

Paixão pelo VINHO

#81

gratuita
trimestral
2021

_ENCRUZADOS

A grandeza de uma paragem chamada Dão

_QUINTA DA PACHECA

Alguma vez dormiu num pipo gigante?

_CHEF JOÃO RODRIGUES

"A cozinha é um caminho sem fim de aprendizagem"

_FREDERICO FALCÃO, VINIPORTUGAL

"Portugal foi o país que mais cresceu em termos de vendas"

_CASA DE SANTA VITÓRIA

Um lugar especial no coração do Alentejo

_QUINTA DA BARCA

A ousadia de um Douro que se renova

VERÃO de Alentejo na mão

BRANCOS E TINTOS, DESCUBRA A NOSSA SELEÇÃO
DE MAIS DE 50 VINHOS ALENTEJANOS "COM RAÇA" ATÉ 20€

QUINTAS DE MELGAÇO | 10 ANOS DE MIRABILIS | HERDADE DA LISBOA | VINHOS EM LATA | 50 ANOS CARMIM
HONRADO | MARIA SERPA PIMENTEL | WINE CORNER BY JOSÉ MARIA DA FONSECA | VINHO DA GRUTA | NOVIDADES

para verdadeiros experts
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

**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
purplemedia.contabilidade@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,
Pedro Moura, 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.revistapaixaopeleovinho.com



#revistapaixaopeleovinho #paixaopeleovinho

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

Estatuto Editorial

Disponível on-line

Periodicidade Trimestral

abril-junho 2021

Esta edição é gratuita
e exclusiva ON-LINE



Fotografia da Capa

© New Africa



APETECE VIVER

MARIA HELENA DUARTE

fundadora e diretora-geral

Confinados há tantos meses, chega finalmente a esperança e, com ela, uma motivação responsável para desfrutar do sol e dos dias longos, especialmente ao ar livre.

E apetece! Apetece sair para passear, para jantar, sair para conversar ao entardecer de copo de vinho na mão. Apetece voltar a viver! E desejo que encontre nesta nova edição a motivação extra para partir à descoberta de Portugal em paisagens, cores, aromas e sabores.

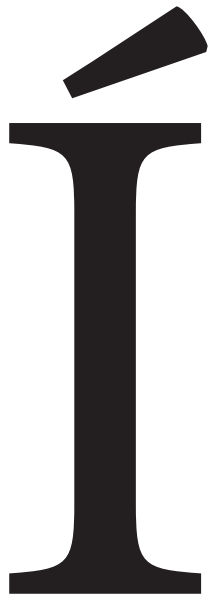
Fomos conhecer as novidades da Quintas de Melgaço, Alvarinhos frescos e sedutores. No Douro, a Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo celebrou 10 anos de Mirabilis, o topo de gama branco e tinto, numa prova vertical que confirmou serem vinhos divinos. Descemos até à Quinta da Pacheca para vivermos uma experiência de sonho: dormir dentro de um Wine Barrel, um pipo gigante, com todos os confortos e ainda uma claraboia para ver as estrelas e uma "janela" virada para as vinhas. Lá, ficamos a conhecer melhor uma das enólogas de referência em Portugal, a Maria Serpa Pimentel que, para além de ter proporcionado uma fantástica prova de vinhos Pacheca, também nos ensinou o que é a encuba / aguardentação do Vinhos do Porto e como se faz. Ainda no Douro, em Mesão Frio, visitamos a Quinta da Barca para ficarmos a conhecer a nova imagem dos vinhos Busto, marca que foi alvo de um rebranding notável. A Justina Teixeira, contou-nos tudo e apresentou o projeto.

Na região do Dão o trono é dividido pela Touriga Nacional e pela Encruzado, duas castas emblemáticas que, ali, encontram condições ideais para vinhos mesmo especiais. Pedimos aos produtores que nos enviassem os seus vinhos monocastas de Encruzado, provamos, classificamos e selecionamos para que os possa conhecer e fazer escolhas acertadas. Eu, confesso que também gosto de os guardar por mais alguns anos, pois a frescura assim o permite e os meus sentidos adoram as novas notas de evolução.

Mais a sul, o Alentejo foi o mote para o destaque de capa desta Paixão Pelo Vinho. Região rica em património, paisagens vinicas, pomares e olivais, pastagens e montado, mas também de gastronomia e vinhos, muitos vinhos para todos os gostos e carteiras. Optámos por seleccionar propostas de brancos e tintos, com valor entre 10 e 20€, sensivelmente, e que prometem fazer as delícias à mesa, entre brindes e alegres conversas.

Ao visitar o Alentejo, pode ficar a dormir no Clube de Campo Vila Galé, hotel rodeado de vinhas onde também está a Casa Santa Vitória, sua adega e lagar de azeite. Para além das atividades vinicas, há muito a fazer por lá, especialmente se tiver espírito de aventura, por exemplo passear de balão. Relativamente perto está a Cella Vinaria Antiqua, a adega dos Vinhos de Talha Honrado, recentemente descoberta e recuperada, já que data do séc. XIII. Também fomos conhecer a Herdade de Lisboa e ainda a Carmim, que acabou de celebrar meio século.

Um brinde à sua saúde e, se for o caso... Boas férias!



- 06 Novidades
- 12 Novidades em prova cega:
As nossas escolhas
- 28 Mérito:
Quintas de Melgaço



- 34 Revelação: Mirabilis
Celebrar 10 anos de um vinho maravilhoso
- 38 Destaque: Herdade da Lisboa
- 40 Fora de Série:
Gruta das Torres 2018
- 42 Wine and Design:
Quinta da Barca



- 48 Enoturismo:
Quinta da Pacheca
- 54 Paixão pela Cozinha:
Win Corner by José Maria da Fonseca
- 56 Trendy:
Os vinhos portugueses têm muita lata
- 58 Grande entrevista:
Frederico Falcão, presidente da ViniPortugal



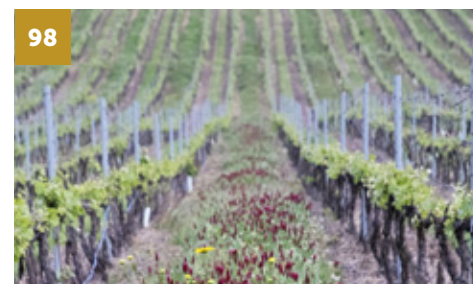
- 62 Enólogos de Portugal:
Maria Serpa Pimentel
- 64 O enólogo explica:
Vinho do Porto – O que é a Encuba / Aguardentação e como se faz
- 66 Modesta opinião, por José Sassetti:
O vinho e o alcoolismo
- 51 Vinho Bom, por João Santos:
O fascínio dos vinhos Velhos
- 70 Tema de Capa:
Verão de Alentejo na mão
- 74 Prova de vinhos: "Alentejanos com raça"



- 84 Casa de Santa Vitória Um lugar especial no coração do Alentejo



- 90 Carmim
Meio século de história e união
- 94 Honrado, Vinho de Talha,
enoturismo e gastronomia



- 98 Regiões: A grandeza de uma paragem chamada Dão
- 103 Prova de vinhos: Encruzado



- 106 Cinco Sentidos:
Chef João Rodrigues
- 110 Beber e Petiscar:
Vila Real – Sabor e tradição
- 112 Must Have for Summer
Vinhos... e muito mais!
- 118 Dicas e curiosidades:
Como se chamam as garrafas
- 120 História e Vinho
Pela Medida Grande
- 122 Janela aberta, por chef Hélio Loureiro:
Desafio Gastronómico



#RevistaPaixaoPeloVinho
www.revistapaixaopelovinho.com

CASA
ERMELINDA
EST. FREITAS 1920

1920

100

2020

A N O S
Y E A R S

VINHAS & VINHOS
VINES & WINES
PORTUGAL

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



WWW.ERMELINDAFREITAS.PT



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

wines of
portugal

WINE MODERATION
EU
Beba com moderação

BARÃO DO HOSPITAL

A entrada da Falua nos Vinhos Verdes

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

A Falua acaba de lançar dois vinhos na sua mais recente propriedade, a Quinta do Hospital, em Monção, ambos da colheita de 2020, um Barão do Hospital Alvarinho e um Barão do Hospital Loureiro, com a assinatura da enóloga Antonina Barbosa. Antes de irmos à riquíssima história desta quinta que, em pleno coração da sub-Região de Monção e Melgaço, possui 25 hectares dos quais 10 plantados exclusivamente com cepas da casta Alvarinho em vinhas muito bem tratadas, fiquemos por uma notas de prova dos vinhos agora lançados.

Como se sabe Monção e Melgaço são a pátria dos Alvarinho e o Barão do Hospital 2020 é um digno representante dessa linhagem de vinhos de solos graníticos que se expressam na sua grande delicadeza, perfumados, com bom corpo e uma excelente acidez que lhe conferem um indiscutível lugar à mesa.

No jantar que se seguiu à apresentação dos vinhos, irrepreensivelmente preparado pelos conhecidos chefes António Vieira (Wish, no Porto) e Renato Cunha (Ferrugem, Famalicão) o Alvarinho foi servido a acompanhar um bacalhau confitado acompanhado de puré de batata e colágeno de bacalhau (a gelatina, em modo menos científico), couve penca e pickles de cenoura e cebola. Excelente vinho e ótima ligação.

Deste Alvarinho Barão do Hospital 2020 foram feitas 19 mil garrafas e o preço de referência em garrafa é de 15€.

O outro vinho da marca é o Barão do Hospital Loureiro. Não dizemos da quinta porque a proveniência das uvas é exterior, já que a casta Loureiro atinge o máximo da sua expressão não em Monção/Melgaço, mas sim no vale do rio Lima. Bastante aromático, é rico em notas florais variadas que se fundem com aromas a citrinos em que

predominam o limão e a lima, com um final de boca bem marcado. Menos delicado do que o seu "irmão" Alvarinho foi servido com variadas entradas de peixes e frutos do mar e, durante o jantar, com salmonete trabalhado a preceito. Foram feitas 37 mil garrafas e o preço recomendado é de 8,5€.

Adquirida recentemente pela Falua, a Quinta do Hospital localiza-se na freguesia de Ceivães, concelho de Monção, no Minho. É uma propriedade com 900 anos de história com uma capela da época Medieval e uma casa senhorial – o Solar do Hospital –, com fachada brasonada do século XVI. Esta propriedade foi legada por D. Teresa, mãe de D. Afonso Henriques a frades da Ordem Hospitalária de São João de Jerusalém ou Ordem do Hospital, para que os Hospitalários se instalassem no Condado Portucalense e pudessem dar hospitalidade (daí o seu nome) aos peregrinos que demandassem Santiago de Compostela e,

sobretudo, como ordem de características militares, serem uma importante salvaguarda fronteiriça.

Já a presença do Grupo Roullier em Portugal data de há mais de 25 anos iniciando-se em 1994 para a comercialização de fertilizantes e produtos de nutrição e bem-estar animal. A entrada no universo dos vinhos dá-se em 2017 com a compra da Falua (empresa sediada em Almeirim) e, posteriormente, em 2020, com a compra da moderna adega de vinhos verdes que, tal como a falua ribatejana, era pertença de João Portugal Ramos. Já no início deste ano comprou a Quinta do Hospital.

Segundo Rui Rosa, administrador da Roullier em Portugal, com a marca Barão do Hospital a empresa quer fazer crescer o negócio de vinhos no nosso país, alicerçado em prestígio e maior valorização, não estando fora de questão a expansão para outras Regiões Demarcadas.





Quanta Terra Phenomena rosé Pinot Noir 2020

Começou por ser um projeto experimental, provocado pela ousadia de Celso Pereira e Jorge Alves, a força motriz do projeto Quanta Terra, mas rapidamente se confirmou o potencial de criar um vinho 100% feito à base da casta Pinot Noir. Os enólogos afirmam que “este é um vinho que procura conquistar a exigente geração dos Millennials, não apenas pela experiência que proporciona no copo”. Este rosé apresenta-se muito gastronómico, acompanhando na perfeição pratos como sushi, ostras gratinadas, paella ou caril de gambas. “Apesar de descontraído e informal na mesa, não esconde o seu perfil sério e estruturado, capaz de prolongar a prova no tempo”. Já está disponível e tem um preço recomendado de 25 euros.



3000 Rosas Um Rosé para brindar com amigos

Numa homenagem a Baron Bodo von Bruemmer, fundador da marca Casal Sta. Maria, foi lançado o novo vinho rosé 3000 Rosas. Quando a sua esposa faleceu em 1994, Bruemmer plantou pelos jardins da quinta mais de três mil roseiras. Hoje, estas rosas surgem eternizadas num vinho que homenageia não só o seu fundador, mas também o amor eterno. Trata-se de um vinho rosé obtido a partir de uvas das castas Touriga Nacional, Pinot Noir e Syrah. Segundo os responsáveis pela enologia, Jorge Rosa Santos e António Figueiredo, o 3000 Rosas é um vinho fresco, elegante e frutado, que apesar de menos gastronómico, é o complemento perfeito para um pôr-de-sol com amigos ou uma noite quente de verão, com notas frutadas, o aroma base de pêssago salienta outros aromas exóticos, criando um vinho que se torna fácil de beber e com baixo nível de álcool (12,5%). **AMN**



Plexus Nova imagem, o prazer de sempre

O vinho Plexus tem agora uma nova imagem, mais arrojada e vibrante! A nova campanha promocional de Plexus, com o claim “Somos autênticos”, pretende reforçar o posicionamento da marca na sua estratégia global e evidenciar a sua nova imagem. Assente no conceito “autênticos”, Plexus desmultiplica e valoriza a autenticidade de cada momento, a autenticidade das sensações que transmite e a autenticidade do seu vinho. A campanha caracteriza-se pelas pessoas e diferencia-se pelos momentos. Uma paleta cromática jovem e impactante, que vive das cores do novo rótulo, que complementa a comunicação próxima e cativante da marca.



Casal das Aires

O Tejo mais fresco de Joana Pinhão

Joana Pinhão, ribatejana de gema, depois de ter trabalhado alguns anos em projectos fora da sua zona, achou que era altura de pegar nas vinhas da família, compradas pelo bisavô em 1916, na zona de Alpiarça, e apresentar os seus próprios vinhos. Em Maio passado, apresentou os últimos lançamentos e referiu que o projecto Casal das Aires resulta de uma procura de uma nova expressão do Tejo, vinhos mais frescos e mais elegantes. Esse objectivo foi plenamente atingido.

O Casal das Aires Chardonnay 2019 apresenta no aroma notas de pêssago, sugestões de avelãs e um amanteigado que enchem a boca e resultam num final bastante interessante. Uma muito boa acidez que confere frescura e sapidez. Um belo vinho branco do Tejo (PVP 20€). O Pinot Noir apresenta no aroma notas de frutos vermelhos e alguma especiaria. Na boca mostra-se suave com taninos muito finos. Um Pinot muito sério que dá imenso prazer beber (PVP 34€).

Já o Casal das Aires Vinhas Velhas branco, um Fernão Pires de videiras com quase 90 anos, intenso com uma complexidade de aromas que vão de citrinos a ameixa e pêsse-

go com sugestões florais de flores do campo. Cheio na boca, mostra frescura e um sabor muito rico. Bom final. Um grande exemplar de Fernão Pires (PVP 40€). E o Vinhas Velhas tinto, um Alicante Bouschet de videiras a ron-

dar os 60 anos é um vinho de grande pureza no nariz e na boca. Notas de frutos silvestres, azeitona, cacau, típicos da casta. Na boca mostra taninos sedosos, excelente acidez e uma longa persistência (PVP 45€). **AMN**



Herdade Aldeia de Cima

Nasceu um grande Garrafeira no Alentejo

A Herdade Aldeia de Cima é um projeto sonhado pelo casal Luísa Amorim e Francisco Rêgo, e vivido em conjunto com as duas filhas. Nos 2400 hectares da Herdade situada na alentejana Serra do Mendro, concelho da Vidigueira. Em Maio deste ano foram lançados dois vinhos brancos de 2019, o Garrafeira e o Reserva. Originados numa adega tecnologicamente fabulosa e inovadora ambos superaram as melhores expectativas, com a enologia a cargo de Jorge Alves e António Cavalheiro. Para ser um Garrafeira a legislação é apertada e este Aldeia de Cima Garrafeira branco 2019, fermentado e estagiado (9 meses) em balseiro Radoux, de madeira nova de carvalho francês de 3000 litros, permaneceu mais 10 meses em garrafa. É um vinho

notável que preserva as notas de fruta de caroço do Antão Vaz, as notas florais e salinas do Arinto e as notas cítricas do Alvarinho. É grande, gordo, magnífico, mas que tem muito para dar ainda, com uma previsão de vida de mais uma década, pelo menos (PVP 42€). O Reserva branco é feito com Antão Vaz, Arinto e Alvarinho. O Arinto e Alvarinho fermentaram em conjunto em cubas de cimento Nico Velo, enquanto o Antão Vaz fermentou em barrica de carvalho francês de segundo uso de 500 litros. A assemblage é feita um mês mais tarde em duas cubas Nico Velo. O resultado é a sua forte untuosidade e largura de boca, tornando-o num vinho cheio, redondo e harmonioso, com boa capacidade de envelhecimento (PVP 15,20€).



Quinta da Romaneira Vintage 2019 e Colheita 2007

A Quinta da Romaneira é a segunda maior propriedade da região do Douro, localizada no coração da sub-região do Cima Corgo. Produz vinhos DOC Douro e Vinhos do Porto, exclusivamente com uvas próprias, que primam pela elegância, estrutura, perfil gastronómico e, alguns casos, longevidade. Recentemente a Quinta da Romaneira juntou a imprensa especializada via Zoom, para a prova das novidades, “vinhos muito puros, com perfil frutado e floral, pujantes, que vão crescendo no copo”, referiu Carlos Agrellos, enólogo. Entre os vinhos provados destacamos o Porto Vintage 2019 e o Tawny Colheita 2007. Christian Seely, diretor-geral, confessa-se feliz com a declaração de Vintage, este 2019 é um vinho que “representa a continuação da história secular da Quinta da Romaneira e também um marco importante no renascimento da reputação da vinha desde a nossa aquisição em 2004”, destacou.

O Quinta da Romaneira Vintage 2019 é um vinho muito expressivo, aromático, tem notas especiadas, a violetas e flores do bosque, frutos de baga e silvestres. Vai crescendo no copo. Na boca é frutado, tem excelente corpo e volume, taninos ricos e promissores de longevidade, termina envolvente e pleno de elegância. Já o Tawny Colheita 2007 usufrui de estágio de três anos em tonéis de carvalho, seguidos de 10 anos em cascos de 640 litros. Concentrado, este Colheita 2007 é rico e muito aromático, revelando-se em camadas. Aroma a frutos secos, passas, frutos citrinos, casca dos mesmos... Na boca está pleno de vivacidade, fresco, encorpado, mantém a fruta e o perfil sedutor, intenso e persistente, com a garantia de muito prazer em cada prova. **MHD**



Lour-inho Mineralidade e elegância

De uma vinha ladeada por Vila Nova de Mil Fontes, o rio Mira e a Serra de S. Luís, num terroir único, que transmite mineralidade e frescura, nasce o Lour-inho, uma fusão das castas Loureiro e Alvarinho, plantadas nas areias frescas da costa atlântica. As castas fermentaram separadamente, o Loureiro em barrica de carvalho de 500 litros e o Alvarinho em foudre esloveno de 2000 litros, depois o blend em inox de 6 meses, com borras finas que lhe conferiram complexidade. Anna Jorgensen, enóloga e diretora da Cortes de Cima, afirmou que: “Quando pensamos em sustentabilidade, temos de ter em consideração o que se passa também na adega. O foudre é muito maior em termos de capacidade e dura décadas, por isso mais sustentável, algo particularmente importante para nós”. Nesta política de sustentabilidade é, também, de realçar que o Lour-inho foi selado com cera de abelha 100% natural, proveniente de abelhas do concelho. Foram produzidas 1300 garrafas, à venda por 30,50 euros, e que pretendem ser “um elogio aos afetos”. Na imagem do rótulo pode ver-se um casal, um reencontro, a tranquilidade, o que mais desejamos após a pandemia.

Soalheiro Germinar Loureiro e Granit 2020

Sempre em busca de novos aromas e sabores, a Quinta de Soalheiro continua a brindar-nos com a inovação e lança o seu primeiro Loureiro de influência atlântica no vale do rio Minho.

Assim, nasce o Soalheiro Germinar Loureiro 2020, de uma vinha com mais de 30 anos, localizada numa pequena parcela e que produz em pequena quantidade uvas desta casta. Os ares atlânticos e a mineralidade transmitida pela montanha, originam um vinho elegante, floral, frutado, com vivacidade. Perfil gastronómico, especialmente se conjugado com peixe e marisco, cozinha asiática e ceviches, afirmam. Luís Cerdeira, enólogo do Soalheiro, explica a aposta. "Com este novo vinho de Vinhas Velhas, além de querer inovar e sair da nossa zona de conforto que é o Alvarinho, queremos valorizar um novo terri-

tório para o Loureiro que, apesar de estar desde sempre ligado a esta casta através de um dos mais bem-sucedidos projetos de emparcelamento em Portugal, não tem sido associado à sua divulgação e afirmação a nível nacional e internacional". Este vinho é, também, fruto do projeto social Germinar, passando conhecimentos com vista à integração de pessoas com dificuldades no trabalho na vinha, de forma a promover a sua autoestima e o seu desenvolvimento cognitivo e profissional. Já se contam 5 anos de Soalheiro Granit agora com a apresentação da colheita de 2020, é um Alvarinho de montanha, de uma vinha plantada a mais de 1.100 metros acima do nível do mar. Em prova este Granit 2020 mostra-se mineral, pleno de elegância, fresco e envolvente, é gastronómico, seco e persistente. **PM**



Quinta da Pacheca lança vinho solidário

A Quinta da Pacheca, consciente da sua responsabilidade social, lançou o Pacheca Reserva tinto 2019 UA, com o cunho de artistas das mais diversas áreas, e cujos lucros irão reverter na totalidade para a 'União Audiovisual', uma associação nascida em 2020 para apoiar o sector audiovisual, afetado pela paragem das atividades culturais na sequência da crise pandémica. A iniciativa, denominada "Cultura, Vinho & Amigos", conta com Aldo Lima, Anabela, Anjos, António Pinto Basto, António

Zambujo, Cláudia Jaques, Diana Pereira, Gio Rodrigues, Helena Isabel, Inês Santos, Isabel Figueira, Iva Domingues, Ive Greice, João Blumel, José Figueiras, Joana Vasconcelos, Luis Represas, Nilton, Nuno Santos, Ricardo Pereira, Sergio Praia, Tony Carreira, Valter Carvalho e Zé Manel. É um vinho muito frutado, com notas de amoras, ameixas, chocolate, na boca é equilibrado, tem taninos polidos e um final longo e persistente. Está disponível em formato magnum e terá um PVP de 35 euros.

Kopke Winemaker's Collection Rosé Reserva Tinto Cão 2020

"Uma Viagem do Douro para o Mundo", foi o mote que inspirou a Kopke para o lançamento da sua mais recente edição do Winemaker's Collection Rosé Reserva – Tinto Cão 2020, a quarta edição limitada deste vinho versátil e gastronómico. Vinificado na Quinta de São Luiz, este novo rosé da Sogevinus é "aromaticamente elegante, cativa pelo bouquet de notas de romã e de flor de hibisco, no paladar, revela-se subtil e elegante e impressiona pela cremosidade e até por uma certa untuosidade que, por si realçam a sua complexidade, termina longo e fresco, fruto da sua excelente acidez", destaca Ricardo Macedo, enólogo. Existem 5.372 garrafas numeradas e assinadas, disponíveis em duas capacidades, da 1 à 5022 em 0,75cl, da 5023 à 5372 em magnum.



Maynard's 1971 Um vinho extraordinário

A par de séculos de existência, a Maynard's possui uma das maiores coleções de vinho velho, que é, de tempos a tempos, revelada ao público em quantidades limitadas, como agora aconteceu com o Tawny Colheita 1971, para celebrar os 50 anos de envelhecimento em madeira. "Uma experiência inesquecível", garantem e nós confirmamos, já que este vinho esteve em prova e conquistou 19 valores (em 20) e o Prémio Paixão Pelo Vinho Prestígio (pode consultar nas próximas páginas).

Álvaro é o diretor do departamento de viticultura e o premiado enólogo chefe da Barão de Vilar, Família Van Zeller's, Estates & Wines. Foi ele o grande responsável pela

descoberta do casco, enquanto passeava por uma antiga cave da família há alguns meses atrás. Desde então, tem feito os seus melhores esforços para engarrafar o vinho em perfeitas condições e com a mínima intervenção possível. Segundo ele, "manter a essência deve ser prioridade. Este vinho deve ser considerado como um pedaço de História, uma eternização do passado". E destaca: "Maynard's 1971 é um pedaço de História. Deve, portanto, ser apreciado por si só, sem perturbações, no conforto de uma poltrona". E pode, também, ser servido como um excelente acompanhamento de sobremesas, como bolo de chocolate e, até, com queijos fortes como o Grana Padano.



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

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, Hélder Cunha, Daniel Costa, Aníbal Formigão, Pedro Gil, José Sassetti, Helena
Pereira Muelle, João Pereira Santos, António Mendes Nunes e Maria Helena Duarte.**



19 MAYNARD'S

DOC PORTO TAWNY 1971

€ 250 PORTO 20% vol.

ENOLOGIA
ÁLVARO VAN ZELLER

CASTAS TRADICIONAIS EM VINHAS VELHAS

COR Topázio, com reflexos acastanhados e dourados. Linda cor.

AROMA Concentrado, a deixar-se mostrar com o tempo, notas de alperce desidratado, melaço, fruto seco.

SABOR Poderoso, rico, com excelente corpo e volume, excelente equilíbrio entre frescura e doçura. Muito persistente. Que grande vinho!

BARÃO DE VILAR



18 ALVES DE SOUSA PESSOAL

DOC BRANCO 2015

€ 45 DOURO 12,5% vol.

ENOLOGIA
TIAGO ALVES DE SOUSA

MALVASIA FINA, VIOSINHO, GOUVEIO E OUTRAS CASTAS AUTÓCTONES

COR Amarelo palha com reflexos dourados, limpo.

AROMA Fantástico aroma, com predominantes notas de casca de laranja cristalizada, especiarias finas.

SABOR Excelente corpo e volume, mantém grande frescura, é algo salino, gastronómico, vai crescendo, termina prolongado e promissor.

DOMINGOS ALVES DE SOUSA



17,5 DOURO'S NEW LEGACY

DOC TINTO RESERVA 2018

€ 25 DOURO 14% vol.

ENOLOGIA
JOÃO ROSA ALVES E TIAGO ALVES DE SOUSA

VINHAS VELHAS E TOURIGA FRANCA

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Balsâmico, distinto, com notas de frutos vermelhos, cerejas e ginjas, cacau, especiarias.

SABOR Elegante e equilibrado, apresenta taninos macios e envolventes, boa frescura, especiarias, termina longo e gastronómico.

MENIN DOURO ESTATES



17,5 FLOR DO TUA SUPERIOR

DOC TINTO 2017

€ 35 DOURO 17% vol.

ENOLOGIA
PAULO NUNES

TOURIGA NACIONAL

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Intenso, quente, destaca frutos vermelhos maduros, como morangos e compota de cerejas.

SABOR Com bela estrutura, o álcool está equilibrado com os restantes componentes e frescura, tem taninos ricos e envolventes, termina persistente.

COSTA BOAL FAMILY ESTATES



18 VINHA DO TORRÃO

REG TINTO GRANDE ESCOLHA 2018

€ 12,99 PENÍNSULA DE SETÚBAL 14,50% vol.

ENOLOGIA
JAIME QUENDERA

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

COR Rubi escuro, limpo.

AROMA Elegante e harmonioso, destaca notas de frutos pretos maduros, como mirtilos e ameixa, frutos desidratados, tostados e especiarias.

SABOR Excelente estrutura, tudo bem conjugado, madeira, fruta, acidez e frescura, taninos requintados, envolvente, deixa um final persistente e atrativo. Muito bom!

CASA ERMELINDA FREITAS - VINHOS

T. +351 265 988 000

geral@ermelindafreitas.pt

<https://www.ermelindafreitas.pt>

f ermelandafreitas

i ermelandawines

**17****DONA ERMELINDA**

DOC BRANCO RESERVA 2019

€ 8,99

PALMEIRA

13,50% vol.

ENOLOGIA
JAIME QUEENDERACASTAS
CHARDONNAY, ARINTO E VIOGNIER

COR Amarelo citrino, limpo e brilhante.

AROMA Elegante, predominam notas de frutos citrinos, algum tropical e flores, suaves tostados a deixar complexidade.

SABOR Excelente corpo e volume, tem frescura em destaque conferindo-lhe potencial gastronómico, fruta aliada a madeira bem integrada, saboroso, termina persistente.

CASA ERMELINDA FREITAS - VINHOS

T. +351 265 988 000

geral@ermelindafreitas.pt

<https://www.ermelindafreitas.pt>

ermelindafreitas

ermelindawines

**17,5****GRUTA DAS TORRES**

DO BRANCO 2018

€ 40

PICO

12,50% vol.

ENOLOGIA
BERNARDO CABRAL

ARINTO DOS AÇORES

COR Amarelo com tons esverdeados, limpo.

AROMA Distinto, apresenta notas de frutos citrinos maduros, toranja, uma certa maresia.

SABOR A frescura domina no palato, é salino, com notas de algas, muito diferente, super gastronómico, termina persistente.

COOPERATIVA VITIVINÍCOLA DA ILHA DO PICO

**17,5****HERDADE DA ARCEBISPA**

REG BRANCO RESERVA 2019

€ 9

PENÍNSULA DE SETÚBAL

13,50% vol.

ENOLOGIA
GONÇALO CARAPETO

ANTÃO VAZ, VERDELHO E ARINTO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Intenso em notas citrinas, destaca limão, laranja, toranja, especiarias e vegetal aromático.

SABOR Bom corpo e volume, boa frescura, gastronómico, mantém a fruta, agora com notas de alperce, tosta suave, pimenta, final longo.

SOC. AGRIC. DA ARCEBISPA

**17,5****HERDADE DA CALADA**

REG TINTO 2018

€ 24

ALENTEJANO

14,50% vol.

ENOLOGIA
EDUARDO CARDEAL

SYRAH

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos e silvestres, framboesas e groselhas.

SABOR Tem taninos aveludados e envolventes, mostra-se complexo, tem bom corpo e volume, mantém notas frutadas, termina persistente.

BCH - HERDADE DA CALADA

**17,5****QUINTA DA AREIA SAFADA**

REG TINTO 2017

€ 17,25

PENÍNSULA DE SETÚBAL

13,50% vol.

ENOLOGIA
TROIÇ-CONSULTORIA

MERLOT

COR Rubi, intenso, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos negros, com destaque para ameixa preta, grãos torrados e pimenta.

SABOR Mantém o perfil frutado, tem bom corpo e volume, taninos aveludados, notas de café e torrefação, especiarias, final longo.

AMA LUR ENOTURISMO




QUINTA DO NOVAL
FINE PORTS SINCE 1755



DOURO - PORTUGAL
WWW.QUINTADONOTAL.COM
SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

**17 ADEGA 23**

REG ESPUMANTE BRANCO BRUTO NATURAL 2018

€ 24 TERRAS DA BEIRA 12,50% vol.**ENOLOGIA**
RUI REGUINGACASTAS
ARINTO**COR** Amarelo citrino, brilhante, com bolha fina de cordão persistente.**AROMA** Requitado, predominam os aromas de frutos secos, como avelã e amêndoa, brioche.**SABOR** Elegante e prazeroso, destaca-se pela frescura e potencial gastronómico, é cremoso e envolvente, fresco, deixa um final persistente e atrativo.ADEGA23 - AGROTURISMO
T. +351 910 454 141
geral@adega23.pt
www.adega23.pt
f adega23winery**17,5 QUINTA DA GAIVOSA**

DOC PORTO VINTAGE 2018

€ 62 PORTO 20% vol.**ENOLOGIA**
TIAGO ALVES DE SOUSA

SOUSÃO, TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E OUTRAS

COR Rubi concentrado, denso.**AROMA** Intenso em notas de frutos pretos, mentolado, balsâmico, acrescente chocolate negro e especiaria.**SABOR** Complexo, jovem e envolvente, com frescura cativante, taninos ricos, complexo, promete longevidade e termina persistente.

DOMINGOS ALVES DE SOUSA

**17,5 SACRIFÍCIO**

REG TINTO GRANDE RESERVA 2019

€ 24 PENÍNSULA DE SETÚBAL 15% vol.**ENOLOGIA**
GONÇALO CARAPETO

SYRAH E TOURIGA NACIONAL

COR Rubi, limpo.**AROMA** Intenso, com evidentes notas frutadas, a destacar frutos vermelhos, geleia, tostados suaves.**SABOR** Bela estrutura, revela taninos ricos e promissores, boa acidez e frescura, madeira bem integrada, termina persistente e elegante.

GONÇALO CARAPETO

**17,5 SOULMATE**

DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2017

€ 35 DOURO 14% vol.**ENOLOGIA**
DUARTE DA COSTA E ANA DE ALMEIDA

VIOSINHO, RABIGATO E GOUVEIO

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.**AROMA** Concentrado, revela notas de frutos de pomar, como pêssago e maçã, notas minerais.**SABOR** A frescura está em destaque, o que lhe confere perfil gastronómico, longevidade e persistência, boa complexidade, termina longo.

CORTES DO TUA WINES

**17 ADEGA DE BORBA PREMIUM**

DOC VINHO LICOROSO

€ 14,64 ALENTEJO 21% vol.**ENOLOGIA**
ÓSCAR GATO

ARAGONEZ E TOURIGA NACIONAL

COR Avermelhado com reflexos acastanhados, limpo.**AROMA** Intenso em notas de frutos vermelhos maduros e compota dos mesmos, toque caramelizado.**SABOR** Elegante e envolvente, mantém a fruta em destaque, especiarias, tem taninos requintados, deixa um final saboroso, longo e apelativo.

ADEGA DE BORBA

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



17 CASA DE SABICOS

DOC TINTO 2020

€ 14 ALENTEJO 13,5% vol.

ENOLOGIA
JOAQUIM MADEIRA

ALFROCHEIRO E ALICANTE BOUSCHET

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Harmonioso e aromático, destaca notas de frutos vermelhos, como morangos e framboesas.

SABOR Mantém o perfil frutado, é guloso, tem taninos polidos, boa frescura a conferir lugar de destaque à mesa, final persistente.

CASA DE SABICOS



17 CRIATURA

REG TINTO PRIVATE SELECTION 2019

€ 15,99 LISBOA 14% vol.

ENOLOGIA
FRANCISCO MACIEIRA

TINTA MIÚDA, CASTELÃO E MENCIA

COR Rubi, limpo.

AROMA Distinto, com delicadas notas do estágio em madeira, envolvidas em frutos de baga e silvestres.

SABOR Tem bom corpo e volume, deixa taninos polidos e envolventes, boa frescura, é saboroso e intenso, deixa um final persistente.

GARROCHA VINHOS



17

€ 11

MARQUÊS DE MARIALVA

DOC ESPUMANTE BRANCO RESERVA
BRUTO 2017

BAIRRADA 12,5% vol.

ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

BICAL E ARINTO

COR

Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo, tem bolha fina e cordão persistente.

AROMA

Intenso, com predominantes notas de frutos citrinos maduros, biscoito, frutos secos e tostados.

SABOR

Boa complexidade, cremoso e envolvente, tem frescura vibrante, mantém o perfil aromático, deixa um final de boca gastronómico e persistente.

ADEGA DE CANTANHEDE

+351 231 419 540

geral@cantanhede.com

www.cantanhede.com

f Adega de Cantanhede

Instagram Adega_de_Cantanhede

VIA LATINA

VINHO VERDE

TODOS OS CAMINHOS TE TRAZEM AQUI.

VERCOOPE

VINHO VERDE

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

WWW.VERCOOPE.PT

**17****€ 25,43****QUINTA DOS MONTEIRINHOS
MANUEL CHAVES**

DOC TINTO 2018

DÃO 14,5% vol.**ENOLOGIA
HUGO CHAVES DE SOUSA**

TOURIGA NACIONAL

COR

Rubi, limpo.

AROMA

Intenso, elegante, com delicadas notas florais envolvidas em aromas frescos, balsâmicos, flor de eucalipto, tostados suaves.

SABOR

Tem bom volume, madeira bem integrada a deixar notas de chocolate preto e vegetal seco, é fresco e requintado, termina persistente. Vai evoluir bem em garrafa.

QUINTA DOS MONTEIRINHOS

T. +351 924 141 084

geral@monteirinhos.pt

f quintamonteirinhos

@quintadosmonteirinhos

**17****FLOR DO TUA**

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2018

€ 20 TRÁS-OS-MONTES 14,5% vol.**ENOLOGIA
PAULO NUNES**

TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Elegante, deixa aromas a frutos maduros, bagas em destaque, algum floral e tostados suaves.

SABOR Envolvente, apresenta taninos firmes mas aveludados, excelente frescura, madeira bem integrada, rico, gastronómico, final longo.

COSTA BOAL FAMILY ESTATES

**17****HERDADE DA ARCEBISPA**

REG TINTO RESERVA 2018

€ 9 PENÍNSULA DE SETÚBAL 14,50% vol.**ENOLOGIA
GONÇALO CARAPETO**

ALICANTE BOUSCHET E TOURIGA NACIONAL

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Frutado intenso, a revelar notas de frutos pretos, geleia de frutos vermelhos, flores secas, canela.

SABOR A madeira mostra-se bem integrada a deixar notas de especiarias, vegetal seco, tostados, tem bons taninos e frescura, termina longo.

SOC. AGRIC. DA ARCEBISPA

**17****CTX SUPERIOR**

DOC VINHO LICOROSO ABAFADO 2014

€ 11,70 DO TEJO 18% vol.**ENOLOGIA
PEDRO GIL**

FERNÃO PIRES

COR Âmbar, limpo.

AROMA Intenso, revela notas de fruta confitada, bolo-inglês, figo seco, baunilha.

SABOR Macio e envolvente, tem frescura moderada, mantém o perfil aromático, acrescenta notas de mel, termina persistente.

ADEGA DO CARTAXO

**17****MANOELLA**

DOC ROSÉ 2020

€ 11,50 DOURO 12,50% vol.**ENOLOGIA
SANDRA TAVARES DA SILVA E JORGE SERÓDIO BORGES**

TOURIGA NACIONAL

COR Rosado pálido, limpo e brilhante.

AROMA Elegante e fresco, predominam as notas de framboesas e cerejas, com um toque floral.

SABOR Mantém o perfil aromático aliado a uma frescura cativante, mineral, intenso, gastronómico, deixa um final longo e atrativo.

WINE & SOUL

**17****DEU-LA-DEU**

DOC BRANCO RESERVA 2018

€ 14 VINHO VERDE 13,50% vol.**ENOLOGIA
FERNANDO MOURA**

ALVARINHO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Intenso, com aromas a flores de citrinos e seus frutos, notas tropicais, maracujá em destaque.

SABOR Bom corpo e volume, tem boa acidez e frescura, mantém a fruta, é gastronómico, termina persistente.

ADEGA COOP. REGIONAL DE MONÇÃO

**17****MENIN**

DOC TINTO RESERVA 2019

€ 12 DOURO 14% vol.**ENOLOGIA
JOÃO ROSA ALVES E TIAGO ALVES DE SOUSA**

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA BARROCA

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Elegante e envolvente, revela notas frutadas, a destacar framboesas, groselhas e amoras.

SABOR Belo vinho. Tem taninos polidos, boa frescura, notas frutadas aliadas a baunilha, especiarias, termina persistente.

MENIN DOURO ESTATES

PAIXÃO PELO VINHO ON-LINE

novidades, notícias, vinhos e novas edições



www.revistapaixaopelovinho.com

purplesummer.media@gmail.com | T. +351 211 352 336



16,5

€ 6,50

MORGADO DO PERDIGÃO

REG BRANCO 2020



MINHO

13% vol.

ENOLOGIA

RUI CUNHA E GABRIELA ALBUQUERQUE

ALVARINHO E LOUREIRO

COR

Amarelo citrino, brilhante.

AROMA

Harmonioso, predominam notas de frutos tropicais, a flores brancas e de citrinos.

SABOR

Frescura em grande plano, é um vinho gastronómico, saboroso, com bom corpo e volume, deixa um final elegante e promissor.

QUINTA DE PAÇOS

T. +351 253 897 109

quintapacos@gmail.com

www.quintapacos.com

Facebook QuintadePacos

Instagram quintapacos



17

QUINTA DA GAIVOSA

DOC PORTO WHITE 20 ANOS

€ 52

PORTO

19% vol.



ENOLOGIA

TIAGO ALVES DE SOUSA

MAIS DE 20 CASTAS AUTÓCTONES CO-PLANTADAS

COR

Âmbar, limpo.

AROMA

Aroma: Intenso, tem notas frutas cristalizadas, uvas passas, caramelizados, aromáticos e casca de laranja.

SABOR

Sabor: Bem estruturado, muito elegante, com frescura em grande plano a equilibrar o conjunto, deixa um final persistente.

DOMINGOS ALVES DE SOUSA



17

QUINTA DA RAMALHOSA

DOC TINTO 2017

€ 14

DÃO

14% vol.



ENOLOGIA

PATRICIA SANTOS

TOURIGA NACIONAL E ALFROCHEIRO

COR

Granada, limpo.

AROMA

Concentrado, pede tempo no copo, é um vinho balsâmico, com notas de bergamota e pimenta preta.

SABOR

Complexo, revela boa frescura, taninos presentes mas macios, sentem-se algumas notas florais, frescura e final longo e promissor.

PAULO JORGE BATISTA FERREIRA



17

MILMAT

REG BRANCO 2018

€ 19,90

ALENTEJANO

13,50% vol.



ENOLOGIA

ANTÓNIO MAÇANITA E SANDRA SÁRRIA

ANTÃO VAZ, ARINTO, VERDELHO E ENCRUZADO

COR

Amarelo citrino com reflexos palha seca, limpo.

AROMA

Elegante, com notas citrinas, tangerina em destaque, tropical, tostados suaves.

SABOR

Saboroso, tem bom corpo e volume, frescura correta, madeira muito bem integrada a deixar complexidade, final longo.

MAINOVA SOCIEDADE AGRÍCOLA



17

SACRÍCIO

REG BRANCO GRANDE RESERVA 2019

€ 18

PENÍNSULA DE SETÚBAL

13% vol.



ENOLOGIA

GONÇALO CARAPETO

ANTÃO VAZ

COR

Amarelo citrino, limpo.

AROMA

Distinto, envolvente, com delicadas notas de frutos tropicais, especiarias finas.

SABOR

Tem bom corpo e volume, frescura em destaque a conferir perfil gastronómico, boa fruta e notas tostadas, termina persistente e promissor.

GONÇALO CARAPETO



17

MUNDUS

AGUARDENTE VÍNICA ENVELHECIDA 25 ANOS

€ 18,25

LISBOA

41% vol.



ENOLOGIA

NUNO GALVÃO

MISTURA DE CASTAS

COR

Âmbar, limpo.

AROMA

Intenso, a deixar notas de frutos secos, grãos tostados, madeira.

SABOR

A evolução em madeira marca o sabor, é uma aguardente macia na boca, com personalidade e final persistente.

ADEGA DA VERMELHA



17

VALE DA RAPOSA

TIPO: DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2017

€ 25

DOURO

14,50% vol.



ENOLOGIA

TIAGO ALVES DE SOUSA

VINHAS VELHAS COM 60 ANOS E 15 CASTAS AUTÓCTONES

COR

Rubi concentrado, limpo.

AROMA

Intenso, com notas florais, de frutos de baga e frutos pretos, balsâmico, caruma, casca de árvore.

SABOR

Acidez a conferir frescura cativante, taninos requintados, notas de framboesa e chocolate, termina prolongado e promete evoluir.

DOMINGOS ALVES DE SOUSA



16,5	LAGOALVA BARREL SELECTION
€ 10,35	REG TINTO 2017
TEJO	14% vol.
ENOLOGIA	DIOGO CAMPILHO E PEDRO PINHÃO
	SYRAH E TOURIGA NACIONAL
COR	Granada, limpo.
AROMA	Elegante, predominam as notas florais envolvidas em fruta preta bem madura, especiarias.
SABOR	Bem estruturado, é um conjunto prazeroso, tem taninos macios, boa madeira, baunilha, especiaria, é gastronómico, termina longo.
	QUINTA DA LAGOALVA VINHOS



16,5	PASSADOURO
€ 13	DOC BRANCO 2020
DOURO	12% vol.
ENOLOGIA	CARLOS AGRELLOS E ADALBERTO FERREIRA
	VIOSINHO, CÓDEGA DO LARINHO E RABIGATO
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Intenso e cativante, revela notas de frutos de pomar, polpa branca, citrinos, mineralidade e bosque.
SABOR	Envolvente, tem boa frescura, deixa notas frutadas envolvidas em baunilha, termina saboroso, gastronómico e longo.
	QUINTA DO NOVAL VINHOS



16,5	PORTA DA RAVESSA SPECIAL EDITION
€ 4,99	DOC TINTO 2019
ALENTEJO	13,50% vol.
ENOLOGIA	MARIANA CAVACA
	ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET E SYRAH
COR	Rubi, limpo.
AROMA	Harmonioso, predominam os aromas a frutos vermelhos, toque de baunilha e especiaria fina.
SABOR	Conjunto harmonioso, tudo bem conjugado, madeira, fruta, frescura, taninos aveludados, bebe-se com prazer, termina longo.
	ADEGA DE REDONDO



16,5	QUINTA DE VALE MOURISCO
€ 8,50	DOC TINTO 2018
ALENQUER	14% vol.
ENOLOGIA	JULIANO BATISTA
	TOURIGA NACIONAL
COR	Granada, limpo.
AROMA	Intenso, tem predominantes notas de framboesas e compota de morango, nuances florais, cacau.
SABOR	Bom corpo e volume, taninos polidos, boa frescura, madeira bem integrada, boa complexidade, final longo e promissor.
	QUINTA DE VALE MOURISCO



16,5	€ 5
VINHO DO PAI	
	REG TINTO RESERVA 2020
TEJO	13% vol.
ENOLOGIA	LUÍS GUIMARÃES
	SYRAH E CALADOC
COR	Granada, limpo.
AROMA	O estágio em madeira confere-lhe notas abaunilhadas, noz-moscada e pimenta, chocolate negro e tostados, notas frutadas suaves.
SABOR	Na boca a madeira está bem integrada a deixar complexidade, tem notas de frutos vermelhos maduros, boa frescura, taninos polidos, termina longo e promissor.
	CASA AGRÍCOLA PACIÊNCIA
	T. +351 243 558 804
	info@casapaciencia.com
	www.casapaciencia.com
	f Casa Paciência
	@ casa.paciencia



16,5	QUINTA DOS MONTEIRINHOS MENINO AFONSO
€ 8,46	DOC TINTO 2018
DÃO	14% vol.
ENOLOGIA	HUGO CHAVES DE SOUSA
	TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ E JAEN
COR	Rubi, limpo.
AROMA	Harmonioso, destaca-se pelas notas de frutos vermelhos, cereja e framboesa, tostados ligeiros.
SABOR	Conjunto equilibrado, revela madeira bem incorporada a deixar complexidade, frutos vermelhos, taninos macios, final atrativo.
	QUINTA DOS MONTEIRINHOS



16,5	ROVISCO GARCIA
€ 6,16	REG TINTO 2016
ALENTEJANO	14% vol.
ENOLOGIA	LUÍS LOURO
	ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET, SYRAH, PETIT VERDOT E CABERNET SAUVIGNON
COR	Rubi definido, limpo.
AROMA	Fresco, jovem, a deixar notas de frutos pretos, cerejas e ameixas em destaque.
SABOR	A frescura está em grande plano, tem taninos macios, notas frutadas, bom corpo, termina longo e atrativo.
	HERDADES DO MONTE NOVO E CONQUEIRO

**16****€ 8****PACIÊNCIA ABAFADO**

DOC LICOROSO RESERVA 2019

 TEJO 17,50% vol.

ENOLOGIA
LUÍS GUIMARÃIS

FERNÃO PIRES (VINHAS VELHAS)

COR

Âmbar, limpo e brilhante.

AROMA

Elegante, revela notas delicadas de amêndoas caramelizadas, mel e cera de abelha.

SABOR


Destaca-se pelo belo equilíbrio entre frescura e doçura, tem notas meladas e a frutos desidratados, aliadas às notas de estágio em madeira, deixa um final guloso e envolvente.

CASA AGRÍCOLA PACIÊNCIA

T. +351 243 558 804

info@casapaciencia.com

https://www.acasapaciencia.com

 Casa Paciência casa.paciencia**16****€ 3,32****TERRAS DO CARTAXO CLÁSSICO**

DOC TINTO 2018

 TEJO 14% vol.

ENOLOGIA
PEDRO GIL

TOURIGA NACIONAL, CASTELÃO, TRINCADEIRA E TINTA RORIZ

COR

Rubi definido, limpo.

AROMA

Harmonioso, seduz pelas notas frutadas, amoras e ameixas pretas em destaque, baunilha, chá preto e canela.

SABOR



Na boca mantém o perfil aromático, tem taninos macios, frescura envolvente e termina longo e apelativo.

ADEGA DO CARTAXO

+351 243 770 987

geral@adegacartaxo.pt

www.adegacartaxo.pt

 Adega do Cartaxo adegacartaxo**16,5****SANTA VITÓRIA**

REG ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2018

€ 12 ALENTEJANO 12,50% vol.

 **ENOLOGIA**
PATRICIA PEIXOTO E BERNARDO CABRAL

ARINTO E BAGA

COR Amarelo citrino, limpo, bolha fina e persistente.

AROMA Elegante e harmonioso, destaca-se pelas notas frutadas, tropicais e citrinos, brioche e tostados.

SABOR Bela frescura, é cremoso, envolvente e gastronómico, deixa um final de boca longo e atrativo.

CASA SANTA VITÓRIA

**16,5****TOJEIRA**

ESPUMANTE BLANC DES BLANCS BRUTO RESERVA

€ 12,99 - 12,50% vol.

 **ENOLOGIA**
NUNO GROSSO

CHARDONNAY

COR Amarelo citrino, brilhante, bolha elegante e consistente.

AROMA Harmonioso, sente-se a frescura, deixa notas citrinas e nuances tropicais.

SABOR Cremoso, envolvente, tem boa acidez, é gastronómico, mantém o perfil frutado e termina longo e apelativo.

CASA DA TOJEIRA

**16,5****TERRAS DE MOGADOURO**

DOC TINTO RESERVA 2017

€ 14,99 TRÁS-OS-MONTES 15% vol.

 **ENOLOGIA**
RUTE GONÇALVES E FRANCISCO GONÇALVES

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA AMARELA

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Intenso em notas de mirtilos, amoras, framboesas e ginjas, tostados suaves e grãos torrados.

SABOR Atrativo, revela boa complexidade, madeira bem integrada a deixar espaço para a fruta, taninos macios, final longo e harmonioso.

WINE INDIGENUS

**16,5****TORRE DE PALMA**

REG ROSÉ 2020

€ 19,90 ALENTEJANO 12,50% vol.

 **ENOLOGIA**
DUARTE DE DEUS

ARAGONEZ, TINTA MIÚDA E TOURIGA NACIONAL

COR Rosa suave, limpo.

AROMA Atrativo, com delicadas notas de frutos vermelhos, framboesas e cerejas em destaque.

SABOR Harmonioso, destaca a frescura, sabor a morangos silvestres frescos e folha de citrinos, termina longo e sedutor.

TORRE DE PALMA



16

€ 5

CASA DE PAÇOS

DOC BRANCO 2020

 VINHO VERDE 12,5% vol.

ENOLOGIA

RUI CUNHA E GABRIELA ALBUQUERQUE

LOUREIRO E ARINTO

COR

Amarelo citrino, limpo e brilhante.

AROMA

Elegante e harmonioso, deixa notas delicadas de folha de limoeiro, frutos de pomar, como maçã e ameixa.

SABOR

A acidez confere-lhe frescura promissora e envolvente, é muito gastronómico, mantém notas de citrinos em destaque, termina fresco e apelativo.


QUINTA DE PAÇOS

T. +351 253 897 109

quintapacos@gmail.com

www.quintapacos.com

 QuintadePacos

 quintapacos



16

€ 7

FERNÃO DE MAGALHÃES

DOC BRANCO RESERVA 2020

 DOURO 13% vol.

ENOLOGIA

CELESTE MARQUES

GOUVEIO, VIOSINHO E RABIGATO

COR

Amarelo citrino, limpo e brilhante.

AROMA

Harmonioso, predominam as notas de frutos de polpa branca maduros e envolvidos em notas resultantes do estágio em madeira.

SABOR


Interessante, tem frescura apelativa que prolonga o sabor, mantém a fruta, notas tostadas, baunilha, e bom corpo, termina longo e gastronómico


ADEGA DE SABROSA

T. +351 259 939 177

adega.sabrosa@gmail.com

www.adegacooperativadesabrosa.pt

 adegacoopsabrosa

 adega.sabrosa

www.vercoope.pt

Seja responsável. Beba com moderação.



DE FELGUEIRAS

TERRAS DE FELGUEIRAS
VINHO VERDE

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



VERCOOPE
· VINHO VERDE ·

PUB

**16****D'EÇA**

DOC BRANCO RESERVA 2019

€ 16,95**DOURO****13,50% vol.****ENOLOGIA****DANIEL FRAGA GOMES****CASTAS****GOUVEIO****COR** Amarelo com ligeiros reflexos esverdeados, limpo.**AROMA** Fresco e envolvente, revela aromas a frutos citrinos, casca de laranja, toranja, kumquat, baunilha e tosta suave.**SABOR** É harmonioso, com delicadas notas de madeira, bem envolvidas no conjunto, mantém o perfil aromático e alia ligeiras notas de frutos secos, tem boa frescura e termina longo e atrativo.**JOÃO CARLOS MOURA COUTINHO ALMEIDA D'EÇA DE SOUSA**

Vinho de quinta • Venda directa no produtor, através de:

T. +351 912 842 544

encomendas@decawine.pt

www.decawine.pt

quintadeca.pt

quinta_deca

**16****€ 6****FERNÃO DE MAGALHÃES**

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO

**DOURO****12% vol.****ENOLOGIA****CELESTE MARQUES****MALVASIA FINA, CERCIAL E FOLGASÃO****COR**

Amarelo citrino, limpo, bolha fina e persistente.

AROMA

Elegante, tem algumas notas de frutos brancos, predominam aromas de frutos secos e brioche.

SABOR

Cremoso, tem bom corpo e volume, frescura vibrante a conferir perfil gastronómico, mantém o sabor a brioche e pastelaria fina, termina longo e atrativo.

ADEGA DE SABROSA

T. +351 259 939 177

adega.sabrosa@gmail.com

www.adegacooperativadesabrosa.pt

adegacoopsabrosa

adega.sabrosa

**16,5****VIA LATINA**

DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2018

€ 9,90**VINHO VERDE****13% vol.****ENOLOGIA****JOÃO GASPAR****ALVARINHO, ARINTO, AVESSO, LOUREIRO E TRAJADURA****COR** Amarelo com reflexos de palha seca, limpo.**AROMA** Intenso em notas de frutos de pomar, aliadas a frutos secos e tostados.**SABOR** Tem bom corpo e volume, a madeira a deixar sabor a baunilha e amêndoas tostadas, frescura atrativa, termina longo.**VERCOOPE****16,5****REAL LAVRADOR SELECTION**

DOC TINTO 2019

€ 2,99**ALENTEJO****13,50% vol.****ENOLOGIA****MARIANA CAVACA****TRINCADEIRA, ARAGONEZ E ALICANTE BOUSCHET****COR** Rubi definido, limpo.**AROMA** Harmonioso e atrativo, revela notas de cerejas pretas, mirtilos e amoras.**SABOR** Conjunto muito equilibrado, taninos redondos, frescura apelativa, frutos vermelhos, deixa um final longo e saboroso.**ADEGA DE REDONDO**



MARQUÊS DE MARIALVA

NOBREZA ATÉ À ÚLTIMA GOTA



Outros vinhos provados e classificados

17	QUINTA DO POÇO DO LOBO DOC BAIRRADA TINTO RESERVA 2016
17	QUINTA SERRA D'OURA DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO RESERVA 2016
17	VALLE PRADINHOS DOC TRÁS-OS-MONTES ROSÉ 2020
17	VIÚVA LE COCQ DOC ALENTEJO TINTO RESERVA 2017
17	QUINTA DA AREIA SAFADA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO 2019
17	SOULMATE DOC DOURO BRANCO GRANDE RESERVA 2019
17	TERRA CHAMA DOC DÃO ROSÉ 2020
16,8	QUINTA DE CARAPEÇOS REG MINHO BRANCO 2020
16,5	ALMA VITIS REG LISBOA TINTO RESERVA 2018
16,5	BARCA DO INFERNO REG LISBOA TINTO RESERVA 2018
16,5	BLEND.PT XP DOC DOURO TINTO 2017
16,5	CABRIZ DOC DÃO BRANCO 2019
16,5	CONDE DE CANTANHEDE DOC BAIRRADA TINTO RESERVA 2015
16,5	CORTES DO TUA DOC DOURO BRANCO RESERVA 2019
16,5	DEU-LA-DEU HISTÓRICO DOC VINHO VERDE BRANCO 2017
16,5	DUORUM DOC DOURO TINTO 2018
16,5	INSPIR'AR DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA 2020
16,5	MARQUÊS DE MARIALVA DOC BAIRRADA BRANCO RESERVA 2018
16,5	QUINTA DA RAMALHOSA DOC DÃO BRANCO 2017
16,5	QUINTA DE PANCAS REG LISBOA TINTO RESERVA 2017
16,5	UNIQO SUPERIOR DOC DOURO TINTO 2014
16,5	VALE DA RAPOSA DOC DOURO ROSÉ 2020
16,5	DISCÓRDIA REG ALENTEJANO BRANCO 2019
16,5	VG REG MINHO BRANCO RESERVA 2019
16,5	VINHA DO ALTAR DOC DOURO BRANCO RESERVA 2019
16,5	DUORUM DOC DOURO TINTO 2018
16	D'EÇA DOC DOURO RESERVA BRANCO 2019
16	FAT BARON SHIRAZ DOC PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO SYRAH 2020
16	FERNÃO DE MAGALHÃES DOC DOURO BRANCO RESERVA 2020
16	FERNÃO DE MAGALHÃES DOC DOURO ESPUMANTE BRANCO BRUTO
16	FOLHA DO MEIO REG ALENTEJANO BRANCO RESERVA 2019
16	GAIÃO REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2019
16	JOÃO PORTUGAL RAMOS DOC VINHO VERDE BRANCO 2020
16	LAGOALVA REG TEJO TINTO CASTELÃO 2019

16	LIMA MAYER REG ALENTEJANO ROSÉ ARAGONEZ 2019
16	MAINOVA REG ALENTEJANO TINTO 2019
16	MARQUÊS DE MARIALVA DOC BAIRRADA BRANCO RESERVA ARINTO 2019
16	MEIO QUEIJO DOC DOURO TINTO RESERVA 2019
16	MOINANTE REG ALENTEJANO ROSÉ CASTELÃO 2019
16	MONTARIA VEGAN REG ALENTEJANO BRANCO 2019
16	MONTARIA VEGAN REG ALENTEJANO TINTO ALICANTE BOUSCHET 2019
16	MUNDUS ABAFADO LISBOA VINHO LICOROSO MISTURA DE CASTAS
16	PAÇOS DOS INFAMES REG ALENTEJANO BRANCO CHARDONNAY 2020
16	PORTA DA RAVESSA SPECIAL EDITION DOC ALENTEJO BRANCO 2020
16	PORTAS DA HERDADE REG ALENTEJANO TINTO TOURIGA NACIONAL 2019
16	QUINTA DA RAMALHOSA DOC DÃO TINTO 2015
16	QUINTA DE CARAPEÇOS DOC VINHO VERDE BRANCO 2020
16	QUINTA DE PANCAS REG LISBOA BRANCO 2018
16	QUINTA DE VALE MOURISCO REG LISBOA BRANCO 2019
16	QUINTA DO GRADIL REG LISBOA BRANCO ARINTO 2019
16	QUINTA DO GRADIL REG LISBOA TINTO ALICANTE BOUSCHET 2018
16	QUINTA DO INFANTADO DOP DOURO TINTO 2016
16	QUINTA DO RONCÃO DOC DOURO ROSÉ 2020
16	QUINTA DOS LAGARES DOC DOURO BRANCO 2020
16	QUINTA DOS MONTEIRINHOS AVÓ FERNANDA DOC DÃO BRANCO 2019
16	QUINTA DOS PENEGRAS REG TEJO BR RESERVA GEWURZTRAMINER 2020
16	RAVASQUEIRA SELEÇÃO DO ANO REG ALENTEJANO TINTO 2018
16	REAL LAVRADOR DOC ALENTEJO TINTO SELECTION 2019
16	SABICOS DOC ALENTEJO ROSÉ 2020
16	SENSES REG ALENTEJANO TINTO TOURIGA NACIONAL 2019
16	SENSES REG ALENTEJANO TINTO PETIT VERDOT 2017
16	SOULMATE DOC DOURO ROSÉ 2019
16	TERRAS DE FELGUEIRAS REG MINHO BRANCO ALVARINHO 2020
16	TERRAS DE FELGUEIRAS DOC VINHO VERDE BRANCO GR ESCOLHA 2020
16	TERRAS DE MOGADOURO DOC TRÁS-OS-MONTES BRANCO 2020
16	TERRAS DO CARTAXO CLÁSSICO DOC DO TEJO TINTO 2018
16	TOJEIRA ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA
16	TONS DE DUORUM DOC DOURO BRANCO 2020

<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

16	VALE BARQUEIROS REG ALENTEJANO TINTO C. SELECIONADA 2019
16	VALLEGRE DOC DOURO BRANCO MOSCATEL GALEGO 2020
16	VG DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA 2019
16	VIA LATINA DOC VINHO VERDE TINTO GRANDE RESERVA VINHÃO 2018
16	VINHA ANTIGA DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA ALVARINHO 2018
16	VINHAS DE ALGERUZ SELECÇÃO REG PEN. DE SETÚBAL BRANCO 2020
15,5	ADEGA MAYOR DIZERES REG ALENTEJANO ROSÉ 2020
15,5	ADEGA PONTE DA BARCA DOC VINHO VERDE BRANCO GR ESCOLHA 2020
15,5	ADEGA PONTE DA BARCA PREMIUM DOC VINHO VERDE BRANCO 2020
15,5	AL-MUDD REG ALGARVE ROSÉ NEGRA-MOLE 2020
15,5	BLEND.PT DOC DOURO BRANCO 2019
15,5	CABRIZ DOC DÃO BRANCO SAUVIGNON BLANC 2020
15,5	CASA DE OLEIROS DOC VINHO VERDE BRANCO PEDERNÃ 2019
15,5	DESLIADO PREMIUM DOC VINHO VERDE TINTO VINHÃO 2020
15,5	DEU LA DEU CLÁSSICO DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2020
15,5	DIÁRIO DA QUINTA REG LISBOA TINTO 2019
15,5	ENCOSTAS DE XISTO DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA 2020
15,5	ENCOSTAS DE XISTO DOC VINHO VERDE ROSÉ ESPADEIRO 2020
15,5	FERNÃO DE MAGALHÃES DOC DOURO BRANCO 2020
15,5	FERNÃO DE MAGALHÃES DOURO PORTO PINK
15,5	GAIÃO REG ALENTEJANO TINTO SYRAH 2019
15,5	JOÃO PIRES REG PENÍNSULA DE SETÚBAL ROSÉ 2020
15,5	LAGOALVA REG TEJO ROSÉ 2020
15,5	LAGOALVA TALHÃO 1 REG TEJO BRANCO 2020
15,5	MUNDUS REG LISBOA TINTO COLHEITA SELECIONADA 2018
15,5	PANCAS REG LISBOA BRANCO 2019
15,5	PANCAS REG LISBOA TINTO 2018
15,5	PENÍNSULA DE LISBOA REG LISBOA BRANCO
15,5	QUINTA DE CARAPEÇOS DOC VINHO VERDE ROSÉ ESPADEIRO 2020
15,5	QUINTA DE SÃO FRANCISCO DOC ÓBIDOS BRANCO 2020
15,5	QUINTA DO GRADIL 1492 REG LISBOA TINTO 2019
15,5	QUINTA DO PARAL DOC ALENTEJO ROSÉ SYRAH 2020
15,5	QUINTA DO RONCÃO DOC DOURO TINTO 2016
15,5	QUINTAS DE BORBA DOC ALENTEJO BRANCO 2020

15,5	REAL LAVRADOR DOC ALENTEJO BRANCO SELECTION 2020
15,5	SMV SINCE 1956 REG LISBOA TINTO 2018
15,5	TOJEIRA ESPUMANTE BRANCO MEIO SECO RESERVA
15,5	TONS DE DUORUM DOC DOURO TINTO 2019
15,5	VALLEGRE DOC DOURO ROSÉ 2020
15,5	VG DOC VINHO VERDE TINTO TOURIGA NACIONAL 2019
15,5	VIDIGUEIRA SUPERIOR DOC ALENTEJO TINTO 2019
15	ADEGA COOPERATIVA DA LABRUGEIRA REG LISBOA TINTO 2018
15	ADEGA DE SABROSA REG DURIENSE TINTO
15	ADEGA PONTE DA BARCA DOC VINHO VERDE BRANCO SECO 2020
15	DESLIADO DOC VINHO VERDE ROSÉ 2020
15	INSPIR'AR DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA 2020
15	MONSARAZ TRADIÇÃO DOC ALENTEJO BRANCO 2020
15	PENÍNSULA DE LISBOA REG LISBOA ROSÉ
15	PÉRO D'ALTER REG ALENTEJANO ROSÉ PETIT VERDOT 2020
15	PÉRO D'ALTER REG ALENTEJANO TINTO 2019
15	POUCA ROUPA REG ALENTEJANO TINTO 2020
15	REGUENGOS DOC ALENTEJO BRANCO 2020
15	SANTO NIÑO DOURO PORTO WHITE
15	TOJEIRA ESPUMANTE TINTO BRUTO RESERVA
15	TONS DE DUORUM DOC DOURO ROSÉ 2020
15	VINHAS DE MURÇA DOP DOURO ROSÉ 2020
15	XATÔ REG ALENTEJANO TINTO 2019
14,5	MUNDUS REG LISBOA BRANCO LEVE COLHEITA SELECIONADA 2020
14,5	QUINTA DE CARAPEÇOS REG MINHO TINTO VINHÃO 2020
14	MUNDUS REG LISBOA BRANCO LEVE FRISANTE
14,5	LANCERS BRANCO DOCE

Seja responsável. Beba com moderação.

QUINTAS DE MELGAÇO

apresenta novos vinhos

> texto **Fernanda Silva Teixeira e Maria Helena Duarte** > fotografia **Ernesto Fonseca**

Foi na duplamente estrelada Casa de Chá da Boa Nova que a Quintas de Melgaço apresentou os seus novos vinhos, o QM Vinhas Velhas 2020 e o clássico QM Alvarinho 2020, juntaram-se o QM espumante Velha Reserva Bruto, o QM Homenagem Reserva 2019 e o esgotadíssimo e fantástico QM Vinhas Velhas 2015. O Alvarinho é a casta em destaque e os vinhos foram deliciosamente harmonizados pela mestria do chef Rui Paula.

A Casa de Chá da Boa Nova, em Leça da Palmeira, um dos sete restaurantes nacionais com duas estrelas Michelin, foi o palco da apresentação dos mais recentes vinhos Quintas de Melgaço. A acompanhar um menu idealizado pelo reconhecido chef Rui Paula, com uma forte componente de leveza e sabor, mas, ainda assim, simples e descomplicado, foram apresentados seis vinhos da reconhecida marca, entre os quais os novos QM Vinhas Velhas 2020 e QM Alvarinho 2020.

A abrir esta apresentação, antes ainda do almoço propriamente dito, os convidados foram recebidos com um espumante Quintas de Melgaço Velha Reserva Bruto 2016. Na Quintas de Melgaço “temos conseguido ajustar os stocks e já temos mais de 50 mil garrafas em estágio, para uma venda de 10 a 12 mil garrafas ano, o que nos permite ter vinhos com 3, 4 ou 5 anos de cave, esta paciência é crucial para que possamos ter hoje produtos a um nível em termos de espumante elevado”, afirma o enólogo Jorge Sousa Pinto. O Quintas de Melgaço Velha Reserva Bruto é elaborado através do método clássico e estagiou

mais de 36 meses. De cor citrina e aspecto límpido, tem bolha fina e cordão persistente. O aroma é ligeiramente frutado, com nuances de frutos secos, na boca é cremoso e excelente como aperitivo ou a acompanhar mariscos, peixes, aves, cabrito, leitão e pastelaria.

A PERFEIÇÃO ENOGASTRONÓMICA

Iniciado o almoço, foi servido “Ostra e Atum”, o Canto I, seguido do Canto II, com um delicioso “Robalo no seu Habitat”, ambos acompanhados por um QM Alvarinho 2020, que acaba de ganhar a terceira medalha de ouro. “Este é um vinho muito importante para nós, não só pelo passado, mas também pelo presente e pelo futuro”,

A Quintas de Melgaço é uma importante força de desenvolvimento socioeconómico para Melgaço, contando com as uvas de 530 famílias associadas.

indica Jorge Sousa Pinto. Trata-se de um vinho com caráter, um vinho para a mesa, para estar, conversar e que mostra um bocadinho do potencial desta casta. “Só temos que acrescentar dignidade e valor”, frisa o enólogo.

Seguiram-se mais iguarias. O Canto III, que trouxe a “Vieira e Tapioca”, apresentada na sua concha, o QM Vinhas Velhas 2020 brilhou. As uvas da casta Alvarinho escolhidas para este vinho vêm de uma parcela única, das vinhas mais antigas, com mais de 30 anos, que lhe conferem uma elegância e personalidade sublimes. No Canto IV serviu-se “Lagostim-Wagyu”, seguido do Canto V composto por “Salmonete com Caju e Mandioca”, ambos acompanhados do QM Vinhas Velhas 2015, um vinho de excelência, infelizmente esgotadíssimo, existindo apenas 30 garrafas, para uma gestão muito criteriosa. Por fim, o almoço encerrou com o Canto VI, a deliciosa sobremesa “Colheita Tardia” para o QM Homenagem 2019. Uma experiência enogastronomia de requinte, com aromas e sabores de inspiração marítima, num tributo aos novos vinhos da Quintas de Melgaço.





A APOSTA NO ENOTURISMO COM PROJETO DE 'BOUTIQUE ADEGA'

Discursando no evento, Pedro Soares, administrador do grupo, salientou que a Quintas de Melgaço representa atualmente "uma importante força de desenvolvimento socioeconómico para Melgaço, projetando a região a nível mundial". Ora, "tal só é possível porque a Quintas de Melgaço conta com 530 famílias e suas respectivas quintas" e desempenha uma "função social muito importante num concelho como Melgaço, com pouco mais de 9 mil habitantes. Aqui se vê a grande representatividade que temos, quer em termos económicos quer em termos sociais", indica Pedro Soares. Admitindo que se "trata de uma empresa que visa, logicamente, o lucro", o administrador assegura, contudo, que a "vertente social é extremamente importante", daí a normalização dos preços estabelecidos. Por isso mesmo, Pedro Soares considera a Quintas de Melgaço "um exemplo" a seguir.

A aposta na variedade de vinhos diferenciados pretende, segundo Pedro Soares,

"afirmar a marca Quintas de Melgaço", que tem vindo a crescer gradualmente, com uma maior procura. E anunciou, ainda, um novo projeto: uma 'Boutique Adega'.

Com arquitetura da autoria de Carlos Castanheira, arquiteto que fez já várias adegas de referência, tanto nacional como internacionalmente, o novo espaço pretende introduzir um novo conceito e assume como objetivo privilegiar o enoturismo, vetor que será um dos pilares da estratégia da Quintas de Melgaço. "Queremos que este seja um espaço apazível, aliado a bons vinhos, de forma a que as pessoas nos visitem com mais regularidade. Será um projeto diferenciador, que a região merece", afirma Pedro Soares revelando acreditar que "dentro de dois a três anos" o projeto esteja concluído e a funcionar.

Presente em vários mercados internacionais como Estados Unidos, Alemanha, Canadá, Suíça, Brasil, Luxemburgo, Japão, Suécia, Reino Unido, Holanda e Macau, a Quintas de Melgaço pretende igualmente reforçar a aposta no mercado externo, fazendo prova do prestígio e reconheci-

mento como marca de qualidade e tendo sempre como horizonte a divulgação do melhor vinho português, em especial da excelência de produção vitivinícola da sub-região de Monção e Melgaço.

ALVARINHO: UM TESOURO ÚNICO

Trabalhando com aquele que é considerado um dos maiores tesouros nacionais e globais - a casta Alvarinho -, a Quintas de Melgaço presenteia habitualmente o seu público com vinhos únicos e inconfundíveis, de personalidade e temperamento forte, produzidos através de métodos e saberes ancestrais e que têm vindo a ser reconhecidos pela crítica nacional e internacional.

Segundo o enólogo Jorge Sousa Pinto, a casta Alvarinho, "tem-nos ensinado muito" e isto deve-se ao facto de "sermos 530 quintas, onde cada produtor tem o seu espaço diferenciado". Essa percepção, desde há 12 anos a esta parte, "ajudou-nos a vinificar, separadamente, algumas quintas nossas associadas, o que nos permite hoje ter alguns produtos que resultam das diferenciações que fomos fazendo". Ou seja,

Jorge Sousa Pinto explicou que a Alvarinho é uma casta exclusiva, com características muito específicas, que dá origem a um vinho único, especial e irreverente, com origens ainda envoltas em mistério, mas que é considerada a melhor casta branca portuguesa e uma das melhores do mundo, perfazendo um dos maiores tesouros da tradição vinícola portuguesa.



"hoje temos um conhecimento da nossa microrregião e dos nossos produtores muito mais profunda daquele que tínhamos há 15 anos atrás, com novos produtos e projetos que nos permitem caminhar, cada vez mais, para produtos premium".

Nesse sentido, Jorge Sousa Pinto explicou ainda que a Alvarinho é uma casta exclusiva, com características muito específicas, que dá origem a um vinho único, especial e irreverente, com origens ainda envoltas em mistério, mas que é considerada a melhor casta branca portuguesa e uma das melhores do mundo, perfazendo um dos maiores tesouros da tradição vinícola portuguesa.

É graças a um equilíbrio perfeito de vários fatores naturais de solo e microclima que, precisamente na sub-região de Monção e Melgaço, esta valiosa casta atinge o seu expoente máximo. As diferenças de altitude encontradas na região é algo que permite também 'brincar' um pouco. "Temos vinhas junto ao Rio Minho e vinhas a quase 400 metros de altitude, em diferentes solos e com níveis de maturação diferenciados. Ou seja, temos perfis completamente diferentes que nos permitem 'brincar' com o PH, com a acidez", indica o enólogo.

Jorge Sousa Pinto destaca que esta casta "parece que está adormecida" e explica: "Durante o ano parece que não se passa nada. De repente, a casta acorda e tem de ser vindimada em dois ou três dias, porque senão perdemos o mais importante, que não é o álcool, mas sim a acidez que a diferencia das outras castas. Encontramos em qualquer parte do país e do mundo vinhos com teor alcoólico de 13 graus, mas não conseguimos encontrar vinhos com 13,5 graus, com 8 gramas de acidez e PH de 3. Poucas castas têm essa capacidade de se diferenciar como a casta Alvarinho na sub-região de Monção e Melgaço".

A terminar, Jorge Sousa Pinto lembrou ainda que a Quintas de Melgaço é uma "adeiga de volume". "Fazemos muitas centenas de milhares de litros de vinho. Mas não escondemos o nosso passado, temos honra em o termos percorrido. Para quem nos tinha vaticinado uma morte rápida, há uns 20 anos atrás, só podemos dizer que estamos cá e cheios de saúde", remata.



16,5
QM ALVARINHO 2020
9.98€

Amarelo citrino, brilhante. Tem aroma citrino e exótico, com notas de ananás e flores brancas, em destaque. Na boca a acidez e frescura estão em destaque, conferindo grande potencial gastronómico, mantém o perfil frutado e intenso. Tem um final de boca longo e apelativo.

MHD



18
QM VINHAS VELHAS 2020
16,50€

Alvarinho de vinhas com mais de 30 anos

Amarelo com reflexos esverdeados. É um vinho aromaticamente intenso, exuberante, com destaque para notas de citrinos, frutos exóticos, flores e nuances de pederneira. Na boca é muito fresco e atrativo, a acidez está em destaque, é seco, deixa um final persistente e promissor. Se conseguir resistir, vai valer a pena guardar e beber daqui a 5 anos. Vai ficar fabuloso! **MHD**



17,5
QM HOMENAGEM RESERVA 2019
Alvarinho • 24,90€

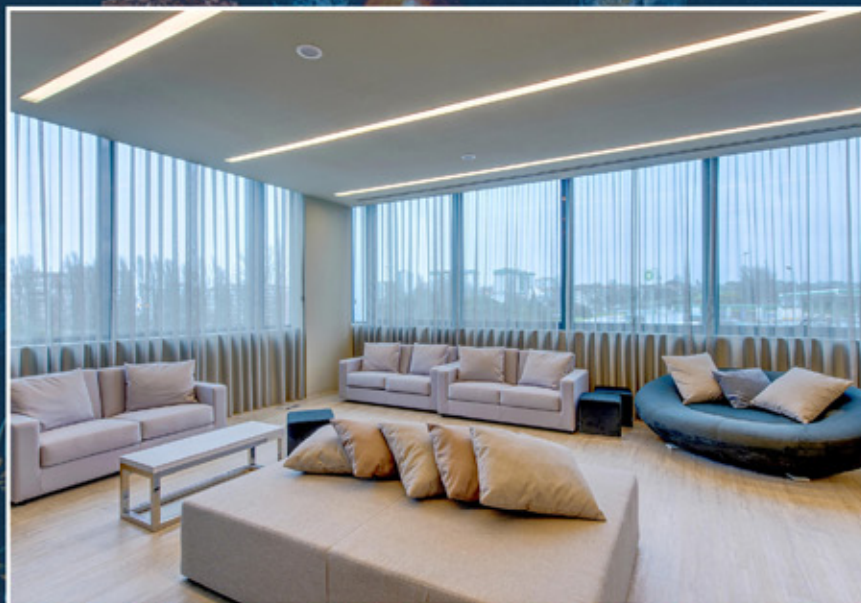
Amarelo citrino, brilhante. É frutado e fresco, deixando notas amadeiradas. Na boca tem bom corpo e volume, destaca notas de estágio em madeira, alguma especiaria, mantendo o perfil citrino, com notas de toranja. É excelente companhia para a mesa, tem frescura e acidez, deixa um final persistente e promissor de boa evolução. **MHD**

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

tryp.lisboa.aeroporto@meliaportugal.com





MIRABILIS

Celebrar 10 anos de um vinho maravilhoso

> texto **António Mendes Nunes** > fotografia **Ernesto Fonseca / Francisco Nogueira**
O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

A Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo assinalou, muito recentemente, os dez anos da primeira vindima Mirabilis da melhor maneira possível: com o lançamento da última colheita pronta a sair para o mercado, a de 2019, quer em branco quer em tinto. Dois vinhos de excelência.

Em 2011, com o lançamento do primeiro Mirabilis, um vinho branco, na verdade maravilhoso, nascido na adega da Quinta de Nossa Senhora do Carmo, Luísa Amorim afirmou a vontade de ir mais longe, sublinhando que “num terroir de 85 hectares de vinha em produção integrada em 41 parcelas de vinhas distintas, com castas indígenas próprias, sentimos que podemos trabalhar o detalhe, seleccionando a seleção, da seleção, da seleção...”.

No ano seguinte, com o lançamento do primeiro tinto essa procura da excelência manteve-se e não mais parou ao longo de todos estes anos.

Nesta comemoração dos 10 anos da primeira vindima Mirabilis tivemos oportunidade de fazer uma vertical e pudemos verificar que esse desejo inicial de Luísa Amorim foi integralmente cumprido.

A ideia de criar dois vinhos com assinatura, uma nova reinterpretação do território em

que o objetivo era produzir vinhos raros e de enorme longevidade, vinhos irrepetíveis, já vinha de antes como refere Luísa Amorim: “Em 2010 construímos um pequeno projeto - Atelier do Vinho - que veio permitir à Quinta Nova tratar os vinhos como obras de estudo. No Atelier tudo é manual e o cenário são os antigos lagares de granito da adega, original de 1764, onde foram colocados diferentes balseiros em madeira

O primeiro Mirabilis tinto surgiu um ano após o branco, em 2012, com uvas da Quinta e com uma limitação imposta por Luísa Amorim: “não poderia ter Touriga Nacional, tinha de ser um vinho para grandes aficionados, um vinho altamente preciso, que fosse do Douro para o mundo, que se tornasse um lote único, um Grande Vinho do Mundo”.

e cubas de inox, num total de 17.800 litros, para desenvolver pequenas vinificações de parcelas e sub-parcelas da quinta e ensaiar diferentes sistemas de maceração e maturação. Tudo feito sob um rigoroso controlo, desde a seleção das uvas à sua receção”. Para além deste trabalho na adega da quinta, o grupo liderado por Luísa Amorim e de que também fazem parte Ana Mota, na viticultura, e Jorge Alves, na enologia, não deixaram de viajar intensamente visitando adegas e vinhas, fazendo provas de barrica, conversando com produtores do Velho Continente (com os da Borgonha em primeiro plano), mas também da América do Sul (da Argentina e do Chile), da Califórnia e da Austrália onde, refere Luísa, aprenderam muita coisa. Em França, onde a ciência da tanoaria é também uma arte, os ensinamentos sobre as barricas foram fundamentais.

Mas também em Portugal houve trabalho

intenso no estudo das castas, das exposições, na altitude das vinhas, em suma, dos chamados “terroir”, já que o pretendido era fazer vinhos brancos mais leves, mais frescos e não tão amadeirados como era corrente em Portugal (e no Douro, em particular).

Durante a apresentação à imprensa e convidados Ana Mota explicou que a busca de parcelas de vinha com a fruta pretendida não foi fácil, porque no início da década de 2000 foi arrancada muita vinha antiga de uva branca. Mas a procura surtiu resultado com a descoberta de 13 parcelas entre os 600 e os 750 metros com mistura de castas à antiga, nos concelhos de Alijó, Sabrosa e Tabuaço. Como antes se referiu, o primeiro Mirabilis tinto surgiu um ano após o branco, em 2012, com uvas da quinta e com uma limitação imposta por Luísa Amorim: “não poderia ter Touriga Nacional, tinha de ser um vinho para grandes aficionados, um vinho altamente preciso, que fosse do Douro para o mundo, que se tornasse um lote único, um Grande Vinho do Mundo”. O caderno de encargos era bem pesado, mas parece que conseguiu em toda a linha. Neste encontro provaram-se alguns vinhos das colheitas anteriores, brancos e tintos e todos se mostraram em grande forma, com uma curiosidade: apesar das diferenças que cada ano traz à vinha, às uvas e ao vinho (“um viticultor não é um fabricante de bolachas”, como bem referiu Luísa Amorim) todos mostram um fio condutor, ou melhor, um ADN que nos lembrava pertencerem à mesma família, como é evidente, com graus de evolução diferentes. Agora só lhes falta mesmo o reconhecimento internacional que merecem...

VINHA CENTENÁRIA NOS TERRAÇOS DO DOURO

Existem duas parcelas de vinha centenária em terraços (socalcos) na Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo: uma de 2,5 hectares e outra com 4,5 hectares. Ambas localizadas a 150 metros de altitude com uma exposição solar a sul poente, preservadas em muros de xisto com 2,5 metros de altura. Com mais de 100 anos, este património genético, com cerca de 80 castas tintas e brancas, assegura a replantação em field blend de 6000 plantas por hectare. Todas estas plantas provêm de videiras plantadas após a filoxera e que resistem até aos nossos dias com o objetivo de criar vinhos de elevado carácter. É assim, neste sistema complexo, que as plantas competem entre si e aumentam o seu nível de concentração. Apesar de uma produção muita baixa, o cuidado com estas parcelas é enorme, trabalhadas de forma tradicional, por exemplo com a lavra a ser feita com charrua e cavalo.



O LUGAR E A SUA HISTÓRIA

Chama-se Quinta Nova porque em 1725 resultou da junção de duas quintas numa só. São 120 hectares, dos quais 85 de vinha na sub-região do Cima Corgo, (margem direita do Douro) com uma frente de rio de 1,5 km. Referenciada desde a primeira demarcação pombalina, em 1756, esta é uma quinta secular detentora de um terroir único e especial. Durante os séculos XVIII e XIX, viveram aqui várias famílias portuguesas que deram vida à vinha e ao vinho, aos pomares de fruta (que, vedados por muros altos, eram uma das riquezas da propriedade, ainda hoje harmoniosamente enquadrados nos patamares de vinhas), à azenha junto ao antigo olival e à ribeira que atravessa a quinta, numa época importante na agricultura de subsistência do Douro. Data também de 1764 a adega, uma das

mais antigas do Douro, um conjunto de edifícios tradicionais com largas portas de madeira por onde, no passado, passavam as pipas de vinho do porto para os carros de bois. Logo ao lado, a casa senhorial oitocentista (actualmente a Winery House da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo) com a capela de 1765, onde ainda se realizam as missas da vindima. Lá em baixo, junto ao rio, foi erguida no século XVII uma outra capela para proteger os homens que se aventuravam nos barcos rabelos num trecho particularmente traiçoeiro do rio. Durante a viagem, quando a travessia não corria bem ou a morte lhes parecia próxima, faziam promessas à santa padroeira em troca de salvação e a seu pedido foi feita uma imagem em pedra de granito da Nossa Senhora do Carmo, com o escapulário da Ordem das Carmelitas.

OS VINHOS DA COLHEITA DE 2019

Mirabilis branco 2019

Grande ano 2019, com quase tudo certo e no tempo correcto, com excelentes maturações. Ainda apresenta alguma juventude, mas já tudo a caminho de um enquadramento perfeito, com um bom diálogo entre as várias partes. Tem ainda muito para evoluir, mas já se nota que está ali um grande vinho que não ficaria nada deslocado quando provado juntamente com alguns grandes da Borgonha. É ainda muito novo mas mostra uma capacidade de envelhecimento e de refinamento que lhe vai permitir permanecer verdadeiramente “Mirabilis” por uma ou duas décadas.

Uma alteração que passa a haver em relação ao Mirabilis branco é que, a partir desta edição 2019, ele só vai para o mercado depois do estágio de um ano em garrafa. Tem um P.V.P. de 46 euros.

MIRABILIS TINTO 2019

Complexidade, elegância, sofisticação e gravidade tudo na medida certa, mas ainda tudo muito fechado, um verdadeiro diamante por lapidar. Destaca, no entanto, pela sua pureza de aromas, notas de mirtilo, cereja preta, amoras e chocolate negro. Na boca mostra taninos finos, mas ainda muito jovens e a madeira, embora presente, mostra a sua grande qualidade e não incomoda nada. Um vinho que pede para esperar que o bebam, mas que já dá um imenso prazer. Tem um P.V.P. de 150 euros.



RELAIS & CH TEAUX NO DOURO

A Winery House da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, a primeira Quinta no Douro, e em Portugal, a abrir um hotel dedicado à temática de vinho, em 2005, representou desde sempre uma imersão à cultura da região. Desde o início de 2021, a Winery House é membro da Relais & Châteaux, a única unidade a integrar a cadeia internacional no Douro. Os recantos, interiores e exteriores, o património historicamente edificado, as experiências desenhadas ao detalhe, tudo foi pensado para transmitir a paz de um lugar único, em pleno Vale do Douro, numa das regiões vitivinícolas mais antigas do mundo e a primeira a ser regulamentada e demarcada em 1756. A Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo Winery House reabriu a 30 de Abril, com os seus 11 quartos, um restaurante a receber um novo nome – o Terraçu's com uma nova carta –, e muitos outros recantos únicos, como o Núcleo Museológico Fernanda Ramos Amorim.



Os monovarietais super premium da renovada HERDADE DA LISBOA

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

A Herdade da Lisboa entrou numa nova fase da sua longa História e lançou topos de gama monovarietais, que passaram a ser uma referência para os vinhos alentejanos.

A Herdade da Lisboa é uma propriedade mítica situada na freguesia de Selmes, Vidigueira, que pertenceu à Casa Agrícola Almodôvar. Nos anos 80 do século XX foi lançada a marca de vinhos “Paço dos Infantes”, uma das primeiras marcas criadas por um produtor-engarrafador do Alentejo. Este vinho ganhou enorme fama e alguns prémios, tendo sido criado por José Maria Almodôvar e pelo enólogo João Portugal Ramos, então a começar a carreira na região.

Em 2011 a Herdade da Lisboa iniciou um novo ciclo após ter sido adquirida pela Família Cardoso, que detém um grupo empresarial com presença na agricultura, na indústria alimentar, na produção de energia e na logística. A propriedade tem atualmente 350 hectares, dos quais 100 são de vinha. A entrada no sector do vinho aconteceu associada à cultura do olival. A Família Cardoso possui atualmente 700 hectares de olival, 300 hectares de vinha e 400 hectares de floresta e outros cobertos

vegetais autóctones de Portugal, distribuídos pelo Alentejo, Ribatejo e Douro. Estes investimentos “acabaram por trazer o desenvolvimento da área de negócios relativa à produção e comercialização de vinhos e azeites de qualidade”, contextualiza o “patriarca”, João Cardoso.

A Família Cardoso tem vindo a investir alguns milhões de euros na reestruturação da Herdade da Lisboa e na construção de um lagar e de uma adega de última geração, com um design modernista, que



pretende num futuro próximo atrair turistas. Está previsto para os próximos anos a construção de um restaurante, de um museu agrícola e de uma unidade de alojamento turístico.

Na reestruturação das vinhas assumiu-se um compromisso entre castas típicas alentejanas e variedades internacionais. Estão plantadas na Herdade da Lisboa sete variedades de uvas brancas (Antão Vaz, Arinto, Alvarinho, Roupeiro, Verdelho, Viognier e Chardonnay) e oito variedades de uvas tintas (Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Trincadeira, Syrah, Touriga Franca, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon).

OS VINHOS

A diversidade das castas e dos solos permitem estabelecer um portefólio diversificado organizado em quatro gamas de vinhos: Convés (branco, tinto, rosé e espumante), Infantes (tinto e branco) e Paço dos Infantes (rosé, Reserva branco, Antão Vaz, Chardonnay e Touriga Nacional). A marca Herdade da Lisboa agora lançada, é o topo de gama do projeto. Contudo,

A nova gama de vinhos Herdade da Lisboa anuncia um novo paradigma para os vinhos varietais alentejanos

existem em preparação novas vinhos que podem vir a situar a fasquia ainda mais alta. Os vinhos recentemente apresentados foram o Paço dos Infantes Chardonnay 2020, o Herdade da Lisboa rosé Touriga Nacional 2019, em garrafa magnum, o Herdade da Lisboa Viognier 2019 e o Herdade da Lisboa Trincadeira 2019. Segundo o enólogo Ricardo Xarepe Silva estes vinhos refletem o terroir da Herdade da Lisboa, situada na sub-região da Vidigueira. São vinhos "elegantes, com frescura, marcados pela mi-

neralidade e pela pureza da fruta, tendo grande capacidade de guarda".

A nova gama de vinhos Herdade da Lisboa anuncia um novo paradigma para os vinhos varietais alentejanos. Assume-se como uma coleção super premium, edições limitadas e exclusivas do melhor de cada casta, em cada ano. O vinho Herdade da Lisboa Touriga Nacional rosé 2019 estagiou em barrica durante 10 meses. Apresenta cor salmão e aromas florais delicados, notas minerais e ligeiro tostado. Pleno de textura e elegância, excelente acidez e frescura. O vinho Herdade da Lisboa Viognier 2019 surpreende no terroir da Vidigueira pela frescura e complexidade que apresenta, pouco comum nos vinhos da casta produzidos em climas quentes como é o do Alentejo. O vinho Herdade da Lisboa Trincadeira 2019 revelou grande frescura e personalidade. Apresenta aroma a fruta azul madura e uma excelente estrutura, num vinho elegante e sofisticado. É certamente um dos melhores varietais Trincadeira do país, e tem muitos anos de vida pela frente.



GRUTA DAS TORRES 2018

O vinho que nasce do vulcão da ilha do Pico

> texto **PPV** > fotografia **D.R.**

A Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico - Picowines apresenta o primeiro vinho que estagiou no fundo da Gruta das Torres, em homenagem à região vulcânica.

A Cooperativa Vitivinícola do Pico – Picowines acaba de lançar o seu novo vinho: Gruta das Torres Arinto dos Açores 2018, estagiado no interior da terra, a 17 metros de profundidade. Com uma edição limitada de 1183 garrafas, este é o primeiro vinho que “amadureceu” durante 15 meses no fundo da Gruta das Torres, o maior tubo lávico conhecido em Portugal, com 1.500 anos, sendo classificado como Monumento Natural do Parque Natural do Pico.

Num cenário mágico que reflete a singularidade da Ilha do Pico, o vinho Gruta das Torres surge de uvas criteriosamente selecionadas de vinhas centenárias, exclusivamente da casta Arinto dos Açores, localizadas na freguesia da Criação Velha,

em plena zona de Património da Humanidade pela Unesco, a cerca de 420 metros do mar. Após o processo de desengace,

“O Vinho Gruta das Torres 2018 é o resultado da simbiose perfeita dos elementos e nutrientes da natureza. Num ano seco e com menos irreverência do clima, apercebemo-nos que podíamos criar um vinho diferenciador e realmente irreverente, que celebrasse a essência do Pico”, refere Bernardo Cabral.

permaneceu dois dias em maceração a frio e fermentou com leveduras indígenas num balseiro de carvalho francês de 5.000 litros. Estagiou sobre borras finas durante 7 meses e foi engarrafado em maio de 2019, seguindo-se o desafio de envelhecimento em garrafa na Gruta das Torres a uma temperatura constante de 15°C, com humidade de 90% e numa total escuridão.

“O Vinho Gruta das Torres 2018 é o resultado da simbiose perfeita dos elementos e nutrientes da natureza. Num ano seco e com menos irreverência do clima, apercebemo-nos que podíamos criar um vinho diferenciador e realmente irreverente, que celebrasse a essência do Pico”, refere Bernardo Cabral, enólogo consultor da Picowines.



SOBRE O VINHO

De cor amarelo-esverdeado, o Gruta das Torres é um vinho que leva a uma viagem de sensações vulcânicas únicas. A envolver as frutas frescas de toranja, araçá e lima, aparecem algumas notas de pólvora e enxofre, algas e maresia. Apresenta um perfil muito mineral, reflexo da alimentação de minerais que brilham na gruta pelas raízes das videiras.

De boca equilibrada, revela-se em vários estratos, começando pela dominante frescura, seguindo-se uma prova muito cheia e envolvente, para terminar num final inesperadamente longo e com uma salinidade vigorosa. Fruto da riqueza natural do vulcão, Gruta das Torres é um vinho de grande complexidade numa relação magnética e romântica de um terroir ímpar, perfeito para acompanhar mariscos, sushi, pratos de peixe fresco ou cozidos e queijos de pasta mole com sabor mais intenso.

Com uma elegância e sobriedade singulares, a garrafa e a caixa onde é transportada exibem, com orgulho, o símbolo da icónica Gruta das Torres e contam a história desta viagem. Juntamente com o vinho, encontra-se um voucher que convida a uma entrada gratuita para visitar a Gruta das Torres, com o objetivo de viver e sentir a conexão

entre o vinho e a própria gruta na idílica Ilha do Pico. Com um PVP recomendado entre 35€ e 40€, pode ser encontrado nas principais garrafeiras do país. Mais informações aqui: www.picowines.com

VISITAR A GRUTA DAS TORRES

A visita é pioneira em Portugal, seguindo uma cavidade que permite a boa conservação da gruta, ao longo de uma extensão de 450 m e com a duração aproximada de 1h. Durante este percurso, os visitantes experienciam uma visita singular, em formato de expedição, onde lhes é fornecido o equipamento necessário para conhecer a gruta no seu estado natural e onde poderão observar vários tipos de lavas, bem como diversas formações geológicas, das quais podemos destacar diferentes tipos de estalactites e estalagmites lávicas, bancadas laterais, lava balls, paredes estriadas e lavas encordoadas. Mais informações aqui: <https://parquesnaturais.azores.gov.pt>

QUINTA DA BARCA

A ousadia de um Douro que se renova

> texto **João Pereira Santos** > fotografia **Ernesto Fonseca / D. R.**

A Quinta da Barca situa-se em Vila Marim, concelho de Mesão Frio, no Baixo Corgo. É aí que, sobranceira ao rio, a Quinta da Barca (se) mostra (a) o Douro em toda a sua plenitude. Sendo um produtor familiar ainda recente, os seus vinhos, da marca Busto, rapidamente se impuseram. Numa altura em que uma nova estratégia está a surgir, que inclui, para já, uma nova imagem e um novo produto, o espumante Pontas Soltas, faz sentido ficar a conhecer um pouco melhor este produtor.

A Quinta da Barca é ainda um pequeno e novo produtor de vinhos do Douro. Pequeno quando comparado com as grandes quintas do Douro: aqui falamos de 15 hectares, 12 deles ocupados por vinha; e novo porque, naquela que é a região demarcada de vinhos mais antiga do mundo, onde a idade do negócio é contada por gerações, a história da Quinta da Barca é ainda recente. Apesar de, desde 1897, pelas mãos de Manuel Pereira Alves, aí se produzirem vinhos afamados, quando a quinta foi adquirida pelos atuais proprietários, o casal Maria Helena de Sousa Alves e Alcino Mamede Teixeira, em 1995, estava praticamente ao abandono: "... as vinhas tiveram de ser todas replantadas, e só em 2005 começou a produção de vinho para a marca própria (Busto Reserva Tinto) que começou a ser comercializado em 2007", diz-nos Justina Teixeira, filha dos proprietários e administradora da Quinta. Foi a partir deste momento que uma nova história se iniciou para a Quinta da Barca, que assumiu a sua condição de projeto profundamente familiar, para deixar uma marca indelével no panorama dos vinhos durienses.

A NOVA VIDA DA QUINTA DA BARCA

A história tem o seu peso e, apesar de maltratada, conforme nos confidenciou Justina, a quinta era "possuidora de tesouros e potencialidades que na altura estavam por descobrir, e que facilitou em grande parte a missão que trilhamos: produzir vinhos de

elevada qualidade e dar notoriedade e reconhecimento à Quinta da Barca".

A família Teixeira, os novos proprietários, sempre esteve ligada à agricultura e possuía já uma empresa que prestava apoio a várias quintas do Douro, nomeadamente a produtores de vinho, prestando-lhes serviços agrícolas especializados e contribuindo para a qualidade dos seus produtos. Este conhecimento prévio do setor, permitiu à família entrar no negócio do vinho consciente daquilo que queria: produzir vinhos de qualidade, que apresentassem um perfil próprio e personalizado, que os distinguísse dos outros vinhos da região. O know-how adquirido com os longos anos a colaborar e dar assistência a outros projetos, fazia com que os novos proprietários da quinta soubessem, não apenas que era possível conseguir atingir esse desiderato, como aquilo que seria necessário fazer para o conseguir.

Francamente apelativos, principalmente para um público jovem e cosmopolita, os novos rótulos dificilmente passarão despercebidos numa prateleira. O ênfase colocado na partilha do vinho entre géneros, é um apelo subtil, mas direto, ao público feminino, para que assumam sem receios a iniciativa da compra e do consumo.

A quinta foi então alvo de uma profunda reestruturação, tendo-se procedido ao estudo dos solos e de todas as suas características e a uma cuidada seleção das castas mais bem-adaptadas e aptas à produção de vinhos singulares de alta qualidade. Em 2000 foi efetuada a replantação e reconversão das vinhas e também do património edificado. Os 12 hectares de vinha estão ocupados com as castas Touriga Nacional (em maioria), Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinta Francisca nas tintas. Os encepamentos brancos contam com Arinto, Viosinho, Malvasia e Folgazão. A produção anual da quinta ronda as cerca de 50 mil garrafas e, neste momento, tem duas marcas: a marca Busto e a marca Pontas Soltas. A primeira conta com dez referências: a gama Busto colheita, com um branco, um rosé, um tinto e um monocasta de Moscatel Galego; a gama Busto Reserva, com um branco, um rosé Premium, um tinto e um monocasta de Touriga Nacional; e por fim os topos de gama Busto Grande Escolha, que em breve se passará a chamar Quinta da Barca Grande Escolha, com um branco e um monocasta de Touriga Nacional. A segunda marca, Pontas Soltas, conta apenas com um espumante, lançado no final do ano transato: o Pontas Soltas Grande Reserva Blanc de Noirs da colheita de 2016, que muito tem dado que falar. Estes vinhos, por estratégia do produtor, não se encontram à venda nas grandes superfícies comerciais,





recaindo a aposta em garrafeiras e restauração selecionada. Os distribuidores são escolhidos cuidadosamente, privilegiando os mais pequenos, que conhecendo bem as suas regiões, melhor saberão onde colocar o vinho. A nível internacional, a Quinta da Barca exporta os seus vinhos para o Canadá, a Alemanha, a Suíça, a Polónia e a China.

JUSTINA TEIXEIRA A SENHORA QUINTA DA BARCA

Faz sentido neste momento falar numa personagem central em todo este projeto: Justina Teixeira, que se encontra à frente dos destinos da Quinta. Hoje, falar da Quinta da Barca, dos seus vinhos Busto ou Pontas Soltas ou de Justina é quase o mesmo, tal a sua intervenção, inspiração e omnipresença em todas as fases do projeto. Justina, apesar de sempre ter convivido de perto com a agricultura e com o vinho, formou-se em Biologia e, longe do negócio familiar, esteve ligada à área comercial durante dez anos. Ao fim desse tempo parou para refletir e decidiu que era altura de se juntar ao projeto familiar que estava a nascer: uma Quinta que estava a começar a construir a sua própria história. Em 2016 assume a direção geral da Quinta da Barca. Esta mudança transformou-se no desafio de uma vida, pois Justina queria mostrar que era possível ir mais longe. A sua ex-

periência em marketing e vendas, as ideias diferentes e inovadoras, nomeadamente ao nível do contacto e da relação com o cliente, que considerava essencial, davam-lhe uma visão mais alargada do que poderia ser o projeto.

Num mundo essencialmente conservador e dominado por homens, como ainda é o caso do vinho, por vezes surgem mulheres marcantes e disruptivas, que, com audácia e profissionalismo, assumem a ambição, a liderança e o atrevimento de fazer diferente. No Douro há alguns exemplos dessas mulheres e Justina Teixeira, acreditamos, virá a ser vista como mais uma delas. A sua força tranquila, mas afirmativa, a convicção com que se assume na centralidade do projeto, a segurança que demonstra em juntar a sua imagem e feminilidade às criações da Quinta da Barca, mostra al-

A Quinta da Barca pretende mostrar ao consumidor que ao adquirir um vinho Busto ou um espumante Pontas Soltas, está a aceder a um produto único e diferenciado, com uma identidade própria, distinto dos demais.

guém muito consciente do que é e do que pretende, ousada e inovadora, quebrando padrões e paradigmas.

TEMPOS DE MUDANÇA

Justina Teixeira faz um balanço positivo do trabalho realizado até ao momento: “Estes 20 anos foram fundamentais para estruturar o projeto, perceber qual a realidade em que nos situávamos relativamente aos vinhos que produzimos e conseguir perceber qual o enquadramento em que o trabalho realizado na Quinta da Barca se situava entre os seus pares no Douro e também, muito importante, com os demais concorrentes nacionais e internacionais”, diz à Paixão Pelo Vinho, convicta do patamar elevado que os vinhos já alcançaram, mas também com a consciência de o muito que ainda se pode fazer: “estes primeiros 20 anos, demonstraram que estamos num patamar elevado, com vinhos surpreendentes ano após ano e que temos margem grande para evoluir e chegar a um grau de excelência”.

Neste momento assiste-se a um período de mudanças profundas na Quinta da Barca. Sobre isto, Justina responde com naturalidade: “Os projetos crescem, cruzam diferentes caminhos, tomam novos rumos. Chegados aqui, na Barca, achámos necessário caminhar num outro sentido. O projeto



pede mais de todos nós. Depois de muito refletirmos, decidimos que seria hora de uma mudança, ponderada, respeitando sempre o que a vinha nos dá e o que os vinhos nos dizem. Este respeito apenas é possível se acreditarmos que os projetos são únicos, e que as vinhas e os vinhos não se repetem”.

O espumante Pontas Soltas, lançado no final do ano transato, terá sido o primeiro sinal desta nova fase da Quinta da Barca, no qual Justina terá tido um papel fundamental ao longo de todo o processo.

Entretanto, foi anunciada uma nova enóloga, Joana Pinhão, conhecida pelo trabalho que desenvolveu na Quinta do Vale de Dona Maria durante vários anos, mas também pelos seus projetos em nome individual e outras consultorias. Justina acredita que Joana, pela sua experiência ao mais alto nível e pela sua atenção aos detalhes, será fundamental para dar uma nova dimensão aos vinhos da Quinta da Barca, reconhecendo que, apesar do pouco tempo de trabalho em conjunto, se verifica já uma empatia entre as duas.

UMA NOVA IMAGEM

Justina Teixeira considera ser esta a altura de repensar não apenas a imagem, mas também a forma de comunicar: “sempre com a preocupação de não defraudar os

nossos consumidores através da nova imagem, mas motivá-los a consumirem o nosso vinho e chegar a novos consumidores”, salientou.

Assim, no final de 2020 foi lançado o espumante Pontas Soltas, Grande Reserva 2016 Bruto, o primeiro vinho desta nova vida da Quinta da Barca. Um Blanc de Noirs, monovarietal de Tinta Francisca. Pensado desde o início para um posicionamento numa gama alta, o seu nome, Pontas Soltas, remete para um vinho que não pretende ser perfeito, mas antes desafiar normas e paradigmas. No fundo, ser um desafio para quem o bebe. Com um rótulo azul celeste, potenciado pela textura acetinada do papel e relevo da impressão, remete para um ambiente de luxo e elegância, ao mesmo tempo que a sua forma de hexágono irregular, juntamente com o lettering atrevido, numa fonte desenhada em exclusivo, traduz graficamente, de forma feliz, as mencionadas pontas soltas. Ou seja, uma imagem que consegue simultaneamente transmitir classicismo e brilho, sobriedade e ousadia.

Posteriormente, foi estabelecida uma parceria com a Gavinha, uma agência de comunicação criativa especializada no setor do vinho, sediada na cidade do Peso da Régua. Segundo um dos seus sócios e diretor criativo, André Marques, responsável

pelo projeto da Quinta da Barca, “mais do que dar ao cliente o que ele quer, estamos preparados para dar o que ele nem sabia que queria”. Para Justina, o facto de a Gavinha ser uma empresa jovem, de mente aberta e situada no coração do Douro, fá-la deter um profundo conhecimento do setor na região, o que constituiu um importante fator de escolha.

No caso presente, a abordagem tem sido a de “desenvolver uma estratégia de rebranding e posicionamento de mercado, provocando assim um ponto de encontro entre o projeto e o seu público potencial”, uma vez que este tem por objetivo a afirmação e consolidação da Quinta da Barca como referência de qualidade. A estratégia passa pelo design de comunicação aplicado em todas as áreas, “desde o conceito físico ao digital, da fotografia ao vídeo, da reestruturação dos canais amplificadores de marca e respetiva gramática visual e conteúdo”, esclarece André.

Foram então estabelecidos três vetores na estratégia de transmissão de mensagem: “aproximar e humanizar as marcas Busto e Pontas Soltas através do rosto do projeto, a Justina Teixeira, que no terreno exprime em consonância toda a estratégia; transmitir a dimensão vitivinícola e enológica e o respetivo cuidado com a qualidade que existe



desde a videira até ao consumidor final; e por fim, gerar empatia através de uma linha de imagem disruptiva e conceptual que posicione os vinhos nos segmentos de mercado definidos comercialmente”.

Mais recentemente foram lançados dois vinhos da gama Busto Reserva com novos rótulos, sendo este o primeiro passo para o rebranding total da marca. Especificamente neste processo, o criativo refere que “partimos do pressuposto de provocar empatia de género com o produto, incentivando à partilha entre homens e mulheres”, pelo que “os dois bustos patentes no rótulo expressam a igualdade entre homens e mulheres, com variação de cores leves e arejadas”. Esses bustos, simbolicamente, prestam “homenagem a todos os homens e mulheres que ao longo da história construíram a primeira região demarcada do Mundo, o Douro”. Justina conclui: “Mudámos, não cortando radicalmente com o passado, mas criar uma imagem mais simples, mas atraente”.

Os rótulos surgem limpos e elegantes, numa lógica de continuidade com os anteriores, mas sustentados por uma aparente simplicidade gráfica que, na realidade, esconde um processo criativo complexo. Francamente apelativos, principalmente para um público jovem e cosmopolita, dificilmente passarão despercebidos numa prateleira. O ênfase colocado na partilha do vinho entre géneros, é um apelo subtil, mas direto, ao público feminino, para que assumam sem receios a iniciativa da compra e do consumo. Como vinho de produtora, esta mensagem não poderia fazer mais sentido. Sintetiza André Marques: “Um bom rótulo não salva um vinho mau, mas se o vinho for bom (que é o caso) é o segredo para ser uma marca de referência e ditar o seu sucesso”.

O FUTURO

Para Justina Teixeira, estas alterações vão permitir elevar a qualidade dos vinhos da Quinta da Barca, chegar a novos clientes e ser uma referência de qualidade a nível nacional e internacional, referindo que existem sempre novas ideias para novos projetos, que, se de facto constituírem uma mais valia, surgirão a seu tempo.

Para já, a empresa pretende mostrar ao consumidor que ao adquirir um vinho Busto ou um espumante Pontas Soltas, está a aceder a um produto único e diferenciado, com uma identidade própria, distinto dos demais. As características do solo, relevo e localização da Quinta da Barca e a seleção das castas escolhidas e plantadas, que estão na sua origem, são o garante dessa exclusividade. Justina Teixeira conclui: “A Quinta da Barca sempre teve como objetivo ser vista pelo consumidor como produtora de vinhos e espumante de grande qualidade”.



18 PONTAS SOLTAS

ESPUMANTE DO DOURO DOC
Blanc de Noirs
Grande Reserva Brut
Nature 2016
Tinta Francisca
12,50% • 39,55€

Cor amarelo brilhante, limpa, com bolha fina, suave e persistente. Passou 36 meses em estágio sur lies. Nariz algo contido, mas focado, com notas de fruta de caroço e suaves notas de padaria e brioche, num registo elegante, algo exótico e mineral. A boca apresenta-se intensa com frescura vibrante e boa cremosidade. Final complexo, seco e longo. Um espumante sério e misterioso, com perfil gastronómico e requintado, a desafiar os sentidos. Bela estreia. **JPS**



17 BUSTO

DOC DOURO RESERVA
TINTO 2017
Touriga Nacional, Tinta
Roriz, Tinto Cão
e Touriga Franca
13,60% • 16,5€

Cor rubi. Aroma elegante e expressivo a fruta vermelha bem madura, com notas balsâmicas, de especiaria e de fumados das barricas onde estagiou. Boa estrutura de boca, profundo, com taninos sedosos bem integrados. Envolve, com alguma frescura a dar elegância e a afirmar a sua origem do Baixo Corgo. Bem equilibrado com final persistente. Um vinho tentador. **JPS**



18 BUSTO TOURIGA NACIONAL DOC DOURO RESERVA TINTO 2017 14,5% • 19,5€

Cor rubi com laivos violeta. Aroma intenso, profundo e franco, notas de fruta vermelha madura, alguma especiaria, sugestões vegetais a esteva, a tosta da barrica a marcar subtilmente o final. Bom volume de boca, harmonioso, mas intenso e sedoso. Taninos bem integrados, grande equilíbrio e complexidade num final elegante e persistente com a Touriga Nacional bem focada a assumir um carácter próprio e diferenciado. Um vinho sério e de prazer. **JPS**



QUINTA DA PACHECA

Alguma vez dormiu num pipo gigante?

> texto **Fernanda Silva Teixeira e Maria Helena Duarte** > fotografia **Ernesto Fonseca / D. R.**

Situados na zona alta da herdade, os Wine Barrels da Quinta da Pacheca oferecem aos seus hóspedes uma experiência única. Inaugurado em 2018, o projeto é uma arrojada proposta de estadia em pipos gigantes que alia conforto, comodidade e uma vista deslumbrante sobre as vinhas e o Rio Douro.

Se pensa visitar um local diferente, que alie bons vinhos e enoturismo, a Quinta da Pacheca deve ser um lugar a considerar. Inaugurados em 2018, os Pacheca Wine Barrels (barris de vinho ou pipos gigantes) são um destino turístico único. Dormir com conforto e comodidade num barril gigante tem sido um verdadeiro “chamariz” de visitantes, não só à Quinta da Pacheca, como a toda esta região.

Os Wine Barrels, projeto da autoria do arquiteto Henrique Pinto, situam-se numa zona alta da propriedade e permitem uma vista deslumbrante sobre a vinha. Com 35 metros quadrados, uma claraboia para ver as estrelas, um deck com vista sobre as vinhas e mobiliário a preceito, estes são motivos mais que suficientes para desejar estar neste lugar.

Mas, comecemos pelo início. Situada no concelho de Lamego, junto ao Peso da Régua, a Quinta da Pacheca é uma das mais conhecidas propriedades da região demarcada do Douro, uma Quinta secular, desde há muito ligada à produção vinícola. Reconhecida pela produção de Vinhos do Porto, licorosos e tranquilos, que têm vindo a receber inúmeros prémios e distinções nos mais diversos meios ligados à enofilia, a quinta destaca-se também pelo facto de ter sido das primeiras a engarrafar vinhos com a sua própria marca.

É, pois, num documento datado de 1738 que pela primeira vez se faz referência à Quinta chamada “da Pacheca”, por ser sua propriedade D. Mariana Pacheco Pereira.

Mas foi só em 1903 que D. José Freire de Serpa Pimentel decidiu desenvolver o seu interesse pela área da enologia, comprando a propriedade e começando a dedicar-se ao negócio do vinho. Atualmente, a Quinta da Pacheca é propriedade dos empresários Paulo Pereira, Maria do Céu Gonçalves e Álvaro Lopes, que desde a sua aquisição, em 2012, deram um incremento notável a todas as vertentes da empresa.

Com cerca de 60 hectares de vinhedos que se estendem até ao Rio Douro, a Quinta da Pacheca está equipada com oito lagares onde, sob orientação dos enólogos Maria Serpa Pimentel (que nos recebeu e proporcionou uma extraordinária prova de vinhos) e João Silva e Sousa e do agrónomo Hugo Fonseca, são vinificados os tintos da Pacheca, fruto de produções anuais limitadas Douro D.O.C. e Vinhos do Porto, somente de categorias especiais.

Não obstante, nos últimos anos o grupo tem procurado diversificar o seu portefólio e a produção tem conhecido um crescimento exponencial, que se explica, sobretudo, pela decisão de comprar quantidades

Os Wine Barrels têm 35 metros quadrados, uma claraboia para ver as estrelas, um deck com vista sobre as vinhas e todos os detalhes que lhe vão proporcionar uma estadia de conforto e contemplação.

significativas de uvas a outros produtores e vinificá-las em centros de produção exteriores, tudo isto sem descurar o mercado português.

As exportações essas, subiram significativamente e têm uma importância cada vez maior no volume de negócios e de vendas da Quinta da Pacheca. Brasil, China e Reino Unido são mercados preferenciais, mas também a França, país em que os proprietários têm relações comerciais privilegiadas. Para além disso, os atuais proprietários decidiram igualmente reforçar a aposta iniciada em 2009 na vertente de enoturismo, explorando uma outra forma de negócio e contribuindo para alargar a oferta numa região que começava a ser cada vez mais procurada.

THE WINE HOUSE HOTEL

Com um design moderno, mas sem esquecer a traça original de uma casa do século XVIII, o elegante hotel rural de quatro estrelas, o The Wine House Hotel da Quinta da Pacheca, mantém vivo o espírito familiar da Quinta. Um espírito que é reforçado pelo conforto proporcionado pelos 15 quartos da “casa mãe”, únicos entre si, e onde o vinho e a vinha são elementos sempre presentes. Mais recentemente, em 2018, foram inaugurados dez Wine Barrels, uma arrojada proposta de estadia em pipos gigantes. Em 2020, em plena pandemia, a Quinta inaugurou mais 25 quartos, a maioria dos quais com vista privilegiada sobre o Douro.

O restaurante serve os pratos típicos du-



A Quinta da Pacheca é uma das mais conhecidas propriedades da região demarcada do Douro, uma Quinta secular, desde há muito ligada à produção vinícola.

rienses elaborados pelo chef Carlos Pires, a carta de vinhos é maioritariamente Quinta da Pacheca e os pratos idealizados para uma harmonização perfeita. A sala tem uma decoração simples e elegante, deixando em grande destaque um móvel gigante, recheado de peças Bordalo Pinheiro. Da esplanada, vai deliciar-se, também, com a paisagem. No verão também poderá usufruir do restaurante Casa do Alambique, que está localizado junto às vinhas e aos Wine Barrels.

Também há uma loja de vinhos, sala de provas e zona de lazer ao ar livre. Aqui é possível degustar todo o portfólio de vinhos da Quinta da Pacheca, incluindo algumas raridades, como os Reservas, os Vintage, ou outros produtos que a Quinta coloca no mercado, como doces ou azeite.

O reforço da oferta enoturística deu-se também com a inauguração de um elegante spa, equipado com circuito de águas, piscina interior, duche escocês e uma série de

tratamentos terapêuticos e de bem-estar. E no verão até pode escolher fazer as suas massagens no meio das vinhas, recomendamos, também, um piquenique nas vinhas, as lagaradas na altura das vindimas e fazer o próprio vinho e/ou ter uma garrafa personalizada com rótulo a gosto.

Também há cabeleireiro, sala de estética e ginásio. A piscina exterior convida ainda os visitantes a usufruir dos dias quentes de verão, contemplando paisagens arrebatadoras e saboreando os vinhos da Quinta da Pacheca servidos no bar de apoio.

BEST OF WINE TOURISM 2021

Não é, assim, de estranhar que a Quinta da Pacheca tenha recebido, este ano, mais uma distinção no âmbito do concurso "Best of Wine Tourism 2021", desta vez na categoria "Experiências Inovadoras de Enoturismo". Para esta distinção muito contribuiu a criação do Vineyard Spa, assim como o Spa de Verão, que funciona no

meio das vinhas, ou a nova área da piscina exterior com um bar vínico de apoio.

Sempre a pensar em oferecer momentos e experiências diferenciadoras, naturalmente com o vinho como denominador comum, a Quinta da Pacheca criou também o Atelier D'Or by Óscar Rodrigues, que rapidamente se tornou um sucesso entre os adeptos das artes plásticas. Ali, é possível desenvolver trabalhos de escultura, olaria, ou pintura, área onde se destacam as "winearellas", obras pintadas com vinho.

Para além disso, os Workshops de Cocktails de Vinho do Porto e as Wine Barrel Tasting, são um sucesso de aceitação por parte dos clientes. E como se tudo isto não fosse suficiente, os visitantes podem ainda usufruir de outras atividades como provas explicadas, cursos de vinhos, eventos, workshops de cozinha e turismo "à la carte" e passeios de barco, de comboio, de helicóptero ou pedestres.

"O nosso modelo de enoturismo desen-





volve-se pela diferenciação, sempre acrescentando valor e criando uma relação emocional muito forte com os visitantes”, considera Maria do Céu Gonçalves. Segundo a coproprietária da Quinta da Pacheca, o grupo “acredita muito no potencial e no desenvolvimento enoturístico do Douro”. Esta importante aposta no enoturismo permitiu à Quinta da Pacheca colecionar já inúmeras distinções e prémios. Em 2020 recebeu o prémio global de “Melhor Enoturismo” depois de ter ganho a nível nacional nesse mesmo ano na categoria “Arquitetura e Paisagem”. Antes, em 2017, a Quinta já havia vencido na categoria de melhor “Restaurante Vínico”, em 2016 na categoria de “Experiências Inovadoras em Enoturismo” e em 2015 na categoria de “Alojamento”.

60 HECTARES DE VINHA A PERDER DE VISTA

De referir que o projeto inclui três propriedades, a Quinta da Pacheca, a Quinta do Vale Abraão e a Quinta de S. José do Barriário, perfazendo, na sua totalidade, 60 hectares, que se dividem pelas sub-regiões do Baixo Corgo, as duas primeiras, e Cima Corgo, a última.

A Quinta da Pacheca tem 32 hectares de vinha, dos quais 7 hectares são vinhas com

Em 2020, em plena pandemia, a Quinta da Pacheca inaugurou mais 25 quartos, a maioria dos quais com vista privilegiada sobre o Douro, um spa e uma piscina exterior com bar de apoio.

5 anos, sendo que as restantes possuem mais 15, com algumas a atingirem mesmo mais de meio século. As vinhas mais velhas estão divididas em parcelas monovarietais, especialmente Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Sousão e Viosinho, e parcelas com 8 a 16 castas diferentes.

Já a Quinta do Vale Abraão conta com 15 hectares de vinhas de castas tintas, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Francesa e Sousão, plantadas no início do milénio em parcelas monovarietais.

Por sua vez, a Quinta de S. José do Barriário tem 15 hectares dos quais 4 hectares são vinhas de Touriga Nacional, Sousão e Tinto Cão plantadas em 2019. Na restante área de vinha podemos encontrar as principais castas da região Demarcada do Douro, todas elas com idades compreendidas entre 15 e 35 anos.



17
PACHECA ROSÉ
RESERVA 2019
DOC DOURO
Touriga Nacional
13% • 25€

Rosado suave com alguns tons de casca de cebola, brilhante. Muito aromático, é intenso e elegante. Destaca frutos vermelhos e flores secas, suaves notas amadeiradas. Na boca é fresco, frutado, deixa sabor a morangos e framboesas, um toque de pimenta rosa, tostados ligeiros, tem bom volume, deixa um final gastronómico e apelativo. **MHD**

17,5
PACHECA BRANCO
GRANDE RESERVA
2019
DOC DOURO
Viosinho e Rabigato
13% • 29,50€

Amarelo com reflexos dourados, limpo. É um vinho de aroma exuberante, distinto, a deixar notas de frutos maduros e casca de citrinos, folhas de chá, tília e especiarias doces. Na boca é equilibrado, volumoso, tem boa frescura e alguma mineralidade, a madeira está bem integrada, é muito agradável e promete ser a companhia perfeita à mesa. **MHD**

17
PACHECA TINTO
RESERVA 2018
DOC DOURO
Vinhas Velhas com
cerca de 80 anos
14,5% • 15€

Rubi, limpo. Aromaticamente muito bom, intenso, revela notas de frutos pretos maduros, é balsâmico e especiado. O sabor é equilibrado, a madeira está bem integrada, tem taninos ricos, boa frescura e um final intenso e persistente. **MHD**

17,5
PACHECA TINTO
GRANDE RESERVA
2018
DOC DOURO
Touriga Francesa
14% • 29€

Rubi, limpo. Intenso em notas de frutos pretos, como mirtilos e ameixa, aliados a bagas silvestres como amoras, tem um aroma intenso, que vai crescendo, deixando notas de especiarias e tostados. Na boca tem bom corpo e volume, taninos firmes mas aveludados e uma grande frescura que lhe confere potencial gastronómico e de guarda. Termina persistente e promissor. **MHD**

18,5
PACHECA TINTO
VALE DE ABRAÃO
2017
COLHEITA
SELECIONADA DOC
DOURO
Touriga Franca
e Touriga Nacional
14% • 65€

Violeta, intenso, limpo. Muito fresco e vibrante, é balsâmico e enriquecido com notas de flor de laranjeira, violetas e frutos pretos. Vai-se revelando em camadas. Na boca é encorpado, tem taninos requintados, notas de fruta madura envolvidas em madeira de grande qualidade, cresce e envolve os sentidos como só os grandes vinhos conseguem fazer. Termina prolongado e promissor. **MHD**



WINE CORNER BY JOSÉ MARIA DA FONSECA Petiscos, pratos regionais e... vinho!

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

Já abriu o novo Wine Corner by José Maria da Fonseca, integrado na Casa Museu José Maria da Fonseca, em Vila Nogueira de Azeitão. Neste novo espaço podemos deliciar-nos com petiscos, pratos regionais assinados pelo Chef Luís Barradas, sempre acompanhados pelos vinhos da José Maria da Fonseca, à garrafa ou a copo.

Segundo Sofia Soares Franco, responsável de enoturismo e comunicação da José Maria da Fonseca, "com a criação deste novo espaço, a José Maria da Fonseca pretende reforçar os laços emocionais com os seus consumidores e proporcionar momentos de partilha onde o vinho tem um papel central. O Wine Corner, mais conhecido pela família como a antiga 'Casa de Canto', vem reforçar a nossa oferta de enoturismo, proporcionando uma experiência completa a quem nos visita, uma experiência onde os vinhos se aliam a uma oferta gastronómica inspirada na região". O Wine Corner by José Maria da Fonseca

tem disponibilidade para 100 lugares sentados, dispondo de duas salas interiores e duas esplanadas. Está aberto aos almoços e jantares ao público em geral e aos visitan-

O Wine Corner by José Maria da Fonseca tem disponibilidade para 100 lugares sentados, dispondo de duas salas interiores e duas esplanadas. Está aberto aos almoços e jantares ao público em geral e aos visitantes da Casa Museu.

tes da Casa Museu. Este espaço funcionará também como Winebar, com possibilidade de consumo de toda a gama a copo, assim como petiscos e tapas. Os pratos são para partilhar e harmonizam com um portfólio de vinhos que abrange desde vinhos brancos vibrantes a brancos frescos e aromáticos, brancos secos e minerais, brancos complexos e com estrutura, tintos jovens e frutados, tintos com estrutura e tintos icónicos. Para os apreciadores de rosé, existe ainda uma seleção de "A vida em Rosé". Há, ainda, cocktails, espumantes, sangrias frutadas e refrescantes, vinhos sem álcool, uma vasta e especial seleção de moscatéis

e aguardentes. Toda esta seleção é proveniente de cinco regiões diferentes: Península de Setúbal, Alentejo, Douro, Dão e Vinhos Verdes.

CHEF LUÍS BARRADAS

Neste novo espaço a carta é da responsabilidade de Luís Barradas, Chef proveniente de Setúbal, cidade que o viu nascer e que lhe serve de inspiração, bem como a região da Península de Setúbal e suas viagens pelo mundo. Na carta criada para o lançamento do Wine Corner by José Maria da Fonseca, o Chef Luís Barradas brinda a todos com diversas opções gastronómicas. Para entrada, as sugestões são: pão regional, tábuas de queijos e enchidos nacionais e ainda uma trilogia de tatars. Nos "Pratos do Mar", entre as opções, há um tataki de atum, migas de tomate, piso de coentros e poejo; o típico choco frito com maionese e lima; pesca do dia, carolino de limão, bivalves, alófitas e algas do sado. Para "Pratos da Serra", o Chef apresenta um carpaccio de novilho; presa de porco ibérico, molho de pimentos, amêijoas, coentros e um cremoso de cogumelos, queijo de Azeitão curado 12 meses. Como sobremesa, não podia faltar a famosa e típica Torta de Azeitão, uma Mosca na Mousse e ainda Pera Bêbeda, Crumble da Piedade, gelado de Queijo de Azeitão com redução moscatel José Maria da Fonseca.

De relembrar que o nome do espaço não é um acaso, tem uma história. O espaço está integrado no que foi, outrora, a casa da família Soares Franco e é atualmente a Casa Museu José Maria da Fonseca. Localizado num dos cantos do enorme edifício, conhecido antigamente pela "Casa do Canto", este espaço é agora dedicado ao vinho e à história de uma empresa familiar com quase 200 anos.

O percurso pela Casa Museu começa com uma breve explicação da história da empresa familiar, seguindo-se a visita às antigas adegas, entre elas a Adega da Mata, a Adega dos Teares Novos e a Adega dos Teares Velhos. No final, os visitantes podem provar alguns dos vinhos produzidos pela José Maria da Fonseca, e perder-se na loja de vinhos e produtos gourmet regionais.

WINE CORNER BY JOSÉ MARIA DA FONSECA

R. José Augusto Coelho, n.º 1
Vila Nogueira de Azeitão
T. +351 212 191366
winecorner@jmfonseca.pt
www.jmfonseca.pt





Os vinhos portugueses já têm "MUITA LATA"

> texto **MAFALDA FREIRE** > fotografia **D.R.**

Facilidade de consumo, exportação e embalagem sustentável são os principais motivos para adesão dos produtores nacionais ao vinho em lata. Mas será que esta é uma tendência que veio para ficar? Adeegas, produtores e distribuidores estão otimistas, apesar do mercado nacional ser ainda muito conversador.

O vinho em lata chegou em força ao mercado português com o 80'S da Adega Cooperativa de Ponte de Barca e Arco de Valdevez; o Gatão dos Vinhos Borges; o Gazela da Sogrape, e as ready-to-dink (RTD) de Porto branco com água tônica da Offley e Taylor's e de vinho aromatizado Faisão da Enoport Wines. A Aveleda também já anunciou que o Casal Garcia vai "chegar à lata" brevemente e outros produtores têm já previstas edições neste novo formato. Pioneiros neste mercado foram, sem dúvida, a Wine Republic, que comercializa o espumante Flutt em lata desde 2016 e também a Quinta da Lixa que enlatou os vinhos Anjos de Portugal e Terras do Minho.

A maioria dos consumidores portugueses só se apercebeu da existência do vinho em lata, recentemente devido aos lançamentos realizados em Portugal, mas esta novidade não é assim tão nova, em especial em países como os Estados Unidos ou Brasil. 2021 parece ter sido o ano da aposta no vinho em lata por parte dos produtores nacionais que querem dar resposta ao mercado e chegar a públicos que procuram consumos mais despreocupados e ao ar livre. Outro fator está relacionado com pedidos de mercados externos. E este é um segmento a ter em atenção já que, de acordo com a Grande View Research, este

mercado vale cerca de 58 milhões de euros e deverá crescer a um bom ritmo até aos 128 milhões de euros, em 2027.

EMBALAGEM PRÁTICA E FÁCIL DE ABRIR

Um dos grandes atrativos do vinho em lata é a "facilidade de consumo", explica à Paixão Pelo Vinho, Bruno Almeida, Diretor de Marketing, Inovação & ID da Adega Cooperativa de Ponte da Barca e Arcos de Valdevez. A marca 80'S que tem duas versões, branco e rosé, destina-se a consumidores "até aos 35 anos", a "todas as idades em consumos de ocasião, já que é fiel ao vinho engarrafado" e essencialmente ao "consumo fora de casa" em "festas, piquenique, na praia", entre outros, onde não há "copos e outros utensílios como saca-rolhas".

Consumo descomplicado e "uma embalagem que permite novas experiências" é o que diz também a Wine Republic. Cátia Ovidio, Marketing Manager da empresa, afirma que a lata é "uma embalagem com várias mais-valias, tais como: capacidade de inovação, facilidade de consumo e disponibilidade em qualquer momento e em qualquer lugar". Apesar de reconhecer que pretendem "aproximar-se das gerações mais jovens", a responsável não descarta os restantes consumidores: "Não há razão nenhuma para excluir todos os habituais con-

sumidores de vinho e espumante porque tratando-se do mesmo produto, o trabalho passa por dar a entender e a conhecer que o produto em lata responde de igual forma à satisfação da mesma necessidade".

Já Gil Frias, Diretor Comercial do Grupo JMV, salienta que "o Gatão em Lata é a síntese que o consumidor jovem de vinho procura nos dias de hoje: ambiente, funcionalidade e consumo ao ar-livre. Estamos a ir ao encontro das novas gerações, trazendo novos consumidores ao vinho". Além disso, a lata permite "manter toda a frescura e os aromas expressivos da bebida", realça a Adega de Ponte da Barca, e "protege ainda melhor o produto da luz e dos raios UV", diz a distribuidora do espumante Flutt.

APOSTA NA EXPORTAÇÃO

O vinho em lata no mercado nacional nasce também de um pedido dos mercados externos que as empresas nacionais souberam ouvir. Bruno Almeida disse que a Cooperativa está em contacto com distribuidores brasileiros e norte-americanos e em conversação para entrada no mercado russo. O mercado dos EUA será também alvo da Sogrape com o Gatão, a par de Portugal e Noruega. Já a Quinta da Lixa, tem dois vinhos diferentes para mercados



distintos: o Anjos de Portugal que se destina à América do Norte (EUA e Canadá) e ao Japão e o Terras do Minho ao mercado nacional. Já no caso do Gatão, as previsões é que chegue a todos os locais onde a marca está presente, cerca de setenta, mas com destaque nos EUA e Europa.

Os vinhos em lata da Quinta da Lixa e da Adega Cooperativa de Ponde de Barca e Arco de Valdevez distinguem-se já que são certificados com Indicação Geográfica Minho. Bruno Almeida revela que este é um símbolo de “qualidade” que visa “dar segurança ao consumidor”.

AS READY-TO-DRINK DE VINHO E DE PORTO

No segmento das bebidas prontas a servir as novidades deste ano chegam da Faisão com “uma gama de bebidas aromatizadas à base de vinho, de baixo grau alcoólico” em lata, o Offley Clink Portonic e o Taylor’s Chip Dry & Tonic. Estes dois últimos são uma mistura de Vinho do Porto branco com água tônica, com menos teor alcoólico e com o objetivo de “chegar a novos consumidores”, em especial nos mercados internacionais. João Gomes da Silva, Chief Marketing & Sales Officer da Offley, esclarece que esta foi “uma oportunidade de rejuvenescer a categoria do Vinho do Porto e torná-lo apetecível para consumidores mais jovens”. A Offley tem planos para mais RTD sob a marca Clink que designa ser uma gama de “experiência de mixologia com Vinho do Porto”.

Adrian Bridge, Director geral da Taylor’s,

refere também a colaboração que está por trás da criação desta RTD: “O Taylor’s Chip Dry & Tonic é o culminar de dois anos de trabalho ao lado do Instituto do Vinho do Porto, que sem dúvida vai ajudar a trazer mais consumidores para o Vinho do Porto”. O responsável diz ainda que o produto conseguido é um “exemplo perfeito do Porto Tónico”.

EM PROL DA SUSTENTABILIDADE

No entanto, a grande mais-valia do vinho em lata e que poderá marcar a diferença na escolha por parte de todas as gerações é mesmo em relação ao ambiente. Todos os produtores e distribuidores são unânimes e distinguem a sustentabilidade como um dos motivos da aposta e enumeram diver-

Todos os produtores e distribuidores são unânimes e distinguem a sustentabilidade como um dos motivos da aposta e enumeram diversas razões: as latas são mais “leves”; o que leva a ganhos na eficiência do transporte; “o alumínio é infinitamente reciclável”, ao contrário do vidro; a lata “é mais fácil e rápida de refrescar”, o que pode levar a uma maior eficiência energética no arrefecimento da bebida; além de serem mais fáceis de armazenar.

sas razões: as latas são mais “leves”; o que leva a ganhos na eficiência do transporte; “o alumínio é infinitamente reciclável”, ao contrário do vidro; a lata “é mais fácil e rápida de refrescar”, o que pode levar a uma maior eficiência energética no arrefecimento da bebida; além de serem mais fáceis de armazenar.

De acordo com Bruno Almeida, o vinho em lata faz “parte da estratégia que a adega tem de diminuição da sua pegada ecológica”.

UMA TENDÊNCIA PARA FICAR

Sobre o facto de esta ser uma tendência que veio para ficar, o responsável da Adega Cooperativa de Ponde de Barca e Arco de Valdevez não tem dúvidas que será um nicho de mercado, “tal como acontece com a cerveja em lata”, mas que será revelante. “O vinho em lata é hoje um dos segmentos de mercado que mais cresce na indústria do vinho” e “algumas estimativas apontam para um aumento de 70% ao ano”, revela. Já Cátia Ovidio, salienta que a resposta dos consumidores “tem sido muito positiva” e esclarece que “a introdução deste novo conceito tem ainda muito para crescer”. A responsável aponta o caminho para uma maior diversificação: “Acreditamos que a tendência passa a ser um hábito desde que consigamos criar novos hábitos de consumo, distribuição do produto, visibilidade e notoriedade”. Se a isto aliarmos a facilidade de consumo e a preocupação ambiental, o vinho em lata tem certamente argumentos para ter sucesso. As marcas nacionais só têm de aproveitar e “ter muita lata”.



FREDERICO FALCÃO, PRESIDENTE DA VINI PORTUGAL

“Portugal foi o país que mais cresceu em termos de vendas em praticamente todos os mercados”

> texto **Cláudia Pinto** > fotografia **Nuno Belo**

Os sinais são de otimismo. Apesar da crise – económica e não só – que a pandemia tem trazido ao mundo, a quota de mercado do setor dos vinhos em Portugal tem aumentado. Frederico Falcão preside a ViniPortugal de forma positiva, destaca as conquistas e o crescimento dos vinhos nacionais no estrangeiro, não sem deixar de referir a preocupação com as dificuldades enfrentadas sobretudo pelos pequenos produtores.

Assumi a presidência da ViniPortugal há precisamente um ano em plena pandemia de Covid-19. Depois de seis anos à frente do Instituto da Vinha e do Vinho (IVV), onde também foi presidente, foi desafiado para esta mudança um pouco antes de o mundo ter ficado em suspenso. “Era suposto tomar posse em março do ano passado com a saída do antecessor Jorge Monteiro que fez um excelente percurso. Entretanto, não foi possível realizar a Assembleia Geral que só viria a acontecer a 24 de maio”, começa por contar Frederico Falcão. Tem a certeza de que se não tivesse havido pandemia, o primeiro ano de mandato teria sido “seguramente diferente”. Foi preciso reinventar a roda. “Tudo o que estava desenhado para ações de promoção para 2020 teve de ser redesenhado.”

A ligação aos vinhos surge no seio da família materna. Frederico Falcão cresceu com alguma proximidade às vinhas e a ir às adegas ver o vinho a fermentar. “Ainda adolescente, fazia questão de me levantar de madrugada nas minhas férias e de ir trabalhar para o campo, para junto dos trabalhadores, e ver o que custava a vida”, conta. Quando pensou seguir a área da agricultura, no momento de escolher o curso superior, os ramos que mais o entusiasmavam eram o vinho e o azeite. “Por sorte, comecei a trabalhar no Esporão, que também começou o projeto de azeites, onde estive seis anos com várias funções. Entrei depois na Companhia das Lezírias onde estive doze anos à frente do setor dos vinhos. No ano em que entrei, iniciou a plantação de olival e ainda instalei cerca de 70 hectares, estando mais uma vez ligado aos dois setores.”

Foi depois desafiado para o cargo de presidente do IVV, para desempenhar funções completamente diferentes e que em nada se assemelhavam com o cargo de enó-

logo, viticultor e vendedor de vinhos. “Na altura, o Ministério da Agricultura quis mudar o rumo do IVV e colocar uma pessoa do setor, mais nova e que trouxesse outra dinâmica ao Instituto. Houve alguma resistência, no entanto, por parte de quem considerava que eu era muito novo para assegurar uma estrutura e uma função mais pesada”, conta. Esta questão foi ultrapassada e, entretanto, Frederico Falcão viria a ser o presidente mais novo do IVV. Ponderou a decisão, mas não se demorou. “Não tenho medo de desafios, era uma oportunidade que agarrava ou poderia não voltar a ter. Achei que poderia dar um contributo ao setor.”

De igual modo, decidiu sair do IVV pelo seu próprio pé. E justifica: “Assumi desde o início que iria fazer um mandato, mas que não queria perpetuar-me no lugar. Queria seguir outro rumo e o meu trabalho estava feito. Sai, fui desafiado para ir para a Bicalhã, onde estive um ano e quando percebi que aquele não seria um projeto para mim, acabei por ser convidado para vir para a ViniPortugal”, conta.

PRIMEIRO ANO DE MANDATO EM PLENA PANDEMIA

Com o cancelamento de eventos e das duas grandes feiras de vinhos – a ProWein, em Düsseldorf e a VinExpo, em Paris – os desafios foram crescentes para uma organização interprofissional que tem como principal missão levar e consolidar a marca Portugal no estrangeiro. “Foi cla-

“Apesar de sermos um pequeno país, o facto de levarmos Portugal escrito nas garrafas por todo o mundo acaba por nos dar uma visibilidade muito grande e tem-nos permitido evoluir”

ramente gratificante confirmar que tenho uma grande equipa de trabalho”, assinala Frederico Falcão. “Tudo mudava todos os dias, trabalhámos muito na base do improvisado e a forma como a equipa encarou todas as dificuldades e soube ultrapassá-las foi um dos aspetos mais positivos do ano que passou. Hoje, estamos preparados para tudo”, defende. A comprová-lo está a organização do Concurso Vinhos de Portugal que se concretizou, depois da edição do ano passado ter sido adiada, em 2020. Curiosamente, esta foi a edição com mais candidaturas a concurso dos últimos oito anos. “Tivemos 134 provadores (24 estrangeiros e 110 nacionais) que provaram durante cinco dias (durante três dias, o júri regular e dois dias, o grande júri), 1408 vinhos”, explica o presidente da ViniPortugal. Além de apostar na qualidade dos vinhos portugueses, este evento de referência para o setor, promove uma troca de experiências entre produtores e especialistas internacionais, sempre muito curiosos em conhecer a realidade vitivinícola nacional. “A organização da gala de entrega de prémios (realizada em formato digital a 21 de maio e realizada a partir do Convento de Jesus, em Setúbal) veio confirmar que vamos ultrapassar todas as incertezas que se coloquem no nosso caminho. A uma semana do concurso, enquanto muitos afirmavam que a cerimónia não se realizava, eu insisti e decidi avançar”, conta. Assim é a sua liderança: destemida. Os vinhos candidatos foram submetidos a uma criteriosa avaliação por especialistas nacionais e internacionais e o júri atribuiu um total de 419 medalhas, das quais 35 na categoria Grande Ouro, 103 de Ouro e 281 de Prata. A região mais medalhada foi o Douro, que alcançou um total de doze medalhas, seguindo-se as regiões do Dão e do Alentejo. A gala deu uma nova confiança à equi-



"Espero e tenho a forte convicção de que consigamos crescer acima dos 6% em exportações, muito acima daquilo que tem sido a média dos últimos dez anos e que se situa nos 3,3%"

GRANDES PRÉMIOS CONCURSO VINHOS DE PORTUGAL

Distinção dos melhores entre os 35 vinhos premiados com Grande Ouro:

O MELHOR DO ANO

Quinta Vale D. Maria Vinha da Francisca Tinto 2018 | Douro | Aveleda

O MELHOR DO ANO LICOROSO

Porto Kopke Colheita 1966 | Douro | Sogevinus Fine Wines

O MELHOR DO ANO VARIETAL TINTO

Grande Rocim Alicante Bouschet, Tinto 2017 | Alentejo | Rocim

O MELHOR DO ANO VARIETAL BRANCO

Falcoaria Vinhas Velhas Branco 2018 – Fernão Pires | Tejo | Casal Branco

O MELHOR DO ANO VINHO TINTO (BLEND)

Quinta Vale D. Maria Vinha da Francisca Tinto 2018 | Douro | Aveleda

O MELHOR DO ANO VINHO BRANCO (BLEND)

Quinta do Sobreiró de Cima Reserva Branco 2019 | Trás-os-Montes | Quinta do Sobreiró

O MELHOR DO ANO ESPUMANTE

Casa de Santar Vinha dos Amores Espumante Encruzado | Dão | Global Wines

A lista completa de premiados está disponível no site do Concurso Vinhos de Portugal e pode ser consultada em <https://concursovinhosdeportugal.pt/premiados>



pa liderada por um otimista por natureza, como assume Frederico Falcão. É com este espírito que faz o balanço do primeiro mandato. Através do estudo de todos os mercados do mundo, todos aqueles onde a ViniPortugal já tem presença e aqueles em que ainda não tem, a Ucrânia surge como um mercado em claro crescimento ainda que a organização não esteja a fazer ações de promoção no País. "Achamos que tem um potencial de crescimento muito grande". O mesmo acontece com a Bélgica, um dos 14 maiores mercados onde Portugal realiza muitas iniciativas. "Resolvemos fazer uma aposta durante a pandemia, dada a sua importância, ainda que seja mais relevante para os vinhos do Porto e também porque Portugal tem a Presidência do Parlamento Europeu neste primeiro semestre do ano. No entanto, o mercado continuou fechado e tivemos de adiar a ação para outubro uma vez que não foi possível fazê-la nos primeiros seis meses do ano", explica. Mas o foco continua a ser o de concretizar o que está programado quando houver condições para tal.

SINAIS POSITIVOS

Frederico Falcão refere ainda um outro aspeto positivo de 2020 mesmo em ano de sucessivos confinamentos. "Portugal foi o país que mais cresceu em termos de vendas em praticamente todos os mercados, o que é um sinal de que o trabalho que o País, os produtores, o setor e também a ViniPortugal começa a dar os seus frutos. Estamos a receber sinais de que este é o

caminho certo", afirma.

No que respeita à exportação, a mesma esteve a cair em valor, até junho do ano passado, mas, felizmente, o setor conseguiu inverter esta tendência. "Fomos, aliás, o único país que conseguiu crescer em volume e em valor. A Argentina cresceu em volume, mas perdeu em valor e a Nova Zelândia cresceu em valor e perdeu em volume. Este é um bom sinal de que Portugal está a crescer e a ganhar quota de mercado mundial no setor dos vinhos." Apesar de a situação da pandemia no Brasil estar longe de viver uma fase de acalmia, Frederico Falcão assinala "o crescimento gigantesco" neste mercado. Por outro lado, sublinha "o problema a Oriente, com uma baixa de consumo e de exportações na China e no Japão. Continua a haver muitos confinamentos, o mercado ainda não recuperou e está com dificuldades em fazê-lo". Na Coreia do Sul, acrescenta, Portugal era o País que mais crescia em volume e em valor e onde o setor também enfrenta alguma dificuldade, fruto dos confinamentos que ainda existem.

A expectativa para o segundo semestre é de confiança. O presidente da ViniPortugal assinala o "primeiro trimestre de exportações acima dos 13% em valor em relação ao mesmo período do ano passado" e confessa a esperança de que os níveis de vacinação contra a Covid-19 permitam uma nova segurança e a reabertura de mercados onde seja possível a realização de mais ações. "Ainda que não o consigamos fazer – o que eu não acredito – os sinais que estamos a

receber do mercado em termos de exportações são muito positivos. Por isso, espero e tenho a forte convicção de que consigamos crescer acima dos 6% em exportações, muito acima daquilo que tem sido a média dos últimos dez anos e que se situa nos 3,3%.”

POSICIONAR A IMAGEM DE PORTUGAL

A ViniPortugal integra praticamente todo o setor vitivinícola. “Todos os produtores que produzem vinho estão, de uma forma direta ou indireta, associados com as suas produções. A participar em ações internacionais de forma mais ativa, eu diria que temos perto de 350, 360 produtores de vinho.” Alguns pequenos produtores que trabalham em pequena escala, praticamente não exportam, vendem no mercado nacional e que acabam por participar através da integração em associações, com inscrições em grupo e não individualmente.

A imagem do vinho português “tem crescido de uma forma exponencial e tem conseguido muita notoriedade nos últimos anos”. Frederico Falcão tem uma experiência de muitos anos de viagens pelo mundo, enquanto enólogo e produtor e ainda se recorda dos tempos em que, nos Estados Unidos da América, nomeadamente, em Nova Iorque, não se sabia onde era Portugal nem sequer que havia produção de vinho cá. Havia um desconhecimento muito grande há cerca de 15 anos e a evolução tem sido crescente. “Apesar de sermos um pequeno país, o facto de levarmos Portugal escrito nas garrafas por todo o mundo acaba por nos dar uma visibilidade muito

grande e tem-nos permitido evoluir. O prestígio que Portugal tem alcançado em termos de líderes de opinião é notório. Os jornalistas mundiais da área olham para Portugal e destacam este mundo de diversidade dos nossos vinhos.”

Frederico Falcão considera que o facto de Portugal ganhar o Campeonato Europeu de Futebol, em 2014, quer o facto de termos futebolistas muito conhecidos no nosso país, bem como, o impacto do turismo são fatores que têm ajudado “a puxar por Portugal e a posicionar o nome do País no mapa”. Olhando para o que tem acontecido no mercado, em 2020 e 2021, é notório que Portugal está a dar cartas. “Sabemos que, em termos globais, estamos a crescer, mas também temos consciência de que o setor dos vinhos está a atravessar uma crise interna e que existem claras dificuldades”, explica Frederico Falcão, acrescentando que os grandes produtores estão a aumentar vendas, mas que há muitos pequenos produtores que não exportam, que estão muito dependentes do mercado nacional e que estão a atravessar um período complicado em termos de tesouraria. “Temos consciência de que alguns não vão conseguir recuperar, mas a ViniPortugal está atenta a essa realidade e a tentar arranjar formas de abrir mercados lá fora para produtores que neste momento ainda não exportam. Esse é o nosso foco: abrir portas aos pequenos produtores na exportação para tentar encontrar canais de vendas e soluções. Estamos com eles e estamos cá para o que precisarem”, assegura.

A EXPORTAÇÃO EM NÚMEROS

A ViniPortugal assinala o crescimento das exportações nos mercados brasileiro (+38,5%), alemão (+21,21%) e belga (+16,16%). Em sentido contrário, os mercados angolano e japonês registaram decréscimos de, respetivamente, -31,87% e -13,50%. Analisando o mercado europeu, a Finlândia foi o país que registou um maior crescimento percentual, aumentando 42,20% no primeiro trimestre de 2021 (3,38 milhões de euros), seguida pela Polónia que aumentou 37,74% (7,15 milhões de euros), Noruega com +32,21% (3,32 milhões de euros) e Dinamarca, com um aumento de 24,11% (3,57 milhões de euros).

Relativamente a países terceiros, destaque vai para as exportações de vinhos portugueses para o Brasil (+38,5%) e Reino Unido (+9,41%), representando 15,51 e 14,04 milhões de euros, respetivamente.

- Para a China foram exportados 3,93 milhões de euros, um crescimento de 35,61% face ao primeiro trimestre de 2020.

“Foi claramente gratificante confirmar (durante a pandemia) que tenho uma grande equipa de trabalho”





MARIA SERPA PIMENTEL

“O que gosto mesmo é de desenhar vinhos tintos”

> texto **Maria Helena Duarte** > fotografia **Ernesto Fonseca**

Uma das enólogas de referência em Portugal, Maria Serpa Pimentel, cresceu entre enólogos tem uma grande paixão pela natureza e, claro, pelo mundo dos vinhos. Foi na Quinta da Pacheca que deu vida a vinhos DOC Douro, Vinhos do Porto e licorosos.

Maria Serpa Pimentel é casada e tem dois filhos. Aos 54 anos sente-se feliz pela opção profissional que escolheu, já que apesar de ter estudado Enologia na UTAD, em Vila Real, optou inicialmente pela carreira académica. “Mas, 12 anos depois, percebi que seria mais feliz se me dedicasse por inteiro à produção. Foi isso que fiz, mudei de vida e 20 anos depois ainda aqui ando”, confessou à Paixão Pelo Vinho. É enóloga na Quinta da Pacheca desde 2001. Foi nascer a Lisboa mas viveu a grande maioria do tempo na Quinta da Pacheca, no seio “de uma família de enólogos, onde a vinha e o vinho foram temas de conversa a toda a hora e desde que me conheço”, afirmou. É, assim, natural que tenha paixão pela natureza, plantas e animais. E, por isso mesmo, tornou-se desde muito cedo óbvio que seria a enologia a sua área de estudo. Os anos de experiência trouxeram mais

conhecimento. A qualidade da matéria-prima é fundamental, boas uvas para bons vinhos. “Não posso dizer que sou mais apaixonada por esta ou por aquela casta. Gosto de trabalhar com todas elas, umas mais fáceis, que quase nunca desiludem, e outras mais difíceis que raramente nos enchem as medidas”, afirmou. No entanto, há uma que gosta particularmente: “tenho um fraquinho pela Touriga Francesa, pelo seu grande potencial em dar origem a grandes

Cresceu no seio “de uma família de enólogos, onde a vinha e o vinho foram temas de conversa a toda a hora e desde que me conheço”. E, por isso mesmo, tornou-se desde muito cedo óbvio que seria a enologia a sua área de estudo.

vinhos, tanto a solo como em blend, nos tradicionais e grandes vinhos do Douro”. Mas mesmo importante é que as uvas estejam sãs e o mais perto possível do estado ótimo de maturação.

QUAIS OS VINHOS QUE GOSTA MAIS DE FAZER E BEBER?

Quisemos saber. “É muito mais difícil e por isso desafiante fazer bons vinhos brancos e eu adoro desafios, mas o que gosto mesmo é desenhar vinhos tintos, do princípio (escolha das uvas na vinha) até à escolha das barricas para o lote a engarrafar”. Como consumidora, confessa que atualmente tem optado mais por beber vinhos brancos. Maria Serpa Pimentel destaca a mudança qualitativa dos vinhos portugueses há cerca de 20 anos. “Aqui no Douro, por exemplo, desde final da década de 80, princípio de 90, quando a autorização de produção

de Vinho Generoso (o benefício) começou a baixar, começou a haver maior quantidade de uvas que não podiam ser transformadas em Vinho do Porto e houve necessidade de começar a dar importância ao vinho consumo, para poder ser comercializado com sucesso. Deu-se um passo gigante no incremento da qualidade destes vinhos, com mais saber e melhor tecnologia, transformando uma Denominação de Origem, praticamente desconhecida, no início da década de oitenta, na DO portuguesa com maior reconhecimento internacional, levando por arrasto para a ribalta o nome das nossas castas, do conceito de blend ou vinho de lote, de vinhas velhas... Tudo isto, em pouco mais de duas décadas”, destacou, confirmando que os vinhos portugueses são, mesmo, um “caso de sucesso a nível mundial”, apesar do trabalho que ainda tem de ser feito em vários mercados. Apesar disso, confessa ver “o futuro com optimismo”.

E COMO É UM DIA NA VIDA DA ENÓLOGA?

“Muito programado”, respondeu. Isto porque o trabalho é muito e gosta de não deixar coisas por fazer, para tal a melhor forma é programar as semanas ao detalhe. Evidentemente que surgem imprevistos, “como o adiamento de um enchimento porque não houve entrega de algum material na data prevista, a visita de um jornalista agendada em cima da hora, um cliente especial que requer a minha presença, a necessidade de preparação de um novo lote mais cedo do que previsto, por exemplo.

É nas viagens de Vila Real (onde vive) para a Quinta da Pacheca, que aproveita para pensar no dia e nas tarefas que tem pela frente. “Começo o dia com telefonemas, para tratar de assuntos que possam ter ficado pendentes do dia anterior, segue-se a prova dos vinhos que vamos encher no dia a seguir, para confirmação do trabalho agendado e depois a volta pela adega para o acompanhamento dos trabalhos em curso”. Isto tudo pela manhã, que termina com a prova de vinhos. Depois de almoçar junta a equipa para avaliar as necessidades e preparar as semanas seguintes, o resto da tarde é para “pensar em lotes novos, na organização da adega”, entre outros. Gosta de fazer tudo de forma calma e objetiva... E se pudesse “acabava com a pressa”.

“É muito mais difícil e por isso desafiante fazer bons vinhos brancos, e eu adoro desafios, mas o que gosto mesmo é desenhar vinhos tintos, do princípio (escolha das uvas na vinha) até à escolha das barricas para o lote a engarrafar”.





VINHO DO PORTO

O que é a encuba / aguardentação e como se faz

> texto **Maria Serpa Pimentel, enóloga** > fotografia **D. R.**

O Vinho do Porto, produto exclusivo da Região Demarcada do Douro, é um vinho fortificado, com um teor alcoólico que pode variar entre os 16,5% (branco seco) até aos 21% vol/vol, uma vasta gama de doçuras (desde o extra seco até ao muito doce) e cores (do retinto ao alourado claro).

O processo de fabrico do Vinho do Porto é semelhante a qualquer vinho fortificado. As uvas são colhidas, levadas para a adega, esmagadas, promove-se uma maceração pelicular intensa com o mosto durante a fermentação (2 a 3 dias) e adiciona-se aguardente, que pode ser vínica (obtida pela destilação exclusiva do vinho) ou vitícola (obtida da destilação de subprodutos das uvas).

A este momento chama-se encuba / aguardentação e é função de dois fatores. Em primeiro lugar do teor inicial de açúcar das uvas, ou seja do grau alcoólico provável das uvas. Quanto mais elevado for, mais tarde se interrompe a fermentação. E depois do teor em açúcar residual que se pretende que o Vinho do Porto tenha. Se se pretende produzir um vinho muito doce há que interromper a fermentação mais cedo e com maior quantidade de aguardente. Se, pelo contrário, se pretende um

vinho mais seco, adiciona-se a aguardente mais tarde e em menor quantidade.

Hoje em dia o volume máximo que se pode gastar em aguardente para fazer uma pipa (550 litros) de Vinho do Porto é de 115 Litros. Esta operação é normalmente feita separando-se o mosto / vinho, ao qual se vai adicionando a aguardente, das massas em fermentação e adicionando também aguardente ao vinho resultado da prensa. No entanto, a aguardentação é uma operação que pode variar entre produtores que usam diferentes metodologias para assim distinguir o seu vinho.

Hoje em dia o volume máximo que se pode gastar em aguardente para fazer uma pipa (550 litros) de Vinho do Porto é de 115 Litros.

Assim, há produtores que adicionam uma pequena % do volume total de aguardente a gastar nas uvas, mesmo antes da fermentação, atrasando o início deste processo e aumentando o período de contacto das películas com o mosto (maceração pelicular pré-fermentativa), obtendo, como consequência, uma maior dissolução de matéria corante e outros constituintes da película no mosto e por conseguinte vinhos mais ricos em cor e corpo.

Outros, separam e aguardentam o mosto / vinho das massas no momento da encuba e aguardentam estas últimas, ainda na cuba ou nos lagares, com uma nova pisa a pé (chamando-se agora repisa), promovendo uma maceração pós fermentativa para uma maior extração / dissolução dos compostos fenólicos que restam nas películas e, só passado algumas horas, fazem a prensagem obtendo, assim, vinhos com maior estrutura em taninos e intensidade corante.



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

Consigno nas áreas de Hotelaria, Restauração, Eventos e Nightlife



Schmidt | Alug'Aqui | Viriathus Drinks

GRUPO STOSBERG



JOSÉ SASSETI

O vinho e o alcoolismo

> fotografia D. R.
O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

Parece quase contraditório mas, saber beber vinho e apreciar o vinho, é o oposto de tudo o que de mal se diz sobre o tema. Naturalmente que podemos dizer que tudo o que é em excesso faz mal. Tudo o que é desmedido, sem critério, é desequilibrado e redutor.



O vinho, em toda a sua envolverência, é, por si só, um enorme tema de conversa e debate. É um produto natural que resulta da fermentação das uvas e o homem já o faz desde os tempos mais remotos. A tecnologia veio simplesmente ajudar a controlar bem o processo e a não deixar estragar aquilo que a natureza deu às uvas.

O vinho é cultura, é conhecimento. E é tão fascinante conhecer as castas e os vinhos, os países e as regiões, os tipos de vinho que se podem fazer: brancos, tintos, rosados, espumantes, licorosos, de uvas colhidas tardiamente, fora de tempo, etc. É muito bom apreciar os aromas, novos, das uvas, das castas, os da fermentação e os da evolução. E como ao longo dos anos esses aromas são mais refinados, intensos, E a "boca" dos vinhos, o seu sabor, como é diferente em cada vinho e como evolui e se revela, surpreendente, por vezes, numa garrafa bebida entre amigos.

Saber apreciar um vinho, saber beber vinho é, pois, a grande chave de mudança de mentalidades e a forma de defender o produto da banalização e da massificação sem critério. Sou pai de seis filhos e tive

sempre o cuidado de falar do vinho como um produto nobre, a valorizar, fazendo realçar todo o trabalho que está por detrás de cada garrafa. É esse respeito e essa admiração que o tornam especial e, desta forma, é bebido com critério e apreciado descobrindo em cada garrafa a sua história e os seus atributos.

A grande forma de combater o fenómeno do alcoolismo é ter consumidores informados, minimamente conhecedores e apaixonados pelo tema. Beber sem critério leva a maus resultados e não é isso que nós, produtores, engarrafadores e pessoas do sector, queremos ter. Um consumidor informado repete a compra, fideliza-se ao produto, experimenta vinhos de outras regiões, de outros países ou mesmo apaixonar-se a descobrir as diferenças nas castas. É este o consumidor que interessa.

É por isto que o sector, em toda a sua fileira, desde os produtores aos que comercializam, sejam pontos de venda directa ou mesmo a restauração e a hotelaria, deve investir na formação e no conhecimento dos consumidores: informação geral, iniciação à prova do vinho, livros, revistas, blogs, re-

des sociais, publicidade, entre outros.

Na minha modesta opinião e apreciando e reconhecendo todo o esforço desenvolvido pelo sector, considero que há muito trabalho pela frente, devendo-se apostar fortemente nos novos e potenciais consumidores, fazendo-os informados e, assim, serem bons apreciadores de vinho.

Saber apreciar um vinho, saber beber vinho é, pois, a grande chave de mudança de mentalidades e a forma de defender o produto da banalização e da massificação sem critério.



JOÃO PEREIRA SANTOS

O fascínio dos vinhos velhos, parte II – a prova

Os vinhos velhos e o fascínio que encerram, constitui o tema da minha anterior crónica neste espaço.

Escrevi nessa altura que os bons vinhos velhos continuam a ter uma fiel legião de apreciadores, devido aos aromas e sabores únicos que o vinho só o passar do tempo permite. Neste meio tempo, com um grupo de bons amigos, indefetíveis destes vinhos, participei em duas provas que serviram para mostrar que os vinhos velhos são diferentes e únicos. Sgue-se o relato de uma delas.

Numa prova de vinhos velhos a abertura das garrafas é um momento crucial. Ao fim de muitos anos as rolhas começam a deteriorar-se e tornam-se muito frágeis. A utilização de um saca-rolhas de lâminas pode ajudar, mas mesmo assim é frequente a rolha partir-se. Conseguir tirá-la por completo, sem pedaços de cortiça a boiar no vinho é por si só um desafio. Devido ao sedimento que estes vinhos com o tempo acumulam, é fácil cair na tentação de os decantar. No entanto, esta operação é sempre um risco porque os vinhos velhos são muito frágeis e a oxigenação violenta, que a decantação origina, pode arruiná-los por completo. Por isso, no que diz respeito a estes vinhos, o melhor mesmo é não os decantar, como fizemos. Ao invés, é de todo conveniente abri-los umas boas horas antes de serem servidos e bebidos de

preferência em copos de tamanho razoável, que permita ao vinho respirar, abrir e soltar os aromas desagradáveis que por vezes o longo estágio em garrafa origina. Nas provas efetuadas só foram aceites vinhos das décadas de 1960, 1970 e 1980 para os tintos. Para os brancos, em larga minoria, foi também aceite a década de 1990. Os vinhos tiveram origem nas garrafeiras particulares dos convivas, apesar de um ou outro os ter adquirido para a ocasião, numa garrafeira de confiança. Os vinhos foram provados dos mais antigos para os mais recentes, iniciando-se pelos brancos.

Na primeira prova éramos quatro à mesa e beberam-se quatro vinhos: um Porta de Cavaleiros colheita de 1998 branco do Dão, para começar, com uma cor quase âmbar e um aroma rico e fresco. A boca mostrou-se ampla, com textura e mineralidade. Muito bom para começar. A seguir veio uma das estrelas da noite, um Adegas Cooperativas Dão Reserva 1964 tinto, que impressionou desde logo pela sua cor ainda opaca e o seu aroma fechado que a pouco e pouco se foi revelando: bosque, romã, alcaçuz, notas licorosas, algum balsâmico. A boca sisuda e algo dura mostrava grande concentração, equilíbrio e... juventude. Um grande vinho, complexo e profundo que, pasme-se, apenas no dia seguinte, já harmonioso e envolvente, atingiu o seu melhor. O terceiro vinho, novamente do Dão, foi um Porta de Cavaleiros colheita de 1975 tinto. Este vinho, das Caves de São João, estava a antítese do anterior, com o aroma aberto, limpo e ex-

pressivo, com notas de pinhal, resina, caramelo e café. A boca, de grande equilíbrio e frescura apresentava um grande vinho, presenteiro, pronto a beber e a impressionar. O último vinho da noite foi um Bairrada 1983, produzido por Carlos Augusto Santiago, na zona de Vilarinho do Bairro, 100% Baga. Ganhou o primeiro prémio do IV Concurso de Vinhos da Bairrada, tendo sido engarrafado pela respetiva Confraria. Classe pura num vinho de cor rubi com laivos acastanhados e um aroma expressivo e fresco com notas de bosque, húmus e algum vegetal seco. Boca muito jovem para a idade, com bom corpo, sedoso, sério e muito equilibrado, com um grande final, mas ao mesmo tempo uma delicadeza quase frágil que nos comoveu. Mais um vinho para não esquecer.

Costuma-se dizer que nas provas de vinhos velhos, estatisticamente predomina a desilusão, tal o número de vinhos que surgem com problemas. Como na vida, também nos vinhos é garantido que nenhum será eterno, pelo que tempo a mais na garrafa os pode tornar débeis e decadentes. Felizmente não foi este o caso, e os quatro vinhos em prova trouxeram consigo uma evolução honrada que lhes acrescentou virtudes e qualidades. Foi assim um encontro feliz e bem-aventurado, um daqueles momentos que facilmente tende a perdurar na memória. No próximo número, retomarei este tema, com a segunda prova, esta com um maior número de vinhos, de regiões e de convivas. Um outro momento memorável, mas completamente diferente do que acabei de relatar.





A hand holding a glass of red wine in a vineyard at sunset. The background is a lush green vineyard with rows of grapevines stretching into the distance. The sun is low on the horizon, creating a warm, golden glow and long shadows. The leaves of the vine in the foreground are in sharp focus, showing their texture and color. The overall mood is peaceful and romantic.

VERÃO de Alentejo na mão

BRANCOS E TINTOS, DESCUBRA A NOSSA SELEÇÃO
DE MAIS DE 50 VINHOS ALENTEJANOS "COM RAÇA" ATÉ 20€



ALENTEJANOS "COM RAÇA" Vinhos brancos e tintos até 20€

> texto **João Pereira Santos e Manuel Baião** > fotografia **Ernesto Fonseca / D.R.**

O Alentejo é líder no mercado nacional, com uma cota de cerca de 40%, na categoria de vinhos engarrafados de qualidade (DOC Alentejo ou Regional Alentejano) e é também aí que se produzem alguns dos vinhos ícones nacionais. Mas o Alentejo é mais do que isso! É uma região que produz vinhos de inegável valor noutras gamas, como esta prova de vinhos com um PVP de até 20 euros vem comprovar: vinhos concentrados, intensos e estruturados, a refletir o terroir que lhes deu origem, num nível de superior qualidade e consistência: verdadeiros alentejanos de raça!

A cultura da vinha e do vinho no Alentejo remontam pelo menos ao século VI a.C., apesar de terem sido os romanos, séculos mais tarde, a dar o maior impulso à vitivinicultura. A partir daí o sector do vinho passou por altos e baixos e apesar de haver períodos em que o vinho do Alentejo gozava de grande prestígio, outros houve de maior decadência, o último dos quais terá sido a campanha cerealífera do Estado Novo que remeteu grande parte das vinhas do Alentejo para terrenos marginais em redor das povoações, reduzindo-se o vinho à condição de produção doméstica para consumo local.

A fundação das adegas cooperativas a partir dos anos 50 do século passado teve um papel fundamental no ressurgimento do vinho alentejano. A criação posterior de instituições como a Associação Técnica dos Viticultores do Alentejo (ATEVA)

O Alentejo adaptou-se e começou a produzir vinhos mais elegantes e sóbrios, com frescura e mineralidade, sem perder a identidade da região.

em 1983 e a Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVR Alentejana) em 1989, bem como a criação das denominações de origem alentejanas, em 1988, de "Portalegre", "Borba", "Redondo", "Reguengos", "Vidigueira", "Évora", "Granja-Amareleja" e "Moura", bem como a dinâmica entretanto criada dos produtores-engarrafadores, conseguiram num espaço de tempo relativamente curto, elevar o protagonismo da região.

Estas instituições revelaram um dinamismo e um profissionalismo exemplares. Com um pensamento moderno, apostou-

-se na inovação, na tecnologia, na ciência e no know-how humano. Assim, no final dos anos 80, a maioria dos produtores já possuía cubas de inox com sistemas de frio, entre outros equipamentos modernos e tinham também ao seu serviço jovens enólogos, muitos deles hoje famosos, recentemente saídos das universidades.

Estes fatores, entre outros, fizeram do Alentejo a primeira região a eliminar os vinhos com defeito, passando por isso a merecer a confiança e a preferência de muitos apreciadores e enófilos. Isto tornou o vinho alentejano num caso de sucesso, levando ao crescimento da procura, tendo os respetivos operadores respondido positivamente. Nos últimos 30 anos a área de vinha no Alentejo passou de cerca de 13 mil hectares para quase 23 mil hectares e de cerca de 40 produtores/engarrafadores passou-se para quase 360, tendo a produção de vinho crescido de cerca de 40 milhões de litros para mais de 100 milhões de litros. Se no início, os produtores de vinho alentejano colocaram no mercado um vinho moderno, pronto a beber, cheio de fruta, quente e alcoólico, como então se apreciava, durante as décadas seguintes souberam adaptar-se aos novos tempos e aos novos gostos dos enófilos, experimentando outros caminhos e opções. Hoje, quando os vinhos alcoólicos, potentes e demasiado frutados começam a perder seguidores, já o Alentejo se adaptou e começou a produzir vinhos mais elegantes e sóbrios, com frescura e mineralidade, sem perder a identidade da região.

CLIMA, MORFOLOGIA, SOLOS, VINHAS E CASTAS

O clima e a morfologia do Alentejo são propícios à cultura da vinha. O clima é essencialmente mediterrânico, mas com algumas zonas de influência continental e atlântica. É tendencialmente seco, com invernos frios e verões extremamente quentes. Apesar da paisagem predominante ser a planície ondulada, existem zonas de serra, colinas e vales. Assim, as vinhas do Alentejo estão plantadas num mosaico de solos, com destaque para os derivados do granito, do xisto e do calcário.

Neste momento já são poucas as vinhas velhas não regadas no Alentejo. As novas vinhas foram instaladas com sistema de rega gota a gota, que combate o stresse hídrico e contribui para uma produção mais homogénea, se usada com corretamente e com parcimónia. A maioria das vinhas alentejanas estão inseridas no sistema de produção integrada, mas alguns produtores começaram a dar passos para o modo de produção biológico, pois acreditam que desta forma irão desenvolver um solo com vida, capaz de alimentar cor-

retamente a videira e transmitir-lhe melhor a sua essência.

Portugal apresenta-se como o segundo país do planeta com maior número de castas indígenas, algumas delas ímpares e exclusivas, cerca de 250, só superado por Itália. Também o Alentejo, que sempre se mostrou aberto à introdução de novas castas, tem algumas autóctones, bem-

O clima e a morfologia do Alentejo são propícios à cultura da vinha. O clima é essencialmente mediterrânico, mas com algumas zonas de influência continental e atlântica. É tendencialmente seco, com invernos frios e verões extremamente quentes. Apesar da paisagem predominante ser a planície ondulada, existem zonas de serra, colinas e vales. Assim, as vinhas do Alentejo estão plantadas num mosaico de solos, com destaque para os derivados do granito, do xisto e do calcário.



-adaptadas aos solos, ao clima e à geografia da região. As castas constituem talvez a principal influência no estilo e carácter de cada vinho, embora os solos, o local e o clima onde estão plantadas as videiras e o fator humano, que intervém na viticultura e na adegas, transformado as uvas em vinho (aquilo a que se chama terroir), sejam de extrema importância. As características das castas induzem nos mostos características diferenciadas, que por sua vez originam vinhos com perfis, sabores e aromas distintos. As castas tintas dominam a paisagem alentejana, ocupando 17.946 hectares, enquanto as castas brancas se ficam apenas pelos 4.937 hectares.

UM ALENTEJO OU VÁRIOS ALENTEJO(S)

Ao fim de quase 70 vinhos provados, brancos e tintos, podemos dizer que hoje, no Alentejo e neste patamar de valor, coexistem diferentes tipos de vinhos. Em primeiro lugar podemos nos referir a um Alentejo clássico, um estilo que nos remete para o final do século passado, com os vinhos a revelarem fruta madura e notas de especiaria do estágio em barrica, sendo elaborados



maioritariamente com as castas Aragonez e Trincadeira nos tintos e Antão Vaz e Arinto nos brancos, a que por vezes se juntam outras castas como “tempero”. Nos brancos melhor pontuados encontramos este estilo nos vinhos Discórdia Reserva 2019, Alento Reserva 2019, Herdade da Calada Baron de B Reserva 2018, Monte da Capela Reserva 2018, Torre de Palma 2019 e Marquês de Borba Vinhas Velhas 2019. Nos tintos clássicos salientaram-se os vinhos Quinta da Terrugem 2015 e Cartuxa 2017. O vinho José de Sousa Reserva 2017 não se enquadra facilmente nas tipologias que criamos para este artigo, uma vez que usa diferentes tipos de castas e vinificações, numa aliança entre tradição e modernidade, fazendo a ponte com a próxima categoria. Em contraponto a este estilo, surge aquele a que chamaríamos de Alentejo moderno,

talvez o mais representativo deste segmento de preço. Aqui os vinhos apostam na pureza da fruta, com aromas exuberantes e sabores intensos, utilizando algumas castas novas na região, como a Syrah e a Touriga Nacional nos tintos e, nos brancos, a Alvarinho, a Verdelho, a Chardonnay ou a Viognier, estas últimas importadas. Nos

O vencedor da prova nos tintos foi o vinho Montes de Lâ Grande Reserva 2016, um digno representante dos vinhos do Alto Alentejo, proveniente de Monforte, uma zona já abrangida pelo microclima da serra de São Mamede.

brancos destacou-se como grande vencedor desta prova o vinho Santa Vitória Grande Reserva 2019. Outros vinhos brancos dentro desta linha foram o Ravasqueira Reserva da Família 2019 e o Santa Vitória Reserva 2019. Nos tintos destacaram-se os vinhos Paço dos Infantes Touriga Nacional 2018, Vale Barqueiros Reserva 2017, Adega Mayor Touriga Nacional 2018, Montaria Escolha do Ano 2017, Quid Pro Quo Reserva 2018, Santa Vitória Grande Reserva 2017 e Vidigueira Reserva 2019.

O predomínio da casta Alicante Bouschet no Alentejo, poderá justificar um outro estilo de vinho, neste caso unicamente nos tintos. A casta de origem francesa, adaptou-se muito bem às condições naturais do Alentejo, onde já existe há mais de 100 anos, pelo que é já considerada portuguesa. Traz cor, volume, concentração e frescura e é usada para dar estrutura e para aumentar a capacidade de envelhecimento dos lotes. Os vinhos melhor pontuados foram o Herdade Fonte Paredes Grande Reserva 2017, Monsaraz Gold Edition 2017 e Torre de Palma 2018.

Os vinhos de Portalegre e da Serra de São Mamede, devido à sua latitude e altitude são um caso à parte no Alentejo e por isso merecem ser referenciados como um estilo próprio. As pequenas manchas de vinhas velhas de castas tradicionais estão implantadas acima dos 500 metros, no meio de uma vegetação e floresta únicas. Os vinhos apresentam-se frescos e elegantes, com grande pureza e originalidade. O vencedor da prova nos tintos foi o vinho Montes de Lâ Grande Reserva 2016, um digno representante dos vinhos do Alto Alentejo, proveniente de Monforte, uma zona já abrangida pelo microclima da serra de São Mamede.

Por fim, não podemos deixar de fazer uma referência particular aos vinhos de talha, uma técnica de vinificação trazida pelos romanos há mais de 2000 anos e que o Alentejo, de geração em geração, tem sabido preservar. Remetido para consumo doméstico ou nas tascas durante décadas, nos últimos anos começaram a ser procurados pelo seu caráter e autenticidade. A sua textura, frescura e mineralidade, a que se junta a pureza de aromas e sabores distintos com notas terrosas e de especiaria que a talha acrescenta, torna o vinho de talha original e único. Os vinhos Honrado branco e tinto 2019 e Farrapo branco e tinto 2019 foram os representantes deste estilo e demonstraram a qualidade e genuinidade dos vinhos de talha de Vila de Frades. Estas categorias não são estantes, podendo outras pessoas colocar estes vinhos noutros estilos. Ainda assim, os vinhos desta prova mostraram a expressão de um Alentejo multifacetado, enquanto região criadora de vinhos com caráter e raça.

VIDIGUEIRA NO COPO, ALENTEJO NA ALMA.



ADEGA COOPERATIVA
VIDIGUEIRA
— CUBA & ALVITO, C.R.L. —



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

WWW.ADEGAVIDIGUEIRA.PT

LUÍS TRIGACHEIRO
EMBAIXADOR DA ADEGA VIDIGUEIRA



18 SANTA VITÓRIA

REG BRANCO GRANDE RESERVA 2019

€ 15 ALENTEJANO 13% vol.ENOLOGIA
PATRÍCIA PEIXOTOCASTAS
ARINTO E CHARDONNAY

COR Amarelo, limpo.

AROMA Fantástico. Muito elegante, a revelar mineralidade, flores brancas, frutos citrinos, toranja, algum tropical e tostados.

SABOR Rico e envolvente, tem excelente frescura, mantém os citrinos em destaque, nuances vegetais, tudo muito equilibrado, deixa um final de grande persistência.

CASA DE SANTA VITÓRIA

T. +351 284 970 170

T. +351 217 907 600

loja@santavitoria.pt

www.santavitoria.pt

f casasantavitoria

@ casa.santa.vitoria



17,5 DISCÓRDIA

REG BRANCO RESERVA 2019

€ 17 ALENTEJANO 13,5% vol.ENOLOGIA
FILIPE SEVINATE PINTO

ARINTO, VERDELHO E ANTÃO VAZ

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Intenso, mineral, revela notas florais, aliadas a frutos citrinos, especiarias.

SABOR Com boa frescura, deixa notas de lima e limão, baunilha, toque amanteigado, tem bom corpo e volume, termina persistente.

EDUAL - SOC. AGRÍC. DO GUADIANA



17,5 RAVASQUEIRA RESERVA DA FAMÍLIA

REG BRANCO 2019

€ 15 ALENTEJANO 13% vol.ENOLOGIA
PEDRO PEREIRA GONÇALVES

ALVARINHO E VIOGNIER

COR Amarelo citrino, limpo e brilhante.

AROMA Intenso, revela notas de alperce, pêssago, maçã e ameixa, harmonioso.

SABOR Tem bom corpo e volume, deixa uma frescura envolvente, mantém a fruta, é gastronómico, termina atrativo e persistente.

SOC. AGRÍCOLA D. DINIZ



17,5 SANTA VITÓRIA

REG BRANCO RESERVA 2019

€ 10 ALENTEJANO 13,5% vol.ENOLOGIA
PATRÍCIA PEIXOTO

ARINTO E CHARDONNAY

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Frutado, a deixar notas de alperce, ameixa, maçã, flores campestres, algum vegetal.

SABOR Harmonioso e delicado, é fresco e gastronómico, tem bom corpo e volume, mantém a fruta e termina persistente e elegante.

CASA DE SANTA VITÓRIA



17 ALENTO

REG BRANCO RESERVA 2019

€ 11,99 ALENTEJANO 12,5% vol.ENOLOGIA
LUÍS LOURO

ARINTO, VERDELHO E ANTÃO VAZ

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Muito fresco e cativante, deixa notas de aromas vegetais, frutos citrinos.

SABOR Tem bom corpo e volume, destaca-se pela frescura envolvente, que deixa perfil gastronómico, termina persistente.

ADEGA MONTE BRANCO



17 HERDADE DA CALADA BARON DE B

DOC BRANCO RESERVA 2018

€ 15,40 ALENTEJO 13,5% vol.

ENOLOGIA
EDUARDO CARDEAL

ANTÃO VAZ

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Frutado intenso, com notas de frutos citrinos, maçã, pêra, alguma presença vegetal.

SABOR A madeira está bem posicionada a deixar espaço para a fruta, tem boa frescura e envoltência, termina longo e atrativo.

BCH - COMÉRCIO DE VINHOS



17 MONTE DA CAPELA

DOC BRANCO RESERVA 2018

€ 10 ALENTEJO 12,5% vol.

ENOLOGIA
ALEXANDRA MENDES

ARINTO E ANTÃO VAZ

COR Amarelo, limpo e brilhante.

AROMA A revelar notas de flor de laranjeira, ameixa e frutos de pomar, notas minerais.

SABOR Tem bom corpo e volume, acidez a conferir frescura e perfil gastronómico, tudo bem conjugado, termina longo e promissor.

CASA CLARA



17 TORRE DE PALMA

REG BRANCO 2019

€ 19,90 ALENTEJO 13,5% vol.

ENOLOGIA
DUARTE DE DEUS

ARINTO E ALVARINHO

COR Citrino com ligeiros tons esverdeados, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, especialmente citrinos, lima e limão.

SABOR Saboroso e muito fresco, destaca o perfil frutado, resulta num conjunto muito equilibrado, de final longo e atrativo.

TORRE DE PALMA



16,5 CARTUXA

DOC BRANCO 2019

€ 15 ALENTEJO 13% vol.

ENOLOGIA
PEDRO BAPTISTA

ANTÃO VAZ E ARINTO

COR Citrino, com tons esverdeados, limpo.

AROMA Harmonioso, deixa delicadas notas frutadas, fresco e envolvente.

SABOR Destaca-se pela frescura e acidez, que lhe conferem grande potencial para a mesa, deixa um final longo e elegante.

FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA



16,5

€ 7,99

VIDIGUEIRA

DOC BRANCO GRANDE ESCOLHA 2020

ENOLOGIA
LUÍS MORGADO LEÃO

ANTÃO VAZ E PERRUM

COR

Amarelo citrino, limpo.

AROMA

Distinto, é um vinho de alguma complexidade, revela notas tostadas aliada a frutos de pomar.

SABOR

Envolvente, tem boa frescura, a madeira está mais evidente, a deixar notas de baunilha, frutos secos, alguma fruta, bom corpo, deixa um final de boca longo e harmonioso.

ADEGA COOPERATIVA DE VIDIGUEIRA, CUBA E ALVITO

T. +351 284 437 240

loja@adegavidigueira.pt

www.adegavidigueira.pt

f AdegaCooperativaDeVidigueira

@adegavidigueira



16,5 COMENDA GRANDE FAMILY ESTATE

REG BRANCO RESERVA 2019

€ 14 ALENTEJANO 13% vol.

ENOLOGIA
FRANCISCO PIMENTA

ANTÃO VAZ E ARINTO

COR Citrino, limpo e brilhante.

AROMA Harmonioso, revela notas citrinas frescas aliadas a tostados suaves.

SABOR Intenso, revela-se muito equilibrado em corpo, volume, frescura, madeira e fruta, termina longo e apelativo.

MONTE DA COMENDA AGROTURISMO



16,5 FREIXO

REG BRANCO 2018

€ 9,90 ALENTEJANO 13% vol.

ENOLOGIA
DIOGO LOPES, XABIER KAMIO,
ANA ENCARNÇÃO E DINA CARTAXO

ALVARINHO E ARINTO

COR Amarelo citrino, com tons esverdeados, brilhante.

AROMA Fresco e mineral, especiado, tem notas de fruta madura, exótico, nuances de cedro.

SABOR Intenso, alia notas frutadas a vegetais, tem bom corpo e volume, grande frescura que lhe dá longevidade e persistência.

HERDADE DO FREIXO



16,5	HERDADE DA CAPELA DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2017
€ 19,99	ALENTEJO 13,5% vol.
	ENOLOGIA ALEXANDRA MENDES
	ARINTO, ANTÃO VAZ E VERDELHO
COR	Amarelo, limpo.
AROMA	No nariz a madeira está em evidência, a deixar notas de baunilha aliadas a citrinos.
SABOR	Tem bom corpo, é bastante fresco a garantir longevidade, mantém o perfil aromático, termina longo. Guarde-o mais algum tempo, vai ficar excelente.
	CASA CLARA



16,5	JOAQUIM MADEIRA DOC BRANCO 2019
€ 14	ALENTEJO 13,5% vol.
	ENOLOGIA JOAQUIM MADEIRA
	ANTÃO VAZ, CHARDONNAY E ARINTO
COR	Amarelo citrino, limpo e brilhante.
AROMA	Com alguma complexidade, revela equilíbrio entre notas amadeiradas e fruta citrina e tropical.
SABOR	A fruta está em maior evidência, tem boa frescura, bom corpo e volume, sedutor, deixa um final persistente.
	CASA AGRÍC. SANTANA RAMALHO



16,5	MARQUÊS DE BORBA VINHAS VELHAS DOC BRANCO 2019
€ 12,99	ALENTEJO 12,5% vol.
	ENOLOGIA JOÃO PORTUGAL RAMOS
	ARINTO, ANTÃO VAZ E VERDELHO
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Elegante, a deixar delicadas notas fumadas aliadas a frutos maduros, como marmelo e maçã.
SABOR	A madeira está em maior evidência a deixar espaço para alguma fruta, tem boa acidez e frescura, bom corpo, vai ficar melhor com o tempo.
	ARINTO, ROUPEIRO, ANTÃO VAZ E ALVARINHO

Ao fim de quase 70 vinhos provados, brancos e tintos, podemos dizer que hoje, no Alentejo e neste patamar de valor, coexistem diferentes tipos de vinhos.



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



18,5

€ 19

MONTES DE LÁ

REG TINTO GRANDE RESERVA 2016

 ALENTEJO 14,5% vol.

ENOLOGIA

DAVID PATRÍCIO

ALICANTE BOUSCHET, ARAGONEZ E TRINCADEIRA

COR

Granada, intenso, limpo.

AROMA

Exuberante, intenso e sedutor. Revela predominantes notas de frutos vermelhos maduros, suave vegetal, tostados e especiarias.

SABOR

Rico e envolvente, tem excelente frescura, a deixar perfil gastronómico e a remeter para boa longevidade em garrafa, os taninos estão polidos, a madeira bem integrada, deixa um final persistente e prazeroso.

GRANDE PORTO – VINHOS E BEBIDAS

T. +351 224 663 220

geral@grandeporto.pt

www.grandeportovinhos.com

 GPvinhosebebidas

 gp_vinhos_bebidas


18

JOSÉ DE SOUSA

REG TINTO RESERVA 2017

€ 18,99 ALENTEJANO 14% vol.



ENOLOGIA

DOMINGOS SOARES FRANCO

CASTAS

GRAND NOIR, ARAGONEZ E SYRAH

COR

Granada intenso, limpo.

AROMA

Intenso, com evidentes notas tostadas muito bem integradas com chocolate a fruta bem madura: mirtilos, amoras, ameixa preta.

SABOR

Fresco, balsâmico, é um vinho que revela taninos ricos e com garra, muito saboroso, é envolvente e promete grandes prazeres à mesa, termina persistente.

JOSÉ MARIA DA FONSECA VINHOS, S.A.

T. +351 212 197 500 (Escritórios)

T. +351 212 198 940 (Enoturismo)

info@jmf.pt

www.jmf.pt

 josemariadafonsecavinhos

 josemariadafonsecavinhos


18

PAÇO DOS INFANTES

DOC TINTO 2018

€ 17,50 ALENTEJO 14% vol.



ENOLOGIA

RICARDO XAREPE SILVA

TOURIGA NACIONAL

COR Rubi escuro, denso.

AROMA Concentrado, intenso, deixa notas de frutos de baga e ameixa, é floral e muito elegante.

SABOR Tudo muito bem conjugado, prima pela harmonia, tem taninos ricos e aveludados, excelente frescura e deixa um final prolongado.

ENOLEA, SOCIEDADE AGRÍCOLA



18

QUINTA DA TERRUGEM

REG TINTO 2015

€ 19,99 ALENTEJANO 14,50% vol.



ENOLOGIA

HUGO CARVALHO

ARAGONEZ, TRINCADEIRA E CABERNET SAUVIGNON

COR Violeta, limpo.

AROMA Fantástico, a revelar a pureza do vinho alentejano. Notas de frutos negros maduros, chocolate amargo, especiaria.

SABOR Encorpado, mostra garra e personalidade. Tem taninos ricos, excelente frescura, madeira integrada, fumados, pimenta, final prolongado.

BACALHÔA - VINHOS DE PORTUGAL

**18****VALE BARQUEIROS**

REG TINTO RESERVA 2017

€ 12,50

ALENTEJANO

14,50% vol.

ENOLOGIA
LUÍS BORON

CASTAS

CABERNET SAUVIGNON, ALCANTE BOUSCHET E SYRAH

COR Granada, limpo.

AROMA Elegante e intenso, revela aromas a fruta madura, ameixa preta, envolvidas em notas especiadas, pimenta rosa e leves tostados.

SABOR Envolvente, cheio de garra, é um vinho de taninos ricos, excelente frescura, muito gastronómico, com bom corpo e volume, elegante e persistente no final.

SOCIEDADE AGRÍCOLA HERDADE DE VALE
BARQUEIROS

T. +351 228 341 000

comercial@valebarqueiros.pt

www.valebarqueiros.pt

f herdadevalebarqueiros

@valebarqueiros

**17,5****€ 12,50****MONTARIA ESCOLHA DO ANO**

REG TINTO 2017



ALENTEJANO

14% vol.

ENOLOGIA

CARLOS EDUARDO

PETIT VERDOT E SYRAH

COR

Granada, limpo.

AROMA

Distinto e elegante, revela notas de frutos pretos envolvidos em flores do monte e ervas aromáticas, tostados e especiarias.

SABOR

Muito bom, tem frescura cativante, bela estrutura, taninos envolventes e macios, notas de ameixa preta em destaque, madeira integrada, termina persistente e apimentado.

PARRAS WINES

T. +351 262 503 260

geral@parras.pt

www.parras.wine

f ParrasWines

@parraswinesportugal

**17,5****ADEGA MAYOR**

REG TINTO 2018

€ 15,79

ALENTEJO

14% vol.



ENOLOGIA

CARLOS RODRIGUES

TOURIGA NACIONAL

COR Rubi, limpo.

AROMA Elegante e harmonioso, revela notas florais em evidência, violetas, frutos de baga e tostados.

SABOR Tem bom corpo e volume, acidez a conferir frescura atrativa, gastronómico, tem taninos redondos e termina persistente.

ADEGA MAYOR

**17,5****CARTUXA**

DOC TINTO 2017

€ 19,99

ALENTEJANO

14,50% vol.



ENOLOGIA

PEDRO BAPTISTA

ALICANTE BOUSCHET, ARAGONEZ E TRINCADEIRA

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos maduros envolvidos em notas de bosque.

SABOR Rico, envolvente, persistente, deixa taninos polidos, excelente frescura, perfil gastronómico, com um final atrativo e prolongado.

FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA



17

€ 12

CASA DE SABICOS

DOC TINTO 2019

 ALENTEJO 14% vol.

ENOLOGIA
JOAQUIM MADEIRA
TRINCADEIRA, ARAGONEZ E ALCANTE BOUSCHET
COR

Granada, limpo.

AROMA

Distinto e elegante, revela notas de frutos pretos envolvidos em flores do monte e ervas aromáticas, tostados e especiarias.

SABOR

Muito bom, tem frescura cativante, bela estrutura, taninos envolventes e macios, notas de ameixa preta em destaque, madeira integrada, termina persistente e apimentado.

CASA DE SABICOS

T. +351 266 530 118

vinhos@casadesabicos.pt

www.casadesabicos.pt

 casadesabicos

 casadesabicos


17,5

HERDADE FONTE PAREDES

REG TINTO GRANDE RESERVA 2017

€ 16 ALENTEJO 15,50% vol.


ENOLOGIA
DAVID PATRÍCIO
ALICANTE BOUSCHET, SYRAH E TOURIGA NACIONAL
COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso, complexo, com evidentes notas de frutos maduros aliados a tostados e fumados.

SABOR Este vinho revela madeira bem integrada, enriquecendo o conjunto, tem boa frescura e volume, termina persistente.

HERDADE FONTE PAREDES



17,5

MONSARAZ GOLD EDITION

DOC TINTO 2017

€ 17,79 ALENTEJO 15% vol.


ENOLOGIA
RUI VELADAS E TIAGO GARCIA
ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL E SYRAH
COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Floral e frutado, tem notas de ameixa preta, amoras, cacau, baunilha, canela... muito bom.

SABOR Pleno de vivacidade e frescura, tem taninos ricos a marcar a prova, bom corpo e volume, termina persistente.

CARMIM



17,5

TORRE DE PALMA

REG TINTO 2018

€ 19,90 ALENTEJANO 14,50% vol.


ENOLOGIA
DUARTE DE DEUS
CASTAS
ARAGONEZ, TINTA MIÚDA, TOURIGA NACIONAL E ALCANTE BOUSCHET
COR Rubi, limpo.

AROMA Elegante e sedutor, revela notas florais, de bosque, algo mentolado, fruta madura, vermelha e carnuda, tosta suave.

SABOR Frescura fantástica, a convidar para a mesa! É envolvente, tem taninos polidos, deixa a fruta em destaque e termina persistente e atrativo.

TORRE DE PALMA


T. +351 245 038 890

www.torredepalma.com

shop@torredepalma.com

reservas@torredepalma.com

 torredepalmawinehotel

 torredepalma

**17****€ 12,43****ROVISCO GARCIA**

REG TINTO RESERVA 2014

ALENTEJANO 14,50% vol.

ENOLOGIA
LUÍS LOURO

ALICANTE BOUSCHET, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON

COR

Granada, limpo.

AROMA

Revela delicadas notas de frutos vermelhos e pretos, notas florais e vegetais, envolvidas em especiarias finas e tostados suaves. Elegante.

SABOR

Tem boa concentração, é envolvente e prazeroso, deixa taninos polidos, boa frescura, madeira bem integrada, notas de ameixa preta, termina persistente.

MARIA ANTÓNIA DE CARVALHO
ROVISCO GARCIA

RG Herdades do Monte Novo e Conqueiro, ACE

T. +351 242 980 020

info@rgroviscogarcia.pt

www.rgroviscogarcia.pt

roviscogarcia

roviscogarcia

**17,5****VIDIGUEIRA**

DOC TINTO RESERVA 2019

€ 15,50 ALENTEJO 16,50% vol.

ENOLOGIA
LUÍS MORGADO LEÃO

SYRAH

COR Granada intenso, limpo.**AROMA** Revela notas de frutos negros maduros, mirtilos, ameixa, amora, terroso, tem tostados e especiarias.**SABOR** Conjunto equilibrado, com taninos redondos, boa madeira a deixar espaço para a fruta, termina envolvente e persistente.

ADEGA DE VIDIGUEIRA, CUBA E ALVITO

**17****ADEGA DE BORBA**

DOC TINTO 2014

€ 14 ALENTEJO 14% vol.

ENOLOGIA
ÓSCAR GATO

TRINCADEIRA E ALICANTE BOUSCHET

COR Granada, denso.**AROMA** Intenso, revela predominantes notas de frutos de baga, tostados e especiarias.**SABOR** Taninos bem presentes, frescura envolvente, bom corpo e volume, madeira bem integrada, notas de cacau, termina longo.

ADEGA DE BORBA

**17,5****QUID PRO QUO**

REG TINTO RESERVA 2018

€ 12,99 ALENTEJANO 13% vol.

ENOLOGIA
DIOGO SEPÚLVEDA

TOURIGA NACIONAL E PETIT VERDOT

COR Rubi intenso, limpo.**AROMA** Elegante, marcado pelas delicadas notas florais, que remetem para violetas, fruta madura e pimenta.**SABOR** Bem estruturado, tem frescura apelativa, a conferir perfil gastronómico, taninos aveludados, termina persistente e prazeroso.

CASA SANTOS LIMA

**17****CARMIM TAREFA**

REG TINTO 2019

€ 12,99 ALENTEJANO 13,50% vol.

ENOLOGIA
RUI VELADAS E TIAGO GARCIA

VINHAS VELHAS DE ALICANTE BOUSCHET, CASTELÃO E MORETO

COR Granada intenso, opaco.**AROMA** Frutado intenso, fresco, com notas de framboesas e amoras e ameixa preta, nuances vegetais.**SABOR** Mantém a frescura em destaque, sabor franco, frutado, com notas de vegetais aromáticos, taninos macios, algo rústico no final.

CARMIM

**17,5****SANTA VITÓRIA**

REG TINTO GRANDE RESERVA 2017

€ 15 ALENTEJANO 14,50% vol.

ENOLOGIA
PATRÍCIA PEIXOTO

TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON E SYRAH

COR Rubi concentrado, limpo.**AROMA** Intenso em notas florais, estava em destaque, deixa notas de frutos silvestres, especiarias.**SABOR** Madeira bem integrada a deixar notas de pimenta, cardamomo e chocolate, encorpado, tem taninos ricos, termina persistente.

CASA SANTA VITÓRIA

**17****COMENDA GRANDE FAMILY ESTATE**

REG TINTO RESERVA 2014

€ 20 ALENTEJANO 15% vol.

ENOLOGIA
FRANCISCO PIMENTA

ALICANTE BOUSCHET E TRINCADEIRA


COR Granada, limpo.**AROMA** O estágio em madeira a deixar notas de chocolate, especiarias, tostados, fruta madura.**SABOR** Cheio, envolvente, tem taninos polidos, excelente frescura, a madeira bem integrada, atrativo, é perfeito para beber já ou guardar.

MONTE DA COMENDA AGROTURISMO



17 DISCÓRDIA


REG TINTO RESERVA 2017

€ 17	ALENTEJANO	14% vol.
	ENOLOGIA FILIPE SEVINATE PINTO	
	TOURIGA NACIONAL, SYRAH, TOURIGA FRANCA E ALCANTE BOUSCHET	
	COR Granada, limpo.	
	AROMA Frutado, com predominantes notas de ameixa preta, frutos de baga, framboesas, especiarias.	
	SABOR Madeira bem integrada, a deixar notas especiadas, vegetal seco e tabaco, boa acidez, taninos sofisticados, persistente.	
	EDUAL - SOC. AGRC. DO GUADIANA	



17 HERDADE DA AJUDA PREMIUM


REG TINTO 2016

€ 18	ALENTEJANO	14% vol.
	ENOLOGIA ALBERTO CAPITÃO E ANTÓNIO VENTURA	
	PETIT VERDOT E ALCANTE BOUSCHET	
	COR Rubi intenso, limpo.	
	AROMA Predominantes notas de frutos negros, toque vegetal, coco e chocolate.	
	SABOR Conjunto harmonioso, tem taninos redondos, acidez a conferir frescura, mantém a fruta, especiarias, termina persistente.	
	HERDADE DA AJUDA NOVA - SOCIEDADE AGRÍCOLA	



17 HERDADE DA CALADA


REG TINTO 2016

€ 20	ALENTEJANO	14,5% vol.
	ENOLOGIA EDUARDO CARDEAL	
	TOURIGA FRANCA	
	COR Rubi, limpo.	
	AROMA Elegante, com bonitas notas de frutos vermelhos, cereja, framboesa, especiarias doces.	
	SABOR Mantém o perfil frutado com um toque vegetal, tem boa acidez, taninos macios, envolvente, termina longo e atrativo.	
	BCH - HERDADE DA CALADA	



17 HERDADE SÃO MIGUEL


REG TINTO RESERVA 2019

€ 19	ALENTEJANO	15% vol.
	ENOLOGIA ALEXANDRE RELVAS E NUNO FRANCO	
	TOURIGA NACIONAL, ALCANTE BOUSCHET, CABERNET SAUVIGNON E TRINCADEIRA	
	COR Granada intenso, limpo.	
	AROMA Marcadamente frutado, frutos negros maduros, especiarias, pimenta, complexo.	
	SABOR Taninos ricos e macios, boa frescura a garantir alguma longevidade, madeira bem integrada, termina persistente.	
	CASA RELVAS	



17 MARQUÊS DE BORBA VINHAS VELHAS


DOC TINTO 2018

€ 12,99	ALENTEJO	14,50% vol.
	ENOLOGIA JOÃO PORTUGAL RAMOS	
	ALICANTE BOUSCHET, ARAGONEZ, CASTELÃO E SYRAH	
	COR Rubi, limpo.	
	AROMA Frutado, com evidentes notas de frutos silvestres, especiarias e tostados suaves.	
	SABOR Tem bom corpo e volume, o estágio em madeira a deixar notas de pimenta, fumados, tabaco, taninos redondos, é persistente e gastronómico.	
	J. PORTUGAL RAMOS VINHOS	



17 PÊRA-GRAVE


REG TINTO 2018

€ 11,30	ALENTEJANO	14% vol.
	ENOLOGIA NUNO CANCELA ABREU	
	ARAGONEZ, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH E ALCANTE BOUSCHET	
	COR Rubi intenso, limpo.	
	AROMA Tem delicadas notas do estágio em madeira a deixar chocolate e tostados, fruta preta madura.	
	SABOR Tem bom corpo e volume, frescura envolvente, taninos requintados, complexo, deixa um final longo e apelativo.	
	PÊRA-GRAVE	



17 PONTE MOUCHÃO


DOC TINTO 2016

€ 18,50	ALENTEJO	14,50% vol.
	ENOLOGIA IAIN REYNOLDS RICHARDSON E HAMILTON REIS	
	TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E SYRAH	
	COR Granada, limpo.	
	AROMA Intenso em notas de frutos negros e de baga, notas balsâmicas, florais, tostados e especiarias.	
	SABOR Bela estrutura, tem taninos requintados, frescura apelativa, a prometer longevidade, deixa um final persistente e prazeroso.	
	MOUCHÃO E CAVADA DOURADA	



17 PORTA DA RAVESSA 30 ANOS EDIÇÃO LIMITADA

DOC TINTO RESERVA 2017

€ 15	ALENTEJO	14% vol.
	ENOLOGIA MARIANA CAVACA	
	ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL, SYRAH E TOURIGA FRANCA	
	COR Rubi intenso, limpo.	
	AROMA Elegante, frutado, com notas de frutos de baga, vegetal, folhas de chá preto, tabaco, chocolate.	
	SABOR Profundo, revela taninos atrativos, boa frescura, madeira bem envolvida, fruta madura e cacau, é persistente no final.	
	ADEGA DE REDONDO	



17	PORTAS DA HERDADE DOC TINTO GRANDE RESERVA 2016
€ 12,90	ALENTEJO 14,50% vol.
	ENOLOGIA JOAQUIM MENDES
	ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET E SYRAH
COR	Rubi definido, limpo.
AROMA	Notas de frutos maduros, toque vegetal seco, folhas de chá, tostados, especiarias e baunilha.
SABOR	Tem bom corpo e volume, taninos bem presentes mas já macios, frescura envolvente, madeira bem integrada, persistente.
	COMPANHIA DAS QUINTAS VINHOS



17	RAVASQUEIRA RESERVA DA FAMÍLIA REG TINTO 2019
€ 15	ALENTEJANO 14% vol.
	ENOLOGIA PEDRO PEREIRA GONÇALVES
	TOURIGA NACIONAL E SYRAH
COR	Rubi intenso, opaco.
AROMA	Expressivo, tem notas de aromas a frutos pretos e flores, envolvidos em tostados e especiarias.
SABOR	Elegante, concentrado, mostra-se ainda um pouco fechado, tem madeira bem integrada, boa frescura, termina longo e promissor.
	SOCIEDADE AGRÍCOLA D. DINIZ

Outros vinhos provados e classificados

16,5	ADEGA MAYOR REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2018
16,5	ALENTO REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2017
16,5	ALTAS QUINTAS REG ALENTEJANO TINTO 2017
16,5	FARRAPO DOC ALENTEJO TINTO VINHO DA TALHA 2019
16,5	FOLHA DO MEIO REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2018
16,5	LIMA MAYER REG ALENTEJANO TINTO 2015
16,5	MONTE CASCAS REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2016
16,5	MONTE DA CAPELA DOC ALENTEJO TINTO RESERVA 2018
15,5	PÊRA-GRAVE REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2017
16,5	QUINTA DO CARMO REG ALENTEJANO TINTO 2017
16,5	SANTA VITÓRIA REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2018
16	CASA DE SABICOS DOC ALENTEJO TINTO RESERVA 2018
16	MONTE DA CAPELA PREMIUM DOC ALENTEJO TINTO 2017
16	QUINTA DO PARAL REG ALENTEJANO TINTO COLHEITA SELECIONADA 2017
16	RAVASQUEIRA VINHA DAS ROMÃS REG ALENTEJANO TINTO 2018
16	ALTAS QUINTAS REG ALENTEJANO BRANCO 2019
16	CASTELO DE BORBA DOC ALENTEJO BRANCO 2020
16	PAÇO DOS INFAMES DOC ALENTEJO BRANCO RESERVA 2019
15,5	FARRAPO DOC ALENTEJO BRANCO VINHO DA TALHA 2019
15,5	QUINTA DO PARAL REG ALENTEJANO BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2018



Seja responsável.
Beba com moderação.

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

POOL

Monthly

ACCESS

**Refresque-se durante os meses de maior calor
com o nosso passe mensal de acesso à piscina**

*Cool down during the hot summer months with
our monthly pool access card*

160 € Mensal
Monthly

Para marcações

For bookings

📞 +351 914 391 060



MARRIOTT
LISBON





CASA DE SANTA VITÓRIA

Um lugar especial no coração do Alentejo

> texto **Manuel Baião** > fotografia **Ernesto Fonseca e Ricardo Zambujo**

Com a chegada do verão, chegam também as novidades. A Casa Santa Vitória, no Alentejo, concelho de Beja, apresentou o espumante Santa Vitória Brut Nature 2018 e os Santa Vitória Seleção branco e rosé, ambos de 2020. Fomos até lá, provámos os vinhos, os azeites, visitamos tudo e até fizemos um piquenique nas vinhas. Ao amanhecer viajamos pelo céu alentejano, de balão!

A Casa de Santa Vitória é uma empresa do Grupo Vila Galé, que se dedica à produção e comercialização de fruta, vinho e azeite alentejano. A empresa foi fundada em 2002 após a aquisição de cinco herdades na década anterior. Os seus 1620 hectares situam-se entre as aldeias de Albernoa e Santa Vitória, no concelho de Beja. Nesta propriedade funciona o Hotel Vila Galé Clube de Campo, que oferece aos visitantes a vivência do ambiente rural em comunhão com a natureza, aliando turismo rural, enoturismo e diferentes atividades ligadas ao ecoturismo. Está especialmente indicada para as famílias, podendo as crianças conhecer os animais e as plantas da quinta e da horta pedagógica, enquanto

os pais visitam a adega ou o lagar. Estão ainda disponíveis uma série de atividades como o Jeep Safari, caminhadas, passeios a cavalo, de burro ou de charrete, tiro aos pratos, BTT, Moto 4, rapel, paintball, canoagem e viagens de balão de ar quente. Desta vez, na visita à Casa de Santa Vitória, tivemos uma experiência incrível. Voamos num balão de ar quente por entre o nevoeiro, de onde avistamos as centenas de hectares de pastagens, a vinha, o olival e os pomares pera rocha, ameixa, nectarina e pêsego. Durante a viagem os momentos de silêncio mágicos eram interrompidos pelos sons da natureza. Por fim, aterramos no meio do restolho, no habitat das abetardas, a maior ave da Europa.

OS AZEITES SANTA VITÓRIA

No olival foram plantadas algumas das principais variedades nacionais e internacionais, como a Galega, Cobrançosa, Cordovil, Picual, Arbequina, Koroneiki e Arbosana. O lagar Santa Vitória foi inaugurado em 2019 e graças às modernas técnicas de produção e à tecnologia dos equipamentos elabora duas gamas de azeite extra virgem de grande qualidade. O Santa Vitória Gourmet é um azeite frutado e maduro, que combina maravilhosamente com os pratos de bacalhau. Já o Santa Vitória Premium é um azeite mais picante, verde, fresco e amargo, que irá brilhar numa salada ou numa carne grelhada.



VINHAS E ADEGA

As vinhas foram plantadas no final da década de 90 e estão distribuídas em três áreas: Vinha da Encosta, Vinha de Albernoa e Vinha da Juliana. As vinhas situam-se à volta da adega, permitindo que as uvas cheguem rapidamente sem sofrer alterações durante o percurso, sendo processadas logo após a sua entrada.

Foram plantadas uma grande variedade de castas. Nas tintas destacam-se as seguintes: Touriga Nacional, Aragonez, Alfrocheiro, Tinta Caiada, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet, Syrah, Merlot e Baga. Já nas brancas apostou-se no Arinto, Antão Vaz, Viosinho, Verdelho, Chardonnay e Sauvignon Blanc. É praticado um sistema de produção integrada, de forma a proteger o ambiente e a biodiversidade da vinha.

A adega possui uma capacidade de vinificação de dois milhões de litros, com uma tecnologia moderna ajustada a duas linhas de vinhos. Por um lado, os vinhos elaborados numa linha mecânica. Aqui as uvas são apanhadas por máquinas e rapidamente encaminhadas para a adega. Neste segmento procura-se fazer vinhos suaves, jovens e fáceis de beber a um preço competitivo. A segunda linha destina-se aos vinhos premium e super premium. Os tra-

Os vinhos Santa Vitória foram alvo de rebranding, com a alteração da imagem dos rótulos e do posicionamento das diferentes gamas, agora rejuvenescidas, criando uma linha de continuidade entre a entrada de gama e os vinhos premium, oferecendo ao consumidor uma variedade coerente de vinhos para diferentes gostos e carteiras.

balhos iniciam-se com o reconhecimento de micro terroirs dentro das três vinhas, com identificação de ligeiras diferenças ao nível da exposição solar e da constituição dos terrenos, que influenciam a qualidade das uvas. Aqui os cachos são apanhados à mão, selecionados em tapete rolante e encaminhados por gravidade para as cubas ou para o lagar com pisa a pé, onde se inicia a fermentação. Posteriormente os vinhos passam por um estágio em barricas de carvalho francês e americano onde fazem a fermentação maloláctica. Este estágio decorre na cave com controlo de humidade e temperatura, possibilitando uma maturação adequada e a passagem de alguns componentes da madeira (taninos e compostos aromáticos) para o vinho. Nesta linha procura-se elaborar vinhos com

grande complexidade e elegância, mas que expressem o local de onde proveem.

O PORTEFÓLIO DOS VINHOS SANTA VITÓRIA

Os vinhos Santa Vitória foram alvo de rebranding, com a alteração da imagem dos rótulos e do posicionamento das diferentes gamas, agora rejuvenescidas, criando uma linha de continuidade entre a entrada de gama e os vinhos premium, oferecendo ao consumidor uma variedade coerente de vinhos para diferentes gostos e carteiras.

Na entrada de gama mantém-se o vinho Santa Vitória Versátil, nas versões branco, rosé e tinto com um preço de venda ao público (PVP) de 3,5 euros. Nesta linha procura-se apresentar um vinho aromático, fresco e suave, pensado para o dia-a-dia.

A gama Santa Vitória Seleção, nas versões branco, rosé e tinto, tem um PVP de 6 euros. Aqui, há uma maior seleção dos lotes, juntando em cada vinho apenas duas castas que se destaquem nesse ano pela complexidade e estrutura. São vinhos de grande apetência gastronómica, mas muitos polivalentes.

A linha Santa Vitória Reserva, nas versões branco e tinto, tem um PVP de 10 euros. O branco combina as castas Arinto e Chardonnay. Já o tinto é elaborado a partir de



uma combinação de várias castas portuguesas e estrangeiras. O estágio destes vinhos decorre em barricas usadas de carvalho francês, resultando vinhos complexos, mas muito elegantes. O branco é indicado para ser consumido com queijos e peixes gordos. O tinto acompanhará de forma perfeita pratos de carnes vermelha e caça. A linha Santa Vitória Grande Reserva, nas versões branco e tinto, tem um PVP de 15 euros. As uvas desta gama são vindimadas à mão, escolhendo-se de forma criteriosa os talhões e as castas que melhor se expressaram nesse ano. Após estágio em barricas novas de carvalho francês, o vinho estagia alguns meses em garrafa antes de chegar ao consumidor. São vinhos que aliam frescura e suavidade, à untuosidade e estrutura. A linha de monocastas da Santa Vitória tem privilegiado algumas castas que se destacaram em determinado ano agrícola. A casta com maior regularidade tem sido a Touriga Nacional (PVP de 18 euros). Este vinho surgiu pela primeira vez em 2006, sendo as uvas provenientes de solos xisto-argilosos da vinha da encosta. Apresenta habitualmente os aromas e sabores clássicos da Touriga Nacional, com destaque para a bergamota e a violeta, num tinto encorpado, mas com frescura e notas especiadas. No topo da pirâmide da Casa de Santa Vi-

As vinhas situam-se à volta da adega, permitindo que as uvas cheguem rapidamente sem sofrer alterações durante o percurso, sendo processadas logo após a sua entrada.

tória surge o vinho Inevitável, que tem um PVP de 25 euros e é lançado apenas nos anos em que é atingida uma qualidade ímpar, podendo ter castas diferentes em cada edição. Fermenta em lagares com controle de temperatura e tem um estágio prolongado em barricas novas de carvalho francês e em garrafa.

NOVOS PROJETOS DE FIDELIZAÇÃO DE CLIENTES

A pandemia teve um forte impacto no canal Horeca. Houve, por isso, necessidade de diversificar os canais de vendas, dando especial atenção à dinamização da loja on-line da Casa de Santa Vitória, que viu as suas vendas dispararem. Outra estratégia que irá ser lançada nos próximos meses visa fidelizar os clientes que apreciam os vinhos da gama premium e super premium desta casa. Sara Meneses, diretora

de comunicação e marketing da Casa de Santa Vitória, disse que o primeiro projeto “permite personalizar os rótulos das garrafas de todos os vinhos da gama Reserva, e acima desta, com um nome de um cliente”. Este projeto também estará disponível na Val Moreira, marca deste grupo no Douro. O Projeto Barrica permite aos enófilos comprar uma barrica (ou parte dela) do vinho Inevitável e do vinho Val Moreira Reserva “en primeur”, isto é, comprar antecipadamente por um preço inferior ao que será vendido quando for lançado. E que tal comprar uma barrica com o seu grupo de amigos? Será certamente uma experiência emocionante e que irá proporcionar grande prazer.

LANÇAMENTOS PARA O PERÍODO ESTIVAL

Necessitamos de energia positiva e nada melhor que um bom espumante para alegrar as nossas, ainda, pequenas festas. O espumante Santa Vitória Brut Nature 2018 foi elaborado a partir de um vinho base das castas Arinto e Baga, tendo permanecido em estágio sobre as borras da fermentação em garrafa durante mais 18 meses. Apresenta aroma intenso a frutos tropicais, pão torrado e ligeiro amanteigado. Na boca surpreende pela acidez persistente e pela



No segmento Santa Vitória Seleção foram agora lançados o branco e o rosé. Patrícia Peixoto, enóloga, realçou o facto destes vinhos “serem muito gastronómicos a um preço acessível”, pois trazem “frescura e alguma estrutura e complexidade”. São uma “agradável surpresa, levando os consumidores a ter curiosidade por descobrir as gamas seguintes”

cremosidade. É um espumante versátil, podendo acompanhar aperitivos ou uma refeição.

No segmento Santa Vitória Seleção foram agora lançados o branco e o rosé. Patrícia Peixoto, enóloga da Casa de Santa Vitória, realçou o facto destes vinhos “serem muito gastronómicos a um preço acessível”, pois trazem “frescura e alguma estrutura e complexidade”. São uma “agradável surpresa, levando os consumidores a ter curiosidade por descobrir as gamas seguintes”. O branco 2020 foi elaborado com as castas Arinto e Verdelho e sobressai pelos aromas a lima, toranja e frutos tropicais. Na boca revela boa acidez natural, com vivacidade, frescura e persistência. Pode acompanhar este vinho com saladas frias, marisco, pratos de peixe e carnes brancas. O rosé 2020 foi feito com a casta Alfrocheiro. O aroma apresenta aromas a fruta vermelha, com destaque para o morango, cereja, groselha e meloa. É fresco e cativante, sendo ideal para acompanhar saladas frias, marisco, pratos de peixe e salmão fumado.





SOBE, SOBE BALÃO SOBE

> texto **António Mendes Nunes** > fotografia **Ernesto Fonseca**

Saímos eram 7 da manhã, eu (António Mendes Nunes), a Maria Helena Duarte, o Manuel Baiôa e o Ernesto Fonseca, a equipa Paixão Pelo Vinho em reportagem na Herdade da Figueirinha, mais conhecida como Hotel Rural Vila Galé, situado na freguesia de Santa Vitória, concelho de Beja.

Voar em balão é um miminho. É um prazer imenso e em nada comparável com o também imenso prazer de viajar em qualquer outro aparelho que se eleve nos ares. É a calma absoluta e também o silêncio, este apenas interrompido pelo barulho dos queimadores quando o piloto quer fazer subir o aparelho. Desliza-se relativamente devagar, ao sabor do vento, sobre o terreno a velocidades que vão desde o caminhar normal de uma pessoa a pé, entre 4 e 5 Km/h até 15 ou 20 Km/h, já que a partir daí não é aconselhável voar. Sabe-se onde se levanta voo, mas quase nunca se sabe, exactamente onde se vai aterrar. É o vento que comanda e o piloto pouco pode fazer. Em inícios de Maio pudemos ver o Alentejo lá de cima num voo de quase uma hora e meia, pilotados pela mão experiente do Luís Ferreira que já tem à sua conta umas três mil horas de voo.

A sua empresa chama-se Ao Sabor o Vento, um apropriadíssimo nome como se compreende. A sua base é em Bragança mas com a pandemia, o confinamento e o

fecho de fronteiras desceu até ao Sul.

Decolámos no meio de nenhures a norte da albufeira da Barragem do Roxo e, portanto, que o mais difícil é entrar e sair da barquinha: tem de se trepar, enfim, não é fácil, mas há sempre alguém que empurra, para entrar, e puxa, para sair...

Reza a tradição que os passageiros deem uma mãozinha na montagem da coisa. Quando lá chegámos já o envelope estava cheio (é assim que se chama aquela espécie de bola mais ou menos gigante de onde pende a barquinha que transporta passageiros, tripulação e as bilhas de gás necessárias a alimentar os queimadores (uma espécie de bico do fogão lá de casa, mas umas 20 vezes maior).

A subida é rápida e o piloto vai variando a altitude a que se voa. Tanto estamos 10 ou 20 metros acima do solo como no nível dos 200 metros ou mais, quando o nevoeiro surge e é necessário passar-lhe por cima. É uma experiência e tanto.

O terreno desliza devagarinho debaixo da barquinha e podemos ver a bicharada, mamíferos e aves a passearem calmamente, ou em fuga desordenada quando o piloto abre o gás do queimador, que aquilo faz um bocado de barulho. Se não for isso a calma a bordo é absoluta e apenas se ouvem os comentários mais ou menos excitados dos passageiros. Não se sente a mínima insegurança, não há lugar a vertigens e quem embarca com medo rapidamente ganha confiança e diverte-se a valer.

Por capricho do vento passámos ao lado das vinhas mas voámos em cima dos

imensos pomares de pera rocha, ameixa e pêssego da Herdade de Santa Vitória.

Aterrámos pouco depois de cruzarmos o IP2 junto da povoação de Entradas, felizes e muito contentes.

Mas a aventura ainda não tinha acabado: manda a tradição que depois de um primeiro voo em balão se proceda ao baptismo: uma roda, uma garrafa de espumante aberta e uma evocação aos primeiros aeronautas.

Para os portugueses terá sido Bartolomeu Lourenço de Gusmão (1685-1724) e a sua Passarola, com a primeira experiência realizada em Lisboa em 1709 ou 1710.

Para os franceses os irmãos Joseph-Ralf e Jacques-Étienne Montgolfier que depois de várias experiências fizeram subir um balão, em 5 de Julho de 1783, que a bordo da barquinha levava uma ovelha, um pato e um galo. Foi o primeiro voo com seres vivos. O primeiro voo livre com seres humanos realizou-se em 21 de Novembro de 1783 transportando Pilâtre de Rozier e o Marquês d'Arlandes.





Voar em balão é um prazer imenso (...)
É a calma absoluta e também o silêncio,
este apenas interrompido pelo barulho
dos queimadores quando o piloto
quer fazer subir o aparelho. Desliza-
se relativamente devagar, ao sabor do
vento



CARMIM

Meio século de história e união

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

A CARMIM – Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz celebrou no passado mês de março meio século de existência. Criada em 1971 por um grupo de 60 viticultores com o objetivo de produzir e comercializar vinho a partir da região, a CARMIM conta hoje com cerca de 900 associados, a que correspondem 3 600 hectares de vinha e onde se produzem 74 referências de vinhos, dos brancos aos tintos, dos jovens aos Reservas, passando pelos licorosos, rosé e espumantes. Adicionalmente e para além dos vinhos, a CARMIM produz também aguardente e azeites de reconhecida qualidade.

Nem sempre o mercado do vinho foi como hoje o conhecemos, nos padrões e locais de consumo ou mesmo na embalagem. Por isso, a CARMIM atravessou este primeiro meio século de vida adaptando-se, rejuvenescendo-se e passados 50 anos “continuar a cumprir a sua missão é motivo de orgulho para a comunidade reguenguense”, indica João Caldeira, diretor geral da CARMIM.

Fazendo um balanço deste meio século de vida como tendo sido “impressionante”, o responsável salienta que pode ser avaliado em várias dimensões, nomeadamente pela contribuição para o valor acrescentado da economia regional, enquanto entidade empregadora, detentora de marcas incontornáveis de vinhos do Alentejo ou en-

quanto embaixadora dos vinhos nacionais nos quatro cantos do mundo.

“A CARMIM para além de desempenhar um papel muito relevante na dinamização económica e social, não só pelo seu papel enquanto agente económico que regulariza o rendimento obtido pelos viticultores, mas também pela sua presença no apoio a atividades culturais e desportivas, enquanto patrocinador e parceiro de eventos que

A CARMIM conta com uma alargada rede de distribuição para expandir as marcas estratégicas, acrescentar valor e potenciar a rentabilidade das operações.

projetam a região e os seus filhos além-fronteiras”, afirma.

Mas nem tudo têm sido rosas. Nos últimos anos a Cooperativa tem visto o seu número de associados diminuir. Esta “ligeira erosão, em larga medida, resulta de alguma concentração da propriedade, mas também pela perda de peso relativo de algumas atividades económicas como a ovinocultura ou a produção de cereais”, realça João Caldeira. Contudo, o diretor geral assegura que as vantagens de pertencer à cooperativa são muitas, pois “envolvem o acesso em condições vantajosas a fatores de produção, formação, partilha de melhores práticas culturais e o acesso incondicional a escoar a produção, virtualmente até à eternidade”.

Com os olhos postos no futuro, João Caldeira afirma que este “aponta para uma comunidade orgulhosa do desempenho da sua cooperativa, grata por esta acrescentar valor ao fruto do seu trabalho no campo e, nesse trajeto, demonstrando um forte compromisso com a sustentabilidade e com o planeta”.

Mais, “o sentido de união, de apego à terra e às tradições, numa ótica de que juntos seremos melhores, fizeram com que a CARMIM ganhasse cada vez mais engrenagem e dinâmica e adquirisse a consistência e o reconhecimento que tem hoje”.

MONSARAZ RESERVA TINTO 2017 É “50 BEST IN SHOW” COM 97 PONTOS

Produzindo “volumes consideráveis” e garantindo uma “capacidade para abastecer as nossas marcas e gamas mais populares” como as DOC de Reguengos e Monsaraz, a CARMIM possui uma gama de vinhos de excelência que são vendidos tanto no mercado nacional como internacional. Vinhos de uma enorme dignidade e com uma relação qualidade/preço imbatível.

Já os Reserva, de ambas as marcas, são igualmente referências absolutas no mercado nacional e, porque não referi-lo, no internacional. Ainda em 2020, o Monsaraz Reserva tinto 2017 foi distinguido como um dos “50 Best in Show” pela Decanter, com 97 pontos. Por fim, a cooperativa conta ainda com dois vinhos topos de gama, o Monsaraz Gold Edition e o Reguengos Garrafeira dos Sócios, o icónico

do rótulo bordeaux”.

Para além disso, e segundo revela João Caldeira, a CARMIM está também a desenvolver uma nova gama da qual fazem parte, para já, dois elementos, o Primitivo e

o Tarefa, ambos tintos, aos quais irão juntar em breve um novo elemento, que será o Tarefa branco de Curtimenta. “A ideia é ter vinhos que se assemelhem aos vinhos de outros tempos, seja pela abordagem à vinificação ou pelo uso de castas mais presentes nos nossos territórios ao tempo da fundação da cooperativa. Uma proposta muito interessante e desafiadora”.

Para o diretor geral da cooperativa, o que diferencia os vinhos CARMIM dos demais, é a tipicidade da região de Reguengos com as suas condições edafoclimáticas, com a garantia absoluta e rastreável, da proveniência das uvas com origem exclusiva nas vinhas dos associados. “Que melhor pacto com os nossos consumidores que a manutenção da tipicidade, a estabilidade de proveniência das uvas e a consistência do produto final (salvo os caprichos da natureza que vão moldando as características de cada ano vinícola)?” Questiona.

Quanto ao público-alvo dos vinhos CARMIM este é de uma “grande heterogeneidade”. As gamas mais populares estão presentes junto de um público com consumos mais frequentes e em busca de um preço





mais acessível. Já nas gamas altas, como os varietais sob a marca Monsaraz, o Gold Edition ou o Reguengos Garrafeira dos Sócios, estão presentes no canal on-trade dirigido a um cliente, provavelmente mais curioso ou conhecedor da região, e atento à excelente reputação destes vinhos. “Não somos um produtor de nicho com um binómio de posicionamento preço/canal muito definido. Temos um portfólio abrangente, tratando de forma diferente o que exige um posicionamento diferenciado”, explica.

Para tal, a cooperativa conta com uma alargada rede de distribuição para expandir as marcas estratégicas, acrescentar valor e potenciar a rentabilidade das operações. “No mercado nacional a nossa abordagem assenta numa rede de distribuidores, sendo a distribuição moderna gerida diretamente pela nossa equipa comercial. Na exportação contamos com uma rede de distribuidores, na maior parte dos casos fidelizada ao longo de vários anos de atividade”, afirma o responsável.

Com uma distribuição equilibrada entre on-trade e off-trade, o movimento recente resultante da pandemia veio, porém, alterar este paradigma, “julgamos que momentaneamente”. Por sua vez, as marcas principais Reguengos e Monsaraz estão presentes na generalidade dos canais, sem prejuízo de terem sido desenvolvidas gamas específicas. Exemplo disso mesmo, o Reguengos Seleção é disponibilizado em referências tinto, branco e reserva, e foi desenhado especificamente para o canal Horeca. Da mesma forma, para alguns mercados a cooperativa dispõe igualmente de marcas de menor notoriedade, mas que por alguma circunstância fidelizaram

clientes além-fronteiras.

Com um volume de negócios anual que ronda os 20 milhões de euros, o diretor geral da CARMIM salienta que as exportações representam cerca de um quarto das vendas, sendo o Brasil, que “apresenta uma excelente dinâmica”, o maior mercado de exportação. Contudo, e embora o ano 2020 tenha sido pautado pela Covid-19, a CARMIM – Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz, conseguiu passar os piores momentos da pandemia sem disrupções importantes nas cadeias de abastecimento ou surtos que afetassem as operações e, consequentemente, o serviço ao cliente. Em termos de vendas “as perdas no canal Horeca foram compensadas com ganhos importantes na distribuição moderna, ou seja, os piores cenários não se materializaram”, remata o responsável.

“o sentido de união, de apego à terra e às tradições, numa ótica de que juntos seremos melhores, fizeram com que a CARMIM ganhasse cada vez mais engrenagem e dinâmica e adquirisse a consistência e o reconhecimento que tem hoje”.

MAIOR DESAFIO DA REGIÃO É O ACESSO A ÁGUA

Com os olhos postos no futuro, João Caldeira afirma que este “aponta para uma comunidade orgulhosa do desempenho da sua cooperativa, grata por esta acrescentar valor ao fruto do seu trabalho no campo e, nesse trajeto, demonstrando um forte compromisso com a sustentabilidade e com o planeta”. Por isso, a CARMIM pretende continuar a desenvolver outros projetos.

Nesse sentido, a cooperativa promoveu no dia do cinquentenário (30 de março), uma conferência difundida nos meios digitais subordinada ao tema da água. “Apesar da proximidade ao Alqueva, o perímetro de rega de Reguengos de Monsaraz não se encontra ainda ativo. Ou seja, para os reguenguenses o Alqueva presta-se a observar uns magníficos pores-do-sol ou a mergulhar nas excelentes praias fluviais. Quanto ao aproveitamento para rega é, ainda, uma miragem”. Felizmente, esta realidade está a poucos anos de se alterar por ter sido recentemente anunciada a homologação do novo circuito hidráulico de Reguengos de Monsaraz e respetivo bloco de rega (fase 1), que integrará o perímetro de Alqueva. “A disponibilidade de água é crítica para as fileiras da vinha e do olival da região” adverte João Caldeira.

O responsável indica ainda que “se a qualidade dos vinhos que aqui se produzem são uma prioridade, a sustentabilidade do ponto de vista holístico é fundamental. Logo, encontrar uma solução para um dos maiores desafios desta da região – o acesso a água – é mais do que nunca importante”.



Por outro lado, reforçar o seu papel junto do Programa de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo promovido pela Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA) é também um desafio importante para a CARMIM e para a região. Outra grande aposta da CARMIM tem sido a formação. Para João Caldeira a “formação é um eixo fundamental da cooperativa e é aludida logo no artigo 4º dos seus Estatutos”. A promoção das melhores práticas agrícolas através de formação adequada é uma prioridade junto da comunidade de associados. Mas também as necessidades de reforço de competências dos colaboradores ou as exigentes certificações ISO 9001, ISO 14001, ou a certificação de segurança alimentar pela norma IFS Food, atribuem ao levantamento de necessidades e execução de planos de formação uma elevada prioridade junto da gestão.



CARMIM 50 ANOS

Para assinalar os 50 anos, a CARMIM lançou dois DOC Alentejo Grande Reserva. O Grande Reserva Branco 2019, Antão Vaz (70%) e Arinto (30%) apresenta-se aos olhos dos enólogos Rui Veladas e Tiago Garcia como “um vinho de aspeto cristalino, cor palha definida, aroma frutado com notas tropicais, frutos secos e de mel. Estruturado e untuoso num conjunto fresco intenso e complexo, com final longo e persistente”. O Grande Reserva Tinto 2017, Alicante Bouschet (60%), Aragonez (20%) e Touriga Nacional (20%), apresenta-se como um vinho de cor granada intenso, denso, profundo com notas de fruta preta madura, especiarias e cacau. Taninos robustos, intensidade e muita presença. Final longo e persistente a indicar uma boa longevidade.



HONRADO

Vinho de Talha, enoturismo e gastronomia

> texto **Fernanda Silva Teixeira e Maria Helena Duarte** > fotografia **Ernesto Fonseca**

É em Vila de Frades, a cerca de um quilómetro da Vidigueira, que está o restaurante típico 'O País das Uvas' e a belíssima Cella Vinaria Antiqua, adega do séc. XIII descoberta e recuperada, onde são feitos os Vinhos de Talha Honrado, e foi lá que conversamos com o proprietário António Honrado.

António Honrado comprou o restaurante 'O País das Uvas' há cerca de 20 anos. A sua esposa Jacinta era, e continua a ser, apaixonada por gastronomia e António por vinhos. Por isso, juntaram o útil ao agradável e compraram um espaço onde pudessem partilhar com os outros as suas paixões. Nascia assim, um espaço único onde as talhas existentes no restaurante "servem como decoração, mas também para fazer os vinhos da casa, o Vinho da Talha Honrado", começa por dizer António Honrado. Porém, esta paixão pelos vinhos não é de agora, foi-lhe transmitida pelo seu avô homónimo, uma vez que este era já adegueiro e produzia os vinhos de quase todas as adegas de Vila de Frades. O seu ensinamento, o cheiro da roupa que trazia para casa, motivou-o a um dia fazer um vinho legalizado, o que veio a acontecer.

Já a gastronomia que é servida vem dos saberes da sua esposa, Jacinta, da sua mãe (D. Amélia) e da sogra (D. Francisca), ambas com 85 anos, e que ainda hoje trabalham no restaurante. Esta é, por isso, uma "empresa familiar, com projetos em fileira, onde produzimos, transformamos e vendemos tudo", afirma o proprietário. O restaurante tem capacidade para receber cerca de 200 pessoas, divididas por várias salas. Tanto os pratos que servem, como o vinho, são um chamariz para os comensais que vêm de todo o país. Os pratos mais emblemáticos são "Feijão com Cardos, Cozido de Grão de Porco Preto, Migas de Espargos com Carne do Alguidar, Bochechas de Porco Preto Estufadas, Tomatada com Ovos Escalfados, Ensopado de Borrego, Açorda Alentejana de Alho e Grelhados de Porco Preto".

Sempre regados pelos quatro Vinhos de Talha da Honrado Vineyards: Talha tinto, Talha branco, Talha Premium into e Talha Premium branco.

CELLA VINARIA ANTICUA RECUPERA A HISTÓRIA E TRADIÇÕES

Tendo iniciado a produção do Vinho de Talha nas talhas do restaurante em 2016, a meio do ano seguinte, já com a produção esgotada, António Honrado sentiu então necessidade de expandir o espaço, de forma a ter condições de aumentar a produção de vinho. Com uma excelente localização e os espaços necessários para o projeto de expansão da empresa, o edifício paredes meias foi a solução encontrada. Iniciadas as obras, foi então que descobriram o "tesouro enterrado", uma velha adega do século XIII. Os primeiros trabalhos de



limpeza e remoção de materiais modernos e deteriorados, permitiram verificar que a traça original do edifício, bem como, os materiais da construção primitiva, mantinham a originalidade e eram passíveis de recuperação. A partir daí o projeto ganhou outro rumo. Aquilo que era um simples projeto de aumento da capacidade de produção transformou-se num conceito único, com um âmbito mais alargado e dedicado não só à produção mas também “à comercialização e preservação da arte de fazer vinho de talha através de experiências de Enoturismo”. Nascia assim, a “Cella Vinaria Antiqua” (Adega de Vinho Histórica).

O novo espaço tem sido muito procurado desde que abriu. “Recebemos imensas visitas, tanto no restaurante, como na Cella Vinaria Antiqua ou na destilaria Honrado, que serve para fazer a aguardente vínica de talha e de medronho”, frisa o responsável. Este acrescenta que as provas ao fim de semana são normalmente acompanhadas pelo Cante Alentejano, considerado a 27 de Novembro de 2014 pela Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO), como Património Imaterial da Humanidade.

O objetivo passa por mostrar à comunidade e ao mundo o que de melhor se faz em Vinho de Talha, num espaço recuperado e restituído à forma original, proporcionando a quem o visita uma experiência única baseada no saber empírico do adeguei-

ro da Honrado. Este novo espaço visitável resultou da vontade da família de devolver à comunidade uma adega fiel às tradições próprias de Vila de Frades, adegas para produção de Vinhos de Talha, com aproveitamento da balsa (massas/engaços), práticas indissociáveis da sua identidade cultural.

HONRADO: UM VINHO ARTESANAL E SINGULAR

É numa pequena vinha de 6 hectares que são produzidos a maioria dos “vinhos únicos” da Honrado Vineyards. Rúben Honrado, filho de António e Administrador da empresa, assegura que a vinha produz mais uvas do que aquelas que precisam. Contudo, por vezes, é também adquirida uma casta única e singular a outros produtores, a casta Alfrocheiro.

Contando com a ajuda e o trabalho do enólogo Paulo Laureano, a produção anual da Honrado Vineyards é de cerca de 15 mil garrafas, entre vinhos de talha brancos, tintos e o palhete e/ou rosado (que não é um rosé, mas sim um vinho feito de uvas brancas e tintas, que fermentadas juntas dão origem a um vinho de cor semelhante). Destas, boa parte é consumido no restaurante. “O Vinho de Talha é um excelente complemento da comida alentejana, entretendo-se mutuamente”, refere Rúben Honrado.

Para além do seu “sabor único e do seu carácter genuíno, a proposta de valor dos

vinhos Honrado é produzir Vinhos de Talha utilizando as técnicas tradicionais, mantendo-se o mais fiel possível à técnica trazida pelos Romanos para o Alentejo há mais de dois mil anos”. Para além destas características, as garrafas também são bastantes distintivas, com a cor e o rótulo da talha, remetendo para a identidade da região onde se produzem.

Para breve está previsto o lançamento da “primeira e única” aguardente de talha. Este verão serão ainda lançados dois novos vinhos, um rosado/palhete e um branco com 18 meses de estágio em talha. Nessa mesma altura esperam abrir um Wine Bar na Cella Vinaria Antiqua.

Em 2020 a Honrado Vineyards atingiu mais um objetivo, começar a exportar. Primeiro para a Suécia e depois para o Brasil e China. Para breve está a chegada à Coreia do Sul e a Angola.

Intimamente associado a fenómenos e práticas culturais que envolvem tradições milenares, o essencial da vinificação do Vinho de Talha artesanal pouco mudou em mais de dois mil anos. Em traços gerais, as uvas previamente esmagadas são colocadas dentro das talhas de barro e a fermentação ocorre espontaneamente. Durante a fermentação, as películas das uvas que sobem à superfície e formam uma capa sólida são mexidas com um rodo de madeira e obrigadas a mergulhar no mosto, para assim transmitir ao vinho mais cor, aromas



e sabores. Terminada a fermentação, essas massas assentam no fundo.

O facto de as talhas possuírem tamanhos, porosidade, e espessuras diferentes entre si implica que os níveis de oxigénio e temperatura, a que as uvas e massas vínicas são sujeitas durante a fermentação, sejam diferentes de talha para talha. Desta forma, apesar de muitas vezes feitos com as mesmas uvas, os Vinhos de Talha têm a particularidade de serem todos diferentes entre si devido ao toque único que cada talha lhe confere. Torna-se, portanto, impossível replicar um lote, o que consequentemente traduz a singularidade deste tipo de vinho e assegura o seu carácter artesanal. É por estas e outras razões que o processo de produção tradicional do Vinho de Talha está, neste momento, a ser alvo de apresentação de candidatura à lista do Património Cultural Imaterial da Humanidade da UNESCO.

Este novo espaço visitável resultou da vontade da família de devolver à comunidade uma adega fiel às tradições próprias de Vila de Frades, adegas para produção de Vinhos de Talha, com aproveitamento da balsa (massas/engaços), práticas indissociáveis da sua identidade cultural.





O restaurante tem capacidade para receber cerca de 200 pessoas, divididas por várias salas. Tanto os pratos que servem, como o vinho, são um chamariz para os comensais que vêm de todo o país.

**CELLA VINARIA ANTIQUA
RESTAURANTE TÍPICO O PAÍS DAS UVAS**

R. General Humberto Delgado
Vila de Frades – Vidigueira
GPS: 38°12'50.3" N 7°49'21.0"W
T. +351 284 441 023
enoturismo@honrado.pt
www.honrado.pt





A GRANDEZA DE UMA PARAGEM CHAMADA DÃO

"Tudo nestas paragens são grandezas", dizia José Saramago, referindo-se à região do Dão. O prémio Nobel da literatura não tinha qualquer dúvida que esta é uma geografia que merece ser visitada e descobertos os segredos das suas vinhas, pinhais e a particularidade de cada quinta, onde de forma apaixonada se produz o Vinho do Dão. E, aqui, a casta Encruzado tem ganho particular relevo.

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



Conhecida como uma região demarcada desde 1908, o Dão é a primeira região demarcada de vinhos não licorosos de Portugal e a segunda em todo o País. Dotada de solo sobretudo granítico, possui terroir e um clima propício, com uma amplitude térmica elevada. E apesar da diversidade de castas produzidas, Encruzado e Touriga Nacional são as mais famosas na região.

Hoje, os vinhos do Dão estão representados em cinco continentes e em mais de 55 países, desde a Alemanha, a Angola, passando pelo Brasil, Canadá, Dinamarca, Estados Unidos da América ou França. Mais Macau e China, os Países Baixos, o Reino Unido, a Roménia ou Suíça. Ou seja, por todo o mundo.

O DÃO: A BORGONHA PORTUGUESA

Muito já se escreveu e disse sobre o Dão, desde revistas da especialidade, sites de produtores, espaços virtuais de importadores, blogues, vlogues ou podcasts. O Dão parece estar cada vez mais na moda, isto se alguma vez deixou de o estar. Ao pesquisarmos a história e um pouco de contemporaneidade da região, foi não só em sites portugueses mas também além-fronteiras onde recolhemos informações, sustentando a universalidade desta região repleta de portugalidade.

O Dão é assim, escrito por muitos e aclamado por todos, uma região em que a inovação convive lado a lado com a tradição. É considerado um dos terroirs mais nobres do país, local de origem da celebrada uva Touriga Nacional.

A região produz alguns dos melhores vinhos tintos, de enorme estrutura, grande concentração de fruta e elegância. Mas não só: os vinhos brancos têm vindo a ganhar cada vez mais adeptos e defensores, nomeadamente a casta Encruzado. Mas disso falaremos mais à frente.

Sendo uma das regiões pioneiras na produção de vinhos em Portugal, o Dão sempre foi uma área nobre dos vinhos portugueses, conquistando cada vez mais os críticos, especialistas e apreciadores de todo o mundo.

Localizada ao centro do país, tornou-se uma das primeiras regiões demarcadas de vinhos não licorosos na Península Ibérica, sendo, graças à elevada qualidade de seus vinhos, conhecida como a “Borgonha Portuguesa”, título que advém de uma comparação com a região francesa, famosa pelos seus vinhos tintos,

20 MIL HECTARES DE VINHA

Dos 376 mil hectares que compõem a região, 20 mil hectares são dedicados ao cultivo exclusivo de vinhas, abrangendo os distritos de Coimbra, Guarda e Viseu. Com a presença de um relevo acidentado,



a região possui solos predominantemente graníticos e clima marcado por uma larga amplitude térmica.

A Touriga Nacional é considerada a uva mais nobre da região e, consequentemente, uma das castas que recebe maior destaque nas vinícolas do Dão, originando vinhos normalmente descritos como com bom teor alcoólico, taninos nobres, encorpados, com intensos aromas e propícios a

Os vinhos brancos produzidos com a casta Encruzado estão a começar a ganhar força no mercado, quer para o consumo fora de Portugal, quer para consumo interno.

um longo envelhecimento.

Outras duas uvas prestigiadas na região portuguesa são a Alfrocheiro Preto e a Jaen. A uva Alfrocheiro Preto confere aromas finos aos vinhos e que se tornam mais complexos ao longo dos anos. Já a Jaen, apresenta concentração alcoólica regular, mas com aromas intensos de fruta madura, taninos extremamente macios e de alta qualidade, como descrevem os sites da especialidade.

A uva Encruzado, uma variedade nobre utilizada na elaboração de vinhos brancos portugueses, apresenta bom teor alcoólico, aromas complexos, frescos e relativamente secos. Os vinhos brancos da região são encorpados, têm um estilo bastante particular e são muito longevos.

São vários os especialistas que admitem que os vinhos do Dão, que sempre gozaram de bom nome, passaram por uma fase difícil em busca da sua própria personalidade. No entanto, são unânimes ao afirmar que graças ao trabalho de excelentes produtores, despontaram alguns dos mais carismáticos vinhos nacionais, encorpados e elegantes. Para muitos entendidos, o Dão é mesmo a melhor região de Portugal para a uva Touriga Nacional.

A FAMA DO ENCRUZADO

Voltemos a falar do Encruzado que, na opinião de muitos especialistas e críticos, é uma das melhores uvas brancas de Portugal, mas com pouca popularidade. Cultivada especialmente nas colinas de granito do Dão dá origem a vinhos encorpados, ricos e com aromas frutados, a penderem muitas vezes para o floral. É unânime que estes vinhos são muito apreciados e podem envelhecer muito bem por anos.

A variedade apresenta um bom desempenho na vinha - as elevadas altitudes e solos de granito do Dão garantem às uvas um terroir favorável -, com as já mencionadas variações de temperatura diurnas a ajudarem a retardar a maturação desta variedade de uva.

Aliás, os sites da especialidade explicam que a uva Encruzado necessita de alguns cuidados na adega, pois tem uma tendência a oxidar rapidamente quando não é manuseada corretamente. Contudo, os vinhos elaborados a partir da variedade respondem bem a algumas técnicas de vinificação utilizadas com frequência, como o contato com as borras e a maturação em barris - adicionando maior complexidade aos exemplares. O envelhecimento em carvalho também ajuda a “domar” algumas das notas mais adstringentes da Encruzado, acrescentando maior suavidade e aromas de caramelo aos vinhos. Em resumo: os vinhos brancos produzidos com a casta Encruzado estão a começar a ganhar força



no mercado, quer para o consumo fora de Portugal, quer para consumo interno.

O ENCRUZADO E A GASTRONOMIA

Um apreciador de vinho é invariavelmente um apreciador de comida, bem confeccionada, em que o vinho terá uma palavra a dizer. Os vinhos com base de casta Encruzado acompanham com deliciosos peixes grelhados ou carnes leves e suculentas. O blogue Encruzado sugere o acompanhamento com ervas resinosas, nomeadamente alecrim, salsa, tomilho ou orégãos. Aliás, Arlindo Cunha, presidente da Comissão Vitivinícola Regional (CVR) do Dão e ex-ministro da Agricultura, ao jornal brasileiro O Globo explicava que uma das seis razões para conhecer o Dão era conferir a grande capacidade de envelhecimento dos vinhos produzidos com a Encruzado. “A uva Encruzado é outro emblema da nobre Região do Dão, tanto que especialistas e críticos a consideram uma das melhores uvas brancas de Portugal. Ela produz vinhos encorpados, frescos, com aromas frutados, bons níveis de açúcares (teor alcoólico) e acidez”. Lê-se no artigo que há rótulos, inclusive, em que é possível sentir aroma floral. “Outra peculiaridade da Encruzado é que, mesmo produzindo vinhos frescos, tem potencial para envelhecimen-

to”. A explicação leva em consideração dois aspetos. O primeiro é que o ditado “vinho bom é vinho velho” não deve ser levado à risca. Isso porque a natural acidez ajuda a manter o frescor da bebida com o tempo, aliado ao tratamento em carvalho adequado. Outro ponto favorável à capacidade de envelhecimento dos vinhos produzidos com a Encruzado se dá pelo fato de as vinhas estarem em elevadas altitudes e solos graníticos, onde a variação da temperatura diurna da região ajuda a prolongar maturação.

O DÃO FAMILIAR

Outra das razões para se visitar a região elencadas por Arlindo Cunha foi conhecer o produto vindo de uma estrutura familiar

“Uma forte característica da Região do Dão é a produção familiar, que remota do início do século passado. Com o tempo, os produtores resistiram à onda da homogeneização, que tirou a identidade de muitos vinhos produzidos mundo afora. O apego à tradição, no entanto, não impediu que novas técnicas fossem integradas às vinhas e os vinhos”.
Arlindo Cunha

fiel às suas origens. “Uma forte característica da Região do Dão é a produção familiar, que remota do início do século passado. Com o tempo, os produtores resistiram à onda da homogeneização, que tirou a identidade de muitos vinhos produzidos mundo afora. O apego à tradição, no entanto, não impediu que novas técnicas fossem integradas às vinhas e os vinhos”. Assim, o Dão soube preservar identidade, caráter e elegância de seus vinhos, e os resultados têm provado que as opções têm sido as mais corretas. “Para quem provou os vinhos e quer mergulhar de vez na experiência local, o CVR do Dão criou a Rota do Vinho. São trajetos criados com o objetivo de dar mais visibilidade e ênfase aos produtores, permitindo proximidade com o consumidor final. Assim, as quintas e as adegas podem vender diretamente os seus rótulos ao público, e oferecer também opções de gastronomia, alojamento e atrações turísticas”.

Os enoturistas são, para Arlindo Cunha, a melhor forma de divulgação da excelência dos vinhos, sendo o Solar do Vinho do Dão (edificação de 1399), em Viseu, a matriz, onde o visitante tem a experiência de prova de vinhos dos diferentes aderentes e a possibilidade de compra dos rótulos, além de assistir a filmes promocionais e ver exposições.



A LUTA PELA SUSTENTABILIDADE

Entre os atuais desafios, não só desta mas de outras regiões, está a sustentabilidade da vinha e do vinho do Dão, nas suas múltiplas dimensões. “A sustentabilidade não se limita à componente ambiental, também tem as componentes económicas e sociais e é nessa ótica alargada que vamos debater a problemática da sustentabilidade na fileira do vinho, que inclui o vinho e a vinha”, adiantou Arlindo Cunha, à margem de uma conferência internacional organizada por aquela entidade.

O presidente da CVR Dão explicou à agência Lusa que a sustentabilidade “inclui a produção de uvas e a forma como se trata as vinhas, se produzem as uvas e como é que a adega é organizada, como é que é o consumo de água, de energia, todo esse tipo de questões”.

A União Europeia publicou recentemente o chamado “green deal” (pacto ecológico) e, nessa sequência, “todas as políticas comunitárias vão ser passadas a pente fino em termos de estratégias e políticas de aplicação nos respetivos setores, incluindo o da Agricultura, onde estamos”, disse.

E, dentro da Agricultura, o presidente mencionou que há propostas da União Europeia que têm a ver, “essencialmente, com estratégias de biodiversidade designadas como ‘do prado ao prato’” e, nesse sentido, Arlindo Cunha defendeu que “o vinho também é um setor onde tem de se aplicar esse princípio”.

Da tradição à inovação passando por desafios como a sustentabilidade, o Dão é a prova de uma região que respeita o legado mas de olhos no futuro.

ENCRUZADO

Encruzado enquanto casta branca é associada e restrita até ao momento à região vinícola do Dão, sendo considerada como uma das mais seguras da enologia portuguesa. É considerada como uma das poucas castas brancas com elevada qualidade, face à inexistência de contrariedades de relevo.

A casta Encruzado é utilizada em vinhos monocasta, mas também como forma de abrilhantar vinhos brancos blend oriundos do Dão. O seu correto manuseamento na vinha e posteriormente na adega, apresenta aos seus consumidores um aroma delicado de rosas e violetas, leves notas citrinas e um ligeiro aroma de resina. Poderá também, em determinadas condições apresentar notas de minerais intensas.



17

€ 25

CAMINHOS CRUZADOS

DOP DÃO BRANCO RESERVA 2019

DÃO 14% vol.

ENOLOGIA

CARLA RODRIGUES, MANUEL VIEIRA E CARLOS MAGALHÃES

ENCRUZADO**COR**

Amarelo citrino, limpo.

AROMA

Revela notas de frutos desidratados, citrinos e tostados.

SABOR

Fresco e envolvente, tem excelente corpo e volume, com madeira bem integrada a deixar espaço à fruta, complexo, intenso, termina promissor, gastronómico e persistente.

CAMINHOS CRUZADOST +351 232 940 195
geral@caminhoscruzados.net

www.caminhoscruzados.net

f Caminhos Cruzados

i Caminhos Cruzados



18

CASA DE SANTAR VINHA DOS AMORES

DOC DÃO BRANCO 2016

€ 24,95 DÃO 13,5% vol.

ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

ENCRUZADO**COR** Amarelo citrino, brilhante.**AROMA** Intenso, distinto, exótico, com notas fruta desidratada e de tostados.**SABOR** Muito elegante e equilibrado, seduz pela frescura e persistência final. Excelente.**GLOBAL WINES**

18

QUINTA DE LEMOS DONA PAULETTE

DOC DÃO BRANCO 2018

€ 33,60 DÃO 13,5% vol.

ENOLOGIA
HUGO CHAVES

ENCRUZADO**COR** Amarelo citrino, brilhante.**AROMA** Excelente, revela-se em camadas, primeiro os tostados, depois a fruta, citrinos, fruta de pomar, geleia.**SABOR** Intenso, envolvente, encorpado, a madeira mais marcada aliada a uma frescura extraordinária, deixa um final promissor e persistente.**QUINTA DE LEMOS**

18

QUINTA DAS MESTRAS

DOC DÃO BRANCO GRANDE RESERVA 2017

€ 20 DÃO 13,5% vol.

ENOLOGIA
JAIME MURÇA

CASTAS ENCRUZADO**COR** Amarelo citrino, brilhante.**AROMA** Intenso, muito elegante, envolvente, revela notas frutadas, com destaque para frutos citrinos, notas exóticas, suaves tostados.**SABOR** Distinto, de bela estrutura, muito equilibrado, com excelente corpo e volume, destaca-se pela frescura, que lhe confere longevidade e perfil gastronómico, termina persistente.**ÁGUA D'ASSOBIO**

T. +351 911 760 080

quintadasmestras@gmail.com

www.quintadasmestras.pt

f quinta das mestras santar

**17,5****€ 15,82****QUINTA DOS MONTEIRINHOS AVÔ ANTÓNIO**

DOC DÃO BRANCO RESERVA 2019

DÃO 13,5% vol.**ENOLOGIA**
HUGO CHAVES DE SOUSA**ENCRUZADO****COR**

Amarelo citrino, limpo.

AROMA

Revela notas de frutos desidratados, citrinos e tostados.

SABOR

Fresco e envolvente, tem excelente corpo e volume, com madeira bem integrada a deixar espaço à fruta, complexo, intenso, termina promissor, gastronómico e persistente.

QUINTA DOS MONTEIRINHOS

T. +351 924 141 084

geral@monteirinhos.pt

f quintamonteirinhos

@ quintadosmonteirinhos

**17****CABRIZ**

DOC DÃO BRANCO RESERVA 2019

€ 8,99 **DÃO** 13% vol.**ENOLOGIA**
OSVALDO AMADO**ENCRUZADO****COR**

Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.

AROMA

Revela notas de frutos citrinos e exóticas, tília, flores brancas.

SABOR

Muito fresco, vivo, é gastronómico, tem bom corpo e volume, frutado, termina persistente.

GLOBAL WINES**17****CASA AMÉRICO**

DOC DÃO BRANCO 2019

€ 13,95 **DÃO** 13% vol.**ENOLOGIA**
PEDRO PEREIRA**ENCRUZADO****COR**

Amarelo citrino, com tons esverdeados, limpo.

AROMA

Intenso em notas de frutos citrinos, especialmente das suas cascas, maçã.

SABOR

Tem boa acidez e frescura, é um vinho gastronómico, com corpo envolvente, notas frutadas e um final longo e atrativo.

CASA AMÉRICO**18****SOITO**

DOC DÃO BRANCO RESERVA 2017

€ 18 **DÃO** 14% vol.**ENOLOGIA**
CARLOS SILVA**ENCRUZADO****COR**

Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.

AROMA

Fabuloso. Revela-se em camadas: notas florais, frutadas, vegetal, tostados suaves.

SABOR

Excelente corpo e volume, tem frescura cativante, gastronómico, com notas de frutos de pomar, deixa um final promissor e persistente.

SOITO WINES**17****FONTE DO OURO**

DOC DÃO BRANCO RESERVA ESPECIAL 2020

€ 10,95 **DÃO** 13% vol.**ENOLOGIA**
NUNO CANCELA DE ABREU**ENCRUZADO****COR**

Amarelo com intensos tons esverdeados, limpo.

AROMA

Apresenta frutos citrinos, exóticos, cereais tostados, suave madeira.

SABOR

Equilibrado, destaca-se pela frescura que lhe confere perfil gastronómico, conjunto bem integrado, termina persistente.

SOC. AGRÍC. BOAS QUINTAS**17****ADEGA DE PENALVA**

DOC DÃO BRANCO 2019

€ 6,50 **DÃO** 13% vol.**ENOLOGIA**
ANTÓNIO PINA E VIRGILIO LOUREIRO**ENCRUZADO****COR**

Amarelo citrino, limpo.

AROMA

Apelativo, deixa notas citrinas e de frutos de pomar, aliados a algum floral.

SABOR

Bem estruturado, destaca-se pela frescura e potencial gastronómico, é envolvente e termina longo e harmonioso.

ADEGA COOPERATIVA
PENALVA DO CASTELO**17****OPTA ENCRUZADO**

DOC DÃO BRANCO 2020

€ 7,99 **DÃO** 13% vol.**ENOLOGIA**
NUNO CANCELA DE ABREU**ENCRUZADO****COR**

Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.

AROMA

Apelativo, intenso em notas de frutos citrinos e tropicais, abacaxi em destaque.

SABOR

Harmonioso, tem boa frescura e alguma mineralidade, mantém o perfil frutado, deixa um final longo e elegante.

OPTA WINES



17 TABOADELLA 1255

DOC DÃO BRANCO RESERVA 2020

€ 15,99 DÃO 13,5% vol.

ENOLOGIA
JORGE ALVES E RODRIGO COSTA

ENCRUZADO

COR Amarelo com tons esverdeados, limpo.

AROMA Elegante, revela notas frutadas, de vegetal fresco, flores brancas e campestres.

SABOR Mantém o perfil frutado aliado a sedutoras notas tostadas, fresco e envolvente, tem bom corpo e volume, termina persistente.

TABOADELLA



16,5 QUINTA DA GARRIDA

DOC DÃO BRANCO 2019

€ 6,99 DÃO 13% vol.

ENOLOGIA
FRANCISCO ANTUNES

ENCRUZADO

COR Amarelo citrino com alguns tons esverdeados, limpo.

AROMA Notas frutadas, com destaque para maçã, fresco.

SABOR Muito equilibrado, deixa um sabor frutado, nuances tostadas, boa frescura, termina longo e sedutor.

ALIANÇA VINHOS DE PORTUGAL



16,5 QUINTA DO PERDIGÃO

DOC DÃO BRANCO 2020

€ 9 DÃO 13,5% vol.

ENOLOGIA
MAFALDA PERDIGÃO E JOSÉ PERDIGÃO

ENCRUZADO

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Muito fresco, revela notas florais, toque de mel, frutos verdes, como limão e maçã.

SABOR Com excelente frescura, promissor, se puder guarde algumas garrafas

QUINTA DO PERDIGÃO, SOCIEDADE



16,5 SOITO

DOC DÃO BRANCO 2018

€ 9 DÃO 13,5% vol.

ENOLOGIA
CARLOS SILVA

ENCRUZADO

COR Amarelo esverdeado, limpo.

AROMA Intenso em notas de flores brancas, tília, frutos citrinos, tostados suaves.

SABOR Tem boa frescura, mantém a fruta em destaque, é harmonioso, com bom corpo e volume, termina longo e sedutor.

SOITO WINES

Outros vinhos provados e classificados

16	CASTELO DE AZURARA DOC DÃO BRANCO GRANDE RESERVA 2018
16	JULIA KEMPER DOC DÃO BRANCO 2019
16	QUINTA DAS MESTRAS DOC DÃO BRANCO RESERVA 2019
16	QUINTA DO CARVALHÃO TORTO DOC DÃO BRANCO RESERVA 2018
15,5	BORGES QUINTA DE SÃO SIMÃO DA AGUIEIRA DOC DÃO BRANCO 2019
15,5	QUINTA DO ESCUDIAL DOC DÃO BRANCO 2019



Seja responsável.
Beba com moderação.





JOÃO RODRIGUES

“A cozinha é um caminho sem fim de aprendizagem”

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

Adora surf e caça. Mas também viagens, vinhos e comida. Coleciona discos de Jazz e usa a música não só para momentos de descontração, como no processo criativo dos seus pratos. Assim é o chef João Rodrigues.

A cozinha mexe com todos os sentidos de João Rodrigues, o chef que elevou o restaurante Feitoria, localizado no Altis Belém Hotel & Spa, à estratosfera das estrelas Michelin. Essa tempestade de emoções que a cozinha aporta aos sentidos, o facto de ser efémera e altamente diferente de pessoa para pessoa é o que mais cativa o chef nesta arte. “É algo que tem de se sentir”, confessou à Paixão Pelo Vinho.

Aliás, João Rodrigues não tem qualquer dúvida ao afirmar que a sua cozinha é um prolongamento de si mesmo, do que é enquanto pessoa. “É uma cozinha de produto, de estação e com uma simplicidade complexa”.

Os menus são pensados como um conjunto que deve funcionar em harmonia, sendo o critério fundamental para a escolha dos produtos, obviamente para além da qualidade, a sua sazonalidade, “o que está disponível nessa altura, o que está no seu melhor. Quero apresentar o melhor que se encontra no País nesse determinado dia”.

Tendo um especial ‘carinho’ por peixes e mariscos, João Rodrigues salienta que o

restaurante Feitoria pretende proporcionar experiências que vão muito além de um jantar. Com uma cozinha de autor e uma visão centrada na origem do produto, toda a experiência no Feitoria gira em torno de um enorme respeito pelos produtores e pela matéria. “No Feitoria, queremos que quem nos visite volte a sentir o cheiro molhado da terra e da brisa do mar, que tenha contacto com o produto e com as pessoas que o tratam, queremos que sonhem, que se riem, que se divirtam, que saboreiem, que vivam”.

João Rodrigues não tem qualquer dúvida ao afirmar que a sua cozinha é um prolongamento de si mesmo, do que é enquanto pessoa. “É uma cozinha de produto, de estação e com uma simplicidade complexa”.

AS INFLUÊNCIAS DO CHEF

Mas uma carreira não se faz sozinha. Faz-se com influências, com exemplos e mentores. Para João Rodrigues, todos os chefs com os quais trabalhou de alguma forma impactaram o seu futuro. “Aprendemos com todos, o que gostamos e queremos levar pela nossa vida em frente, mas também o que não gostamos”. No entanto, três chefs marcaram João Rodrigues pela positiva. E todos de forma diferente. “António Lourenço foi meu professor, mostrou-me o que era a cozinha como profissão, ensinou-me a ser humilde e perseverante, deu-me as bases para eu poder entrar dentro de uma cozinha e conseguir entender a linguagem”. Já Fausto Airoldi, ensinou o chef português a pensar a cozinha, ir além do que é o trabalho diário, ler, estudar, questionar. “A cozinha tem uma linguagem como a música igualmente tem. Depois de aprendermos as notas e a técnica, podemos criar um universo próprio através de experimentação. É um caminho sem fim de aprendizagem”. Por último, Sebastien Grospeilier, que marcou João Rodrigues pela técnica, disciplina, ri-

gor, capacidade de sacrifício e de entender que todo o esforço que é feito será sempre em benefício próprio.

O chef, que admite que esta é uma profissão que está na moda – “com tudo o que isso traz de bom e mau”, referiu – também acredita que o crescimento exponencial do turismo, nos últimos anos, foi determinante para o desenvolvimento e a afirmação de uma cozinha contemporânea portuguesa. “Quem vem de fora tem a mente mais aberta, procura algo diferenciado e isso ajuda a mudar mentalidades a todos os níveis. Depois, tem que ver com o trabalho que todos os players desenvolveram para que se tornasse realidade. Falo de empresários, hoteleiros, chefs, chefes de sala, sommeliers, produtores de vinho, etc...”

SEM TRADIÇÃO NÃO HÁ INOVAÇÃO

Questionado sobre se ainda é fácil encontrar produtos genuínos, frescos e de qualidade, apesar da homogeneização a que temos assistido, João Rodrigues diz que cada vez é mais fácil. “Mas ainda é preciso resolver a questão da logística. Há cada vez mais consciência em relação à nossa ali-

mentação e há cada vez mais projetos interessantes e sérios”.

O chef salientou ainda a necessidade de apostar mais nos produtos nacionais, nos nossos interlocutores e acreditar mais nos chefs portugueses. É importante “haver projetos diferenciadores, temos de apostar na marca Portugal como algo de qualidade e diferenciador”.

Quanto à tradição versus inovação na cozinha, e se de alguma forma são compatíveis, João Rodrigues explica que um é basicamente consequência do outro. “Sem tradição não há inovação... E não há tradição que não tenha sido em algum momento inovação. O extremar de posições e o querer cristalizar a gastronomia num determinado modelo é que não faz sentido. Há lugar para tudo e todos”.

Talvez por tudo isto, e muito mais, o responsável pela cozinha do Feitoria ressalve que a cozinha tradicional portuguesa ainda o surpreende, e muito, sobretudo porque varia imenso. “Chamamos tradicional a um universo enorme de cozinha, é difícil sabermos definir esses pratos no tempo, como surgiram. Mas, no entanto, chamamos

O responsável pela cozinha do Feitoria ressalva que a cozinha tradicional portuguesa ainda o surpreende, e muito, sobretudo porque varia imenso. “Chamamos tradicional a um universo enorme de cozinha, é difícil sabermos definir esses pratos no tempo, como surgiram. Mas, no entanto, chamamos sempre tradicional. Eu diria que a cozinha portuguesa me surpreende constantemente porque muda de aldeia para aldeia, de casa para casa, e há coisas absolutamente incríveis, assim como o País”.

O CHEFE DE COZINHA

Vindo da área de química onde ambicionava ser biólogo marinho, João Rodrigues tem uma grande proximidade com a natureza e em especial com o mar. Formou-se então em cozinha e pastelaria na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa com 21 anos. Estagiou no Hotel Sheraton, no Hotel Ritz e trabalhou no Hotel Lisboa Plaza. Ganhou o prémio de melhor aluno de cozinha e entrou para o curso de Produção Alimentar na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril. Trabalhou por três anos no restaurante Bica do Sapato com o Chef Fausto Airolidi. Mudou-se para o Hotel Ritz Four Seasons, onde trabalhou com o Chef Stephane Hestin e o Chef Sebastien Grospeilier (2 estrelas Michelin), no restaurante Varanda. O projeto seguinte foi a abertura das áreas de restauração do Casino de Lisboa, onde posteriormente ficou no restaurante Pragma sob o comando do Chef Fausto Airolidi. E em 2007 ganhou o concurso “Chefe Cozinheiro do Ano”. Em 2009 participou na abertura do Altis Belém Hotel & Spa como sub-chefe do Hotel e chefe residente do restaurante Feitoria com o Chef Cordeiro. O Feitoria ganhou a sua primeira estrela Michelin em 2011 e tem-na renovado há 7 anos consecutivos. É desde 2013 o chefe executivo do Altis Belém Hotel & Spa e em 2015 é distinguido como Chef d’Avenir – Chefe do Futuro pela Academia Internacional de Gastronomia.





sempre tradicional. Eu diria que a cozinha portuguesa me surpreende constantemente porque muda de aldeia para aldeia, de casa para casa, e há coisas absolutamente incríveis, assim como o País”.

O chef, que se considera “ecclético” quando escolhe um restaurante para jantar fora, diz, no entanto, que gosta de tudo, de conhecer e experimentar. “Gosto de me deixar levar”, referiu. Na sua vida pessoal adora cozinhar em casa sempre que pode e confessa que teve de renunciar a muitas coisas para singrar nesta profissão. “Mas fiz de forma consciente. E fiz porque quis, gosto muito

do que faço. Com os filhos custa mais, mas é questão de nos organizarmos”.

OS DESAFIOS DE UMA PANDEMIA

Os grandes desafios que o período de pandemia veio trazer foram imensos para o chef João Rodrigues. A paragem, a desmotivação, ter muito tempo para pensar e voltar a colocar toda uma máquina a funcionar que esteve parada durante sete meses não foi propriamente fácil. E houve algumas questões que assolaram a sua mente. “Vai haver negócio? As pessoas querem o mesmo? Devemos manter o que fazíamos? Se mudarmos as pessoas vão aceitar?”

O premiado chef salienta que nestes últimos tempos passamos todos por um momento marcante, que mudou as nossas vidas e que provavelmente terá um impacto grande no futuro. “Quando regresssei ao Feitoria, queria muito que o restaurante transmitisse essa mudança, não poderia ser o mesmo depois disto, nenhum de nós é o mesmo, não faria sentido não refletir isso. Então o que procuro é um equilíbrio grande em tudo o que fazemos e servimos”.

Quanto ao futuro, o que o chef quer é tão “simples” quanto isto: ser feliz. “A fazer o que mais gosto, rodeado de quem gosto, num sítio onde goste de estar”.

Com uma cozinha de autor e uma visão centrada na origem do produto, toda a experiência no Feitoria gira em torno de um enorme respeito pelos produtores e pela matéria. “No Feitoria, queremos que quem nos visite volte a sentir o cheiro molhado da terra e da brisa do mar, que tenha contacto com o produto e com as pessoas que o tratam, queremos que sonhem, que se riam, que se divirtam, que saboreiem, que vivam”.

PROJETO MATÉRIA

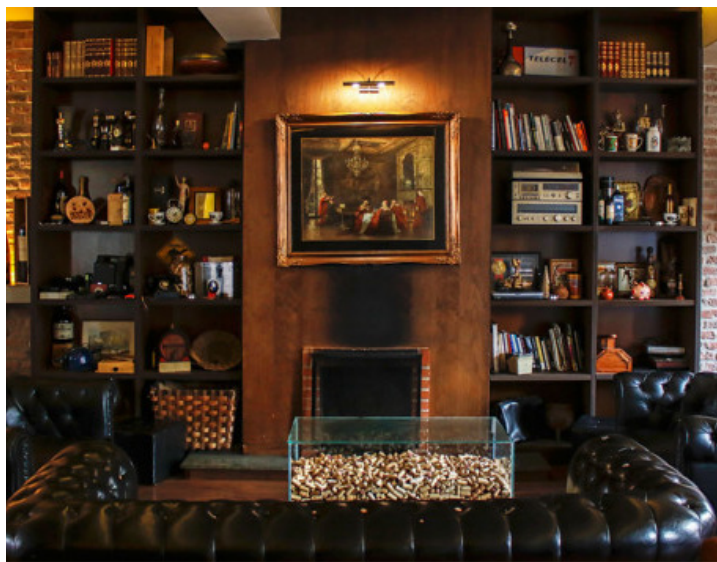
O Matéria é um projeto sem fins lucrativos, desenvolvido pelo chefe João Rodrigues, que pretende promover os produtores nacionais com boas práticas agrícolas e produção animal em respeito pela natureza e meio ambiente, enquanto elementos fundamentais da cultura portuguesa.

Na prática, o objetivo passa por fazer o mapeamento dos produtores nacionais, o que produzem e onde estão, contar as suas histórias e dinamizar e participar em iniciativas que ajudem a reforçar esta rede de contactos entre produtores, chefes e comunidade. Outro objetivo é dinamizar e participar em iniciativas educacionais com crianças que promovam o aumento de conhecimento sobre alimentação e a origem dos alimentos e promover os produtores em ligação à gastronomia e enquanto elementos fundamentais da cultura portuguesa. “O Projeto Matéria está aberto a todos os que queiram nele participar e ajudar a construir este mapeamento, contribuindo assim para a sustentabilidade do trabalho dos produtores, para um aumento do consumo de produto nacional e mais consciente”.

VILA REAL alia sabor e tradição

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

Situada sobre a margem direita do Rio Corgo, num planalto rodeado pelas serras do Marão e do Alvão, a cidade de Vila Real possui uma rica gastronomia que se destaca, principalmente nos pratos de carne, como o cabrito assado com arroz de forno ou a feijoada à transmontana. Sempre servidos em doses abundantes. Nesta região a tradição ainda é o que era!



TRALHA

Em frente ao Jardim da Carreira, encontramos o Tralha Wine Tapas Bar, um espaço que oferece a quem o procura uma oferta completa e diversificada. Neste local podemos usufruir de tapas como presunto com queijo Brie, chamuças vegetarianas, moelas, laminados de vitela, tábua de queijos e enchidos e pratos mais substanciais que podem ser partilhados entre familiares e amigos. Isto sem esquecer a carta de vinhos. Um lugar que vale a pena conhecer. Se tiver bom tempo usufrua da esplanada, não se vai arrepender! Para além do espaço, funcionam com Take Away e Delivery. Ao sábado apostam no Brunch.



CAIS DA VILLA

O Restaurante Cais da Villa alia memória e modernidade. Um lugar com valor histórico resultado da reabilitação cuidada do centenário armazém ferroviário da estação de Vila Real. Espaço de serviço à carta, sempre acompanhados por bons vinhos, tendo sempre o Douro e a gastronomia da região transmontana como referência. O menu é assinado pelo Chef Daniel Gomes, tendo obtido recentemente a distinção "El plato MICHELIN" na edição de 2021 do Guia Michelin.

Av. Almeida Lucena, 36, 5000-660 Vila Real
T. +351 961 685 715

Rua Monsenhor Jerónimo do Amaral, 5000-570 Vila Real
T. +351 259 351 209 | geral@caisdavilla.com



CHAXOILA

Encontramos a Casa de Pasto Chaxoila a 200 metros da saída do IP4 para Vila Real. Este espaço aposta na tradicionalidade com pratos como cabrito assado, vitela, bacalhau ou polvo. Esta é uma casa obrigatória na cidade transmontana, berço das tripas aos molhos ou enroladas, uma especialidade.

Estrada Nacional 2, Borralha, 5000-062 Vila Real
T. +351 259 322 654 | chaxoila@gmail.com



BONS TEMPOS

Situado junto ao mercado de Vila Real, o Bons Tempos é o local ideal seja para petiscar ou para uma refeição mais completa. Neste espaço predomina a cozinha tradicional, onde se confeccionam as mais antigas receitas preparadas com um toque de modernidade. Conta com duas salas com 50 lugares, um salão para grupos e uma esplanada para as estações mais quentes.

Rua Santa Sofia, 41, 5000-680 Vila Real
T. +351 963 626 564 | bonstemposrestaurante@gmail.com



RESTAURANTE MARIA DO CARMO

O Restaurante Residencial Maria do Carmo é uma referência da boa cozinha portuguesa desde 1964. Instalado na residencial que lhe dá o nome, este restaurante aposta na gastronomia portuguesa onde podemos saborear bacalhau à Zé do Pipo, cabrito, polvo e Joelho da Porca, entre outras especialidades, sempre acompanhadas por uma variada lista de vinhos.

Rua Gaspar Sameiro, 5000-261 Vila Real
T. +351 259 322 407 | restaurantemariadocarmo@gmail.com



TERRA DE MONTANHA

O restaurante Terra de Montanha dedica-se em exclusivo à gastronomia e enologia de Trás-os-Montes e Alto Douro. Iniciou a sua atividade em 1998 e tem vindo a ser mencionado nos guias nacionais e internacionais de turismo como o restaurante mais tipicamente transmontano. Apostando em ementas sazonais, o espaço conta ainda com uma vasta garrafeira.

Rua 31 de Janeiro, 28, 5000-603 Vila Real
T. +351 259 372 075 | terramontanha@sapo.pt



MUST HAVE
FOR SUMMER



QUINTA DE VALE MOURISCO

Vinhos da chaminé vulcânica

A Quinta de Vale Mourisco está localizada na encosta do cabeço de Meca, em Alenquer e já tem cerca de três séculos. Foi edificada em 1723 e há cinco gerações que pertence à família, que impulsionou a reestruturação das vinhas antigas, reabilitando e modernizando a adega secular, e a constituir uma sociedade comercial familiar, dando vida à marca de vinhos “Quinta de Vale Mourisco”, que conta já com 6 referências no mercado, destacando-se pela qualidade e bom preço. O **Quinta de Vale Mourisco Syrah 2016** foi o primeiro monovietal da marca. Apresenta cor rubi intensa, é complexo, elegante e estruturado. No aroma explode frutos vermelhos, com notas marcantes de baunilha e toques de especiarias. Tem bom corpo, acidez correta, boa integração com a madeira e taninos firmes, com final longo e muito agradável. Acompanha pratos de carne vermelha e de bacalhau, entre outros. O **Quinta de Vale Mourisco DOC Alenquer Touriga Nacional 2018** vai ser lançado brevemente, numa edição limitada de 1.038 garrafas. Tem cor granada muito intensa. O aroma é frutado, com notas marcadas de cereja e toques de baunilha e cacau. Na boca é equilibrado, tem sabor frutado, seco, de acidez correta, tem taninos sedosos e um final longo, que envolve e seduz. É perfeito para celebrar os melhores momentos da vida. Destacamos, também, o **Quinta de Vale Mourisco Branco 2019**, um blend de Fernão Pires, Chardonnay e Viognier. Tem cor citrina, aroma intenso e frutado e notas minerais. No paladar apresenta-se com muita estrutura e volume, bom corpo e bastante frescura, longo e persistente final de boca, é um vinho que nos transporta para momentos de grande prazer e é a companhia perfeita para pratos de peixe, marisco e carnes de confeção ligeira.

www.quintadevalemourisco.pt

SANTA VITÓRIA

Uma Família de Puros Sangues Alentejanos

A Santa Vitória, fundada em 2002, tem como principal missão proporcionar um contato direto com o que de melhor se produz no Alentejo. Com adega e lagar próprios, é dentro da herdade que tudo acontece: vinificação, controlo de qualidade, estágio, engarrafamento e armazenamento. Recentemente foi lançada, e já está disponível no mercado, a **gama Seleção** (tinto, branco e rosé). São vinhos bi-varietais feitos a partir do lote de duas castas portuguesas de forte carácter, resultando sempre em complexidade e seriedade. Envoltivos e com estrutura, têm elevada apetência gastronómica. O **Seleção tinto** combina as castas Aragonês e Touriga Nacional, estagiou parcialmente em barricas de carvalho durante 9 meses mostrando a expressão do terroir envolvente; o **Seleção branco** tem um aroma intenso a frutos tropicais e na boca a acidez natural confere-lhe muita vivacidade e frescura. É feito com as castas Arinto e Verdelho. O **Seleção rosé** tem um aroma a morango, groselha e meloa. É muito suave na boca, com acidez viva, boa persistência e frescura. Torne os seus dias mais frescos, brinde connosco!

www.santavitoria.pt





Pisang Ambon nova imagem e sabor renovado

Depois de 60 anos no mercado, a marca reinventou-se. A receita foi melhorada - através da combinação de três perfis de banana distintos, para um sabor mais natural e agradável, com maior equilíbrio de açúcar. O design da garrafa foi revisto e surge mais moderno e apelativo. O nome presta homenagem às raízes indonésias desta bebida, já que "Pisang" significa banana e "Ambon" é o nome de uma pequena ilha perto de Bali, que no passado foi uma colónia holandesa, país onde a bebida é atualmente produzida.

www.primedrinks.pt



Dewar's 8 Caribbean Smooth

Trata-se de um whisky de 8 anos, duplamente envelhecido e finalizado em barricas de rum das Caraíbas por um período de até seis meses, que lhe confere um final tropical mais suave. Apresenta notas subtis de maçã, caramelo e cereais que se misturam com açúcar mascavado e frutas tropicais. "É o whisky perfeito para degustar puro ou em diferentes receitas Highball que são ideais para desfrutar numa ocasião especial", explica Stephanie Macleod, Master Blender de Dewar's.

www.dewars.com

RARÍSSIMO BY OSVALDO AMADO branco DOC Bairrada 2015

"Oferecer ao mercado vinhos que nunca antes foram feitos, vinhos diferentes, que sejam efetivamente raros, distintos e irrepetíveis, gastronómicos, perfeitos para todos os momentos, mantendo grande potencial de guarda". Osvaldo Amado, enólogo, apresenta assim o seu projeto pessoal. Este **Raríssimo branco DOC Bairrada 2015** foi elaborado exclusivamente com a casta Arinto, apresenta uma cor citrina intensa e aspeto cristalino. De aroma exuberante, revela nuances de frutos tropicais, com notas exóticas e muita complexidade, que transporta para o sabor, deslumbrando pela frescura, pelo distinto volume de boca e grande persistência. Perfeito para beber já, promete grande longevidade. Foram feitas apenas 1500 garrafas.

www.totalwines.pt





Criatura Private Selection Tinto 2019

Vinho com identidade

A Sociedade Agrícola Quinta do Garrido, m Alenquer, tem novidades no mercado, entre as quais destacamos este **Criatura Private Selection tinto 2019**, um blend de Jaen, Castelão e Tinta Miúda, selecionadas pelo enólogo Francisco Macieira nas Quinta do Garrido e Casal das Antas, e que não tem qualquer produto alergénico ou de origem animal. Este tinto Regional Lisboa tem aroma elegante a fruta do bosque e notas de madeira de qualidade perfeitamente integrada. Elegante, deixa um final de boca interminável e com garra. É perfeito para pratos de carne maturada ou assados no forno.

www.garrocha.pt



Soito Encruzado Reserva 2017

Este Encruzado DOC Dão, tem cor citrina palha, reflexos esverdeados e aspeto límpido. Intenso nos aromas, remete para notas florais, fruta branca, ameixa e maçã Pink Lady, num manto de frescura vegetal. Na boca surpreende. Tem corpo macio e agradável, elegância e persistência. Saboroso, é um vinho fresco e amplo, marcado sobretudo por fruta de caroço, pêssego e damasco, deixa um final prolongado e promissor. Acompanhe-o com pratos de peixe assado e de carnes brancas leves.

www.soitowines.com

CASA DA TOJEIRA

Espumantes frescos e elegantes

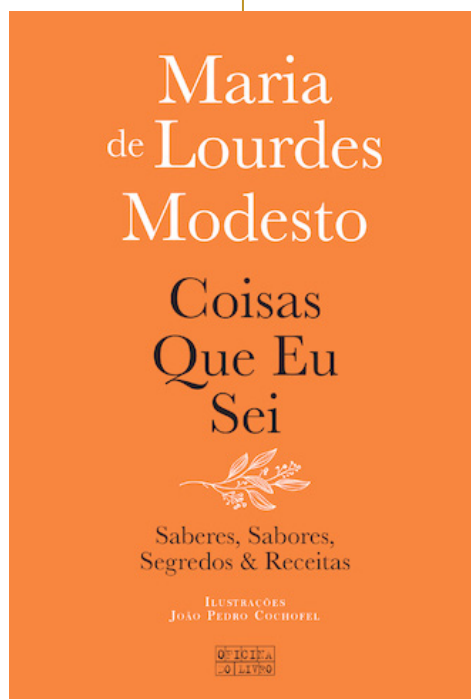
É nas vinhas que rodeiam a Casa da Tojeira, uma linda mansão do séc. XVII, situada no Parque Nacional Peneda-Gerês, que nascem vinhos plenos de elegância e frescura, companheiros essenciais à sua mesa. E agora pode, também, contar com os quatro fabulosos espumantes Tojeira, que prometem elevar os sentidos, proporcionando momentos de prazer e brindes únicos.

O **Tojeira espumante Blanc des Blancs Bruto Reserva** (Chardonnay) é frutado e faz lembrar fruta de caroço e citrinos, ligeiro mineral. Na boca é muito equilibrado, tem acidez refrescante, é envolvente, deixa um final longo e harmonioso. O **Tojeira espumante branco Bruto Reserva** (Arinto, Azal, Chardonnay e Loureiro), mostra aroma frutado e citrino, deixa notas de tília e mineralidade. De sabor harmonioso, tem excelente frescura, é cremoso e termina longo e elegante. Ambos perfeitos para todo o tipo de entradas, carnes assadas, queijos, doces e fruta. Para os pratos de carnes vermelhas grelhadas e assadas, escolha **Tojeira espumante tinto Bruto** (Vinhão, Borraçal, Touriga Nacional, Amaral). Revela aroma vinoso com notas de frutos do bosque e ligeiro floral. Na boca tem taninos firmes, boa acidez, é encorpado e deixa um final de boca persistente.

Por fim, para a sobremesa, desfrute de um **Tojeira espumante branco Meio Seco Reserva** (Arinto, Azal, Chardonnay, Loureiro), sedutor, tem aroma frutado, com notas doces de compotas de fruta de caroço, flores de tília e ligeiro mineral, envolve os sentidos, terminando longo e harmonioso. Assim, vale a pena brindar!

www.casadatojeira.pt





Coisas Que Eu Sei O novo livro de Maria de Lourdes Modesto

É um precioso conjunto de saberes, sabores, segredos e receitas agora partilhados pela grande referência da gastronomia portuguesa. A obra reflete sobre as heranças da cozinha tradicional portuguesa. A autora resgata sabores e odores da sua infância e partilha um conjunto de receitas com história (entre as quais, a dos Crepes Suzette e a das Areias de Cascais), receitas incontornáveis (como Arroz Doce, Pudim Flan ou Marmelada) e receitas e saberes em torno de pilares da alimentação: a sopa, ou o triunfo das virtudes; as oportunas saladas; o pão que faz a diferença; os “frutos” que o mar nos dá; a laranja que espalhámos pelo mundo; o tomate; o mel; o figo; a castanha; o iogurte; o gengibre; a curgete; entre outros.

Autora: Maria de Lurdes Modesto
Ilustrações: João Pedro Cochofel
Editora: LeYa/ Oficina do Livro

PVP 21,90€



Mais – Mais Receitas Com Mais Vegetais Para Mais Alegria

É o novo livro de Matt Preston, o popular jurado do MasterChef Austrália. São 120 receitas vegetarianas e veganas, de sabores fabulosos e texturas contrastantes. Um livro sobre a alegria e a felicidade de comer e partilhar, com prazer.

Autor: Matt Preston
Editora: Casa das Letras

PVP 26,91€



algo com Algas é o novo livro do Chef Pedro Mendes

“algo com Algas” é, para Pedro Mendes, “uma forma de democratizar e incentivar a utilização deste ingrediente tão rico, através de receitas simples e muitas delas conhecidas, já que são retiradas do nosso receituário!”

Cada prato, ilustrado com fotografias do jovem fotógrafo João Marques, é acompanhado por uma sugestão vínica dos Vinhos de Lisboa que, através da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa, prontamente apoiou este projecto.

A razão apontada para esta escolha está associada ao Atlântico, ponto comum entre as algas e aquele território vitivinícola, que recebe forte influência do oceano. O livro é bilingue (português e inglês) e está disponível nas versões digital (na Apple Books e na Google Books) e impressa, cujas encomendas diretas são efetuadas pelo email books@mutante.pt.

Autor: Chef Pedro Mendes
Edição: Pedro Mendes + Mutante

PVP 24,99€



CAMINHOS CRUZADOS

Dão/Portugal

Cada vez que dois caminhos se cruzam, algo de fantástico pode acontecer.

Que gama é esta?

Esta gama é o resultado de anos de amadurecimento da relação de grande proximidade com a nossa terra, as nossas castas e a nossa identidade. Saber quem somos, de onde vimos e onde queremos chegar é um dos maiores desafios que enfrentamos, e foi nesta gama que encontramos a resposta. Aqui revelamo-nos sem pudor, pondo a nu o que temos de mais nosso: a nossa origem.

E como podemos caracterizar os vinhos?

Nos vinhos **Caminhos Cruzados** encontramos o nosso Dão. As castas que há décadas criaram raízes na região, abrindo caminho nos solos, e moldando o perfil dos vinhos, são a base. A composição dos lotes é feita nas vinhas, que conhecemos de cor e que acompanhamos de perto. Com uma personalidade muito própria, cada talhão exprime a sua verdade e foram precisos vários anos para que soubéssemos entender o que cada videira nos dizia. Já na adega, cabe-nos apenas dar o nosso melhor para que estes vinhos cumpram o seu destino: a excelência.

Que vinhos encontramos nesta nova gama?

Começamos pelos Caminhos Cruzados Branco 2020, Tinto 2018 e Rosé 2020 que são feitos a partir das vinhas da **Quinta da Teixuga** e das castas típicas da região. Estes vinhos têm um ligeiro estágio em barricas de carvalho francês usadas, para que consigamos manter a pureza da fruta aliada à estrutura, complexidade e capacidade de guarda que desejamos.

Depois, avançamos para os Caminhos Cruzados Reserva Branco 2017 e Tinto 2017. São vinhos com longo estágio em barricas de carvalho francês novas e usadas, com vista a uma perfeita integração da madeira com o vinho. São vinhos de grande estrutura, complexidade de aromas e capacidade de envelhecimento.

Por fim, temos o Caminhos Cruzados Reserva Encruzado 2020. Aqui, a solo, é o reflexo da nossa



identidade. Vinho extremo e de grande personalidade, sem tempero de nenhuma outra variedade, revela toda a sua grandeza. Com estágio em barrica e tempo para esperar para que atinja todo o seu potencial, é um vinho verdadeiramente incontornável.

Esta nova gama, apesar de muito recente, já conta com muito reconhecimento, certo?

Sim. Ficámos muito felizes quando o Caminhos Cruzados Reserva Branco 2017 e o Caminhos Cruzados Reserva Tinto 2017 receberam as medalhas

de Ouro no Concurso de Vinhos de Portugal. E ficámos ainda mais satisfeitos por ver o Caminhos Cruzados Reserva Encruzado 2020 ser reconhecido com o Grande Ouro do mesmo concurso. É extraordinário ver uma gama que acaba de chegar ao mercado, ter já este reconhecimento do maior concurso de vinhos nacional.



SABE COMO SE CHAMAM AS GARRAFAS?

> texto **António Mendes Nunes** > fotografia **PPV / Sogrape**
O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

A história do vidro tem quase 10 mil anos, a história da garrafa, tal como hoje a conhecemos, leve, lisa e esteticamente perfeita, pouco mais de 100. É um produto de uso corrente, barato e cem por cento reciclável, mas já foi artigo de luxo. Há desde pequeninas a muito grandes e cada uma tem um nome.

Assim, de uma maneira um pouco sintética e simplista, podemos estabelecer quatro momentos importantes na história da garrafa (ou frasco): o primeiro será o da manufatura, no Egipto dos Faraós, dos primeiros exemplares de frascos feitos pelo método do cordão (mesma técnica utilizada nos vasos cerâmicos), o segundo a descoberta da técnica de sopro, que parece ter surgido na Síria há 1900 anos e posteriormente aperfeiçoada pelos romanos (que terão inventado o primeiro molde), para o terceiro foi preciso esperar 700 anos, até que o inglês Henry Ricketts desenvolvesse um molde tripartido para fabricar garrafas em série, tendo regista-

do a patente em 1821. O quarto momento aconteceu em 1904, quando o norte-americano Michael Owens construiu uma máquina capaz de fabricar garrafas de forma automática. Essas, sim, as garrafas tal como hoje as conhecemos, lisinhas, perfeitamente simétricas e absolutamente iguais em cada formato desejado.

O avanço tecnológico de 1821 foi marcante na produção industrial de garrafas por comparação ao método de sopro com molde simples, utilizado anteriormente.

À primeira vista as garrafas do método Ricketts parecem-se com as do método Owens, surgidas 82 anos mais tarde, mas um olhar mais atento apercebe-se de algumas diferenças, desde logo no peso, na falta de simetria e em alguns pequenos vincos, por vezes quase impercetíveis, quer no gargalo, como no corpo e na base. De qualquer modo esse avanço tecnológico de 1821 foi marcante na produção industrial de garrafas por comparação ao método de sopro com molde simples, utilizado anteriormente. Pode ver-se como as garrafas produzidas anteriormente a 1821 eram bem diferentes, na foto de uma colecção de garrafas de Vinho do Porto do



início do século XIX da Sandeman, gentilmente cedidas pela Sogrape, actual proprietária da marca.

Foi também com a automatização que se pôde padronizar a capacidade das garrafas. E porque razão a capacidade mais corrente é de 0,75 l? Há várias explicações, mas a mais lógica e a que parece ser a mais correcta tem a ver com as medidas padrão inglesas em que 1 galão equivale a 4,546 litros.

Sabe-se que foram os súbditos de Sua Magestade que mais e melhor se entregaram ao comércio dos vinhos, sobretudo a partir do Porto (Vila Nova de Gaia) e de França. Transportavam-no em barricas de 50 galões, o que feita a conversão dá os

225 litros das nossas barricas actuais. Dividindo por 300 garrafas dá a cada uma a capacidade de 0,75 l, com uma caixa de 6 (a quantidade usualmente comercializada

Sabe-se que foram os súbditos de Sua Magestade que mais e melhor se entregaram ao comércio dos vinhos (...) Transportavam-no em barricas de 50 galões, o que feita a conversão dá os 225 litros das nossas barricas actuais. Dividindo por 300 garrafas dá a cada uma a capacidade de 0,75 l, com uma caixa de 6 a representar um galão.

em caixa) a representar um galão.

Valha a verdade que nem todas as garrafas utilizadas para vinho têm a capacidade de 0,75. Há as meias garrafas com 0,375 l, as duplas chamadas Magnum (do latim grande) com a capacidade de 1,5 litros. As maiores têm nomes bíblicos. As de 3 litros chamadas Jéroboam, as Réoboam (4,5 l), Mathusalem (6 l), Salmanazar (9 l), Balthazar (12 l), Nabuchodonosor (15 l) Primat (27 l) e Melchisedec (30 l) estes dois últimos são nomes comerciais recentes imaginados pela casa de Champagne Drappier. Afinal como em muitas outras coisas do mundo do vinho esta nomenclatura tem o ADN francês, com um baptismo feito com Champagne.



ANTÓNIO MENDES NUNES

O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

Pela Medida Grande

Segundo o último relatório da OIV os portugueses foram o povo europeu com maior consumo de vinho per capita em 2020. Mas não é caso para alarme, foi um consumo moderado, em nada parecido com o de tempos idos, de miséria, onde até as crianças iam para a escola com grandes bebedeiras.

Segundo a OIV (Organização Internacional do Vinho) a pandemia da Covid-19 provocou uma descida no consumo mundial do vinho em 2020 menor do que o esperado pelos profissionais do sector: cerca de 3%, o que veio provar que se trata de uma actividade resistente a doenças ou modas como já se havia verificado durante a crise financeira de 2008-2009.

Segundo notícia da Lusa o comunicado da OIV considerou as quedas de consumo previstas em 10% em meados de 2020 como “demasiado negativas”, nas palavras do seu director-geral, o espanhol Pau Roca. Feitas as contas o consumo mundial no ano passado estima-se em 234 milhões de hectolitros, menos sete milhões do que no ano anterior, sem pandemia. De qualquer modo o consumo mais baixo desde 2002.

Como se imagina a OIV perspectivou uma queda de consumo dado o confinamento, o encerramento de uma boa parte do Canal HORECA (hotéis, restaurantes e cafés), mas também por causa das taxas lançadas pelo presidente Trump sobre alguns vinhos europeus e as taxas chinesas acrescidas sobre os vinhos australianos.

Nesse relatório divulgado pela Lusa, há ainda outros dados de interesse, como por exemplo, a retracção de vendas nos vinhos mais caros e um maior consumo de vinhos de supermercado.

França permaneceu o primeiro país exportador mundial de vinho em valor, com 8,7 mil milhões de euros em vendas, inferior em 1,1 mil milhões (menos 10,8%) em relação a 2019. Segundo a OIV todos os grandes exportadores viram as suas vendas baixar em valor,

à excepção de Portugal e Nova Zelândia.

Como consequência do aumento do consumo em casa, em virtude das medidas do confinamento verificou-se um aumento das vendas de vinho em bag-in-box (BiB), embora a comercialização em garrafa ainda represente 53% do total. As BiB representaram quatro por cento do volume das exportações de vinho no mundo. Aumentaram 12% em volume e 8% em valor no espaço de um ano. Os principais vendedores são a Alemanha, a África do Sul e Portugal.

Se em alguma estatística Portugal está à frente é na do consumo per capita, embora esse consumo, segundo a OIV, tenha caído 0,6% para uma média de 51,9 litros de vinho em 2020 (esta estatística engloba os portugueses com mais de 15 anos). Registe-se que há três anos, evidentemente graças aos mais de 20 milhões de turistas que nos visitaram o consumo médio era de 61,2 litros/pessoa (dados referentes a 2018).

Na segunda posição surgem os italianos com 46,6 litros per capita, seguida, de perto, pela França que, na terceira posição, apresenta um consumo médio de 46 litros. No top-ten de maiores bebedores de vinho seguem-se a Suíça, com 35,7 litros, Áustria (29,9 litros), Austrália (27,8), Argentina (27,6), Alemanha (27,5), Suécia (27) e Bélgica (26,9).

Os países onde o consumo mais caiu no ano passado face a 2019 foram África do Sul e China, com queda de 19% e de 17%, respetivamente. Ainda com quebras assinaláveis surgem Espanha, com um decréscimo de 7%, e Canadá, com um recuo de 4%. Mesmo com os tais 51,9 litros por ano, dá uma média que não chega a 1,5 dl por dia,



Durante séculos os vinhos foram um dos esteios mais fortes da economia portuguesa, mas também foram uma das principais fontes de calorias na alimentação popular.



Festejando o São Martinho © José Malhoa

A cultura da vinha e, consequentemente o vinho, sempre foi uma realidade no território que, a partir do século XII haveria de se chamar Portugal.

ou seja, um pouco menos daquilo a que se chamava nas tabernas de antigamente o “copo de três”, de seu nome completo “copo de 3 ao meio litro”, que tinha 1,7 dl de capacidade.

Se achamos que somos um país de grande consumo de vinho recuemos na História e somos capazes de ficar bastante arrepiados. Por testamentos e outros documentos conhecemos o que se consumia em Portugal, em tempos idos. Na verdade, sabe-se que a média de consumo regular dos homens, trabalhadores rurais, há menos de um século andava pelos 2 litros diários, podendo quase chegar ao dobro em ocasiões especiais.

Em muito maior quantidade é o que se bebia de vinho durante a Idade Média, como podemos constatar.

O fundador do Mosteiro de Vila do Conde, Afonso Sanches de Albuquerque, filho bastardo do rei D. Dinis, estabeleceu na Carta da Fundação, datada de 1318, que fosse dada a cada freira uma tagra (medida antiga de líquidos) de vinho por dia, o que equivaleria a cerca de 1,5 litros, uma quantidade muito razoável, mesmo assim inferior ao consumo dos homens que, por esta altura seria superior aos dois litros diários. A cultura da vinha e, consequentemente o vinho, sempre foi uma realidade no território que, a partir do século XII haveria de se chamar Portugal.

Num brevíssimo bosquejo histórico poderemos acreditar que a vinha terá sido começada a cultivar há mais de cinco mil anos pelo tartessos, nome que os gregos

davam a um povo da cultura do bronze que habitava a península ibérica.

Mil anos mais tarde com a progressiva expansão dos fenícios estes deram um novo impulso ao cultivo da vinha e trouxeram, possivelmente novas castas, não porque fossem lavradores, mas sim porque negociavam em vinho, nomeadamente no fornecimento à Grécia e às suas colónias.

A partir daí o cultivo da videira e a técnica de fabrico de vinho sofreu bons incrementos com a chegada de outros povos, nomeadamente os celtas (que há 2600 anos se tinham espalhado praticamente por todo o território europeu à excepção da zona pirenaica e da faixa mediterrânica). Vieram romanos com um incremento fantástico na produção de vinho em todo o país, com novas castas, novos métodos, alguns dos quais chegaram aos nossos dias, como o vinho de talha. Com os romanos chegou também o cristianismo e a ligação do vinho ao sangue de Cristo e a sua necessidade para o culto litúrgico.

Com a conquista islâmica poderia pensar-se que o vinha e a vinha teriam desaparecido, já que o Corão proíbe o consumo de bebidas fermentadas, onde o vinho se inclui, mas tal não aconteceu. Mostraram-se tolerantes para com os cristãos e aproveitando o mosto para fazer um doce, o arrobe, de que me lembro haver tradição em muitas casas até finais da década de 1950.

Desde a fundação de Portugal, no século XII e nos seguintes o vinho foi a principal mercadoria exportada, sobretudo para os países do centro e norte da Europa e quan-

do se iniciou o período das descobertas e o comércio com essas novas terras, um dos produtos utilizados como lastro das caravelas e naus foram barricas de vinho (que quando não eram vendidas regressavam à origem, os célebres vinhos de torna viagem. Durante séculos os vinhos foram um dos esteios mais fortes da economia portuguesa, mas também foram uma das principais fontes de calorias na alimentação popular. A maioria dos portugueses não imagina como se vivia e o que se comia no seio das classes mais pobres, no Portugal de há 60 ou 70 anos. Batatas, couves, couves e batatas, um naco de toucinho e uma sardinha a dividir por três. Onde ia a população buscar as calorias que lhe permitia desenvolver as suas tarefas diárias? Ao álcool. À aguardente com que, normalmente começavam o dia (o mata-bicho) e ao vinho que bebiam, homens e mulheres, durante o dia.

Em várias regiões do país as jornas eram negociadas com dinheiro e vinho, que algumas vezes podia ir até aos 5 litros diários...

Era miséria, sem dúvida, que levava a altíssimos níveis de alcoolismo. E isso não era apanágio dos adultos. Muitas crianças tinham como primeiro alimento do dia as chamadas “sopas de cavalo cansado”: bocados de pão migados para uma malga, vinho tinto e uma colher de açúcar amarelo (ou mel). Muitas vezes era frequente irem para a escola já bêbedas. Mas também era a única maneira de não sentirem frio, muito mal agasalhadas e descalças. Uma enorme violência de que os pais eram, talvez, os menos culpados!



HÉLIO LOUREIRO

O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

Desafio gastronómico

"Ausência tão cruel
Saudade tão fatal
Saudades do Brasil lá em Portugal"

Vinícius de Moraes,
in "Saudades do Brasil em Portugal"

Durante esta interminável pandemia um querido amigo brasileiro Vítor Barros, professor e pesquisador na Universidade do Minho, convidou-me com um reconhecimento do jornalista de São Paulo Joaquim Alessi a percorrer os vinte e sete estados do Brasil conhecendo, assim, com a ajuda de chefes afamados, a gastronomia daquele país que, só de lembrar, me causa um aperto no peito

"Pudesse eu te dizer a dor que dói dentro de mim. Que mói meu coração nesta paixão que não tem fim."

Nunca tive tanto tempo sem visitar aquelas terras onde guardo tantos e bons amigos e família a quem amo de coração cheio. Durante 27 semanas, todas as quartas-feiras, pelas 21h em Portugal (17h no Brasil), visitávamos as cozinhas desses chefes que nos mostravam as especialidades locais na sua maioria feitas com produtos autóctones. Destas jornadas guardo o entusiasmo de cada representante do seu Estado, de

YouTube
17/03
17h BSB
LIVE

Comidas Típicas do Brasil
com Joaquim Alessi

Participação Especial
Victor Barros

Farofa de Piracui

EPISÓDIO 19
CHEF ZENA DO CARMO PARÁ

cada iguaria apresentada, de cada história contada com paixão de cada produto e o respeito com que eram tratados. No próximo ano celebramos a Independência do Brasil e será um tempo de festejos, mas sobretudo, espero eu, de reencontros onde possamos fazer várias e muitas pontes e como gostaria que se aprofundassem o conhecimento gastronómico e da sua importância no desenvolvimento destes dois países, que durante séculos trocaram produtos, transformaram a sua agricultura, criaram uma nova cozinha de fusão onde se encontram sabores e aromas, que vão desde a Ásia, Oceânia, África, América do Sul e Europa. O Brasil é, pois, uma saborosa caldeirada de culturas onde em cada recanto desse imenso país nos podemos reencontrar e sonhar que é possível um Mundo melhor, com o respeito pelo próximo e pela diferença. Sofro com as convulsões que assistimos ultimamente, mas sobretudo tenho salva-guardada a esperança de que essas Terras de Veras Cruz sejam um exemplo de con-

vivência cultural, pois se o foi na cozinha e à volta da mesa conseguirá com toda a certeza ser exemplo de como um caldeirão cultural pode viver em harmonia e paz.

"O sal das minhas lágrimas de amor, criou o mar. Que existe entre nós dois pra nos unir e separar."

Seja, pois, uma vez mais, o mar a unir e não a separar e que muito em breve possa deleitar-se com essa gastronomia única ao som de Lundu, Modinha, Choro, Samba e Bossa-nova tendo por companhia os acarajés, o vatapá, a farinha com as centenas de variedades e feijão brasileiros, os quindins, a cocada, os olhos de sogra, os beijos de moça, a feijoada regada com caipirinha e aquela cerveja leve, elegante e estupidamente gelada, tudo isto tendo no final aquela paradisíaca rede junto onde se "jibóia" como se o paraíso fosse ali.

"Meu bem, sempre que ouvires um lamento Crescer, desolador, na voz do vento Sou eu lá em solidão pensando em ti..."

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.





BUSTO
UMA EXPRESSÃO DO DOURO