do concelho Encostas de Xira. A quinta, que data do século XVII, sempre teve tradição de produção de vinho, mas estava a ser pouco explorada quando foi adquirida pelo município em 1980. Em 2008, foi iniciado processo de renovação, com a plantação da 1.ª fase da nova vinha e em 2015, o executivo municipal decidiu apostar de forma

mais consistente na quinta e na produção vinícola e, com a ajuda da Regiplac, criou uma equipa multidisciplinar nas áreas de viticultura e enologia dedicada à iniciativa para implementar novas metodologias de produção, e remodelou a adega. Nasceram, assim, os vinhos Encostas de Xira que têm vindo a ganhar mais revelo na região de Lisboa, onde estão inseridos. À Paixão Pelo Vinho, um dos enólogos responsáveis pelo projeto, Marco Crespo, explica que a quinta “está a sofrer uma requalificação arquitetónica e de reconstrução” que vai dar

origem a um negócio de “enoturismo para atrair ainda mais pessoas para a região” e dar a conhecer os vinhos.

OS VINHOS ENCOSTAS DE XIRA

A produção está assente em oito parcelas com uma dimensão de três hectares e este ano foi plantado mais um 1,5 hectare. Nestas parcelas, as castas brancas existentes são Arinto, Fernão Pires e Moscatel e as castas tintas são Castelão, Touriga Nacional, Touriga Franca e Syrah que dão origem a dois vinhos tintos e dois vinhos brancos:

um tinto e um branco de mistura de castas e dois monocastas (Touriga Nacional, no caso do tinto e Arinto, no caso do branco). Marco Crespo revela que a vinha está plantada em solos argilosos e numa encosta virada a nascente que “tem grande exposição solar” o que provoca “um amadurecimento muito rápido das uvas”. Isto origina que vindima tenha de ser realizada “não por calendário”, mas sim por “avaliação” da equipa dos enólogos que determinam “quando é que deve ser feita a apanha” da uva. Os vinhos Encostas de Xira têm “perfis distintos” originados por estágios diferentes, “em barrica de madeira, cuba de inox com temperatura controlada ou em lagar”, como salienta o enólogo da Quinta da Sub Serra. A produção é relativamente “pequena, mas já interessante” e a vindima deste ano produziu 12 toneladas de castas brancas e 23 toneladas de tintas, o que deverá originar cerca de “10 mil litros de branco e 17 mil litros de tinto”, esclarece o Presidente da Câmara Municipal de Vila Franca de Xira, Alberto Mesquita. O autarca avança ainda com uma novidade, em 2021, a família de vinhos Encostas de Xira deve ganhar um novo membro, um vinho licoroso.

DIVERSIFICAR OS PONTOS DE VENDA

Os vinhos podem ser adquiridos no Posto de Turismo, restaurantes e lojas da região, na Loja dos Vinhos de Lisboa, no Mercado da Ribeira, e está a ser negociada a venda “numa superfície comercial de grande expressão”, diz o dirigente da Câmara Municipal. A Loja dos Vinhos “Encostas de Xira”, que foi criada na Quinta Municipal de Sub Serra em São João dos Montes, já está aberta ao público. Num momento informal realizado a 10 de dezembro, o Presidente da Câmara Municipal de Vila Franca de Xira, Alberto Mesquita, visitou o espaço e assinalou a entrada em funcionamento deste novo ponto de venda do “Encostas de Xira”, de produção 100% municipal. Os vinhos Encostas de Xira tinto de 2018 e monocasta Arinto de 2018 receberam classificação “Muito Bom”, em prova cega, na edição de julho da Paixão pelo Vinho, obtendo 16 e 17,5 valores, respetivamente o que, segundo Marco Crespo, demonstra que “Vila Franca de Xira pode ser uma boa terra de vinho”, além de ser “um reconhecimento do trabalho feito” em conjunto com o outro enólogo da quinta, João Passarinho.

ENOTURISMO GANHA FORÇA

O vinho tem sido um fator diferenciador na altura da promoção do concelho. Alberto Mesquita destaca que “o vinho é um excelente cartão de visita no plano nacional e internacional” já que vão a feiras fora do país onde divulgam não só o produto, mas também a região. “O vinho torna-se, assim, num veículo de promoção turística”, refere o Presidente da Câmara. A requalificação da Quinta da Sub Serra e do Palácio Municipal do Sobralinho estão atualmente a decorrer de forma a criar um alojamento local e assim, trazer ao município uma oferta na área do turismo de natureza e de enoturismo, “promovendo Vila Franca de Xira”. Alberto Mesquita realça que a aposta camarária que já corresponde a um investimento de centenas de milhares de euros está claramente “ganha” já que contribui para a preservação do património municipal, para a criação de postos de trabalho, divulgação do concelho e até pelo retorno nas vendas do vinho. O “vinho é central” na estratégia camarária de promoção regional e “é para continuar” já que está a “produzir resultados muito satisfatórios”. Por isso poderemos mais e melhores vinhos Encostas de Xira nos próximos anos.





JOSÉ MARIA SOARES FRANCO

“Vou fazer mais o que gosto e menos o que tenho de fazer”

> texto **Aquiles Pinto** > fotografia **Carlos Figueiredo**

Sensação de dever cumprido. Depois de mais de 40 anos de ligação profissional incessante aos vinhos, José Maria Soares Franco reformou-se. Foi “guardião” do mítico Barca Velha na Casa Ferreirinha (entretanto comprada pela Sogrape) e um dos criadores de raiz do projeto Duorum e decidiu que chegou a altura não de parar, mas de abrandar o ritmo, abarcando um projeto de consultoria em conjunto com os filhos. “Vou procurar fazer, agora, mais aquilo que gosto e menos aquilo que tenho de fazer”, afirma, em entrevista à Paixão Pelo Vinho. Olhando para trás, o balanço que José Maria Soares Franco faz é positivo e pouco ou nada mudaria na sua carreira.

Quando começou a trabalhar, “sobravam dos dedos das mãos” as marcas de vinho português nos restaurantes, mas, entretanto, esse número cresceu em quantidade e qualidade, com reconhecimento internacional. “Mais do que estar em todo o lado e de ter um volume grande, é nos sítios em que estamos sermos bem apreciados como sendo vinhos de ‘top’. Isso é o mais importante e estamos lá muito perto já”, considera José Maria Soares Franco.

Reformou-se recentemente. Quando sentiu a necessidade de parar?

Senti este ano. Chegamos a uma idade em que nos sentimos um pouco mais cansados. Vou fazer 67 anos e senti que estava na altura de, por um lado, abrandar, que não parar, porque eu não vou parar, e, por outro, também dar lugar aos mais novos na parte da vida executiva. Já vinha a pensar nisso há algum tempo e, no início deste ano, senti essa necessidade. Costumamos dizer, em tom de brincadeira, que a Amália já não conseguia falar e queria cantar, o Eusébio não conseguia andar e queria correr... Temos de ter uma altura na vida em que sentimos que temos de abrandar e dar o lugar aos mais novos. Não queria um dia vir a arastar-me sem ter condições para trabalhar.

Que contacto pretende manter com os vinhos?

Criei, em conjunto com os meus filhos, uma pequena empresa de consultoria. Portanto, vou continuar nesta área, vou andar por aí, mas como consultor, ou seja, com um ritmo muito mais baixo. Vou procurar fazer, agora, mais aquilo que gosto e menos aquilo que tenho de fazer.

O termos mais tempo permite-nos pensar melhor, com paixão, sem pressão do imediatismo?

Claro que sim. O tempo é uma ajuda para tudo – então no vinho de que maneira, dado que o vinho precisa de tempo para se mostrar – e o eu ter tempo vai-me permitir, também, pensar melhor em tudo e

dedicar-me mais àquilo que mais gosto e, ao mesmo tempo, àquilo em que posso ser mais útil. O tempo ajuda-me a pensar melhor e a ver como fazer as coisas, o que devo fazer, o que gosto de fazer.

A propósito de tempo, voltemos atrás. Quando pensou que gostaria da vida no vinho?

Eu sou primo dos Soares Franco de Azeitão, da José Maria da Fonseca. O meu pai era médico do pai deles. Portanto, quando eu era pequenino, acompanhava muito o meu pai quando ia visitá-los a Azeitão. A mim impressionava-me o ambiente das caves dos vinhos, o silêncio, as teias de aranha em cima das barricas. Tudo aquilo, muito tradicional e autêntico, me cativava. Depois, ouvia-os falar do vinho com uma paixão extraordinária, quase que diziam que não se pode fazer barulho na adega porque o barulho estraga o vinho. Estas memórias ficaram comigo. Não foi nessa altura que eu optei (por trabalhar no vinho), mas isso foi importante quando chegou a altura de optar, em duas fases. Em primeiro lugar quando terminei os estudos no liceu, em Lisboa, e tive de escolher o que queria estudar na faculdade. Escolhi agronomia, porque sempre me senti atraído pela natureza e agronomia era trabalhar na natureza. Depois, dentro do curso de agronomia, fui pensando a que pretendia dedicar-me. No quarto ano tínhamos de escolher uma especialidade e, aí, pensei que, mais do que da natureza, o que eu mais gostava era de pegar nos produtos da natureza e per-

ceber como é que estes se transformam para melhorar a vida do ser humano. Daí que escolhi a especialidade (entre quatro) das indústrias agrícolas, ou seja, a maneira de transformar industrialmente os produtos agrícolas. Ora, entre essas indústrias agrícolas estava o vinho e aí é que voltei atrás e pensei “porque não?”. No quarto e quinto anos da faculdade já me dediquei mais à área da viticultura e da enologia, depois estagiei na Estação Vitivinícola Nacional, em Dois Portos, onde me apaixonei ainda mais pela vinha e pelo vinho. Depois, iniciei a minha vida profissional.

Precisamente na A.A. Ferreira, que veio a ser adquirida pelo grupo Sogrape... Foi, durante quase três décadas, responsável de produção e, também, o “guardião” do Barca Velha. Como chegou aí?

Foi maravilhoso. Fui desafiado para trabalhar na Casa Ferreirinha, como era mais conhecida, pela família Ferreira, na altura proprietária da empresa. Devo confessar que, na altura, não tinha bem a noção exata para onde é que ia. Digo isto no bom sentido, não tinha a noção exata do quão bom que era trabalhar ali, na região do Douro, com a família Ferreira e com as pessoas que estavam na Casa Ferreirinha. Uma das pessoas que muito me marcou foi o senhor Fernando Nicolau de Almeida, que era, na altura, o responsável técnico da empresa, com quem eu trabalhei até 1987. Ao conhecê-lo, ao conhecer a Casa Ferreirinha e ao conhecer o Douro, a minha paixão pelo vinho foi aumentando cada



vez mais. E assim foi. Durou até 2006 (a permanência na empresa).

Quando recebe o “leme” de Fernando Nicolau de Almeida sente o peso da responsabilidade?

Senti muito. O Barca Velha é um ícone do vinho. Mesmo antes do senhor Fernando Nicolau de Almeida se reformar e de ficar eu como responsável, senti essa responsabilidade. Por um lado, já sabia que, teoricamente, se não houvesse nenhum desastre, iria ser eu a suceder-lhe e, por esse motivo, aproveitei bem os oito anos que trabalhei com ele para tentar desenvolver o melhor possível as minhas capacidades, para aprender tudo o que pudesse com ele. Senti que a minha vida ia ser exigente. Já era, mas ia ser ainda mais. E assim foi. O senhor Fernando Nicolau de Almeida reforma-se em 1987 e eu fiquei como responsável da enologia da Casa Ferreirinha até 2006, como disse há pouco. Claro que senti a responsabilidade, mas sem risco não há diversão, isto é, a responsabilidade é uma coisa que nos empurra para fazermos melhor coisas de que gostamos. Sem responsabilidade, a vida tem menos interesse. Portanto, achei que essa responsabilidade não era motivo para ser um fardo

pesado, antes pelo contrário, era um desafio para desenvolver mais aquilo que pudesse fazer de melhor. O resultado é que fizemos muita coisa na região do Douro, vinhas novas, adegas, muita coisa. Foi uma autêntica revolução. Tive essa sorte também, apanhei a modernização do setor da vinha e do vinho na região mais antiga do país, o Douro. Foi muito bom.

Entretanto, aos 54 anos, em 2007, aposta num projeto de raiz, a Duorum, em conjunto com o amigo de infância João Portugal Ramos. Foi fácil dar esse salto?

Foi muito difícil. Normalmente, encontra o João Portugal Ramos, de quem sou amigo praticamente desde que nasci, nas férias, dado que ele passava férias na Praia Grande e eu na Ericeira, que são perto. A certa altura, no final de julho de 2006, num desses encontros, ele diz-me “preciso de falar contigo, podemos jantar hoje?”. Eu “disse, claro que sim”. Aliás, era habitual jantarmos e provarmos os vinhos um do outro que é algo que nós enólogos gostámos sempre de fazer. Nessa conversa veio à baila a possibilidade de fazermos qualquer coisa em conjunto. Ele não tinha nada no Douro, precisava de alguém que

“Hoje, os vinhos portugueses têm um espaço internacional. Muito se deve à qualidade”, refere o entrevistado.

conhecesse o Douro e que fosse conhecido no Douro e desafia-me para isso. Recordo-me de ter ficado um pouco espantado, “mas, João, vou largar a Casa Ferreirinha, onde gosto tanto de trabalhar e onde corre tudo bem?”. Ele diz-me: “Tens a oportunidade de fazer o vinho que nunca conseguiste fazer, que é só teu”. E eu fiquei a pensar nisso durante muito tempo. Demorei uns três ou quatro meses a dar-lhe a resposta. A princípio pensava talvez não, depois porque não, depois talvez e, ao fim de alguns meses, disse ao João “vou embarcar nisso”. Saí da Sogrape. Ou era naquela altura, aos 54 anos, ou nunca mais o faria. A ideia foi criar um projeto que fosse meu também, que refletisse aquilo que achamos que o Douro tem de melhor e criar um novo vinho, com um perfil próprio, que eu achava que não havia no mercado ainda. E assim nasceu a Duorum.

E o balanço é positivo?

Sim. Rejuvenesci. Aos 54 anos parecia que tinha 20. Corri para todo o lado, fiz coisas inacreditáveis de volume de trabalho, de exigência profissional. Fizemos um projeto do zero, não havia rigorosamente nada, a não ser a vontade de fazê-lo. Tivemos de escolher o local para plantar vinhas, tivemos de escolher uma adega, tivemos de escolher o perfil do vinho, tudo. Comigo muito sozinho no Norte, porque o João está no Alentejo. Aliás, combinámos logo de início que ele ficaria responsável pelo Alentejo e eu pelo Norte, embora fôssemos sócios na holding do grupo. Mas fiz coisas inacreditáveis que pensei que já não teria genica para isso. Porque quando rejuvenescemos, vamos buscar energias que estão escondidas, mas que apareceram. Hoje, olho para trás, ao fim destes 14 anos, e penso que valeu a pena, o projeto existe, com uma base, com quintas, com uma produção de quase 500 toneladas de uva própria e aquisição de uva fora, com uma adega própria, com nove marcas de vinho criadas do zero. Portanto, o balanço é muito positivo. Poderia ser melhor? Tudo pode ser melhor na vida, nunca estamos totalmente satisfeitos. Mas o saldo é muito positivo.

Olhando para trás na sua longa e rica carreira, mudaria algo?

A única que alteraria, talvez, era eventualmente ter mudado mais cedo para o novo projeto, para ser mais novo e para ter mais tempo. De resto, não mudaria nada.

Hoje os vinhos portugueses têm mais qualidade do que quando, há cerca de 40 anos, começou a trabalhar no setor?
Sem dúvida.

Houve evolução na comparação com outros países?

Talvez o novo mundo do vinho tenha, também, tido uma evolução muito grande nos últimos anos. Mas os portugueses é que estavam mais atrasados. Portugal era dos países da cauda da Europa termos de vitivinicultura. Havia pouca informação, não havia muitos estudos em Portugal sobre vinhas e sobre vinhos. Quando comecei, sobravam dos dedos das mãos as marcas que havia nos restaurantes, eram meia dúzia, e com um carácter um pouco rústico, não eram vinhos fáceis. A partir dos anos 1970 e anos 1980, o setor sentiu que tinha de modernizar-se e começaram a ser feitos estudos sobre vinha, vinho, castas, a melhor forma de plantar as vinhas de acordo com a viticultura moderna. Ao mesmo tempo, houve um desenvolvimento da enologia, para o que muito contribuiu a nova geração, da qual eu talvez tenha sido o primeiro integrante, mas que integrava muitas pessoas.

Antes disso não havia enólogos.

Não. Mesmo quando eu comecei a trabalhar, não havia curso de enologia em Portugal, eu sou formado em agronomia, não é? Enologia aparece 10 anos mais tarde, em Vila Real e em Évora, e depois na Católica do Porto. Mas eu ia muito a Bordéus. Fiquei muito ligado à escola de Bordéus, que fazia ações de formação contínua. Ia todos os anos lá. Aprendi muito com a escola e com as pessoas de Bordéus. Isso ajudou-me a mim e a outras pessoas que também lá iam e houve um conjunto de profissionais que, com a necessidade que as empresas tinha de modernizar-se, que deram origem a novas marcas a novos vinhos. Depois isto cresce em exponencial. Ao fim de 10 anos, já tínhamos em vez das cinco ou seis marcas de vinhos comerciais, de que eu falava há pouco, 50 ou 60 e passados outros 10 anos já tínhamos 400 ou 500 marcas.

Seriam já demasiadas?

Talvez hoje em dia já sejam. Embora o mercado se regule e temos sempre de dar oportunidade a quem quer fazer coisas. O que pode é ser mais difícil para o consumidor escolher.

E pode faltar escala para depois se dar o salto internacional, por exemplo.

Sim. Isso é um problema grave, mais comercial do que técnico. É uma área na qual



PERFIL

DE LISBOA
AO DOURO

Natural de Lisboa, embora oriundo de uma família com raízes alentejanas, foi em Azeitão, nas caves da empresa José Maria da Fonseca que se apaixonou pelo mundo do vinho. O seu pai era primo direito e médico de família dos quatro irmãos Soares Franco, os proprietários da empresa, e mantinha com o seu líder, António Porto Soares Franco, uma relação de particular amizade. Foi ao acompanhar o pai que o jovem José Maria Soares Franco tomou, então, contacto com a realidade vinícola e acabaria por fazer a licenciatura em Agronomia (1972-1977). Após estágios na Estação Vitivinícola Nacional e no Instituto dos Vinhos da Madeira, ingressa, em 1979, na A.A. Ferreira (entretanto adquirida pelo grupo Sogrape), onde conheceu Fernando Nicolau de Almeida, criador do primeiro Barca Velha, em 1952, com quem viria a trabalhar até 1987, altura em que José Maria Soares Franco assume o “leme”. Ficou, entretanto, 28 anos à frente da produção de vinhos da Casa Ferreirinha, de 1979 a 2006, incluindo o mítico Barca Velha. Em 2007, aos 54 anos, abraça, com o amigo de infância João Portugal Ramos, o projeto Duorum, no Douro. Agora, é altura de abrandar, mantendo ligação ao mundo dos vinhos através da consultadoria.

eu trabalhei pouco, mas que considero que é verdade, porque para se poder estar presente lá fora são precisas duas coisas. Primeira, que lá fora reconheçam que Portugal existe, que há muitos estrangeiros que não sabem onde é Portugal. Nas apresentações que fazia começava sempre com um slide que mostrava onde é Portugal. Segunda, é preciso haver uma identidade dos nossos vinhos, que não havia. Foi preciso criá-la, com as castas portuguesas, para nos diferenciarmos. A moda hoje em dia é copiar os franceses e há castas francesas do polo norte ao polo sul, e os vinhos são quase iguais. Para sermos diferentes era preciso diferenciar. E fizemos uma coisa bem feita, que foi usar as castas portuguesas. Hoje, felizmente, a esmagadora maioria das pessoas só usa castas portuguesas. Isso é bom porquê? Porque as pessoas discutem hoje em dia se somos melhores ou piores, o que é bom para nós, mas o mais importante é que todos estão de acordo que somos diferentes. Quando eu contava esta história aos muitos jornalistas estrangeiros que visitavam Portugal, eles ficavam interessados. Em suma, hoje os vinhos portugueses têm um espaço internacional. Muito se deve à qualidade. As revistas internacionais, particularmente as três grandes americanas, têm dado muito relevo aos vinhos de Portugal. Porém, de facto, falta-nos alguma escala, porque quando se pensa em estar presente no mundo, são precisos grandes volumes e nós isso não temos.

Terá de ser o caminho do preço?

Não sei até que ponto é que interessa estar presente em todo o lado, o que é importante é estar bem presente. Mais do que estar em todo o lado e de ter um volume grande, é nos sítios em que estamos sermos bem apreciados como sendo vinhos de “top”. Isso é o mais importante e estamos lá muito perto já. Fez-se um grande caminho. Aliás, veja-se revistas, como a “Wine Spectator”, que, ultimamente, coloca os vinhos portugueses nos 100 melhores e que há vinhos que atingem 100 pontos. Isto é um reconhecimento da qualidade dos nossos vinhos.

O vinho português evoluiu muito. Às vezes falar em causa própria não é fácil, mas assume uma quota nesse sucesso?

É uma pergunta difícil. Diria que trabalhei para isso, para que o vinho português fosse melhor. Fui muito ao estrangeiro, fiz muitas provas, muitas divulgações de vinhos. Trabalhei para o nosso vinho fosse conhecido. Portanto, nesse aspeto, tive alguma importância. Agora, sobre o resultado do meu trabalho no resultado final, terá de perguntar a outra pessoa.

TERROIR Carácter único

> texto **Aquiles Pinto** > fotografia **Shutterstock**
> enólogo **José Maria Soares Franco**

O terroir é uma palavra na ordem do dia no mundo dos vinhos. Mas nem sempre todos sabemos do que se trata. Há quem pense que é pouco mais do que a terra, mas José Maria Soares Franco avisa que é bem mais do que isso.



“Terroir é uma palavra francesa e engloba as características da qualidade, que são permanentes, que o vinho tem e tem a ver com o clima, o sol e as castas utilizadas. O conjunto destas três características é que dá origem à designação de terroir”, explica o especialista.

Isso significa, segundo o enólogo, que, de acordo com o local onde o vinho é produzido, do solo, do clima e da casta escolhida, há uma característica do vinho que é única, o terroir. “Ao chamar-lhe terroir, dizemos que é característico do vinho em questão”. “Este ano fiz uma visita à Borgonha, que só tem uma casta branca e uma tinta, ao contrário de nós que temos 120. Provei vinhos da casta tinta Pinot Noir com o mesmo clima, mas em que o local variava – e era só um bardo para dentro ou para fora – e dava origem a vinhos muito diferentes. Por isso é que o conceito de terroir é muito importante”, assinala José Maria Soares Franco.

Os franceses criaram o conceito de terroir “porque entendiam que é a melhor forma de exprimir a característica e a qualidade de um vinho”, explica o enólogo. “Em paralelo criaram as denominações de origem, para identificar o que é característico de determinado local e o que se pode esperar de determinado vinho quando é produzido num determinado local, com um determinado clima e

com a casta escolhida”, refere a nossa fonte. “Em Portugal também é importante porque temos muitas regiões demarcadas que têm, até, mais castas do que as regiões francesas e há, também, diferentes terroirs em cada denominação de origem, dentro de cada região e os consumidores podem encontrar vinhos completamente diferentes. E isso é muito interessante”, acrescenta o entrevistado.

“MAIS IMPORTANTE DO QUE A REGIÃO”

José Maria Soares Franco indica ser importante que o consumidor conheça esta realidade, porque o terroir consegue ser “mais importante do que a região” na definição de um vinho. “A região define um carácter mais generalista dos vinhos que se podem produzir. O terroir vai ao pormenor da casta escolhida, do dia em que é vindimada e com o clima que está, do solo que lhe deu origem e como é que esse solo foi vindimado, o que se fez durante o ano nesse solo, como se podou a casta. Tudo isso são ca-

“Terroir é sinónimo de unicidade, só naquele local, com aquelas uvas, com aquele clima, com aquele solo é que pode haver aquele vinho”.

racterísticas da uva que, trabalhada pelo clima naquele solo, dá, então, origem a um vinho com terroir próprio. E esta noção com este critério é muito importante”, explica a nossa fonte.

O especialista repete que “é muito interessante para os consumidores poderem explorar” este tema. “Há muitas pessoas que visitam a região do Douro e a região do Douro tem 120 km desde Mesão Frio até à fronteira com Espanha e os vinhos são completamente diferentes. Não tem nada a ver o vinho que se produz no Baixo Corgo, onde se inclui Mesão Frio, com o que se produz no Douro Superior, ao pé da fronteira com Espanha. Lá está, o terroir a influenciar a característica. Aí é mais o clima a influenciar, mas depois dentro de cada sub-região o solo também é diferente, particularmente a orologia do terreno, se for encosta ou na zona alta plana, dá origem a vinhos e uvas diferentes. Se aí lhe acrescentarmos a opção que o enólogo faz da casta, ainda mais diferente é o vinho”, informa. “Portanto, este conjunto de características é que faz com que o vinho de cada terroir seja único. Essa é a grande lição que consumidor pode tirar daqui: terroir é sinónimo de unicidade, só naquele local, com aquelas uvas, com aquele clima, com aquele solo é que pode haver aquele vinho”.



Grupo Stosberg, mais do que uma marca, Um parceiro.

Consiço nas áreas de Hotelaria, Restauração, Eventos e Nightlife



Siga-nos  



Schmidt | Alug'Aqui | Viriathus Drinks

GRUPO STOSBERG



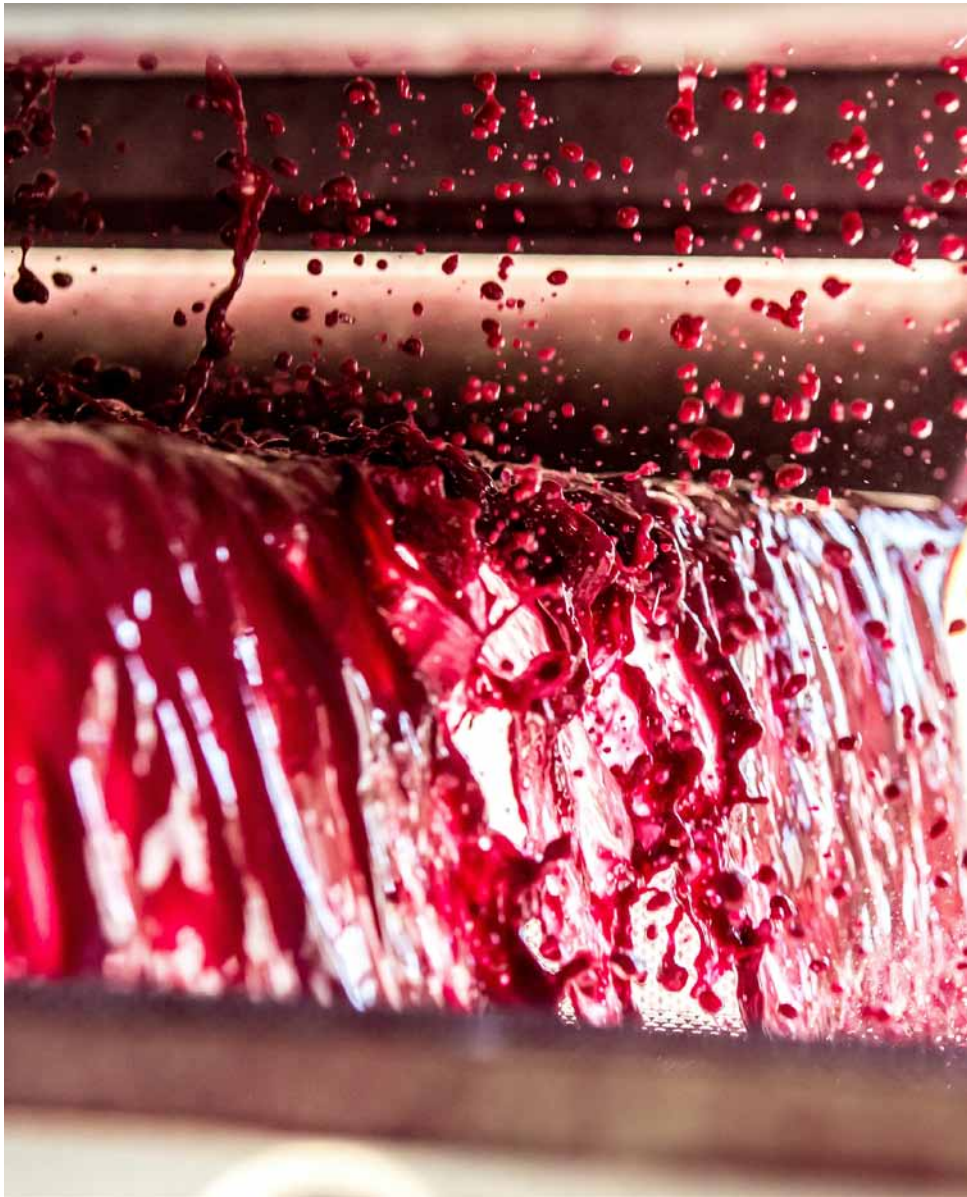
JOSÉ SASSETTI

O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

Os adegueiros

Falamos muito de vinhos, de grandes vinhos e de grandes casas agrícolas e empreendimentos enoturísticos, de grandes sonhos tornados realidade, bem como dos seus promotores, proprietários ou gestores, todos eles muitíssimo importantes, naturalmente, mas temo-nos esquecido da retaguarda extraordinária que são os que dão forma, diria melhor e do ponto de vista enológico, dão os aromas, o gosto e o corpo, aos nossos vinhos. Falo dos que trabalham arduamente e muito apaixonadamente nas adegas e nas caves de vinho: os adegueiros.

Certamente que os adegueiros cumprem ordens de quem sabe e estudou, de que leu e investigou, de quem arrisca ideias e conceitos. Mas é o seu trabalho, como se diz, é de quem “põe as mãos na massa”, que depende muito do resultado final. Em todas estas empresas os funcionários, mais velhos ou mais novos, sabem os segredos e as histórias como ninguém! São os verdadeiros registos vivos das empresas e, talvez por isso, vivem cada vindima, cada vinho e até cada casta vinificada com uma entrega e uma paixão única e excitante. “Há quatro anos (lembro-me como se fosse hoje), estávamos a receber uvas do moinho, lá em cima, quando, do nada, vem um vento quente e seco... Nesse ano, essas foram as uvas com que melhor vinho fizemos. Nem sei explicar”. E tantas, são tantas as histórias vividas, muitas por explicar.



Uma verdadeira maravilha, um encanto que ajuda, ainda mais, a ver os vinhos de forma apaixonada e envolvente. Como é bom estar calmamente a ouvir estes intérpretes. E como é impressionante o seu trabalho, suado e dedicado, muito responsável e atento. É que na confusão das mangueiras e das bombas, dos depósitos, dos vinhos e suas correcções, análises, amostras, lavagens, desinfecções, mais lavagens e sempre ainda mais uma limpeza, e um sem fim de trabalhos necessários para que tudo aconteça sem uma única falha, cabe ao adegueiro, aos homens e às mulheres que trabalham nas adegas, fazer com que tudo corra sempre bem. É que nem uma coisa pode falhar, pois se falha uma única coisa, uma limpeza, uma desinfeção, uma cuba trocada no lote, etc., falha tudo!

É um trabalho muito difícil, muito duro, muito responsável e exigente. Foi por tudo isto que decidi escrever sobre esta “tropa de elite” e que é a retaguarda e o grande sucesso dos grandes vinhos: os adegueiros.

São os verdadeiros registos vivos das empresas e, talvez por isso, vivem cada vindima, cada vinho e até cada casta vinificada com uma entrega e uma paixão única e excitante.



JOÃO PEREIRA SANTOS

Antão Vaz A grande casta branca das terras quentes do Sul

Tive recentemente a oportunidade de participar numa prova de vinhos da casta Antão Vaz, a mais famosa casta branca do Alentejo, quase omnipresente nos vinhos brancos produzidos nas terras quentes do Sul.

A prova foi organizada pelo meu grande amigo, enófilo e também redator desta revista, Manuel Baião e decorreu à mesa, por entre petiscos, numa quente noite de verão num típico monte alentejano. Foram reunidos 21 vinhos de todo o Alentejo, de vários estilos e preços (entre os quatro e os quase 40 euros), muitos deles monovarietais, mas igualmente alguns onde o Antão Vaz entra num lote com outras castas. O Manuel, que também é historiador e andou a investigar a casta, deu algumas informações e contou algumas histórias. Pensa-se que o nome está associado a Antão Vaz de Camões, avô do poeta que escreveu “Os Lusíadas”. Antão Vaz era casado com uma parente do navegador Vasco da Gama, Conde da Vidigueira, e geria as suas propriedades e vinhas no local. Outra história mais prosaica, conta que o navegador, cansado da indecisão de um marinheiro da Vidigueira em embarcar com ele para uma viagem, lhe terá dito: “Antão, vaz ou não vaz?”

O que se sabe é que a Antão Vaz tem o seu



berço na sub-região da Vidigueira, local onde existe maior número de vinhas velhas e a variedade clonal é maior. Sabe-se também que até há relativamente pouco tempo a casta não tinha a preponderância que hoje tem nos encepamentos da região, coexistindo com as Roupeiro, Diagalves, Manteúdo, Perrum e Larião, como mostram as vinhas velhas da Vidigueira. Hoje a casta está espalhada por todo o Alentejo e também um pouco pela Península de Setúbal e pela Região de Lisboa, mas é unânime considerar-se que é na zona da Vidigueira que a Antão Vaz se exprime na sua plenitude, devido à perfeita adaptação da casta aos solos característicos da zona e às noites frescas que se verificam, por causa dos ventos marítimos que aí chegam e pela influência da Serra do Mendro. No entanto, como a prova demonstrou, fazem-se excelentes vinhos de Antão Vaz em todo o Alentejo.

Vulgarmente considera-se que o ponto fraco da Antão Vaz é a sua frescura relativamente baixa, pelo que é necessário proceder a um rigoroso controlo de produção e de maturação para se conseguir um bom equilíbrio de acidez. Estes fatores são alvo da maior atenção por parte dos enólogos, nomeadamente ao nível da data da vindima, que é crucial. Estes cuidados têm dado bons resultados e os vinhos em prova apresentaram-se frescos, vibrantes e equilibrados. Alguns produtores optam também por lotear a Antão Vaz com outras

castas, nomeadamente Alvarinho e Arinto, para um aporte suplementar de acidez. A prova foi muito didática e mostrou a grande qualidade e plasticidade da casta, que origina vários estilos de vinhos. Num segmento de preço mais baixo, os vinhos apresentam um perfil essencialmente de aromas a frutos tropicais ou cítricos, frescos, com algum corpo e mineralidade, num conjunto consensual, fácil de beber e muito agradável, ideal para o Verão. Com um preço um pouco mais elevado e um perfil que vulgarmente se chama vinho de Inverno, surgem vinhos mais untuosos e estruturados, com mais corpo, que fazem batonnage e/ou estagiam em barricas de carvalho. Noutro estilo, surgem vinhos mais intensos e focados na frescura e mineralidade, exibindo aromas cítricos e de pederneira. Os vinhos mais ambiciosos e de preço mais elevado apostam nas vinhas velhas e no estágio em barricas de carvalho e podem ter um estilo mais untuoso e marcado pela madeira ou mais focado na tensão, mineralidade e frescura. Em ambos os casos são vinhos complexos e sofisticados que mostram todo o potencial da Antão Vaz e evoluem muito bem em garrafa, desenvolvendo com a idade aromas químicos a petróleo e querosene. Esta prova demonstrou que a Antão Vaz, quando bem trabalhada, é capaz de dar origem a grandes vinhos brancos, que ombreiam com os melhores do país. Por isso não hesite, e parta à sua procura.



A SUBLIME ARTE de celebrar a vida à mesa

> texto **Susana Marvão** > fotografia **Ernesto Fonseca**

Não adianta termos diante de nós o vinho mais raro do mundo, ou o prato gastronómico mais cobiçado de sempre. Há quem defenda que se não estiverem reunidas condições como uma boa companhia, num lugar apazível, jamais o prazer de degustar tais iguarias poderá atingir o patamar de sublime. A arte de celebrar a vida à mesa é cada vez mais apreciada, sobretudo agora, em que o mundo parece pedir-nos para que apreciemos os pequenos (grandes?) prazeres da vida.

Visão, audição, tato, olfato e paladar. Os cinco sentidos, quer queiramos, quer não, sentam-se connosco à mesa, extravasando em muito a qualidade do prato gastronómico ou do vinho escolhido para o acompanhar. É muito mais complexo do que isso. São as pessoas que estão à nossa volta, é o local onde estamos a fazer a refeição, o som ambiente que o acompanha, o toque da toalha que forra a mesa ou do guardanapo que levamos à boca. Em tempos de pandemia, com as restrições que lhe são imputadas, os pequenos “pecados”, como estar sentado à mesa rodeado pelos que nos são mais próximos, ganha toda uma nova dimensão. Uma dimensão de prazer mas também de responsabilidade, com o cumprimento das regras de higiene e afastamento social para nos proteger-

mos a nós e, obviamente, aos que nos são mais próximos. Talvez porque agora não o fazemos de forma tão regular, por termos estado confinados, pelo facto de algumas das liberdades que tínhamos por garantidas terem sido postas em causa, estar hoje rodeados de amigos e família à volta de uma mesa não

Em tempos de pandemia, com as restrições que lhe são imputadas, os pequenos “pecados”, como estar sentado à mesa rodeado pelos que nos são mais próximos, ganha toda uma nova dimensão.

deixa de ser um luxo. Um luxo que insistimos em preservar, tanto mais que estamos a chegar ao tempo nobre das festas onde os convívios sempre foram, sobretudo, realizados à volta de uma mesa. Se é verdade que é em casa, no confortável espaço do lar, que muitos destes encontros se realizam, a restauração desde sempre foi um excelente aliado nestas alturas. E em tempos tão desafiantes, a escolha do espaço ganha particular relevância. A Paixão Pelo Vinho resolveu dar aqui uma pequena ajuda e convidou o chef Arnaldo Azevedo e Adácio Ribeiro, diretor de comidas e bebidas do Vila Foz Hotel & Spa, a prepararem seis pratos e fornecerem algumas dicas, quer de como confeccionar os ingredientes, quer o vinho que os deveria acompanhar. O resultado foi... delicioso.



O CHEF ARNALDO AZEVEDO

O desafio lançado pelo Vila Foz Hotel & Spa ao chef Arnaldo Azevedo era mais do que apelativo: acompanhar dois restaurantes, com conceitos que se complementam, dentro do mesmo espaço. Jovial e descontraído, o chef descrito como tendo um foco “certo e irrepreensível”, traduzido na ousadia das suas propostas gastronómicas. Tudo começou num negócio de família, onde descobriu a paixão pela cozinha. Filho de um cozinheiro com quem partilha o nome para além da vocação, Arnaldo

Azevedo deu os primeiros passos no restaurante familiar antes de decidir frequentar o curso de cozinha da Escola de Hotelaria de Santa Maria da Feira. Seguiram-se outras experiências que contribuíram para moldar o seu percurso e definir a personalidade da sua cozinha. Chegou ao Vila Foz Hotel & Spa depois de uma trajetória que a empresa apelida de “segura, criativa e promissora”, sendo o responsável pelos Restaurantes Vila Foz e Flor de Lis. Os tais dois conceitos que se complementam. À Paixão Pelo Vinho, Arnaldo explicou que

Nunca a profissão de chef foi tão valorizada como atualmente. Aliás, nas palavras de Arnaldo Azevedo, hoje são tratados como estrelas de cinema.

enquanto o Vila Foz apresenta uma cozinha mais “técnica, contemporânea e inovadora”, o Flor de Liz é caracterizado por uma apresentação mais “descontraída”. “No caso do Flor de Liz, o que pretendíamos era ter um restaurante que, apesar de estar inserido num hotel, fosse um espaço de rua e no qual as pessoas não se sentissem intimidadas em entrar e a qualquer hora do dia pudessem desfrutar de uma refeição”. Uma estratégia que contrasta com o conceito do Vila Foz, apenas aberto ao jantar e que encerra dois dias por semana, até para garantir que a equipa que acompanha a sala é sempre a mesma. “Aqui conseguimos dar ao cliente uma gastronomia elaborada”.

O CHEF COMO ESTRELA DE CINEMA

Nunca a profissão de chef foi tão valorizada como atualmente. Aliás, nas palavras de Arnaldo Azevedo, hoje são tratados como estrelas de cinema. “É exagerado, mas é mesmo assim, é a realidade. Façamos a analogia a um concerto: as pessoas deslocam-se para ver um artista atuar. Começa a passar-se a mesma coisa com os chefs, com a gastronomia. Os clientes vão de propósito a determinado sítio para conhecer o chef, para conhecer a gastronomia que ele está a exercer. Este é um reconhecimento de muitos anos de trabalho”. Quem nasceu primeiro? O ovo ou a galinha? É o chef que faz a casa ou é a casa que promove o chef? Arnaldo Azevedo não tem qualquer dúvida que é a combinação destes dois ingredientes que faz uma receita de sucesso. “Podemos estar perante numa casa de renome mundial mas se a pessoa que estiver ao leme da cozinha não ficar um bom trabalho, não chega. Da mesma forma, se o chef não tiver uma boa equipa, mesmo de gestão da casa, que o apoie, não consegue fazer um bom trabalho e ser reconhecido. Sobretudo, um reconhecimento sustentado no tempo”.

ADÁCIO RIBEIRO, E A ARTE DE GERIR PESSOAS

É já toda uma vida ligada ao setor da gastronomia, das comidas, das bebidas e da hotelaria. Adácio Ribeiro, com larga experiência como escanção e sommelier e que trata as estrelas Michelin por tu, é o diretor de comidas e bebidas do Vila Foz Hotel & Spa. Um cargo, qual diplomata, que implica, mais do que tudo, gerir pessoas e expectativas: as pessoas da casa e as expectativas dos clientes que a casa atrai. São já 37 anos que lhe conferem, nota-se na voz e na postura, uma segurança que advém da experiência acumulada. À conversa com a Paixão Pelo Vinho, Adácio Ribeiro, premiado escanção, confessou que o grande desafio de todos estes anos foi acompanhar a evolução da gastronomia. “Quando comecei, ninguém pensava em estrelas Michelin, em nouvelle cuisine ou cozinha de fusão...” Curiosamente, o especialista diz que hoje há, também na gastronomia e na cozinha, um regresso às origens. “Cada vez trabalhamos mais a boa gastronomia portuguesa e internacional”. Num breve olhar sobre toda uma carreira, Adácio Ribeiro congratula-se com a evolução que todo este ecossistema teve, com a entrada dos chefs, dos chefes de sala, dos escanções e a importância que hoje todas estas figuras têm dentro dos projetos e, sobretudo, do sucesso desses mesmos projetos. Outro repto identificado por Adácio Ribeiro foi trabalhar todos estes anos com vários chefs, que defendiam diferentes ideias e ideais. “Isso deu-me muito alento e fez-me continuar, é muito desafiante”. No projeto Vila Foz Hotel & Spa, o desafio foi, uma vez mais, trabalhar com um chef diferente e uma jovem equipa. “Estive 18 anos num projeto, em Amarante, que me fazia estar longe da família, quase não vi os meus filhos crescer”. Terminado este ciclo, Adácio Ribeiro teve a oportunidade de integrar o Vila Foz Hotel & Spa, aceitando o repto que lhe foi lançado pela administração. “Juntei o útil ao agradável: o projeto que me apresentaram aliciou-me imenso, consegui voltar para o Porto e trabalhar com uma equipa jovem. Os ingredientes perfeitos”.



Podemos esperar estrelas Michelin na parte da gastronomia? Pela resposta, pareceu-nos que sim. “Costumo dizer que os prémios são reflexo do nosso trabalho. Se trabalharmos em prol do que é a satisfação do cliente e nunca por em causa o nosso profissionalismo, creio que os prémios aparecem. Temos de ter uma postura proativa, alinhada com os objetivos da empresa”. Manter uma equipa estável é outro fator que Adácio Ribeiro consideram fundamental para que o sucesso seja real.

À conversa com a Paixão Pelo Vinho, Adácio Ribeiro, premiado escanção, confessou que o grande desafio de todos estes anos foi acompanhar a evolução da gastronomia.



**LAGOSTIM COM ARROZ
CREMOSO DE LINGUEIRÃO**

São dois ingredientes muitos delicados, há que ter alguma sensibilidade sobretudo no tempo de cozedura, que tem de ser rápido. O arroz, de bom grão, deve ser cozido na água largada pelo lingueirão.

Deverá ser acompanhado por um vinho branco que não tenha demasiada estrutura, ou taninos muito marcados, com um bom equilíbrio entre frescura, acidez e fruta. Posso sugerir um vinho da região do Douro, ou então um vinho da zona do Tejo.

DICAS GASTRONÓMICAS
DICAS VINICAS



**POLVO COM CENOURA,
ESPARGOS E BERINGELA**

Cozer em lume brando, sem água, o polvo larga imensa, não necessita de mais. Ao cozinhar na própria água, vai ficar muito mais rico em termos de sabor. Lavar muito bem o polvo.

Igualmente um vinho branco, consensual com todos os ingredientes. Ficaria bem um vinho da região da Bairrada, com a casta Cerceal e Maria Gomes a fazerem uma excelente junção.



**BACALHAU,
COUVE PORTUGUESA,
FEIJÃO E CUPITA**

Estamos a falar de um prato tradicional, sendo muito importante a cozedura do bacalhau, já que tendemos a exagerar no tempo. Deve ser cozinhado entre os 55 e os 65 graus. O ideal é cozinhar num pouco de azeite, tirar e deixar repousar.

Aconselharia um vinho branco com alguma estrutura, com alguma potência. Ou um tinto com menos extração mas com corpo.



**LEITÃO, PAPAS LABERÇAS,
COGUMELOS E TRUFAS**

Cozinhar o leitão (barrigas), a vácuo, por 72 horas em marinada tradicional da Bairrada (pimenta, sal, alho e anho).

Neste tipo de prato aconselho um bom tinto, com alguma madeira, robusto, que não seja demasiado marcado pelo álcool. Tendo aqui o leitão poderíamos ir para um espumante, mas com os restantes elementos do prato um vinho tinto resulta melhor.



CHARUTOS DE ARCOS DE VALDEVEZ

Faz parte do receituário da cozinha tradicional, o único segredo é encontrar o ponto de equilíbrio no creme de ovos, para que não queime, não passe do ponto nem fique demasiado espesso.

Um bom vinho fortificado, como Vinho do Porto, um Moscatel de Setúbal ou Vinho da Madeira. Ou uma colheita tardia bem elaborada também seria aconselhável.



CAVACAS DE RESENDE

Utilizar limão para quebrar a doçura do prato.

Igualmente um Vinho do Porto Tawny, um Moscatel de Setúbal ou Vinho da Madeira. Ou seja, vinhos Licorosos.



O HOTEL

Reza a história que o Vila Foz Hotel & Spa nasce da vontade de revelar um outro rosto da cidade, de oferecer algo mais do que o Porto do rio, do que o Porto do centro histórico, do que o Porto dos monumentos. Com vontade de partilhar algum deste glamour oitocentista com quem valoriza a história e a autenticidade dos lugares, o hotel instalou-se numa destas mansões palacianas, na primeira linha de mar, naquela que é uma das mais emblemáticas avenidas da cidade, com o objetivo de aproximar a Foz de quem nos visita. O projeto de arquitetura ficou a cargo do gabinete Miguel Cardoso Arquiteto, para quem o desafio consistiu na projeção de um hotel onde o presente nos remetesse para o passado, mas com a comodidade e a modernidade dos nossos dias. Já o design é assinado por Nini Andrade Silva, designer

de interiores de prestígio internacional, que assegurou o respeito pela época arquitetónica do Palacete de finais do século XIX, mas imprimindo-lhe uma contemporaneidade arrojada. Foi igualmente construído um novo edifício, inspirado em linhas simples, criando uma harmonia perfeita entre os dois estilos. Edificado em betão armado e finalizado com gesso e vidro, recebe as texturas e elementos arquitetónicos do Palacete através de uma passagem interior, que vai revelando gradualmente uma transformação para linhas contemporâneas. Ao lado do edifício, destaque para um Metrosidero que faz parte da história destes jardins, uma espécie protegida típica desta zona da cidade, que fez com que todo o projeto de arquitetura tivesse que ser desenhado à volta desta árvore centenária. Mais informações em: www.vilafozhotel.pt



18	ADEGA PONTE DA BARCA EDIÇÃO COMEMORATIVA DOS 50 ANOS DOC BRANCO RESERVA DE SÓCIOS 2017
€ 11,95	VINHO VERDE 13% vol.
i	ENOLOGIA JOSÉ OLIVEIRA
	CASTAS LOUREIRO
COR	Amarelo citrino intenso, brilhante.
AROMA	Exuberante, complexo, o estágio em barrica a deixar notas ricas, como frutos secos, especiarias, associadas a fruta citrina. Ousado.
SABOR	Tem excelente volume, notas amanteigadas, mantém fruta, acidez e frescura bem posicionadas, a conferir potencial gastronómico e um final de boca prolongado e distinto.
	ADEGA PONTE DA BARCA Telefone: +351 258 480 220 geral@adegapontedabarca.pt www.adegapontedabarca.pt f adega.pontedabarca



18	OBLITI DOC COLHEITA TARDIA 2013
€ 20	DOURO 14,5% vol.
i	ENOLOGIA MIGUEL FERREIRA
	CASTAS MOSCATEL GALEGO BRANCO
COR	Âmbar com muitos reflexos dourados, brilhante.
AROMA	Perfumado, exuberante, concentrado, a deixar notas meladas, geleia de marmelo, fruta cristalizada, frutos secos.
SABOR	Rico, envolvente, gordo, um vinho saboroso, muito equilibrado, com a frescura a harmonizar perfeitamente a doçura, toque citrino, amêndoas torradas, mel, é delicioso e deixa um final persistente.
	ADEGA DE FAVAIOS Telefone: +351 259 949 166 geral@adegadefavaiois.com.pt www.adegadefavaiois.pt f adegadefavaiois

JOÃO PORTUGAL RAMOS VINHOS

MARQUÊS DE BORBA

PARA TODAS AS OCASIÕES



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



17,5	CASA DAS GAEIRAS DOC BRANCO RESERVA 2018
€ 16,45	ÓBIDOS 13% vol.
	ENOLOGIA TIAGO CORREIA
	CASTAS VINHAS VELHAS DE VITAL
COR	Amarelo citrino definido, brilhante.
AROMA	Elegante e cativante, com distintas notas de frutos citrinos, maçã, pêra, alperce, ameixa...
SABOR	Cheio, envolvente, um belo conjunto, concentrado, com boa fruta, alguma complexidade deixada pela barrica, deixa um final de boca saboroso e prolongado.

QUINTA DO GRADIL
Telefone: +351 262 770 000
info@quintadogradil.pt
www.quintadogradil.wine
 quintadogradil
 quintadogradil



18	ALVARINHO DEU-LA-DEU 30 ANOS FERNANDO MOURA DOC BRANCO 2016
€ 19	VINHO VERDE 13% vol.
	ENOLOGIA FERNANDO MOURA
	ALVARINHO
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Sedutor, com apelativas e frescas notas citrinas, como casca de laranja, toranja, mineral.
SABOR	Pleno de vivacidade, mantém a fruta e alguma complexidade, deixa nuances de fósforo, bom volume, gastronómico, rico, persistente.
	ADEGA COOP. REGIONAL DE MONÇÃO



17,5	CASA AMÉRICO 625 MTS DOP BRANCO 2018
€ 19,98	DÃO 13% vol.
	ENOLOGIA -
	BLEND DE CASTAS DE VINHA DE ALTITUDE
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Elegante e delicado, a destacar notas citrinas, limão maduro, maçãs verdes, tostados, especiaria.
SABOR	Bom corpo e volume, mantém o perfil frutado aliado a notas de evolução em barrica, conjunto equilibrado, termina persistente.
	SEACAMPO, SOC. AGRÍCOLA



17,5	ENCOSTAS DE XIRA REG BRANCO 2018
€ 7,99	LISBOA 12,5% vol.
	ENOLOGIA MÁRIO LOURO E JOÃO PASSARINHO
	ARINTO
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Apelativo, harmonioso, destaca as notas de frutos citrinos, limão amarelo, casca de laranja, flores.
SABOR	Frescura apelativa a potenciar o perfil gastronómico, tem bom corpo e volume, deixa um final de boca frutado, delicado e persistente.
	MUNICÍPIO DE VILA FRANCA DE XIRA



17,5	PERIPÉCIA REG BRANCO 2019
€ 9,40	LISBOA 13,5% vol.
	ENOLOGIA ALEXANDRA MENDES
	CHARDONNAY
COR	Amarelo citrino com reflexos esverdeados, brilhante.
AROMA	Intenso, harmonioso, com interessantes notas frutadas, a lembrar alperce, ameixa, maçã e manga.
SABOR	Delicioso, com bom corpo e volume, destaca-se pela harmonia do conjunto e a frescura que apela à gastronomia, termina persistente.
	QUINTA DO CERRADO DA PORTA



17,5	PORTALEGRE DOC BRANCO 2018
€ 18	ALENTEJO 12% vol.
	ENOLOGIA NUNO DO Ó E MIGUEL SISTELO
	VINHAS VELHAS BICAL E OUTRAS CASTAS
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Pederneira, mineral, ervas aromáticas, notas de frutos de pomar e citrinos, rico e distinto.
SABOR	Mantém o perfil fresco, mineral, frutado, tem bom corpo e volume, é gastronómico e cheio de personalidade, termina persistente.
	ADEGA DE PORTALEGRE WINERY



17,5	QUINTA DA LIXA REG BRANCO RESERVA 2016
€ 13,50	MINHO 13,5% vol.
	ENOLOGIA CARLOS TEIXEIRA
	ALVARINHO
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Intenso, com predominantes notas de flor de laranjeira e frutos citrinos, tostados delicados.
SABOR	A barrica muito bem integrada a deixar complexidade ao conjunto, frescura em destaque, muito gastronómico, termina persistente.
	QUINTA DA LIXA - SOC. AGRÍCOLA



17,5	QUINTA DE CARAPEÇOS REG BRANCO RESERVA 2018
€ 11,30	MINHO 14% vol.
	ENOLOGIA JORGE SOUSA PINTO
	ALVARINHO
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Distinto, com predominantes nota de citrinos, como limão, laranja, toque de abacaxi, tosta suave.
SABOR	Corpo envolvente, rico, fresco, com notas frutadas bem conjugadas com o estágio em barrica, a deixar um toque especiado no saboroso final de boca.
	QUINTA DE CARAPEÇOS



17,5	QUINTA DE LEMOS DONA PAULETTE DOC BRANCO 2018
€ 33,60	DÃO 13,5% vol.
	ENOLOGIA HUGO CHAVES
	ENCRUZADO
COR	Amarelo citrino definido, limpo.
AROMA	Elegante, intenso, frutado, com destaque para frutos de pomar, maçã, pêra, melão, alperce...
SABOR	Excelente corpo e volume, frescura cativante, mantém o perfil frutado aliado a um bom casamento com a barrica, termina persistente.
	QUINTA DE LEMOS



17,5	QUINTA DA LAPA REG BRANCO RESERVA 2019
€ 7,10	TEJO 13% vol.
	ENOLOGIA JAIME QUENDERA, JORGE VENTURA
	CASTAS ARINTO, CHARDONNAY E VIOGNIER
COR	Amarelo citrino com reflexos esverdeados, brilhante.
AROMA	Apelativo, com intensas notas frutadas, a sugerir banana verde, frutos tropicais, maçã amarela, algum citrino, tosta suave.
SABOR	Bom corpo e volume, rico e envolvente, com frescura cativante a conferir perfil gastronómico, a barrica bem casada, a deixar complexidade ao conjunto, termina persistente e saboroso.

QUINTA DA LAPA
AGROVIA, SOCIEDADE AGRO-PECUÁRIA, SA
T. +351 263 486 214 (Quinta)
T. +351 210 990 853 (Loja)
T. +351 919 886 794 (Hotel)
geral@quintadalapa-wines.com
www.quintadalapa-wines.com
 quintadalapa1733 / quintadalapa



17,5

€ 22

QUINTA VALE D'ALDEIA

DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2015



DOURO14% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ REVERENDOCASTAS
VIOSENHO, RABIGATO, GOUVEIO E MALVASIA FINACOR
Amarelo citrino, limpo e brilhante.AROMA
Rico, envolvente, destaca-se pelas notas de frutas maduras, especialmente fruta tropical e algum citrino, toque especiado subtil.SABOR
Bom corpo e volume, complexo, de grande frescura a confidenciar os prazeres à mesa, mantém a fruta, tosta muito suave e um delicado e saboroso final de boca.QUINTA VALE D'ALDEIA
T. +351 963 644 321
T. +351 279 883 229
geral@quintavaledaldeia.com
www.quintavaledaldeia.com
 QuintaValeDAldeia

17,5

€ 6,80

VALLE DO NÍDEO

DOC BRANCO 2017



DOURO13% vol.

ENOLOGIA
MIGUEL ABRANTESCASTAS
CÓDEGA DO LARINHO E RABIGATOCOR
Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.AROMA
Intenso em notas frutadas frescas, com destaque para frutos tropicais, flores de laranjeira e citrinos.SABOR
Mantém o perfil frutado, seduz pela frescura, equilíbrio e estrutura, tem bom corpo e volume, é saboroso e termina persistente.MIGUEL ABRANTES, FINE DOURO TERROIRS
www.miguelabrantes.wine
bc@valledonideo.com
 ValledoNideo
 valledonideo

17

QUINTA DA PONTE PEDRINHA VINHAS VELHAS

DOC BRANCO 2017



DÃO13,5% vol.

ENOLOGIA
PATRICIA CARVALHO E RUI MONTEIRO

VINHAS VELHAS

COR
Amarelo citrino, limpo.AROMA
Elegante e distinto, revela notas de aromas citrinos, como limão amarelo, flores campestres, vegetal.SABOR
Destaca-se pela frescura cativante.É perfeito companheiro para gastronomia requintada, termina persistente.

MARIA DE LURDES M. O. NUNES OSÓRIO



17

QUINTA DE CARAPEÇOS

DOC BRANCO LATE HARVEST 2017



VINHO VERDE13% vol.

ENOLOGIA
JORGE SOUSA PINTO

ESPADEIRO

COR
Palha com reflexos dourados, brilhante.AROMA
Delicado, elegante, intenso em notas de frutos secos, pólen, mel biológico.SABOR
Bom corpo e volume, muito equilibrado, frescura sedutora a equilibrar a doçura envolvida em notas meladas, termina persistente.

QUINTA DE CARAPEÇOS



16,5

€ 13,80

FONTE DO OURO

DOC COLHEITA TARDIA BRANCO 2017



DÃO11% vol.

ENOLOGIA
NUNO CANCELA ABREUCASTAS
ENCRUZADO E MALVASIA FINACOR
Palha com reflexos dourados, brilhante.AROMA
Intenso em notas de frutos citrinos, como casca de laranja confitada, frutos tropicais, geleia de marmelo.SABOR
Tem bom corpo e volume, boa relação frescura e doçura, equilibrado, frutado, deixa um toque floral no final de boca prolongado e sedutor.BOAS QUINTAS
T. +351 231 921 076
wines@boasquintas.com
www./boasquintas.com
 boasquintas

17,5

TERROIR VULCÂNICO
ARINTO DOS AÇORES

DO BRANCO TERROIR VULCÂNICO 2019



PICO13% vol.

ENOLOGIA
BERNARDO CABRAL

ARINTO DOS AÇORES

COR
Amarelo citrino, brilhante.AROMA
Intenso, rico, em notas de frutos brancos e exóticos, fresco, salino, com tosta suave.SABOR
Destaca-se pela frescura, deixa notas de iodo, mineralidade, maresia, tudo aliado à fruta, complexo, termina persistente e distinto.

COOPERATIVA VITIVINÍCOLA DA ILHA DO PICO - PICOWINES



17

CONTRADIÇÃO

DOC BRANCO 2017



VINHO VERDE13% vol.

ENOLOGIA
ABEL CONCESSO

ALVARINHO

COR
Amarelo citrino, limpo.AROMA
Complexo, fresco, com evidentes notas cítricas, toranja em destaque, tostados e fumados suaves.SABOR
Bom corpo e volume, a barrica a deixar notas de complexidade, citrinos em destaque, deixa um final de boca longo e fresco.

PROVAM



17

BLOG BY TIAGO CABAÇO

REG BRANCO 2019



ALENTEJANO13% vol.

ENOLOGIA
SUSANA ESTEBAN

ARINTO E ROUPEIRO

COR
Amarelo citrino com reflexos esverdeados, brilhante.AROMA
Elegante, fresco, com uma mineralidade sedutora, deixa notas frutadas e ligeiro floral.SABOR
Complexo, com excelente corpo e volume, notas de sílex, fresco, frutado, com barrica a complexar, termina longo e promissor.

TIAGO CABAÇO WINES



17

HERDADE DA CALADA BARON DE B

DOC BRANCO RESERVA 2018



ALENTEJO13,5% vol.

ENOLOGIA
EDUARDO CARDEAL

ANTÃO VAZ

COR
Amarelo citrino, brilhante.AROMA
Intenso em notas citrinas, com destaque para limão amarelo, folha de limoeiro, exótico.SABOR
Fresco, com bom volume, deixa notas frutadas e algum vegetal, ligeira tosta a complexar o final de boca, persistente.

BCH - COMÉRCIO DE VINHOS



16,5

DSF DOMINGOS SOARES FRANCO
COLECÇÃO PRIVADA

BRANCO 2019



-12,5% vol.

ENOLOGIA
DOMINGOS SOARES FRANCO

RIESLING

COR
Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.AROMA
Intensamente frutado, com evidentes notas citrinas a remeter para limão, laranja e suas flores.SABOR
Mantém o perfil frutado, envolvente, fresco, mineral, muito saboroso e distinto, termina persistente.

JOSÉ MARIA DA FONSECA

Seja responsável.
Beba com moderação.



19 FORAL DE CANTANHEDE GOLD EDITION
DOC TINTO 2011

€ 50 BAIRRADA 14,5% vol.

ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

CASTAS
BAGA

COR Granada intenso, denso.

AROMA Fantástico, equilibrado, sofisticado, destaca-se pelas notas de frutos maduros, morangos silvestres, cerejas, groselha, arandos, especiarias doces, vai crescendo no copo.

SABOR Excelente estrutura, taninos ricos e aveludados, encorpado e de uma frescura envolvente e promissora de grandes prazeres à mesa, mantém a fruta bem aliada a notas tostadas, deixa um final prolongado, especiado e saboroso.

ADEGA DE CANTANHEDE
Telefone: +351 231 419 540
geral@cantanhede.com
www.cantanhede.com
f adegadecantanhede
@adega_de_cantanhede



19 HEXAGON
REG TINTO 2015

€ 59 PENÍNSULA DE SETÚBAL 14% vol.

ENOLOGIA
DOMINGOS SOARES FRANCO

TANNAT, TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCESA, SYRAH, TRINCADEIRA E TINTO CÃO

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Fantástico, com evidentes notas de frutos vermelhos, toque citrino, flores, tostados, vegetal seco.

SABOR Envolvente, excelente volume, taninos sofisticados, acidez perfeita, madeira bem integrada. Persistente. Grande vinho.

JOSÉ MARIA DA FONSECA



18 MAÇANITA LETRA A
DOC TINTO 2018

€ 29,90 DOURO 14,5% vol.

ENOLOGIA
JOANA MAÇANITA E ANTÓNIO MAÇANITA

TOURIGA NACIONAL

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Excelente bouquet, pleno de fruta madura, cereja preta, amora, arando, mirtilo bem maduro, flores e notas de bosque.

SABOR Excelente corpo e volume, taninos poderosos e aveludados, a frescura em destaque, mantém a fruta, toque floral, especiarias e final prolongado.

MAÇANITA VINHOS



18 MARQUÊS DE BORBA
DOC TINTO RESERVA 2017

€ 45 ALENTEJO 14,5% vol.

ENOLOGIA
JOÃO PORTUGAL RAMOS

TRINCADEIRA, ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET E CABERNET SAUVIGNON

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Atrativo, com elegantes notas frutadas, frutos pretos e de bago maduros, vegetal seco, tosta suave.

SABOR Rico, envolvente, com excelente estrutura, taninos polidos, frescura perfeita a prometer companhia perfeita para a mesa, final muito longo e sedutor.

J. PORTUGAL RAMOS VINHOS



18 QUINTA DA PONTE PEDRINHA VINHAS VELHAS
DOC TINTO 2015

€ 18 DÃO 14% vol.

ENOLOGIA
PATRÍCIA CARVALHO E RUI MONTEIRO

VINHAS VELHAS

COR Granada, limpo.

AROMA Surpreendente, revela elegantes notas de frutos silvestres e de bago maduros, ligeiro vegetal seco.

SABOR Excelente corpo e volume, taninos polidos e envolventes, frescura apelativa a prometer longevidade, termina bem persistente.

MARIA DE LURDES M. O. NUNES OSÓRIO



18 ADEGA DA VERMELHA
DOC TINTO GRANDE RESERVA 2015

€ 11,30 ÓBIDOS 14% vol.

ENOLOGIA
NUNO GALVÃO

CASTAS
SYRAH E TOURIGA NACIONAL

COR Rubi profundo, intenso.

AROMA Rico e distinto, revela elegantes notas frutadas, com predominância para frutos de bago maduros, amoras, groselha, framboesa, arandos, notas de bosque e flores silvestres.

SABOR Saboroso, com excelente corpo e volume, taninos sedosos, frescura cativante, mantém a fruta em destaque e acrescenta alguma especiaria a complexar no final de boca, persistente e apelativo.

ADEGA DA VERMELHA
T. +351 262 699 200
geral@mundus.pt / loja@mundus.pt
www.vermelhawineshop.pt
finhosmundus
@inhosmundus



18 QUINTA DOS CASTELARES
DOC TINTO GRANDE RESERVA 2017

€ 24,99 DOURO 14,5% vol.

ENOLOGIA
HÉLDER ALVES

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ

COR Rubi com reflexos violáceos, limpo.

AROMA Excelente! Rico em notas de estágio em madeira, tosta suave, especiarias, com notas florais e frutadas, amoras, mirtilos, cereja preta, vai crescendo no copo.

SABOR Envolvente, de grande volume, revela taninos poderosos uma frescura perfeita, a barrica a deixar espaço à fruta e a notas de esteva, é rico, cheio, deixa um final promissor e persistente.

QUINTA DOS CASTELARES
CASA AGRÍCOLA MANUEL JOAQUIM CALDEIRA
T. +351 279 653 392
geral@castelares.com
www.castelares.com
f quintadoscastelares @quintadoscastelares



18

€ 19

TROVISCAL
REG TINTO GRANDE RESERVA 2017

 LISBOA

14,5% vol.

ENOLOGIA
ALEXANDRA MENDES

CASTAS
SYRAH E TOURIGA NACIONAL

COR
Rubi intenso, limpo.

AROMA
Apelativo e envolvente, destaca-se pelas notas de fruta madura envolvidas em flores do bosque e aromas balsâmicos.

SABOR
Tem excelente estrutura, corpo e volume. Os taninos são sedosos mas firmes, a frescura convida à longevidade e promete bons momentos à mesa, deixa um final prolongado, especiado e muito saboroso.

CERRADO DA PORTA
T. +351 967 007 272
geral@cerrado-da-porta.pt
www.cerrado-da-porta.pt
 cerradodaporta



18

€ 31

QUINTA VALE D'ALDEIA
DOC TINTO GRANDE RESERVA 2015

 DOURO

15% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ REVERENDO

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

COR
Púrpura intenso, denso.

AROMA
Exuberante, deixa sedutoras notas de cacau aliadas a frutos vermelhos maduros, como morangos, arando, bagas de goji, especiarias doces, tostados.

SABOR
Excelente estrutura, perfeito para beber já com muito prazer, taninos polidos e sofisticados, frescura envolvente, bom corpo, mantém o perfil aromático, deixa um final prolongado e pleno de elegância.

QUINTA VALE D'ALDEIA
T. +351 963 644 321
T. +351 279 883 229
geral@quintavaledaldeia.com
www.quintavaledaldeia.com
 QuintaValeDAldéia



18

€ 98

VIDIGUEIRA 1498
DOC TINTO GRANDE RESERVA 2014

 ALENTEJO

15% vol.

ENOLOGIA
LUÍS MORGADO LEÃO

ALICANTE BOUSCHET E SYRAH

COR
Granada intenso, denso.

AROMA
Distinto, com atrativas notas de aromas do bosque, como caruma, frutos pretos, cacau, especiarias.

SABOR
Excelente, com notas balsâmicas, associadas a taninos firmes mas polidos, boa acidez, intenso, deixa um final seco e especiado.

ADEGA COOPERATIVA DE VIDIGUEIRA, CUBA E ALVITO



17,7

€ 27

DONA MARIA
DOC TINTO GRANDE RESERVA 2015

 ALENTEJO

14,5% vol.

ENOLOGIA
SANDRA GONÇALVES

ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL, PETIT VERDOT E SYRAH

COR
Granada, intenso, denso.

AROMA
A mostrar excelente evolução, deixa notas de frutos maduros, amoras, mirtilos, alcaçuz, toque floral.

SABOR
Rico e envolvente, taninos gulosos, frescura atrativa, boa fruta, complexo, notas de grafite, boa barrica, termina persistente.

JÚLIO BASTOS - DONA MARIA VINHOS



17,5

€ 80

APF
DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2011

 ÓBIDOS

14% vol.

ENOLOGIA
MIGUEL MÓTEO

TOURIGA NACIONAL, CASTELÃO, TOURIGA FRANCA, TINTA MIÚDA E CARIGNAN

COR
Granada, denso.

AROMA
Intenso, com evidentes notas de evolução, balsâmico, especiarias, fruta preta muito madura.

SABOR
Complexo, com taninos sofisticados, polidos pelo tempo, boa acidez, perfeito para beber já ou continuar a guardar, termina persistente.

COMPANHIA AGRÍCOLA DO SANGUINHAL



17,5

€ 27,90

BLOG BY TIAGO CABAÇO
REG TINTO 2017

 ALENTEJANO

15% vol.

ENOLOGIA
SUSANA ESTEBAN

ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL E SYRAH

COR
Rubi intenso, limpo.

AROMA
Fresco, mentolado, floral, com notas de flores do bosque, frutos maduros, cereja preta, muito bom!

SABOR
Envolvente, tem bom corpo e volume, taninos vigorosos mas redondos, boa frescura, mantém o perfil aromático, termina persistente.

TIAGO CABAÇO WINES



17,5

€ 30

BULAS PREMIUM SELECTION
DOC TINTO GRANDE RESERVA 2011

 DOURO

14% vol.

ENOLOGIA
JOANA DUARTE E ROSÁRIO CARVALHAIS

TOURIGA NACIONAL, VINHAS VELHAS

COR
Rubi intenso, escuro, denso.

AROMA
Elegante, com distintas notas florais, frutos maduros de baga e balsâmicos.

SABOR
Tão bom. Conjunto saboroso, taninos aveludados, mais intenso em notas de frutos pretos, especiarias, baunilha, final bem persistente.

M. BULAS CRUZ



17,5

€ 17,95

CAMOLAS VINHA VELHA 1931 - EDIÇÃO LIMITADA
DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2017

 PALMELA

15% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO SANCHES E FRANCISCO CAMOLAS

CASTELÃO VINHAS VELHAS

COR
Rubi intenso, limpo.

AROMA
Elegante e atrativo, revela predominantes notas de frutos vermelhos, morangos maduros e cerejas, especiarias.

SABOR
Tem bom corpo e volume, taninos sedosos, frescura apelativa a potenciar o conjunto, mantém a fruta e termina persistente.

CAMOLAS & MATOS



17,5

€ 9,20

BRIDÃO PRIVATE COLLECTION
DOC TINTO 2017

 DO TEJO

14,5% vol.

ENOLOGIA
PEDRO GIL

CASTAS
TOURIGA NACIONAL E ALICANTE BOUSCHET

COR
Rubi intenso, escuto, limpo.

AROMA
Atrativo, com predominantes notas de fruta madura, preta e de baga, como amoras, mirtilos, cerejas pretas, algum floral, tosta delicada.

SABOR
Bom corpo e volume, guloso, com frescura apelativa que convida para a mesa, taninos sedosos, mas ainda assim com garra e a deixar um final de boca persistente e vigoroso.

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



17,5

€ 15,82

CAVES PRIMAVERA 75 ANOS
DOC TINTO 2015

 BAIRRADA

14% vol.

ENOLOGIA
ANTERO SILVANO

BAGA E TOURIGA NACIONAL

COR
Granada, limpo.

AROMA
Intenso, com predominantes notas de frutos vermelhos maduros, aromas de bosque e tostados.

SABOR
Tem bom corpo e volume, taninos requintados e sedutores, fruta e madeira bem integrada, termina persistente.

CAVES PRIMAVERA



17,5

€ 17,60

DONA MARIA
REG TINTO 2016

 ALENTEJANO

14% vol.

ENOLOGIA
SANDRA GONÇALVES

TOURIGA NACIONAL

COR
Rubi com tons violáceos, limpo.

AROMA
Intenso em notas de frutos de baga, como mirtilos e amoras, fresco, mentolado, floral.

SABOR
A madeira muito bem casada a deixar espaço à fruta, toque floral e citrino, taninos polidos, boa frescura e final longo.

JÚLIO BASTOS - DONA MARIA VINHOS



17,5 MARQUÊS DE BORBA VINHAS VELHAS		
DOC TINTO 2018		
€ 12,99	ALENTEJO	14,5% vol.
i ENOLOGIA JOÃO PORTUGAL RAMOS		
ALICANTE BOUSCHET, ARAGONEZ, CASTELÃO E SYRAH		
COR Rubi intenso, limpo.		
AROMA Elegante, com bouquet alargado e apelativo, fruta madura, flores, especiarias, vegetal seco...		
SABOR Tem bom corpo e volume, taninos ricos, frescura apelativa, muito equilibrado, a deixar um final especiado, persistente e saboroso.		
J. PORTUGAL RAMOS VINHOS		



17,5 MARQUÊS DOS VALES		
REG TINTO GRANDE ESCOLHA 2015		
€ 24,90	ALGARVE	14% vol.
i ENOLOGIA MARTA ROSA, PAULO LAUREANO E DORINA LINDEMANN		
TOURIGA FRANCA, ARAGONEZ E ALICANTE BOUSCHET		
COR Rubi intenso, limpo.		
AROMA Elegante, destaca-se pelas distintas notas de frutos pretos maduros aliados a algum vegetal fresco.		
SABOR Bom corpo e volume, taninos aveludados, frescura apelativa, boa fruta, especiaria, tosta suave, deixa um final persistente e saboroso.		
QUINTA DOS VALES		



17,5 PATA D'URSO		
DOC TINTO 2017		
€ 77	DOURO	14% vol.
i ENOLOGIA NIEPOORT		
VINHAS ANTIGAS		
COR Rubi intenso, limpo.		
AROMA Elegante, com distintas notas de frutos vermelhos maduros e frutos de baga, cereja preta, especiarias.		
SABOR Guloso, bebe-se muito bem, com prazer, conjunto equilibrado, taninos requintados, boa frescura e um final persistente.		
QUINTA DA FURADA		



17,5 PÊRA-GRAVE		
REG TINTO RESERVA 2017		
€ 20	ALENTEJANO	14,5% vol.
i ENOLOGIA NUNO CANCELA DE ABREU		
TOURIGA NACIONAL E SYRAH		
COR Rubi intenso, escuro, denso.		
AROMA Muito interessante e cativante pelas notas de frutos pretos, ameixa desidratada, açai, mirtilo, flores.		
SABOR Bom corpo e volume, taninos sedosos, boa frescura, fruta gulosa envolvida em madeira, complexo, distinto, persistente.		
PÊRA-GRAVE, SOCIEDADE AGRÍCOLA		



17,5 PALMEIRIM D'INGLATERRA		
DOC TINTO RESERVA 2015		
€ 14	TRÁS-OS-MONTES	14% vol.
i ENOLOGIA RUI CUNHA / SÉRGIO ALVES		
CASTAS TINTA RORIZ, TINTA BARROCA, ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL		
COR Rubi carregado, denso.		
AROMA O estágio em madeira a deixar notas de bosque, flores, especiarias, biscoito de canela, frutos vermelhos maduros e arando desidratado.		
SABOR Intenso, taninos ricos, ainda um pouco secos, bom corpo e volume, a fruta mais evidente e a madeira a deixar um final de boca intenso e especiado.		
PALMEIRIM D'INGLATERRA FAIOURA, SOCIEDADE VITIVINÍCOLA, LDA. T. +351 966 921 860 palmeirimdeinglaterra@gmail.com www.palmeirimdeinglaterra.com f PalmeirimDOCTrasOsMontes @ palmeirimdeinglaterra		



17,5 PORTALEGRE		
DOC TINTO 2017		
€ 18	AENTEJO	14% vol.
i ENOLOGIA NUNO DO Ó E MIGUEL SISTELO		
VINHAS VELHAS DE CASTELÃO, ARAGONEZ, TRINCADURA, GRAND NOIR E ALICANTE BOUSCHET		
COR Rubi, limpo.		
AROMA Intenso e atrativo, lembra cereja preta, frutos pretos maduros, esteve, urze, pimenta, cacau.		
SABOR Rico, com taninos ainda a afinar, deixa um toque vegetal aliado à fruta e às especiarias, bom corpo e frescura, termina longo.		
ADEGA DE PORTALEGRE WINERY		



17,5 QUINTA DA BIAIA		
DOC TINTO 2018		
€ 8,99	BEIRA INTERIOR	13,5% vol.
i ENOLOGIA LUÍS LEOCÁDIO		
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E RUFETE		
COR Rubi, limpo.		
AROMA Intenso, distinto, com evidentes notas de bosque, cedro, caruma, especiarias.		
SABOR Rico, com taninos polidos mas firmes, boa frescura a prometer momentos perfeitos à mesa, deixa um final persistente.		
DOMÍNIOS DO INTERIOR - PROD. BIO. DA BEIRA DOURO		



17,5 QUINTA DE LEMOS		
DOC TINTO 2012		
€ 25,20	DÃO	14% vol.
i ENOLOGIA HUGO CHAVES		
TOURIGA NACIONAL		
COR Granada, limpo.		
AROMA Elegante, com evidentes notas florais, a sugerir violetas, fruta preta madura, toque citrino.		
SABOR Rico, com excelentes taninos, frescura envolvente a elevar o conjunto, mantém o perfil, deixa um final persistente e muito saboroso.		
QUINTA DE LEMOS		



17,5 QUINTA DE LEMOS DONA GEORGINA		
DOC TINTO 2015		
€ 40	DÃO	14% vol.
i ENOLOGIA HUGO CHAVES		
TOURIGA NACIONAL E TINTA RORIZ		
COR Rubi com tons violáceos, denso.		
AROMA Poderoso, com intensas notas de fruta preta madura, ervas aromáticas, cacau, chá preto, folha de tabaco...		
SABOR Muito bom! Com taninos ainda vigorosos mas a aveludar, frescura elegante, toque fumado, frutado, complexo, termina persistente e promissor.		
QUINTA DE LEMOS		



17,5 QUINTA DO PERDIGÃO		
DOP TINTO 2013		
€ 24	DÃO	14% vol.
i ENOLOGIA MAFALDA PERDIGÃO E JOSÉ PERDIGÃO		
TOURIGA NACIONAL		
COR Granada, intenso, denso.		
AROMA Intenso, com evidentes notas de framboesa madura, amora e ameixa preta, canela, caruma, folhas secas.		
SABOR Tem bom corpo, taninos ricos e aveludados, boa frescura, a fruta aliada a especiarias vegetal seco, grãos torrados, final persistente.		
QUINTA DO PERDIGÃO		



17,5 TALENTUS BY JOSÉ GASPAR		
REG TINTO GRANDE RESERVA 2017		
€ 17,50	LISBOA	15% vol.
i ENOLOGIA JOSÉ GASPAR		
TOURIGA NACIONAL E CABERNET SAUVIGNON		
COR Rubi intenso, denso.		
AROMA As suaves notas florais trazem elegância em conjunto com a fruta madura e alguma noz-moscada.		
SABOR De grande corpo e volume, tem taninos firmes mas a aveludar, a frescura cativa e promete mais longevidade, é intenso e persistente.		
JAPG VITIVINICULTURA E SERVIÇOS		



17,5 VALLE PRADINHOS		
REG TINTO GRANDE RESERVA 2015		
€ 29	TRANSMONTANO	14,5% vol.
i ENOLOGIA RUI CUNHA		
CABERNET SAUVIGNON E TOURIGA NACIONAL		
COR Rubi intenso com reflexos violáceos, denso.		
AROMA A pedir tempo, intenso, mostra frutos pretos e de baga maduros, especiarias e balsâmicos, vai crescendo.		
SABOR Grande vinho. Tem taninos vigorosos e frescura potente, deixa notas de cacau, especiarias, pede tempo para evoluir, persistente e promissor.		
MARIA ANTÓNIA P. A. MASCARENHAS		



17,5 ZAVIAL		
REG TINTO RESERVA 2017		
€ 24,50	LISBOA	14% vol.
i ENOLOGIA ANTÓNIO VENTURA		
PINOT NOIR		
COR Rubi intenso, limpo.		
AROMA Perfumado, com bouquet rico e envolvente, fruta madura, a destacar framboesa, especiarias doces.		
SABOR Fresco, saboroso, envolvente, com taninos sedosos, notas de madeira bem conjugadas com a fruta, a deixar um final sedutor e persistente.		
ENCOSTAS DO ATLÂNTICO		



19,5	QUINTA DO NOVAL DOC PORTO VINTAGE 2018
€ 90	PORTO 19,5% vol.
ENOLOGIA CARLOS AGRELLOS	
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTO CÃO E SOUSÃO	
COR	Retinto, denso.
AROMA	Extraordinário, requintado, pleno de fruta, especiarias, cacau, toque balsâmico.
SABOR	Saboroso, untuoso, com taninos ricos e elegantes, excelente frescura, promete grandes momentos de prazer!
QUINTA DO NOVAL	



19	QUINTA DO ESTANHO DOC PORTO VINTAGE 2018
€ 39,99	PORTO 19,5% vol.
ENOLOGIA LUÍS LEOCÁDIO	
TRADICIONAIS DO DOURO	
COR	Púrpura intenso, denso e opaco.
AROMA	Sofisticado, com distintas notas de frutos pretos macerados, ameixa desidratada, toque floral, caruma, cacau e especiaria.
SABOR	Opulento, com taninos vigorosos, expressivo, delicioso, boa fruta, grande frescura, final prolongado. Promete evoluir muitíssimo bem.
QUINTA DO ESTANHO	



18	BURMESTER QUINTA DO ARNOZEIRO DOC PORTO VINTAGE 2018
€ 50	PORTO 20% vol.
ENOLOGIA CARLOS ALVES	
TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA DE VINHAS COM MAIS DE 25 ANOS	
COR	Violeta intenso e escuro, denso.
AROMA	Pede um bocadinho de tempo, mas depois deslumbra pela elegância da fruta e notas do estágio em barrica.
SABOR	Conjunto equilibrado de taninos ricos, deixa notas de frutos pretos, cacau, especiaria doce, complexo, saboroso, prolongado.
SOGEVINUS	



18	QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO DOC PORTO VINTAGE 2018
€ 68	PORTO 20,5% vol.
ENOLOGIA JORGE ALVES	
VINHA CENTENÁRIA	
COR	Púrpura, retinto, denso.
AROMA	Fabuloso, com distintos frutos pretos maduros, ameixas, amoras, cerejas, mirtilos, toque de cacau, frescura balsâmica.
SABOR	Intenso, encorpado, cheio de personalidade, taninos vigorosos, frutos pretos envolvidos em barrica, complexo, prolongado e saboroso. Grande vinho.
QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO	



18,5	BULAS DOC PORTO VINTAGE 2018
€ 68	PORTO 20% vol.
ENOLOGIA JOANA DUARTE E ROSÁRIO CARVALHAIS	
CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ E VINHAS VELHAS	
COR	Rubi, retinto, com reflexos azulados, denso.
AROMA	Fantástico, floral, excelentes notas frutadas, frutos pretos bem maduros e desidratados, especiaria...
SABOR	Excelente corpo e volume, taninos poderosos e a aveludar, frescura de grande nível, boa complexidade, é bem persistente e saboroso.
M. BULAS CRUZ Telefone: +351 259 107 629 Telefone: +351 910 791 299 geral@bulas.eu www.bulas.eu bulaswines bulas.family.estates	



18,5	DALVA DOC PORTO VINTAGE 2018
€ 45	PORTO 20% vol.
ENOLOGIA JOSÉ MANUEL SOUSA SOARES	
TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, SOUSÃO E OUTRAS	
COR	Rubi retinto denso.
AROMA	Deslumbra pela elegância, tem evidentes notas mentoladas, aliadas a algum floral e frutos negros macerados.
SABOR	De grande estrutura e equilíbrio, seduz os sentidos, encorpado, com taninos ricos e vigorosos, grande frescura, termina prolongado.
C. DA SILVA (VINHOS)	



18	KOPKE QUINTA S. LUIZ DOC PORTO VINTAGE 2018
€ 60	PORTO 20% vol.
ENOLOGIA CARLOS ALVES	
TOURIGA NACIONAL E VINHAS VELHAS	
COR	Rubi intenso, denso e concentrado.
AROMA	Elegante, com predominantes notas de frutos pretos maduros, ameixas desidratadas, cassis, especiaria.
SABOR	Gordo, envolvente, com taninos vigorosos, frescura cativante, boa fruta, barrica bem integrada, termina prolongado e promissor.
SOGEVINUS	



18	QUINTA DE VENTOEZEL DOC PORTO VINTAGE 2018
€ 45	PORTO 20% vol.
ENOLOGIA JOSÉ MANUEL SOUSA SOARES	
TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, SOUSÃO E OUTRAS	
COR	Púrpura, denso.
AROMA	Excelente, com distintas notas florais, flores do monte e aromáticas, frutos negros, tostados suaves.
SABOR	Envolvente, volumoso, taninos expressivos, frescura cativante, promete crescer na garrafa, deixa um final muito persistente.
QUINTA DE VENTOEZEL	

Outros vinhos provados e classificados

17,8	QUINTA DOS MUROS PORTO VINTAGE 2018
17,5	BOM DIA PORTO VINTAGE 2018
17,5	BORGES PORTO VINTAGE 2018
17,5	CÁLEM PORTO VINTAGE 2018
17,5	PORTAL PORTO VINTAGE 2018
17,5	QUINTA DA GRICHA CHURCHILL'S PORTO VINTAGE 2018
17,5	17,5 QUINTA DO PESSEGUIERO PORTO VINTAGE 2018
17	BARROS PORTO VINTAGE 2018



18	QUINTA DA DEVESA DOC PORTO VINTAGE 2018
€ 47	PORTO 20% vol.
ENOLOGIA LUÍS RODRIGUES	
CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ E VINHAS VELHAS	
COR	Púrpura, intenso, denso.
AROMA	Exuberante, com elegantes notas florais, pleno de fruta, com predominantes notas de frutos vermelhos bem maduros e cerejas cristalizadas, tosta suave a deixar especiarias e cacau.
SABOR	Guloso, untuoso, com taninos vibrantes, grande frescura a garantir boa evolução, estrutura equilibrada, termina persistente. Bom para beber já, divinal de o guardar para ir apreciando ao longo dos anos.
SOCIEDADE AGRÍCOLA DA QUINTA DA DEVESA Telefone: +351 919895019 info@quintadadevesa.pt www.quintadadevesa.pt QuintadaDevesa quinta.da.devesa	



18

CHURCHILL'S DOC PORTO TAWNY 30 ANOS		
€ 90	PORTO	19,5% vol.
	ENOLOGIA JOHNNY GRAHAM E RICARDO PINTO NUNES	
	TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA, TINTO CÃO E TINTA BARROCA	
COR	Âmbar com intensos reflexos dourados escuros, limpo.	
AROMA	Exuberante, deixa notas amadeiradas, cedro, frutos secos caramelizados, vegetal seco, chá, tabaco.	
SABOR	Encorpado, envolvente, rico, mantém o perfil, mas agora com um toque citrino a complexar, excelente frescura, termina persistente.	
	CHURCHILL GRAHAM	

17,5

ALAMBRE DOC VINHO LICOROSO 20 ANOS		
€ 29,90	MOSCATEL DE SETÚBAL	18% vol.
	ENOLOGIA DOMINGOS SOARES FRANCO	
	MOSCATEL DE SETÚBAL	
COR	Âmbar, com reflexos alaranjados, limpo.	
AROMA	Lembra bolo-inglês, frutas cristalizadas, casca de laranja, frutos secos e um toque fresco.	
SABOR	Bom corpo e volume, frutado, com notas de caramelo, guloso, deixa um final elegante e sedutor.	
	JOSÉ MARIA DA FONSECA	

17,5

BULAS BULAS PORTO 20 ANOS WHITE		
€ 38	DOURO	20% vol.
	ENOLOGIA JOANA DUARTE E ROSÁRIO CARVALHAIS	
	VIOSENHO, CÓDEGA DO LARINHO, RABIGATO MORENO, MALVASIA REI	
COR	Âmbar, com reflexos dourados, brilhante.	
AROMA	Elegante, com distintas notas de frutos secos, figo pingo de mel, uvas em passa e toque citrino.	
SABOR	Excelente estrutura e equilíbrio, tem uma frescura cativante, notas de casca de laranja confitada, muito persistente.	
	M. BULAS CRUZ	

17,5

MARQUÊS DE MARIALVA SINGULAR DOC VINHO LICOROSO 2015		
€ 19,50	BAIRRADA	19,5% vol.
	ENOLOGIA OSVALDO AMADO	
	BAGA, TOURIGA NACIONAL E TINTA RORIZ	
COR	Rubi intenso, denso.	
AROMA	Complexo e elegante, com predominantes notas de frutos vermelhos e de baga bem maduros.	
SABOR	Volumoso, com taninos ricos e finos, geleia de frutos vermelhos, guloso, envolvente, deixa um final longo e harmonioso.	
	ADEGA DE CANTANHEDE	



19

ADEGA DE FAVAIOS 1989 DOC MOSCATEL DO DOURO 1989		
€ 95	DOURO	17% vol.
	ENOLOGIA MIGUEL FERREIRA	
	CASTAS MOSCATEL GALEGO BRANCO	
COR	Âmbar dourado, brilhante.	
AROMA	Elegante e requintado, revela predominantes notas de frutos secos, casca de laranja confitada, frutos cristalizados, uvas passas, figos, mel e pinhões caramelizados. É fantástico,	
SABOR	Encorpado, rico, surpreendente, confirma o perfil aromático, é saboroso, encorpado, com uma frescura perfeita para deixar uma doçura atrativa e um final de boca sedutor e persistente.	

ADEGA DE FAVAIOS
Telefone: +351 259 949 166
geral@adegadefavaio.com.pt
www.adegadefavaio.com.pt
 adegadefavaio

17,5

VILLA OEIRAS SUPERIOR DOC VINHO LICOROSO 15 ANOS		
€ 30	CARCAVELOS	18,5% vol.
	ENOLOGIA TIAGO CORREIA E PEDRO SÁ	
	ARINTO, GALEGO DOURADO E RATINHO	
COR	Topázio com reflexos dourados escuros, brilhante.	
AROMA	Distinto, complexo, com evidentes notas de frutos secos, mel, bolo-inglês, fruta confitada.	
SABOR	Fresco, intenso, encorpado, com notas citrinas, casca de laranja cristalizada, seco, elegante, deixa um final prolongado e sedutor.	
	MUNICÍPIO DE OEIRAS	

17,5

CASA DO CÓNEGO 1982 EDITION IG VINHO LICOROSO		
€ 21	LISBOA	16,5% vol.
	ENOLOGIA ANTÓNIO VENTURA E RAFAEL NEWPARTH	
	S/INF	
COR	Âmbar com reflexos alaranjados, brilhante.	
AROMA	Atrativo, com notas de mel, flores, pólen, frutos secos, figos, especiarias.	
SABOR	Rico, encorpado, com bom equilíbrio frescura / doçura, notas citrinas, melados, nozes caramelizadas e um final de boca persistente.	
	VIDIGAL WINES	

17

HERDADE DA BARROSINHA REG VINHO LICOROSO 2015		
€ 12,5	PENÍNSULA DE SETÚBAL	17% vol.
	ENOLOGIA ANTÓNIO SARAMAGO	
	MOSCATEL GRAÚDO	
COR	Topázio, brilhante.	
AROMA	Intenso em notas meladas, bolo-rei, frutas desidratadas, casca de laranja, alperce.	
SABOR	Envolvente e volumoso, tem muito bom equilíbrio frescura/doçura, deixa notas de frutos secos e um final persistente.	
	COMPANHIA AGRÍCOLA DA BARROSINHA	

16,5

ADEGA DE BORBA PREMIUM DOC VINHO LICOROSO TINTO		
€ 14,64	ALENTEJO	21% vol.
	ENOLOGIA ÓSCAR GATO	
	ARAGONEZ E TOURIGA NACIONAL	
COR	Rubi com intenso reflexos vermelhos, limpo.	
AROMA	Elegante, revela notas delicadas a frutos vermelhos, cereja cristalizada, especiarias.	
SABOR	Tem boa relação frescura / doçura, é macio e envolvente, mantem o perfil mais frutado e deixa um final longo e harmonioso.	
	ADEGA DE BORBA	



16,5

BULAS DOC LATE BOTTLED VINTAGE 2015		
€ 15,50	DOURO	20% vol.
	ENOLOGIA JOANA DUARTE E ROSÁRIO CARVALHAIS	
	TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ	
COR	Rubi, retinto, denso.	
AROMA	Harmonioso, seduz pelas notas de cacau associadas a geleia de frutos vermelhos e frutos pretos maduros.	
SABOR	Fresco, balsâmico, tem bom corpo e volume, taninos aveludados, mantém a fruta, chocolate negro, especiaria, persistente.	
	M. BULAS CRUZ	

16,5

BURACA DO VINHO LICOROSO SECO 10 ANOS 2008		
€ 30	PICO	17% vol.
	ENOLOGIA MARCO FARIA	
	ARINTO DOS AÇORES E VERDELHO	
COR	Âmbar com reflexos dourados, limpo.	
AROMA	Harmonioso, intenso em notas de frutos cristalizados, como casca de laranja, bolo de mel.	
SABOR	Fresco, algo salino, exuberante, mantém a fruta, deixa um final de boca longo e saborosos.	
	ADEGA A BURACA	

16,5

CAMOLAS - BARREL AGED EDIÇÃO LIMITADA DO MOSCATEL ROXO DE SETÚBAL 2016		
€ 12,49	PENÍNSULA DE SETÚBAL	18% vol.
	ENOLOGIA ANTÓNIO SANCHES E FRANCISCO CAMOLAS	
	MOSCATEL ROXO DE SETÚBAL	
COR	Topázio com reflexos dourados, limpo.	
AROMA	Intenso em notas de mel, urzes, uvas em passa, frutos secos caramelizados.	
SABOR	Elegante e sedutor, bebe-se com gula, tem um bom equilíbrio frescura / doçura e cativa pelo conjunto, deixa um final longo.	
	CAMOLAS & MATOS	

16,5

QUINTA DA DEVESA DOC LATE BOTTLED VINTAGE 2015		
€ 17	DOURO	20% vol.
	ENOLOGIA LUÍS RODRIGUES	
	TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ	
COR	Rubi intenso, denso.	
AROMA	Frutado intenso, com predominantes notas de frutos pretos maduros, como ameixas e amoras.	
SABOR	Tem bom corpo e volume, taninos ricos e aveludados, mantém a fruta e notas de cacau, guloso, termina persistente.	
	QUINTA DA DEVESA	



PREMIO EXCELÊNCIA 2020 PAIXÃO PELO VINHO

18

€ 87,92

ADEGA DE BORBA
DOC AGUARDENTE VÍNICA 30 ANOS

ENOLOGIA
ÓSCAR GATO

CASTAS
ROUPEIRO E RABO DE OVELHA

COR
Âmbar com intensos tons dourados e reflexos topázio, brilhante.

AROMA
Exuberante, intenso, com evidentes notas especiadas, fruta confitada, frutos secos, tostados elegantes.

SABOR
Envolvente, untuosa, esta aguardente é macia mas vibrante, tem excelente estrutura, deixa notas de frutos secos, tostados de grande qualidade e um final de boca interminável.

ADEGA DE BORBA
T. +351 268 891 660
geral@adegaborba.pt
www.adegaborba.pt
f adegadeborba



17

€ 50

VALLE PRADINHOS
AGUARDENTE BAGACEIRA VELHA

ENOLOGIA
RUI CUNHA

S/INF

COR
Âmbar com reflexos dourados, aspeto limpo.

AROMA
Perfumada, com notas frescas, toque vegetal, algum balsâmico, uva passa, tostados.

SABOR
Bom corpo e volume, o álcool equilibrado deixando uma sensação macia, mantém o perfil, termina persistente.

MARIA ANTÓNIA P. A. MASCARENHAS



17

€ 15,88

SIVAC
AGUARDENTE BAGACEIRA VELHÍSSIMA 10 ANOS

ENOLOGIA
CHIMENE GEITOEIRA

S/INF

COR
Âmbar com intensos reflexos dourados, aspeto limpo.

AROMA
Sentem-se aromas tostados aliados a nuances de fruta desidratada e uva passa.

SABOR
O bagaço presente mas num conjunto macio e aveludado, com personalidade e requinte, termina persistente.

SIVAC



17,5

€ 80

ADEGA COOP PONTE DA BARCA
EDIÇÃO COMEMORATIVA 50 ANOS
DOC AGUARDENTE VÍNICA XO

ENOLOGIA
JOSÉ OLIVEIRA

COR
Âmbar com intensos reflexos topázio, aspeto brilhante.

AROMA
Elegante, com gulosas notas caramelizadas, bolo rainha, frutos secos, um toque citrino de laranja desidratada e até confitada, tostados.

SABOR
Envolvente, encorpada, esta aguardente é aveludada, equilibrada, destacando notas de estágio em madeira de grande qualidade, termina persistente e sedutora.

ADEGA PONTE DA BARCA
Telefone: +351 258 480 220
geral@adegaPontedabarca.pt
www.adegaPontedabarca.pt
f adega.pontedabarca



O NOSSO PROPÓSITO SÓ SE CUMPRE,
QUANDO CONSEGUIMOS O MELHOR VINHO.



AVEIRO

uma oposta eclética

> texto **Paulo Pimenta** > fotografia **D.R.**

A cidade de Aveiro é reconhecida por se apresentar como a capital de uma região industrializada, mas sem nunca descorar a fruição pelos seus habitantes. A oferta começa pelas condições naturais dos canais que envolvem e atravessam a cidade, mas também pelos omnipresentes ovos moles e tripas doces. Recentemente a cidade tem vindo a apresentar uma oferta diversificada de bares e outros estabelecimentos que revelam grande ecletismo líquido.



LOVECRAFT

A cinco minutos a pé do centro histórico da cidade encontramos um espaço recentemente inaugurado, o Lovecraft. Este projeto está direcionado para as pessoas que procuram um espaço para descontrair depois do trabalho e antes de jantar. A oferta é composta por uma seleção criteriosa de cidras, vinhos e cervejas artesanais nacionais e internacionais.

Rua Guilherme Gomes Fernandes, 5 • 3800-197 Aveiro
T. +351 912 651 277 | geral@lovecraft.pt



KITTEN'S IRISH PUB

À distância de uma curta caminhada, o Kitten's Irish Pub, situado na glamorosa e muito concorrida Praça do Peixe, continua apostada em apresentar uma oferta que conjuga vinhos, cervejas, gin com tapas e muita música. É um sucesso entre a população estudantil da cidade que procura um ambiente descontraído e acolhedor para depois de jantar.

Rua Trindade Coelho, 22 • 3800-273 Aveiro
T. +351 965 476 181 | kittens.cca@gmail.com



CAIS DO PESCADO

Situado no cais dos Mercantéis, mesmo ao lado do Mercado do Peixe, o Restaurante Cais do Pescado faz a ponte entre a arquitetura e o mar. O belíssimo edifício no qual está o restaurante, traz à mesa o bacalhau, as enguias, o peixe fresco e o marisco. As especialidades travessa do cais, bacalhau à cais e a massada de peixe e gambas revelam o melhor da região, nunca perdendo de vista para a Ria.

Cais dos Mercantéis, 5 • 3800-105 Aveiro
T. +351 234 425 066 | geral@caisdopescado.pt



MARINA BY LUÍS LAVRADOR

Do outro lado da ria de Aveiro encontramos a Gafanha da Nazaré e nela a novíssima aposta de Luís Lavrador, em pleno jardim Oudinot. Trata-se de um restaurante de linhas modernas e apelativas com uma vista excelente sobre um dos canais mais emblemáticos da ria. O Marina by Luís Lavrador oferece pratos de peixe e marisco da costa aveirense, bem como algumas tapas. O restaurante apostou em vinhos da região, mas oferece uma alargada oferta de vinhos a copo das regiões da Bairrada, Douro e Alentejo.

Forte da Barra, Jardim Oudinot Gafanha da Nazaré
T. +351 927 507 429 | marinabyluislavrador@gmail.com



OSTRAVEIRO

Em plena Ria, no Canal Principal, encontramos o novo "ex-libris" da cidade, o Ostraveiro. Trata-se de uma verdadeira experiência integrada que congrega a gastronomia da região, passeios de barco e visitas guiadas à produção das ostras e outros frutos das águas da Ria. O passeio de barco e prova a bordo de ostras é inolvidável. Uma forma diferente de conhecer a região e os seus produtos.

Canal Principal 3800-115 • Aveiro
T. +351 934 453 876 | geral@ostraveiro.com



RESTAURANTE OXALÁ

Entre a Torreira e Ovar, mesmo em cima da marina, está o restaurante Oxalá. A data de abertura fica lá para trás, esquecida no ano de 1991, mas quem por lá tem passado relembra sempre os odores e os sabores de uma, já muito famosa, sinfonia marítima ou do não menos sonante churrascão. Atualmente, o restaurante continua a apresentar excelentes propostas gastronómicas. Um "must try" histórico na região.

Rua Família Colares Pinto • 3880-163 Ovar
T. +351 914 172 290 | restauranteoxala@hotmail.com



RABANADAS

O doce que voltou a estar na moda

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

“Aliter dulcia: siligineos rasos frangis, et buccellas maiores facies. in lacte infundis, frigus (et) in oleo, mel superfundis et inferes.”

Um outro doce: Corte pão de farinha de flor de trigo em bocados grandes. Demolhe-os em leite, frite-os em azeite, deite-lhes mel por cima e sirva. Esta descrição de Apício no seu “De Re Coquinaria”, o compêndio romano de cozinha que se assume ser o primeiro documento culinário do mundo ocidental, pode ser considerada a primeira referência que se conhece sobre rabanadas.

Assim sendo, temos que assumir que os Romanos não passavam as rabanadas por ovos antes de as fritar, nem as polvilhavam com açúcar (que terá começado a ser produzido no norte da Índia nessa mesma época, mas só chegaria ao ocidente na Idade Média). Quem diria que um doce de aproveitamento, que recentemente tem estado na moda, sobretudo entre os jovens cozinheiros da vanguarda ibérica, podia ter uma

origem tão remota? Só voltamos a encontrar referências escritas a rabanadas no século XIV, no receituário do “Le Viandier” do cozinheiro francês Guillaume Tirel, que se lhes refere como “tostées dorées”, pouco mais tarde, no pré-renascimento espanhol encontramos pela primeira vez uma referência à “torreja” (ou torrija, o termo castelhano mais comum para rabanada), citada por Juan del Encina, poeta, músico e dramaturgo

da época dos Reis Católicos: “Miel y muchos huevos para hacer torrejas” escreveu, referindo-se a um prato indicado para a recuperação das parturientes. Na verdade, durante séculos em Espanha, Portugal e outros países do arco mediterrânico era habitual mimar as mulheres que acabavam de dar à luz com “rebanadas de parida” ou “fatias paridas” que eram preparadas com ingredientes que se considerava serem de digestão fácil,

RABANADAS À MODA DO MINHO

Constança Afonso Pereira Alves / Valadares do Minho
Receita: Maria de Lurdes Modesto

Ingredientes:

1 Cacete de 500 gr
2 Ovos
500 gr de açúcar
1 Colher de manteiga
Azeite
Canela em pau e uma casca de limão
Canela em pó
1/4 de litro de mel
3/4 de litro de vinho tinto
Sal e água

Modo de preparação:

Parte-se um cacete em fatias de 1 cm mais ou menos.
Faz-se uma calda de água com bastante açúcar, manteiga, um pau de canela, uma casca de limão e uma pitada de sal. Deixa-se ferver bem.
Tira-se o pau de canela e a casca de limão e nesta calda e enquanto quente se embebem as fatias de pão, até ficarem bem passadas, isto é, que a calda as tenha molhado por dentro.
Põe-se ao lume uma sertã com bastante azeite ou óleo e depois de se passarem as fatias de pão, por ovo batido e dos dois lados, fritam-se até que fiquem loirinhas. Tem-se uma travessa funda, polvilhada com açúcar e canela em pó, onde depois de fritas, se vão dispondo as rabanadas, polvilhadas depois com açúcar e canela em pó, até ao final.
Entretanto, numa infusa (caneca grande)

põe-se mais ou menos 3/4 de litro de vinho tinto, com o mel, açúcar e canela em pó. Mexe-se a miúdo, para que tudo fique bem dissolvido e que esteja bem doce e a saber a mel.
Regam-se as rabanadas com este vinho, tendo o cuidado de, de vez em quando mudar as de baixo para cima, para que todas se abeberem deste vinho. De preferência são servidas no dia seguinte, pois estão mais gostosas.
Esta maneira de fazer as rabanadas é antiquíssima, e o pão, era um trigo, espécie de cacete, que se ia comprar à Galiza, depois de se atravessar o rio Minho de qualquer modo, pois naquele lugar não havia, nem há ponte.
O vinho, é o Vinho Verde tinto, da região, no entanto eu aconselho o vinho “maduro” tinto, pois é mais perfumado e mais gostoso; o pão é o nosso cacete que é igual ao espanhol.

muito nutritivos e fortificantes. Também os judeus sefarditas se lhes referem como “revanadas de parida” na língua ladina e já na Galiza chamam-lhes “torradas paridas”. Por isso se dizia que as rabanadas evocam nascimentos e daí também a associação das rabanadas à época natalícia ou da celebração do nascimento de Jesus. Curiosamente, nos Açores às rabanadas chamam-se “sopas douradas” e comem-se no Carnaval, tal como em Espanha, a partir de finais do século XIX se passaram a consumir durante a Quaresma. Em Portugal continental o termo Rabanada usa-se mais no norte enquanto que Fatia Dourada é mais comum a sul do Mondego, existem ainda vários outros termos mas também variantes, como as Rabanadas de Água em que se substitui o leite por uma calda leve de água e açúcar, outras levam Vinho Verde tinto como as Rabanadas à Moda do Minho e há até quem as termine com Vinho do Porto. Tendo as rabanadas uma origem antiga e remota, será normal que tantos outros países tenham também as suas variantes nacionais, como vimos já eram conhecidas em França desde o século XIV e hoje dos muitos termos aí usados,

o mais comum é “Pain perdu”, no Quebec “Pain dorée” na Argélia “Pin doray”, já em Inglaterra dizem “Eggy bread”, mas nos EUA é “French toast”, no México “Zacatecas”, na Venezuela diziam “Tacones”, na Alemanha “Arme ritter” (pobres cavaleiros), na Turquia “Kizartma ekmek” e na Grécia “Avgofétes” (fatias de ovo), a versão de Hong Kong “Sâidōsi” tem várias camadas de pão com recheios doces, na Índia há a “Bombay toast”, que procurei e provei na expectativa de que pudesse ter alguma afinidade com as nossas rabanadas por via de Goa, mas que é na verdade muito parecida com versão inglesa, sendo que as versões salgadas, “Masala Bombay toast” podem ser deliciosas. Depois deste périplo pelo vasto mundo das rabanadas voltamos ao nosso país para constatar que a rabanada, essa preparação singela que tantas vezes servia para aproveitar o pão de véspera, continua bem presente nas mesas familiares, sobretudo durante as festas natalícias e outras celebrações, mas também nas ementas de sobremesas de muitos restaurantes, sobretudo da região do Porto e do Minho. Há rabanadas para todos os gostos, que

usam os mais diversos tipos de pão, mais secas ou mais embebidas, “borrachonas”, com mel ou só com açúcar e canela, que ao longo do tempo foram granjeando fama, quer venham da pastelaria do requintado Majestic ou da tascosa Taberna do Simões, nos arrabaldes de Barcelos. Ele há também a Rota da Rabanada promovida pelo município de Caminha e até a Confraria da Rabanada, fundada pelo gastrófilo e grande entusiasta da dita, João Faria, secundado pelo chef Vasco Coelho Santos que após a sua estadia no País Basco (terra de grande tradição “torrijera”) veio agitar as águas da restauração invicta com a sua já mítica rabanada do Euskalduna. Podemos mesmo dizer que se assiste a um ressurgimento da rabanada e que este movimento se está a alastrar pelo país abaixo com cada vez mais cozinheiras e cozinheiros a arriscarem versões, cada vez mais ousadas, muitas doces e algumas, até, salgadas. Como a época natalícia se aproxima e fazendo jus à vocação principal desta edição da revista Paixão Pelo Vinho, deixo-vos com uma receita do acervo de Maria de Lourdes Modesto de “Rabanadas à moda do Minho”, as tais que levam vinho.



MUST HAVE
FOR
CHRISTMAS



FONTE DO OURO

Um Dão Nobre Branco único no mundo!

Mas o que é um Dão Nobre? Nobre é ser raro e único.

É uma designação que apenas os vinhos do Dão podem usar, atribuída exclusivamente pela câmara de provadores da CVR Dão.

É, por isso, um imenso orgulho e uma grande responsabilidade para toda a equipa de Nuno Cancela de Abreu, obter, pela segunda vez, a distinção NOBRE na marca Fonte do Ouro.

© www.daonobre.boasquintas.com



RG Rovisco Garcia

Vermelho opaco com uma ligeira tonalidade violeta, um aroma complexo onde predominam, bem integrados, o floral e os frutos vermelhos maduros, com notas de especiarias e tostadas. Um vinho volumoso e concentrado na boca, taninos firmes, redondos, e um final fresco e longo, com a fruta bastante presente. Assim é o **Tinto Reserva 2013 da RG Rovisco Garcia**, expoente maior de um Alentejo onde a natureza chama por si.

© www.rgroviscogarcia.pt



Quinta de Carapeços

Feito a partir de uvas da casta Espadeiro colhidas em Fevereiro de 2018, o Quinta de Carapeços Late Harvest 2017 tem uma presença equilibrada de Botrytis, notas de mel e frutos secos, boca muito suave e um fim longo. É ideal para acompanhar os doces natalícios, mas também queijo da Serra e requeijão combinados com as mais variadas compotas. Conheça a nossa gama de vinhos em:

© www.quintadecarapecos.pt

TROVISCAL uma marca em renovação

Localizada perto de Sobral de Monte Agraço, a cerca de 40 quilómetros de Lisboa e 20 quilómetros da costa atlântica, a Quinta do Cerrado da Porta produz desde 2015 vinhos exclusivamente provenientes de uvas próprias, provenientes de 14 hectares de vinha. Tem um portfólio de 4 marcas que abrangem vinhos clássicos, vinhos monocasta, vinhos espumantes e vinhos de sobremesa. A marca **Troviscal** foi a primeira a ser lançada, assumindo desde o início um carácter clássico, com vinhos aromáticos e de elegante acidez, típicos de uma orografia acidentada, solos argilo-calcários e influência de ventos marítimos. Recentemente, a marca alterou o grafismo dos seus rótulos, numa clara vontade de evoluir e melhorar, afirmada com o lançamento de novos vinhos, onde ficam vinculados dois perfis diferentes: um, que mantém o padrão original de vinhos sedutores e fáceis de beber; outro, com carácter complexo e de maior ambição, exclusivamente constituído por vinhos que recebam a certificação de Grande Reserva por parte da exigente Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa. Tal como acontece com as demais produções da Quinta do Cerrado da Porta, Alexandra Mendes é a enóloga responsável por estes novos vinhos

© www.cerrado-da-porta.pt/loja



VIDIGUEIRA 1498 Grande Reserva Tinto

Este vinho, o topo de gama dos produtos produzidos pela Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito, situada em Vidigueira, tem uma edição limitada de apenas 1498 garrafas, todas elas numeradas, com certificado de autenticidade, e disponibilizadas dentro de uma linda mini arca de madeira de nogueira polida.

O Vidigueira 1498 é um vinho único e especial, produzido a partir de uvas tintas selecionadas, 60% de Alicante Bouschet e 40% de Syrah, de vinhas escolhidas entre as melhores dos seus associados. Seguiu-se a fermentação em lagar com pisa mecânica, o estágio de 26 meses em barricas de carvalho francês (allier extrafino) e um estágio de 12 meses em garrafa.

Vidigueira 1498 é um vinho que começou na vinha e chega agora ao seu copo, revelando excelente volume de boca, integrado pela madeira nova, com taninos firmes, mas sedosos, e que promete deixar um final prolongado. Este tinto, topo de gama, acompanha na perfeição pratos ricos e intensos, assados, como o peru de Natal e queijos curados, por exemplo. Abra a garrafa algum tempo antes de servir e assegure-se que está a 18°C. O preço recomendado de venda ao público é de 98 euros.

Prepare-se para uma longa viagem pelos sentidos, que vai surpreender. Afinal, falamos de pura excelência!

© www.adegavidigueira.pt



VINHOS MERCADONA para um Natal ainda mais reconfortante

Entrar no universo dos vinhos da **Mercadona** é viajar, em pouco mais de 50 referências, pelas mais variadas características da cultura vitivinícola portuguesa. Do Douro à planície de Setúbal, do mais robusto tinto até ao mais delicado dos brancos, a oferta da **Mercadona** não deixará ninguém indiferente. Deixe-se guiar pelas experiências sensoriais que só aqui conseguirá encontrar!

Sabia que 95% das referências de vinho da Mercadona são marcas próprias criadas pela empresa e produzidas por fornecedores portugueses?

A empresa colabora, atualmente, com 21 produtores nacionais, entre os quais se destacam a Quinta do Crasto, que produz o vinho “Meio Escudo”; a Adega de Vila Real, responsável pela produção do “Conde Moreira”; ou a Adega de Monção, que produz o vinho “Castelo de Moinhos”. Outro dos fatores diferenciadores da Mercadona reside precisamente no facto de os fornecedores estarem devidamente identificados nos rótulos das garrafas de vinho, o que permite uma clara identificação da origem do produto, independentemente de se tratar de uma marca própria. Este é, aliás, um dos pontos mais importantes para a empresa e que comprova a forte aposta numa real política de transparência.

© www.mercadona.com



Meio Escudo Tinto 2017

Um vinho português perfeito para acompanhar os pratos mais tradicionais e que casa na perfeição, também, com queijos, pratos de peixe, massas, carnes brancas e vermelhas. Produzido e engarrafado pela Quinta do Crasto, este vinho do Douro – uma combinação das castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz – destaca-se pela cor violeta intensa e pelo aroma de frutos vermelhos que nos oferece, também, suaves notas florais. Uma proposta frutada, fresca e equilibrada.

Temperatura ideal e serviço:
16-18°C | 14% Vol. Alc.



Pousada do Corvo Grande Seleção 2018

Já os apreciadores dos vinhos alentejanos com corpo aveludado e de sabor profundo encontram no Pousada do Corvo Grande Seleção o aliado perfeito. Produzido e engarrafado pela Adega Cooperativa de Redondo, este alentejano combina uvas das castas Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Syrah e apresenta uma cor intensa, com aroma a frutos vermelhos e notas de baunilha. Ideal para acompanhar assados de carne, pratos de caça e queijos, trata-se de uma proposta à qual é impossível ficar indiferente.

Temperatura ideal e serviço: 18°C | 14% Vol. Alc.
Armazenar num local frio e protegido da luz solar



Maria Fidalga Premium 2018

Um vinho relativamente novo na garrafeira da Mercadona, mas que, num ápice, se tornou numa referência estrela. Produzido e engarrafado pela Casa Santos Lima – Companhia das Vinhas, este vinho alentejano oferece notas aromáticas de fruta preta madura e de especiarias. A estrutura, com taninos fixos e maduros, torna-o a escolha perfeita para acompanhar pratos de arroz, vegetais, aves, enchidos e queijos. Uma proposta à qual será difícil resistir!

Temperatura ideal de serviço:
15 a 18°C | 14,5% Vol. Alc.
Armazenar num lugar frio e protegido da luz solar



Maria Fidalga Prestige Branco 2019

É outra das mais recentes novidades da garrafeira da Mercadona, que promete surpreender. O vinho, que revela a essência da Vidigueira, destaca-se pela cor citrina e pelo aroma intenso a frutas tropicais, onde se apresentam notas de baunilha e mineral leve. Produzido e engarrafado pela Adega Cooperativa da Vidigueira - Cuba e Alvito, este alentejano – uma junção perfeita das castas Antão Vaz, Arinto e Perrum – deixa na boca uma sensação prolongada de frescura e equilíbrio. Ideal para acompanhar pratos de peixe e frutos do mar, este branco promete conferir um toque refrescante a esta quadra.

Temperatura ideal de serviço:
10 a 12°C | 13,5% Vol. Alc.



Pousada do Corvo Reserva Branco 2019

A sugestão perfeita para acompanhar a ceia de Natal. Produzido e engarrafado pela Casa Relvas – Redondo, o Pousada do Corvo Reserva Branco reflete todo o respeito pela terra onde as uvas nascem e na qual foi produzido. Um alentejano criado com uvas das castas Antão Vaz, Arinto, Verdelho e Viognier que promete apaixonar os apreciadores de vinhos brancos!

Temperatura ideal de serviço:
12 a 14°C | 12,5% Vol. Alc.
Este vinho estagiou em barricas durante 6 meses



Ponte Morgada Branco 2019

Produzido e engarrafado pela Adega Cooperativa de Palmela, este Ponte Morgada apresenta um amarelo citrino e um intenso aroma floral com notas de pétalas de laranja e rosa. Distinto pelo sabor fresco e estruturado que oferece, este branco de Moscatel, produzido na Península de Setúbal, posiciona-se como o par perfeito para acompanhar aperitivos ou pratos de peixe. Uma proposta que nos faz entrar no verdadeiro mundo dos vinhos brancos!

Temperatura ideal de serviço:
8 a 10°C | 12,5% Vol. Alc.



MANZWINE

“Não quero fazer muito vinho, quero fazer bom vinho!”

Este é o lema da família Manz no seu projeto de recuperação histórica, vitivinícola e de Enoturismo em Cheleiros, uma aldeia fundada em 1195, onde se produzia o vinho dos Reis de Portugal.

Pomar do Espírito Santo é um vinho desenhado para André Manz, o patriarca da família e tem o nome da primeira ruína recuperada na aldeia. Um aroma elegante de fruta madura e notas de especiarias, elaborado com 40% Touriga Nacional, 40% Aragonez e 20% Castelão, com estágio parcial em barrica.

Pomar do Espírito Santo Reserva de Colecionador é produzido apenas em anos excecionais, a partir dos melhores talhões e com estágio prolongado em barrica nova. Um vinho exclusivo, concentrado, encorpado, estruturado, engarrafado com rótulos numerados que mudam a cada colheita, tornando cada garrafa única.

Duas escolhas perfeitas para ter à sua mesa neste Natal, em que vai querer um vinho diferente... um vinho especial na sua mesa!

© www.manzwine.com



HERDADE DA AJUDA

mais do que um vinho!

Na Herdade da Ajuda cultiva-se o amor pela terra e pelo que dela se extrai. Fruto deste carinho e da energia dispensada durante todo ano, cresce dentro da cepa uma força anímica que faz renascer, ano após ano, a esperança de alcançar sempre mais e melhor. A Herdade da Ajuda produz vinhos que se distinguem pela sua forte personalidade, pelas sensações frutadas e pelo cariz de um Alentejo diferente.”

A gama **Ajuda Talhão** é fruto da introdução de novas castas no nosso terroir.

O **Ajuda Talhão 17 branco** é feito com Semillon e Sauvignon Blanc, resultando num lote harmonioso com um volume de boca e persistência fora do normal, tornando-o um vinho indicado para esta época do ano.

O **Ajuda Talhão 25 tinto** resulta do melhoramento do lote habitual da gama Ajuda, pela adição de vinhos com maior concentração, estagiados em barrica, das castas Syrah, Petit Verdot, resultando num vinho mais concentrado e complexo.

© www.herdadedajuda.pt

Seja responsável. Beba com moderação.



Casa Velha Douro DOC Favaíolos



Casa do Cónego vinho licoroso 1982



É boa companhia para os frutos secos característicos nas mesas portuguesas das festas natalícias, como nozes, passas, amêndoas torradas ou pinhões, no início e final das refeições, e grande parceiro de coisas de chocolate preto, dos bombons e da mousse aos bolos fofos e quentes acabados de sair do forno. Produzido a partir de uvas da casta Fernão Pires, o **Casa do Cónego Licoroso 1982** apresenta um aroma intenso, complexo, com notas de frutos secos a lembrar nozes, figos, mas também especiarias, flor de laranjeira e um toque de mel. Na boca é frutado, suave e elegante, com final longo e agradável.

www.vidigalwines.com



Cockburn's e Musa criam cerveja e música que unem o novo e o velho mundo

A Cockburn's, reconhecida casa de vinho do Porto da Symington Family Estates, e a Musa, cervejeira independente de Lisboa, apresentam: Remistura, uma cerveja Belgian Golden Strong envelhecida em cascos de Vinho do Porto, o "blend" que partilha o equilíbrio entre a tradição e longevidade do vinho do Porto e a irreverência e juventude da cerveja artesanal.

www.youtube.be/ZuFnAdTptaA

ZAVIAL para pecar com vários sabores

Os monovarietais Zavial Pinot Noir e Syrah, da Vidigal Wines, têm origem em parcelas únicas de uma vinha com 20 anos de idade situada, na região de Lisboa, a poucos quilómetros do oceano Atlântico.

Zavial Pinot Noir é um tinto de aroma intenso, onde se destacam as notas de amora, cereja e groselha, com alguma especiaria a tornar o conjunto mais complexo. Na boca mostra a frescura e elegância características da casta e um final longo, profundo e agradável. Deve ser servido a 17/18°C no copo, em parceria com pratos de peixes gordos e todo o tipo de carnes, especialmente as de aves, sejam elas de capoeira ou de caça. Experimente-o, por exemplo, na companhia do bacalhau cozido na véspera e guarde um pouco para o peru de Natal e vai ver como se dão bem.

Os taninos elegantes presentes no **Zavial Syrah** e o final longo na boca, com aromas retronasais com alguma complexidade, a lembrar fruta madura, amoras e especiarias, fazem deste vinho uma boa companhia para pratos texturados e de carnes vermelhas. Sirva-o a 16/17°C no copo, para apreciar os seus aromas à medida que o vinho vai aquecendo, e veja que tem sugestões de chocolate negro, cedro, frutos pretos e especiarias da madeira onde estagiou. Sirva-o, por exemplo, com borrego assado no forno ou uma posta mirandesa.

www.vidigalwines.com



98 PTS
Wine Advocate,
Mark Squires

Top 100 Wine
Discoveries 2020
Wine Advocate,
Robert Parker

97 PTS
Wine Advocate,
Mark Squires

COLHEITA 1940 TAWNY & COLHEITA 1940 WHITE vinhos de exceção em tempo de guerra

Fundada em 1638, a Kopke é a Casa mais antiga de Vinho do Porto. Do terroir aos etéreos armazéns em V. N. de Gaia, a sua história é feita de experiência e dedicação que se refletem em néctares únicos. Guardiã de uma livraria de vinhos muito antigos, incluindo os raros vinhos do Porto brancos, a Casa Kopke é reconhecida como especialista em Portos Colheita. O terroir e o envelhecimento em cascaria, combinados com as práticas seculares artesanais, fazem destes vinhos verdadeiros sinais dos tempos.

Estamos em 1940, no Douro vinhateiro, na histórica Quinta de São Luiz. Vivem-se tempos de profunda instabilidade marcada pela Segunda Guerra Mundial e pelos fortes prejuízos na vindima deste ano. O ano fora difícil mas a qualidade do fruto advinhava um futuro longo para os vinhos desta colheita. Com a passagem dos

anos e de gerações, muitas foram as oportunidades e pressões para comercializar estes vinhos. Todavia, foram salvaguardados a envelhecer por 80 anos, 29.097 dias e noites. Em 2020, a mais antiga Casa de vinho do Porto apresenta um dueto especial em quantidade limitada: **Colheita 1940 Tawny & Colheita 1940 White**.

Vendidos em pack ou em separado, cada um destes vinhos contém 80 anos de mestria e diferenciam-se marcadamente no aroma e paladar. Ambos compreendem a "expertise" e dedicação levada a cabo pela Kopke ao longo de vários séculos na preservação de vinhos singulares como estes, assim como representam em pleno o estilo da Casa Kopke que se caracteriza pelos vinhos do Porto com acidez crocante e refrescante.

www.kopke1638.com/store

TRÊS VINHOS BRANCOS que tem mesmo de experimentar!



Os vinhos Valle do Nídeo nascem na região vinhateira do Douro, mais precisamente do Douro Superior, pela mão do enólogo Miguel Abrantes, e resultam de um longo investimento para expor na sua totalidade o potencial deste maravilhoso e único terroir.

A produção destes três vinhos nasceu há 14 anos com a escolha das castas brancas a plantar naquele terroir, de encostas de xisto a 450 metros de altitude, na margem esquerda do rio Douro. Miguel Abrantes selecionou algumas castas autóctones do Douro como a Códaga de Larinho, Viosinho, Moscatel Galego Branco e a Rabigato, mas também ousou ao plantar uma casta típica da região dos Vinhos Verdes, o Alvarinho. Ousadia essa, que já valeu uma medalha de Ouro na 27ª edição do concurso internacional "Mundus Vini".

A vindima e o processo de vinificação escolhido para estes três vinhos são também fundamentais para o resultado obtido. A escolha do momento em que se faz a vindima manual, a imediata refrigeração das uvas ainda na vinha, a escolha manual das uvas e uma prensagem a baixas pressões fazem toda a diferença, segundo o enólogo Miguel Abrantes.

Tudo isto contribui para que estes três vinhos **Valle do Nídeo** representem com todo o esplendor as características aromáticas, e não só, das castas que lhes deram origem, fazendo desta caixa o presente ideal para quem não resiste a vinhos brancos.

© www.vineria.pt

ADEGA DA VERMELHA a qualidade é o nosso sucesso!

Situada na Vermelha, concelho de Cadaval, em plena Região de Lisboa, esta Adega Cooperativa fundada em 1963, tem uma preponderância bastante relevante na produção de vinho Regional Lisboa, com uma envolveria típica da região, com a Serra do Montejunto de um lado e o Oceano Atlântico do outro dando origem a um clima único, conjugado com um solo à base de argila que conferem um terroir excelente na produção de vinhos. As castas brancas mais significativas são o Fernão Pires, Arinto e Moscatel e as castas tintas mais representativas no património dos associados são Aragonez, Syrah, Alicante Bouchet e Touriga Nacional. Mais conhecida pela produção de **Vinho Leve** (Denominação IGP Lisboa), a marca **Mundus** está presente na distribuição nacional, no entanto, Mundus é mais que um vinho leve, pois o portfolio da marca é vasto e diversificado com reconhecimento a nível internacional quer em concursos quer em vendas. Com o intuito de diferenciar e conceder mais notoriedade à Adega, foram lançados no final de 2019 dois vinhos únicos até aqui, **Grande Reserva Tinto** e **Grande Reserva Branco DOC Óbidos** sob a marca **Adega da Vermelha**, destacando assim a capacidade técnica e de inovação da Adega da Vermelha, proporcionando ao consumidor conhecer o melhor que ali se produz. O reconhecimento deste vinho foi imediato e tem sido bastante enriquecedor os excelentes resultados alcançados em concursos e na opinião de revistas da especialidade, fazendo jus ao lema: "A qualidade é o nosso sucesso!" Poderá encontrar todos os vinhos no website da Adega, seguramente excelentes opções para a quadra que se aproxima, sem comprometer o contexto atual, uma vez que receberá o vinho comodamente na sua casa.

© www.vermelhawineshop.pt




Q
ENCONTRO
Special Cuvée

**ENCONTRO
COM O CHARME
E EXCLUSIVIDADE**



BROUGHT TO YOU BY:
19 | 90[®]
PREMIUM WINES

Seja responsável. Beba com moderação.

www.1990.wine

19|90 Premium Wines a divisão premium da Global Wines.

 WINE MODERATION
WINE MODERATION



MUST HAVE



Quinta de Lemos Virgem Extra Superior

A imagem recebe cinco estrelas, aroma e sabor... também! É um azeite monovarietal, obtido exclusivamente de azeitonas sãs da variedade Galega, cuidadosamente colhidas e criteriosamente selecionadas. Caracteriza-se por notas frutadas suaves e elegantes, onde se destaca a maçã verde, na boca é untuoso e envolvente, deixando um final persistente.

Acidez: 0,8%
Comercializado por:
Quinta de Lemos S.A.

Dão / Portugal



Herdade da Calada Virgem Extra Premium

Elaborado a partir das variedades Galega, Picual, azeitonas selecionadas e colhidas manualmente, posteriormente prensadas a frio com clarificação natural. Este azeite não é filtrado e é engarrafado suavemente, podendo revelar alguma turbidez. Deixa aromas herbáceos e notas picantes que transmitem um final de boca prolongado e saboroso. Promete destacar-se como entrada sobre pão ligeiramente tostado.

Acidez: 0,4%
Comercializado por: BCH, S.A.

Alentejo / Portugal



Azête Virgem Extra Premium

Azeite extraído a frio, para que todas as suas caraterísticas sensoriais sejam preservadas, é obtido a partir dos frutos das cultivares Galega, Cordovil de Serpa e Cobrançosa. Caracteriza-se por um aroma fresco de intenso frutado e levemente picante. Recebe um óbvio elogio à imagem e embalagem, perfeito para a mesa e para oferta.

Acidez: 0,2%
Produtor: Soc. Agríc. Do Monte
Novo e Figueirinha, Lda.

Alentejo / Portugal



Santa Vitória Virgem Extra Gourmet

É uma fonte de inspiração para experiências gastronómicas. Trata-se de um vinagre enraizado na história, que resulta das reconhecidas uvas de Modena, em Itália, e da tradicional maturação em barricas de madeira, que originam em aromas complexos e refinados.

Acidez: 6%
Comercializado por:
Santa Vitória,
Soc. Agro-Industrial, S.A.

Baixo Alentejo / Portugal



Segredos do Côa Premium Virgem Extra Bio Organic

Multipremiado como um dos melhores azeites do mundo, nasce em solos xistosos e de oliveiras centenárias, das variedades Madural, Verdeal, Negrinha de Freixo, sendo as azeitonas apanhadas cuidadosamente à mão. O resultado só poderia ser um azeite extraordinário! Produção limitada a 600 garrafas de 500ml.

Acidez: 0,1%
Produtor:
Segredos do Côa, Lda.

Douro Superior / Portugal



Quinta dos Nogueirões Virgem Extra Superior

Extraído a frio, exclusivamente de azeitonas da variedade Cobrançosa, é um azeite de categoria superior, natural, encerrado numa linda garrafa, num conjunto pleno de elogio aos cinco sentidos. Perfeito para dar um toque extra de aroma e sabor aos seus pratos mais requintados, revela notas herbáceas intensas, tomate verde e frutos secos. Na boca é picante e amargo e deixa um final persistente e saboroso.

Acidez: 0,28%
Produtor:
Quinta dos Nogueirões, Lda.

Douro / Portugal



Quinta da Fonte do Milho Virgem Extra Superior

De grande elegância nos aromas e paladar, este Quinta da Fonte do Milho Azeite Virgem Extra, foi obtido a partir das variedades Madural, Verdeal, Picual, Negrinha do Freixo e Cobrançosa. Promete dar um toque especial aos seus pratos mais requintados.

Acidez: 0,1%
Produtor:
Lúcia Rodrigues Alves

Douro / Portugal



Quinta das Senhoras Virgem Extra Biológico

Elaborado na Mêda, em Marialva, a partir de azeitonas criteriosamente selecionadas, é um azeite extra virgem, biológico e sem qualquer adição de outros óleos ou azeites. Caracteriza-se por um grande equilíbrio, frutado no aroma e suavemente picante no paladar. Um parceiro indispensável para as melhores saladas, pastas e outros pratos delicados, ou simplesmente no pão.

Acidez: 0,2%
Produtor:
Quinta das Senhoras, Lda.

Beira Interior / Portugal

MUST HAVE





MUST HAVE

DICAS E CURIOSIDADES



Santa Vitória Vinagre Balsâmico de Modena

É uma fonte de inspiração para experiências gastronómicas.

Trata-se de um vinagre enraizado na história, que resulta das reconhecidas uvas de Modena, em Itália, e da tradicional maturação em barricas de madeira, que originam em aromas complexos e refinados.

Acidez: 6%
Comercializado por: Santa Vitória, Soc.
Agro-Industrial, S.A.

Itália



Santa Vitória Vinagre Vinho tinto

Resulta da fermentação de um vinho especialmente selecionado, rico em taninos, de cor granada, encorpado e estagiado durante um ano em barricas de madeira de carvalho francês. É ideal para temperar peixe, carne, saladas, para molhos e marinadas.

Acidez: 0,7%
Comercializado por: Santa Vitória, Soc.
Agro-Industrial, S.A.

Portugal



O Vegetariano

Escolher uma alimentação vegetariana ou de base vegetal é um passo que implica uma mudança empenhada e consciente, que irá trazer benefícios, mas que também acarreta riscos se não for efetuada da melhor forma. A nutricionista Sandra Gomes Silva, ensina-lhe tudo o que precisa de saber para ser um vegetariano saudável, feliz e que desfruta desta alimentação de forma descomplicada. Mais ainda com algumas receitas!

Autora: Sandra Gomes da Silva
Editora: Oficina do Livro

18,90€



Baunilha Bolos ao Sabor das Estações

Fotógrafa e food stylist, a autora do popular blog Coco e Baunilha, criado em 2009, apresenta nesta obra 65 receitas irresistíveis que acompanham o sabor das quatro estações, em 4 capítulos sazonais: Jardim de Primavera, Brisa de Verão, Colheita de Outono e Calor de Inverno, partilhando bolos simples, sobremesas requintadas e bolos festivos, incluindo receitas vegan e saudáveis, para que todos possam saborear.

Autora: Patrícia Nascimento
Editora: Casa das Letras

PVP 15,90€

COM ESTAS APPS Seja um verdadeiro especialista em vinhos

> texto **Mafalda Freire** > fotografia **DR**

Hoje em dia há uma app para quase tudo e não é de estranhar que o mundo dos vinhos também tenha algumas. E se as usar será um verdadeiro expert na matéria. Na categoria de apps vónicas há diferentes opções, quer seja para conhecer mais sobre os vinhos, a história de determinadas regiões, dos rótulos, como servir ou até as melhores promoções.

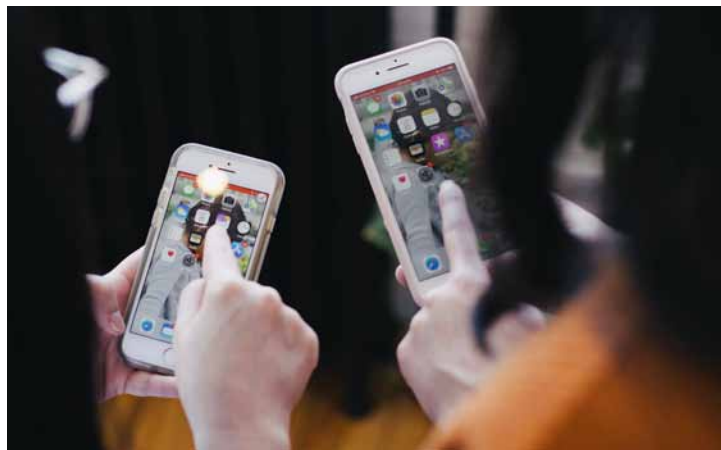
Conheça as sugestões que temos para si.

VIVINO

Esta app pode ajudar a escolher um vinho, por exemplo quando está a jantar num restaurante ou no supermercado em frente a centenas de opções diferentes. A aplicação conta com uma base de dados de 11,9 milhões de vinhos de vários países e uma comunidade de 42 milhões de utilizadores que se entreejudam. Para saber tudo sobre um vinho basta fotografar o rótulo, a carta de vinhos de um restaurante ou pesquisar pelo nome. A Vivino mostra-lhe classificações, opiniões, média de preço, notas de degustação e harmonização com pratos ajudando-o a fazer a melhor opção. E caso queira contribuir também pode, bastando para tal dar a sua opinião e classificação.

DÉCO VINHOS

Uma app nacional que ajuda na escolha de vinhos e faz comparativos com os melhores vinhos portugueses. Pode optar por consultar o top de vinhos brancos e tintos, os testados pela Deco, pesquisar por região, ler o rótulo ou código de barras para os identificar, como a app anterior, e consultar lojas perto de si. Além disso, nos detalhes de cada produto testado pela organização, terá acesso aos preços na loja, as lojas mais de perto de si onde pode encontrar esses vinhos e as principais características.



WINES OF PORTUGAL

A aplicação da ViniPortugal pretende ajudar a divulgar a marca Vinhos de Portugal o que lhe permite ter mais informação sobre os vinhos nacionais, regiões vónicas e demarcadas, castas nativas portuguesas, um pequeno glossário com os termos mais usados e uma área de eventos nacionais e internacionais de promoção dos Vinhos de Portugal, que neste momento está sem dados em virtude não estarem a serem realizados eventos devido à pandemia de COVID-19.

LIVE WINES PORTUGAL

Uma app para quem gosta de usar as mais recentes tecnologias já que utiliza realidade aumentada para contar mais sobre o produto. Aponte a câmara do smartphone para o rótulo e veja enólogos e produtores a falar sobre esse vinho, tenha acesso à informação do vinho, da marca, de outros artigos do produtor, ofertas de enoturismo e da região vinícola desse artigo. Além disso, alguns dos rótulos também "ganham vida" e ficam animados.

GARRAFEIRA NACIONAL

Compre vinhos sem sair de casa numa das lojas mais antigas e especializadas de Portugal. Fale com a equipa da Garrafeira Nacional para receber aconselhamento sobre que vinhos escolher ou saber mais sobre determinado produto. Tenha também acesso a todas as campanhas em vigor e às promoções exclusivas para os utilizadores da app.

VINOMOBILE

O conjunto de aplicações VinoMobile, desenvolvidas com o apoio de Kurt Gibel, autor do best-seller "Weine degustieren - leicht und spielend" e do site especializado de vinhos "Avinis", têm informação sobre a que temperatura o vinho deverá ser servido, como provar, perfis vónicos e ainda um jogo com curiosidades sobre vinho. Estas apps estão em inglês.

WINE DICTIONARY

Um dicionário de vinho para que saiba todos os termos relacionados com o vinho e a sua produção. A aplicação está disponível apenas em inglês.

20 Anos de HEXAGON

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

A celebração dos 20 anos do Hexagon, o topo de gama da José Maria da Fonseca, foi marcada pelo lançamento da colheita 2015 e pretexto para que a família Soares Franco convocasse a imprensa especializada, sommeliers e outras figuras ligadas à fileira do vinho para um jantar exclusivo na magnífica adega da Casa Museu José Maria da Fonseca em Azeitão. Este terá sido para muitos o primeiro evento vínico a que acudiram durante a presente pandemia e os anfitriões não pouparam esforços nem meios para que todos se sentissem em segurança. Foram provadas várias colheitas do icónico vinho da Península de Setúbal que foram harmonizados com pratos criados pela chef Marlene Vieira, num jantar verdadeiramente memorável.

Não podemos deixar de falar do protagonista e aniversariante, o Hexagon, um vinho de exceção criado pelo enólogo Domingos Soares Franco em resposta a um desafio lançado pelo seu irmão António, para que criasse um vinho de classe mundial tirando o melhor partido do património ampelográfico existente e reforçando as características mais marcantes dos vinhos da casa.

A primeira colheita foi lançada em 2000 e as seis castas escolhidas para o “blend” inicial – Touriga Nacional, Syrah, Trincadeira, Tinto Cão, Touriga Francesa e Tannat – mantiveram-se ao longo dos anos variando, no entanto, as suas proporções, modo de vinificação e estágio em função de cada vindima.

Como notas mais marcantes da prova das diferentes colheitas e respetivas maridagens, o 2005 de cor granada profunda com bordas levemente descoradas a revelarem evolução, revelou um nariz surpreendentemente fresco, fruta bem definida e boa complexidade, a acidez quase vibrante, deu boa conta do amanteigado do Queijo de Azeitão servido com uma rosácea de abóbora levemente assada, que pela sua leve doçura criou um belo contraste com a textura marcante e quase carnuda do vinho. As colheitas de 2007 e 2009 foram prova-

das em conjunto, harmonizadas com um arroz de vitela potenciado por um caldo intenso de carne e notas terrosas e de bosque, trazidas pela guarnição de cogumelos e trufa; o vinho mais velho revelou um perfil aromático elegante e elaborado consonante com as notas vegetais do prato, a sua estrutura refinada de nuances especíadas e levemente balsâmicas, dando a sensação de se submeter à potência do prato, ressurgia num final persistente e marcante de sensações expansivas e deleitáveis. O 2009 revelou uma boa expressão aromática com destaques de frutos negros, fumo e especiarias doces. A boca cálida e salivante a crescer em complexidade conduzindo a um final marcante, quase glorioso, talvez o melhor vinho da noite. O 2015, que naquela noite se revelava ao mundo fez jus à expectativa e bateu-se galhardamente com o lombo de veado, servido apenas rosado com salsifis, castanhas e um potente jus das aparas do cervídeo. É um vinho afoito a revelar uma paleta de aromas complexa mas contida, uma boca fresca e vibrante, jovem mas gulosa de taninos firmes e uma bela persistência, a reforçar a ideia de que este vinho tem um potencial de evolução muito prometedo. Está de parabéns a José Maria da Fonseca, o Hexagon e o pai da criança.



O Hexagon 2015 integrou a última prova cega para esta edição da revista dedicada aos “vinhos sublimes”, tendo obtido a brilhante pontuação de 19 valores e o Prémio Paixão Pelo Vinho Prestígio.



COSTA BOAL FAMILY ESTATES Apresenta vinhos de excelência

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

A Costa Boal já nos começa a habituar à qualidade, aos topos de gama, de produções muito limitadas, vinhos sempre surpreendentes, bem estruturados, vibrantes e distintos, assegurando longevidade. Recentemente, ficamos a conhecer mais quatro, um branco e três tintos.

António Boal investe na região de Trás-os-Montes e na região do Douro. Procura vinhas especiais, algumas com dezenas de anos, terroirs ricos, explorando as melhores castas, sem hesitar arriscar e inovar, mantendo uma certa dinâmica, que caracteriza a marca. “O caminho está a ser feito”, garante o produtor, destacando que “ainda há muito por descobrir”.

O enólogo é Paulo Nunes, e desde logo destaca a qualidade e longevidade dos vinhos, assegurando que é preciso valorizar as vinhas e garantir a menor intervenção na adega. “Trás-os-Montes é um diamante em bruto, há ainda muito por fazer, tem um potencial enorme, pois existe vinha muito velha por todo o lado”. Foram, então, apresentados quatro vinhos, um branco e três tintos, ainda tivemos oportunidade de acompanhar a sobremesa com o delicioso Vintage 2014.

O novo Costa Boal Homenagem branco Grande Reserva 2015, DOC Douro, “nasceu e é feito na busca da longevidade”, destacou Paulo Nunes. Este branco “tem muito de uma nova linha do Douro, de vinhos mais

frescos e estruturados, o que implica explorar micro parcelas das vinhas”. Este Grande Reserva branco junta-se, assim, ao tinto Homenagem 2011, lançado em outubro de 2019, e juntos fazem um tributo ao pai Augusto Boal, viticultor toda a vida no Douro. Também do Douro foram apresentados dois monocastas: Costa Boal Sousão e Costa Boal Tinto Cão, ambos de 2017.

A Tinto Cão é uma casta muito antiga do Douro, era usada para equilibrar lotes que tinham falta de acidez. As uvas foram colhidas na vinha da Costa Boal em Vilar de Maçada, Douro, e Paulo Nunes destaca: “o vinho envelhecer nobremente”. O Costa Boal Sousão 2017 “revela excelente estrutura e volume de boca (...) um vinho de longa guarda”, salienta e enólogo. O Palácio dos Távoras Gold Edition tinto 2017, é um blend feito de uvas selecionadas de uma parcela específica da vinha velha que a Costa Boal possui em Mirandela, Trás-os-Montes, onde predominam as castas Alicante Bouschet, Baga e Touriga Nacional. E está entre os melhores vinhos que já provei desta região.

18,5
COSTA BOAL HOMENAGEM
DOC DOURO GRANDE RESERVA
BRANCO 2015
CÓDEGA DE LARINHO, RABIGATO,
GOUVEIO E ARINTO 13% • 65,00€

É um vinho de cor amarela com reflexos esverdeados. Revela grande frescura, aroma citrino, de frutos maduros, flores, um toque de vegetal seco e barrica de grande nível. No paladar é envolvente, vibrante, com a madeira bem integrada, a manter a fruta, algum marmelo, toranja, deixando um final prolongado e promissor. **MHD**

18
COSTA BOAL DOC DOURO TINTO 2017
TINTO CÃO 13% • 35,00€

Rubi, limpo, revela aromas frutados, com um toque anisado, tosta suave e alguma especiaria doce. Rico, pleno de vivacidade e elegância, deixa taninos equilibrados, boa barrica, fruta e notas de pimenta rosa, num final persistente e sedutor. Grande vinho. **MHD**

17,5
COSTA BOAL DOC DOURO 2017
SOUSÃO 13% • 35,00€

De cor rubi carregado e aspeto opaco, revela aromas frutados, com destaque para ameixa e cereja preta, toque vegetal, notas de cacau e especiarias. Na boca é equilibrado, tem taninos redondos, frescura destacada a prometer longevidade, mantém o perfil aromático e termina persistente. **MHD**

18,5
PALÁCIO DOS TÁVORAS
GOLD EDITION
DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO 2017
VINHAS VELHAS DE TOURIGA
NACIONAL, BAGA E ALICANTE
BOUSCHET 14,5% • 90,00€

De intensa cor rubi, deslumbra os sentidos, pela elegância e complexidade. Fresco, balsâmico, deixa aromas florais do bosque, urzes, fruta madura, algum verniz, notas especíadas. Cresce. Deixa envolver o palato pelos taninos ricos, grande volume e frescura, todo o conjunto está bem estruturado, deixando um final de boca de excelência, como só os grandes vinhos sabem fazer. **MHD**

BOLO-REI DE ALVARINHO Já provou? É irresistível!

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

Há quinze anos, Francisco Gomes e a sua equipa d'A Colonial decidiram inovar e criar um bolo-rei irreverente, selecionando um sabor especial para cada edição. Este ano, a vida ganha nova expressão e há que a celebrar, então, nada melhor que aliar um embaixador à altura: o vinho Alvarinho, também ele, rei dos brindes e da partilha. Muros de Melgaço 2019, era a escolha perfeita e Anselmo Mendes, produtor e enólogo, não hesitou, aceitou o desafio... e adorou, também ele, adorou o resultado!



O chef pasteleiro, Francisco Gomes, e a equipa d'A Colonial, escolheram o Alvarinho Muros de Melgaço e deitaram "mãos à massa" e à criatividade. O resultado é o Bolo-rei de Alvarinho, edição limitada, que já está disponível na reconhecida confeitaria A Colonial, em Barcelos, e no Club del Gourmet El Corte Inglés de Vila Nova de Gaia, a 16 euros o quilo, sendo possível fazer entregas mediante consulta e encomenda prévia.

Feito com a massa tradicional e amêndoa, na parte de cima leva um crumble e a decoração que o assina: um cacho de uvas feito de pasta cigarrete. O recheio central é uma verdadeira explosão de aromas e sabores, já que tem uma geleia de Alvarinho, obtida a partir do vinho Muros de Melgaço, envolvida por uma mousse de chocolate branco Ivoire, da Valrhona, "uma das marcas mais caras do mundo", explica António Barbosa, chef pasteleiro d'A Colonial e braço direito de Francisco.

Anselmo Mendes, dispensa apresentações no mundo do vinho, com 32 vindimas, é considerado "Senhor Alvarinho", e aceitou de imediato o desafio. "Quando provei senti acidez, frescura, citrinos, flor de laranjeira, notas de lúcia-lima, gengibre... é absolutamente arrebatador", confessa o produtor e enólogo. Na confeção do Bolo-Rei de Alvarinho foi usado o Muros de Melgaço 2019, DOC Vinho Verde, 100% Alvarinho, que fermenta e estagia em barricas de carvalho francês durante seis meses, resultando em complexidade e excelência, fruto de mais de 25 anos de estudo no alcance da perfeição, sendo uma referência em Portugal pela elegância, classe e consistência, destacando-se também pelas notas citrinas, as nuances de especiarias e uma frescura vibrante. Este vinho já foi premiado com "Excelência" pela crítica especializada e já recebeu 92 pontos (em 100) de Robert Parker, Wine Advocate. Tem um preço recomendado de 14 euros.



QUINTA DOS ABIBES Apresenta espumante Arinto & Baga Extra Bruto Reserva 2016

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

Já está disponível no mercado o Quinta dos Abibes espumante Extra Bruto Reserva 2016, um DOC Bairrada elaborado a partir das castas Arinto e Baga, na mesma proporção de 50% cada.

De cor citrina, com ligeiros laivos salmonados, o novo Quinta dos Abibes espumante Arinto & Baga Extra Bruto Reserva 2016 revela aspeto límpido, tem bolha fina, persistente e uma coroa constante. O aroma é frutado e fresco, apresentando ligeiras notas de fruta vermelha conjugada com compota de fruta de polpa branca. Rico, surpreende pelo sabor elegante, crocante, com brioche bem casado e mousse envolvente. O seu final persistente no paladar, torna-o ideal para o acompanhar uma boa conversa, um brinde especial, tranquilos nos momentos de lazer ou à mesa, como aperitivo ou ao jantar, com gastronomia mais requintada da cozinha mediterrânica ou o tradicional Leitão à Bairrada.

O processo de vinificação deste Quinta dos Abibes Arinto & Baga Extra Bruto Reserva 2016, constou de desengace total, prensagem pneumática suave, fermentação alcoólica a 16°C e espumantização pelo método clássico. Já a maturação passou por um processo de 36 meses em cave e três meses após "degorgement".

O espumante, com uma produção limitada a 12 400 garrafas, deve ser consumido à temperatura de 8°C e tem uma longevidade de 3 a 5 anos. Para além dos pontos de venda habituais da Quinta dos Abibes, e com a distribuição assegurada pelas empresas Wine teller, Wine Man e Sovipral, pode ser adquirido na Loja da Rota da Bairrada e na Loja de Vinho na Madeira. O preço recomendado de venda ao público é de 14 euros.

SOBRE A QUINTA DOS ABIBES

A Quinta dos Abibes está inserida na região da Bairrada. Foi adquirida em 2003 e, atualmente, conta com mais de dez hectares onde dá vida a vinhos autênticos. As castas Baga, Touriga Nacional e Arinto, exclusivamente portuguesas, constituem a estrutura mestra da viticultura da Quinta dos Abibes, projetada e vocacionada para produzir espumantes e vinhos tranquilos de qualidade superior. Como elementos de universalidade e distinção, juntaram-se as castas Cabernet Sauvignon e Sauvignon Blanc. Desde que se iniciou na criação de vinhos e espumantes, a Quinta dos Abibes já foi reconhecida inúmeras vezes pela qualidade e excelência do seu trabalho, refletido em cores, aromas e sabores distintos e sedutores. Feitos com amor, são a expressão pura do terroir e bebem-se com muito prazer!

PUB

@ quintadosabibes.com f quintaabibes @ quintadosabibes



HÉLIO LOUREIRO

O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

Um brinde à esperança

Vivemos hoje com esperança, o medo de termos esperança e o medo do futuro. Sem saber o que nos espera receamos e somos cativos do receio, parámos de sonhar com medo de que sejamos tolheitos por novos tormentos que desconhecemos.

A Restauração, o Turismo, a Cultura e todas as actividades interligadas vivem os piores momentos que tenho memória. Não sei como irá ser o futuro sei como é o presente, centenas de milhares de desempregados, centenas de restaurantes e hotéis que fecham em falência por vezes adiadas por prorrogações de pagamentos, teatros e cinemas vazios, concertos adiados.

Não nos matem a esperança, nem nos cubram com medo venenoso, todos queremos de novo pensar que vamos ter turistas internos e externos, salas de espectáculos repletas, festas e bailes sem limitações, casamentos sem máscaras, beijos e abraços tão desejados.

Até lá vivemos neste limbo onde os medos nos invadem e nos deixam petrificados, fechamos os olhos e saboreamos os banquetes tidos e os vinhos que bebemos entre tantos amigos e que agora o fazemos na solidão da casa ou com um punhado de pessoas numa mesa onde falta sempre mais alguém. Tivesse eu uma receita e a daria, conseguisse eu com uma iguaria para fazer sorrir alguém e estaria dia e noite na cozinha a prepará-la, mas tudo o que posso fazer é ter esperança, por mim, por todos e não fi-



car petrificado com o temor tentando que essa peçonha seja coisa que não me pega, nem o vírus que nos fez parar. Dizem que a humanidade ficará melhor, que as pessoas serão mais justas, mais amigas, mais tolerantes... será?!

Mas eu não perco a esperança em melhores dias, nem num Homem melhor, incapaz de decapitar um professor por tentar mostrar que na diferença está a grandeza da humanidade, incapaz de deixar para trás os mais desfavorecidos, num Mundo que não permiti deixar sem tecto e pão os que fogem das guerras e da fome, mulheres e homens capazes de devolver a esta Terra o azul desse mar sem poluição.

No seu discurso do dia dez de Junho o Comissário do dia de Camões, de Portugal e das comunidades portuguesas, o Senhor Cardeal Dom Tolentino de Mendonça, dizia: "Sem compaixão e sentido de fraternidade não há comunidade presente nem futura digna desse nome". Falava-nos que o primeiro sentimento humanitário que se conhece foi a descoberta de um fémur catrizado sinal que aquele homem não foi deixado para trás, que alguém há milhões

"A esperança é um alimento da nossa alma, ao qual se mistura sempre o veneno do medo" Voltaire

de anos olhou com piedade para aquele ser ferido e cuidou dele.

Vamos ficar mais humanos depois desta pandemia? Tenho esperança, mas tenho medo de a ter...

Vamos ter de nos reinventar num futuro próximo sem deixar ninguém para trás e voltar a comer, que semânticamente significa "estar na companhia de".

Comer não é um acto solitário, todos temos memórias de bons almoços e jantares sempre com alguém, poucos se recordarão de uma refeição sozinho, começamos sempre a frase a dizer "estava com... comi um belíssimo..." e associamos sempre o acto de um grande repasto à alegria de estarmos em boa companhia, assim como à beleza, pois para nós só o que é belo merece ser elevado.

Temos, pois, nos próximos tempos de repensar como nos vamos relacionar, como restaurar a economia de forma a que possamos de novo sorrir numa bela paisagem de uma varanda de um hotel depois de um requintado festim antes de um sublime concerto, para onde seguimos sem máscara.

"É horrível assistir à agonia de uma esperança", dizia Simone Beauvoir. Não nos deixemos arrastar para este martírio, façamos de novo um sorriso cheio de expectativa e brindemos com um bom vinho, pois como o champagne para o Napoleão "nas vitórias é merecido nas derrotas necessário", temos sempre um bom motivo para beber.

Seja responsável, beba com moderação. opd

POR TRÁS DE 1000 PRÉMIOS HÁ SEMPRE GRANDES VINHOS.

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

Privilegiada pela sua localização entre as reservas naturais dos estuários do Tejo e Sado e a serra da Arrábida e bafejada por um clima de influência Mediterrânica é favorecida por um "Terroir" único que permite criar grandes vinhos, reconhecidos mais de 1000 vezes nos últimos 12 anos pelo mundo fora.

O resto é o saber do homem e sua vontade inesgotável de vencer.



O NOVO ESPUMANTE DO DOURO



PONTAS—
—SOLTAS|



/pontassoltasdouro



/pontassoltasdouro