

# *Paixão* pelo **VINHO**

#80  
trimestral  
gratuita  
2021

**DOURO**  
**50 tintos impressionantes**

**VINHOS IRREVERENTES**  
**14 projetos a descobrir**

CONSTANTINO RAMOS | HENRIQUE CIZERON | CARLOS BASTOS | MARCOS HEHN  
LUÍS GOMES | CARLOS RAPOSO | PATRÍCIA SANTOS | JOANA PINHÃO | RODRIGO MARTINS  
LUÍS CAPITÃO | LUÍS LOURO | RUI VIRGINIA | DIANA SILVA | ANTÓNIO MAÇANITA

para verdadeiros experts  
[WWW.REVISTAPAIXAOPELOVINHO.COM](http://WWW.REVISTAPAIXAOPELOVINHO.COM)

O bom vem com o tempo,  
o melhor com a alma.



# DESALMADO

U m a   q u e s t ã o   d e   a l m a



Adega do  
**CARTAXO**

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



**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, 2º 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](http://www.revistapaixaopelovinho.com)



#revistapaixaopelovinho #paixaopelovinho

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

**Estatuto Editorial**

Disponível on-line

**Periodicidade Trimestral**

jan-mar 2021

Esta edição é gratuita  
e exclusiva ON-LINE



**Fotografia da Capa**

© Arlindo Camacho



## Aqui há... grandes vinhos!

**MARIA HELENA DUARTE**

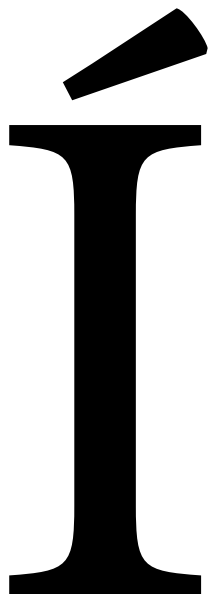
fundadora e diretora-geral

Esta edição está recheada de vinhos maravilhosos e isso enche-nos de orgulho nos vinhos portugueses, seus produtores, enólogos e todos quantos entregam a sua dedicação a esta arte e a este setor. E enche-nos de esperança, certos que a qualidade é, cada vez mais, uma missão transversal a todos, aos que produzem, mas também aos que consomem. Afinal, o consumidor é que dita as regras de mercado. E sendo cada vez mais exigente, todos ganham!

Numa só edição atribuímos 41 prémios, 6 prémios "Paixão Pelo Vinho Prestígio" e 35 "Paixão Pelo Vinho Excelência", este é um feito nunca até aqui visto. Para isto muito contribuiu a seleção do tema de capa: Douro – 50 tintos impressionantes. Em boa verdade, provamos 77 amostras para esta prova temática e selecionamos os 50 que mais nos apaixonaram. O Douro é uma região especial, nenhuma outra em Portugal tem, na sua grande generalidade, vinhas erguidas em socalcos, desenhando a paisagem. Exceção feita para as vinhas da Ilha do Pico, também elas únicas e arbatadoras. E quando afirmo que o Douro é "especial", justifico-o não só pela beleza, mas também pela imensa qualidade das uvas produzidas, com dificuldades acrescidas, nomeadamente a falta de mecanização em muitos dos processos, que resultam em vinhos bem estruturados, de grande equilíbrio, elegância e potencial de guarda.

Nesta edição fomos à descoberta de enólogos/produtores, de norte a sul e às ilhas de Portugal, que "arriscam" fazer os próprios vinhos, da forma mais natural e menos interventiva possível: vinhos irreverentes e irresistíveis! Falámos com Constantino Ramos (Zafirah), Henrique Cizeron (Cinetica), Carlos André Bastos (Quinta Serra d'Oura), Marcos Hehn (Hehn), Luís Gomes (Giz), Carlos Raposo (Vinhos Imperfeitos), Patrícia Santos (Rosa da Mata), Joana Pinhão (Casal das Aires), Rodrigo Martins (Espera), Luís Mota Capitão (Herdade do Cebolal), Luís Louro (LOUCA), Rui Virgínia (Remexido), Diana Silva (Ilha) e António Maçanita (Terrantez do Pico). Cada um destes profissionais, procura fazer vinhos em terroirs únicos, respeitando a natureza, os tempos de maturação, vindima e estágio, numa busca pela genuidade e singularidade. É um "sofrer" constante, mas recompensador. E nós ficamos muito gratos pela oportunidade de podermos provar (e beber) vinhos tão distintos e prazerosos.

Desejo-lhe boa leitura, muita saúde e excelentes provas!



- 06 Novidades  
11 Novidades em prova cega:  
As nossas escolhas  
26 Mérito: Júlio Bastos – Dona Maria



- 30 Adega Cooperativa: Ponte da  
Barca e Arcos de Valdevez  
34 Wine and Design:  
Quinta do Gradil



- 38 Enoturismo: Bairrada  
Quinta Vale do Cruz  
42 Regiões: Bucelas  
Museu do Vinho e da Vinha

- 44 Grande entrevista:  
Bernardo Cabral



- 48 O enólogo explica:  
Data da vindima  
Modesta opinião: O ano promete!  
50 Vinho Bom: Vinhos Velhos  
51 Tema de Capa: Douro  
52 Tintos Impressionantes



- 68 Vinhos Irreverentes  
14 Projetos a descobrir  
Constantino Ramos  
Henrique Cizeron  
Carlos André Bastos  
Marcos Hehn  
Luís Gomes  
Carlos Raposo  
Patrícia Santos

Joana Pinhão  
Rodrigo Martins  
Luís Mota Capitão  
Luís Louro  
Rui Virgínia  
Diana Silva  
António Maçanita



- 84 14 vinhos irreverentes em prova  
86 Paixão Pela Cozinha:  
Marlene Vieira



- 88 Must Have for Spring  
Vinhos... e muito mais!  
92 Dicas e curiosidades:  
Pipas de porto que valem uma  
pipa de massa!  
94 História e Vinho  
Vinho e amigo, o mais antigo!  
96 Janela aberta:  
Um brinde à esperança



#RevistaPaixaopeloVinho  
www.revistapaixaopelovinho.com



CASA  
ERMELINDA  
EST. FREITAS 1830

1920

100

2020

A N O S  
Y E A R S

VINHAS & VINHOS

VINES & WINES

PORTUGAL

DAS MELHORES UVAS NASCEM OS MELHORES VINHOS.

FROM THE FINEST GRAPES COMES THE FINEST WINES.



WWW.ERMELINDAFREITAS.PT



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



## **DOTE branco 2018** **Duas regiões, um vinho!**



DOTE branco 2018 é o novo vinho da Parceiros Na Criação (PNC), projeto do casal Joana Pratas e João Nápoles de Carvalho. Juntos na vida e no vinho, este branco resulta da união de duas regiões vinhateiras, ao casar Vinhas Velhas do Douro (DO) e Fernão Pires do Tejo (TE).

Este vinho singular foi fermentado e estagiado em barricas de carvalho húngaro, de 500 litros e apresenta uma bonita cor amarelo palha, é fresco e bastante aromático, mas intenso, com boa acidez e mineralidade. No nariz, revela flor de amendoeira, camomila, calcite e fósforo. O próprio vinho reflete o casamento entre vinhas de diferentes altitudes e castas, com a Fernão Pires a puxar pela madeira, que, embora persistente, está bem integrada. Sobressai a mineralidade, com muita cremosidade e untuosidade. Encorpado, enche a boca e tem um final persistente. Bebe-se muito bem por si só, mas à mesa é bom companheiro de peixes gordos (grelhados ou assados), bacalhau, comida asiática, caça e queijos intensos. Perfeito para beber já, promete longevidade em garrafa, chega ao mercado por 20 euros e existem 1300 garrafas.

## **Fundação Eugénio de Almeida e Tapada do Chaves** **Apresentam novas colheitas**

Acabam de chegar ao mercado as novas colheitas Vinea Cartuxa branco 2020, EA rosé 2020, Cartuxa tinto 2017 e tinto Reserva 2016, Scala Coeli branco 2018 e tinto 2017, bem como Tapada do Chaves Vinhas Velhas branco 2018.

Os vinhos Cartuxa resultam de uma criteriosa seleção de castas nas parcelas de vinha de maior idade da Fundação Eugénio de Almeida. Destacamos o tinto Reserva 2016, DOC Alentejo, de Alicante Bouschet e Aragonez, que revela complexidade, excelentes taninos e uma frescura exuberante, que lhe dá potencial de guarda. Os Scala Coeli, recebem a classificação Regional, mantêm um carácter diferenciado, ao qual já nos habituaram, já que nascem de castas menos tradicionais no Alentejo. O tinto 2017 foi feito com a casta Syrah, é poderoso, vibrante e muito elegante, deslumbra os sentidos e tem de ser bebido devagar. Já o branco 2018 nasce da casta Verdelho e mostra-se frutado, untuoso, pleno de frescura e personalidade, persistente e intenso, com notas especiadas, é muito gastronómico e revela potencial de



guarda. Os Vinea Cartuxa branco e EA rosé, ambos de 2020, são vinhos perfeitos para o dia-a-dia, com um preço mais acessível, frutados, frescos e harmoniosos. A Tapada do Chaves é administrada desde 2017 pela Fundação Eugénio de Almeida, tendo vindo a recuperar toda a genuidade e

qualidade, características que diferenciam os seus vinhos. Este Vinhas Velhas branco 2018 prende-nos pela complexidade, com notas de maçã, goiaba, ervas aromáticas, flores e especiarias, é um vinho muito requintado, fresco e jovem, com grande potencial de guarda.





# MAMORÉ DA TALHA MORETO 2019

## Vinhas com mais de 50 anos

> texto e nota de prova **Maria Helena Duarte** > fotografia **D. R.**

O Alentejo tem vindo a proporcionar provas fantásticas com os Vinhos de Talha, tipo de vinho bem tradicional desta região, que nos últimos anos ganhou novo folego. A Sovibor, produtor em Borba, acaba de apresentar o Mamoré da Talha Moreto 2019, um tinto produzido a partir de vinhas de sequeiro com mais de 50 anos.

O Mamoré da Talha Moreto 2019 para além de ser um grande vinho, marca também o novo posicionamento deste produtor, que agora assume esta nova marca “Mamoré da Talha”, para os vinhos feitos em talha e que antes se chamavam “Mamoré de Borba”.

É na zona de Orada, em Borba, que estão as vinhas velhas de sequeiro, da casta Moreto e que contam já mais de 50 anos. De facto, esta casta autóctone, que começou a ser plantada em meados do séc. XIX, está entre as mais antigas do Alentejo, mas tem sido pouco utilizada e foi sendo substituída por outras, representando atualmente apenas 0,5%.

A Sovibor - Sociedade dos Vinhos de Borba, recuperou esta casta para a elaboração dos tintos mais clássicos, em particular os Vinhos de Talha, que têm orientação enológica de Rita Tavares, António Ventura e Rafael Neuparth.

“Os nossos Moreto de vinhas velhas resultam em vinhos com um perfil distinto de outras sub-regiões do Alentejo, num registo mais fresco e elegante e, ao mesmo tempo, complexo. Este tinto foi vinificado com leveduras indígenas, segundo o processo tradicional, em duas talhas de bar-

ro de cerca de 1200 quilos, pesgadas em 2016 com uma mistura de cera de abelha e resina de pinheiro. Embora a legislação relativa ao Vinho de Talha Alentejo admita retirar o vinho das películas da uva no dia 11 de novembro seguinte à vindima, na Sovibor mantemos a prática mais clássica, tendo o vinho sido separado das massas apenas em março de 2020.” Partilhou Rita Tavares, enóloga, acrescentando que este Mamoré da Talha Moreto 2019 “espelha a terra que o viu nascer, mostra no aroma e sabor todo o caráter da vinha, da casta e do processo de vinificação”.

A Sovibor ganhou “nova vida” em 2014 após a aquisição por Fernando Tavares que, desde logo, recuperou o património e criou todas as condições para a elaboração de grandes vinhos. Destacamos a Adega das Talhas, um espaço verdadeiramente impressionante, que conta já com cerca de 85 talhas de diversas idades e capacidades, todas devidamente pesgadas (as talhas são todas revestidas a pez - cera de abelha, resina de pinheiro e azeite.

Vale a pena fazer uma visita!



**18**  
**MAMORÉ DA TALHA**  
**DOC ALENTEJO TINTO 2019**  
Moreto Vinhas Velhas  
1200 gfs • 14,50% • 28€

De cor rubi aberto, ao estilo Pinot Noir, tem aspeto limpo e delicado. O aroma revela pureza e elegância, notas frutadas bem evidentes, a deixar notas próprias da rusticidade de um Vinho de Talha, mas com grande equilíbrio e finesse. Na boca mantém o perfil, os taninos são macios, destaca-se pela frescura que faz adivinhar potencial de guarda por alguns anos. Termina persistente e delicioso, prometendo acompanhar na perfeição os pratos tradicionais alentejanos. **MHD**

# QUINTA DO NOVAL

## Douro de excelência

> texto e notas de prova **Maria Helena Duarte** > fotografia **D.R.**

A primeira referência ao nome “Quinta do Noval” data de 1715, esta é uma das mais antigas Quintas da Região Demarcada do Douro e leva o nome de Portugal para o mundo, como sinónimo de qualidade. Recentemente este produtor apresentou as novas colheitas Cedro do Noval branco 2020 e tinto 2018, Quinta do Noval Touriga Nacional 2018, Quinta do Noval tinto Reserva 2018 e Quinta do Noval Tawny Colheita 2007.



A Quinta do Noval integra, desde 1993, o grupo AXA Millésimes, também produtor de vinhos na Hungria e em França. No Douro produz Vinhos do Porto e vinhos tranquilos, todos com a mesma missão: serem “a expressão do terroir que lhes dá origem”, assim explica Carlos Agrellos, diretor técnico e enólogo.

E é nesse contexto que, uma vez mais, chegam ao mercado as novas colheitas: Cedro do Noval branco 2020 e tinto 2018, Quinta do Noval Touriga Nacional 2018, Quinta do Noval tinto Reserva 2018 e Quinta do Noval Tawny Colheita 2007. Christian Seely, há 28 anos na gestão da Quinta do Noval, que partilhou: “O Porto Colheita é fundamental para a prosperidade do Douro”. E explica: “As pessoas querem o paraíso hoje, não querem esperar, e os Colheitas permitem que os vinhos sejam envelhecidos na Noval e só depois sejam engarrafados e vendidos”. Carlos Agrellos apresentou os novos vinhos e acompanhou a prova. Começou pelo branco e tinto Cedro do Noval, marca que recebe o nome em tributo ao gigante cedro que embeleza o terraço da Quinta do Noval e se funde na paisagem vinhateira. Vinhos equilibrados e elegantes, plenos de frescura. Seguiram-se os tintos Quinta do Noval Touriga nacional e Reserva, ambos de 2018, ambos com grande potencial de guarda, destacando que “o Reserva reflete as melhorias que foram sendo feitas na vinha ao longo dos anos”. E, por fim, o Porto Colheita 2007.

**17**  
**CEDRO DO NOVAL**  
DOC DOURO  
BRANCO 2020  
Viosinho e Gouveio  
13,5% • 14,5€

Amarelo citrino, limpo e brilhante. Revela a fruta de pomar fresca e flores brancas. Na boca é bem estruturado, tem bom volume e textura, mantém o perfil frutado envolvido em suaves notas de estágio em madeira, termina longo e elegante. **MHD**

**17**  
**CEDRO DO NOVAL**  
DOC DOURO  
TINTO 2018  
Touriga Nacional, Syrah, Touriga Francesa e Tinto Cão  
14% • 14,5€

Rubi concentrado, apresenta evidentes notas a morangos silvestres maduros, cerejas, groselhas e ameixas pretas, mirtilos, notas tostadas e especiadas. Na boca destaca-se pelos taninos redondos e frescura, a madeira bem integrada dá prolongamento no final, persistente e gastronómico. **MHD**

**17,5**  
**QUINTA DO NOVAL**  
TOURIGA NACIONAL  
DOC DOURO TINTO  
2018  
14% • 30,5€

De atrativa cor violeta, remete desde logo para um dos aromas, o floral, deixa suaves notas frutadas e a especiarias. É muito sabroso, tem taninos um pouco secos, excelente frescura a garantir longevidade em garrafa, madeira bem integrada a deixar notas de pimentão rosa, chocolate negro e tostados, termina persistente e promissor. **MHD**

**18,5**  
**QUINTA DO NOVAL**  
DOC DOURO TINTO  
RESERVA 2018  
Touriga Nacional, Touriga Francesa e outras  
14% • 51€

Rubi concentrado, denso. Intenso em notas de frutos azuis e silvestres, especialmente framboesas, tem aromas tostados e especiados. Poderoso na boca, surpreende pelo equilíbrio e frescura, tem taninos ricos e envolventes, notas frutadas aliadas a pimenta e cacau, termina prolongado. Grande vinho! **MHD**

**18,5**  
**QUINTA DO NOVAL**  
PORTO COLHEITA  
2007  
Touriga Nacional, Touriga Francesa  
Tinto Cão e Sousão  
21% • 52€

Tem uma atrativa cor âmbar e desconcentra os sentidos! Vai crescendo no copo, revelando-se em camadas, primeiro os tostados e especiarias, depois os frutos secos, frutos desidratados, casca de citrinos... É concentrado e delicioso. Tem grande vivacidade, frescura, é encorpado e envolvente, seguro, termina prolongado e sedutor. **MHD**



TERRAS DE FELGUEIRAS • VINHO VERDE

www.vercoope.pt

DE  
**FELGUEIRAS**

Seja responsável. Beba com moderação.

**F**  
TERRAS DE  
FELGUEIRAS  
ALVARINHO  
BRANCO WHITE BLANC

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



**VERCOOPE**  
• VINHO VERDE •

# TEIXUGA

## Vinhos extraordinários

> texto e notas de prova **Maria Helena Duarte** > fotografia **D. R.**

A Caminhos Cruzados apresentou recentemente os seus topos de gama, Teixuga branco 2015 e tinto 2015, ambos DOC Dão. Vinhos acarinhados por toda a equipa desde a vinha até à adega, transmitem toda a identidade do terroir que lhes dá origem.

A Caminhos Cruzados, está localizada na Quinta da Teixuga, em Nelas, integra o Grupo Terras & Terroir (também detentor da Quinta da Pacheca e da Quinta de São José do Barrilário, ambas no Douro), tem mais de 45 hectares de vinha, produzindo vinhos brancos, tintos, rosés e Reservas, das marcas Titular, Teixuga, Caminhos Cruzados e Clandestino. A arrojada e moderna adega é uma obra que merece a sua visita, não só para aprender tudo sobre os vinhos e a vinha, como também para apreciar o traçado e design que remetem para o nome da empresa, a cruz, de "Caminhos Cruzados". A obra foi projetada para ser ambientalmente consciente e energeticamente sustentável. A Caminhos Cruzados "foi a última aquisição do Grupo Terras & Terroir e enche-nos de orgulho", destaca Álvaro Lopes, administrador, acrescentando que "estamos a dar continuidade e sustentabilidade ao projeto". Na apresentação dos novos Teixuga, Lígia Santos, diretora-geral, partilhou que "é um momento gratificante, de muita alegria, os vinhos estão extraordinários e arrisco dizer que 2015 é a melhor edição de sempre", acrescentando ainda que: "os vinhos pretendem ser o reflexo da nossa Quinta, do nosso Dão, da nossa identidade, e transportam uma carga emocional muito grande", remata.

Os vinhos Teixuga revelam caráter, elegância e ousadia e cada exemplar é único e memorável

### OS NOVOS TEIXUGA

Produzidos com as melhores uvas das vinhas velhas da quinta homónima, "os vinhos Teixuga revelam caráter, elegância e ousadia e cada exemplar é único e memorável".

São os topos de gama da Caminhos Cruzados e, pela primeira vez, foram também engarrafados em magnum (1,5l). A casta Encruzado preenche cada garrafa de Teixuga branco 2015, um vinho que estagiou durante 19 meses em barricas de carvalho francês novas, "até alcançar uma total integração com a barrica", seguindo-se 12 meses de estágio em garrafa. Manuel Vieira, enólogo consultor, destaca a cor amarelo palha carregada, que "mostra evolução oxidativa positiva", revelando que o vinho tem "um aroma delicado e harmonioso, sendo gordo na boca, partilhando uma explosão de sabores e muita elegância".

A Touriga Nacional compõe grande maioria do lote do Teixuga tinto 2015, com "uns salpicos de outras castas, resultando de uma criteriosa seleção de uvas, quase bago a bago", destacou Carla Rodrigues, enóloga residente. Este vinho estagiou cerca de 24 meses, divididos entre barricas de carvalho francês novo e barricas usadas.

"Cada garrafa é um encontro com a vinha, rodeada pelas montanhas, e pelos omnipresentes pinhais... um encontro com o Dão, em todo o seu esplendor", salienta, acrescentando o elevado potencial gastronómico.

A equipa de enologia é também constituída pelo enólogo consultor, Carlos Magalhães, que destaca a origem destes vinhos: "vinhas velhas com uma média de 35 anos, de produções muito baixas, que são tratadas com muito carinho e produzem vinhos extraordinários". Aliás, o enólogo destaca que estes Teixugas têm muito pouca intervenção humana, "focamo-nos no estágio em barricas das melhores tanoarias". Rematando: "são vinhos de vinha e elevage".



**18**  
**TEIXUGA DOP DÃO BRANCO 2015**  
Encruzado  
1800 gfs 75cl e 200 gfs 1,5l • 14% • 51€

Este elegante vinho branco revela uma cor amarelo palha e aspeto límpido. Frutado, destaca frutos maduros e desidratados, flores campestres e flores secas, especiarias e fumados suaves. Na boca partilha uma excelente estrutura, é envolvente e encorpado, mantém a fruta madura aliada a notas do estágio em barrica, notas de pólen e cera de abelha e uma grande frescura, deixa um notável final de boca. Promete continuar a evoluir em garrafa. **MHD**

**19**  
**TEIXUGA DOP DÃO TINTO 2015**  
Touriga Nacional e outras  
1470 gfs 75cl e 200 gfs 1,5l • 14% • 64€

Enigmático, de um rubi intenso, revela grande profundidade nos aromas, pede calma e tempo. Predominam as notas de frutos pretos e azuis, mirtilos, amoras, bagas de goji, esteva, floresta e pinho, especiarias... e vai crescendo no copo. Tem um sabor notável, de grande complexidade e persistência. Mantém o perfil aromático e a elegância, tem taninos firmes mas macios, frescura excelente, a remeter para a mesa e grande longevidade! **MHD**



# 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](http://www.revistapaixaopelovinho.com)

Na realização das provas cegas foram garantidas todas as normas da DGS  
e mantidas as condições fundamentais para avaliação.

Deixamos um especial agradecimento a toda a equipa envolvida e aos provadores:

**André Magalhães, João Pereira Santos, Maria Helena Duarte e Pedro Moura.**



**18,5****€ 15****CASA DO CAPITÃO-MOR**

DOC BRANCO RESERVA 2019

**VINHO VERDE** 13% vol.**ENOLOGIA****RUI CUNHA E GABRIELA ALBUQUERQUE****ALVARINHO****COR**

Amarelo citrino, limpo e brilhante.

**AROMA**

Intenso, envolvente. Destaca notas frutadas que remetem para ananás e casca de citrinos, nuances florais, algo mineral, com madeira bem suave.

**SABOR**

Encorpado, rico, persistente, revela grande frescura e perfil gastronómico e longevidade, mantém a fruta aliada a grande estrutura e um final prolongado e distinto.

**QUINTA DE PAÇOS**

T. +351 253 897 109

geral@quintapacos.com

www.quintapacos.com

**f** QuintadePacos**@** quintapacos**18,5****€ 60****QUINTA DA OLIVEIRINHA**

DOC PORTO VINTAGE 2018

**DOURO** 19,5% vol.**ENOLOGIA****TIAGO ALVES DE SOUSA****TOURIGA FRANCA, SOUSÃO E TOURIGA NACIONAL****COR**

Rubi intenso, denso.

**AROMA**

Elegante, exuberante, pleno de juventude. Com notas frescas e mentoladas, fruta vermelha madura, cacau e especiaria.

**SABOR**

Envolvente, carnudo, com ataque poderoso apesar dos taninos aveludados, grande frescura a revelar juventude e potencial de guarda. Excelente final. Grande vinho.

**ALVES DE SOUSA**

T. +351 254 822 111

info@alvesdesousa.com

www.alvesdesousa.com

**f** alvesdesousadouroeporto**18,5****OS PAULISTAS - CHÃO DOS EREMITAS**

DOC TINTO 2018

**€ 59,95** **ALENTEJO** 13,5% vol.**ENOLOGIA****ANTÓNIO MAÇANITA****TINTA CARVALHA, CASTELÃO, MORETO, ALFROCHEIRO E TRINCADEIRA****COR** Rubi aberto, limpo.**AROMA** Nariz complexo e elegante, notas de amoras negras, mato e grafite, nuances iodadas.**SABOR** Bom volume de boca, sumarento e concentrado, boa estrutura e equilíbrio, termina longo e prazeroso, grande vinho.**FITA PRETA VINHOS****18****CARMIM 50 ANOS**

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2018

**€ 29,90** **ALENTEJO** 15% vol.**ENOLOGIA****RUI VELADAS E TIAGO GARCIA****ALICANTE BOUSCHET, ARAGONEZ E TOURIGA NACIONAL****COR** Granada, limpo.**AROMA** Intenso em notas frutadas, com destaque para frutos pretos maduros, ameixa, mirtilo, especiarias.**SABOR** Rico, bom corpo e volume, taninos firmes, frescura apelativa, barrica bem integrada, notas de cacau, especiaria, final persistente.**CARMIM****18****BOEIRA**

KING PORT 40 ANOS

**€ 75** **DOURO** 19,5% vol.**ENOLOGIA****MÁRIO ARAÚJO****TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTA BARROCA E TINTO CÃO****COR** Âmbar com tons acastanhados, limpo.**AROMA** Intenso, rico e envolvente. Notas de frutos secos, folhas secas, tabaco, tostados.**SABOR** Gordo e untuoso, deixa notas balsâmicas, especiarias, frutos secos, vegetal seco, equilibrado, termina muito persistente e elegante.**QUINTA DA BOEIRA****18****CASCALE**

DOC TINTO BIOLÓGICO 2018

**€ 24,98** **BEIRA INTERIOR** 13% vol.**ENOLOGIA****HÉLDER CUNHA****TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ E TOURIGA FRANCA****COR** Rubi brilhante, limpo.**AROMA** Dominado pela frescura e pela pureza, a surgir em camadas. Notas de fruta preta, terroso, algum floral.**SABOR** Intenso, equilibrado e profundo, cresce ao longo da prova, num registo de elegância e frescura, com notas minerais e muito carácter. Final seco e longo.**CASCA WINES**


**18**
**€ 7,50**
**BRIDÃO**

DOC BRANCO PRIVATE COLLECTION  
2019

 DO TEJO 13% vol.

**ENOLOGIA**  
**PEDRO GIL**
**ARINTO, VERDELHO, SAUVIGNON**  
**BLANC E CHARDONNAY**
**COR**

Amarelo citrino, limpo.

**AROMA**

Exuberante, perfumado, com evidentes  
notas tropicais, como ananás e lichia,  
casca de citrinos.

**SABOR**

Cheio de vivacidade e frescura, de perfil  
bem gastronómico e prazeroso, seduz  
pelo conjunto harmonioso, frutado,  
com toque vegetal, seco, termina  
persistente e elegante.

**ADEGA DO CARTAXO**

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

**18**
**€ 10**
**CASA DO CAPITÃO-MOR**

DOC BRANCO 2019

 VINHO VERDE 13,5% vol.

**ENOLOGIA**  
**RUI CUNHA E GABRIELA ALBUQUERQUE**
**ALVARINHO**
**COR**

Amarelo citrino, limpo.

**AROMA**

Frutado intenso, remete para as notas  
de maçã verde, ameixa amarela,  
pêssego, limão e tangerina, fresco e  
mineral.

**SABOR**

Os citrinos estão em maior evidência,  
revela-se pela grande frescura,  
apetitivo, saboroso, tem excelente  
corpo e volume, deixa um final de boca  
elegante e prazeroso.

**QUINTA DE PAÇOS**

T. +351 253 897 109  
geral@quintapacos.com  
www.quintapacos.com  
 QuintadePacos  
 quintapacos

**18**
**QUINTA DAS CEREJEIRAS**

DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2018

**€ 20** LISBOA 13% vol.

 **ENOLOGIA**  
**MIGUEL MÓTEO**

VITAL, ARINTO E CHARDONNAY

**COR** Amarelo dourado, brilhante.

**AROMA** Contido, revela-se em camadas. Notas de  
fumados e barrica, é delicado e profundo,  
de grande complexidade.

**SABOR** Untuoso com bom volume e textura  
sedosa, é fresco, equilibrado e envolvente,  
com notas cítricas e de barrica, tem muito  
caráter, final complexo e persistente.

**COMPANHIA AGRÍCOLA DO SANGUINHAL**

**17,8**
**MAMORÉ DE BORBA CURTIMENTA**

DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2018

**€ 45** ALENTEJO 15% vol.

 **ENOLOGIA**  
**ANTÓNIO VENTURA, RAFAEL NEUPARTH E RITA**  
**TAVARES**

VINHAS VELHAS DE ANTÃO VAZ

**COR** Amarelo palha, limpo.

**AROMA** Intenso, frutado, com destaque para frutos  
de pomar, maçã, ameixa, uva doce.

**SABOR** Bem estruturado, tem bom corpo e  
volume, mais exuberante na boca, frescura  
expressiva, mineral, envolvente, termina  
persistente.

**SOVIBOR SOCIEDADE DE VINHOS DE BORBA**

**18**
**VINHA DE S. LÁZARO**

DOC TINTO 2017

**€ 25** DOURO 14,5% vol.

 **ENOLOGIA**  
**JOÃO PORTUGAL RAMOS**

TOURIGA NACIONAL

**COR** Granada, limpo.

**AROMA** Notas de sílex envolvidas em flores e  
vegetal seco, de grande elegância e  
profundidade.

**SABOR** Rico, concentrado, excelente estrutura,  
encorpado, taninos sedosos, fruta preta  
aliada a especiaria, termina persistente.

**J. PORTUGAL RAMOS**

**17,5**
**1808 PORTUGAL FIELD BLEND**

DOC BRANCO FIELD BLEND 2014

**€ 27,97** DOURO 14% vol.

 **ENOLOGIA**  
**HÉLDER CUNHA**

TRADICIONAIS DO DOURO

**COR** Amarelo palha, limpo.

**AROMA** Frutado intenso, com evidentes notas de  
frutos cristalizados, alperce desidratado,  
casca de citrinos.

**SABOR** Gordo, envolvente, equilibrado, com  
frescura sedutora, notas de sílex, fruta  
madura, deixa um final persistente.

**CASCA WINES**

**17,5****€ 13,95****BASÍLIA**

DOC TINTO RESERVA 2013

**DOURO** 14% vol.**ENOLOGIA****JOÃO BRITO E CUNHA**

VINHAS VELHAS (TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ E SOUSÃO)

**COR**

Rubi intenso, limpo.

**AROMA**

Intenso, fino e complexo, revela notas de frutos do bosque, fruta preta madura, alguma esteva e especiarias.

**SABOR**

Boca ampla e firme, de textura sedosa, é um vinho muito equilibrado, elegante e fresco, com notas balsâmicas e subtilezas de barrica. Deixa um final persistente e sofisticado.

**QUINTA DA BASÍLIA DO TODO SOCIEDADE AGRÍCOLA**

T. +351 936 462 521

geral@quintadabasilia.com

www.quintadabasilia.com

QuintadaBasilia

QuintadaBasilia

**17,5****€ 10****CASA DE PAÇOS**

REG BRANCO RESERVA 2019

**MINHO** 14% vol.**ENOLOGIA****RUI CUNHA E GABRIELA ALBUQUERQUE****ARINTO****COR**

Amarelo citrino, limpo.

**AROMA**

Fresco, destaca notas de frutos de polpa branca maduros, toque de toranja, madeira subtil.

**SABOR**

Encorpado, envolvente, com excelente frescura, mantém o perfil frutado aliado a notas de baunilha, tosta suave, final longo e persistente.

**QUINTA DE PAÇOS**

T. +351 253 897 109

geral@quintapacos.com

www.quintapacos.com

QuintadePacos

quintapacos

**17,5****CARMIM 50 ANOS**

DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2019

**€ 29,90** **ALENTEJO** 13,5% vol.**ENOLOGIA**  
**RUI VELADAS E TIAGO GARCIA**

ANTÃO VAZ E ARINTO

**COR** Amarelo palha, limpo.**AROMA** Elegante, com ricas notas do estágio em madeira, frutos secos, fruta desidratada, mel, ananás maduro.**SABOR** Ataque vigoroso e fresco, com excelente corpo e volume, mantém o perfil aromático, algo exótico, termina prolongado e apelativo.**CARMIM****17,5****QUINTA DA LABOEIRA - EXCELLENCE**

DOC TINTO 2018

**€ 11** **BAIRRADA** 14% vol.**ENOLOGIA**  
**-**

TOURIGA NACIONAL E TINTA RORIZ

**COR** Rubi intenso, limpo.**AROMA** Elegante, distinto, com predominantes notas de fruta madura aliadas a suaves notas florais.**SABOR** Tem uma bela estrutura, tudo muito equilibrado, os taninos redondos e gulosos, a frescura em grande plano, termina persistente.**ALBERTO DA SILVA MARQUES****17,5****CLANDESTINO**

REG TINTO 2018

**€ 15** **TERRAS DO DÃO** 13,5% vol.**ENOLOGIA**  
**CARLA RODRIGUES, MANUEL VIEIRA E CARLOS MAGALHÃES**

S/INF

**COR** Rubi, limpo.**AROMA** Muito especiado, com notas frutadas a destacar groselha preta e amoras, mineral, fresco.**SABOR** Muito bem estruturado, deixa notas frutadas aliadas a grande frescura, taninos redondos, deixa um final longo e guloso.**CAMINHOS CRUZADOS****17,5****MORETO - CHÃO DOS EREMITAS**

DOC TINTO 2018

**€ 35** **ALENTEJO** 15% vol.**ENOLOGIA**  
**ANTÓNIO MAÇANITA**

MORETO VINHAS VELHAS

**COR** Rubi aberto, limpo.**AROMA** De perfil clássico, equilibrado, frutado, notas silvestres, algum vegetal.**SABOR** Bem estruturado, com taninos macios, boa frescura, mantém a fruta aliada a notas de estágio em barrica, gastronómico, persistente.**FITA PRETA VINHOS**





## *Cinquenta anos, cinquenta vindimas, infindáveis emoções*

Há cinquenta anos um pequeno grupo de viticultores fundou a Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz, a nossa CARMIM. Inspiraram-nos com os seus princípios fundadores: cooperação entre iguais, comunhão de interesses e união de esforços. Cumprido o primeiro meio século de existência, mantemos um compromisso inabalável com as nossas marcas intemporais, os nossos colaboradores, associados e a restante comunidade.

Para o futuro levamos o saber de gerações, o amor à terra das nossas gentes e a enorme paixão de transformar bagos de uva em vinho.

Um grande bem-haja a todos os que contribuíram para este trajeto.

Terras d'el Rei

REGUENGOS

MONSARAZ

**17,5 VINEADOURO**

DOC BRANCO 2019

**€ 18 DOURO** 13,5% vol.**ENOLOGIA**  
VIRGÍLIO LOUREIROCASTAS  
VINHAS ANTIGAS (SÍRIA, FOLGAZÃO, GOUVEIO,  
TRINCADEIRA BRANCA, MALVASIA FINA, MALVASIA REI,  
RABIGATO E CARREGA BRANCO)**COR** Amarelo palha, limpo e brilhante.**AROMA** Contido, mas expressivo. É delicado, fresco e mineral, com notas discretas de fruta branca e ervas secas, aroma de grande nível.**SABOR** Médio corpo, textura sedosa, equilibrado e harmonioso, é mineral, fresco e gastronómico. Muito rico, deixa um final longo e seco, pleno de carácter.

VINEADOURO BOUTIQUE WINES

T. +351 912 007 287

geral@vineadouro.com

<https://vineadouro.com>

quintadavineadouro

quintadavineadouro

**17,5 QUINTA VALLE MADRUGA**

DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2019

**€ 10,10 TRÁS-OS-MONTES** 13% vol.**ENOLOGIA**  
LUÍS SAMPAIO ARNALDO

GOUVEIO, VIOSINHO, MALVASIA FINA E FERNÃO PIRES

**COR** Amarelo citrino, limpo.**AROMA** Intenso, citrino, com notas de maçã assada, tostados suaves e especiaria doce.**SABOR** Muito elegante, com excelente frescura, encorpado, conjunto muito agradável e bem estruturado, termina persistente.

ERTA - SOCIEDADE AGRÍCOLA

**17,5 QUINTA DA VIÇOSA**

REG TINTO 2017

**€ 25 ALENTEJANO** 14,5% vol.**ENOLOGIA**  
JOÃO PORTUGAL RAMOS

ARAGONEZ E SYRAH

**COR** Rubi, limpo.**AROMA** Exuberante, com evidentes notas de frutos pretos, amoras, flores, ervas doce e especiarias.**SABOR** Envolvente, cativante, com taninos aveludados, bela estrutura, rico, fresco, muito elegante, termina persistente.

J. PORTUGAL RAMOS

**17,5 QUINTA DO TÊDO**

DOC PORTO TAWNY 2005

**€ 45 DOURO** 20% vol.**ENOLOGIA**  
JORGE ALVES

TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ E VINHAS VELHAS

**COR** Âmbar com reflexos avermelhados, limpo.**AROMA** Muito atrativo, profundo, revela frutos secos, avelãs, nozes, grãos torrados, especiarias.**SABOR** Envolvente, intenso, mantém as notas de frutos secos, especiaria, com boa frescura, termina persistente.

QUINTA DO TÊDO

**17,5 QUINTA NOVA DE NOSSA SR.ª DO CARMO**

DOC ROSÉ 2020

**€ 12,80 DOURO** 13,5% vol.**ENOLOGIA**  
JORGE ALVES E SÓNIA PEREIRA

TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA E TINTA FRANCISCA

**COR** Rosada clara e aberta, limpo.**AROMA** Nariz exuberante de bagas vermelhas com notas mentoladas e de especiaria fina.**SABOR** Fresco e texturado, fruta expressiva apoiada numa acidez contida, belo final de boca.

QUINTA NOVA DE N.ª S.ª DO CARMO





17,5

€ 13,50

**QUINTA DA LIXA**

REG BRANCO RESERVA 2016

 MINHO 13% vol.

**ENOLOGIA**

CARLOS TEIXEIRA

**ALVARINHO**
**COR**

Amarelo ouro, limpo.

**AROMA**

Intenso, sobressaindo notas de espargos, alguma baunilha, madeira integrada, nuances de fermento.

**SABOR**

Delicado, revela alguma finesse, é complexo, de frescura persistente, tem bom corpo e volume, termina longo. Belíssimo Alvarinho.

**QUINTA DA LIXA**

T. +351 255 490 590

info@quintadalixa.pt

www.quintadalixa.pt

 quintadalixa

 quintadalixavv


17,5

**VINHA DO JEREMIAS**

DOC TINTO 2017

€ 25 ALENTEJANO 14,5% vol.

 ENOLOGIA  
JOÃO PORTUGAL RAMOS

**SYRAH**
**COR** Rubi, limpo.

**AROMA** Com evidentes notas de frutos negros, notas vegetais, especiarias, ervas aromáticas, elegante.

**SABOR** Encorpado, com excelente frescura, pleno de vivacidade, taninos bem integrados, frutado, especiado, termina persistente.

J. PORTUGAL RAMOS



17,4

**EMPATIA**

DOC BRANCO 2019

€ 5,49 ALENQUER 13,5% vol.

 ENOLOGIA  
RICARDO NORONHA

**VITAL**
**COR** Palha clara com laivos citrinos, limpo.

**AROMA** Aromas complexos e exuberantes mas contidos; notas de meloa e tília, tons tênues de relva e pedra molhada.

**SABOR** Ataque guloso, redondo, frutado maduro atenuado por sensações alcalinas, final longo e agradável. Belo vinho.

ADEGA COOP. DA LABRUGEIRA



17,5

**ADEGA DE PEGÕES**

REG TINTO GRANDE RESERVA 2017

€ 15 PENÍNSULA DE SETÚBAL 14,5% vol.

 ENOLOGIA  
JAIME QUENDERA

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

**COR** Rubi, limpo.

**AROMA** Muito bom. Revela notas de frutos doces de baga, vermelhos e pretos, ameixa, cereja, tostados.

**SABOR** Volumoso, tem taninos sedosos e excelente frescura, a fruta bem aliada à barrica, algo exótico, especiarias, final persistente e promissor.

**COOPERATIVA AGRÍCOLA DE SANTO ISIDRO DE PEGÕES**

T. +351 265 898 860

info@cooppegões.pt

www.cooppegões.pt

 adegadepegões

 adegadepegões





## 17,5 MONTE DA CAROCHINHA VINHO DO MAR

REG TINTO RESERVA 2017

€ 40 PENÍNSULA DE SETÚBAL 13,5% vol.

ENOLOGIA  
FILIPE SEVINATE PINTOCASTAS  
TOURIGA NACIONAL, ALCANTE BOUSCHET E MERLOT

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso, complexo, predominantemente frutado, com destaque para frutos pretos, amoras, ameixas, cacaos e derivados, tostados, especiarias.

SABOR Mantém o perfil, rico, distinto, bem estruturado, taninos macios e frescura apelativa, a madeira bem integrada a deixar notas do estágio, termina persistente e especiado.

MONTE DA CAROCHINHA  
SOCIEDADE AGRÍCOLA DA CAROCHINHA

T. +351 961 335 917

T. +351 962 350 961

geral@montedacarochinha.pt

www.montedacarochinha.pt

f montedacarochinha

@montedacarochinha



## 17,2 QUINTA DOS AVIDAGOS

DOC BRANCO RESERVA 2019

€ 18 DOURO 12,5% vol.

ENOLOGIA  
RUI CUNHA

ARINTO

COR Palha dourada brilhante, limpo.

AROMA Notas citrinas bem definidas, maçã e leve herbáceo a equilibrar a tosta levemente adocicada.

SABOR Acidez vibrante, cítrica, ataque amplo e guloso, final de boca persistente e elegante.

QUINTA DOS AVIDAGOS



## 17 3MÓS VINHAS D'ALDEIA

DOC BRANCO 2019

€ 8,95 DOURO 13% vol.

ENOLOGIA  
LUÍS LEOCÁDIO

VIOSINHO E CÓDEGA DE LARINHO

COR Amarelo com reflexos esverdeados, limpo.

AROMA Floral, com destaque para rosas brancas, tília, maçã, pêra, pêssego, muito elegante.

SABOR Frescura atrativa, mantém o perfil frutado, muito equilibrado e harmonioso, deixa um final de boca longo e sedutor.

FAMÍLIA POLIDO



## 17 3MÓS FILÃO DA GRIXÁ

DOC BRANCO RESERVA 2018

€ 15,95 DOURO 13,5% vol.

ENOLOGIA  
LUÍS LEOCÁDIO

VIOSINHO E CÓDEGA DE LARINHO

COR Amarelo palha, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, com destaque para ananás, flores, mel, especiaria doce.

SABOR Tem bom corpo e volume, fresco, gastronómico, frutado com um toque de baunilha, termina persistente.

FAMÍLIA POLIDO



## 17 BRIDÃO

DOC BRANCO COLHEITA TARDIA 2017

€ 9 DO TEJO 14% vol.

ENOLOGIA  
PEDRO GIL

FERNÃO PIRES E ARINTO

COR Amarelo, limpo.

AROMA Exuberante, com notas de fruta madura, marmelo assado, alperce desidratado, mel, nozes.

SABOR A acidez a conferir frescura apelativa que equilibra a doçura, mantém a fruta e deixa um fim de boca guloso e persistente.

ADEGA DO CARTAXO



## 17 BRIDÃO TOURIGA NACIONAL

DOC TINTO COLHEITA SELECIONADA 2017

€ 7,60 DO TEJO 14,5% vol.

ENOLOGIA  
PEDRO GIL

TOURIGA NACIONAL

COR Granada, limpo.

AROMA Elegante, com delicadas notas frutadas envolvidas em notas florais, como violetas.

SABOR Bom corpo e volume, tem taninos sedosos, notas de cereja, groselha e arandos, fresco, equilibrado, final longo.

ADEGA DO CARTAXO



## 17 CASA DE PAÇOS

DOC BRANCO RESERVA VINHAS VELHAS 2019

€ 12 VINHO VERDE 12,5% vol.

ENOLOGIA  
RUI CUNHA E GABRIELA ALBUQUERQUE

LOUREIRO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Frutado intenso, revela predominantes notas citrinas e tropicais, flores brancas e de laranjeira.

SABOR Elegante, mostra-se muito equilibrado, encorpado, fresco, frutado, ligeira especiaria, termina persistente.

QUINTA DE PAÇOS



## 17 DESVIOS

DOC BRANCO 2019

€ 18,70 DOURO 13% vol.

ENOLOGIA  
FRANCISCO BAPTISTA

VINHAS VELHAS

COR Amarelo com reflexos esverdeados, limpo.

AROMA Fresco, mineral, com notas de sílex, fruta de polpa branca, tostados e fumados.

SABOR Vibrante, muito fresco, bom corpo, mantém a fruta, com barrica moderada, conjunto equilibrado e envolvente, termina longo.

LUA CHEIA - SAVEN



## 17 DISCÓRDIA

REG BRANCO RESERVA 2019

€ 17 ALENTEJANO 13,5% vol.

ENOLOGIA  
FILIPE SEVINATE PINTO

ARINTO, VERDELHO E ANTÃO VAZ

COR Amarelo palha, limpo.

AROMA Intenso, revela notas cítricas, com nuances de fruto seco.

SABOR Fruta de caroço, algum citrino, barrica bem envolvida a deixar algumas notas baunilha, boa frescura, gastronómico, termina longo.

EDUAL - SOC. AGRÍCOLA DO GUADIANA



## 17 MESA DO PRESIDENTE

DOC TINTO 2015

€ 3,99 DÃO 13% vol.

ENOLOGIA  
JOSÉ CARLOS LIMA

CASTAS  
TINTA RORIZ, JAEN, ALFROCHEIRO, TOURIGA NACIONAL

COR Granada, limpo.

AROMA Frutado, com elegantes notas de frutadas, como amora, groselha preta e arando. Muito bom.

SABOR Bem estruturado, com frescura cativante a remeter para a mesa, taninos macios e envolventes, deixa um final frutado, longo e apelativo.

CAVES CAMPELO  
T. +351 253 831 399  
correio@campelo.pt  
sofia@campelo.pt  
www.campelo.pt  
f civescampelo  
campelo1951

**17****€ 12,99****ROVISCO PAIS PREMIUM**

REG TINTO 2019

PENÍNSULA DE SETÚBAL 14,5% vol.

**ENOLOGIA****JAIME QUENDERA**

ARAGONEZ, TOURIGA NACIONAL E CABERNET SAUVIGNON

**COR**

Granada, limpo.

**AROMA**

Complexo, intenso, com elegantes notas frutadas, a destacar bagas vermelhas maduras, especiarias.

**SABOR**

A madeira muito bem integrada a deixar notas de estágio, baunilha, especiaria, taninos macios, boa frescura, envolvente, termina persistente.

COOPERATIVA AGRÍCOLA DE SANTO

ISIDRO DE PEGÕES

T. +351 265 898 860

info@cooppegoes.pt

www.cooppegoes.pt

adegadepegoes

adegadepegoes

**17****€ 13,50****QUINTA DA LIXA**

REG TINTO RESERVA 2016

MINHO 13,5% vol.

**ENOLOGIA****CARLOS TEIXEIRA**

VINHÃO E ALVARINHO

**COR**

Rubi retinto.

**AROMA**

Fruta preta madura, notas balsâmicas, alguma especiaria, madeira integrada.

**SABOR**

Fresco e gastronómico, sabor intenso a fruta madura, balsâmico, elegante, tem taninos macios, deixa um final longo.

QUINTA DA LIXA

T. +351 255 490 590

info@quintadalixa.pt

www.quintadalixa.pt

quintadalixa

quintadalixavv

**17****ENCOSTAS DE MELGAÇO ÚNICO**

DOC BRANCO 2019

**€ 12** VINHO VERDE 13,5% vol.

**ENOLOGIA****JORGE SOUSA PINTO**

ALVARINHO

**COR** Amarelo citrino, limpo.**AROMA** Frutado, com notas de fruta tropical e citrina, fresco, jovem, apelativo.**SABOR** Muito saboroso, com frescura envolvente a conferir perfil gastronómico, mantém a fruta, termina persistente.

QUINTA DA PIGARRA

**17****ENCOSTAS DO SOBRAL**

REG TINTO 2018

**€ 6,99** TEJO 14% vol.

**ENOLOGIA****MARCO CRESPO**

VINHAS VELHAS

**COR** Rubi intenso, limpo.**AROMA** Intenso em notas de groselha, morango maduro, framboesa em compota, vegetal.**SABOR** Envolvente, tem bom corpo e volume, taninos aveludados, frescura em grande plano, gastronómico, termina persistente.

SANTOS &amp; SEIXO WINES

**17****HUGO MENDES LISBOA**

IG BRANCO 2019

**€ 20** LISBOA 12,5% vol.

**ENOLOGIA****HUGO MENDES**

VITAL

**COR** Amarelo citrino, limpo.**AROMA** Elegante mas discreto, deixa notas vegetais, remete para prados verdejantes, fruta suave.**SABOR** Rico e expressivo, a fruta mais presente, entre citrinos e frutas exóticas, vivo, fresco, termina persistente.

HUGO MENDES

**17****HERDADE DO ROCIM**

REG BRANCO 2020

**€ 11,75** ALENTEJANO 12,5% vol.

**ENOLOGIA****PEDRO RIBEIRO**

VERDELHO

**COR** Amarelo esverdeado, limpo e brilhante**AROMA** Jovem, fresco e vibrante, com fruta tropical intensa e ligeiras notas vegetais.**SABOR** Bom volume, textura sedutora, confirma as notas frutadas do aroma. É harmonioso com final fresco, crocante e intenso.

ROCIM





|                                                                                   |                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>17</b>                                                                         | <b>QUINTA DA LABOEIRA MILLÉSIME</b><br>DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO NATURAL 2016                              |
| <b>€ 12</b>                                                                       | BAIRRADA 12,5% vol.                                                                                         |
|  | ENOLOGIA<br>-                                                                                               |
|                                                                                   | BICAL E CHARDONNAY                                                                                          |
| <b>COR</b>                                                                        | Amarelo palha, limpo, bolha fina e persistente.                                                             |
| <b>AROMA</b>                                                                      | Intenso, elegante, com notas frutadas aliadas a apontamentos de brioche, fruto seco.                        |
| <b>SABOR</b>                                                                      | Cremoso, crocante, tem grande frescura, muito gastronómico, deixa um final de boca persistente e apelativo. |
|                                                                                   | ALBERTO DA SILVA MARQUES                                                                                    |



|                                                                                   |                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>17</b>                                                                         | <b>QUINTA DA OLIVEIRINHA</b><br>DOC TINTO RESERVA 2017                                                                                 |
| <b>€ 12</b>                                                                       | DOURO 15% vol.                                                                                                                         |
|  | ENOLOGIA<br>TIAGO ALVES DE SOUSA                                                                                                       |
|                                                                                   | TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ                                                                                         |
| <b>COR</b>                                                                        | Rubi carregado, limpo.                                                                                                                 |
| <b>AROMA</b>                                                                      | Profundo, intenso e complexo. Notas de fruta preta, ligeiro chocolate negro, fumados e especiaria.                                     |
| <b>SABOR</b>                                                                      | Encorpado com a boca a confirmar o nariz, é fresco, equilibrado, com taninos e barrica presentes, a especiaria a marcar o longo final. |
|                                                                                   | ALVES DE SOUSA                                                                                                                         |



|                                                                                     |                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>17</b>                                                                           | <b>QUINTA DO CARMO</b><br>REG TINTO 2017                                                                |
| <b>€ 16,99</b>                                                                      | ALENTEJANO 14% vol.                                                                                     |
|  | ENOLOGIA<br>FILIPA TOMAZ DA COSTA                                                                       |
|                                                                                     | ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET E TRINCADEIRA                                                               |
| <b>COR</b>                                                                          | Granada, limpo.                                                                                         |
| <b>AROMA</b>                                                                        | Revela notas de fruta vermelha fresca, apontamentos de frutos secos, especiaria.                        |
| <b>SABOR</b>                                                                        | Mantém a fruta vermelha, pimenta, algum tostado, taninos suaves, deixa um final elegante e persistente. |
|                                                                                     | BACALHÔA - VINHOS DE PORTUGAL                                                                           |



|                                                                                     |                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>17</b>                                                                           | <b>QUINTA DOS AVIDAGOS</b><br>DOC BRANCO RESERVA 2019                                        |
| <b>€ 11</b>                                                                         | DOURO 13% vol.                                                                               |
|  | ENOLOGIA<br>RUI CUNHA                                                                        |
|                                                                                     | VIOSINHO E ARINTO                                                                            |
| <b>COR</b>                                                                          | Amarelo citrino, limpo.                                                                      |
| <b>AROMA</b>                                                                        | Elegante, com evidentes notas citrinas, casca de limão amarelo, vegetal.                     |
| <b>SABOR</b>                                                                        | Bom corpo e volume, acidez correta e apelativa, gastronómico, deixa um final longo e guloso. |
|                                                                                     | QUINTA DOS AVIDAGOS                                                                          |



|                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>16</b>                                                                             | <b>CAVES RENDEIRO</b><br>REG TINTO RESERVA ESPECIAL 2017                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>€ 6,50</b>                                                                         | LISBOA 14,5% vol.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | ENOLOGIA<br>NUNO GALVÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                       | CASTAS<br>TOURIGA NACIONAL, TINTA BARROCA, MERLOT E CALADOC                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>COR</b>                                                                            | Rubi intenso, limpo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>AROMA</b>                                                                          | Intenso e envolvente, predominam as notas a frutos do bosque e fruta preta madura, acompanhados de harmoniosas notas de barrica.                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>SABOR</b>                                                                          | Bom corpo, com intensidade e frescura. A boca confirma o perfil no nariz. Apresenta taninos suaves, é um vinho equilibrado com boa persistência no final de boca.                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                       | CAVES RENDEIRO - SOCIEDADE COMERCIAL DE VINHOS<br>T. +351 919 373 270<br>T. +351 263 760 694<br>info@cavesrendeiro.com<br>www.cavesrendeiro.com<br> cavesrendeiro<br> cavesrendeiro |

**16****MONTE DA CAROCHINHA**

REG TINTO GRANDE RESERVA DO ATLÂNTICO

**€ 16,99**

PENÍNSULA DE SETÚBAL

14% vol.

ENOLOGIA  
FILIPE SEVINATE PINTOCASTAS  
ALICANTE BOUSCHET

COR Violeta profunda, limpo.

AROMA Com boa persistência. Deixa aromas de cereja marasca e ameixa, notas frescas de mato.

SABOR Na boca o ataque é exuberante, fresco e harmonioso, revela notas de fruta madura pontuadas por nuances balsâmicas e herbáceas, termina longo e muito agradável.

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

**16,5****€ 5****LAGOA SINGLE VINEYARD**

DOP BRANCO RESERVA 2018



ALGARVE

12,5% vol.

ENOLOGIA

JOÃO DO Ó MARQUES

CRATO BRANCO

COR

Amarelo palha, limpo.

AROMA

Algo contido ao início, de boa complexidade, depois a revelar fruta de polpa branca, notas de giz.

SABOR

Equilibrado e muito agradável, mostra perfil frutado, é muito fresco, salino, gastronómico, dá imenso prazer a beber, termina longo.

ÚNICA ADEGA COOPERATIVA DO  
ALGARVE

T. +351 282 342 181

adega.algarve@asapo.pt

www.unicaadegacooperativadoalgarve.com

f UNICA.ALGARVE

@unica\_adega

**17****SANTOS DA CASA**

REG TINTO RESERVA 2016

**€ 12,99**

ALENTEJANO

14% vol.

ENOLOGIA  
PAOLO NIGRA

ALICANTE BOUSCHET, SYRAH, TOURIGA NACIONAL E CABERNET SAUVIGNON

COR Rubi carregado, limpo.

AROMA Frutado, com notas de fruta vermelha e preta madura, hortelã, tostados.

SABOR A madeira muito bem integrada no conjunto a deixar complexidade, taninos macios, fresco, termina persistente.

SANTOS &amp; SEIXO WINES

**17****TABOADELLA VILLAE**

DOC BRANCO 2020

**€ 9,99**

DÃO

13,5% vol.

ENOLOGIA  
JORGE ALVES E SÓNIA PEREIRA

ENCRUZADO, BICAL E CERCIAL

COR Palha clara, limpo.

AROMA Frutado austero e elegante, notas de fruta branca de caroço, cidrão e prado verde.

SABOR Palato fino e fresco, acidez vivaz, final marcadamente mineral. Pede uma harmonização cuidada com pratos elaborados.

TABOADELLA

16

€ -

**AROMAS DAS CASTAS**

DOC BRANCO GRANDE ESCOLHA 2020

 VINHO VERDE 13,5% vol.

**ENOLOGIA**  
CARLOS TEIXEIRA

ALVARINHO E LOUREIRO

**COR**

Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.

**AROMA**

Perfumado, intenso, com evidentes notas de frutos citrinos, flores dos mesmos, flores brancas, ameixa e pêssego.

**SABOR**

Fresco, vivo e saboroso, revela-se bastante gastronómico, mantém a fruta bem presente e deixa um final de boca longo e harmonioso.

**QUINTA DA LIXA**

T. +351 255 490 590

info@quintadalixa.pt

www.quintadalixa.pt

 quintadalixa

 quintadalixavv


16

€ 4,79

**POUCO-COMUM**

REG BRANCO 2020

 MINHO 12,5% vol.

**ENOLOGIA**  
CARLOS TEIXEIRA

ALVARINHO

**COR**

Amarelo citrino, limpo e brilhante.

**AROMA**

Harmonioso, é fresco, floral, com predominantes notas citrinas e a folha de limoeiro.

**SABOR**

Tem bom corpo e volume, boa acidez a transmitir frescura, notas de limão e casca de citrinos, muito gastronómico, deixa um final longo e prazeroso.

**QUINTA DA LIXA**

T. +351 255 490 590

info@quintadalixa.pt

www.quintadalixa.pt

 quintadalixa

 quintadalixavv


17

**TALHAS DE BORBA**

DOC TINTO 2020

€ 6,24 ALENTEJO 13,5% vol.

 **ENOLOGIA**  
ÓSCAR GATO

TRINCADEIRA, CASTELÃO E ALICANTE BOUSCHET

**COR** Granada aberta, limpo.

**AROMA** Aromas agradáveis de fruta vermelha, notas rústicas mas prazerosas de engajo e pez.

**SABOR** Ataque intenso, vinoso, boa acidez e frescura. Um "talha" muito democrático.

ADEGA DE BORBA



17

**TINTA CARVALHA - CHÃO DOS EREMITAS**

REG TINTO 2019

€ 35 ALENTEJANO 14% vol.

 **ENOLOGIA**  
ANTÓNIO MAÇANITA

TINTA CARVALHA VINHAS VELHAS

**COR** Grenat aberta, limpo.

**AROMA** Nariz elegante e complexo, notas de romã e geleia de marmelo, percepção terrosa, mineral.

**SABOR** Ataque em boca marcante, focado e vibrante, texturado e salivante, final de boca memorável

FITA PRETA VINHOS



16,9

**QUINTA DA PONTE PEDRINHA**

DOC BRANCO 2019

€ 5,3 DÃO 13,5% vol.

 **ENOLOGIA**  
PATRÍCIA CARVALHO E RUI MONTEIRO

ENCRUZADO E MALVASIA FINA

**COR** Palha clara com laivos citrinos, limpo.

**AROMA** Elegante e expressivo, tem notas de pêra verde e algum citrino

**SABOR** Boca fresca de corpo médio, é mineral e fresco de acidez, deixa um final agradável e delicado.

MARIA DE LURDES M. OLIVA NUNES OSÓRIO



16,9

**TOJEIRA PREMIUM**

DOC TINTO 2020

€ 3,89 VINHO VERDE 12,5% vol.

 **ENOLOGIA**  
NUNO GROSSO

VINHÃO, AMARAL E BORRAÇAL

**COR** Rubi retinto.

**AROMA** Nariz expressivo, revela aromas de frutos do bosque, ameixa e violetas, notas mentoladas.

**SABOR** Na boca é fresco e equilibrado, de perfil vinoso e sumarento, um vinho cheio de carácter, que deixa um final longo.

CASA DA TOJEIRA







15,5

€ 12,99

**DINASTA PET NAT**

ESPUMANTE BRANCO



12,5% vol.

**ENOLOGIA**

**ANTÓNIO LEMOS**

CHARDONNAY, FERNÃO PIRES E ALVARINHO

**COR**

Amarelo citrino, limpo, bolha média e bem presente.

**AROMA**

Interessante, harmonioso, com boa fruta, fresco e envolvente.

**SABOR**

Creimoso, vivo, seduz pelo equilíbrio de todos os componentes, muito direto, puro, frutado, deixa um final guloso e persistente.

**SOCIEDADE AGRÍCOLA, RESTAURAÇÃO E TURISMO MEIRELES E LEMOS**

Quinta do Campo  
Molares, Celorico de Basto  
T. +351 964 471 853  
dinasta.vinho@gmail.com  
@dinasta\_\_1931



15

€ 3,29

**QUINTA DA LIXA**

DOC BRANCO ESCOLHA 2020



VINHO VERDE

12% vol.

**ENOLOGIA**

**CARLOS TEIXEIRA**

ALVARINHO, LOUREIRO E TRAJADURA

**COR**

Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.

**AROMA**

Elegante mas discreto, revela delicadas notas florais, flores brancas, tília, frutos citrinos, fresco.

**SABOR**

Mais expressivo, destaca-se pela frescura notável, vivo, é mais frutado, muito harmonioso e promete acompanhar lindamente as refeições de verão.

**QUINTA DA LIXA**

T. +351 255 490 590  
info@quintadalixa.pt  
www.quintadalixa.pt  
f quintadalixa  
@quintadalixavv



15

€ 6,50

**LAGOS PREMIUM FIELD BLEND**

DOP TINTO 2018



LAGOA

14,5% vol.

**ENOLOGIA**

**JOÃO DO Ó MARQUES**

ARAGONEZ, TRINCADEIRA E CASTELÃO

**COR**

Rubi, limpo.

**AROMA**

Harmonioso, frutado, com destaque para notas de amoras e framboesas.

**SABOR**

Conjunto elegante, de taninos aveludados, frescura em bom plano, suave mas apelativo, deixa um final de boca muito agradável e frutado.

**ÚNICA ADEGA COOPERATIVA DO ALGARVE**

T. +351 282 342 181  
adega.algarve@sapo.pt  
www.unicaadegacooperativadoalgarve.com  
f UNICA.ALGARVE  
@unica\_adega

## Outros vinhos provados e classificados

Consulta por ordem alfabética.

|      |                                                                                   |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 16   | 3MÓS VINHAS D'ALDEIA DOC DOURO ROSÉ 2019                                          |
| 15,5 | ADEGA COOP. DA LABRUGEIRA SYHRA + TINTA RORIZ REG LISBOA TINTO RESERVA 2018       |
| 15,5 | ADEGA DE BORBA DOC ALENTEJO ROSÉ 2020                                             |
| 16,5 | ADEGA DE BORBA PREMIUM DOC ALENTEJO TINTO 2019                                    |
| 16   | ADEGA DE BORBA PREMIUM DOC ALENTEJO BRANCO 2019                                   |
| 15,5 | ADEGA DE PALMELA DOC PALMELA MOSCATEL DE SETÚBAL 2018                             |
| 15   | ADEGA PONTE DA BARCA DOC VINHO VERDE TINTO 2020                                   |
| 16   | ADEGA PONTE DA BARCA PREMIUM DOC VINHO VERDE TINTO VINHÃO 2020                    |
| 15   | ADEGA PONTE DA BARCA PREMIUM DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO 2020                 |
| 16   | AL-RIA REG ALGARVE TINTO TOURIGA NACIONAL 2018                                    |
| 16,5 | ÁLBUM REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2018                                           |
| 16   | ALIANÇA DOC BAIRRADA ESPUMANTE BRANCO RESERVA BRUTO BAGA 2018                     |
| 16,5 | ALTEZA REG LISBOA TINTO RESERVA 2019                                              |
| 16,5 | ANDREZA DOC DOURO TINTO RESERVA 2018                                              |
| 16   | AROMAS DAS CASTAS DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA ALVARINHO E LOUREIRO 2020 |
| 16   | BACALHÔA DOC DÃO TINTO TOURIGA NACIONAL 2017                                      |
| 16   | BRIDÃO DOC DO TEJO TINTO COLHEITA SELECIONADA ALICANTE BOUSCHET 2017              |
| 16   | BRIDÃO DOC DO TEJO TINTO SYRAH 2017                                               |
| 16   | BRIDÃO CLÁSSICO DOC DO TEJO TINTO 2018                                            |
| 16,8 | BRIDÃO DOC DO TEJO TINTO RESERVA 2017                                             |
| 16   | CAMOLAS BARREL AGED DO PENÍNSULA DE SETÚBAL MOSCATEL DE SETÚBAL RESERVA 2018      |
| 16,5 | CAMOLAS CASTRO DE CHIBANES SUPERIOR DO PALMELA TINTO 2018                         |
| 16   | CAMOLAS SELECTION DO PALMELA TINTO RESERVA 2019                                   |
| 15,5 | CAMOLAS SELECTION DO PALMELA BRANCO RESERVA 2020                                  |

Continua na página seguinte >

|      |                                                                                                      |      |                                                                                       |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 15,8 | CAMPELO DOC VINHO VERDE BRANCO ARINTO 2020                                                           | 16   | PACIÊNCIA ABAFADO DOC TEJO LICOROSO RESERVA FERNÃO PIRES VINHAS VELHAS 2019           |
| 15,5 | CARLOTA A IMPERATRIZ REG LISBOA BRANCO FERNÃO PIRES 2019                                             | 16,5 | PAÇO DE TEIXEIRÓ DOC VINHO VERDE BRANCO AVESSO E LOUREIRO 2019                        |
| 16   | CASA SANTA VITÓRIA SELEÇÃO REG ALENTEJANO BRANCO ARINTO E VERDELHO 2019                              | 16   | PAÇO DE TEIXEIRÓ DOC VINHO VERDE BRANCO AVESSO 2018                                   |
| 16   | CASA SANTA VITÓRIA SELEÇÃO REG ALENTEJANO TINTO ARAGONEZ E TOURIGA NACIONAL 2018                     | 16,5 | PEQUENOS REBENTOS DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA ALVARINHO E TRAJADURA 2020           |
| 15,5 | CASA SANTA VITÓRIA SELEÇÃO REG ALENTEJANO ROSÉ ALFROCHEIRO E BAGA 2019                               | 16   | PEQUENOS REBENTOS DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA LOUREIRO 2020                        |
| 15,8 | CASTELO DE BORBA DOC ALENTEJO TINTO 2019                                                             | 16   | PIANO DOP DOURO PORTO TAWNY 10 ANOS                                                   |
| 16   | CAVES RENDEIRO REG LISBOA TINTO RESERVA ESPECIAL 2017                                                | 15,5 | PODE SER REG LISBOA TINTO                                                             |
| 15,5 | CLÔ REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO 2019                                                              | 15   | PODE SER REG LISBOA BRANCO                                                            |
| 16   | COLOSSAL REG LISBOA TINTO TOURIGA NACIONAL 2018                                                      | 16,8 | POMARES DOC DOURO BRANCO 2020                                                         |
| 16,5 | DEVANEIO REG LISBOA BRANCO VIOSINHO 2018                                                             | 16   | PORTAL DOC DOURO ROSÉ 2020                                                            |
| 16,5 | DEVANEIO REG LISBOA TINTO ALCANTE BOUSCHET E SYRAH 2017                                              | 15,5 | PORTAL IG DURIENSE BRANCO SAUVIGNON BLANC E VERDELHO 2020                             |
| 16,8 | DEVANEIO REG LISBOA BRANCO CURTIMENTA 2018                                                           | 15,8 | PORTAS DA HERDADE REG ALENTEJANO TINTO TRINCADEIRA 2018                               |
| 15   | DINE WITH ME TONIGHT REG TEJO BRANCO 2019                                                            | 15,5 | POUCA ROUPA REG ALENTEJANO BRANCO 2020                                                |
| 16,5 | DISCÓRDIA REG ALENTEJANO BRANCO 2019                                                                 | 15   | POUCA ROUPA REG ALENTEJANO ROSÉ 2020                                                  |
| 16,5 | DISCÓRDIA REG ALENTEJANO TINTO 2018                                                                  | 16   | POUCO COMUM REG MINHO BRANCO ALVARINHO 2020                                           |
| 15   | DIZEM QUE É TINTO REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO COLHEITA SELECIONADA 2018                           | 16   | PRIMAVERA DOC BAIRRADA TINTO BAGA E MERLOT 2017                                       |
| 16,5 | DONA GRAÇA DOC DOURO TINTO RESERVA 2017                                                              | 15,5 | PURO CAVES RENDEIRO REG LISBOA TINTO ESCOLHA CABERNET SAUVIGNON 2017                  |
| 15,5 | DUAS MINAS DOC DOURO TINTO 2019                                                                      | 16,5 | QUINTA DA DEVESA DOC DOURO TINTO 2017                                                 |
| 16,5 | DUQUESA MARIA SUPERIOR REG ALENTEJANO TINTO 2017                                                     | 16,5 | QUINTA DA LABOEIRA DOC BAIRRADA BRANCO BAGA 2019                                      |
| 16   | ENCOSTAS DE LÁ DOC DOURO PORTO TAWNY                                                                 | 15   | QUINTA DA LIXA ESCOLHA DOC VINHO VERDE BRANCO 2020                                    |
| 15,5 | ENCOSTAS DE LÁ DOC DOURO PORTO RUBY                                                                  | 16,5 | QUINTA DA SERÓDIA DOC DOURO TINTO RESERVA TOURIGA NACIONAL 2019                       |
| 15   | ENCOSTAS DE LÁ DOC DOURO PORTO BRANCO                                                                | 16,5 | QUINTA DO PORTAL DOC DOURO BRANCO MOSCATEL GALEGO BRANCO 2020                         |
| 16,5 | ENCOSTAS DE MELGAÇO DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2019                                            | 16,5 | QUINTA DO TEDO DOC DOURO ROSÉ 2020                                                    |
| 16,5 | ENCOSTAS DO SOBRAL REG TEJO TINTO TOURIGA NACIONAL 2017                                              | 16   | QUINTA DOS AVIDAGOS DOC DOURO TINTO 2018                                              |
| 16   | ENCOSTAS DO SOBRAL SELECTION REG TEJO TINTO 2019                                                     | 16,5 | QUINTA VALE D'ALDEIA DOC DOURO BRANCO ALVARINHO 2020                                  |
| 15   | ESPERANÇA REG ALENTEJANO BRANCO DE CURTIMENTA RESERVA 2018                                           | 16,2 | QUINTA VALE D'ALDEIA DOC DOURO TINTO RESERVA 2017                                     |
| 16   | FERNÃO DE MAGALHÃES DOC DOURO ESPUMANTE BRANCO BRUTO                                                 | 16,5 | QUINTA VALLE MADRUGA DOC TRÁS-OS-MONTES BRANCO RESERVA VIOSINHO 2019                  |
| 16,5 | FRAGA DA GALHOFA DOC DOURO TINTO RESERVA TOURIGA NACIONAL 2019                                       | 16,5 | QUINTA VALLE MADRUGA DOC TRÁS-OS-MONTES BRANCO RESERVA VIOSINHO E GOUVEIO 2019        |
| 16   | FRAGA DA GALHOFA DOC DOURO TINTO RESERVA 2018                                                        | 16,5 | QUINTA VALLE MADRUGA DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO TINTA RORIZ 2018                        |
| 14   | FRUCTUS REG LISBOA BRANCO LEVE 2020                                                                  | 16   | QUINTA VALLE MADRUGA DOC TRÁS-OS-MONTES BRANCO COLHEITA SELECIONADA FERNÃO PIRES 2019 |
| 16   | GAIÃO IG ALENTEJO TINTO SYRAH 2019                                                                   | 16   | QUINTA VALLE MADRUGA DOC TRÁS-OS-MONTES BRANCO GRANDE ESCOLHA 2019                    |
| 15,5 | GAIÃO IG ALENTEJO TINTO RESERVA 2019                                                                 | 16   | QUINTA VALLE MADRUGA DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO TINTA BARROCA 2019                      |
| 16,5 | HERDADE DO ROCIM REG ALENTEJANO BRANCO 2020                                                          | 16   | QUINTA VALLE MADRUGA DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA 2019  |
| 16,5 | INSPIR'AR DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA AVESSO 2019                                          | 16,5 | S. SEBASTIÃO REG LISBOA TINTO RESERVA SYRAH E TOURIGA NACIONAL 2017                   |
| 14   | INSPIR'AR DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA 2019                                                        | 16,5 | S. SEBASTIÃO REG LISBOA TINTO TOURIGA NACIONAL 2019                                   |
| 16,7 | INSPIR'AR DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA ARINTO 2019                                          | 15,8 | S. SEBASTIÃO REG LISBOA TINTO SYRAH 2019                                              |
| 16   | JABURU REG ALENTEJANO BRANCO 2019                                                                    | 16,5 | SAGRADO DOC DOURO BRANCO RESERVA VIOSINHO E RABIGATO 2019                             |
| 15   | JABURU REG ALENTEJANO TINTO 2017                                                                     | 16   | SANGUINAL REG LISBOA BRANCO ARINTO E CHARDONNAY 2019                                  |
| 16,5 | JOANA DA CANA BY RUI FRANCO REG TEJO TINTO SYRAH 2018                                                | 16   | SCALAB REG TEJO TINTO RESERVA SYRAH 2019                                              |
| 15,5 | JOANA DA CANA BY RUI FRANCO REG TEJO TINTO 2018                                                      | 14   | SEAFOOD & CO DOC VINHO VERDE BRANCO 2019                                              |
| 15   | JOANA DA CANA BY RUI FRANCO REG TEJO BRANCO 2019                                                     | 14,5 | SERRAS DE AZEITÃO REG PENÍNSULA DE SETÚBAL ROSÉ SYRAH 2020                            |
| 14   | JP AZEITÃO REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO 2020                                                      | 15,9 | TALISMÃ REG LISBOA TINTO RESERVA 2018                                                 |
| 14   | JP AZEITÃO REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO 2020                                                       | 15   | TERRAS D'UVA REG ALENTEJANO BRANCO 2020                                               |
| 16,5 | KOPKE DOC DOURO PORTO LBV 2016                                                                       | 16,5 | TERRAS DE XISTO VINHAS VELHAS DOC ALENTEJO BRANCO RESERVA 2017                        |
| 15   | LAGOA DOP LAGOA TINTO RESERVA 2018                                                                   | 16,5 | TITULAR DOP DÃO BRANCO 2020                                                           |
| 16,5 | LAGOA SINGLE VINEYARD DOP LAGOA BRANCO RESERVA CRATO BRANCO 2018                                     | 16,5 | TITULAR DOP DÃO TINTO TINTA RORIZ E ALFROCHEIRO 2018                                  |
| 15   | LAGOA PREMIUM FIELD BLEND DOP LAGOA TINTO 2018                                                       | 16   | TITULAR DOP DÃO ROSÉ TOURIGA NACIONAL E TINTA RORIZ 2020                              |
| 15   | LAGOS DOP LAGOA TINTO 2018                                                                           | 15,5 | TOJEIRA DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA ALVARINHO E TRAJADURA 2020              |
| 14   | LEV.ME REG LISBOA BRANCO COLHEITA SELECIONADA MOSCATEL GRAÚDO 2020                                   | 15   | TOJEIRA DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA LOUREIRO 2020                           |
| 16,5 | HUGO MENDES LISBOA IG LISBOA BRANCO FERNÃO PIRES E ARINTO 2019                                       | 14,5 | TOJEIRA DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA ALVARINHO E TRAJADURA 2018              |
| 16   | LOIOS REG ALENTEJANO BRANCO 2020                                                                     | 16   | TOJEIRA PREMIUM DOC VINHO VERDE BRANCO AZAL, LOUREIRO, ARINTO E TRAJADURA 2020        |
| 16   | LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS DOC DOURO TINTO VINHAS VELHAS 2019                                        | 15   | TOJEIRA PREMIUM DOC VINHO VERDE ROSÉ TOURIGA NACIONAL, VINHÃO E BORRAÇAL 2020         |
| 16   | MARIA BONITA REG MINHO BRANCO ALVARINHO 2018                                                         | 16,8 | VAL MOREIRA DOC DOURO BRANCO 2019                                                     |
| 16   | MARIANA REG ALENTEJANO BRANCO 2020                                                                   | 16,8 | VAL MOREIRA DOC DOURO BRANCO RESERVA 2019                                             |
| 16,5 | MARQUÊS DE BORBA DOC ALENTEJO BRANCO 2020                                                            | 16   | VALE D'ALGARES SELECTION REG TEJO BRANCO PINOT NOIR 2019                              |
| 16,8 | MÁSSIMO O IMPERADOR REG LISBOA TINTO 2018                                                            | 16,5 | VALE DO CHAFARIZ REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2018                                    |
| 14,5 | MEET & MEAT REG TEJO TINTO 2018                                                                      | 16   | VALE DO CHAFARIZ REG ALENTEJANO BRANCO RESERVA 2019                                   |
| 16,5 | MEIO QUEIJO DOC DOURO TINTO RESERVA 2019                                                             | 15   | VALE DOS BARRIS REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO MOSCATEL GRAÚDO 2020                  |
| 16,5 | MINGORRA REG ALENTEJANO TINTO 2019                                                                   | 15   | VELHOS TEMPOS REG LISBOA BRANCO RESERVA ARINTO 2020                                   |
| 16,7 | MINGORRA REG ALENTEJANO TINTO TOURIGA NACIONAL 2018                                                  | 16,5 | VELHOS TEMPOS PREMIUM REG LISBOA TINTO 2019                                           |
| 16   | MONTE DA CAROCHINHA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO GRANDE RESERVA DO ATLÂNTICO ALCANTE BOUSCHET 2018 | 16,5 | VINEADOURO DOC DOURO BRANCO RABIGATO 2019                                             |
| 16   | MUNDUS IG LISBOA BRANCO COLHEITA TARDIA 2017                                                         | 16,5 | VINHO DO PAI REG TEJO TINTO RESERVA SYRAH E CALADOC 2020                              |
| 14   | MUNDUS REG LISBOA BRANCO 2019                                                                        | 16,5 | VT 18 DOC DOURO TINTO 2018                                                            |
| 14   | MUNDUS REG LISBOA TINTO ARAGONEZ E SYRAH 2018                                                        | 16,8 | XAINO DOC DOURO TINTO SELECTION 2018                                                  |
| 15   | MUNDUS EVOLUÇÃO REG LISBOA BRANCO LEVE FERNÃO PIRES 2019                                             |      |                                                                                       |

Seja responsável. Beba com moderação.

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



## JÚLIO BASTOS

### “Só consigo produzir e vender o que eu gosto de beber”

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

O produtor e proprietário da Quinta do Carmo, em Estremoz, orgulha-se do percurso, nem sempre fácil, percorrido até hoje. Herdou o negócio do pai e foi o responsável por reestruturar a adega e iniciar o projeto Vinhos Dona Maria no início do novo milénio. Aliar a qualidade ao projeto familiar é o principal propósito deste produtor que pretende melhorar todos os dias, todos os anos.

A doença e o falecimento repentino do pai acabaram por ditar o futuro de Júlio Bastos. Em 1986, foi parar à Quinta do Carmo, localizada perto de Estremoz, numa época muito perturbada. “A devolução das propriedades ocupadas durante o 25 de Abril ainda estava em processo e do que já tinha sido devolvido, ainda não tinha sido possível reequilibrar a situação financeira”, conta. Na altura, recorda-se de ter começado com a garrafeira 85 e de ter apenas 19.000 garrafas. “Até lá, a UCP que ocupou a propriedade vendeu tudo ao desbarato. Toda a produção, desde 1975 a 1985, foi vendida nessas condições. Eu só recuperei as propriedades por inteiro em 1989, já o meu pai não estava cá. Portanto, não foi fácil”, conta. Há mais de 150 anos que se produz vinho nesta quinta que, segundo

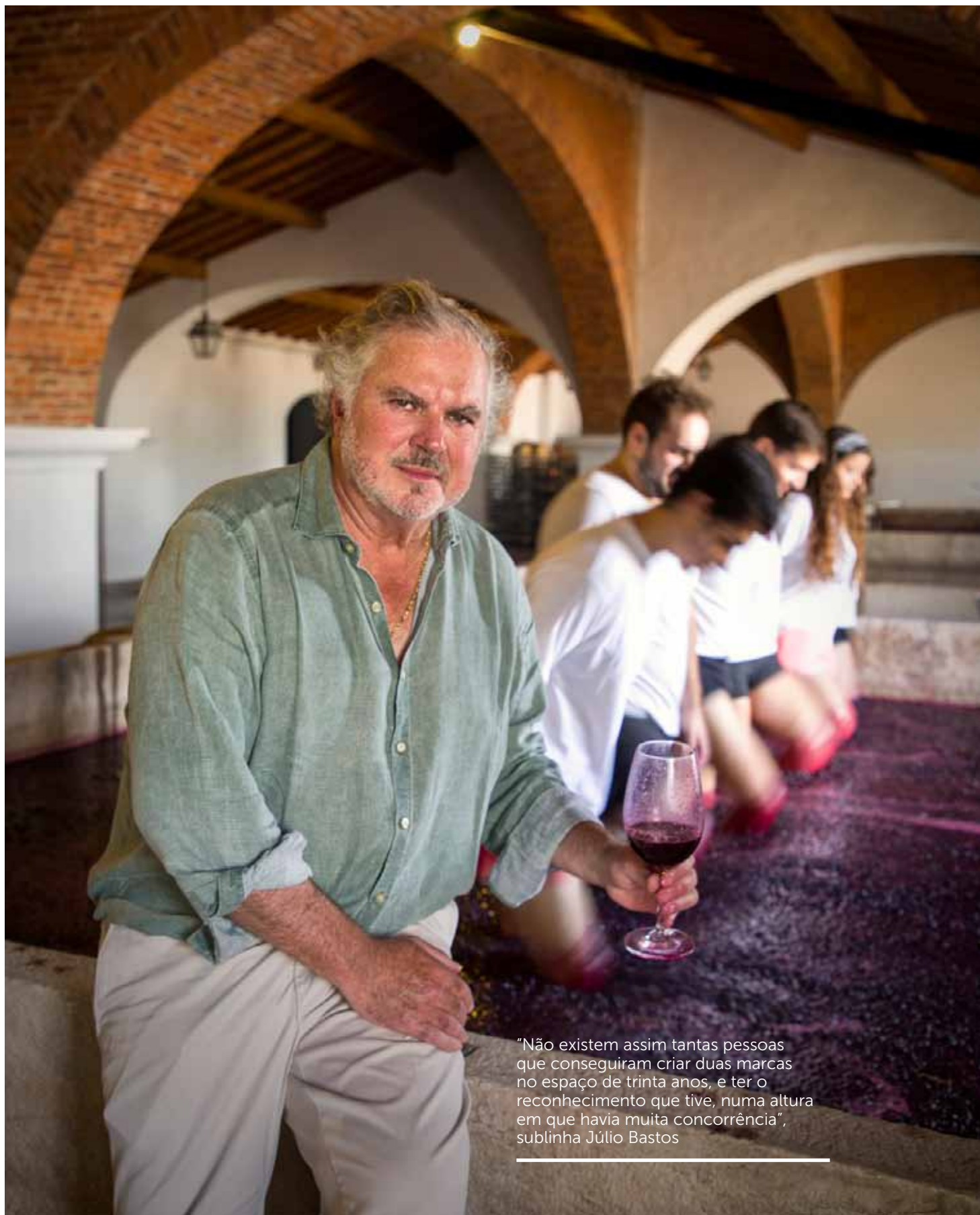
reza história, foi adquirida por D. João V para oferecer a uma cortesã, D. Maria, por quem estava perdidamente apaixonado. A adega que encontrou era, segundo o próprio, bastante rudimentar. “Só tínhamos os lagares, uma prensa vertical com dois carrinhos, uma bomba mono e os depósitos de cimento.” O que mais o preocupou na altura foi “tentar salvar o que podia”. Até ao ano de 1974, acompanhava o pai durante a vindima e era “obrigado” a provar com ele. “Mas em 1985, decidi que o vinho tinha que ser comercializado e não vendido a granel como se fazia até então. Até essa data, engarrafávamos algumas garrafas que nos eram trazidas. As mesmas eram enchidas no tonel, mas sem preparação alguma. E mesmo assim, os vinhos eram tão bons que aguentavam muitos

anos”, afirma.

O ano de 1986 marcava a sua verdadeira primeira vindima. Aí, sim, engarrafou toda a produção em dois tipos de vinho. Embora fosse o mesmo vinho, um fez estágio em barrica e, o outro, não. Como tal, eram vendidos a preços diferentes. “Na altura, depois de registar a marca Quinta do Carmo, associei-me logo à Vinalda, uma das poucas e melhores distribuidoras que existiam. Porque foi muito claro desde o início: estes vinhos que eu considerava muito bons deviam ser engarrafados e comercializados”, esclarece. Foi nesse momento em que tudo começou.

Sentiu o peso da responsabilidade da herança recebida e da exigência de fazer vinhos de qualidade e do investimento que tal decisão implica. “Recebi bastante em





"Não existem assim tantas pessoas que conseguiram criar duas marcas no espaço de trinta anos, e ter o reconhecimento que tive, numa altura em que havia muita concorrência", sublinha Júlio Bastos



termos de património, mas pouco em termos de cash-flow porque justamente tinha havido o 25 de Abril há relativamente pouco tempo e ainda não tínhamos recuperado de toda essa situação. Herdei, portanto, todo um património por cuidar e recuperei muita coisa em péssimo estado”, denota. No início do novo projeto, a antiga adega da Quinta do Carmo foi totalmente restaurada e ampliada, “além de apetrechada com equipamentos mais modernos, mantendo os famosos lugares em mármore onde, ainda hoje, é feita a vinificação de grande parte dos vinhos, usando a tradicional pisa da uva”, pode ler-se no site corporativo dos vinhos Dona Maria.

Júlio Bastos nunca se desviou do seu ideal. “Enquanto produtor de um ‘château’ no Alentejo, para representar bem esta quinta, tinha de ter sempre vinhos de qualidade. Não podia ser de outra forma. Além disso, eu só consigo produzir e vender o que eu gosto de beber.”

### UMA VIDA DE DESAFIOS

Trinta anos depois, sente orgulho no caminho percorrido. “Não existem assim tantas pessoas que conseguiram criar duas marcas no espaço de trinta anos, e ter o reconhecimento que tive, numa altura em que havia muita concorrência. Quando eu lancei a marca Dona Maria, havia muitas outras a serem lançadas e com preços

muito inferiores.” Apesar de ter beneficiado de ser reconhecido como produtor dos vinhos Quinta do Carmo, confessa que “foi bastante difícil”. Dos poucos momentos de que se arrepende, assinala o facto de ter achado “que a joint venture com o grupo Lafite-Rothschild iria ser um passo à frente e que iria proporcionar um crescimento comercial enorme. E justifica: “No fundo apercebi-me de que a primeira coisa que eles tentaram fazer foi fazer quantidade em vez de qualidade, o que ficou ainda mais claro quando arrancaram as vinhas velhas de Alicante Bouschet, o que motivou o fim da nossa parceria.”

Nunca idealizou seguir outra área profissional porque tinha consciência de que teria de tomar conta do património da família, por muito complicada que fosse essa responsabilidade. “De certa forma gostaria que a herança continuasse, mas é muito complicado manter uma quinta destas, hoje em dia, principalmente em Portugal

*“Herdei, portanto, todo um património por cuidar e recuperei muita coisa em péssimo estado”*

*Júlio Bastos, produtor*

onde não temos ajudas algumas. E os custos são extremamente elevados para manter este património.” Tem dúvidas sobre a sucessão deste projeto pois, apesar de ter duas filhas, ambas estão ligadas ao negócio dos vinhos. “Mas é lógico que gostava que houvesse continuidade, tanto ao nível de património, como da marca Dona Maria”, confessa.

A sua carreira tem sido marcada por reconhecimentos públicos, como por exemplo, a distinção de “Produtor do Ano” pela “Revista de Vinhos”, assim como outros prémios de Excelência. Recebeu-os com agrado. “É sempre agradável ser reconhecido e os prémios são sempre bem-vindos, desde que sejam merecidos. Nesta altura, acho que fiz o melhor que podia para fazer vinhos de qualidade e que as pessoas apreciam. Portanto, dever cumprido sim, mas gostaria de ainda ter as vinhas da Quinta do Carmo”, partilha. Também os vinhos Dona Maria têm sido apreciados pelos líderes de opinião e pela opinião pública que aprecia “o sabor destes vinhos com história”.

### A POSIÇÃO NACIONAL NO SETOR DOS VINHOS

Considera que o setor dos vinhos em Portugal, sobretudo os de qualidade, têm tido uma ascensão incrível desde a entrada na União Europeia. “É pena ainda não haver o devido reconhecimento a nível internacional, embora já haja mercados, como os Estados Unidos, o Canadá, o Reino Unido que reconhecem a qualidade dos vinhos portugueses. Há cada vez melhores vinhos em Portugal e não temos nada a invejar a outros países produtores, a não ser em termos de preços”.

O grande desafio continua, na sua opinião, a ser a dificuldade em dar a conhecer a qualidade dos vinhos nacionais ao mundo. “Gostava que os mesmos não fossem conhecidos pela boa relação qualidade-preço, mas por serem os vinhos extraordinários e únicos que verdadeiramente são.” De certa forma, acha que os vinhos portugueses ultrapassam a produção internacional. “Por exemplo, em Espanha, produz-se muito mais quantidade do que qualidade, embora este país tenha vinhos muito bons. Em França, só os vinhos caros é que são bons...”, denota.

Vivemos tempos atípicos e a pandemia trouxe dificuldades acrescidas ao produtor. “O meu mercado é principalmente o Horeca, por isso, é lógico que estejamos a sentir muita dificuldade. Só tenho praticamente um vinho em supermercado, o Dona Maria Tinto, cuja última colheita, o 2017, acabou de ser lançada e está espetacular! Mas fora este, os outros são maioritariamente vendidos na restauração e tem sido muito complicado”, explica Júlio Bastos.



Não consegue prever o futuro e não antecipa projetos para o fim desta crise mundial. “Espero que seja num curto espaço de tempo porque acho que há muitas empresas, não só no setor do vinho, mas também na restauração, hotelaria, entre outros, que não vão conseguir sobreviver se a pandemia durar muito mais tempo.” Júlio Bastos deposita a sua confiança nas vacinas para que a economia volte a funcionar. Para trás, ficou o que estava planeado e que passava por investir e aumentar a produção. No entanto, nenhum vinho que estava previsto ficou por lançar devido a esta fase que vivemos. “Simplesmente, as vendas desceram. Em retrospectiva, talvez teria feito menos quantidade de rosé porque a pandemia atrasou o início da época do rosé, e não sabemos se o desconfinamento se irá manter, ou se teremos que voltar a fechar tudo.” Do seu portfólio, os vinhos que mais o atraem são o Júlio B. Bastos, dedicado ao seu pai, o 100% Alicante Bouschet, e o Grande Reserva.

Todos os anos, trabalha para tentar fazer melhor. Sem boas uvas, não se fazem bons vinhos. “Não se fazem milagres. Mas o elemento diferenciador aqui é principalmente o terroir, que tem que ver com o clima, a altura das vinhas, os solos e, depois, também o facto de não haver irrigação e de não procurar quantidade de produção, mas sim qualidade”, explica. Com “12 hectares de uva branca e 68 de uva tinta, as vinhas são plantadas maioritariamente em terrenos ricos argilo-calcários com muito boa retenção de humidade”, como consta no sítio oficial da empresa. Destaque ainda para “as características deste terroir, ou seja, uma altitude de aproximadamente 450 metros, amplitudes térmicas diárias elevadas durante os meses de verão, com dias quentes e noites frescas, que resultam numa maturação ideal”. A adega produz atualmente 480 mil garrafas de vinho anualmente, mas o objetivo final será chegar às 500 mil garrafas.

Existem novos desafios a enfrentar, principalmente a nível ambiental, nos quais, o produtor e a sua equipa têm estado a trabalhar para melhorar e atingir uma agricultura sustentável. “No nosso caso, as vinhas não são regadas, para procurarmos a melhor expressão do terroir e, ao mesmo tempo, para não gastar um bem precioso no Alentejo.” E, isso sim, diferencia este produtor de outros da região. O seu foco diário passa por entregar a qualidade que o consumidor espera e que lhe dá confiança na marca Dona Maria. “Tenho uma continuidade e a minha história na produção de vinhos fala por si. Desejo que ultrapassemos este sonho mau, para voltarmos à normalidade, o mais rapidamente possível e para o bem de todos”, conclui.



**16,8**  
**DONA MARIA ROSÉ**  
 2020  
 REGIONAL  
 ALENTEJANO  
 Aragonez e Touriga  
 Nacional  
 12,5% • 8€

De linda tonalidade rosada aberta, com tons salmão, tem aspeto brilhante. Muito delicado, elegante, deixa notas florais e frutadas, com destaque para cerejas, romãs e pitaias. Na boca sobressai pela frescura, mantém o perfil frutado, num conjunto muito equilibrado, suave, que termina persistente e delicioso. **MHD**



**18**  
**DONA MARIA**  
 GRANDE RESERVA 2015  
 DOC ALENTEJO  
 Alicante Bouschet, Petit  
 Verdot, Syrah e Touriga  
 Nacional  
 14,5% • 27€

Rubi intenso, denso, faz desde logo adivinhar ser um grande vinho. Poderoso, tem aroma intenso, fruta muito madura envolvida em notas de cacau, tostados, especiarias, algum mentol, e vai crescendo no copo. Chegado à boca, confirma todas as expectativas. Tem corpo e volume envolventes, macio, com taninos aveludados, madeira muito bem integrada, bela frescura, tudo bem estruturado, deixa um final de boca persistente, elegante e promissor. **MHD**



**19**  
**JÚLIO B. BASTOS**  
 DOC ALENTEJO TINTO  
 GRANDE RESERVA 2015  
 Alicante Bouschet 13,5%  
 • 85€

Rubi profundo, opaco, com ligeiros tons violáceos. Prende-nos, desde logo, no nariz. Exuberante, intenso, puro, revela notas de frutos silvestres, ervas campestres, flores desidratadas, chocolate preto, balsâmicos, eucalipto, nuances de pólvora... É fantástico. Na boca mantém toda esta riqueza e acrescenta taninos de grande elegância, excelente frescura, boa fruta, especiarias, é volumoso, poderoso, deixa um final persistente e seco. Seguramente, um grande vinho! **MHD**





# ADEGA DE PONTE DA BARCA E ARCOS DE VALDEVEZ

## "A Origem Conta"

> texto **Fernanda Silva Teixeira** > fotografia **Adega de Ponte da Barca e Arcos de Valdevez**

Celebrando 58 anos de existência, a Adega de Ponte da Barca e Arcos de Valdevez mantém-se fiel ao princípio de que "A Origem Conta". Possuindo cerca de mil associados, que representam uma área de 1 200 hectares de vinha, maioritariamente nos concelhos de Ponte da Barca e Arcos de Valdevez, onde são privilegiadas as duas principais castas da Região dos Vinhos Verdes: Loureiro e Vinhão, a Adega mantém a sua aposta na produção de "Vinhos Verdes, genuínos, que expressem o território do Noroeste de Portugal".

Adotando como desígnio e assinatura de marca "A Origem Conta", a Adega de Ponte da Barca e Arcos de Valdevez (APDBAV) sempre pautou a sua atividade por uma ligação muito forte à terra, à origem, com um apoio dedicado à viticultura dos seus associados. Mantendo-se fiel à sua missão de produção de vinhos com enorme carácter, que expressem fielmente o terroir dos vales dos rios Lima e Vez onde nasceu, a Adega pretende, ao mesmo tempo, "trabalhar para ser uma organização rentável, de referência na qualidade, segurança alimentar, inovação e I&D na área dos vinhos

no panorama nacional", começa por dizer Bruno Almeida, Diretor de Marketing, Inovação e I&D.

Nutrido uma enorme paixão pelos vinhos que produz, a Adega assume-se orgulho-

**A Adega é um dos produtores da região com um portfólio mais alargado. Produz os clássicos 'Vinhos Verdes', com enorme carácter frutado, acidez vibrante e deliciosa, leves e amigos da comida, que convidam ao convívio e ao sol do verão.**

samente como uma cooperativa e defende diariamente os valores da responsabilidade social, integridade e sustentabilidade ambiental, ora não fosse esta uma região única integrada numa paisagem belíssima marcada pelo Parque Nacional da Peneda-Gerês, Reserva Mundial da Biosfera.

Por isso, o objetivo da Adega mantém-se inalterado: "produzir Vinhos Verdes, genuínos, que expressem o território do Noroeste de Portugal, onde se localizam as vinhas dos seus cerca de mil associados que "nos confiam as suas uvas há décadas, provenientes de cerca de 1200 hectares de



vinha, na sua maioria, tratadas de forma ainda tradicional e sem grandes intervenções mecânicas”, indica Bruno Almeida. Mais, “é com eles, e por eles, que procuramos conquistar, dia-a-dia, o mercado nacional e internacional, sendo hoje a APDBAV uma empresa relevante para a empregabilidade e crescimento económico dos municípios de Ponte da Barca e Arcos de Valdevez”. Provavelmente, “será hoje no mundo a bandeira mais representativa do que a Natureza oferece nestes dois concelhos”.

Demonstrando isso mesmo, devido ao aumento do volume de negócios e ao cresci-

mento do seu prestígio na região, a Adega tem conseguido fidelizar os seus associados e angariar novas e jovens empresas que lhes confiam uvas de grande qualidade. “O esforço pela valorização da uva, tem-se traduzido num aumento do valor pago aos viticultores pelo quilograma de uva produzido, aliado ao rigor na gestão estratégica, tem garantido à Adega a receção das melhores uvas da região”, reforça o responsável.

#### UM PORTFOLIO ALARGADO

A Adega de Ponte da Barca e Arcos de Valdevez possui uma gama de vinhos de

excelência que são vendidos tanto no mercado nacional como internacional. Segundo Bruno Almeida, a Adega é um dos produtores da região com um portfolio mais alargado. Produz os clássicos ‘Vinhos Verdes’, com enorme carácter frutado, acidez vibrante e deliciosa, leves e amigos da comida, que convidam ao convívio e ao sol do verão.

Por outro lado, a cooperativa distinguiu-se ao longo de décadas pelo seu excêntrico ‘Vinho Verde Vinhão’, de cor profunda, lembrando frutas do bosque bem maduras e notas exóticas. As suas aguardentes são reconhecidas mundialmente, tendo hoje





uma das melhores “Aguardentes Velhas de Vinho Verde”, premiada com Ouro na sua categoria em 2020. Fruto da inovação e do salto tecnológico que a sua equipa de enologia imprimiu nos últimos anos, é hoje um dos únicos produtores que tem na base dos seus espumantes as duas castas autóctones e mais emblemáticas da Região dos Vinhos Verdes: Loureiro e Vinhão.

Mais recentemente, a APDBAV lançou uma coleção exclusiva, no segmento dos Vinhos Verdes premium, intitulada “Reserva de Sócios”, com dois vinhos envelhecidos em barrica, um Loureiro em casco de carvalho francês e um Alvarinho em casco de castanho português. Para além disso, tem ainda em estágio um vinho tinto que verá a luz do mercado em 2021. Atualmente, a Adega produz vinhos para todos os segmentos de preço e para todas as idades. Vinhos mais democráticos no preço e no perfil sensorial, bem como produtos mais luxuosos e com perfil mais refinado para ocasiões especiais e focados no canal horeca.

Por tudo isto, não é de estranhar que a APDBAV seja hoje uma empresa claramente exportadora.

Especializou-se nos últimos anos no desenvolvimento de marcas adaptadas aos mercados onde atua, as quais privilegiam as características únicas e naturais dos Vinhos Verdes, que se distinguem de todos os outros do mundo.

No mercado nacional, tem optado por uma estratégia de reforço da notoriedade da sua principal marca, “Adega Ponte da Barca”. Nesse sentido, lançou em 2020 uma campanha inovadora, protagonizada pelas suas próprias colaboradoras, que encarnam as “personas” dos vinhos da Adega, na qual apresentou o “rebranding” da marca, projeto iniciado no ano de 2019. Os “naperões” que vestem todas as garrafas da marca “Adega Ponte da Barca”, agora apelidada de “Coleção Naperão”, homenageiam a cultura portuguesa dos anos 60 e 70, com um símbolo do afeto português, celebrando o orgulho que temos nas nossas origens, pois “A Origem Conta”.

Estes vinhos e marcas estão representados nos vários canais, on e off trade, com relevância para o on trade e pequenos supermercados no mercado nacional, e o off trade no mercado internacional.

Já fora do mundo dos vinhos, a Adega de Ponte da Barca e Arcos de Valdevez lançou nos últimos anos duas linhas de chocolates artesanais, uma de bombons e outra de trufas, sob a marca “Escândalo”, uma parceria com a ‘Sim Chocolates’ de Vila Nova de Famalicão. Fruto de outra colaboração estratégica, a Adega apresentou ainda em 2019 uma coleção de três cervejas inovadoras e artesanais, as Cervejola, em colaboração com a cerveja Letra.



### PRESENTE EM 32 PAÍSES

Com novos produtos em carteira, a Adega continua a expandir a sua atividade, estando hoje presente em 32 países, desde o Japão ao Equador, em toda a América do Norte e Europa. A presença na Ásia e na África são ainda muito incipientes, sendo alvo da estratégia para os próximos oito anos. O objetivo é ambicioso, mas claro: “assumir-se como um dos principais players da Região dos Vinhos Verdes”, reforça Bruno Almeida.

Em 2020 as exportações da Adega representaram 68,5% das suas vendas totais, sendo que, nos primeiros dois meses deste ano, o mercado externo continuou a crescer a um ritmo acelerado. “Acreditamos que dentro de cinco anos exportaremos entre 80 a 90% da nossa produção”, afirma. Apesar de 2020 ter ficado marcado pela pandemia da Covid-19 e por todas as condicionantes sociais e económicas a lamentar, a Adega Cooperativa de Ponte da Barca e Arcos de Valdevez tem, afortunadamente, bons motivos para recordar. Para além de ter fechado o último ano com um crescimento das vendas na ordem dos 19,5%, reforçando a sua base de exportação, teve uma excelente colheita, sobretudo nas suas castas principais Loureiro e Vinhão, permitindo chegar ao mercado em 2021 com vinhos muito aromáticos, vibrantes e prazerosos.

**a Adega continua a expandir a sua atividade, estando hoje presente em 32 países, desde o Japão ao Equador, em toda a América do Norte e Europa.**

Em 2020 a Adega teve ainda “a audácia de iniciar um conjunto de investimentos em equipamentos e tecnologia mais eficiente e mais limpa, tendo adquirido um novo filtro tangencial e uma nova linha de engarrafamento num investimento total que ultrapassou os dois milhões de euros, no âmbito de um projeto comunitário de apoio à Inovação Produtiva. Já para este ano o objetivo passa por adquirir novos cascos de madeira e um gaseificador contínuo”, indica o Bruno Almeida.

### SUSTENTABILIDADE É UMA PRIORIDADE ESTRATÉGICA

Contando com um departamento de viticultura, a Adega acompanha de perto os seus viticultores e, naturalmente, a preocupação das alterações climáticas. “Temos estado atentos e participado nos fóruns nacionais e internacionais sobre esta problemática. Mas também, estamos muito conscientes, que é promovendo uma agricultura de proximidade, sustentável de geração em geração, fomentando a utilização de produtos naturais e evitando, sempre que possível, os tratamentos desnecessários na vinha e as intervenções enológicas na adega, que estaremos preparando o futuro”, realça o responsável. Por isso, reforça, “a sustentabilidade é uma prioridade estratégica, não um slogan para os media”.

Para além disso, a Adega tem em curso a construção de um novo edifício, ambientalmente concebido para tirar o melhor partido do declive do terreno, da pluviosidade, da luz e da rotação do sol, que irá permitir trabalhar de forma mais eficiente e com enormes ganhos energéticos. O novo espaço estará concluído em 2022 e será um marco nesta história de quase 60 anos.





### ADEGA PONTE DA BARCA BRANCO LOUREIRO PREMIUM

É um vinho obtido exclusivamente a partir de uma rigorosa seleção da mais célebre casta branca da Região: o Loureiro. Provém de vinhas, conduzidas em cordão simples, com uma idade média de 15 anos. Com aroma a frutos cítricos e notas intensas florais, persistente, seco e distinto. O sucesso deste vinho reside no facto de, pela sua leveza, frescura e carácter, harmonizar com diversos sabores e se adequar a vários momentos de consumo. Excelente para ser consumido sem acompanhamento ou como aperitivo, com saladas, pratos leves, cozinha oriental à base de legumes e carnes brancas. Deve ser consumido a uma temperatura entre os 6 e os 8°C.



### ADEGA PONTE DA BARCA BRANCO LOUREIRO RESERVA DE SÓCIOS

Trata-se de uma edição especial criada para homenagear os associados na comemoração dos 50 Anos de Atividade da Adega. Um vinho pensado na pureza da casta Loureiro e no seu potencial de envelhecimento em casco. Fruto de uma vinificação meticulosa, para extrair a genuinidade aromática das uvas, colhidas manualmente em parcelas com cerca de 15 anos de idade, em alguns dos melhores associados da Adega. De cor amarelo citrino, tem aroma elegante e cheio de sabor, as leves notas de carvalho envolvem os aromas de frutos cítricos e as notas florais da uva Loureiro. O sabor é mineral, complexo e persistente. Excelente para acompanhar pratos de carne branca (como frango e pato), peixe assado ou queijos saborosos e intensos. Deve ser servido entre 10 e 12°C.







anno  
*Quinta da*  
**GRADIL**  
1492

## "SETE SÉCULOS DE VINDIMAS" é a nova assinatura da Quinta do Gradil

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

A Quinta do Gradil apresentou a sua nova imagem, acompanhada de uma nova gama de vinhos. Quando, em 1999, Luís Vieira, adquiriu a Quinta, fê-lo com um objetivo em mente: tornar a Quinta do Gradil no porta-estandarte da sua empresa. Hoje, passados pouco mais de 20 anos, pode-se considerar que o objetivo foi alcançado.

Descendente de um pai e um avô que negociavam em vinho, Luís Vieira, quando adquiriu a Quinta do Gradil, já era o proprietário do grupo Parras Wines, um dos maiores de Portugal. A propriedade tem 200 hectares, 120 dos quais com vinha e situa-se no concelho do Cadaval, na região de vinhos de Lisboa. Se o edifício do século XIX, com uma capela dedicada a Santa Rita de Cássia, é imponente, a localização da Quinta do Gradil, entre o mar e a serra de Montejunto, com sol e a frescura da brisa do mar, dá-lhe uma especial vocação para a produção de vinhos de qualidade.

Luís Vieira sempre viu o cenário ideal para voar mais alto. Os vinhos que surgiram, chamaram rapidamente a atenção pela sua qualidade e imagem cuidada e rapidamente a Quinta do Gradil tornou-se uma referência nos vinhos de Lisboa.

Apesar do reconhecimento, Luís Vieira almejava mais para a sua Quinta do Gradil, queria distingui-la das restantes marcas do grupo e começou a ser dados passos nesse sentido, com os rigorosos estudos para se conhecer a origem e história da Quinta que foram efetuados. Em 2018 foi contratado um novo enólogo, Tiago Correia, dedicado exclusivamente aos vinhos

da Quinta do Gradil. Com ele começa a ser delineado um novo portfolio, mais amplo e ambicioso. Em 2019 foram realizadas obras de recuperação do palácio amarelo, capela e edifícios adjacentes. Surge a necessidade de promover uma nova imagem e estratégia de comunicação e junta-se ao projeto a designer Rita Rivotti, que leva a efeito um profundo rebranding da imagem dos vinhos, desenvolvendo um conceito baseado na secular história da Quinta, sob o lema "Sete séculos de vindimas".

Através dos vinhos da Quinta do Gradil cruzamo-nos com personagens misteriosas, histórias inverosímeis e situações incomuns. Como Martinus Johannis, colono que nos primórdios da nacionalidade se instalou no local, plantou uma vinha e, por a ter protegido com uma grade acabou por dar o nome à quinta (gradil significa

**A Quinta do Gradil assume-se como uma marca moderna e dinâmica, com um conceito distinto.**



um espaço protegido por uma grade); ou D. Martinho de Noronha que recebeu de D. João II, em 1492, um documento régio onde a Quinta é mencionada pela primeira vez. Ficamos a saber que, no século XVI, a fauna era rica no local, pelo que a realeza ali organizava caçadas; e que no século seguinte, a produção de vinho da Quinta abastecia as tabernas de Lisboa; que no séc. XVIII, quando o Rei D. José I decretou o arranque das vinhas para se produzir cereal, os agricultores reclamaram e uma vistoria veio confirmar "que não heram chons capazes de produzir pam pella ma qualidade delle e sim de produzir vinha de boa Ley". É-nos apresentada Maria do Carmo Romeiro da Fonseca, uma mulher determinada e carismática que desenvolveu a Quinta do Gradil e a tornou uma referência na produção de vinho, tendo ainda mandado construir o palácio amarelo e a capela. Conhecemos, também, Isidoro Maria d'Oliveira, um agricultor culto, poeta, que escrevia letras para fado e que adquiriu a Quinta em 1963; e, por fim, o Ganita, avô de Luís Vieira, que o inspira e com quem tudo aprendeu.

Tudo isto surge no portfolio e no rebranding dos vinhos. A começar pelo elegante





logotipo, que ocupa lugar de destaque em vários dos rótulos, com detalhes como a utilização da palavra “anno” com a grafia original do documento de D. João II; ou com a grafia das palavras “Quinta do”, inspiradas na assinatura de Maria do Carmo; e por fim, com a palavra “GRADIL”, desenhada em caixa alta (letras maiúsculas) a ocupar os espaços abertos da grade imaginária com que Martinus Johannis cercou a sua vinha.

Nos rótulos, podemos ver uma vinha antiga cercada, para o vinho Martinus Johannis; as palavras “anno mil quatrocentos e novemta e dous”, em relevo, na grafia original, no colheita; a fauna e a flora do local a ilustrar os rótulos dos vinhos monocasta; um vinho produzido sem sulfites, à semelhança daqueles que, no século XVII abasteciam Lisboa; um anjo, retirado de uma

pintura do palácio, a segurar um estandarte com os dizeres “vinha de boa Ley” nos rótulos da gama reserva; o nome Maria do Carmo, destacado num rótulo despojado, a evocar a personalidade forte da personagem; um saltimbanco, nome de um dos poemas mais conhecidos de Isidoro Maria d’Oliveira; e o Ganito, a evidenciar uma personalidade forte e afirmativa capaz de inspirar a determinação de um neto dileto. Uma imagem cuidada, sóbria e contem-

**Uma imagem cuidada, sóbria e contemporânea, num conjunto coerente, com toques de irreverência, que complementa e valoriza os vinhos que envolve.**

porânea, num conjunto coerente, com toques de irreverência, que complementa e valoriza os vinhos que envolve.

Hoje, a Quinta do Gradil assume-se como uma marca moderna e dinâmica, com um conceito distinto. Tiago Correia, o enólogo da Quinta afirma que “os novos vinhos da Quinta do Gradil destacam-se por uma identidade muito própria, nascida em respeito pela expressão plena das castas, num contexto, privilegiado...”.

Com o novo portfolio a assegurar o reposicionamento num segmento superior do mercado, fazem todo o sentido as palavras de Luís Vieira: “Sempre disse que o nosso desígnio era maior do que apenas produzir vinhos de qualidade (...) tornámo-nos um produtor de excelência que contribui decisivamente para uma imagem renovada dos vinhos da região de Lisboa”.



**18**  
**QUINTA DO GRADIL SALTIMBANCOS**  
 REG LISBOA, BRANCO 2019  
 100% Sauvignon Blanc  
 13% • 34€

Amarelo esverdeado. Aroma intenso à casta na sua expressão mais vegetal, muito expressivo e fresco, com notas de espargos e relva cortada, um toque mineral, salino e suave toque da barrica. Boca com volume e corpo, muito equilibrado e elegante, de uma frescura vibrante e um grande final. Sofisticado com um toque de irreverência. **JPS**



**18,5**  
**QUINTA DO GRADIL MARIA DO CARMO**  
 REGIONAL LISBOA, BRANCO 2017  
 Semillon e Alvarinho  
 15% • 49€

Cor amarelo dourado com laivos esverdeados. Aroma complexo e profundo, notas florais sob um fundo mineral, tostados de barrica bem integrados e alguma especiaria. Boca com excelente estrutura e volume, imensa frescura e cremosidade. Muito fino e focado, com excelente equilíbrio e um final prolongado. Classe pura e muito caráter. **JPS**



**19**  
**QUINTA DO GRADIL MARIA DO CARMO**  
 REGIONAL LISBOA, TINTO 2015  
 100% Alicante Bouschet  
 15% • 59€

Retinto na cor. Nariz muito profundo, com alguma contenção. Notas de bagas silvestres maduras, especiaria e suaves balsâmicos, num fundo eminentemente fresco. Corpo e textura a marcar a boca, com os taninos presentes a pedir tempo de guarda. Potente, denso e complexo, mas simultaneamente elegante e agradavelmente fresco. Deixa um final interminável e harmonioso, num vinho de grande personalidade para ser apreciado ao longo de muitos anos. **JPS**





## QUINTA VALE DO CRUZ pretende ser uma referência na região

> texto **Fernanda Silva Teixeira** > fotografia **Quinda Vale do Cruz**

Fundada em 2002, a Quinta Vale do Cruz nasceu fruto da realização de um sonho do seu proprietário e empreendedor. O projeto vitivinícola surge pela mão de Pedro Cruz quando este decide criar o seu próprio vinho e marca, plantado um hectare de vinha na região da Bairrada, conhecida como “Arneiros”. Contando hoje com três marcas independentes, Samião, Alto de Milhafre e QVA, e uma grande variedade de vinhos, tintos, brancos e espumantes, o projeto conta ainda com um espaço dedicado aos eventos e um alojamento de enoturismo, único na região da Bairrada, “plantado” em plena vinha.

Contando com cerca de 4 hectares de vinha, a Quinta Vale do Cruz (QVC) aposta numa aliança única entre métodos inovadores e tradicionais, respeitando a vinha, a natureza e o saber antigo. “Aliado à nossa paixão pelo vinho, construímos uma adega com uma sofisticação e condições in-

vejáveis e começamos a dar os primeiros passos com vista a destacar-nos também no mundo dos vinhos”, indica Pedro Cruz. Da primeira vindima, realizada em 2004, haveria de surgir em 2006 o primeiro vinho produzido pela QVC com a marca “Samião”. Entretanto, outras duas marcas,

o “Alto de Milhafre” e o “QVA”, foram lançadas no mercado em 2007, resultado da nova plantação realizada em 2005. Assumindo o objetivo de afirmar a Quinta Vale do Cruz como “uma referência para a região”, o empresário aposta então na diversidade, plantando uma vinha de uvas





brancas e lançando, já em 2012, o seu primeiro vinho branco.

Não obstante, sendo a região da Bairrada conhecida pela sua forte produção vitivinícola e considerada a região demarcada de eleição na produção de vinhos espumantes, seria de estranhar que a QVC não tivesse também a sua variedade neste segmento. Tal seria uma realidade no ano seguinte, em 2013, com o primeiro espumante branco bruto Samião.

Destacando que a Quinta “apenas produz vinho com as suas próprias vinhas”, o empreendedor salienta que logo aí o grupo se “distancia muito de praticamente toda a concorrência”. Para além disso, indica, os vinhos são amadurecidos no microclima mediterrânico da Quinta Vale do Cruz, onde se fazem sentir verões quentes e invernos húmidos e chuvosos, originando vinhos como só esta região pode oferecer. As vinhas desfrutam de uma ótima exposição solar – sul e poente – provocando uma maturação mais rápida e uma maior qualidade dos mostos. O declive acentua-

do do terreno da vinha, o solo argiloarenoso, moderadamente profundo permite o avanço das raízes e o seu abastecimento moderado em água, de textura fina, com drenagem natural e fácil, dotado de matéria orgânica que promove uma intensa e saudável fauna subterrânea, criando con-

Para Pedro Cruz, “tantos quanto visitam a QVC, elogiam a qualidade das instalações e ficam maravilhados com as vinhas que estão rodeadas por palmeiras, criando um cenário ainda mais especial e um pôr-do-sol único”. Em suma, “quem nos procura são pessoas que sabem o que é o vinho e apreciam as coisas boas da vida”.

dições muito favoráveis para o desenvolvimento das uvas.

Fruto destas excecionais condições, a Quinta Vale do Cruz possui uma gama de vinhos de excelência que são vendidos para o mercado nacional e internacional. Tendo em Cabo Verde, Angola, Luxemburgo, França, Inglaterra e Macau os seus principais mercados externos, estes são, ainda assim, “importantes por uma questão de diversificação e valorização da marca”.

#### **PRIMEIRA QUINTA DA BAIRRADA COM ALOJAMENTO EM PLENA VINHA**

A Quinta Vale do Cruz contribui também para a dinamização económica e social da região atraindo turistas para a região através do enoturismo. Aproveitando os espaços verdes existentes na propriedade, em 2016 esta torna-se a primeira quinta vitivinícola na Bairrada com a vertente alojamento inserida na zona das próprias vinhas.

Para Pedro Cruz, “tantos quanto visitam a QVC, elogiam a qualidade das instalações



e ficam maravilhados com as vinhas que estão rodeadas por palmeiras, criando um cenário ainda mais especial e um pôr-do-sol único". Em suma, "quem nos procura são pessoas que sabem o que é o vinho e apreciam as coisas boas da vida". Como tal, a aposta passou, essencialmente, pela vertente alojamento, de forma a "atrair mais visitantes convidando-os assim a ficar mais do que um dia".

### **2021 CONTINUARÁ A SER UM ANO MARCADO PELA INCERTEZA**

Desafiado a fazer um balanço sobre o ano de 2020, ano que infelizmente foi pautado pela pandemia da Covid-19, Pedro Cruz afirma que a Quinta Vale do Cruz também organiza eventos, tais como festas de anos, casamentos, batizados, comunhões entre outros. Nesse sentido "o ano de 2020 que se previa ser muito bom com mais de 50 eventos marcados, devido à pandemia não se conseguiu fazer praticamente nada".

Por isso, "2021 é um ano de incerteza pois as pessoas não sabem se podem ou não realizar eventos, nem em que condições". Apesar disso "acreditamos que a situação vai ser ultrapassada e continuamos a investir, quer nas melhorias das condições da Quinta, quer na imagem, qualidade e divulgação dos nossos produtos".

Quanto ao segmento do enoturismo, "mesmo sendo um setor maioritariamente sazonal", o balanço em 2019 "foi muito positivo", indica o proprietário. Porém, o mesmo não pode dizer de 2020, devido à pandemia da Covid-19. "Em 2020 tivemos uma quebra considerável, mas mesmo assim conseguimos ter alguns visitantes, dentro do pouco tempo em que estivemos abertos, e fazer alguma coisa". Entretanto, devido a toda insegurança e risco oriundo desta pandemia, em outubro "decidimos suspender todas as atividades inerentes ao enoturismo e alojamento, sendo que só iremos reabrir quando a situação pandé-

mica estiver controlada para segurança de todos", assegura Pedro Cruz.

Tal decisão não significa um volte face na aposta nesta área. Aproveitando esta pausa forçada, o grupo está a construir mais unidades de alojamento e a criar infraestruturas para conseguir fixar os turistas por mais tempo.

*"a Quinta apenas produz vinho com as suas próprias vinhas", o empreendedor salienta que logo aí o grupo se "distancia muito de praticamente toda a concorrência".*



# TRYP

BY WYNDHAM

## LISBOA AEROPORTO

# O SEU ESPAÇO PRIVILEGIADO PARA REUNIÕES E EVENTOS!



### Informações e Reservas:

Aeroporto Internacional de Lisboa  
Rua C N°2, 1749-125 Lisboa - Portugal

Tel: 218 425 000

[tryplisboaaeroporto.com](http://tryplisboaaeroporto.com)

[tryp.lisboa.aeroporto@meliaportugal.com](mailto:tryp.lisboa.aeroporto@meliaportugal.com)





## MUSEU DO VINHO E DA VINHA celebrar a região de Bucelas

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

Situado em plena Região Demarcada de Bucelas e sob a tutela da Câmara Municipal de Loures, o Museu do Vinho e da Vinha – Bucelas funciona como um polo dinamizador da cultura vinícola e do vinho, mas também do património e da história do concelho e do país.

Inaugurado em Julho de 2013, o Museu é uma ideia que tem as suas raízes ainda no século passado, mas que demorou algum tempo a ganhar forma. Conceição Assis Macieira, responsável técnica do Museu do Vinho e da Vinha – Bucelas, explica que o equipamento cultural “se situa num imóvel que era da família Camilo Alves, um nome incontornável da história do vinho e da Região Demarcada de Bucelas, que foi reabilitado”. Uma obra que correspondeu “a um investimento de cerca de 1 milhão de euros” por parte da autarquia. O Museu tem três espaços expositivos distintos: “um de exposição permanente com objetos, fotografias e uma ilustração do José Bandeira com uma síntese gráfica dos mitos e lendas ligadas ao vinho de Bucelas, outro para exposições temporárias relacionadas com o vinho ou com a região, e uma área de exposição em realidade aumentada em que

o narrador é o João Camilo Alves”. Além disso, conta uma loja especializada e uma ala que acolhe Centro de Interpretação das Linhas de Torres.

O Museu do Vinho e da Vinha – Bucelas tem como missão principal preservar, documentar, investigar e promover o patri-

**O Museu tem três espaços expositivos distintos: “um de exposição permanente com objetos, fotografias e uma ilustração do José Bandeira com uma síntese gráfica dos mitos e lendas ligadas ao vinho de Bucelas, outro para exposições temporárias relacionadas com o vinho ou com a região, e uma área de exposição em realidade aumentada em que o narrador é o João Camilo Alves”.**

mónio e a cultura do vinho e da vinha da região de Bucelas e, num ano regular, tem uma média de “cerca de 3 mil visitantes”, diz Conceição Assis Macieira. É um espaço de conhecimento para quem quer saber a história do vinho, desde a vinha ao processo de fabrico e da Região Demarcada de Bucelas. Este papel pedagógico está bem patente no Museu que tem um serviço educativo para diversas idades para “dar conhecimento e suscitar o interesse nos jovens e crianças sobre o valor patrimonial e cultural que é o vinho”, esclarece a responsável.

### LOJA COM (QUASE) TODOS OS DOC

Uma das áreas do Museu do Vinho e da Vinha – Bucelas é a loja que tem “quase todos os DOC de Bucelas que existem” e funciona como uma área de promoção e em “parceria com produtores locais”, destaca Conceição Assis Macieira. A res-



ponsável revela que “faltam apenas alguns rótulos de edições limitadas que estão disponíveis em circuitos fechados”, mas o Museu “está a trabalhar” para colmatar estas lacunas e assim ter todos os vinhos produzidos na região. Além dos DOC, a loja vende “também vinhos da Rota de Bucelas, Carcavelos e Colares e tintos regionais de Lisboa produzidos na região”. Para quem quiser experimentar um Arinto após a visita ao museu, “há uma sala de provas onde o visitante pode comprar e degustar uma garrafa”.

Para quem quer conhecer ainda mais sobre o vinho e a região demarcada de Bucelas, há uma iniciativa gratuita que se realiza três vezes ao ano designada ‘Clube de Enófilos do Museu do Vinho’. Para este ano as datas previstas são 3 de julho, 4 de setembro e 6 de novembro e usualmente as sessões “gravitam em torno da polivalência dos vinhos que são expressão do terroir de Bucelas, na versatilidade da casta do Arinto e nas dife-

renças e semelhanças entre o Arinto de Bucelas e os restantes monovarietais”.

#### PROMOVER A REGIÃO

O Museu é “ponto de encontro agregador da oferta enoturística, do turismo de paisagem, da rota histórica e da visita aos fortes do concelho de Loures” e qualquer atividade “acaba por convergir no Museu”, diz a responsável. O Museu da Vinha e Vinho é assim “um ponto obrigatório para quem quer conhecer a região e a sua cultura e Conceição Assis Macieira realça que este é um dos objetivos da autarquia: “O nosso esforço é investir de forma equilibrada e sustentável naquilo que são as mais-valias do território e potenciar o que o este tem de melhor, mantendo o seu património histórico e cultural”. O Museu quer fazer a sua parte e ser “o pólo aglutinador da região” como se prova pelas iniciativas que faz, pela loja que detém e pela oferta educativa que proporciona a todos os que por lá passam.

## 110 ANOS DA REGIÃO DEMARCADADA DE BUCELAS

O reconhecimento legal da região demarcada de Bucelas foi decretado a 3 de Março de 1911, sendo esta a única região vitivinícola destinada exclusivamente à produção de vinhos brancos, mas o vinho de Bucelas já era referido em documentos muito antigos e por figuras históricas como Shakespeare e o Duque de Wellington. Atualmente, a área geográfica de produção de vinhos cobertos pela DOC – Denominação de Origem Controlada – Bucelas abrange toda a freguesia de Bucelas e parte das freguesias de Fanhões (Fanhões, Ribas de Cima, Ribas de Baixo, Barras e Cocho) e de Santo Antão do Tojal (Pintéus, Manjoeira e Arneiro), do concelho de Loures. O vinho desta região é “hoje uma combinação das castas Arinto, com um mínimo de 75% do encepamento, Esgana-Cão (também conhecida por Sercial), e Rabo-de-Ovelha”, revela a autarquia de Loures.

Bucelas, que pode ser mesmo a única região demarcada a 20 minutos de um centro de uma capital europeia, comemora 110 anos e a Câmara Municipal de Loures, a Confraria do Arinto Bucelas e o Museu do Vinho e da Vinha – Bucelas vão comemorar a data promovendo diversas iniciativas entre março de 2021 e março de 2022. Dada a pandemia e as restrições existentes, as atividades do programa serão divulgadas oportunamente no site da autarquia e através da página dos Museus de Loures no Facebook.

#### MUSEU DO VINHO E DA VINHA BUCELAS

Rua D. Afonso Henriques, 2 e 4 (EN 16)  
2670-637 Bucelas  
T. +351 211 150 536  
museu\_vinho@cm-loures.pt

#### Horários:

Terça a domingo, das 10h às 13h  
e das 14h às 18h  
Encerra às segundas e feriados.







# BERNARDO CABRAL

## "O vinho é arte. Não são receitas, são interpretações"

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

É enólogo em vários produtores nacionais e tem-se focado em terroirs com muita personalidade. Quando se conversa com Bernardo Cabral, é fácil perceber o lugar e estatuto que alcançou na enologia. Herdou da família, a paixão pelos vinhos e pela arte e, apesar dos quase 25 anos de carreira, sente que está sempre a começar e que ainda tem muito para fazer.

Entusiasma-se a falar da profissão que escolheu. Os olhos brilham e o orgulho que transmite durante toda a entrevista não deixam margem para dúvidas: quando, aos doze anos, já sabia que a enologia seria a sua profissão, estava apenas a antecipar o futuro. A inspiração é fácil de entender ainda que não tenha sido imposta. Tudo aconteceu de forma natural devido ao facto de pertencer a uma família de enólogos conceituados. Mas nunca sentiu uma imposição familiar. "Aliás, até me questionavam repetidamente se não queria seguir outra área e se tinha a certeza que era isto que queria", começa por contar Bernardo Cabral. Tinha certeza, pois. Desde muito pequeno.

Hoje, com 48 anos, o enólogo já conta com mais de 20 anos de profissão e multiplica-se em funções, percorre milhares de quilómetros todos os meses, viaja muito e não conhece monotonia. Aliás, foi uma das pessoas que não parou mesmo com uma pandemia que veio paralisar alguns negócios e deixou o mundo em suspenso.

Considera-se relativamente obstinado e uma pessoa que não gosta de deixar assuntos pendentes. Na escolha da atividade profissional, não seria diferente. "Desde pequeno que me fascinava ouvir os meus tios a falar sobre vinhos, com imenso entusiasmo. Foi então que decidi que queria ser como eles. Queria ser enólogo. O tema do vinho era muito falado em minha casa", partilha. No momento de se candidatar à faculdade, só havia um curso de enologia, em Vila Real, mas aconselharam-no a seguir agronomia, em Lisboa. "Entrei no Instituto Superior de Agronomia (ISA), em Lisboa, mas anteriormente já tinha feito um

estágio em vindima. A escolha por um curso de formação mais abrangente possibilitava, no entanto que se fosse 'construindo' o curso à medida [na altura, funcionava com disciplinas facultativas] e foi uma boa opção porque este curso do ISA deu-me ótimas bases", conta.

Ainda que os dois primeiros anos fossem muito fortes no que respeita aos principais pilares da engenharia, Bernardo não se desviava do seu interesse pela enologia e optava sempre por trabalhos e disciplinas relacionadas com vinhas, vinhos e adegas. Para trás, acabou por ficar o desporto de alta competição. Bernardo foi atleta de remo, várias vezes campeão nacional e representou Portugal diversas vezes em campeonatos do mundo e europeus. "Era algo que me ocupava imenso." No primeiro ano da faculdade, ainda tentou conciliar os estudos com o desporto e participou no campeonato da Europa, mas teve de fazer uma opção. "Era muito absorvente, treinava duas vezes por dia, de manhã e à tarde. Com exames e aulas, era muito complicado. No segundo ano, acabei por optar por deixar o remo."

**Sou muito mais feliz hoje. Sinto que estou a começar a minha carreira, todos os anos. Quando me perguntam se já faço vinhos há mais de 20 anos, nem acredito porque tenho a sensação que mesmo agora estou a começar"**  
*Bernardo Cabral*

### UM PERCURSO MARCADO PELA INOVAÇÃO

Foi em 1997 que terminou o curso e foi convidado para diretor de qualidade nas caves de Dom Teodósio. Passados três meses, passou para diretor de enologia e manteve-se na empresa durante um ano. "Depois, fui para a Quinta da Romeira e é aí que começa a minha carreira como enólogo de pequenas produções e vinhos de terroir... A sede da Quinta da Romeira era em Bucelas, mas, nessa altura, formou-se um grupo que fez uma adega no Alentejo, uma adega no Douro, e assim sucessivamente." Foi nesta segunda experiência que considera ter dado o verdadeiro pontapé de saída para aquele que viria a ser o seu futuro enquanto enólogo. No primeiro trabalho, aprendeu imenso sobre gestão e todas as valências de uma empresa. "Desde muito novo, foi-me dada a oportunidade de integrar reuniões de direção com todas as partes envolvidas e isso foi bastante importante para mim", explica. Bernardo Cabral ficou até 2004 na Quinta da Romeira, ano em que surgiu uma oportunidade para arrancar com a Casa de Santa Vitória, pertencente ao Grupo Vila Galé e que ainda não existia enquanto produtor. "Estava a começar a fazer-se a adega e eu fui tomar as rédeas desse projeto. Foi quando eu comecei... tinha uma posição de direção de uma casa que estava a ser construída e os donos puxavam por mim e pela equipa. Foi um crescimento muito rápido e sólido", defende. Foi o momento ideal para fazer muita experimentação e para ajudar a desenhar a adega que acabou por ver uma parte vendida para prestação de serviços, ou seja, para alugar. "O cres-



cimento a partir daí foi incrível e é uma adega muito bem desenhada, aos dias de hoje.” Este novo desafio acabou por concretizar um dos objetivos de vida. “Ser enólogo no Alentejo fazia parte do sonho. Quer a minha avó paterna quer o meu avô materno eram alentejanos”. conta.

Seguiu-se um maior investimento na Companhia das Lezírias, onde trabalhou desde 2012 até dezembro de 2019. “Concretizámos uma grande mudança na Companhia das Lezírias, desde uma sólida recuperação de vinhas, à reestruturação do portfólio, em que entre outras apareceram conceitos como – Tyto Alba – muito associado à biodiversidade e à sustentabilidade. Ao fim de sete anos de trabalho feito e consolidação de uma área de negócio que passou a gerar receita, optei por me dedicar apenas aos pequenos projetos”, explica Bernardo Cabral. Foi possível implementar uma sustentabilidade de ‘A a Z’ e de aliar as preocupações ambientais à produção de vinhos. “Havia vontade para tal e começámos a fazer vinhos carbono neutros, a fazer o reaproveitamento de todos os subprodutos, de ter reciclagem, introduzir

painéis solares para diminuir a necessidade de energia fóssil, entre outros. É um projeto que vale a pena visitar”, diz.

### O SUCESSO DE UNS É O DE TODOS

Atualmente, Bernardo Cabral trabalha com vários pequenos produtores nacionais e divide-se em várias áreas de atuação. Além do Alentejo, Palmela, Algarve, Bucelas e Douro, visita regularmente os Açores enquanto consultor da CVIP PicoWines. Foi a concretização de mais um sonho cujo convite não demorou a aceitar, mas implicou a concordância familiar. “Tendo família

Vivemos agora dias de voltar as origens e de privilegiar o que é mais genuíno, explica. “Veja-se a procura turística que temos em Portugal, fruto de sermos muito autênticos. Quanto mais viajamos pelos quatro cantos do mundo, mais gosto de Portugal.”

na Terceira, sempre tive uma relação muito forte com os Açores e o Pico em especial. A decisão acabou por ser fácil.”

Depois de ter sido distinguido, por duas vezes, com o prémio de Enólogo do Ano, foi desafiado para liderar a enologia da PicoWines e tem implementado uma profunda reviravolta nos seus vinhos e portfólio. “Neste setor temos vários concorrentes, mas somos amigos e sabemos que o sucesso de uns é o sucesso de todos.” Bernardo Cabral sublinha como características fundamentais nesta profissão, “ter humildade para ouvir os restantes, ter os ouvidos abertos e não se achar dono da razão”.

Gosta de envolver as equipas e encontrar consensos quando está a elaborar um lote de vinho. “Há que ter a capacidade de entender as vinhas centenárias e históricas, conhecer o terroir e a capacidade de perceber as diferentes ‘cabeças’ da equipa (enólogo, produtores, vicultores, comerciais, etc.). Há que falar com a terra e com os cachos de uvas”, destaca.

Em 2014, rumou à Costa Vicentina, para ajudar a fazer nascer os vinhos Vicentino, o que implicava uma colaboração regular



da sua parte. “Eu também tinha vontade de dar mais tempo ao projeto e, a outros, também no Alentejo, aos quais já estava também ligado.”

Bernardo Cabral gosta de conhecer as gentes, sujar as mãos, não ir à pressa, como o faz em todos os produtores onde colabora. Confessa-se uma pessoa mais realizada atualmente. “Sou muito mais feliz hoje. Sinto que estou a começar a minha carreira, todos os anos. Quando me perguntam se já faço vinhos há mais de 20 anos, nem acredito porque tenho a sensação que mesmo agora estou a começar” diz. No entanto, toda a bagagem e aprendizagem que foi adquirindo com os anos e as próprias vivências que acumulou têm sido decisivas no seu percurso. “Trabalho com muitas pessoas diferentes, com formas de pensar distintas e consigo manter uma ótima relação com todos”, garante.

Confessa o enorme orgulho que sente na geração de enólogos anterior à sua e de ter aprendido muito com eles. “Implementaram uma grande viragem de página na enologia em Portugal. Incutiram uma consistência na qualidade dos vinhos e assim ganhar a confiança dos consumidores.” Bernardo Cabral realça que foi introduzida a ciência, no verdadeiro sentido da palavra. “Foram introduzidos novos conceitos de higiene, controlo de qualidade e as adegas passaram a estar mais bem equipadas. A minha geração aproveitou bem toda esta evolução, mas veio ainda trazer mais mudanças”, define.

Apelida a sua geração de mais experimentalista. “Tivemos a sorte de assistir a momentos únicos no mundo, no seu todo. A viragem de um consumo associado às marcas massificadas para os produtos de origem genuínos.” Vivemos agora dias de voltar as origens e de privilegiar o que é mais genuíno, explica. “Veja-se a procura turística que temos em Portugal, fruto de sermos muito autênticos. Quanto mais viajo pelos quatro cantos do mundo, mais gosto de Portugal.”

E esses mesmos turistas acabam por ter uma relevância enorme para os produtores de vinho nacionais, uma vez que “não querem vir a Portugal e beber vinhos que podem encontrar noutros países. Estão curiosos com os nossos vinhos genuínos, as castas portuguesas e, isso, deu-nos maior espaço para arriscar vender vinho com castas como Tinto Cão, Tinta Bastardinha, Alvarinho, Touriga Nacional... São nomes difíceis para os estrangeiros pronunciarem e que inicialmente, quando comecei a trabalhar, não suscitavam interesse aos mesmos”, explica Bernardo Cabral.

## O IMPACTO DA PANDEMIA

Apesar de se considerar um otimista por



### PERFIL

## A LIGAÇÃO DOS VINHOS À ARTE

A par da paixão pelos vinhos, Bernardo Cabral tem uma especial paixão pela música. Toca piano, cantou em coros clássicos, enquanto tenor, e passa a educação pela música aos filhos. O facto de o pai ter sido pianista terá ajudado e a herança tem passado de geração em geração. “Os meus filhos começaram a tocar piano aos cinco anos e sou um pai babado com a musicalidade deles.”

Com vários amigos ligados à música, organiza regularmente concertos em casa para os amigos. “Quis recriar as noites musicais que o meu pai organizava com amigos onde tocava os programas que iria apresentar mais tarde em público. Sempre me senti um privilegiado por ter tido essa oportunidade e tento agora com estes concertos que os meus amigos também o sintam.”

Os estilos de música são diversos e no último concerto contou com a presença do Salvador Sobral e muitos amigos dentro de casa. Foi mesmo antes de ser declarada a pandemia de Covid-19. Durante a pandemia, aproveitou para voltar a tocar mais e de estar mais presente no dia a dia musical dos seus filhos aliando no seu quotidiano a profissão e a componente artística. “Temos os enólogos que conhecem bem a vinha e tentam fazer poesia, pintura, música... com aquelas uvas e aquela localização. O vinho é arte. Não são receitas, são interpretações”, remata.

natureza e de conseguir retirar um lado positivo em tudo, confessa o receio sobre o que poderá vir a acontecer depois desta pandemia. “O consumo de vinho, como um todo, baixou muito e isso vai trazer muitos danos. Vamos ver quem serão os sobreviventes”, explica. Destaca a importância das ferramentas digitais para fomentar a proximidade junto dos consumidores e dos clientes, mas também para conquistar novos, tem participado em provas de vinhos através de Zoom com colegas e clientes de vários países. “Também as redes sociais estão a ganhar cada vez mais força.”

Apesar dos desafios impostos pela pandemia, Bernardo Cabral elogia os produtores com quem trabalha, que não vendem em supermercados e que conseguiram aumentar as vendas mesmo durante os períodos de confinamento geral. “Pegos Claros só tem uma casta em Palmela (Castelão) e subiu vendas, por exemplo. E é incrível. Os vinhos têm uma relação de preço / qualidade espetacular e os clientes continuaram a consumir vinho em casa.” As vendas destas marcas aumentaram nos clubes de vinhos, nas empresas com entregas diretas em casa ou através de importadores com uma presença regular no online. “Crescemos no Luxemburgo, na Alemanha, em Macau... Há quem venda pouco, mas em muitos países do mundo”, explica.

Existem outros exemplos como um pequeno produtor em Mértola que vende à porta da adega e que também conseguiu aumentar vendas ou a CVIP PicoWines que depende em larga escala do turismo dos Açores, numa espécie de “exportação dentro de casa”, mas que, curiosamente, tem tido uma boa performance. “O impacto tem sido enorme, mas os vinhos têm sido galardoados e a ser reconhecidos pelos media e por quem os consome. Apesar de serem vinhos mais caros, quem prova, adora e volta a comprar. Há um ‘passa a palavra’ que tem sido muito interessante e os posts nas redes sociais têm um feedback inacreditável.”

Outros projetos com uma relação próxima e forte com o canal Horeca são os que estão a ter mais dificuldades neste momento. “O impacto que a pandemia teve, em 2020, nestes produtores, é enorme. Estamos a falar de quebras na ordem dos 40%, no mínimo.” A vindima está aí à porta, as adegas têm imenso vinho, mas o enólogo recorre ao seu habitual positivismo para destacar um aspeto relevante. “Olho para a pandemia e procuro ver o seu lado positivo. É uma oportunidade para conseguirmos dar mais estágio aos nossos vinhos e assim aumentar a qualidade percecionada dos mesmos”. É com este pensamento que tem visitado os vários produtores com quem trabalha, passando-lhes o maior ânimo possível.





## DATA DA VINDIMA como ponto de assinatura do enólogo

> texto **Cláudia Pinto** > fotografia **Shutterstock**

> enólogo **Bernardo Cabral**

É um tema raramente falado, explica Bernardo Cabral, considerando que faz todo o sentido ser abordado. “Uma grande parte da assinatura do enólogo é o dia em que vai apanhar aquela uva para fazer um determinado vinho”, defende.

Considerando que este é o momento em que o enólogo pode “brincar” e definir o seu traço, destaca que é necessário conhecer profundamente as vinhas, o terroir. “Fazer vinhos na Zambujeira do Mar é completamente diferente do que fazer em Mértola e ambas as localizações são muito próximas.” Após várias análises às uvas, a decisão final de quando as mesmas devem ser apanhadas cabe ao enólogo.

“A vindima de 2019 nos Açores foi feita debaixo de água e marca o momento em que perdi o medo da chuva. Eu tinha estado no Pico em julho, vim-me embora a 2 de agosto e as uvas estavam espetaculares. Dois dias depois, fui contactado com a sugestão de voltar ao Pico.” Bernardo Cabral apanhou o avião no mesmo dia, foi diretamente para as vinhas, correu as zonas mais críticas, telefonou aos três membros da direção, reuniram e explicou-lhes que a vindima tinha de começar no dia seguinte. “Nunca tinham entrado uvas naquela adega a um domingo e foi incrível”, conta. Naquele domingo, foi apanhado um recorde de uvas. “Nunca imaginei fazer vinhos tão bons naquela adega e isto só veio demonstrar a importância de ir à vinha, ver, analisar e ter capacidade de reação.”

### TER REGRAS MAS... MUDAR TUDO

Quando temos vagas de calor, o tempo de reação também diminui. “Temos de preparar o produtor e toda a equipa para agir perante a imprevisibilidade.” Por outro lado, é também muito importante ter uma pessoa de confiança que prova com o enólogo para perceber de imediato o que o enólogo pretende. “É o caso do Humberto, no Pico, que percebeu de imediato o que eu queria e me contactou a avisar que poderíamos perder a oportunidade de fazer aquilo que eu queria.”

Quando Bernardo Cabral quer fazer um vinho branco com pouco álcool e mais acidez, apanha as uvas mais cedo. Mas se quer fazer um vinho mais maduro, a apanha acontece um pouco mais tarde. “É preciso saber muito bem o que se pretende para selecionar o momento exato para a apanha da uva. Se eu falhar o dia, já não vou fazer aquele vinho. Vou fazer outro, provavel-

**“Temos de preparar o produtor e toda a equipa para agir perante a imprevisibilidade” – Bernardo Cabral**

mente até é bom, mas não é o que projetei. É muito importante fazer uma introspeção, conhecer o nosso portfólio, identificar o que queremos mesmo fazer para depois saber interpretar aquela vinha, aquelas castas e aquele terroir. Ter esta envolvimento com a vinha é absolutamente espetacular”. Quando não se consegue estar presencialmente nas vinhas, é fundamental ter equipas nas adegas que consigam reagir e passar um bom feedback ao enólogo.

O ideal é transformar a uva em vinho, refletindo a casta, apanhada naquele local e naquele dia. “Há vinhos que resultam de duas datas de vindimas: feitos os dois, as percentagens utilizadas na junção de ambos são afinadas originando um vinho melhor do que as partes separadas.” Isto acontece porque as componentes juntas complementam-se e são melhores do que individualmente.

A imprevisibilidade, já o dissemos, faz parte do dia a dia. E claro que há regras a cumprir e que se conseguem definir atempadamente, mas, se quando começou a trabalhar, Bernardo Cabral elaborava vários fluxogramas, atualmente já sabe que dificilmente são cumpridos e que, de um momento para o outro, pode ser tudo alterado.



SANTA  
**VITÓRIA**  
— VINHOS —

# UMA FAMÍLIA DE PUROS SANGUES ALENTEJANOS



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



@CASA.SANTA.VITORIA



CASASANTAVITORIA



INFO@SANTAVITORIA.PT





JOSÉ SASSETTI

## O ano promete... e ainda nem temos uvas!

> fotografia **Ernesto Fonseca**  
O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

Estes segredos da mãe natureza, que vamos desvendando, são tão apaixonantes e bonitos. A verdade é que nos anos em que os invernos são mais frios, como foi este ano, as plantas cumprem melhor a sua função que é, tão somente, o de produzir frutos.

Isto porque o frio influencia marcadamente aquilo a que os técnicos chamam de “diferenciação floral” e, quanto melhor é esta diferenciação floral, melhor será a quantidade e qualidade das flores e consequentemente dos frutos. Naturalmente que é apenas um dos muitos fatores que influenciam a produção, na sua quantidade e qualidade e, por si só, não é garantia que o ano agrícola termine como começou. Mas é um ótimo começo, lá isso é.

Assim, finalmente e para descomplicar, o importante é ter a ideia que nos anos com invernos frios a natureza agradece e, mais tarde, revela a sua generosidade.



A falta de frio invernal pode, até, ser um dos principais fatores de insucesso da produção agrícola e isso sucedeu neste ano que passou com algumas culturas mais exigentes nas horas de frio que as plantas devem acumular durante o inverno. Aconteceu, por exemplo, com os olivais e com os amendoais.

Existe mesmo uma tabela de horas de frio exigido para cada tipo de planta. São muitos anos de estudo e experimentação que resultaram nesta importante ferramenta. Deste modo, sabemos de antemão que não podemos (ou devemos) plantar certo tipo de espécies ou variedades em determinado local ou região pois, igualmente, também temos acesso ao histórico meteorológico, que é como quem diz, existe um registo oficial dos diferentes parâme-

tros do clima, como sejam as temperaturas máximas, mínimas e médias, a precipitação, dias de geada, humidade relativa do ar, entre outros.

Assim, finalmente e para descomplicar, o importante é ter a ideia que nos anos com invernos frios a natureza agradece e, mais tarde, revela a sua generosidade.

Nas culturas de inverno, como os cereais, este frio ajuda substancialmente ao fenómeno chamado de “afilamento”, que é muito importante para que cada planta se “desdobre” em várias e, assim, a produção será naturalmente maior. Muito maior.

A partir de agora, sentados à lareira nos invernos frios, os mais frios, vamos agradecer o frio que nos vai trazer as melhores colheitas.

E isso é um bom começo do ano!





JOÃO PEREIRA SANTOS

## O fascínio dos vinhos velhos

Existe, sem dúvida, um fascínio à volta do consumo de vinhos velhos e haverá certamente muitas razões para isso. Afinal, já a Bíblia diz, no Evangelho de São Lucas, referindo-se ao vinho: “E ninguém, ao beber o velho, quer o novo, pois diz: “o velho é que é bom!” (Lucas 5:33-39).

Também é sabido que os Romanos tinham o hábito de enterrar ânforas com os seus melhores vinhos durante 15 ou 20 anos para os beberem velhos. Mas parábolas bíblicas ou antigos hábitos romanos à parte, a verdade é que, durante séculos, o processo de produção do vinho fazia com que este, enquanto novo, fosse tânico, “duro” e difícil de beber, sendo que apenas ao fim de vários anos, que podiam ser décadas, o vinho estava suficiente “macio” e prazeroso ao consumo. Será provavelmente este facto a estar na origem da preferência pelos vinhos velhos, que, em grande medida, se mantêm até aos dias de hoje. Hoje sabe-se que a evolução do vinho é o resultado de reações químicas que vão acontecendo ao longo do tempo e que o levam a modificar-se, nomeadamente

Beber um bom vinho velho, mais do que uma experiência sensorial singular, constitui uma experiência pessoal e cultural que nos faz viajar no tempo, até um conjunto de memórias que queremos guardar.



ao nível organolético. Mas nem sempre foi assim e não será difícil imaginar que, em tempos idos, essa alteração fosse vista como um mistério e uma prova de divindade de uma bebida que se sabia fazer esperar, durante anos, até generosamente oferecer o que de melhor tinha para dar. Daí até o vinho se tornar uma bebida de culto e celebração terá sido um pequeno passo. Considerar que para um vinho alcançar o seu melhor é preciso esperar anos por ele, terá sido outro.

Atualmente a esmagadora maioria dos vinhos são consumidos jovens e são concebidos para isso. Não é preciso nem, frequentemente, desejável esperar largos anos por eles, porque a maior parte não vai evoluir bem. Para mais, grande parte dos apreciadores de vinho não dispõe de condições de armazenamento nem, convenhamos, tempo e paciência para esperar. Acresce que a cor limpa e brilhante, a exuberância dos aromas frutados e florais, a acidez refrescante dos brancos ou os taninos exigentes dos tintos, tornam o vinho, ainda jovem, capitoso e sedutor, proporcionando ao fim de poucos anos uma excelente prova. Ainda bem que é assim!

Apesar disto, os bons vinhos velhos continuam a ter uma legião de apreciadores fiéis, nos quais, honestamente, me incluo, que valorizam as sensações, aromas e sabores únicos que o vinho só alcança com o passar do tempo. No caso dos tintos, a cor suave e delicada, levemente alaranjada

com tons atijolados a que se segue uma paleta aromática que pode ser verdadeiramente intrigante, com notas de frutos secos, fumados, café, especiaria, tabaco, madeiras exóticas ou verniz e, por fim, a boca suave, macia e elegante, cheia de subtilidades. Um vinho branco, por sua vez, com a idade adquire uma cor mais escura, com lindíssimos tons dourados e por vezes âmbar. No nariz sobressaem aromas evoluídos profundos com notas minerais, químicas de querosene, mel, frutos secos, baunilha, tostados ou fumados, ao que a boca vem acrescentar elegância, volume e textura.

Beber um bom vinho velho é um encontro feliz e talvez por isso seja comum adquirir garrafas datadas, que guardamos com carinho à espera do momento certo para as abrir e sermos transportados para um acontecimento bem-aventurado: o nascimento de um filho, um encontro ou um acontecimento especial. Beber um bom vinho velho, mais do que uma experiência sensorial singular, constitui uma experiência pessoal e cultural que nos faz viajar no tempo, até um conjunto de memórias que queremos guardar. De cada vez que inspiramos o seu aroma ou sorvemos um trago desencadeia-se uma sucessão de intermináveis descobertas, muitíssimo difíceis de descrever, mas que invariavelmente convergem num imenso prazer, com muita classe e sabedoria. Talvez esteja aqui o fascínio pelos vinhos velhos!









# DOURO

50 tintos impressionantes





## AO QUE SABE O DOURO

### região de tradição milenar

> texto **André Magalhães** > fotografia **Ernesto Fonseca**

Esta grande prova de prova de tintos do Douro, que efetuámos em circunstâncias atípicas, mas mantendo o rigor e as condições de avaliação por que sempre nos regemos, suscita uma breve reflexão sobre a avaliação sensorial de vinhos no contexto atual.

É incontestável que o vinho está na moda e que o trabalho de divulgação e educação que vem sendo feito nos últimos anos resulta em que há, cada vez mais, consumidores com opiniões formadas sobre os vinhos que consomem.

A globalização e consequente multiplicação dos meios de difusão de conhecimento, primeiro com o surgimento de publicações especializadas nos assuntos relacionados com o vinho e agora com a proliferação de conteúdos on-line, faz com que por um lado se consolidem conceitos e estabeleçam padrões, e por outro se assista a uma espécie de homogeneização de critérios que faz com que todos os vinhos, de todos os terroirs e geografias, sejam escrutinados sob uma mesma

"lente" que desfoca os aspetos identitários e extrassensoriais, que sempre foram relevantes quando se bebiam sobretudo "vinhos de proximidade" e quando se conhecia mais intimamente o seu contexto. Hoje, quando nos aprestamos a provar um vinho de uma determinada região temos tendência a procurar nele os "marcadores" que aprendemos estarem associados a essa

**O Douro é uma região vinícola única, especial, incomparável, de tradição milenar, de quintas icónicas, de gentes vinhateiras que ali labutam e encontram sustento geração após geração.**

origem - sabemos qual a casta ou castas dominantes e procuramos os descritores de "carácter varietal" que se lhes aplicam - estamos a ser condicionados por parâmetros que nos são impostos, em vez de desfrutar do prazer da prova do vinho, procuramos e prazer de concordar com a nota de prova do crítico A, do guia B ou do blogue Y. Também aqui, na Paixão Pelo Vinho, escrevemos notas de prova e damos pontuações aos vinhos, os nossos painéis de prova, que tentamos que sejam sempre variados e heterogêneos, acabam por procurar consensos e a compilação do nosso "jargão vinico" obedece às mesmas regras praticadas pelos nossos pares. Mas estamos a falar do Douro, uma região vinícola única, especial, incomparável, de



tradição milenar, de quintas icónicas, de gentes vinhateiras que ali labutam e encontram sustento geração após geração. Tendo tido o privilégio de nascer no seio de uma família duriense, aprendi a beber vinho antes de aprender a provar vinho, aprendi a gostar de vinho na frescura escura das adegas da aldeia, a ouvir as histórias dos mais velhos entremeadas de taliscas de presunto e copinhos de vinho. Para o meu tio Leonardo - tal como para todos e cada um dos lavradores que estoicamente fazem a vindima ano após ano - o seu vinho é o melhor vinho do povo, se não das redondezas, as medalhas recebe-as do doutor de Vila Real que todos os anos vem buscar vinte garrações ou do comerciante do Porto que lhe compra sempre meia cuba, as pontuações e as notas de prova são dadas pelos músicos da banda que na procissão de Domingo de Páscoa se juntam no quinteiro a beber um copo enquanto o padre abençoa a casa e prova o folar, pelos parentes de fora que no dia da festa se atascam na adega a provar o vinho do tonel velho e a comparar com o do depósito e mais o outro engarrafado do ano passado.

O Douro e os seus vinhos são tudo isto e muito mais, por isso pedimos a algumas amigas e amigos, enólogos na região que respondessem a uma questão:

#### A QUE (VOS) SABE O DOURO?

**"O Douro sabe-me a memórias, aventuras, fruta e ervas aromáticas."**

*Rui Cunha*

**"O Douro sabe ao saber das gentes e à generosidade da terra, ao calor do xisto e à acidez fresca do granito. Sabe ao sol e ao orvalho nos socalcos, feitos mosto... feitos Vinho."**

*Gabriela Canossa*

**"A pergunta é difícil de responder. Seria muito mais fácil se fosse o Porto, que nos transporta para uma paisagem única e telúrica. Agora o Douro é muito mais complexo, porque se podem produzir todos os estilos e nunca se sabe o que nos calha na rifa, quando abrimos uma garrafa. Genericamente, diria que o Douro me sabe a 'muito', pois é, quase sempre, um vinho de excessos, que não deixa ninguém indiferente!"**

*Virgílio Loureiro*

**"O Douro sabe-me a tanto! Sabe-me a harmonias feitas de contrastes, com tanto de intensidade como de subtilidade, com tanto de rusticidade natural como de sofisticação e elegância. Sabe-me a identidade, sabe-me a Douro!"**

*Tiago Alves de Sousa*

**"Respondia com uma pequena ressalva sobre a pergunta:**

**A que me sabem os Douros?**

**- Sabem a história... ao sítio e às tradições... São tantos e tão diferentes que não é possível juntá-los todos num só copo. O Douro da Letra A de concentração e de potência, o Douro da Letra F de elegância e textura ou o Douro de altitude de frescura e mineralidade.**

*Joana Maçanita*

**"O Douro sabe a magia, com uma profundidade enorme de sabores e aromas, especiarias, bosque.... que nos surpreende todos os dias!"**

*Sandra Tavares*



**19****€ 85****QUINTA DA GAIVOSA VINHA DE LORDELO**

DOC TINTO 2016

**DOURO** 14% vol.**ENOLOGIA**  
**TIAGO ALVES DE SOUSA****CASTAS**  
TOURIGA NACIONAL, MALVASIA PRETA E TINTA AMARELA**COR**  
Granada, concentrado, limpo.**AROMA**  
Extraordinário. Complexo, envolvente, revela notas de frutos de baga, pretos e silvestres, cacau, pimenta, vegetal seco, charuto.**SABOR**  
A madeira muito bem integrada, de grande qualidade, taninos cheios de classe, encorpado, com bela frescura, deixa um final de boca prolongado e sofisticado.**ALVES DE SOUSA**  
T. +351 254 822 111  
info@alvesdesousa.com  
www.alvesdesousa.com  
f alvesdesousadouroporto**19****€ 51****QUINTA DO NOVAL**

DOC TINTO RESERVA 2017

**DOURO** 14% vol.**ENOLOGIA**  
**CARLOS AGRELLOS****CASTAS**  
TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA  
**COR**

Rubi concentrado, denso.

**AROMA**  
Intenso, com predominantes notas de especiarias, tostados, fumados e fruta silvestre madura.**SABOR**  
Extraordinário. Rico, elegante e ao mesmo tempo poderoso. De grande frescura, tem taninos requintados e termina persistente e arrebatador.**QUINTA DO NOVAL**  
T. +351 223 770 270  
noval@quintadonoval.pt  
https://www.quintadonoval.com  
f WeAreNovalLovers  
@quintadonoval\_official**18,5****€ 38,90****MONTE CASCAS VINHA DAS LAMEIRAS**

DOC TINTO 2013

**DOURO** 15% vol.**ENOLOGIA**  
**HÉLDER CUNHA****CASTAS**  
VINHAS VELHAS**COR**  
Granada concentrado, limpo.**AROMA**  
Mostra evolução muito positiva, a deixar notas de tinta da china, tostados suaves, balsâmicos, notas florais, como urzes, fruta madura.**SABOR**  
Grande estrutura, tudo bem conjugado, a madeira bem integrada, a deixar espaço para notas de frutos pretos, frescura em grande plano a garantir longevidade, taninos finos, termina persistente.**CASCA WINES**  
T. +351 212 414 078  
info@casca wines.pt  
www.casca wines.pt  
f casca wines  
@casca wines**18****€ 37****BULAS PREMIUM SELECTION**

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2011

**DOURO** 14% vol.**ENOLOGIA**  
**JOANA DUARTE E ROSÁRIO CARVALHAIS****CASTAS**  
TOURIGA NACIONAL, VINHAS VELHAS**COR**  
Granada, limpo.**AROMA**  
Muito elegante, apresenta notas florais, com destaque para violetas, envolvidas em fruta madura, negra e de baga, tostados suaves, especiarias e baunilha.**SABOR**  
Rico e envolvente, tem taninos muito finos e sedutores, frescura em grande plano, a madeira bem integrada a deixar complexidade, notas de ameixa preta, termina prolongado e promissor.**BULAS WINES**  
T. +351 259 107 629  
geral@bulas.eu  
http://bulas.eu  
f bulaswines  
@bulas.family.estates





## 18,5 QUINTA DA BASÍLIA SUPER PREMIUM

DOC TINTO 2013

€ 33,5 DOURO 14,5% vol.

ENOLOGIA  
JOÃO BRITO E CUNHA

CASTAS  
VINHA COM MAIS DE CEM ANOS

COR Granada intenso, denso.

AROMA Fantástico. Notas frutadas envolvidas em esteva, tostados, fumados, especiarias, eucalipto. Vai crescendo no copo.

SABOR A madeira bem integrada deixa notas de baunilha, especiarias, balsâmicos, chocolate, brownie, coco, taninos ricos, frescura perfeita, bom volume, termina persistente e sedutor.

QUINTA DA BASÍLIA DO TODÃO SOCIEDADE AGRÍCOLA

T. +351 254 920 205 / T. +351 259 324 904

T. +351 936 462 521

geral@quintadabasilha.com

www.quintadabasilha.com

f quintadabasilha

@quintadabasilha



## 18 ANDREZA

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2015

€ 20,15 DOURO 14,5% vol.

ENOLOGIA  
FRANCISCO BAPTISTA

CASTAS  
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E SOUSÃO

COR Granada intenso, limpo.

AROMA Elegante e prazeroso, revela notas de frutos pretos e de baga maduros, destaque para amoras, mirtilos e groselhas pretas, flores, toque citrino, tostados suaves.

SABOR Rico e envolvente, tem excelente frescura, taninos muito finos e bem integrados, frutado, a madeira bem integrada a deixar complexidade, especiaria, notas de chá, termina persistente.

LUA CHEIA - SAVEN

T. +351 234 329 530

saven@saven.pt

https://saven.pt

f LuaCheiaSaven

@luacheia\_saven

**18 BUSTO**

DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2016

**€ 85** DOURO 14,5% vol.**ENOLOGIA**  
PEDRO COUTINHO/ NUNO FELGAR**CASTAS**  
TOURIGA NACIONAL**COR** Rubi, limpo.**AROMA** Intenso, elegante, revela notas de frutos vermelhos maduros, morangos, cerejas pretas, geleia, tostados discretos.**SABOR** Muito equilibrado, os taninos são sedosos, a frescura é envolvente e confere-lhe potencial para acompanhar gastronomia requintada, nuances florais associadas à fruta e à madeira, suave especiaria, termina persistente.**QUINTA DA BARCA - MARIA HELENA SOUSA ALVES**  
T. +351 961 542 444  
geral@quintadabarca.pt  
www.quintadabarca.pt  
f quintadabarcavilamarim  
@ bustowine**18 QUINTA DO PÊGO**

DOP TINTO 2015

**€ 53** DOURO 15% vol.**ENOLOGIA**  
WOUTER PIENAAR**CASTAS**  
VINHAS VELHAS**COR** Vermelho escuro, concentrado, denso.**AROMA** Revela-se em camadas, concentrado, fantástico. Revela notas de frutos silvestres, bagas, flores, bergamota, tostados suaves, especiaria.**SABOR** Mantém o perfil aromático, acrescenta a complexidade transmitida pelo estágio em madeira, bem integrada, excelente corpo e volume, bela frescura, taninos sedosos, deixa um final elegante e persistente.**QUINTA DO PÊGO SOCIEDADE AGRÍCOLA E VITIVINÍCOLA**  
T. +351 254 730 070 / T. + 351 925 016 655  
info@quintadopego.com  
www.quintadopego.com  
f quintadopego  
@ quintadopego





## 18 QUINTA VALE D'ALDEIA

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2018

€ 31 DOURO 14,5% vol.



ENOLOGIA  
JOSÉ REVERENDO CONCEIÇÃO

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

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Muito elegante, predominam as notas de frutos vermelhos, flores campestres, violetas, tostados, especiarias, noz-moscada, pimenta, cacau.

SABOR Seduz os sentidos, é bem estruturado, tem bom corpo e volume, excelente frescura, taninos ricos e redondos, madeira bem integrada, complexo, termina persistente.

QUINTA VALE D'ALDEIA  
T. +351 279 883 229  
T. +351 969 268 208  
geral@quintavaledaldeia.com  
www.quintavaledaldeia.com  
f quintavaledaldeia  
@quintavaledaldeia



## 18 VAL MOREIRA ALTITUDE

DOC TINTO 2018

€ 42 DOURO 14% vol.



ENOLOGIA  
RICARDO GOMES, BERNARDO CABRAL,  
FILIPE SEVINATE PINTO

CASTAS  
VINHAS VELHAS A 734 M

COR Rubi, limpo.

AROMA Deslumbra pela elegância. Revela frutos vermelhos e pretos, vegetal seco, tabaco, chá preto, tostados e especiarias.

SABOR Saboroso, tem excelente estrutura e textura, taninos muito finos e envolventes, frescura perfeita, astronómico, a prometer longevidade em garrafa, termina prolongado e muito apelativo.

QUINTA DO VAL MOREIRA  
T. +351 254 247 001  
T. +351 969 642 231  
enologia@valmoreira.com  
https://valmoreira.com  
f quintadovalmoreira  
@quintadovalmoreira

**17,5****ALTAPONTUAÇÃO  
VINHAS VELHAS**

DO TINTO 2018

**€ 20**

DOURO

14% vol.

ENOLOGIA  
**JORGE COUTINHO**CASTAS  
VINHAS VELHAS

COR

Rubi concentrado, limpo.

AROMA

Elegante, deixa delicadas notas florais,  
destaca frutos vermelhos maduros,  
tostados suaves.

SABOR

A madeira muito bem integrada a deixar  
complexidade ao conjunto, muito bem  
estruturado, com taninos macios, bela  
acidez e frescura, termina persistente e  
especiado.ALTAPONTUAÇÃO VITIVINICULTURA  
E COMÉRCIO DE VINHOST. +351 933 482 596  
altapontuacao@gmail.com

VinhosAltaPontuacao

altapontuacao

**18 INSUSPEITO**

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2017

**€ 35**

DOURO

15,5% vol.



ENOLOGIA

**VIRGÍLIO LOUREIRO E JOSÉ MIGUEL GOMES**TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA  
RORIZ

COR Rubi concentrado, denso e opaco.

AROMA Intenso em notas de frutos pretos  
maduros, ameixa seca, amora, especiarias,  
cacau e derivados.SABOR Muito equilibrado, com taninos firmes mas  
macios, frescura cativante, madeira bem  
integrada, final exuberante.

VINILOURENÇO

**18 MAÇANITA - AS OLGAS**

DOC TINTO 2017

**€ 59,90**

DOURO

14,5% vol.



ENOLOGIA

**JOANA E ANTÓNIO MAÇANITA**VINHAS VELHAS COM TOURIGA NACIONAL,  
TOURIGA FRANCA, DONZELINHO TINTO, TOURIGA  
FRANCA, TINTA CARVALHA E BASTARDO

COR Rubi, limpo.

AROMA Fresco, mineral, com deliciosas notas  
frutadas, nuances florais, ervas aromáticas  
e tostados suaves.SABOR Rico e complexo, desperta o palato pela  
atractiva frescura aliada a taninos firmes  
mas macios, termina persistente.

MAÇANITA VINHOS

**18,5 BOA-VISTA**

DOC TINTO RESERVA 2016

**€ 45**

DOURO

14% vol.



ENOLOGIA

**RICARDO MACEDO**

BLEND

COR Rubi, limpo.

AROMA Elegante, distinto, frutado, floral, esteva,  
caruma, funcho, especiarias, tostados.  
Cresce e cresce.SABOR Excelente frescura, a prometer prazer à  
mesa e longevidade, a fruta bem presente e  
madeira bem integrada, taninos ricos e final  
persistente.

SOGEVINUS FINE WINES

**18 QUINTA DA GRICHA TALHÃO 8**

DOC TINTO 2017

**€ 29,99**

DOURO

13,5% vol.



ENOLOGIA

**JOHNNY GRAHAM E RICARDO PINTO NUNES**

TOURIGA NACIONAL

COR Granada, limpo.

AROMA Exuberante, rico e intenso, notas de  
frutos vermelhos, especiarias, cominhos,  
mentolado, vai crescendo.SABOR Cheio de personalidade, excelente frescura,  
taninos assertivos, bom corpo e volume,  
bem estruturado, termina prolongado.

CHURCHILL GRAHAM

**18,5 KOPKE VINHAS VELHAS**

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2016

**€ 48**

DOURO

14% vol.



ENOLOGIA

**RICARDO MACEDO**

VINHAS VELHAS

COR Rubi escuro, limpo.

AROMA Muito elegante, com predominantes notas  
de frutos negros e de bago, balsâmico,  
especiado.SABOR Muito fresco, com madeira bem integrada,  
especiado, mentolado, taninos ricos,  
excelente corpo e volume, bem persistente  
no final.

SOGEVINUS FINE WINES

**18 QUINTA DOS AVIDAGOS**

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2017

**€ 40**

DOURO

14,5% vol.



ENOLOGIA

**RUI CUNHA**

TOURIGA NACIONAL E VINHAS VELHAS

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Elegante, distinto, envolvente. Revela  
frutos maduros, vermelhos e de bago,  
especiaria e tostados.SABOR Balsâmico, madeira bem integrada, notas  
florais e frutadas, taninos aveludados,  
gastronómico, termina muito persistente.

QUINTA DOS AVIDAGOS





## 18 VT'16 VV

DOC TINTO 2016

€ 29,99 DOURO 14,5% vol.



ENOLOGIA  
FREDERICO ROSA SANTOS E JOANA ROQUE  
DO VALE

VINHAS VELHAS

COR Granada, limpo.

AROMA De grande elegância, é balsâmico, fresco,  
com atrativas notas frutadas e tostadas.

SABOR De grande volume e estrutura, destaca-se  
pela frescura envolvente, taninos muito  
elegantes, madeira muito bem integrada e um  
final prolongado.

SÉGUR ESTATES

## 17,5 BELA LUZ INSPIRED BY ROCIM

DOC TINTO 2018

€ 24,90 DOURO 14,5% vol.



ENOLOGIA  
PEDRO RIBEIRO

VINHAS VELHAS

COR Rubi, profundo, denso.

AROMA Fresco, com notas de pinho, balsâmicos,  
intensas notas florais e frutadas, elegante.

SABOR Bem estruturado, com bom corpo e volume,  
taninos atrativos, boa frescura, mantém o  
perfil aromático, termina persistente.

ROCIM



## 17,5 PACHECA

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2018

€ 29 DOURO 14% vol.



ENOLOGIA  
MARIA SERPA PIMENTEL

TOURIGA FRANCESA

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Sedutor, com lindas notas florais, frutos  
pretos, amoras e ameixa, chocolate,  
tostados, cresce.

SABOR Saboroso, tem bom corpo e volume,  
envolvente, tem taninos firmes mas sedosos,  
boa frescura, vivo, mantém o perfil, termina  
longo e muita atrativo.

QUINTA DA PACHECA



## 17,5 PERSPETIVA

DOC TINTO 2017

€ 12,99 DOURO 14% vol.



ENOLOGIA  
PAOLO NIGRA

VINHAS VELHAS

COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, com destaque  
para fruta vermelha madura, morangos,  
cerejas, ginjas.

SABOR A madeira está muito bem integrada a deixar  
espaço para a fruta, taninos elegantes,  
frescura correta, gastronómico, termina  
persistente.

SANTOS &amp; SEIXO WINES



## 17,3 CASA VELHA

DOC TINTO RESERVA 2016

€ 12 DOURO 13,5% vol.



ENOLOGIA  
MIGUEL FERREIRA E CELSO PEREIRA

CASTAS  
TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ E TOURIGA NACIONAL

COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos maduros,  
morangos, arandos, especiaria, tostados.

SABOR Fresco e balsâmico, tem taninos ricos e sedosos,  
madeira bem integrada, fruta madura, bom corpo  
e volume, deixa um final de boca elegante e  
persistente.

ADEGA DE FAVAIOS  
T. +351 259 949 166  
GERAL@ADEGADEFAVAIOS.COM.PT  
<https://adegadefavaios.pt>  
f adegadefavaios  
i adegadefavaios



|              |                                                                                                                                             |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>17,5</b>  | <b>QUINTA DA BASÍLIA PREMIUM</b>                                                                                                            |
|              | DOC TINTO 2012                                                                                                                              |
| <b>€ 20</b>  | DOURO 14% vol.                                                                                                                              |
|              | ENOLOGIA<br>JOÃO BRITO E CUNHA                                                                                                              |
|              | VINHA COM MAIS DE 80 ANOS                                                                                                                   |
| <b>COR</b>   | Granada, limpo.                                                                                                                             |
| <b>AROMA</b> | Balsâmico, fresco, com notas florais e frutadas, em destaque para as bagas do bosque, especiarias.                                          |
| <b>SABOR</b> | Tem bom corpo e volume, é bem estruturado, com taninos redondos, frescura correta e atrativa, a madeira a deixar espaço, final persistente. |
|              | QUINTA DA BASÍLIA DO TODÃO                                                                                                                  |



|              |                                                                                                                            |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>17,5</b>  | <b>QUINTA DA DEVESA SUPERIOR</b>                                                                                           |
|              | DOC TINTO 2017                                                                                                             |
| <b>€ 15</b>  | DOURO 14% vol.                                                                                                             |
|              | ENOLOGIA<br>LUÍS RODRIGUES                                                                                                 |
|              | TOURIGA NACIONAL                                                                                                           |
| <b>COR</b>   | Rubi intenso, limpo.                                                                                                       |
| <b>AROMA</b> | Perfumado, com intensas notas florais, violetas, fruta madura, notas balsâmicas, floresta.                                 |
| <b>SABOR</b> | Elegante, bem estruturado, com taninos macios e frescura atrativa, destaca fruta vermelha, boa madeira, final persistente. |
|              | QUINTA DA DEVESA                                                                                                           |



|              |                                                                                                                              |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>17,5</b>  | <b>QUINTA DA OLIVEIRINHA</b>                                                                                                 |
|              | DOC TINTO GRANDE RESERVA 2017                                                                                                |
| <b>€ 25</b>  | DOURO 15% vol.                                                                                                               |
|              | ENOLOGIA<br>TIAGO ALVES DE SOUSA                                                                                             |
|              | TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL E TINTA AMARELA                                                                             |
| <b>COR</b>   | Rubi intenso, limpo.                                                                                                         |
| <b>AROMA</b> | Balsâmico, bem frutado, com notas de fruta negra madura, ameixa, chocolate preto, café.                                      |
| <b>SABOR</b> | Bem estruturado, revela-se em camadas, fruta, madeira, especiaria, taninos firmes e poderosos, grande frescura, persistente. |
|              | ALVES DE SOUSA                                                                                                               |



|              |                                                                                                                                        |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>17,5</b>  | <b>QUINTA DO CÔTTO VINHA DO DOTE</b>                                                                                                   |
|              | DOC TINTO 2016                                                                                                                         |
| <b>€ 19</b>  | DOURO 14,5% vol.                                                                                                                       |
|              | ENOLOGIA<br>JOÃO GRAVE                                                                                                                 |
|              | VINHAS VELHAS                                                                                                                          |
| <b>COR</b>   | Granada, limpo.                                                                                                                        |
| <b>AROMA</b> | Notas de estágio em barrica a deixar complexidade, especiarias, tostados, vegetal, fruta madura.                                       |
| <b>SABOR</b> | Envolvente, a fruta está mais presente, destaca frutos de baga, tem taninos firmes mas integrados, bela frescura, termina persistente. |
|              | MONTEZ CHAMPALIMAUD                                                                                                                    |



|              |                                                                                                                             |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>17,5</b>  | <b>QUINTA DO ESTANHO HOMENAGEM JAQC</b>                                                                                     |
|              | DOC TINTO GRANDE RESERVA 2016                                                                                               |
| <b>€ 40</b>  | DOURO 14% vol.                                                                                                              |
|              | ENOLOGIA<br>LUÍS LEOCÁDIO                                                                                                   |
|              | VINHAS VELHAS                                                                                                               |
| <b>COR</b>   | Rubi profundo, denso.                                                                                                       |
| <b>AROMA</b> | Intenso, com notas florais associadas a frutos maduros, chocolate negro, especiarias, fumados.                              |
| <b>SABOR</b> | Madeira bem presente a transmitir complexidade, balsâmico, especiado, bom volume, frescura afirmativa, termina persistente. |
|              | QUINTA DO ESTANHO                                                                                                           |



|              |                                                                                                                           |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>17,5</b>  | <b>QUINTA DO TEDO</b>                                                                                                     |
|              | DOC TINTO GRANDE RESERVA 2015                                                                                             |
| <b>€ 25</b>  | DOURO 14% vol.                                                                                                            |
|              | ENOLOGIA<br>JORGE ALVES                                                                                                   |
|              | VINHAS VELHAS, TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA                                                                          |
| <b>COR</b>   | Rubi intenso, limpo.                                                                                                      |
| <b>AROMA</b> | Intenso em notas de vegetal seco a remeter também para tabaco, chá preto, tostados e especiaria.                          |
| <b>SABOR</b> | No boca sente-se alguma fruta madura envolvida em notas do estágio em madeira, taninos macios, fresco. final persistente. |
|              | QUINTA DO TEDO                                                                                                            |



|              |                                                                                                                                    |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>17,5</b>  | <b>QUINTA DOS AVIDAGOS LENUMA</b>                                                                                                  |
|              | DOC TINTO 2017                                                                                                                     |
| <b>€ 30</b>  | DOURO 14,5% vol.                                                                                                                   |
|              | ENOLOGIA<br>RUI CUNHA                                                                                                              |
|              | TOURIGA NACIONAL E VINHAS VELHAS                                                                                                   |
| <b>COR</b>   | Rubi profundo, limpo.                                                                                                              |
| <b>AROMA</b> | Balsâmico, fresco, com notas frutadas, violetas e tostados suaves.                                                                 |
| <b>SABOR</b> | Muito bom, com excelente corpo e volume, taninos firmes mas macios, frescura atrativa, madeira bem integrada, termina persistente. |
|              | QUINTA DOS AVIDAGOS                                                                                                                |



|                |                                                                                                                           |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>17,5</b>    | <b>QUINTA DOS QUATRO VENTOS</b>                                                                                           |
|                | DOC TINTO RESERVA 2018                                                                                                    |
| <b>€ 18,99</b> | DOURO 14% vol.                                                                                                            |
|                | ENOLOGIA<br>FRANCISCO ANTUNES                                                                                             |
|                | TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA                                                                            |
| <b>COR</b>     | Granada, limpo.                                                                                                           |
| <b>AROMA</b>   | Sentem-se as notas resultantes do estágio em madeira, delicadas notas frutadas.                                           |
| <b>SABOR</b>   | Bom corpo e volume, taninos redondos, frescura atrativa, é gastronómico, balsâmico, bem estruturado, termina persistente. |
|                | ALIANÇA VINHOS DE PORTUGAL                                                                                                |





|                |                                                                                                                                               |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>17,5</b>    | <b>SAGRADO VT</b>                                                                                                                             |
| <b>€ 24,99</b> | DOC TINTO GRANDE RESERVA 2016                                                                                                                 |
|                | DOURO 15% vol.                                                                                                                                |
|                | ENOLOGIA<br>FREDERICO ROSA SANTOS E JOANA ROQUE<br>DO VALE                                                                                    |
|                | TOURIGA NACIONAL, VINHAS VELHAS, TOURIGA<br>FRANCA E TINTO CÃO                                                                                |
|                | COR Rubi, limpo.                                                                                                                              |
|                | AROMA Belo aroma, destacam-se as notas de<br>frutos vermelhos maduros, toque floral,<br>tosta suave.                                          |
|                | SABOR Bom corpo e volume, mantém a fruta aliada a<br>madeira muito bem integrada, taninos finos,<br>frescura envolvente, termina persistente. |
|                | SÉGUR ESTATES                                                                                                                                 |



|             |                                                                                                                                       |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>17,5</b> | <b>TERRUS</b>                                                                                                                         |
| <b>€ 30</b> | DOC TINTO RESERVA 2011                                                                                                                |
|             | DOURO 14% vol.                                                                                                                        |
|             | ENOLOGIA<br>FRANCISCO MONTENEGRO                                                                                                      |
|             | TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E SOUSÃO                                                                                             |
|             | COR Granada, limpo.                                                                                                                   |
|             | AROMA Elegante, vai crescendo no copo, revela<br>notas frutadas e destaca bagas vermelhas e<br>pretas, tostados.                      |
|             | SABOR Rico e envolvente, taninos macios e<br>delicados, boa frescura, madeira bem<br>integrada, especiaria, fruta preta, persistente. |
|             | M.ª DA ASSUNÇÃO MONTENEGRO V. C. FOY                                                                                                  |



|             |                                                                                                                                          |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>17,5</b> | <b>VAL MOREIRA</b>                                                                                                                       |
| <b>€ 24</b> | DOC TINTO RESERVA 2018                                                                                                                   |
|             | DOURO 14,5% vol.                                                                                                                         |
|             | ENOLOGIA<br>RICARDO GOMES, BERNARDO CABRAL, FILIPE<br>SEVINATE PINTO                                                                     |
|             | TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTA<br>RORIZ E SOUSÃO                                                                                |
|             | COR Rubi, limpo.                                                                                                                         |
|             | AROMA Irreverente, revela notas de grafite e<br>especiarias envolvidas em fruta preta<br>madura.                                         |
|             | SABOR Envolvente, tem bom corpo e volume, bela<br>frescura, taninos aveludados, madeira bem<br>integrada, complexo, termina persistente. |
|             | QUINTA DE VAL MOREIRA                                                                                                                    |



|             |                                                                                                                                      |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>17,5</b> | <b>VALE DA RAPOSA TOURIGA NACIONAL<br/>2017</b>                                                                                      |
| <b>€ 27</b> | DOC TINTO 2017                                                                                                                       |
|             | DOURO 14,5% vol.                                                                                                                     |
|             | ENOLOGIA<br>TIAGO ALVES DE SOUSA                                                                                                     |
|             | TOURIGA NACIONAL                                                                                                                     |
|             | COR Rubi concentrado, limpo.                                                                                                         |
|             | AROMA Frutado, com predominantes notas de<br>frutos de baga, ameixa desidratada,<br>especiaria, torrefação.                          |
|             | SABOR Envolvente, poderoso, com bom volume,<br>taninos bem posicionados, notas tostadas,<br>mantém especiarias, termina persistente. |
|             | ALVES DE SOUSA                                                                                                                       |



|             |                                                                                                                                                                                                         |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>17,5</b> | <b>DESNÍVEL</b>                                                                                                                                                                                         |
| <b>€ 28</b> | DOC TINTO GRANDE RESERVA 2019                                                                                                                                                                           |
|             | DOURO 16% vol.                                                                                                                                                                                          |
|             | ENOLOGIA<br>JOÃO LOPES PINTO                                                                                                                                                                            |
|             | CASTAS<br>VINHAS VELHAS, SOUSÃO E TOURIGA FRANCA                                                                                                                                                        |
|             | COR Rubi concentrado, denso.                                                                                                                                                                            |
|             | AROMA Rico e envolvente, revela notas de frutos<br>negros, com destaque para cereja,<br>groselha preta e amora, tostados suaves<br>e especiaria.                                                        |
|             | SABOR Muito elegante e promissor. A frescura<br>está em grande nível, tem taninos firmes<br>mas atrativos, bela estrutura, a madeira<br>a deixar espaço para a fruta, termina<br>persistente e sedutor. |
|             | ANTÓNIO JOÃO LOPES PINTO<br>QUINTA DA COVADA<br>T. +351 934 788 661<br>quintadacovada@sapo.pt<br>joao.lopes.pinto.douro<br>quintadacovada                                                               |



|                |                                                                                                                                                       |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>17,5</b>    | <b>VT'16</b>                                                                                                                                          |
| <b>€ 24,99</b> | DOC TINTO GRANDE RESERVA 2016                                                                                                                         |
|                | DOURO 15% vol.                                                                                                                                        |
|                | ENOLOGIA<br>FREDERICO ROSA SANTOS E JOANA ROQUE<br>DO VALE                                                                                            |
|                | TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL E TINTA<br>RORIZ                                                                                                     |
|                | COR Granada, limpo.                                                                                                                                   |
|                | AROMA Destaca notas de frutos vermelhos<br>maduros, como morangos, cerejas, bagas<br>de goji, especiaria.                                             |
|                | SABOR Seduz pela frescura que lhe confere<br>longevidade, é gastronómico, taninos firmes<br>mas macios, bem estruturado, termina longo<br>e atrativo. |
|                | SÉGUR ESTATES                                                                                                                                         |



|                |                                                                                                                                                       |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>17</b>      | <b>ANDREZA ALTITUDE</b>                                                                                                                               |
| <b>€ 10,35</b> | DOC TINTO 2017                                                                                                                                        |
|                | DOURO 14% vol.                                                                                                                                        |
|                | ENOLOGIA<br>FRANCISCO BAPTISTA                                                                                                                        |
|                | TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA                                                                                                                     |
|                | COR Rubi intenso, limpo.                                                                                                                              |
|                | AROMA Harmonioso, com delicadas notas florais,<br>violetas, urze, frutos vermelhos e pretos,<br>fresco.                                               |
|                | SABOR Bom corpo e volume, destaca-se pela<br>frescura, taninos aveludados, madeira bem<br>integrada, fruta preta, termina persistente e<br>apelativo. |
|                | LUA CHEIA - SAVEN                                                                                                                                     |



**17** € 10

**QUINTA DO CABECEIRO**

DOC TINTO 2018

**DOURO** 14,5% vol.

**ENOLOGIA**

**GABRIELA CANOSSA**

**CASTAS**

**TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA**

**COR**

Rubi, limpo.

**AROMA**

Elegante, seduz pelas notas frutadas frescas, frutos vermelhos e de бага, nuances florais, violetas e flores campestres.

**SABOR**

A frescura está em destaque, conferindo um perfil muito gastronómico, é guloso, tem bom volume, taninos aveludados, deixa um final de boca persistente e apelativo

**QUINTA DO CABECEIRO**

**ANTÓNIO JOAQUIM ALVES RIBEIRO**

T. +351 912 727 275

ajoaquimribeiro@outlook.com

**QuintadoCabeceiro**



**17** **DONA GRAÇA VINHAS ANTIGAS**  
DOC TINTO GRANDE RESERVA 2017

€ 25 DOURO 15% vol.



**ENOLOGIA**

**VIRGÍLIO LOUREIRO E JOSÉ MIGUEL GOMES**

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

**COR** Rubi intenso, limpo.

**AROMA** Complexo, com intensas notas frutadas, terroso, tostados, especiarias.

**SABOR** Poderoso, com belos taninos, frescura equilibrada, madeira bem integrada, fruta madura, vegetal seco, final persistente.

**VINILOURENÇO**



**17** **ENCOSTAS DE LÁ**  
DOC TINTO GRANDE RESERVA 2017

€ 17 DOURO 14% vol.



**ENOLOGIA**

**JORGE ALVES E FERNANDO COSTA**

TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ E TINTA AMARELA

**COR** Rubi concentrado, limpo.

**AROMA** Harmonioso e sedutor, envolve-nos pelas notas frutadas, bagas pretas e vermelhas, tostados suaves.

**SABOR** Bela frescura, taninos redondos, madeira bem integrada a deixar alguma complexidade, mantém a fruta, termina longo e prazeroso.

**GRANDE PORTO**



**17** **BOEIRA**  
DOC TINTO RESERVA 2018

€ 12 DOURO 14% vol.



**ENOLOGIA**

**MÁRIO ARAÚJO**

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ

**COR** Violeta, limpo.

**AROMA** Delicadas notas florais envolvidas em frutos pretos e de бага, balsâmico.

**SABOR** Elegante, com bom corpo e volume, frescura envolvente, gastronómico, é equilibrado, tem taninos redondos e persistência final.

**QUINTA DA BOEIRA**



**17** **GRICHA**  
DOC TINTO 2018

€ 39,90 DOURO 14% vol.



**ENOLOGIA**

**JOHNNY GRAHAM E RICARDO PINTO NUNES**

VINHAS VELHAS COM MAIS DE 70 ANOS

**COR** Granada, limpo.

**AROMA** Elegante, com predominantes notas de frutos pretos e azuis, mirtilo em destaque, balsâmico.

**SABOR** Fresco, mineral, frutado, com madeira bem integrada, taninos macios, bom corpo e volume, termina longo e sedutor.

**CHURCHILL GRAHAM**



**17** **D. GRAÇA**  
DOC TINTO GRANDE RESERVA 2017

€ 18,9 DOURO 14,5% vol.



**ENOLOGIA**

**JORGE LOURENÇO E JOSÉ MIGUEL GOMES**

**SOUSÃO**

**COR** Granada, opaco, denso.

**AROMA** Interessante, frutado, com notas herbáceas, notas resultantes do estágio em madeira.

**SABOR** Elegante, com bom equilíbrio, taninos ricos, vivo, fresco, gastronómico, deixa um final distinto e persistente.

**VINILOURENÇO**



**17** **LOOK'S**  
DOC TINTO GRANDE RESERVA 2016

€ 18 DOURO 15% vol.



**ENOLOGIA**

**JOSÉ REVERENDO CONCEIÇÃO**

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, SOUSÃO E TINTA RORIZ

**COR** Rubi, limpo.

**AROMA** Harmonioso, distinto, com belas notas frutadas e florais, a madeira a deixar complexidade.

**SABOR** Bom corpo e volume, taninos macios, frescura correta, madeira subtil a deixar espaço à fruta, termina longo e atrativo.

**QUINTA VALE D'ALDEIA**





## 17 MONTE CASCAS

DOC TINTO 2015

€ 23,98 DOURO 14% vol.



ENOLOGIA  
HÉLDER CUNHA

VINHAS VELHAS

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Distinto, com notas de erva seca, tostados, café, cacau, bem interligados com fruta madura.

SABOR Elegante e envolvente, tem taninos redondos, bela acidez, madeira bem integrada, vegetal, frutado, bom volume, termina longo e apelativo.

CASCA WINES



## 17 PORRAIS SIGNATURE

DOP TINTO 2018

€ 15,99 DOURO 14% vol.



ENOLOGIA  
JAIME QUELHAS

TINTA BARROCA, SOUSÃO, TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA

COR Rubi, limpo.

AROMA Harmonioso, revela notas de frutos pretos e vermelhos maduros, chocolate negro, especiarias.

SABOR Bela estrutura, tem taninos redondos, a madeira bem integrada a deixar espaço para a fruta, termina persistente e elegante.

QUINTA DE PORRAIS



## 17 QUINTA DA SERÔDIA

DOC TINTO RESERVA 2018

€ 7,5 DOURO 16% vol.



ENOLOGIA  
PEDRO FRANCISCO

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA AMARELA E SOUSÃO

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, com destaque para frutos do bosque maduros, flores e especiarias doces.

SABOR Conjunto equilibrado, bem estruturado, com boa frescura, taninos macios, a madeira bem integrada, termina longo e apelativo.

BARRIGAS DE AZEVEDO VINHOS



## 17 QUINTA DO ESTANHO

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2016

€ 24,99 DOURO 14% vol.



ENOLOGIA  
LUÍS LEOCÁDIO

VINHAS VELHAS

COR Rubi concentrado, denso.

AROMA Intenso em notas frutadas, com destaque para ameixa preta, amora, groselha negra, tostados.

SABOR Bom corpo e volume, taninos firmes mas macios, boa acidez a conferir frescura e perfil gastronómico, termina persistente.

QUINTA DO ESTANHO VINHOS



## 17

€ 29

### PIANO VINHAS VELHAS

DOC TINTO 2017



DOURO 15,5% vol.

ENOLOGIA

JORGE ALVES, VALTER SILVA  
E FÁBIO PEREIRA

CASTAS  
VINHAS VELHAS

COR

Rubi concentrado, denso.

AROMA

Intenso, distinto, com delicadas notas de frutos negros, floral, com um toque balsâmico, especiaria.

SABOR

Tudo bem conjugado, prima pela elegância, tem taninos aveludados, frescura apelativa a remeter para a mesa, termina persistente e sedutor.

CARLOS ALONSO DOURO WINE COMPANY

T. +351 259 958 229

geral@carlosalonso-dourowine.pt

www.carlosalonso-dourowine.pt

f carlosalonsodourowine

i carlosalonsodourowine



## 17 QUINTA DO NOVAL

DOC TINTO 2017

€ 30,50 DOURO 14% vol.



ENOLOGIA  
CARLOS AGRELLOS

TOURIGA NACIONAL

COR Rubi com tonalidades violeta, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos pretos maduros, amoras, terroso, vegetal, floral.

SABOR Muito elegante, com bons taninos, macio, com frescura equilibrada, madeira bem integrada, frutado, notas de cacau, final longo.

QUINTA DO NOVAL



## 17 QUINTA DO PORTAL

DOC TINTO 2017

€ 21 DOURO 14,5% vol.



ENOLOGIA  
PAULO COUTINHO

TINTA RORIZ

COR Vermelho concentrado, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, com destaque para ameixa preta, cereja, terroso, mineral.

SABOR Gastronómico, tem excelente acidez e frescura, mantém o perfil aromático, aliado a tostados, taninos redondos, termina longo.

QUINTA DO PORTAL

**17 QUINTA DO PORTAL**

DOC TINTO RESERVA 2018

**€ 13,5** DOURO 14,5% vol.ENOLOGIA  
**PAULO COUTINHO**

TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ E TOURIGA FRANCA

**COR** Rubi, limpo.**AROMA** Intenso em notas de frutos silvestres e de baga, amoras, mirtilos e flores, tostados suaves.**SABOR** Bom corpo e volume, taninos secos, boa acidez a conferir frescura ao conjunto, vigoroso, termina persistente e promissor.

QUINTA DO PORTAL

**17 VINEADOURO**

DOC TINTO RESERVA 2017

**€ 24** DOURO 13,5% vol.ENOLOGIA  
**VIRGÍLIO LOUREIRO**

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ

**COR** Rubi, limpo.**AROMA** Muito elegante, com notas frutadas, a remeter para bagos silvestres e pretos, toque floral.**SABOR** A madeira muito bem integrada a deixar complexidade e sofisticação ao conjunto, taninos redondos, boa frescura, final longo e especiado.

VINEADOURO BOUTIQUE WINES

**17 XAINO**

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2015

**€ 25** DOURO 13,5% vol.ENOLOGIA  
**JOSÉ REVERENDO CONCEIÇÃO**

ALICANTE BOUSCHET E TOURIGA FRANCA

**COR** Violeta intenso, limpo.**AROMA** Intenso em frutos negros, como ameixa, groselha, amora, pimenta rosa, tostados.**SABOR** Equilibrado, envolvente, tem bom volume, taninos deliciosos, fruta bem presente, termina longo e especiado.

QUINTA VALE D'ALDEIA

**17 ANEL**

DOC TINTO RESERVA 2019

**€ 9,5** DOURO 13,5% vol.ENOLOGIA  
**MÁRCIO LOPES**

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E VINHAS VELHAS

**COR** Rubi retinto.**AROMA** Complexo e distinto, mostra notas de fruta vermelha fresca, notas herbáceas e vegetais.**SABOR** Bom corpo e volume, tem taninos polidos, revela grande frescura, é vibrante, gastronómico, com boa fruta, deixa um final longo e persistente.

MÁRCIO LOPES WINEMAKER

**17 BEBÉS.COMES BY RITA MARQUES**

DOC TINTO 2014

**€ 28** DOURO 14% vol.ENOLOGIA  
**RITA MARQUES**

VINHAS VELHAS

**COR** Rubi, limpo.**AROMA** Frutado intenso, com delicadas notas de frutos silvestres, flores campestres, floresta.**SABOR** Frescura apelativa, mantém o perfil frutado aliado a especiarias, taninos muito macios, bela estrutura, termina longo e atrativo.

CONCEITO VINHOS

## Outros vinhos provados e classificados

|      |                                                                      |
|------|----------------------------------------------------------------------|
| 16,8 | 16,8 ALTAPONTUAÇÃO DO DOURO TINTO TOURIGA NACIONAL 2018              |
| 16,8 | 16,8 QUINTA DO ESTANHO DOC DOURO TINTO RESERVA 2015                  |
| 16,5 | 16,5 1809 PORTUGAL FIELD BLEND DOC DOURO TINTO 2014                  |
| 16,5 | 16,5 3MÓS VINHAS D'ALDEIA DOC DOURO TINTO 2019                       |
| 16,5 | 16,5 BULAS DOC DOURO TINTO RESERVA 2016                              |
| 16,5 | 16,5 CARPE NOCTEM DOURO EDITION DOC DOURO TINTO EDIÇÃO LIMITADA 2015 |
| 16,5 | 16,5 GRANDES QUINTAS DOC DOURO TINTO 2019                            |
| 16,5 | 16,5 PERSPECTIVA DOC DOURO TINTO RESERVA 2018                        |
| 16,5 | 16,5 QUATRO VENTOS SUPERIOR DOC DOURO TINTO 2017                     |
| 16,5 | 16,5 AVIDAGOS DOC DOURO TINTO RESERVA 2017                           |
| 16,5 | 16,5 VAL MOREIRA DOC DOURO TINTO 2018                                |
| 16   | 16 ENCOSTAS DE LÁ DOC DOURO TINTO RESERVA 2017                       |
| 16   | 16 FERNÃO DE MAGALHÃES DOC DOURO TINTO 2017                          |
| 16   | 16 MESA DO PRESIDENTE DOC DOURO TINTO 2015                           |
| 16   | 16 QUATRO VENTOS DOC DOURO TINTO 2019                                |
| 16   | 16 QUINTA DA SERÓDIA DOC DOURO TINTO 2017                            |
| 16   | 16 QUINTA DE PORRAIS DOP DOURO TINTO 2017                            |
| 16   | 16 QUINTA DO CÔTTO DOC DOURO TINTO 2017                              |
| 16   | 16 UNIQO SUPERIOR DOC DOURO TINTO 2014                               |
| 15,5 | 15,5 MONTELOURO DOC DOURO TINTO 2015                                 |



Seja responsável.  
Beba com moderação.

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



# PICNIC

O SEU PIQUENIQUE NO CORAÇÃO DA CIDADE

PARA MAIS  
INFORMAÇÕES

+351 21 723 5400

+351 91 439 1060

DAS 10H ÀS 13H

DISPONÍVEL TODOS OS FINS-DE-SEMANA  
A PARTIR DE DIA 10 DE ABRIL  
ATÉ DIA 16 DE MAIO 2021

OPÇÃO TAKEAWAY DISPONÍVEL

  
MARRIOTT  
LISBON





# VINHOS IRREVERENTES

## 14 projetos a descobrir

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

Desafiámos 14 produtores a apresentarem vinhos irreverentes e irresistíveis. E se há característica que parece ser comum a todos eles é uma clara tentativa de ir em busca de simplicidade e genuinidade. Vinhos que, sobretudo, espelhem a alma dos enólogos e respeitem a história das vinhas: Constantino Ramos (Zafirah), Henrique Cizeron (Cinetica), Carlos André Bastos (Quinta Serra d'Oura), Marcos Hehn (Hehn), Luís Gomes (Giz), Carlos Raposo (Vinhos Imperfeitos), Patrícia Santos (Rosa da Mata), Joana Pinhão (Casa das Aires), Rodrigo Martins (Espera), Luís Mota Capitão (Herdade do Cebolal), Luís Louro (LOUCA), Rui Virgínia (Remexido), Diana Silva (Ilha) e António Maçanita (Terrantez do Pico)

### EM BUSCA DE UMA IRRESISTÍVEL SIMPLICIDADE

Vinhos descomplicados, simples, genuínos, que reflitam o carácter do enólogo, a filosofia das quintas, a natureza das vinhas. Esta parece ser a grande tendência do mercado, materializada na opinião de 14 enólogos e produtores que convidámos, nesta edição, a nos apresentarem as suas propostas de vinhos irresistíveis.

Apesar das especificidades dos projetos e das suas características únicas, a verdade é que existem bastantes pontos em comum. Um deles é que o carácter imprevisível de um vinho, para além do seu maior desafio, é igualmente a sua maior fonte de preocupação e ansiedade. Esta verdadeira indústria a céu aberto encara de frente uma natureza imprevisível, abraçando o medo de chuvas no momento errado, o grânizo na floração, a falta de chuva durante o verão, da chuva no momento da vindima que possa estragar toda uma colheita... Já na adega, não há fórmulas nem receitas mágicas. O sofrer é até ao momento do engarrafamento, um stress encarado pela maioria dos nossos convidados como um desafio constante. Aliás, chegaram mesmo a confessar-nos que, por vezes, é angustiante mas que não deixa de ser este desafio que torna o setor tão particularmente fascinante.

As alterações climáticas são, assim, um grande desafio, até porque obrigam a uma monitorização e controlo de maturação da uva cada vez mais apertados. Hoje, verificam-se fenómenos meteorológicos cada vez mais extremos o que obriga os produtores a um cuidado extraordinário no cultivo da vinha para obtermos vinhos com harmonia e elegância.

Por outro lado, a falta de mão-de-obra qualificada para o cultivo de vinhas centenárias, não mecanizáveis, é também um grande repto, acompanhado pelo facto de a população no trabalho das vinhas estar cada vez mais envelhecida. Ou seja, dizem

os produtores que é preciso saber beber muito do conhecimento empírico acumulado ao longo de gerações, mas, ao mesmo tempo, é necessário motivar as pessoas e conseguir romper com alguns vícios e erros acumulados ao longo de décadas. Quando o contexto de pandemia sair do horizonte, ninguém parece ter particular dúvida que Portugal vai regressar aos mercados externos ainda com mais força. Por um lado, porque, acreditam os produtores e enólogos, as pessoas começam cada vez mais a privilegiar a qualidade do vinho e não apenas o “beber por beber”. E, não tenhamos dúvidas, no capítulo da qualidade, Portugal tem verdadeiros trunfos para apresentar. Ou seja, parece consensual que o setor do vinho em Portugal está finalmente a dar o prometido “salto internacional”, do qual já se falava há vários anos. Há que aproveitar o facto de o país estar na moda e com ele os seus vinhos mas, mais do que tudo, os produtores defendem que o setor deve continuar a ser fiel a si mesmo e ao que melhor tem para, assim, prosperar de forma sustentada.

### ODE À SIMPLICIDADE

Esta fidelidade, quase em forma de tributo e respeito à terra e à natureza, deixa os produtores particularmente orgulhosos no fim de cada vindima, uma verdadeira sensação de desafio cumprido, ao consegui-

rem alcançar o sucesso após mais um ano de adversidades na vinha, de trabalho árduo, de ansiedades e preocupações.

Outro desafio identificado por alguns produtores é a busca do “terroir”, que espelha a essência de um local. Ou seja, a procura por vinhos que não possam ser replicados em outros sítios, com outras castas, com outro solo, clima ou de uma forma que não seja a tradicional. Ou seja, o desafio de entender em cada região a sua essência e o que a faz ser única.

Os produtores falam ainda em renderem-se a um compasso de espera, no sentido de privilegiarem o momento em que sentem que o vinho está pronto para a partilha. Sobretudo, querem que o consumidor se sinta privilegiado no instante em que a garrafa é aberta, porque a ambição é que aquele seja um produto único e exclusivo, mas desprezioso ao mesmo tempo. Ou seja, uma vez mais, a tal busca pela simplicidade e genuinidade. Antes de lançarem qualquer colheita no mercado há enólogos e produtores que garantem aguardar sem pressas dando espaço ao vinho para amadurecer e para melhorar a cada mês que passar. É aqui que, muitas vezes, querem ser excecionais, ao esperar que o próprio vinho transmita que está pronto, na esperança de que toda a sua complexidade reflita o seu verdadeiro carácter, sem espaço para precipitações.

Os próximos anos, todos admitem, vão ser desafiantes, até pelo contexto de pandemia que hoje vivemos. No entanto, todos garantem que o setor dos vinhos é extremamente resiliente, pelo que conseguirá dar a volta a mais esse desafio.

Muitos dos convidados a quem agora damos “palco” gostariam de se destacar no mercado com projetos sólidos, de confiança, que fazem vinhos autênticos, com equilíbrio, com frescura, com respeito pela História e pela Natureza, com a sustentabilidade como premissa de sucesso. Conheça-os nas próximas páginas.

**É preciso saber beber muito do conhecimento empírico acumulado ao longo de gerações, mas, ao mesmo tempo, é necessário motivar as pessoas e conseguir romper com alguns vícios e erros acumulados ao longo de décadas.**





## CONSTANTINO RAMOS de enófilo a enólogo

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

O carácter imprevisível de um vinho é, para o enólogo Constantino Ramos, o maior desafio e a maior fonte de preocupação e ansiedade.

"É uma indústria 'a céu aberto', estamos sempre com medo de chuvas no momento errado, de granizos na floração, de falta de chuva durante o verão, da chuva no momento da vindima que possa estragar toda uma colheita...", destaca Constantino Ramos. Mas os desafios não ficam por aqui. Depois, na adega, não existem fórmulas nem receitas, "assim temos sempre receio que as coisas não corram bem até ao momento do engarrafamento.... É um stress constante mas também claro um desafio constante! Por vezes é angustiante mas não deixa de ser este desafio que torna este sector tão fascinante".

O winemaker diz estar particularmente feliz por conseguir mostrar uma outra faceta e dimensão da sub-região de Monção e Melgaço. "Ao explorar o Vale do Mouro, região de cotas mais altas de Monção e ainda relativamente pouco explorada no que diz respeito à produção de vinho, tento não só mostrar uma outra faceta da casta Alvarinho com o vinho Afluente (mais austero e mineral, com uma acidez bem assertiva) como consigo também mostrar que existe espaço para os tintos de Monção e Melgaço

(tintos elegantes, leves, frescos, genuínos e com muito carácter)".

Constantino Ramos destacou à Paixão Pelo Vinho o Zafirah, um Vinho Verde tinto com características tão diferentes do perfil habitual dos Verdes tintos que acaba por ser a escolha óbvia, por ser um vinho que se pode considerar disruptivo. "Na verdade, a ideia não é que este perfil de tintos seja melhor do que o tradicional, a ideia foi, e é, simplesmente mostrar que há lugar também para outro tipo de perfil. Um vinho mais leve, com um baixo grau alcoólico (11,5), uma acidez assertiva e muito fresco".

### DA FARMÁCIA À VINHA

Tendo começado o seu percurso profissional como farmacêutico, Constantino Ramos acaba por ser um enófilo que de tão apaixonado pelo setor se tornou enólogo. "Sempre tive um grande fascínio pela prova de vinhos e procurei conhecer vários vinhos tanto a nível nacional como internacional. Conheci os tintos de Beaujolais que sempre me fascinaram. Sendo também um aficionado por história compreendi que os tintos de Monção tiveram

grande fama e destaque nos séculos XIII, XIV e XV, sendo inclusive na altura comparados com os tintos de Bordéus e Borgonha. Percebendo as condições naturais que este território oferecia e pensando nestes vinhos de Beaujolais, tentei fazer um vinho que acima de tudo eu gostasse. Afinal, os vinhos mais do que terem de ser falados ou pontuados têm é de dar prazer a quem os bebe".

Constantino Ramos acredita que o setor do vinho em Portugal está finalmente a dar o prometido "salto internacional" que já se falava há vários anos. "O país está na moda e com ele os seus vinhos. Se o setor continuar a ser fiel a si mesmo e ao que melhor tem, acredito que poderá prosperar".

Acima de tudo, Constantino Ramos, quer ser reconhecido por fazer vinhos com carácter e genuínos tentando interferir ao mínimo. "Numa palavra: simplicidade".

**Constantino Ramos acredita que o setor do vinho em Portugal está finalmente a dar o prometido "salto internacional" que já se falava há vários anos.**

# HENRIQUE CIZERON

## Cizeron Wines: desbravar novos caminhos

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

Henrique Cizeron é médico veterinário. Ou melhor, a esta altura não deverá ser muito errado dizer que “era” médico veterinário já que cedo trocou o mundo animal pelo vegetal. Desde 2007 tem realizado vindimas nas mais diversas latitudes do planeta vínico, trabalhando com diferentes produtores e enólogos em modo “flying winemaker”.

Henrique Cizeron abraçou a Cizeron Wines, um projeto sustentado na produção de vinhos de forma itinerante, entre regiões de Portugal e da Nova Zelândia. Na região dos Vinhos Verdes, onde cresceu, apostou numa abordagem que acredita ter potencial, baseando a vinificação em técnicas ainda pouco utilizadas nestas castas, plantadas no vale do Ave. Foram selecionadas vinhas com determinadas características, que entendeu adequadas para este tipo de vinho, considerando a fermentação e estágio com uso muito racional de barrica, assim como o respetivo trabalho/estágio sobre borras. O objetivo parece “simples”: criar vinhos brancos premium e de perfil internacional. Aliás, foi precisamente assim que nasceu o primeiro Cinética “Fumé blanc”, constituído de Loureiro e Arinto, os principais encepamentos da região.

A marca referente ao Douro evoca a ação, calor, trabalho, força, tudo aquilo que construiu o perfil dos vinhos desta região ao longo dos últimos séculos. “De uma forma geral, é desafiante a forma como esta atividade de conceção de um vinho envolve tantas componentes, umas mais tangíveis que outras: conhecimento científico, experiência, massa crítica, feeling e

instinto. E, ‘last but not least’, diversão”.

À Paixão Pelo Vinho, Henrique Cizeron admite que existem desafios ao longo do caminho que são preocupantes, que hoje envolvem a disponibilidade de uvas de acordo com os humores do clima, a disponibilidade de mão-de-obra que se tornou incrivelmente limitadora para a forma de fazer vinhos, o bom funcionamento dos materiais de vinificação quando chegar a hora em que tudo vai acontecer, o devido planeamento de contingência para contornar estes e outros eventuais imprevistos... “Enfim, toda uma reunião de situações que se devem adequar convenientemente numa forma integrada pois há um forte compromisso”.

Questionado sobre o que particularmente o orgulha, Henrique Cizeron, mais do que orgulho, que considera ser uma palavra muito forte, prefere pensar em autossatisfação por ter trilhado, com muitos erros pelo meio mas que certamente contribuíram para o seu desenvolvimento pessoal e profissional, “um caminho sem comprometer a ideia original, associada à valorização de vinhas velhas e património cultural, vinificações de intervenção reduzida e vinhos com a forma e conteúdo que planeamos”.



É desafiante a forma como esta atividade de conceção de um vinho envolve tantas componentes

### VINHOS HONESTOS

A inspiração vem desde a experiência de trabalho com outros produtores e enólogos em outros lados do mundo, aos perfis e tipos de vinhos de outras regiões.

Quanto aos próximos anos, haverá, no seu entender, desafios com que o setor nunca se deparou, como naturalmente a adaptação às alterações trazidas por clima imprevisível e cada vez mais heterogéneo, assim como a imprevisibilidade da saúde da população mundial, com possíveis repercussões a muitos níveis. “Além disto, temos assistido a movimentos muito interessantes de desbravamento de novos caminhos para os segmentos premium em algumas regiões, como por exemplo Vinhos Verdes mais sérios e vinificados a pensar num consumo mais tardio. Espero que estas correntes se concretizem”.

Henrique Cizeron gostaria de se destacar no mercado por trazer um conjunto de vinhos honestos, despretensiosos e de qualidade elevada, “contribuindo para o desenvolvimento de novos paradigmas e estilos de vinho inovadores que possam evocar o incremento da nossa notoriedade como país produtor”.







# CARLOS ANDRÉ BASTOS

## Serra d'Oura: identidade, autenticidade e expressão

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

O mais desafiante na produção de um vinho é manter a identidade, a autenticidade, a expressão do terroir, disse à Paixão Pelo Vinho Carlos André Bastos, enólogo do projeto Serra d'Oura. "Orgulhamo-nos de ser um pequeno produtor na pequena região de Trás-os-Montes", contou-nos.

Embora Trás-os-Montes seja uma região com extrema diversidade de terroir há ainda, no entender de Carlos André Bastos, uma retração dos consumidores em relação aos vinhos aqui produzidos, o que constitui um verdadeiro desafio. "Se é verdade que já muito trabalho foi feito nesta área, é também um facto de que precisamos de mostrar ainda mais os excelentes vinhos que aqui se produzem".

Por isso, Carlos André Bastos proclama o seu orgulho nas referências que produzem e nos prémios que os vinhos desta casa têm arrecadado ao longo da (jovem) vida deste projeto. "Temos a honra de ver dois dos nossos vinhos considerados os melhores da sua categoria em Trás-os-Montes: Quinta Serra d'Oura Reserva Branco 2017 e Quinta Serra d'Oura Reserva Rosé 2017. No caso do rosé, ainda uma sensação de orgulho ainda maior, pois foi o primeiro e único rosé na região a conquistar esta distinção".

Para o enólogo, no mercado atual existe a tentação de fazer vinhos mais generalistas e descomplicados que têm uma penetração mais rápida no mercado. "Nada contra", menciona, acrescentando que existem no mercado, a seu ver, produtores já vocacionados para este estilo de vinhos

com a capacidade de produção, marketing e distribuição que a Serra d'Oura, enquanto (muito) pequeno produtor, não tem. "Para além de que a nossa identidade enquanto marca é de realçar o que de melhor a nossa região tem para demonstrar mesmo que para tal os vinhos não sejam tão consensuais".

Como vinhos em destaque, o enólogo referenciou duas produções da Quinta Serra d'Oura. Os brancos, sejam as referências Head Rock ou Quinta Serra d'Oura, pela sua frescura, acidez e estrutura. Mas se os brancos são a estrela da casa, os rosés são pensados e produzidos com tanta ou mais dedicação. "Desde a combinação de Touriga Nacional e Alvarinho, à fermentação e estágio em barricas usadas no caso do Quinta Serra d'Oura, todo o processo carrega o mesmo prestígio de qualquer outro vinho aqui produzido".

### INTERPRETAR CADA CASTA

A inspiração, para Carlos André Bastos, vem da interpretação de cada casta neste terroir e da vontade de inovar sempre. "Tentamos manter a consistência de colheitas anteriores, mas todos os anos fazemos pequenos lotes de vinhos especiais.

Ai entra também a irreverência do Pedro Pimentel, enólogo consultor e amigo que nos vai desafiando ano após ano a experimentar novos processos, novos caminhos".

O enólogo gostaria que o projeto Serra d'Oura se destacasse pela diferença, consistência e autenticidade. "A base deste projeto é, desde o primeiro dia, a qualidade dos vinhos. Há uma preocupação constante com a vinha, com as necessidades do solo e das videiras, com a monitorização dos vinhos que estão em estágio na adega, com o design dos nossos rótulos e com o acompanhamento aos nossos parceiros".

A empresa está numa fase de crescimento, a realinhar a sua oferta nas duas marcas (Quinta Serra d'Oura e Head Rock) e a procurar desenvolver novas parcerias para fazer chegar os vinhos a mais consumidores para mostrar aquilo que o terroir de Vidago tem para oferecer.

A inspiração vem da interpretação de cada casta neste terroir e da vontade de inovar sempre.



# MARCOS HEHN

## a quarta geração da família Hehn em Távora-Varosa

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

A região de Távora-Varosa, situada no sopé das encostas da Serra da Nave, entre os rios Paiva e Távora, está especialmente vocacionada para a produção de vinhos espumantes, que remonta já ao século XVII, ano de 1678, pelos monges de Cister. Não é por isso de estranhar quando, em 1989, esta se tornou a primeira região vitícola nacional a ser demarcada para a produção de espumante DOC. É aqui que está o projeto Família Hehn.



Aqui, na região Távora-Varosa, onde o clima tem forte influência continental, com verões quentes e secos, por influência da altitude, e invernos longos e frios, as castas predominantes são as brancas, entre elas, a Malvasia Fina, Cerceal, Gouveio e Chardonnay, e nas tintas, a Touriga Francesa, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Pinot Noir. Deles, saem vinhos espumantes com bolha fina e persistente, em geral secos (Brut) tintos e brancos.

Mais de 80% da vinha da região é podada em vara e talão (poda guiot ou mista) e o sistema de condução é o cordão bilateral. Os vinhos de denominação de origem Távora-Varosa devem provir de vinhas com, pelo menos, quatro anos de enxertia, e a sua elaboração deve decorrer por regra dentro da região de produção, em adegas inscritas e aprovadas para o efeito, que ficarão sob o controlo do organismo certificador. O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com di-

reito à DO Távora-Varosa é fixado em 80 hl para os vinhos tintos e 90 hl para os vinhos brancos e rosados.

### O PROJETO DA FAMÍLIA HEHN

É em todo este ambiente que “nasce” o projeto da família Hehn, há muitos anos ligada a esta região. Os seus vinhos são criados na Quinta da Seara, São Cosmado, Armamar. Situada nas encostas do Rio Têdo, que corre para o Douro, voltada a sudeste e a 700 metros de altitude, esta propriedade constitui um terroir singular para a produção de vinhos brancos e espumantes.

A quinta encontra-se na família há várias gerações, neste momento tendo ao leme o proprietário, viticultor e enólogo Marcos Hehn Pinto da Silva, a quarta geração. A primeira colheita que engarrafaram foi em 2005. Hoje, os vinhos destas terras altas a sul do Douro têm um potencial que o enólogo classifica como de “incrível envelhecimento”. Na produção do vinho usam

castas tradicionais da região, brancas e tintas, das quais destacam o Cerceal Branco e o Gouveio. No entanto, quiseram também mostrar que a terra acolhe bem castas estrangeiras. Por isso, e honrando as origens alemãs da família, Marcos Hehn apostou em plantar Riesling do Mosel, “o que nos tem dado muito gozo”, confessa. “Cheguei à conclusão de que o Riesling se adapta bem e o mercado aceitou-o”. Ou seja, sendo a tradição básica deste projeto as castas portuguesas, há algumas experiências com castas estrangeiras.

A quinta encontra-se na família há várias gerações, neste momento tendo ao leme o proprietário, viticultor e enólogo Marcos Hehn Pinto da Silva, a quarta geração.





# LUIS GOMES

## Giz: o guardião das vinhas velhas

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

Luís Gomes, mentor do projeto Giz, começa a ser conhecido pelo “guardião das vinhas velhas” e por ser capaz de elaborar, de forma consistente, vinhos autênticos, precisos, com personalidade e carácter. “Sinto-me bem nesta pele!”, disse à Paixão Pelo Vinho.

O enólogo orgulha-se do seu trabalho de recuperação de vinhas centenárias na Bairrada estar já a dar os seus primeiros frutos. “Tenho vindo a construir uma manta de retalhos com pequenas parcelas de vinhas muito velhas, num total já de 11 parcelas que totalizam cerca de 3 hectares de vinha. “Acredito que as vinhas velhas da Bairrada possibilitam a elaboração de vinhos de classe mundial, a par de grandes regiões do mundo como Barolo, Borgonha ou Bordéus”.

As alterações climáticas são um grande desafio para Luís Gomes, pois obrigam a uma monitorização e controlo de maturação da uva cada vez mais apertados. “Verificam-se

fenómenos meteorológicos cada vez mais extremos o que obriga os produtores a um cuidado extraordinário no cultivo da vinha para obtermos vinhos com harmonia e elegância”. A falta de mão-de-obra qualificada para o cultivo de vinhas centenárias, não mecanizáveis, é também um grande desafio, acompanhado pelo facto de a população no trabalho das vinhas estar cada vez mais envelhecida. “É preciso saber beber muito do conhecimento empírico acumulado ao longo de gerações, mas, ao mesmo tempo, é necessário motivar as pessoas e conseguir romper com alguns vícios e erros acumulados ao longo de décadas”.

### COMPROMISSO COM A NATUREZA

O Giz Vinhas Velhas 2017 é o vinho que Luís Gomes mais destaca. Oriundo de vinhas centenárias, a partir da casta бага plantada em solos pobres e pedregosos, a matéria-prima foi escassa, mas extremamente preciosa. “É um vinho que expressa de forma única as características dos solos calcários de onde provém. Produzido em total compromisso com a natureza, a intervenção no processo natural foi mínima, tanto na vinha como na adega. No final obtivemos um vinho sem máscaras, autêntico, estruturado, elegante e complexo, pleno de individualidade e carácter”.

A inspiração vem de outros projetos semelhantes espalhados pelo mundo, e na Bairrada em particular, que visam a recuperação de vinhas velhas, cada vez mais escassas, mas, ao mesmo tempo, cada vez mais valorizadas. “O facto de ter concluído recentemente, e participado durante três anos no programa WSET Level 4 Diploma em vinhos, permite-me ter boas referências e uma abrangência mundial da produção de vinhos e seus mercados, o que muito me inspira para fazer cada vez mais e melhor na Bairrada”.

### SETOR COMPETITIVO

O enólogo classifica o setor como muito competitivo, onde haverá alguma concentração de players de média dimensão que operam há já algum tempo em Portugal. “O setor terá de criar valor acrescentado para os seus produtos cá dentro e lá fora, pois os custos associados à produção de vinhos em Portugal são, regra geral, elevados o que torna difícil competir pelo preço a uma escala global”. Por isso mesmo, admite Luís Gomes que pequenos players com projetos altamente diferenciadores continuarão a surgir e a acrescentar valor no nosso país.

“Acredito que as vinhas velhas da Bairrada possibilitam a elaboração de vinhos de classe mundial, a par de grandes regiões do mundo como Barolo, Borgonha ou Bordéus”.



# CARLOS RAPOSO

## World Wild Wines: reinventar tradições e culturas

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

"Só temos direito a uma vida e essa deve ser preenchida com a realização de pequenos sonhos. Assim, vale a pena viver!". É assim que se apresenta o projeto World Wild Wines. Ou melhor, não é bem um projeto, é um sonho, garante Carlos Raposo.



Após criação dos Vinhos Imperfeitos, nasce o WWW - World Wild Wines, assente no sonho de fazer vinhos em qualquer país e região do mundo, criando assim a oportunidade de fazer vinhos únicos. Carlos Raposo, enólogo, assume que este é um desejo antigo, cuja concretização foi facilitada por ter trabalhado nos quatro cantos do mundo e criado fortes amizades ao longo desses tempos de viagens. Exemplo disso é o Saint-Emilion (Bordéus), feito à "moda" de Carlos Raposo. Aliás, "será sempre a filosofia da WWW criar vinhos finos, elegantes e precisos, vinhos onde a imaginação não terá limites. Sendo eu natural da Região Demarcada do Dão, os primeiros vinhos a lançar no mercado serão dois brancos e dois tintos desta minha região de eleição".

Em 2018, foi lançado projeto Vinhos Imperfeitos, que já desbravaram não só o mercado nacional como internacional. Os Imperfeitos são produções limitadas, tendo sido já provados e aprovados por jornalistas, críticos e escanções, inclusive pela conceituada revista internacional "Decan-

ter" que deu 97 pontos ao vinho Imperfeito, "uma pontuação nunca antes atingida num vinho branco português, o que nos orgulha imenso".

Já os WWW são apresentados como "vinhos singulares, únicos e de elevada qualidade, um conceito de vinhos diferentes, utilizando o melhor que a natureza nos dá, nos diferentes terroirs do mundo, o nosso objetivo é simplesmente traduzi-lo para um copo de vinho".

Carlos Raposo diz ser "apenas" mais um apaixonado por todas as coisas mágicas que a Terra pode compartilhar connosco. "A minha filosofia é respeitar o produto da natureza e tentar representar em cada garrafa a pureza que ela nos dá a cada ano".

### PAIXÃO PELA ENOLOGIA

Desde cedo que Carlos Raposo se apercebeu da sua ligação com a natureza, tendo aos 16 anos optado por seguir enologia e viticultura. Aos 20 anos de idade, aventurou-se por terras de França, onde estudou durante sete anos em Bordeaux e Borgonha. Em 2011, aos 27 anos, voltou defini-

tivamente para Portugal onde começou a trabalhar com Dirk Niepoort. Em 2018, voltou às origens, criando o seu próprio projeto, os Vinhos Imperfeitos.

À Paixão Pelo Vinho, o enólogo diz que, quando o contexto de pandemia sair do horizonte, Portugal vai com certeza regressar para o mercado externo ainda com mais força. "Acho que vamos dar um grande salto, as pessoas cada vez têm menos tempo para beber vinho, gostam de beber com qualidade. E Portugal tem autênticas pérolas".

Os desafios passam, para este produtor, por manter a autenticidade dos vinhos, "que representem a vinha e sejam a cara do produtor".

**"A minha filosofia é respeitar o produto da natureza e tentar representar em cada garrafa a pureza que ela nos dá a cada ano".**





# PATRÍCIA SANTOS

## Rosa da Mata: amor em forma de vinho

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

Amor. Este parece ser o segredo do Rosa da Mata, vinho de autor da enóloga Patrícia Santos que assim homenageia a avó paterna. "É a mulher que me define e que tanto me deixou", disse à Paixão Pelo Vinho.



"Rosa da Mata é o nome da minha avó e o rótulo é a imagem dela" conta-nos Patrícia Santos. Este peculiar projeto, é elaborado com colheitas muito pequenas, de apenas 1000 litros. "São pequenas criações, estudos dos terroirs, das castas e da influência do ano... Cada vinho é uma história, um livro que se bebe".

Consultora em empresas do Dão e Beira Interior, Patrícia Santos diz que o mais desafiante neste maravilhoso mundo da vinha e do vinho é, em primeiro lugar, acreditar no que se faz, no que se pretende fazer e essencialmente no que nos define. "Talvez seja um pouco egoísta, mas a irreverência é isso mesmo, este acreditar na nossa essência: o ser egoísta na criação. Cada colheita é um novo desafio, de querer que seja ainda melhor que a anterior. Há sempre um nervoso miudinho, aquando da chegada das primeiras uvas em cada nova colheita, é como subir ao palco em cada atuação, expectante pela reação do público, a adrenalina é desafiante". Assim, o orgulho chega a cada fim da vin-

dima, com a adega arrumada... "A sensação de mais um desafio cumprido! Conseguir depois de mais um ano de adversidades na vinha, de trabalho árduo, de ansiedades e preocupações, receber todas as uvas na adega e esse chegar ao fim é um respirar fundo... um encher de ar o peito que nos orgulha a cada ano. E é este orgulho que nos dá força para mais e mais".

### A SENSIBILIDADE E A INSPIRAÇÃO

O produto que a enóloga destacou foi o Rosa da Mata Fernão Pires da Beira Interior, justificando esta escolha com o facto de a Beira Interior ser uma grande região de brancos. "O Fernão Pires não é um vinho excessivo e exuberante como o aclamam, é perfume e frescura, é salino e elegante, é mais uma casta branca que prova que a região é grande e que o terroir faz toda a diferença. Este vinho é um grande desafio e espero que seja um orgulho para mim e para a região".

A inspiração, para Patrícia Santos, surge nas pessoas que a rodeiam, "com aqueles

que aprendemos e essencialmente dentro de nós. A minha grande inspiração é o meu Mestre Anselmo Mendes, e depois a minha avó e os que amo inspiram-me todos os dias". Aliás, para a enóloga, "para fazer vinho, além de técnica e saber para mim, tem que estar a emoção e sensibilidade. Criar é diferente de produzir, é aquilo a que chamamos de arte... A inspiração de um artista não se define, simplesmente existe na criação".

Questionada sobre de que forma se gostaria de destacar no mercado, Patrícia Santos afirma que o melhor destaque é mesmo o prazer que os vinhos dão a quem os consome... "O que mais feliz me faz é que gostem do meu vinho, e que sintam o mesmo prazer ao bebê-lo que eu tenho a fazê-lo".

Cada colheita é um novo desafio, de querer que seja ainda melhor que a anterior.

# JOANA PINHÃO

## Casal das Aires: uma nova abordagem à região do Tejo

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

Nasceu em Alpiarça, na região do Tejo, geografia com uma tradição vitivinícola muito vincada na sua gente. Não é por isso de estranhar que Joana Pinhão tenha elegido todo este mundo da vinha e do vinho para profissão. A enóloga estudou Engenharia Agronómica, estagiou na Casa Cadaval e integrou a equipa de enologia da Quinta Vale Dona Maria, onde permaneceu até Abril de 2019.

Fundamental no percurso de Joana Pinhão foram as vindimas na região de Toro em Espanha e a experiência que obteve em África do Sul, onde conheceu a realidade vitivinícola no Hemisfério Sul.

No entanto, permanecia um sonho por realizar: a criação de um projeto pessoal da região que a acolheu. Em 2011, em parceria com Rui Lopes, um amigo dos tempos do Instituto Superior de Agronomia, decidiu avançar com a sua concretização, mostrando a visão do Douro e das suas vinhas velhas com a marca Somnium.

Com o passar do tempo, e vendo o reconhecimento que a região do Tejo tem granjeado, surgiu a ideia de avançar com outro projeto pessoal na região que a viu crescer, Alpiarça. No ano 2015, reconverteram as vinhas na Charneca, onde apostaram em diversas castas nacionais como Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Trincadeira, Bastardo, Bical, Arinto, Fernão Pires, Alvarinho, Loureiro, Avesso e nas internacionais, Chardonnay, Pinot Noir, Syrah e Alicante Bouschet.

Em 2019 lançaram o primeiro vinho desde novo desafio, o Casal das Aires. "O mais desafiante na produção de um vinho é procurar entender a parcela e fazer vinhos genuínos", disse Joana Pinhão à Paixão Pelo Vinho. "Orgulhamo-nos na aposta que fizemos na diversidade de castas da nossa vinha, tendo hoje 16 castas nos nossos quatro hectares".



"Pretendemos destacar-nos no mercado como sendo uma nova abordagem à região do Tejo, interpretando o seu terroir e as suas castas de uma maneira inovadora, mas sem perder a relação com o passado".

### A INSPIRAÇÃO VEM DAS PESSOAS

Quando lhe perguntamos qual o vinho que mais gostaria de destacar, prontamente respondeu "os Vinhas Velhas", por serem uma recuperação dos clones e castas antigas da região. Quanto à inspiração, Joana Pinhão vai buscá-la a todas as pessoas com quem trabalhou ao longo da sua vida profissional. "De certa forma, há um bocadinho de cada uma em tudo o que faço".

Os próximos anos, para a enóloga, vão ser desafiantes, fruto da pandemia que hoje vivemos. No entanto, Joana Pinhão garante que o setor dos vinhos é extremamente resiliente, pelo que conseguirá dar a volta a mais esse desafio. "Pretendemos destacar-nos no mercado como sendo uma nova abordagem à região do Tejo, interpretando

o seu terroir e as suas castas de uma maneira inovadora, mas sem perder a relação com o passado".

O projeto Casal das Aires resulta, assim, de uma procura de uma nova expressão do Tejo, um Tejo mais fresco e mais elegante. Esta procura alicerçada na experiência adquirida, materializa-se nos dois primeiros vinhos que os mentores deste projeto desenharam com o objetivo de cumprir o sonho: o Casal das Aires Pinot Noir e Casal das Aires Chardonnay. "As nossas vinhas estão localizadas na Charneca, concelho de Alpiarça com solos franco-argilosos, e privilegiamos a baixa produção em detrimento da quantidade. Sempre com um objetivo simples da sustentabilidade do ecossistema vitícola da região".







## RODRIGO MARTINS

### Espera Wines: qualidade na simplicidade

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

"Cinco hectares de vinha que devolvem à região de Alcobaça a tradição vitivinícola trazida pelos monges cistercienses e que nos envolvem numa certeza absoluta de querermos ter a simplicidade de mãos dadas com a qualidade". Assim se apresenta o projeto Espera Wines, que nasceu da vontade de Ana Leal e Rodrigo Martins.

"O pilar do conceito da marca Espera é a autenticidade da Natureza refletido naquilo que é real e genuíno, num projeto que acompanhará a história de uma família que agora se forma". Os fundadores da marca escolheram, nas suas palavras, render-se a um compasso de espera. "Pelo momento em que sentimos que o vinho está pronto para a partilha. Queremos que o consumidor se sinta privilegiado no instante em que a garrafa é aberta porque a ambição é que este seja um produto único e exclusivo, mas despretensioso ao mesmo tempo". Antes de Ana Leal e Rodrigo Martins lançarem qualquer colheita no mercado, garantem aguardar sem pressas dando espaço ao vinho para amadurecer e para melhorar a cada mês que passar. "É aqui que queremos ser excecionais, ao esperar que ele nos transmita que está pronto na esperança que toda a sua complexidade reflita o seu verdadeiro carácter, sem espaço para precipitações".

Ou seja, a espera trará tempo aos apreciadores de vinhos autênticos sugerindo alguma expectativa pela colheita seguinte. À Paixão Pelo Vinho, Rodrigo Martins explicou que o mais desafiante neste processo é a incapacidade de reprodução de um vinho de vindima para vindima. "É a novidade após o final de cada fermentação, de cada estágio, de cada garrafa aberta. Logicamente, o desafio de tentar ser mais consistentes ano após ano, aceitando com agrado as diferenças impostas pelo próprio ano".

#### PEQUENOS MAS APAIXONADOS

A marca orgulha-se, principalmente, de ser autêntica. "De sermos pequenos, de sermos apaixonados e muito dedicados às

O mais desafiante é a incapacidade de reprodução de um vinho de vindima para vindima

nossas vinhas e aos nossos vinhos".

Como produto a destacar, Rodrigo Martins escolheu o Espera Nat Cool Castelão, pela originalidade do vinho, do rótulo, da garrafa e, como não podia deixar de ser, pela parceria com o Dirk Niepoort.

A inspiração vem não só dos próprios, dos amigos, da família, dos colaboradores, mas também "de amigos produtores que têm a mesma visão que nós para a viticultura e enologia".

Nos próximos anos, o setor deverá ter, no entender deste enólogo, uma evolução muito positiva, principalmente dos chamados 'vinhos naturais', com a conquista de mercados mais exigentes e valiosos, com ganhos de prestígio e económicos para o sector e para o país.

No mercado, gostam de se assumir como pequenos produtores de vinhos autênticos, com ADN, com carácter, que mostrem de forma bem vincada o local onde crescem as uvas que lhes dão origem.

# LUÍS MOTA CAPITÃO

## Herdade do Celobal: reinventar tradições e culturas

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

A história da Herdade do Celobal remonta a 1876 quando se iniciou a produção de vinho nesta propriedade. Sempre na mesma família e com a mesma paixão, a produção e desenvolvimento são atualmente garantidos pela 4ª e 5ª geração de produtores, a Isabel e o Luís Mota Capitão.

Para o enólogo e produtor, Luís Mota Capitão, hoje em dia o grande desafio na produção de um vinho é manter a autenticidade do produto, o seu perfil e estilo delineado nos últimos anos, respeitando o terroir, o qual se encontra diretamente dependente das alterações climáticas como o aquecimento global, a desertificação, a escassez da água e o empobrecimento do solo... "Posto isto e agarrando nas premissas assim expostas, consideramos que um vinho irreverente transmite a descoberta de novos conceitos ou o reinventar das tradições e culturas".

Luís Mota Capitão orgulha-se do património recebido que reflete a identidade do projeto. "Temos igualmente orgulho do caminho percorrido ao longo da nossa história respeitando a pegada que cada uma das gerações deixou como testemunho histórico familiar". Em destaque, está a gama Herdade do Celobal, isto porque os identifica como

projeto familiar com cerca de 140 anos e onde desenvolvem estilos e perfis de vinhos que passam de geração em geração. "É na gama Herdade do Celobal que desenvolvemos a criatividade numa simbiose entre tradição e a inovação. É aqui que a irreverência tem espaço e ocasião para acontecer..."

### AUDÁCIA DOS ANTEPASSADOS

A inspiração para levar este projeto para a frente está precisamente na audácia dos antepassados, num estilo de vida simples: "Enquanto vitivinicultores, olhamos para o futuro com a necessidade de caracterizar verdadeiramente o conceito real do produtor: na descrição e identificação do produtor (produtor de uva, produtor e engarrafador, graneleiro, engarrafador,...). Para além de ser igualmente importante destacar as diferentes práticas agrícolas (orgânica, biodinâmica, produção integrada, convencional...).



Enquanto vitivinicultores, olhamos para o futuro com a necessidade de caracterizar verdadeiramente o conceito real do produtor.



No mercado dos vinhos os Mota Capitão já são conhecidos como produtores que utilizam técnicas ou processos com baixa intervenção química, sendo este um projeto que desenvolve modelos de agricultura sintrópica e regenerativa, respeitando o ciclo completo da natureza. Ao mesmo tempo, gostariam de ser vistos como produtores que arriscam e procuram conciliar técnicas agrícolas complementares de forma a desenvolver atividades cada vez mais sustentáveis e orgânicas. "A nível enológico temos o mesmo princípio que a viticultura, respeitando o mesmo modo de vida, desenvolvendo vinhos que representam a simplicidade e o carácter do nosso terroir. Em conclusão, para nós, vinhos irreverentes são vinhos diferentes que marcam quem os produz e quem os bebe considerá-los como vinhos fora da caixa.





# LUÍS LOURO

## Adega Monte Branco: sustentabilidade e sucesso

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

A Adega do Monte Branco nasceu em 2004, pelas mãos de Luís Louro. Na altura, como o próprio nos confidenciou, não tinha vinhas, nem adega, nem dinheiro. “Mas também não tinha dívidas”, gracejou. Tinha, isso sim, ideias a fervilharem na mente e mãos para trabalhar.



Hoje, 17 anos mais tarde, a Adega do Monte Branco é um projeto sólido, com uma equipa de nove pessoas, 20 hectares de vinhas próprias e outro tanto de vinhas arrendadas. Tem uma adega e um portfólio de vinhos diversos, com autenticidade e que aos poucos vão conquistando o mercado e o reconhecimento. As exportações atingem os 70% da produção, distribuída por cerca de 20 países. Acima disto tudo, o enólogo Luís Louro assume a mesma vontade e dinâmica de fazer mais e melhor. “Mais, não no sentido da qualidade, mas no sentido de continuar a experimentar, a inovar, mantendo sempre as castas portuguesas e aquilo que é típico e de certa forma tradicional como linha condutora”. O enólogo diz que fazer pode ser desafiante no sentido positivo, sobretudo na ligação que existe entre a natureza e o vinho, o facto de ser um produto da agricultura, dependente do clima e de uma diversidade gigante de fatores. “Cada ano é uma experiência, um novo desafio. As variáveis que dispomos, castas, solos, climas, exposições, altitudes, conceitos, tudo isto influi totalmente nos vinhos que fazemos, e só podemos ‘testar’ uma vez por ano. É uma evolução constante onde nem sempre conseguimos aprender. Resta-nos então, esperar pelo ano seguinte”.

Do seu portfólio, Luís Louro destaca o topo de gama Monte Branco, um vinho que ostenta um pouco daquilo que os vinhos do Alentejo dos anos 80 e 90 tinham: potência mas com frescura e equilíbrio, com grande

potencial de guarda mas sem a rusticidade típica da época.

O enólogo destacou ainda os dois vinhos que materializam o projeto LOUCA, feito em conjunto Inês Capão, enóloga desta casa desde 2008. “A partir de 2015, lançámos um desafio um ao outro e a nós próprios. Fazer um vinho individualmente, sem influência do outro, um verdadeiro vinho de autor, onde cada um é livre de escolher tudo, desde as parcelas de vinha e castas, até aos métodos de vinificação e estágio. Surgem então dois vinhos o LOUCA (LOU de LOURO) e o LOUCA (CA de Capão) resultado dos nossos apelidos. São as nossas experiências e são sem dúvida, muitos especiais. Nesta colheita de 2017, um é tinto e outro branco e quebram muitas ideias pré concebidas e erradas sobre o Alentejo”.

### A INSPIRAÇÃO VEM DOS VINHOS APRECIADOS

A inspiração para tudo isto vem dos vinhos com os quais Luís Louro aprendeu a beber, que eram os grandes vinhos do Alentejo da década de 70 e 80, “que na realidade não eram muitos”, comentou à Paixão Pelo Vinho. “Mas eram vinhos simultaneamente com potência q.b. e frescura, com enorme potencial de guarda. É importante não esquecer as aprendizagens que se foram tendo ao longo de décadas, principalmente no que toca às castas. Cada vez mais acredito nas castas típicas de região, muitas das quais têm vindo a perder importância e representatividade”.

Luís Louro classifica este setor como dinâmico e a ultrapassar uma fase boa - aparte esta situação de pandemia, que é circunstancial. “Acho que os vinhos portugueses vão, sem dúvida, ganhar notoriedade internacional, mas sou daqueles que acredito que temos de manter a nossa identidade e diversidade, e continuar a trabalhar de forma séria, sem os oportunismos que vemos cada vez com maior frequência”. Luís Louro fala em “demasiado marketing negativo, muita mentira, muita falta de seriedade no setor com propósitos puramente comerciais, que sendo uma solução de curto prazo são uma grande ameaça de futuro”.

O enólogo gosta de se destacar no mercado como um projeto sólido, de confiança, que faz vinhos autênticos, com equilíbrio, com frescura, utilizando na sua larga maiorias castas portuguesas, com respeito pela História e pela Natureza, com a sustentabilidade como premissa de sucesso.

**Um projeto sólido, de confiança, que faz vinhos autênticos, com equilíbrio, com frescura, utilizando na sua larga maiorias castas portuguesas, com respeito pela História e pela Natureza, com a sustentabilidade como premissa de sucesso.**

# RUI VIRGÍNIA

## Barranco Longo: inovação, qualidade e consistência

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

A Quinta do Barranco Longo nasceu pela mão de Rui Virgínia em 2001, na sua Casa Agrícola do Algoz, no concelho de Silves. Numa região onde os vinhos perdiam o seu reconhecimento, começou a fazer-se história com uma marca que contribuiu para voltar a alavancar o setor.



A inspiração vem de um mix de know-how do processo de produção, misturado com o conhecimento das exigências do mercado, somado a um cunho pessoal de irreverência.



O desafio, disse Rui Virgínia à Paixão Pelo Vinho, são as alterações climáticas e a gestão da vinha. Desafiante é ainda o facto de, na adega, a metodologia de Rui Virgínia ser orientada para uma intervenção mais natural, saudável e com menor impacto em todo o processo.

Dedicado à produção e comercialização de vinhos tranquilos e espumantes, o produtor apostou na seleção criteriosa de castas nacionais e internacionais, aproveitando o bom terroir da região, os seus solos argilo-calcários e um clima marcadamente mediterrânico, com grande exposição solar das vinhas. E assim se fez história na região algarvia.

Questionado sobre do que particularmente se orgulha, o produtor diz “termos dado por concluído o nosso projeto com duas décadas de existência”. Isto porque defende a inovação contínua e toda uma “dinâmica na empresa alavancada num processo que controlamos, desde a vinha até ao cliente”. O “produto” final é, assim, um todo, é o resultado do trabalho que está traduzido em mais de vinte referências, “pensadas em satisfazer o exigente mercado do Algarve onde marcamos a posição de líderes na nossa região”. A inspiração vem de um mix

de know-how do processo de produção, misturado com o conhecimento das exigências do mercado, somado a um cunho pessoal de irreverência.

### PROJETOS SÓLIDOS SOBREVIVEM

Rui Virgínia admite que os tempos em que vivemos permitam que os projetos resistam com maior solidez. “Tenho como objetivo, não só na empresa como na minha vida, ter e dar bons alicerces para tudo com o que me relaciono, a Quinta do Barranco Longo vai continuar a ter um crescimento responsável e vai reforçar a sua posição na região do Algarve com o desenvolvimento do nosso projeto de Enoturismo”.

O grande objetivo é tornarem-se a “marca” do Algarve, pela inovação, qualidade e consistência.

Aqui, a vinha é tratada em modo de produção integrada e a filosofia vegan está presente em todas as fases do processo, da vinha à adega. A vindima é feita manualmente, mas na adega os equipamentos e processos enológicos são dos mais inovadores, com recurso a tecnologia de vanguarda. Apostas fortes da empresa, para garantir a máxima qualidade na produção destes vinhos 100% algarvios.





"Há ainda muito por explorar, mas haverá sempre. O que sei é que o Tinta Negra tinto é o vinho mais especial e único que temos. A boca, o nariz, o comprimento, a elegância desta casta. É único e o melhor de nós!"

## DIANA SILVA

### Ilha: a alma da Madeira

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

O desejo de regressar às origens, o amor à terra e a crença no terroir, fez com que Diana Silva iniciasse o projeto Ilha, materializado em produtos que querem, mais do que tudo, ser uma experiência para todos os amantes e entusiastas deste mundo do vinho, que terão o prazer de degustar a atlanticidade, mineralidade, acidez e elegância da "Pérola do Atlântico".

À Paixão Pelo Vinho, Diana Silva confessou que a vindima é sempre desafiante, principalmente numa ilha como a Madeira. "Desde o atingir as boas maturações, boa acidez, bons PH na vinha, até à transformação do vinho na adega. Fizemos o nosso vinho para nós, sem pensar nos hábitos e gostos do consumidor final e isso é desafiante, porque no final do dia queremos vendas, queremos seguidores, queremos apaixonados pelo vinho, tal como nós".

A enóloga orgulha-se particularmente deste projeto ter sido o primeiro a criar uma trilogia de Tinta Negra, ou seja, um projeto em torno da mal amada casta que é a mais abundante da Ilha. "Esta casta representa 85% da produção da região e é a casta mais importante da Madeira, a nosso ver. Demonstramos o quanto o projeto é especial, uma vez que temos os vinhos de norte a sul do país, na grande maioria dos Michelin e colocamos, no que concerne a vinhos de mesa da Madeira, a ilha no mapa vinico português. Não poderia sentir-me mais feliz e realizada com o projeto!"

#### A ALMA DA MADEIRA

Diana Silva destaca o Ilha Tinta Negra tinto, um vinho que, não tem dúvida, é feito com a alma da Madeira. "É o único Tinta Negra tinto da região e considero que é o único vinho que representa o que a Madeira deve ser e saber no que concerne a vinhos de mesa, neste caso tinto. É a casta autóctone da região. Todos os demais projetos são feitos com castas do Continente ou estrangeiras. A definição de terroir é a Tinta Negra. É o meu menino e é o vinho que mais prazer me dá". Aliás, foi esta a razão de ter feito vinho na região e sempre que Diana Silva o prova, confessa, ainda lhe vem uma lágrima ao olho, pois é exatamente como queria que fosse. "Há ainda muito por explorar, mas haverá sempre. O que sei é que o Tinta Negra tinto é o vinho mais especial e único que temos. A boca, o nariz, o comprimento, a elegância desta casta. É único e o melhor de nós!"

A enóloga toda a vida provou vinhos não só portugueses, como estrangeiros. Nas suas viagens fazia questão de provar os produtos locais, considerando que essa é a única forma de crescer enquanto enófila, enóloga, provadora... "Temos de conseguir perceber que fazemos coisas muito boas cá, mas que há um mundo lá fora incrível e que devemos de aprender e crescer com esse mundo. Adoro a casta Pinot Noir com expressão na sua origem, na Borgonha.. Os Grand Cru como Le Chambertin, os Villages Nuits-Saint George são vinhos que me fazem sempre sentir pequena para a tamanha grandiosidade". No entanto, não deixa de considerar que a Tinta Negra consegue ter a elegância, a frescura, a subtilidade, a complexidade de um Pinot Noir e, por isso, estar tão feliz com ela. "Claro que não é um Pinot Noir da Borgonha, mas tem traços que aprecio e que me deixam deliciada, especialmente a framboesa, a cereja, a parte terrosa, vulcânica e de cogumelo da boca". Os próximos tempos, nas palavras de Diana Silva, são ser difíceis, mas acredita que o futuro passa por vinhos como os Ilha, frescos elegantes, menos alcoólicos, com menor intervenção na adega e que demonstrem a autenticidade do terroir.



# ANTÓNIO MAÇANITA

## Azores Wine Company: o hoje, a memória coletiva e a história

> texto **Susana Marvão** > fotografia **Arlindo Camacho**

Se há coisa da qual o enólogo António Maçanita se orgulha é do impacto positivo que provoca nas regiões onde trabalha, seja na recuperação de castas abandonadas, seja em dar atenção às vinhas velhas ou às castas proibidas. Uma atitude que se tem refletido de forma geral num aumento de preço das uvas e uma distribuição mais justa de rendimentos. Nos Açores, por exemplo, terra do seu pai onde criou a Azores Wine Company, a uva branca negociava-se a cerca de um euro em 2014, passando em 2019 para os quatro euros. “Estamos orgulhosos de termos uma equipa motivada que gosta de trabalhar, gosta de vinho e da vida e de sentir que estamos a contribuir para a sua formação e futuro. Estamos orgulhosos de termos antigos e atuais membros de equipa a começarem os seus projetos pessoais”.

Para António Maçanita, a linha condutora do desafio que é produzir um vinho é a busca do “terroir”, palavra muito abusada mas que materializa a essência de um local. “Diria que quero fazer em cada local um vinho que só poderia ser feito ali. E se alguém o quisesse copiar teria que o fazer nesse mesmo local, ou num local onde tivesse as mesmas castas, os mesmos solos, o mesmo clima e as mesmas formas de fazer tradicionais. O desafio é entender em cada região a sua essência e o que a faz ser única”.

Agora quais são as castas “certas”? Serão as atuais? As do passado e que se encontram nalgumas vinhas velhas? As do passado que se encontram nos escritos? Esse exercício entre o hoje, a memória coletiva

e a história, é para este enólogo um dos grandes desafios e que vai dar ensaios e experiências que vão durar anos a entender. “Na adega, o desafio, após tanto conhecimento e tanta evolução, é saber que técnicas usar por forma a que os vinhos tenham melhor expressão de ‘terroir’ e que os vinhos durem mais no tempo. O objetivo é que as minhas filhas, hoje de três e cinco anos, possam usufruir com prazer dos vinhos do pai daqui a 30 anos – e sim, falo dos brancos também”.

### ORGULHO NO TERRANTEZ DO PICO

O vinho do qual mais se orgulha é o Terrantez do Pico, primeiro pela qualidade do vinho, sem dúvida, e depois pelo impacto que teve tanto na mudança de paradig-



O desafio é entender em cada região a sua essência e o que a faz ser única.

ma de vinhos brancos nos Açores, como na importância que teve no resgate desta casta que estava condenada às menos de 100 plantas que existiam em vinhas, por ter fama de produzir mau vinho e ser muito frágil na vinha. “Foi em 2010 que me juntei ao processo de recuperação do Terrantez do Pico já em curso pelos Serviços Agrícolas de São Miguel. Hoje, 11 anos mais tarde, do nosso projeto existe Terrantez do Pico plantado em todas as ilhas dos Açores, que produzem vinho, e a sua área já ultrapassa os 30 hectares de plantação”.

António Maçanita acredita que o vinho português está bem e de boa saúde, com muitos projetos de qualidade em vários estilos. “A reputação de Portugal no exterior também é cada vez melhor. A nossa cota de mercado na maioria dos mercados de exportação é ainda pequenina em quase todos os mercados, o que é boas notícias para o futuro pois existe muito espaço para crescer”.

Questionado sobre de que forma gostaria que o projeto se destacasse no mercado, o enólogo diz não pensar o mercado dessa forma. “Não fazemos um vinho para que se destaque. Queremos fazer vinhos bons, um vinho para que seja intrinsecamente bom, estético, cheio de cultura, cheio de sabor e cheio de propósito. Um vinho que os nossos avós estariam orgulhosos e um vinho que as nossas filhas tenham orgulho de partilhar daqui a uns anos”.







## 19 TERRANTEZ DO PICO RARE GRAPES COLLECTION

IG BRANCO 2018

**€ 49,90** AÇORES 12,5% vol. ENOLOGIA  
ANTÓNIO MAÇANITA

TERRANTEZ DO PICO

**COR** Amarelo com tons esverdeados, limpo e brilhante.**AROMA** Intenso em notas de maresia, iodo, algas marinhas, toque floral. algo citrino, fósforo.**SABOR** Envolvente, com excelente frescura, vibrante e jovem, seco, salgado, mantém o perfil e deixa um final persistente e elegante.

AZORES WINE COMPANY



## 17,5 CASAL DOS AIRES

REG BRANCO 2019

**€ 43** TEJO 12,5% vol. ENOLOGIA  
JOANA PINHÃO

FERNÃO PIRES VINHAS VELHAS

**COR** Amarelo, limpo e brilhante.**AROMA** Muito elegante, com predominantes notas florais e a frutos citrinos frescos, especiarias doces.**SABOR** Bom corpo e volume, mantém a fruta, toque exótico, notas de baunilha, bem fresco, termina persistente e promissor.

PINE NUTS VINES &amp; WINES



## 18,5 GIZ VINHAS VELHAS

DOC TINTO 2017

**€ 21,90** BAIRRADA 12,5% vol. ENOLOGIA  
LUÍS GOMES

BAGA VINHAS VELHAS

**COR** Rubi, limpo.**AROMA** Frutos vermelhos, framboesas e morangos biológicos, especiarias doces, bosque e ervas.**SABOR** Excelente! Com grande volume, muito fresco, taninos firmes mas aveludados, madeira bem integrada, final prolongado.

LUÍS MANUEL SILVA GOMES



## 17,5 FAMÍLIA HEHN

DOC ESPUMANTE BRUTO BRANCO RESERVA 2013

**€ 13,59** TÁVORA VAROSA 12% vol. ENOLOGIA  
MARCOS HEHN PINTO DA COSTA

CERCIAL, MALVASIA FINA E TOURIGA NACIONAL

**COR** Amarelo palha, limpo, com bolha fina e persistente.**AROMA** Intenso e sedutor, deixa notas de maçã assada, frutos secos, nozes, brioche.**SABOR** Musse cremosa e envolvente, tem excelente frescura, promete acompanhar refeições requintadas, deixa um final persistente e cheio de finesse.

MARCOS HEHN PINTO DA COSTA



## 18 DEFINIDO

REG TINTO 2018

**€ 35** DÃO 12,5% vol. ENOLOGIA  
-

TINTA PINHEIRA, TINTA CARVALHA, BAGA, TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FÊMEA, TINTA RORIZ, ALFROCHEIRO E JEAN

**COR** Rubi definido, limpo.**AROMA** Complexo, puro, com notas de frutos silvestres e de baga, flores, bosque, musgo.**SABOR** Intenso, envolvente, com excelente volume e frescura, taninos ricos, notas de cacau e amoras, termina elegante e promissor.

CARLOS RAPOSO



## 17,5 ILHA

DOP TINTO 2018

**€ 19,90** MADEIRA 12% vol. ENOLOGIA  
-

TINTA NEGRA

**COR** Violeta, limpo.**AROMA** Distinto, revela notas florais, cheira a primavera, cerejas vermelhas, groselhas e bagas de goji.**SABOR** Tem bom corpo e volume, frescura em destaque, taninos suaves, mantém o perfil aromático e deslumbra pela autenticidade.

DSW - DIANA SILVA WINES



## 18 CAIOS

REG TINTO 2011

**€ 28** PENÍNSULA DE SETÚBAL 13,5% vol. ENOLOGIA  
LUÍS MOTA CAPITÃO E ANTÓNIO SARAMAGO

ALICANTE BOUSCHET, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, PETIT VERDOT E TOURIGA NACIONAL

**COR** Rubi de média intensidade, limpo.**AROMA** Deslumbra pelas notas de frutos vermelhos, especiarias doces, baunilha e chocolate negro.**SABOR** Tudo bem conjugado, excelente estrutura, taninos ricos, fresco, com madeira bem integrada, a deixar toque fumado, termina prolongado.

ISABEL E LUÍS MOTA CAPITÃO



## 17,5 LOUCA

REG TINTO 2017

**€ 28** ALENTEJANO 13,5% vol. ENOLOGIA  
LUÍS LOURO

ALICANTE BOUSCHET E TRINCADEIRA

**COR** Rubi, limpo.**AROMA** Intenso e elegante, deixa notas frutadas aliadas a especiarias, bosque e ervas secas.**SABOR** Texturado, com bons taninos e frescura, tem a madeira bem integrada a enriquecer o conjunto, termina persistente e apelativo.

LUÍS LOURO



|                |                                                                                                                                 |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>17,5</b>    | <b>REMEXIDO</b><br>BRANCO 2018                                                                                                  |
| <b>€ 37,45</b> | - 12,5% vol.                                                                                                                    |
|                | ENOLOGIA<br><b>RUI VIRGÍNIA E PATRÍCIA PIASSAB</b>                                                                              |
|                | ARINTO, CHARDONNAY E VIOGNIER                                                                                                   |
| <b>COR</b>     | Amarelo com muitos reflexos dourados, limpo.                                                                                    |
| <b>AROMA</b>   | Ousado, distinto, deixa notas de fruta madura, algo melado, pétalas de buddleia lilás.                                          |
| <b>SABOR</b>   | Excelente corpo e volume, é encorpado e envolvente, a frescura em destaque, até algo mineral, é vigoroso e termina persistente. |
|                | QUINTA DO BARRANCO LONGO                                                                                                        |



|              |                                                                                                                                    |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>17</b>    | <b>QUINTA SERRA D'OURA</b><br>DOC BRANCO 2017                                                                                      |
| <b>€ 14</b>  | TRÁS-OS-MONTES 12,5% vol.                                                                                                          |
|              | ENOLOGIA<br><b>CARLOS ANDRÉ BASTOS E PEDRO PIMENTEL PEREIRA</b>                                                                    |
|              | ALVARINHO E GOUVEIO                                                                                                                |
| <b>COR</b>   | Amarelo citrino, limpo.                                                                                                            |
| <b>AROMA</b> | Fresco e frutado, deixa espaço para notas florais de aroma melado, especiarias doces.                                              |
| <b>SABOR</b> | Vivo e gastronómico, tem bom corpo e volume, algo exótico, talvez fruto do estágio em barrica, termina persistente e gastronómico. |
|              | CARLOS MANUEL ALVES BASTOS                                                                                                         |

A FIDELIDADE, QUASE EM FORMA DE TRIBUTOS E RESPEITO À TERRA E À NATUREZA, DEIXA OS PRODUTORES PARTICULARMENTE ORGULHOSOS NO FIM DE CADA VINDIMA, UMA VERDADEIRA SENSÇÃO DE DESAFIO CUMPRIDO, AO CONSEGUIREM ALCANÇAR O SUCESSO APÓS MAIS UM ANO DE ADVERSIDADES NA VINHA, DE TRABALHO ÁRDUO, DE ANSIEDADES E PREOCUPAÇÕES.



|              |                                                                                                                                           |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>17</b>    | <b>CINETICA</b><br>DOC TINTO RESERVA 2016                                                                                                 |
| <b>€ 16</b>  | DOURO 14% vol.                                                                                                                            |
|              | ENOLOGIA<br><b>HENRIQUE CIZERON</b>                                                                                                       |
|              | TOURIGA NACIONAL E TINTA RORIZ                                                                                                            |
| <b>COR</b>   | Rubi, limpo.                                                                                                                              |
| <b>AROMA</b> | Intenso em notas de frutos pretos maduros, cereja e ameixa preta, notas de pedra molhada e especiarias.                                   |
| <b>SABOR</b> | Com taninos vigorosos, revela uma frescura atrativa, tem bom corpo e volume, mantém a fruta e deixa notas de esteva, termina persistente. |
|              | HENRIQUE CIZERON                                                                                                                          |



|              |                                                                                                                            |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>17</b>    | <b>ROSA DA MATA</b><br>DOC BRANCO 2019                                                                                     |
| <b>€ 22</b>  | BEIRA INTERIOR 13% vol.                                                                                                    |
|              | ENOLOGIA<br><b>PATRÍCIA SANTOS</b>                                                                                         |
|              | FERNÃO PIRES                                                                                                               |
| <b>COR</b>   | Amarelo com reflexos esverdeados, limpo e brilhante.                                                                       |
| <b>AROMA</b> | Perfumado, elegante, com notas citrinas, casca de limão e lima, camélias.                                                  |
| <b>SABOR</b> | Bem estruturado, é encorpado e mostra madeira bem integrada, fresco, vai crescendo no copo, termina persistente e sedutor. |
|              | PATRÍCIA ALEXANDRA ABRANTES DOS SANTOS                                                                                     |



|                |                                                                                                             |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>17</b>      | <b>ESPERA . NAT'COOL.</b><br>TINTO 2019                                                                     |
| <b>€ 14,90</b> | - 12,5% vol.                                                                                                |
|                | ENOLOGIA<br><b>RODRIGO MARTINS</b>                                                                          |
|                | CASTELÃO                                                                                                    |
| <b>COR</b>     | Rubi, limpo.                                                                                                |
| <b>AROMA</b>   | Delicado e elegante, destaca-se pelas notas frutadas, em especial groselha, cereja e arando.                |
| <b>SABOR</b>   | Mantém o perfil, seduz pela frescura, vivo, intenso em notas frutadas, leve, equilibrado e muito agradável. |
|                | RODRIGO MARTINS CONSULTING                                                                                  |



|              |                                                                                                                       |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>17</b>    | <b>ZAFIRAH</b><br>DOC TINTO 2019                                                                                      |
| <b>€ 12</b>  | VINHO VERDE 11,5% vol.                                                                                                |
|              | ENOLOGIA<br><b>CONSTANTINO RAMOS</b>                                                                                  |
|              | ALVARELHÃO, BORRAÇAL, PEDRAL E VINHÃO                                                                                 |
| <b>COR</b>   | Rubi de média intensidade, limpo.                                                                                     |
| <b>AROMA</b> | Intenso em notas de frutos silvestres, bosque, vegetal, algo rústico mas muito original.                              |
| <b>SABOR</b> | De corpo leve, tem frescura em destaque e grande potencial gastronómico, bem estruturado, deixa um final persistente. |
|              | CONSTANTINO RAMOS                                                                                                     |



# MARLENE VIEIRA

## Cozinha portuguesa com identidade própria

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

Marlene Vieira faz parte de um conjunto de novos chefes que têm “elevado” a cozinha nacional. O seu mais recente projeto Zunzum Gastrobar teve pouco tempo aberto em virtude da pandemia, mas será retomado em breve para oferecer uma experiência única a quem o visita.

Marlene Vieira tem uma vasta experiência no mundo da cozinha já que descobriu e entrou na restauração muito cedo, com 12 anos. “Tive oportunidade de conhecer um restaurante com cozinha francesa enquanto o meu pai fazia entregas. Comecei a trabalhar lá nas férias de Verão e nunca mais sai”. O gosto por esse mundo foi tal que, aos 16 anos, ingressou na escola de hotelaria de Santa Maria da Feira, onde foi considerada a melhor aluna e ganhou uma bolsa para um estágio na escola de hotelaria do Porto. Ai depressa percebeu que não era “o ensino que queria, mas sim trabalhar na restauração e fazer alta cozinha”. Eram estas as suas paixões.

Depois da experiência como formadora foi para Nova Iorque, onde trabalhou no restaurante de luxo português Alfama. Nesse espaço, Marlene Vieira conheceu a “cozinha nacional de norte a sul”, já que antes fazia apenas cozinha internacional. “Foi nessa altura que descobri que a cozinha portuguesa é a minha inspiração”, esclareceu. Assim, começou a aplicar as técnicas internacionais, que dominava, à cozinha portuguesa e nasceu a marca que a caracteriza e à sua cozinha.

A Chef revelou à Paixão Pelo Vinho que não cresceu “a pensar ser cozinheira” e que cedo se apercebeu que numa cozinha podia “aprender e fazer muitas coisas” já que “não se faz só comida num restaurante, há outras coisas a acontecer ao mesmo tempo”.



### GOSTO PELA COZINHA E PELA RESTAURAÇÃO

A seguir aos EUA regressou ao Porto para integrar a equipa do restaurante do Sheraton e, em seguida, passou por diversos espaços de “fine dining” e de hotéis de cinco estrelas, entre eles o Grande Escolha, no Campo Real, em Torres Vedras, onde começou verdadeiramente a mostrar o seu trabalho. Em 2012, aceitou o convite para abrir um restaurante, o Avenue, onde deu um “grande salto na carreira” e fez “cozinha portuguesa com a sua identidade”, tendo depois surgido uma nova aventura: abrir um espaço com capitais próprios no Food Court do Mercado Time Out. Este espaço trouxe a Marlene Vieira um desafio profissional novo com toda a parte de gerência e de ser proprietária, ao qual “tomou o gostou”. Como empreendedora que é, de-

pressa se seguiram novos projetos, entre os quais de catering, um novo restaurante e o lançamento de um livro com receitas de sobremesas para todo o ano.

### ZUNZUM: ATUALIZAÇÃO CONTANTE

Com o ano de 2020, chegou o Zunzum Gastrobar, o atual restaurante da Chef que se caracteriza por uma cozinha de base portuguesa, que “aparenta ser simples, mas é intensa em sabor”, com “camadas de texturas” e onde não faltam os seus ingredientes preferidos que são as ervas aromáticas, o azeite e os ovos. O vinho também faz “parte de quase todos os caldos de base” que usa na cozinha e “em muitos dos molhos de finalização” do restaurante.

O Zunzum Gastrobar abriu após o primeiro confinamento, no final de Julho, e fechou em Janeiro como todos os espaços de res-



tauração; por isso esteve apenas aberto seis meses, tendo funcionado em “take-away” e “delivery” durante o confinamento de 2021. Marlene Vieira referiu que, apesar do curto tempo de vida, deu para perceber “que os clientes entendem o conceito” do restaurante, ou seja, “petiscos modernos”, “uma cozinha que está em constante atualização” e com “conjugação de novos sabores, misturados de uma forma não óbvia”.

#### VINHO NACIONAL EM DESTAQUE

No Zunzum, o vinho é uma área que, tal como acontece com todo o projeto, foi pensado ao pormenor. Assim, Marlene Vieira foi buscar o escanção João Pichetti, que trabalhou com o famoso chef brasileiro Alex Atala, e houve uma preocupação em ter apenas vinhos nacionais, tal como acontece com a cozinha em que “só se usam produtos portugueses”. A Chef sa-

lientou essa importância e escolheu: “Temos pelo menos um vinho de cada região demarcada de Portugal, incluindo Madeira e Açores”.

Marlene Vieira disse ainda que houve um cuidado em escolher vinhos “gastronómicos”, que fiquem bem com quase tudo o que cozinha e que a carta de vinhos não é muito extensa “para facilitar a escolha do cliente”. A Chef destacou ainda que os clientes “tem uma preocupação em harmonizar o que comem, com o que bebem” e que escolha do vinho “é um ponto importante no tipo de restauração” em que se integra o Zunzum Gastrobar.

O feedback do tempo em que o restaurante funcionou com portas abertas foi “muito bom” e Chef espera explorar o “muito potencial” que o espaço tem nos próximos tempos.

Mas Marlene Vieira não está de braços cruzados e já tem um novo espaço em mente que será o Marlene - está agora em “standby”. Neste novo restaurante, a Chef quer explorar a “cozinha de autor” e “apresentar toda a experiência adquirida ao longo dos anos”.



#### ZUNZUM GASTROBAR

Edifício Norte, Doca Jardim do Tabaco  
Terminal de Cruzeiros de Lisboa  
1100-651 Lisboa, Portugal  
hello@zunzum.pt  
T. +351 915 507 870





MUST HAVE  
FOR SPRING





## Vineadouro Vinhas Antigas 2019 Identidade e sentido de lugar!

Um branco a evocar aromas e sabores antigos, que pretende reverenciar a vinha de onde vieram as uvas e homenagear os familiares que a plantaram, há mais de cem anos. O **Vineadouro** tem sabor intenso, acidez marcante e textura sedosa. Perfeito para acompanhar pratos ricos de bacalhau, peixes no forno, estufados de coelho ou aves e queijos, frutos secos e boa companhia.

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



## Krug Grande Cuvée 169ème Édition

Todos os anos é apresentada uma edição de **Krug Grande Cuvée**, o champagne que nasceu do sonho de Joseph Krug em 1843. A 169ème Édition combina 146 vinhos de 11 anos diferentes, desde o início do milénio e até 2013, numa composição de 43% de Pinot Noir, 35% de Chardonnay e 22% de Meunier e sete anos nas caves da Maison. É elegante, tem aromas de flores, citrinos maduros, gengibre e massapão, notas e sabores de pasta de amêndoa, marmelo, limão, limoncello e fruta seca.

PVP 235,95€

## CASA DA TOJEIRA Vinhos Verdes plenos de elegância e frescura

Situada numa propriedade privada no Parque Nacional Peneda-Gerês, a Casa da Tojeira é uma bela mansão do séc. XVII, que combina luxuosas comodidades modernas com o encanto dos velhos tempos. Aqui nascem Vinhos Verdes brancos, rosados, tintos e espumantes. Frescos e atrativos, estes Casa da Tojeira podem ser degustados "in loco", podendo até reservar almoço ou jantar para melhor harmonização pelas iguarias selecionadas pelo chef. Recentemente chegaram ao mercado as novas colheitas de 2020, o **Casa da Tojeira Premium branco**, frutado e floral, refrescante e gastronómico; o **Premium rosé**, elegante e com notas de frutos vermelhos e flores; e o **Premium tinto**, um vinho complexo, frutado, com notas de violetas, frescura apelativa, perfeito para acompanhar pratos mais condimentados e ricos. A estes juntam-se os Casa da Tojeira Grande Escolha Alvarinho/Trajadura 2020 e o Grande Escolha Loureiro 2020, bem como o Casa da Tojeira Grande Reserva 2018, elaborado com as castas Alvarinho e Trajadura. Assim, vale a pena brindar!

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







## Herdade do Rocim Azeite Virgem Extra

O Herdade do Rocim azeite Virgem Extra acabou de chegar ao mercado e foi elaborado com extração contínua a frio, a partir da variedade Cobrançosa. Apresenta-se numa linda garrafa de 25 ou 50 cl e tem aroma e sabor frutado, é fresco, bem estruturado, deixa um final de boca picante e sedutor. Um azeite premium perfeito para os seus pratos mais requintados.

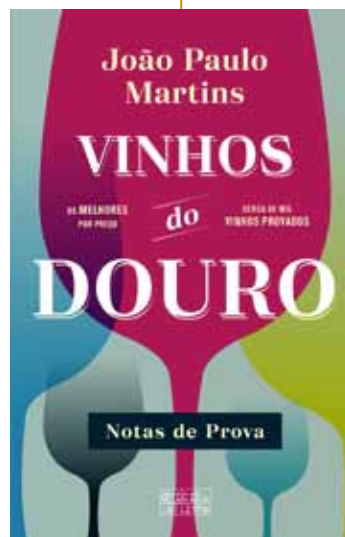
Alentejo • Portugal



## Mainova Early Harvest Vence ouro no Dubai

O azeite extra virgem Mainova Early Harvest recebeu a medalha de ouro no "Dubai Olive Oil Competition", certame que avalia os melhores azeites de colheita antecipada do Mundo, e foi o único português premiado. Elaborado em regime de produção integrada a partir das azeitonas verdes das variedades Cobrançosa, Cordovil e Picual, distingue-se pelo sabor frutado verde intenso, amargo e picante.

Alentejo • Portugal



## Vinhos do Douro

João Paulo Martins apresenta um guia focado na região do Douro, com mais de mil vinhos recomendados, dos mais acessíveis aos mais caros e mais reputados, entre brancos, rosés, tintos, colheitas tardias e espumantes, e a eleição dos dez melhores.

Autor: João Paulo Martins  
Editora: Oficina do Livro

PVP 13,90€



## COMTRADIÇÃO Novo livro de Henrique Sá Pessoa

Descubra como é fácil confeccionar um Bacalhau à Zé do Pipo, uma Bôla de Presunto ou uns Papos de Anjo! "COMTRADIÇÃO" é uma autêntica viagem gastronómica, reunindo 60 receitas nascidas do desafio lançado pelo canal 24Kitchen. Henrique Sá Pessoa parte de receitas clássicas para elaborar "remakes" mais leves, descomplicados, acessíveis, e de fácil execução. Todas as receitas são do chef e as fotografias do livro são da autoria de Sílvia Martinez.

Autor: Henrique Sá Pessoa  
Editora: Casa das Letras

PVP 24,90€



MARQUÊS DE MARIALVA

Para mais informações e contactos, visite: [WWW.CANTANHEDE.COM](http://WWW.CANTANHEDE.COM)





## PIPAS DE PORTO que valem uma pipa de massa

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

A premiadíssima jornalista de vinhos americana, Karen MacNeil, tem um capítulo na sua fabulosa "The Wine Bible" com o título "The Birth Present (O Presente de Nascimento)". Nesse artigo, a autora fala da velha tradição que ainda prevalece entre as classes mais privilegiadas da sociedade inglesa, que dita que o padrinho de um recém-nascido lhe ofereça "a Pipe of Port", ou seja uma pipa de Vinho do Porto desse mesmo ano do nascimento do petiz (constate-se a postura eminentemente sexista das "upper classes" britânicas, as meninas apenas podem aspirar a casar com um moço que possua uma cave bem fornecida).



Antigamente só se oferecia aos recém-nascidos Porto Vintage ou eventualmente Single-Quinta, para isso encarregava-se um negociante de vinhos respeitável de comprar a dita pipa a um exportador de confiança em Gaia, que por sua vez a enviava por via marítima para Inglaterra. O dito negociante engarrafava então o vinho e mandava-o entregar ao pai da criança que tinha a responsabilidade de guardar as garrafas na sua cave de vinhos. Quando o herdeiro atingisse a maioridade, o Porto teria evoluído e estaria pronto a começar a ser bebido. Hoje em dia o Vinho do Porto é engarrafado em Portugal e não em Inglaterra, mas entre as elites a tradição mantém-se e há ainda uns bebés privilegiados que recebem as suas pipas de Porto.

O grande Richard Mayson também escreve sobre o assunto nas suas "Vintage Port Notes", lembrando que quando em 1970 o IVV tornou obrigatório que todos os vinhos do Porto da classe "Vintage" fossem engarrafados em Portugal, se tornou cada vez mais raro, e caro, manter viva esta tradição, já que para além de toda a logística de transporte, é preciso muito espaço em cave para guardar as mais de 57 dúzias de garrafas que correspondem a uma pipa de Vinho do Porto. Mayson lembra ainda que a última vez que se falou de uma "Pipa de Porto" em leilão foi numa

venda da prestigiada Bonham's, em Londres, no dia 18 de Fevereiro de 2016. Foram postas à venda 39 dúzias de garrafas de uma pipa de Fonseca 1963, não se sabendo se os proprietários já tinham bebido as garrafas em falta ou se teriam decidido guardá-las na cave da família, fez-se saber pela leiloeira que "o vinho é de proveniência impecável, produzido pela Fonseca, a pipa foi embarcada em 1966 por L.R. Voigt (que se tornaria mais tarde na firma Rawlings Voigt) estabelecida na Great Tower Street, em Londres, e engarrafada pela Findlater Mackie Todd, pelo preço bem-documentado de 329 libras e 5 shillings, mais embalagem, carga, taxas e entrega".

Jancis Robinson também falou sobre o assunto num artigo que intitulou em inglês e que passamos a traduzir como "Vinhos para recém-nascidos". A eminência do vinho aconselha os seus leitores com menos poses a escolher outros Vinhos do Porto mais baratos do que os Vintage e em menores quantidades para oferecer afilhados ou filhos acabados de nascer. Robinson sugere ainda, e em alternativa, que se compreminhos de Bordéus, Sauternes ou até Barolos ou Barbarescos desse ano - em Itália existe a tradição, bem mais austera diga-se, de oferecer aos rapazes uma garrafa de Barolo do respetivo ano de nascimento, que se destina a ser aberta no dia do casamento.

## NO DOURO TUDO SE MEDE EM PIPAS

"Pipe" tem origem na palavra portuguesa pipa, uma vasilha grande, bojuda, feita de aduelas de madeira e que se destina a guardar vinho. A pipa é a unidade tradicional de volume de produção do Porto e contém 550 litros. Uma pipa é o equivalente a 22 almudes, cada um correspondendo a 25 litros. O almude é, por sua vez, composto por 12 canadas, sendo assim que uma canada corresponde a 2,08 litros o que, na prática, resultava numa medida de 2 litros.

No contexto dos negócios do vinho na região do Douro tudo se mede em pipas - avalia-se a pujança de um produtor pelo número de pipas que produz; a produtividade de uma vinha num certo ano de colheita é determinada pelo número de pipas que rendeu e o valor de uma quinta baseia-se no número de pipas de benefício a que tem normalmente direito.

Se o meu padrinho Jorge e a minha madrinha Cacilda me tivessem oferecido uma pipa de Kopke 1966, é entre os Vintage que provei do meu ano de nascimento o meu favorito, cada garrafa teria um valor atual de 254 euros, assim 733 garrafas valeriam um pouco mais de cento e oitenta e seis mil euros, ou seja, uma pipa de massa!





**ANTÓNIO MENDES NUNES**

O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

## Vinho e amigo, o mais antigo!

Até há 40 anos o conhecimento sobre vinho era muito diferente do que é hoje. Bebia-se vinho do ano nas tabernas e bebia-se vinho engarrafado, sempre com alguns aninhos, nas casas de maiores posses e nos restaurantes com freguesia mais endinheirada. Falar em aromas, castas e terroir era como falar em chinês para a esmagadora maioria das pessoas. O que interessava era o “peso” que os vinhos deixavam na boca.

Os processos de vinificação eram bastante diferentes do que acontece nos nossos dias (há pelo menos uns 30 ou 40 anos), numa palavra, eram um pouco bárbaros.

Na década de 1960, Abril foi o mês de consagração do Estado Novo, através de uma festa que animou Lisboa, muito virada para os turistas e para a classe média e média alta, realizada junto ao rio Tejo, em Belém, no que então restava do património edificado para a Exposição do Mundo Português de 1940 e que chegou até aos nossos dias. Era claramente uma separação de estratos sociais, com as classes populares a não frequentarem o Mercado, mas a divertirem-se em Junho, com as Marchas Populares, criadas em 1932 por Leitão de Barros (elevadas a um nível superior em 1950 quando Amália Rodrigues lhes emprestou a sua voz e dois anos depois quando o desfile passou a ter a dignidade da Avenida da Liberdade. Em boa verdade, o Mercado de Abril era mais do que uma “feira de vaidades” onde as elegantes iam mostrar as toilettes. Era um acto político com pré-inauguração do “Venerando Chefe de Estado”, como escrevia o jornal Diário da Manhã. Era a continuação da “Política do Espírito”, lançada por António Ferro no final da década de 1930 para glorificação do governo liderado por António de Oliveira Salazar. Era mais uma consequência do que uma sequência da Exposição do Mundo Português.

E voltamos ao princípio, à questão dos vinhos novos e velhos, afinal o motivo que me trouxe até ao Mercado da Primavera de 1967, faz agora 54 anos. Veio-me parar às mãos uma lista de vinhos que haveria de estar à disposição dos clientes que frequentassem o restaurante do Mercado de Abril, a funcionar, no ainda hoje existente, Espelho de Água. Tentei encontrar as ementas, o que se servia, tentei saber o preço das refeições, mas em vão.

Já quanto aos vinhos e aguardentes tinha a documentação completa. Na lista constava a informação de que havia um vinho do dia e que o seu preço estava incluído na refeição, sabia que quem quisesse podia pedir um dos outros vinhos constantes na lista, pagando, por garrafa, um preço determinado para os que tivessem denominação de origem, um pouco menos para os outros e muito, muito mais, para os espumantes.

Mas na verdade o que me causou admiração foi a idade dos vinhos servidos.

Por exemplo, o Ermida branco, um Vinho da Real Vinícola da colheita de 1948, portanto servido com 19 anos, ou, um ano mais velho, o Montes Claros, na altura ainda produzido pela empresa António Mendonça, Herdeiros, da colheita de 1947! O Periquita (José Maria da Fonseca) era de 1951 e o Romeira (Camilo Alves) de 1952.

Nos tintos o panorama era semelhante, com o recorde a ser batido pelo Evel (Real

Vinícola), proposto com 24 anos de idade (colheita de 1943).

Não era por acaso que isto acontecia. Os processos de vinificação eram bastante diferentes do que acontece nos nossos dias (há pelo menos uns 30 ou 40 anos), numa palavra, eram um pouco bárbaros. Creio que apenas um vinho era feito com controlo de temperatura (a partir de 1952 o Barca Velha). Faziam-se extrações desmesuradas com engaço, grainhas, películas, tudo ao molho, e o resultado eram vinhos um pouco (às vezes muito) rudes, agrestes, difíceis de beber em novos.

Algumas Adegas Cooperativas (começaram a espalhar-se pelo país a partir da década de 1950) utilizavam esmagadores centrífugos (uma espécie de triturador 123) e ia tudo a eito, o que também contribuía para tornar esses vinhos “entorta línguas”.

A listagem completa dos vinhos aí está para que o leitor possa perceber melhor o que então se bebia, já que na carta está presente uma generosa fatia dos vinhos engarrafados da época, que não eram muitos.

Façamos também um enquadramento rápido do local onde o Mercado da Primavera decorria.

Em 1940 havia-se realizado a Grande Exposição do Mundo Português, para assinalar os 800 anos da fundação de Portugal e os 300 anos do fim do jugo espanhol. Para esse efeito foram expropriados todos os terrenos em frente ao Mosteiro dos Jerónimos, então ocupados por casas, hortas e quintais. Construíram-se pavilhões gigantescos, mas aos nossos dias apenas chegou o Espelho de Água e o edifício do Museu de Arte Popular. O Padrão dos Descobrimentos original, que tanta tinta tem feito correr ultimamente, era feito de cartão, arame, serapilheira, rede de galinheiro e gesso. Não foi demolido no final da Exposição (decorreu entre 23 de Junho e 2 de Dezembro), mas o ciclone que assolou uma boa parte do país no ano seguinte, 1941, transformou-o numa ruína. Viria a ser reconstruído para as comemorações Henriquinas de 1960, já com materiais definitivos, respeitando-se o projecto original da autoria do arquitecto Cottineli Telmo (entretanto falecido numa aventura de pesca no mar da Boca do Inferno) e do escultor Leopoldo de Almeida.

Para terminar, refira-se que as duas grandes exposições que tiveram Lisboa como palco, a de 1940 e a Expo 98, tiveram o mérito de reabilitar duas zonas da cidade que então estavam deprimidas, feias e poluídas. O bairro de casario pobre que quase chegava à porta do Mosteiro dos Jerónimos e os terrenos de Xabregas, durante muitos anos ocupados pelos depósitos de combustível de empresas gasolineheiras.

# Lista Geral de Vinhos a servir durante a temporada

Todos os vinhos constantes desta lista serão sucessivamente considerados, ao decorrer da temporada, «Vinhos do Dia», isto é, os que, no dia a dia, o serviço dos mesmos está incluído no custo das refeições.  
Não sendo considerados «Vinhos do Dia», podem ser servidos nas seguintes condições:

**Porto, Madeira, outros vinhos generosos e aguardentes**  
**Vinhos de mesa com denominação de origem**  
**Outros vinhos de mesa**  
**Espumantes naturais**

copo — 7\$50  
garrafa — 18\$00  
garrafa — 15\$00  
garrafa — 50\$00

## PORTO SECO

APERITIF — Warre & C.  
APERITIF — Offley Forrester  
APERITIVO — C. N. Kope  
BARROS DRY WHITE — Barros, Almeida  
BLANSEC — Niepoort  
BRANCO SECO — J. T. Pinto Vasconcellos  
D. FERNANDO EXTRA DRY WHITE — Soc. V. P. Constantino  
DRY WHITE PORT — Rodrigues Pinho  
GOLDEN CROWN WHITE — Morgan Brothers  
JOKEY CLUB — J. W. Burmester  
PORT APERITIVO DRY — Ramos Pinto  
SPECIAL PALE DRY — J. H. Andresen  
SPECIAL WHITE DRY — Gonzalez, Byass  
VERY OLD DRY WHITE — Butler, Nephew

## DOCE

DUQUE DE BRAGANÇA — J. Carvalho Macedo  
LANÇA 2 COROAS — Alberto de Castro Lança  
NOVAL 61 LBV PORT — António José da Silva  
OLD GOLD — Soc. Vinhos do Alto Corgo  
PARTNERS — Sandeman  
QUINTA DA PORTELA — Pinto Pereira  
REVINOR — Real Vinicola  
SENEC — Quarles Harris  
SHIPPERS — Calem  
SPECIAL TAWNY — Barros, Almeida  
SUPERIOR TAWNY — Amândio Silva & Filhos  
SUPERIOR TAWNY — Vieira de Sousa  
SUPERIOR TAWNY — Wiese & Krohn  
VICEROY — Taylor, Fladgate & Yeatman

## MADEIRA SECO

DRY OLD SERCIAL — Blandy's  
FINE OLD SERCIAL — Leacock  
ISLAND DRY — Vinhos Barbetto  
SERCIAL — C. Vinicola da Madeira  
SERCIAL DRY — Veiga França  
SERCIAL 1915 — H. M. Borges  
SERCIAL S — A. Izidro Gonçalves  
SERCIAL VELHO — Henriques & Henriques  
VERY OLD SERCIAL — Cossart Gordon

## DOCE

CROWN MALMSEY — Leacock  
FINEST MALMSEY — Cossart Gordon  
MALVASIA — C. Vinicola da Madeira  
MALVASIA — South Side Mad. Association  
MALVASIA 1907 — H. M. Borges  
MALVASIA 1912 — J. H. Gonçalves  
MALVASIA VELHA — Henriques & Henriques  
OLD MALMSEY — Blandy's

## OUTROS VINHOS GENEROSOS

CARCAVELOS — QUINTA DO BARÃO — Raúl Ferreira & F.  
MOSCATEL DE SETUBAL — SUPERIOR — J. M. da Fonseca

## AGUARDENTES

AGUARDENTE VELHA 1920 — Carvalho Ribeiro & Ferreira  
ANTIQUA — V. S. O. P. — Caves Aliança  
BRANDY BELA — 5 estrelas — Soc. Abel P. da Fonseca  
HUTCHESON — 5 estrelas — Hutcheson & C.  
MACIEIRA — 5 estrelas — Macieira & C.  
NIEPOORT'S — 3 castelos — Niepoort & C.  
AVELEDA — Bagaceira — Soc. Agr. da Quinta da Aveleda  
SOUTO VEDRO — Bagaceira — Maria José Lago Cerqueira

## VINHOS DE MESA BRANCOS COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

BUCÉLAS VELHO — J. Camilo Alves  
DAO — Caves Aliança  
DAO BORGES — Soc. Vinhos Borges & Irmão  
DOURO «FAVAIOS» — Adega Cooperativa de Favaio  
VINHO VERDE «AMARANTE» — António de Lago Cerqueira  
VINHO VERDE «CASA DO LANDEIRO» — Soc. Qta. Tamariz  
VINHO VERDE «CASAL GARCIA» — Soc. Agr. Qta. Aveleda  
VINHO VERDE «DEU-LA-DEU» (Monção) 1950 — R. Vinicola

## OUTROS VINHOS

BRANCO SECO ESPECIAL — 1954 — J. M. da Fonseca  
ERMIDA — 1948 — Real Vinicola  
GAEIRAS — 1960 — J. F. Pinto Basto  
LAGOA — Adega Cooperativa de Lagoa  
MESSIAS — 1950 — Soc. Vinhos Messias  
MONTES CLAROS 1947 — António Mendonça, H.  
SERRADAYRES — Carvalho, Ribeiro & Ferreira  
VILA REAL — Soc. Com. Vinhos de Mesa de Portugal

## VINHOS DE MESA ROSES

ALIANÇA — Caves Aliança  
BARROS — Barros, Almeida & C.  
FAISCA — J. M. da Fonseca  
GRANDELITE — Companhia Velha  
ISABEL — C. da Silva  
MATEUS — Soc. Com. Vinhos de Mesa de Portugal  
MESSIAS — 1960 — Soc. Vinhos Messias

## VINHOS DE MESA TINTOS COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

COLARES «R.V.» — 1954 — Real Vinicola  
COLARES «V.S.» — 1955 — D. J. Silva, Lda.  
DÃO «GRÃO VASCO» — Vinicola do Vale do Dão  
DÃO «CABIDO» — 1947 — Real Vinicola  
DÃO VELHO — J. M. da Fonseca  
DOURO «VILA REAL» — Res. Esp. — Adega Coop. de Vila Real  
VINHO VERDE «AVELEDA» — Soc. Agr. Quinta da Aveleda  
VINHO VERDE «VALVERDE» — Bastos & Brandão

## OUTROS VINHOS

ALIANÇA — colh. 1951 — Caves Aliança  
AREALVA — colh. 1954 — Arealva, Lda.  
EVEL — garraf. 1943 — Real Vinicola  
LAGOA — Adega Cooperativa de Lagoa  
MENAGEM — Soc. Com. Abel Pereira da Fonseca  
MESSIAS — colh. 1958 — Soc. dos Vinhos Messias  
PERIQUITA — garraf. 1951 — J. M. da Fonseca  
QUINTA DAS CEREJEIRAS — C. Agr. do Sanguinhal  
QUINTA DO SEMINÁRIO — Joaquim Ant. da Silveira  
RESERVA SOGRATE — 1954 — Soc. Com. V. de Mesa Portugal  
ROMEIRA — 1952 — J. Camilo Alves  
SERRADAYRES — Carvalho, Ribeiro & Ferreira  
TINTO VELHO — José Rosado Fernandes  
VILA REAL — Soc. Com. V. de Mesa de Portugal

## VINHOS ESPUMANTES NATURAIS

A. HENRIQUES — meio-seco — Caves da Montanha  
ASSIS BRASIL — seco e meio-seco — Real Vinicola  
BRUTO — Caves da Raposeira  
GRANDE NATAL — seco e meio-seco — Caves Neto Costa  
MESSIAS — bruto e meio-seco — Soc. dos Vinhos Messias  
MONTE CRATO — bruto e meio-seco — Caves Monte Crato  
PRÍNCIPE REAL — bruto e meio-seco — Caves Império  
SUPER RESERVA — bruto e meio-seco — Caves Aliança  
SUPER RESERVA — seco e meio-seco — Caves da Raposeira





HÉLIO LOUREIRO

O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

## É urgente o amor!

É urgente o amor.

É urgente um barco no mar.

...

Cai o silêncio nos ombros e a luz impura, até doer.

É urgente o amor, é urgente permanecer.

*Eugénio de Andrade*

Depois de todas as provações pelas quais todos temos passamos ao longo destes tempos, nunca o amor foi tão urgente.

Comer, semanticamente, significa estar na companhia de alguém, e fomos impedidos de partilhar os momentos de comunhão com os nossos amigos, tentamos fazê-lo via "stream", mas rapidamente sentimos que nos faltava o contacto físico, a gargalhada fácil, o podermos falar todos ao mesmo tempo e nos entendermos, faltaram os brindes sonoros dos copos que tocam, sentimos a privação das festas glamourosas, fomos privados de tantas pequenas coisas, algumas que nem valorizávamos que, de repente, estamos sôfregos de nos sentarmos à mesa não para nos saciar de alimentos, mas para comer no sentido literal da palavra, ou seja conviver, estar, partilhar, dividir e satisfazer a nossa saciedade de sociabilizar.

**Sstamos sôfregos de nos sentarmos à mesa não para nos saciar de alimentos, mas para comer no sentido literal da palavra, ou seja conviver, estar, partilhar, dividir e satisfazer a nossa saciedade de sociabilizar.**



Receio que, ao contrário do que muitos advogam, ao invés de nos termos tornado mais humanos, de termos sentido a nossa fragilidade enquanto pequenos fragmentos de um universo e uma natureza capaz de nos reduzir a uma insignificância, temo que depois de tudo isto saíamos mais egoístas e menos preocupados com quem nos rodeia.

É urgente o amor! Urgente que sejamos capazes de valorizar cada momento, de sorrir mais e reclamar menos, de sermos menos críticos em relação aos outros e mais atentos aos nossos defeitos, sonhar mais e lamentar-mo-nos pouco ou nada e sobretudo amar a todos e cada um sentido que fazemos parte de uma grande família que fomos capazes de atravessar toda esta intempérie e que agora seremos capazes de reparar os estragos dos rastros desta pandemia.

Caberá a cada um de nós e não a governo nenhum sabermos qual o caminho que vamos escolher para recuperar de todo este percurso se queremos ficar apenas a lambar as nossas feridas ou se nos preocupamos com o sofrimento dos outros.

Depois da primeira guerra mundial, de uma pandemia como foi a Gripe Espanhola os anos vinte do século XX foram os "anos loucos" cheios de festas, de prazer desmedido, de extravagâncias, de luxo, de excessos, como sempre, apenas para alguns, muito poucos, esqueceram naquele tempo dos que tinham perdido as suas vidas numa guerra que destruiu países, desfez impérios, deixaram para trás tanta gente que poucos anos depois surgiu uma nova guerra mais violenta, num clima de maior confrontação, num mundo mais egoísta, mais desumano, onde o comunismo, nazismo e fascismo eram bandeiras agitadas, venceu o ódio.

Saibamos agora com estas aprendizagens do passado com toda a tecnologia que nos

permite saber do que se passa num mundo cada vez mais global, estar atentos ao próximo para que a "festa" não seja de pouca dura mas, antes, seja o mais perpétua possível e para isso "é urgente o amor, destruir certas palavras, ódio, solidão e crueldade alguns lamentos, muitas espadas." para que não seja mais possível deixar crescer de novo governos de violência ou políticas de horror, nem gestos de soberba ou de egoísmo. "É urgente inventar alegria, multiplicar os beijos, as searas, é urgente descobrir rosas e rios e manhãs claras".

Vai ser preciso estar atento, vigilantes e sobretudo abrir o olhar à esperança para que sejamos inundados compaixão e caridade infinda, é urgente o amor!

### MUSSE DE AMÊNDOAS

**Ingredientes:** 250g de açúcar; 1,5dl de água; 1 casca de limão; 1 pau de canela; 8 ovos; 1 c. sobremesa de canela; 100g de amêndoa finamente ralada; 150g de bolachas Maria torradas moídas; groselhas; hortelã; amêndoas laminadas

#### Preparação

Leve ao lume água, açúcar, casca de limão e pau de canela. Deixe ferver por cerca de 5 minutos. Misture a canela, as amêndoas raladas e as gemas. Depois verta a calda de açúcar na mistura da canela, amêndoas e gemas, envolva bem e leve de novo ao lume a engrossar. Retire e deixe arrefecer um pouco. Bata as claras em castelo e envolva no preparado das amêndoas, acrescente as bolachas moídas. Por fim, coloque nas taças e leve ao frio. Decore com as groselhas e as folhas de hortelã. Nada melhor que uma receita doce para acalantar um coração!

# 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