

Paixão pelo **VINHO**

#82

gratuita
trimestral
2021



15 ANOS **quinze histórias**

+ DE 300 VINHOS PROVADOS ENTRE NOVIDADES, VINHOS PERFEITOS
PARA BARBECUES DELICIOSOS E VINHOS BRANCOS DE LISBOA

QUINTA DA CASA AMARELA
DOM PONCIANO
CASAL DE VALLE PRADINHOS
QUINTA DOS TERMOS
MURGANHEIRA

QUINTA DA PONTE PEDRINHA
QUINTA DOS ABIBES
VILLA OEIRAS
CASAL DA COELHEIRA
HERDADE DO PORTOCARRO

HERDADE DE COELHEIROS
JOÃO CLARA VINHOS
VINHOS MADEIRA BARBEITO
PICOWINES
QUINTA DE PAÇOS

“FAZEMOS VINHOS
GENUÍNOS, QUE REFLETEM
A TERRA DE ONDE VÊM
HÁ JÁ 500 ANOS”
JOSÉ BENTO DA SILVA RAMOS

para verdadeiros experts
WWW.REVISTAPAIXAOPELOVINHO.COM

PLEXUS

SOMOS AUTÊNTICOS



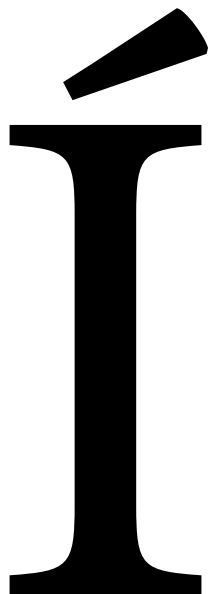
ADEGACARTAXO.PT

VINHOPLEXUS 

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

#SOMSAUTÊNTICOS

 PLEXUSLOVERS



- 06 Novidades
16 Destaques:
Quinta do Ameal - Loureiros
Tejo - Castelão
Casa Ermelinda Freitas - Vinho Verde e Douro
19 Novidades em prova cega:
As nossas escolhas
40 Mérito: Quinta do Noval
44 Revelação:
Azores Wine Company



- 50 Fora de Série: Costa Boal
51 Fora de Série: Legado
52 Adega Cooperativa:
Vercoope
56 Enoturismo:
Quinta da Tojeira

60 Enólogos de Portugal: Hélder Cunha



- 62 O enólogo explica:
Como se faz o vinho rosé
64 Modesta opinião, por José Sasseti: As feiras de vinhos
65 Vinho Bom, por João Santos: Qual o melhor momento para abrir uma garrafa?
O fascínio dos vinhos velhos, parte III
66 Regiões
Vinhos Brancos de Lisboa



- 69 Prova de vinhos Brancos de Lisboa
78 Tema de Capa:
15 anos - 15 histórias
Dom Ponciano / Quinta da Casa Amarela / Casal de Valle Pradinhos / Murganheira / Quinta dos Abibes / Quinta da Ponte Pedrinha / Quinta dos Termos / Casal da Coelheira / Villa Oeiras / Herdade do Portocarro / Herdade de Coelheiros / João Clara Vinhos / Vinhos Madeira Barbeito / Picowines / Quinta de Paços

108 Grande entrevista: José Silva Ramos - Quinta de Paços



114 Destaque de capa: Vinhos perfeitos para barbecues deliciosos



126 Cinco Sentidos: Chef Vítor Matos



- 130 Paixão pela Cozinha:
Cais ao Mar
132 Must Have for Summer
120 História e o Vinho
Callum e outros mistérios do mundo do vinho
122 Janela aberta, por chef Hélio Loureiro:
Regressar às Origens "Fafe, Piqueniques na Aldeia"

#RevistaPaixaoPeloVinho
www.revistapaixaopelovinho.com



15 Anos!

MARIA HELENA DUARTE
fundadora e diretora-geral

É uma meta conquistada. Mais uma meta de tantas que já ultrapassámos. Desde sempre que o nosso desejo é fazer a diferença, criando conteúdos de excelência para os nossos leitores, com rigor e isenção, apostando numa imagem diferenciadora e apelativa. E, desta forma, também ajudar o setor, apoiar os profissionais que se entregam a esta missão de plantar uvas, vindimá-las, dar vida a bons vinhos, engarrafar, vender, e tantos outros relacionados que caminham em paralelo e fornecem garrafas, rótulos, cápsulas, caixas e embalagens de transporte. O setor do vinho é muito importante para a economia portuguesa, emprega muitas pessoas, e representa-nos com um verdadeiro embaixador, levando os nossos aromas e sabores a viajar pelo mundo e a fazer tantas pessoas felizes.

É também esse o nosso grande objetivo: fazer dos nossos leitores pessoas mais felizes. Sim, porque para quem gosta tanto de vinhos como nós, é bom ter um meio, sempre disponível, para recolher informação sempre que necessário e, assim, fazer as melhores escolhas, seja para acompanhar determinada ementa, seja para o dia-a-dia ou para oferecer. Há sempre sugestões para todos os preços, gostos e exigências. E está tudo à distância de um clique, seja no computador, no tablet ou no smartphone, basta ir a www.revistapaixaopelovinho.com e selecionar o menu "Revista", pode ler, partilhar, fazer download. Simples, não é?

Esta edição é muito especial. Afinal 15 anos já fazem muita história... e dão vida a muitas histórias, facto que nos motivou a associar 15 produtores que temos a certeza sentem tanta 'paixão pelo vinho' como nós. Cada um deles representa uma região. É uma verdadeira volta a Portugal, sem esquecer Madeira e Açores. São 14 histórias e 42 vinhos provados e classificados, por mim, às claras, 3 por cada uma: Dom Ponciano (Vinhos Verdes); Quinta da Casa Amarela (Douro); Casal de Valle Pradinhos (Trás-os-Montes); Murganheira (Távora-Varosa); Quinta dos Abibes (Bairrada); Quinta da Ponte Pedrinha (Dão); Quinta dos Termos (Beira Interior); Casa da Coelheira (Tejo); Villa Oeiras (Carcavelos / Lisboa); Herdade do Portocarro (Península de Setúbal); Herdade de Coelheiros (Alentejo); João Clara Vinhos (Algarve); Vinhos Barbeito (Madeira) e Picowines (Pico / Açores).

A 15ª história é, na verdade, uma entrevista. Na génese desta revista há algumas pessoas especiais (elas sabem bem quem são!), que sempre aconselharam, motivaram, perderam o seu tempo para o dar a mim. A nós! Esta entrevista é um tributo, um "obrigado", um reconhecimento. Falo-vos de José Silva Ramos, um homem que mudou de vida para se dedicar à produção de vinhos, na região dos Vinhos Verdes, com a abertura da empresa Casa de Paços. Entrega, dedicação, força e muita paixão, fizeram possível hoje bebermos com prazer Casa de Capitão-mor Alvarinho (da Quinta, em Monção) ou Casa de Paços Family Blend Superior (da Quinta de Paços, em Barcelos), por exemplo. Qualidade foi sempre o lema seguido, para a sua Casa de Paços, bem como para toda a região.

Mas há mais nesta Paixão Pelo Vinho. Há temas pensados especialmente para o seu verão: Vinhos perfeitos para deliciosos barbecues e sugestões de vinhos brancos da região de Lisboa. Muitas reportagens, sabores e destinos. Tudo para si.

Desejo-lhe boas férias, bons brindes. Boa vida, com saúde e alegria.

purple

proprietário e editor

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

NPC 513 091 378 • Capital Social € 5 000

sede e redação

Rua Manuel da Silva, n.º 2, 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 Sasseti, 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.revistapaixaopelovinho.com



#revistapaixaopelovinho #paixaopelovinho

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

Estatuto Editorial

Disponível on-line

Periodicidade Trimestral

julho-setembro 2021

Esta edição é gratuita e exclusiva ON-LINE



Fotografia da Capa

© Shchus

André Guilherme Magalhães
Diretor Adjunto
Jornalista
Provador
Cozinheiro



António Mendes Nunes
Grande repórter
Provador



Carlos Figueiredo
Fotografia
Vídeo



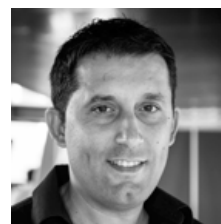
Cláudia Pinto
Grande repórter



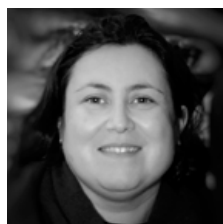
Gabriela Canossa
Enóloga consultora



Ernesto Fonseca
Fotografia
Vídeo



Fernanda Teixeira
Jornalista



Hélio Loureiro
Redator
Cozinheiro



João Pedro Rato
Designer
de Comunicação



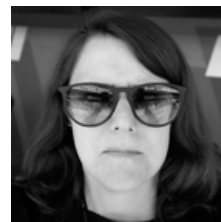
João Pereira Santos
Redator
Provador



José Sassetti
Redator
Provador



Mafalda Freire
Jornalista



Manuel Baião
Redator
Provador



Maria Helena Duarte
Fundadora
Diretora-Geral
Redatora
Provadora



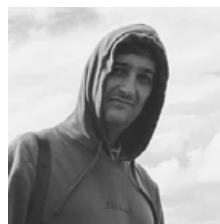
Mário Conde
Provador



Nuno Baptista
Fotografia
Vídeo



Nuno Belo
Fotografia



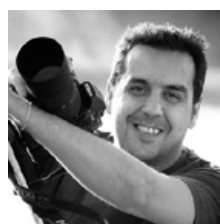
Oswaldo Amado
Consultor em Enologia



Pedro Moura
Provador



Sérgio Sacoto
Fotografia
Vídeo



Susana Marvão
Grande repórter



TORRE DE PALMA WINE HOTEL

Um verdadeiro 5 estrelas no meio do Alentejo

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

Provar as novas colheitas (um branco e dois tintos) foi o pretexto para uma ida até um delicioso hotel no meio de nada, no concelho de Monforte, distrito de Portalegre. Tudo em grande e em muito bom e que se recomenda vivamente.

Torre de Palma Wine Hotel é uma deliciosa e luxuosa unidade de 5 estrelas situada no concelho de Monforte, uma vila do distrito de Portalegre. Apesar de merecer sempre ser referência pelas fantásticas condições que oferece, a ocasião torna-se oportuna por dois motivos: a chegada, há um par de meses, do renomado chefe Miguel Laffan para o comando da cozinha do hotel e, mais recentemente, o lançamento de três novos vinhos topo de gama da casa, o Reserva da Família branco 2017, o Musas tinto 2019 e o Torre de Palma tinto 2017.

A antiquíssima casa da quinta conta com um trabalho muito focado do arquitecto João Mendes Ribeiro, conjugando na perfeição o antigo com o conforto moderno, que lhe permite ser membro da Design Hotels desde 2017. O Torre de Palma Wine Hotel nasceu em 2014 pela vontade e bom gosto dos actuais proprietários, Ana Isabel Rebelo e Paulo Barradas Rebelo (farmacêuticos e donos dos Laboratórios Bluepharma, com sede em Coimbra), que se apaixonaram por este lugar riquíssimo em História e histórias.

Por aqui passaram romanos, poucas centenas de metros ao lado corria a estrada que ligava Mérida a Olissipo (Lisboa) e onde a família Basilli estabeleceu a sua villa há cerca de 2000 anos. Lá estão as ruínas visitáveis. As primeiras vinhas e árvores de fruto devem ter sido plantadas pelos membros da Ordem de Avis, mas em 1338 a propriedade passa a pertencer a Pedro Afonso, filho bastardo de D. Dinis, herdeiro

do título de 3º Conde de Barcelos. Passaram-se séculos e muitas vicissitudes e foi nesta propriedade que se deu a primeira ocupação da auto-proclamada Reforma Agrária no período revolucionário pós 25 de Abril. Agora é uma propriedade modelo, com as antigas casinhas dos trabalhadores a serem fantásticos quartos (todos diferentes mas todos ligados à vivência Alentejo/Torre de Palma), decorados pela designer Rosarinho Gabriel.

Duarte de Deus é o enólogo responsável pelos vinhos e foi o guia de uma interessante visita à bonita adega-boutique, dimensionada para os pouco mais de 7 hectares de vinha da propriedade, com uns belíssimos mini-lagares de mármore rosa de Estremoz, uma acolhedora sala de barricas e uma sala de provas onde, no final da visita fomos ao que nos tinha levado à Tor-

re de Palma: a prova dos seus vinhos que decorreu numa sala da adega projectada para o efeito com condições óptimas de luz e temperatura.

Quando visitar o Torre de Palma Wine Hotel, para além da estadia e da gastronomia, prove o vinho e o azeite e se gosta da arte de bem cavalgar também há cavalos e um picadeiro.

re de Palma: a prova dos seus vinhos que decorreu numa sala da adega projectada para o efeito com condições óptimas de luz e temperatura.

O Torre de Palma Reserva da Família branco 2017, foi elaborado com as castas Arinto, Alvarinho e Antão Vaz, é um topo de gama em edição limitada a 700 garrafas e tem um PVP de 95 euros. É um vinho complexo, com aromas de fruta de excelente qualidade, é citrino e tem um ligeiro floral. Na boca é encorpado, tem bom comprimento, boa acidez e deixa um final muito engraçado, com notas de toffee e frutos secos (amêndoa).

Depois provamos o Musas tinto 2019, de Aragonez e Antão Vaz, um vinho fresco, com boa acidez, que destaca no final notas de amora e barro molhado. Foram feitas 1000 garrafas e tem um PVP de 70 euros. Por fim, o Torre de Palma tinto 2017, Alicante Bouschet e Tinta Miúda. Aroma a frutos vermelhos, ligeiro mentolado e complexas notas de azeitona. Na boca sobressaem os taninos bem domados e a grande frescura. Um vinho especial, com uma edição limitada a 800 garrafas e um PVP de 95 euros. Quando visitar o Torre de Palma Wine Hotel, para além da estadia e da gastronomia, prove o vinho e o azeite e se gosta da arte de bem cavalgar também há cavalos e um picadeiro.





Alves de Sousa

DOURO & PORT WINES

Padrão de
qualidade

NOVOS BRANCOS DA WINE & SOUL

Não houve Pintas mas sim vinhos cheios de pinta

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

A Wine & Soul, a empresa vínica do casal Sandra Tavares da Silva e Jorge Seródio Borges apresentou, muito recentemente, três vinhos brancos da colheita de 2020 e um Porto 10 anos Branco em duas versões diametralmente opostas, um Extra Seco e um Doce, sendo estes generosos uma novidade absoluta na casa.

A aventura com a empresa própria de Sandra e Jorge começou em 2001, na altura sem vinhas nem vinho, mas um sonho comum, um projecto pessoal ao qual se dedicaram de corpo e alma, daí surgindo o nome da empresa: Wine & Soul. Desde o início o seu trabalho focou-se na procura de vinhas excepcionais no vale do Pinhão, o coração histórico dos grandes vinhos do Porto, dando-lhes voz em seguida. A sua primeira criação foi um vinho, de nome Pintas, inspirado no cão do casal, um irrequieto e bonito pointer. Mais tarde chegaram o Pintas Character, o branco Guru, o Porto Vintage Pintas e o extraordinário Vinho do Porto 5G. Em 2009 nasceram os Quinta da Manoella, propriedade belíssima onde vinhas com mais de cem anos de idade vigoram lado a lado com vinhas jovens de 30 anos e algumas ainda mais recentes. Um dos vinhos agora provados foi exatamente o Manoella Branco 2020.

Hoje a Wine & Soul e os seus vinhos são a prova viva de que as vinhas tradicionais de onde nascem os grandes Vinhos do Porto Vintage são igualmente capazes de produzir grandes vinhos do Douro.

Curioso é que, entre os novos vinhos brancos provados, o vinho que me fez soltar a exclamação "tão querido e agradável" (e não foi só a mim) tenha sido o mais barato e, o menos complexo, o Vinha do Altar. Coisas que só os amantes do vinho entendem... Um destaque para os dois Portos que se revelaram uma excelente surpresa. O Manoella Porto Branco Extra Seco 10 Anos tem uma cor dourada brilhante, no nariz é fresco e intenso com notas de hortelã e nozes. Na boca é vibrante, fresco e complexo com final longo. O Manoella Porto Branco Doce 10 Anos é muito bonito na cor, tem aromas intensos de amêndoa, laranja e figo branco. Na boca é rico, redondo e muito fresco, com notas delicadas de frutos secos no final. Têm ambos um preço recomendado de 30€.



17,5
VINHA DO ALTAR
BRANCO 2020
DOC Douro • Viosinho,
Gouveio e Arinto
12,5% • 9,90€ • 4374 gar.

A Vinha do Altar localiza-se no planalto de Fermentões a 600 metros de altitude e com exposição Norte. Revela aroma cítrico muito vibrante, pêssego e notas forais. Na boca é um branco elegante, muito fresco com ligeira untuosidade, tudo em excelente harmonia. **AMN**



17
MANOELLA
BRANCO 2020
DOC Douro
Gouveio, Viosinho,
Rabigato e Códaga do
Larinho de vinhas com
50 anos
12,5% - 11,5€ | 16500 gar.

Cor intensa e brilhante. Aromas florais muito frescos e bonitos (primaveris) e notas citrinas de lima. Bom volume de boca, muito redondinho, apresenta uma frescura bem marcada, tudo com excelente equilíbrio. **AMN**



18
GURU
BRANCO 2020
DOC Douro
Viosinho, Rabigato,
Códaga do Larinho e
Gouveio de vinha com
60 anos
12,5% • 30€ • 12463 gar.

A elegância marca os aromas deste vinho, com notas de flores brancas, toranja, lima e notas minerais. Na boca mostra-se um vinho cheio, complexo, grande textura, com um final muito longo e delicioso **AMN**



Cinquenta anos, cinquenta vindimas, infindáveis emoções

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

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

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

Termas d'el Rei

REGUENGOS

MONSARAZ

Herdade do Freixo lança novos brancos, prontos para o verão

A Herdade do Freixo acabou de lançar dois novos vinhos, varietais das castas Alvarinho e Sauvignon Blanc, ambos da colheita de 2020, prontos para dar frescura e alegria ao verão. Este produtor, incontornável no Alentejo pela sua premiada adega, mantém nos vinhos a sua principal aposta. São vinhos que fazem a diferença pela expressão do terroir que trazem em si: elegância, frescura, mineralidade e longevidade. Devido às características do solo de xisto e granito da herdade, no sopé da Serra D'Ossa, no Redondo, as

castas brancas têm dado origem a vinhos de grande personalidade, expressivos, profundos e com potencial de guarda. O Freixo Alvarinho 2020 e o Freixo Sauvignon Blanc 2020, mostram-se ricos, harmoniosos e versáteis, aptos para um fim de tarde a ver o pôr-do-sol ou para acompanhar uma refeição de peixe, marisco, pratos vegetarianos, cozinha oriental e até carnes brancas e queijos. Prontos para beber, a sua estrutura e acidez dizem-nos que podem também ser guardados por alguns anos. **JPS**



Real Companhia Velha lança três Porto raros e caros

Há 5 anos, na comemoração dos seus 260 anos, a Real Companhia Velha lançou uma edição de luxo de um Vinho do Porto de 1867. Agora, prestes a completar 265 anos, vai surgir no mercado em edição muito luxuosa, uma coleção de três Vinhos do Porto de 1900, 1908 e 1927, representando as melhores colheitas do final do século XIX e início do século XX. A embalagem tem três garrafas de 200 ml cada, com um dos Porto referidos, é limitada a 500 unidades e tem um preço de venda ao público de 2500 euros. Estes vinhos destinam-se a colecionadores/apreciadores de vinhos raros e são, simultaneamente, uma homenagem a um dos vinhos mais raros e famosos do mundo, o Vinho do Porto. **AMN**

Caminhos Cruzados dá nome a nova gama de vinhos

Foi recentemente apresentada a nova gama de vinhos do produtor de vinhos do Dão, Caminhos Cruzados. A atribuição da chancela da casa a estes vinhos resulta do amadurecimento do projeto, do conhecimento do terroir e das castas: "Sob a marca Caminhos Cruzados nascem os nossos maiores desafios criativos. É o nome da casa que salta para a garrafa, garantindo que todos os vinhos com este cunho surgem para nos levar a um novo Dão, reinventado a cada garrafa", salienta Lúcia Santos, diretora-geral da empresa. A referência, Caminhos Cruzados, é composta por um branco de 2020, um rosé de 2020, um tinto de 2018, os Reserva branco e tinto 2017 e um monocasta Encruzado de 2019. Seis vinhos frescos, elegantes e complexos, que exprimem o caráter e a personalidade ímpar do Dão e do produtor. **JPS**





Vinha do Contador Grande Júri branco Dão Nobre 2015 e tinto 2013



A 19I90 Premium Wines reuniu um painel oficial de 17 provadores para a classificação independente das duas últimas colheitas do seu vinho de terroir, Vinha do Contador. O júri foi unânime na sua crítica, atribuindo à colheita de 2015 de Vinha do Contador branco uma pontuação de 95,23 e à colheita de 2013 de Vinha do Contador tinto, 96,31 pontos, ambos conquistaram a distinção de “Grande Júri”, que lhes confere o estatuto de vinho topo de gama de um ano excecional. Esta é a segunda vez que uma colheita de Vinha do Contador é submetida à apreciação de um júri internacional, sendo a 19I90 Premium Wines o único produtor nacional, até hoje, a submeter um vinho ao escrutínio de um júri independente. De salientar que a colheita de Vinha do Contador branco de 2015 havia já recebido a distinção de “Nobre”, a mais alta insígnia atribuída pela Comissão Vitivinícola da região do Dão. “Esta edição da Prova Grande Júri mostrou-nos que este é o caminho a seguir para a valorização dos nossos vinhos. Será, portanto, uma tradição que vamos manter, sempre que tivermos colheitas de Vinha do Contador tão excecionais quanto estas”, conclui Vítor Castanheira.

A Quinta do Pôpa acaba de lançar três vinhos sob a designação “Dare to Dream” (Atrever-se a Sonhar), um branco de curti-menta e dois ânfora, um branco e um tinto. Segundo Stéphane Ferreira que, juntamente com a irmã Vanessa, assegura a administração da Quinta do Pôpa: “O Curtimenta representa o ‘cool side’ dos nossos brancos; é rebelde e invulgar, combinando a riqueza de um tinto com a frescura das uvas brancas. Os vinhos de ânfora são um elo indubitável ao passado. Usamo-las pelo seu romantismo enquanto técnica ancestral de vinificação e também pela interatividade ímpar que têm com o vinho, principalmente na extração da acidez – aspeto comum aos vários vinhos Pôpa”. Stéphane esclarece que ‘Dare to Dream’ é o chapéu de uma linha experimental de vinhos, mas que são para ter continuidade, estando já em carteira as novas colheitas – que, a cada ano, só têm luz verde se cumprirem os perfis idealizados quer por por Stéphane Ferreira, agora em dupla e harmonia com Carlos Raposo, o novo enólogo da Quinta do Pôpa. Com certificação ‘Vegan’ podem ser vendidos em separado, por 29,50€ a garrafa, ou em trio em caixa (que uma pega transforma em mala) de madeira, por 88,50€. **AMN**

Três novos sonhos da Quinta do Pôpa





MENIN DOURO ESTATES

Paixão pelo Douro

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

Dois brasileiros envolveram-se num ambicioso projeto de desenvolvimento centrado na região do Douro, com o objetivo de criar, a médio prazo, um portefólio de vinhos DOC Douro de excelência, não só DOC mas também Vinho do Porto, para o qual há autorização de produção de aproximadamente 165 pipas (91 mil litros) anuais. A produção total deverá chegar a 360.000 litros, em 2025.

Menin Douro Estates é um projeto pessoal de dois empresários brasileiros, admiradores de Portugal e do vinho. Rubens Menin, líder de um grupo económico que inclui a Construtora MRV, o Banco Inter, a rede de TV CNN Brasil, empresas de logística e urbanização, e Cristiano Gomes, profissional de larga vivência no mercado financeiro, como administrador.

Duas das quintas estão no Cima Corgo, em Gouvinhas, uma freguesia de Sabrosa, na região Património Cultural da Humanidade, do Alto Douro Vinhateiro. A Quinta da Costa de Cima tem 28ha de vinhas e ainda 10ha de oliveiras e mata. Estende-se do nível do Rio Douro (90m acima do mar) até à cota 240, chegando, para poente, ao Rio Ceira. Junto às margens do Douro estão 11ha de vinhas plantadas há mais de 100 anos, com mais de 60 castas identificadas, sendo uma das maiores áreas contíguas de

vinhas velhas na região, segundo Tiago Alves de Sousa, enólogo consultor. A Quinta do Sol totaliza 14ha de vinhas totalmente replantadas em 2018/ 2019, situadas em colinas que vão até aos 500m de altitude. As outras Quintas, somando cerca de 55ha, estão no Baixo Corgo, nas localidades de Cumieira, Pontão e Alvações do Corgo, em Santa Marta de Penaguião.

Segundo Cristiano Gomes, o sócio presente na apresentação do projecto: "Tantas combinações de vinhas e castas, em pequenos e distintos terroirs de alta qualidade, trazem aos nossos enólogos infinitas possibilidades, um potencial de qualidade raramente encontrado".

É muito curiosa a razão pela qual Cristiano Gomes explicou a vinda da empresa para o Douro: "Enquanto as grandes regiões vinícolas de França e Itália, e mesmo Espanha, mostram uma maturidade comercial



18,5
DOURO'S NEW LEGACY
TINTO RESERVA 2018

DOC Douro
60% vinha com mais de 100 anos e
Touriga Franca
14% • 100€ • 3625 gar.

Cor rubi intensa, aromas finos com notas de ginja, cassis e chocolate preto. Nuances balsâmicas e de especiarias (noz moscada). Bela estrutura de boca, muito harmoniosa e fresca, com um final longo e persistente. Grande vinho!
AMN

com pequeno potencial de crescimento, Portugal tem ainda um longo caminho a percorrer para se igualar em reconhecimento e preços. No entanto, apresenta alguns vinhos excecionais e uma diversidade de castas e estilos inigualáveis. No caso do Douro, em particular, foi muito recente (final de anos 1980, início dos anos 1990) o aparecimento dos vinhos tranquilos, já que até aí o Douro era sinónimo de Vinho do Porto, vinho generoso. Portanto, há muito ainda a ser feito, sendo que o desenvolvimento e a promoção da região são os pilares do projeto Menin Douro Estates". Para já e, para além do vinho, também já está a ser produzido azeite. De primeiríssima qualidade, como seria de esperar.

wine azores 2021



Ribeira Grande
08, 09 e 10 outubro

Parque de Exposições
da Ilha de São Miguel

O maior e melhor
evento empresarial dos Açores

mais informações: www.wineinazores.com ou ligue 917 260 702





QUINTA DO AMEAL

Um paraíso da casta Loureiro

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

Uma casta pouco apetecível há uns anos dá agora vinhos de enorme qualidade e longevidade. É a casta Loureiro que conhece na Quinta do Ameal o seu lugar de excelência.

A Quinta do Ameal, em pleno vale do rio Lima, melhor dizendo, bordejada pelo rio numa extensão de quase um quilómetro, produz um dos melhores vinhos estremos da casta Loureiro, que se produzem na Região dos Vinhos Verdes.

Em tempos esta casta, fértil e muito produtiva não era muito considerada pela sua qualidade, mas as boas práticas enológicas mostraram que das uvas Loureiro se podem fazer vinhos ótimos e, sobretudo, com enorme potencial de evolução com o tempo.

Recentemente, a convite do novo proprietário, a Herdade do Esporão, um grupo de jornalistas e bloggers fizeram uma visita à quinta (onde se está a construir uma nova, grande e arejada adega) para uma prova vertical de algumas colheitas, começando pela gama Ameal Loureiro (1999, 2003, 2004, 2008, 2011, 2014, 2016, 2018, 2019 e 2020); gama Ameal Escolha (vinhos de uma parcela da quinta chamada Marinhas das colheitas de 2001, 2003, 2008, 2011, 2012, 2013, 2015 e 2017); Ameal Solo Único (proveniente de uma parcela da quinta denominada Marejão de 2019 e 2020) e Ameal Reserva 2019, vinho proveniente de

uvas muito seleccionadas da parcela Marinhas e estagiado em barricas de 500 litros. Todos os vinhos mostraram uma evolução muito bem conseguida, mantendo frescura, notas de fruta e, como curiosidade, um laço de família entre eles. Como é evidente cada vinho espelha um pouco o ano em que nasceu, mas há um evidente fio condutor e mesmo na gama de entrada todos com nota muito alta, à excepção do 2008, o menos interessante e o 2016 ainda um pouco fechado a pedir mais tempo em garrafa. Pelo contrário, o 2019 já está numa forma excelente a deixar adivinhar uma vida útil entre 10 e 20 anos. Um mimo! Na gama Ameal Escolha provaram-se o 2001, 2003, 2008, 2011, 2012, 2013, 2015 e 2017. Os mais antigos apresentaram no-

Todos os vinhos mostraram uma evolução muito bem conseguida, mantendo frescura, notas de fruta e, como curiosidade, um laço de família entre eles.

tas de uma redução muito saudável, com mel, boa untuosidade e uma bela frescura. Apontamento curioso sobre o 2012 a sair fora do padrão Loureiro e a aproximar-se bastante das notas florais do Alvarinho, nos aromas, voltando à irmandade na boca e o 2013 a revelar-se como o meu preferido, com uma excelente salinidade, aroma muito equilibrado, boa frescura e um final longo e cativante. O Ameal Solo Único é um vinho singular, vinificado parte em inox, parte em "Ovos" de betão e onde apenas se usam leveduras indígenas.

Quer o Ameal Solo Único, quer o Ameal Reserva são já da era Esporão.

Ainda da era Esporão é o actual entrada de gama, o Bico Amarelo, um vinho de todos os dias, leve e fresco, feito com uvas das castas Loureiro, Alvarinho e Avesso.

Depois da prova foi proporcionada uma visita à quinta, aos locais de onde saem as uvas e onde foi possível observar o constante cuidado com as vinhas, que passa pelo aturado estudo do solo nos 30 hectares (14 são de vinha), que juntamente com os 8 de floresta e dos alargados e frondosos jardins tornam esta quinta num verdadeiro paraíso.

www.vinhoviajado.com

de longe, até sua casa

CLUBE VIAJADO APRESENTA

A VOLTA AO MUNDO EM 3 OU 6 GARRAFAS DE VINHO

3 garrafas: 29€/mês

6 garrafas: 48€/mês

www.vinhoviajado.com/assinaturas



Av. Dr. Francisco Sá Carneiro | 3620-205 Moimenta da Beira
T. +351 964 132 826





CASA ERMELINDA FREITAS

Minho e Douro: um sonho tornado realidade

> texto **Mafalda Freire** > fotografia **D.R. / Nuno Baptista**

“Luta, trabalho e conhecimento” é assim que Leonor Freitas caracteriza o desafio que tem sido a Quinta de Canivães (Douro Superior) e a Quinta do Minho (Póvoa do Lanhoso), adquiridas pela Casa Ermelinda Freitas, em 2018 e 2019, respetivamente.

A Quinta do Minho, que conta com 40 hectares, nasceu em 1990 em Póvoa do Lanhoso, perto de Braga, tendo resultado da fusão de duas das mais antigas quintas ali existentes: Quinta do Bárrio e a Quinta da Pedreira. Com um terroir típico do Alto Minho, esta quinta apresenta “solo arenoso-granítico, sendo a casta dominante o Loureiro, a casta mais típica da região dos Vinhos Verdes”, explica a presidente do conselho de administração da Casa Ermelinda Freitas.

Já a Quinta de Canivães, conhecida antigamente como “Quinta do Porto Velho”, pois tem um pequeno porto onde as pequenas embarcações atracavam, ocupa uma área de 50 hectares, dos quais 20 hectares de

vinha de diversas idades de castas clássicas da região: “Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz”, salienta Leonor Freitas. Situada em Foz Côa, zona do Douro Superior, a quinta é uma “terra xistosa na margem sul do rio Douro” e tem 4,5 hectares de olival de onde se obtém azeite de alta qualidade, que já se encontra a ser comercializado sob a marca Ermelinda Freitas. Ambos os projetos contam com a participação do enólogo Jaime Quendera, que mantém e amplia a parceria que tem com Leonor Freitas e a Casa Ermelinda Freitas.

EXPANSÃO PARA A REGIÃO NORTE

“É sobretudo a concretização de um sonho, de uma experiência e complemento

de portfólio em zonas tão distintas quer na sua paisagem, quer na qualidade e características específicas dos vinhos, quer na dificuldade a trabalhar a vinha, que despertou em mim um sonho, que pensei não ser possível realizar devido a condicionamentos económicos, mas que hoje se tornou realidade”, é assim que Leonor Freitas descreve os motivos que levaram a esta expansão de território que abarca agora o Minho e o Douro, como complemento ao reconhecido negócio da Casa Ermelinda Freitas na região da Península de Setúbal. Além deste sonho concretizado e reforço da oferta, há também um objetivo claro de “ajudar a divulgar e a reforçar estas duas grandes regiões que merecem muito ser



"Foi por admirar quem muito tem trabalhado nesta região que decidi lutar muito para ter uma quinta no Douro. Consegui adquirir aquilo que era o meu sonho, a vinha em socalcos com margem até ao rio".

enaltecidas e reconhecidas em Portugal e em todo o Mundo".

Apesar de considerar que a aposta na Quinta de Canivães e na Quinta do Minho está "ganha", Leonor Freitas reconhece que "não tem sido fácil" e que "tem sido uma aposta de luta, trabalho, conhecimento das regiões e dos vinhos". Como empreendedora e lutadora que é, assume que o Douro ocupa um lugar especial no seu coração: "Foi por admirar quem muito tem trabalhado nesta região que decidi lutar muito para ter uma quinta no Douro. Consegui adquirir aquilo que era o meu sonho, a vinha em socalcos com margem até ao rio".

OS VINHOS

Na Quinta do Minho, os vinhos com a marca Casa Ermelinda Freitas já são uma realidade e o portfólio é já extenso: Fugaz - Clássico e Ligeiro Loureiro e Trajadura; Gália - Clássico e Ligeiro, castas Loureiro e Trajadura; Porta Nova - Clássico e Ligeiro, castas Loureiro e Trajadura; Campos do Minho - Clássico e Ligeiro Loureiro e Trajadura; Fugaz, Porta Nova e Gália 100% Loureiro; Campo da Vinha - Clássico e Li-

geiro e o Quinta do Minho - 100% Loureiro, o topo de gama.

Os vinhos verdes da Quinta do Minho "já estão a ser reconhecidos o que ajuda a reforçar a qualidade" e isso tem-se traduzido em diversos prémios nacionais e internacionais. Por outro lado, os vinhos da Quinta do Minho "têm superado as expectativas" e Leonor Freitas explica porque está muito satisfeita: "Tem sido para nós uma descoberta, uma ligação às pessoas, às paisagens minhotas, e também uma grande surpresa na qualidade que o nosso enólogo Jaime Quendera e restante equipa tem conseguido imputar na qualidade dos vinhos. Estamos contentes e esperamos que o nosso consumidor se sinta gratificado pelo esforço e por mais esta oferta que a Casa Ermelinda Freitas tem proporcionado".

Na Quinta de Canivães, atualmente o destaque é para o azeite Virgem Extra "elaborado com base na variedade Cobrançosa, e com um toque de Picual e Negrinha de Freixo", mas o foco vai mudar em breve para o core do negócio da empresa, como revela Leonor Freitas: "Estamos a pensar em lançar o primeiro vinho do Douro Quinta de

Canivães DOC, em outubro/novembro de 2021, vai ser uma grande surpresa".

EXPORTAÇÕES E ENOTURISMO

Os vinhos da Casa Ermelinda Freitas estão em mais de 40 mercados e esta ambição internacional também faz parte dos planos para a Quinta do Minho e Quinta de Canivães, como refere a presidente e o rosto da empresa de Setúbal. "As exportações são e sempre serão uma aposta constante da Casa Ermelinda Freitas. Os mercados são os mesmos, que os da casa mãe, os de maior dimensão e globalização, ou seja, Europa, Europa Central, América do Norte, Ásia, etc.". Neste momento os vinhos Verdes, "representam mais de 50% das vendas" de exportação e há "grandes expectativas" com os do Douro.

O enoturismo está também no horizonte: "É nosso objetivo vir a desenvolver também o enoturismo no Douro e no Minho pois são duas quintas emblemáticas". Mas Leonor Freitas ressalva que "tudo terá que ser a seu tempo, não podemos esquecer que a Casa Ermelinda Freitas vive dos vinhos para os vinhos".

CVR TEJO quer trazer a Castelão de “volta às origens”

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

A CVR Tejo reuniu alguns jornalistas na Quinta da Marchanta, perto de Valada, para dar a conhecer a sua mais recente aposta: a Castelão. A Comissão Vitivinícola quer dar uma vida nova à casta típica da região.

A Comissão Vitivinícola Regional do Tejo (CVR Tejo) tem feito um esforço para dar a conhecer ao mercado os vinhos da região e as castas que melhor representam o Tejo. E se há uns anos o destaque foi para a casta Fernão Pires, este ano é para a Castelão. A casta tinta autóctone em Portugal, também conhecida por João de Santarém ou Periquita, “está presente mais a sul do país e predomina no Tejo, em Setúbal e em Lisboa”, explica João Silvestre, Diretor-Geral da CVR Tejo. É uma casta que “gosta de calor”, “amiga do viticultor já que não traz grandes problemas, é de fácil manuseio e não tem grandes doenças”.

Dos terroirs existentes no Tejo, “a Charneca”, com solos arenosos, e o “Bairro”, com solos argilo-calcários e que situa entre o vale do rio e serras de Candeeiros e Montejunto, “são os privilegiados para o cultivo da casta Castelão”, salienta João Silvestre. Já o Campo, caracterizado por um clima mais fresco e que se encontra nas planícies adjacentes ao rio Tejo sujeitas a inundações “é menos propício ao cultivo da Castelão”.

Atualmente, a casta é a 5ª mais cultivada em Portugal e a 4ª das castas tintas do Tejo. “Ocupa 1500 de um total de 12 mil hectares na região”, revela o diretor. Mas nem sempre foi assim, “até há 20 anos, mais de 50% das vinhas tintas eram Castelão”. Nas últimas duas décadas, “plantou-se outro tipo de castas” e apesar de continuar predominante, a Castelão foi um pouco «esquecida», esclarece. Hoje em dia não existem muitos vinhos monocastas Castelão, «já que a casta foi mal-amada na região e um pouco por todo o país» refere João Silvestre. No entanto, algo está a mudar e «está a existir um novo interesse».

REGRESSO ÀS ORIGENS

Luís de Castro, presidente da CVR Tejo, revela à Paixão Pelo Vinho, que “uma nova geração de enólogos e produtores come-

çou a dar atenção à casta e, em especial, às vinhas velhas. E é com essa produtividade baixa ou controlada, que a Castelão dá origem a grandes vinhos”.

A comissão está, assim, a incentivar a produção e a apoiar a divulgação de vinhos com a “casta identificadora da região” e irá “ter uma série de ações em breve”, diz Luís de Castro.

O objetivo da CVR com a iniciativa é “dar mais notoriedade à Castelão e aos vinhos da região feito com a mesma”. Este é “um regresso às origens” já que a casta foi levada por José Maria da Fonseca para Setúbal e foi aí e nos vinhos dessa região que ganhou relevo.

É uma casta que “gosta de calor”, “amiga do viticultor já que não traz grandes problemas, é de fácil manuseio e não tem grandes doenças”.



Esta primeira ação, teve o intuito de dar a conhecer os vinhos monocasta da região, quer recentes, quer vinhos mais antigos (entre 1978 e 2001) e a versatilidade da Castelão através de uma prova com vinhos tintos, rosés, um espumante e um blanc de noirs.

75% DE VINHO CERTIFICADO EM 2025

O Presidente da CVR Tejo realça ainda o esforço que está a ser feito em relação à certificação do vinho da região: “Tivemos um aumento da certificação de 15% no primeiro semestre de 2021, em relação ao ano passado”.

A CVR deverá conseguir atingir no final do ano “55% de vinho certificado, quando há 4 anos era de 22%”. O objetivo é “chegar aos 75% em 2025”.

Este trabalho está a dar frutos e Luís de Castro afirma que a procura por vinhos do Tejo “está a crescer” e que “houve um aumento de 25% na procura de vinhos DOC, nas grandes superfícies, nos primeiros 6 meses do ano”.



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 Guilherme Magalhães, João Pereira Santos, António Mendes Nunes, Pedro Moura
e Maria Helena Duarte.**

**18,5****DORINA LINDEMANN**

REG TINTO COLHEITA SELECIONADA 2018

€ 13 ALENTEJANO 15% vol.ENOLOGIA
DORINA LINDEMANNCASTAS
TOURIGA NACIONAL

COR Granada intensa, limpo.

AROMA Fantástico. Aroma a flores, com predominância para violeta e flor de laranjeira, bem intenso, frutos vermelhos, algum mentolado.

SABOR Corpo poderoso, é um vinho muito equilibrado, com taninos aveludados, excelente frescura e um final elegante, longo e persistente.

QUINTA DA PLANSEL

T. +351 266 898 920

quintadapansel@plansel.com

www.plansel.com

f quinta.da.plansel

Instagram quintapansel

**18****CAMOLAS MOSCATEL ROXO BARREL AGED**

DO MOSCATEL ROXO RESERVA BARREL AGED 2017

€ 12,49 PENÍNSULA DE SETÚBAL 18% vol.ENOLOGIA
JOAQUIM COSTA, ANTÓNIO SANCHESCASTAS
MOSCATEL ROXO DE SETÚBAL

COR Topázio brilhante, limpo.

AROMA Exuberante, é intenso e elegante, destaca notas florais, especiarias e frutos secos.

SABOR Na boca tem bom corpo e volume, seduz pelo equilíbrio entre doçura e acidez, fresco, com vivacidade, é envolvente e deixa um final longo, persistente e sedutor.

ADEGA CAMOLAS

T. +351 212 350 677

geral@adegacamolas.pt

www.adegacamolas.pt

f adegacamolas

Instagram adegacamolas

EXPLORADOR, IRREQUIETO E PROVOCADOR

Aos 4 anos já pisava uvas, mas é o destino que o arrasta para a Agronomia, apaixonar-se pela vinha e aos 21 parte pelo mundo fora: Califórnia, Austrália, Bordéus. Volta aos 24, não tinha vinha mas tinha viticultor, o David Booth. Nasce a FITAPRETA. Segue-se o primeiro vinho, PRETA, que conquistou em Londres o segundo Trophy IW para o Alentejo. SEXY ganha um novo significado, “vinho”. Irrequieto, quebra as regras e faz o primeiro branco de uvas tintas em Portugal, recupera a tradição do Branco de Talha para o Alentejo e envolve-se na recuperação da casta açoriana quase extinta, o Terrantez do Pico, nos Açores, o que marca a revolução dos vinhos Açorianos e de onde nasce a Azores Wine Company. Segue para o Douro por desafio da Joaquina, irmã e enóloga, para realizar um sonho antigo de fazer vinhos a 4 mãos, a MAÇANITA Vinhos. Em 2016 foi distinguido com o troféu especial “Enólogo da Geração XXI” pela Revista Paixão Pelo Vinho e com o troféu “Produtor Revelação do Ano” - AZORES WINE COMPANY pela Revista Wine. 2018 foi um ano cheio de alegrias tendo sido eleito “Enólogo do Ano 2018” pela Revista de Vinhos e conquistado o “Prémio Singularidade do Ano 2018” pela Revista Grandes Escolhas. Em 2020 a Fitapreta recebeu o prémio “Produtor do Ano” pela Revista de Vinhos. António Maçanita gosta de um bom desafio, de questionar o status quo e, quanto ao futuro, teremos que esperar!

WWW.ANTONIOMACANITA.COM



Alentejo



Douro



Açores



Wine & Art



**18****QUINTA DAS MESTRAS LIMITED EDITION JOAQUIM**

DOC TINTO RESERVA 2017

€ 25 DÃO 13,50% vol. **ENOLOGIA**
JAIME MURÇA**CASTAS**
TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO E TINTA RORIZ**COR** Granada, limpo.**AROMA** Intenso, impressiona no nariz, destaca delicadas notas de frutos pretos, ameixa e amoras, tostados e especiarias. Vai crescendo no copo.**SABOR** Excelente estrutura, tudo bem conjugado, os taninos estão macios e envolventes, excelente frescura a conferir potencial de guarda e para a mesa, termina prolongado.**ÁGUA D'ASSOBIO**
T. +351 911 760 080
quintadasmestras@gmail.com
www.quintadasmestras.pt
 quinta das mestras santar**18****SIVIPA SUPERIOR**

DOC VINHO LICOROSO 10 ANOS

€ 22,47 PENÍNSULA DE SETÚBAL 17% vol. **ENOLOGIA**
FILIPE CARDOSO**CASTAS**
MOSCATEL DE SETÚBAL**COR** Topázio com nuances esverdeadas, limpo.**AROMA** Muito complexo, exuberante, intenso em notas florais meladas, a sugerir budhleias, biscoitos de mel, frutos secos e um toque fresco.**SABOR** Encorpado, enche a boca e desperta os sentidos, tem excelente frescura dando equilíbrio ao conjunto, mantém o perfil, deixa um final de boca intenso, persistente e guloso.**SIVIPA - SOCIEDADE VINÍCOLA DE PALMELA**
T. +351 212 351 264
geral@sivipa.pt
www.sivipa.pt
 sociedadevinicoladepalmela



18,5	MORGADO DO QUINTÃO REG BRANCO DE ÂNFORA 2020
€ 22	ALGARVE 11% vol.
	ENOLOGIA JOANA MAÇANITA
	-
	COR Amarelo palha, limpo.
AROMA	Contido e discreto, mas bem focado e fresco. Notas de fruta branca e especiaria envolvidos por minerais de argila e nuances discretas de resina.
SABOR	Boca com alguma densidade e textura, fresca e harmoniosa. Profundo e complexo, com acidez bem equilibrada, termina longo e salino. Um vinho com muita personalidade.
	MORGADO DO QUINTÃO



18	MORGADO DO QUINTÃO REG BRANCO VINHAS VELHAS 2019
€ 18	ALGARVE 12,50% vol.
	ENOLOGIA JOANA MAÇANITA
	CRATO BRANCO - VINHAS VELHAS ROUPEIRO
	COR Amarelo palha, limpo.
AROMA	Intenso, envolvente, fresco e complexo, com notas florais no início. Chá e bergamota, evolui no copo e termina com aromas de petróleo.
SABOR	Boca muito fresca a confirmar o nariz. Volume e textura, grande precisão, elegância e finesse. Muito complexo com um final longo e seco. Grande vinho.
	MORGADO DO QUINTÃO



17,5	ANTÓNIO SARAMAGO SUPERIOR REG BRANCO 2017
€ 22,75	PENÍNSULA DE SETÚBAL 13% vol.
	ENOLOGIA ANTÓNIO SARAMAGO
	ANTÃO VAZ E ARINTO
	COR Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Elegante, partilha aromas frutados, alperce, citrinos, toranja, toque fumado.
SABOR	Intenso, envolvente, encorpado, tem excelente frescura, perfeito para a mesa, tostados integrados, especiaria, termina persistente.
	ANTÓNIO SARAMAGO - VINHOS



17,5	D'EÇA REG TINTO RESERVA 2019
€ 16,95	DURIENSE 14% vol.
	ENOLOGIA DANIEL FRAGA GOMES
	PINOT NOIR
	COR Rubi suave, limpo e brilhante.
AROMA	Surpreende no nariz, deixa notas de estágio em madeira e aromas de bosque, pinho e pinhas.
SABOR	Tem frescura apelativa, é perfeito para a mesa, delicado, tem taninos sedoso, notas de morangos silvestres, cerejas, persistente.
	JOÃO CARLOS M. C. A. D'EÇA DE SOUSA

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO



CASA DE OLEIROS
www.casadeoleiros.pt • manuela@casadeoleiros.pt
 T. +351 255 732 375 • T. +351 969 044 223 • @casadeoleiros

**17,5** QUINTA DO FRANCÊS TERRAÇOS

REG TINTO 2018

€ 26,50 ALGARVE 15% vol.ENOLOGIA
PATRICK AGOSTINICASTAS
SYRAH

COR Rubi denso, limpo.

AROMA Intenso, mostra-se em camadas, primeiro os aromas frutados, amaras e outros silvestres, depois as notas do estágio em madeira, tostados, especiarias e chocolate.

SABOR Rico, encorpado, partilha taninos sedosos, tem boa acidez e frescura, mantém as notas especiadas a remeter para pimenta preta, folhas secas, tostados. O final de boca é persistente e promissor.

QUINTA DO FRANCÊS ESTATE FAMILY
PATRICK AGOSTINITel: + 351 282 106 303
quintadofrances@gmail.com
www.quintadofrances.comf QuintaDoFrancesWinery / @quintadofrances
Vinho premiado no "Concours Mondial de Bruxelles" 2021**17,5** HERDADE DO ROCIM

REG ESPUMANTE BRUTO NATURAL ROSÉ 2019

€ 14,30 ALENTEJANO 12,50% vol.ENOLOGIA
PEDRO RIBEIRO

TOURIGA NACIONAL

COR Rosa com reflexos laranja, limpo, bolha fina e persistente.

AROMA Elegante, partilha aromas a frutos silvestres, deixa nuances florais um suave tostado.

SABOR Cremoso, leve, notas de frutos vermelhos, brioche, tostados, tem excelente frescura, seco e gastronómico, termina persistente.

ROCIM

**17,5** MORGADO DO QUINTÃO

REG TINTO 2018

€ 18 ALGARVE 13,50% vol.ENOLOGIA
JOANA MAÇANITA

CASTELÃO

COR Granada, limpo.

AROMA Expressivo, de grande precisão e pureza. Fruta preta, pão torrado, cereja e leve baunilha.

SABOR Boca elegante e fresca, com um toque rústico. Corpo médio, num registo leve e suave. Muito equilibrado e guloso, é um vinho de prazer. Laivos de fruta vermelha, notas de chocolate preto e especiaria, num final seco e persistente. Surpreendente.

MORGADO DO QUINTÃO

**17,5** MORGADO DO QUINTÃO

REG BRANCO DE TINTAS 2020

€ 30 ALGARVE 13,50% vol.ENOLOGIA
JOANA MAÇANITA

NEGRA MOLE

COR Amarelo pálido, limpo.

AROMA Contido, mas persistente, fresco e complexo numa ampla paleta. Notas florais muito atrativas com nuances frescas de damasco e cereja, leve padaria.

SABOR Intenso e volumoso na boca, com boa textura e densidade. Muito rico, desdobra-se em camadas ao longo da prova. Profundo e mineral, termina persistente. Um belo vinho com evidente perfil gastronómico.

MORGADO DO QUINTÃO

**17,5** PLANSEL

REG TINTO COLHEITA SELECIONADA 2019

€ 12,54 ALENTEJANO 15% vol.ENOLOGIA
DORINA LINDEMANN

TOURIGA NACIONAL

COR Granada, limpo.

AROMA Fruta vermelha madura, notas violáceas, balsâmico e algo exótico.

SABOR Bem afinado, redondo, longo e persistente, deixa um final envolvente e sedutor.

QUINTA DA PLANSEL



QUINTA DA
PACHECA

A frescura tão desejada para a nova estação

COM A CHEGADA DOS DIAS MAIS LONGOS E QUENTES A QUINTA DA PACHECA LANÇA O PRIMEIRO VINHO DA SÉRIE PRIVATE COLLECTION, UM MONOVARIETAL DE MOSCATEL GALEGO.

Que novidade é esta?

Esta série de edições muito limitadas e de personalidade vincada marca uma nova fase da Quinta da Pacheca. São vinhos originais, feitos com as melhores uvas e com condições de vinificação e enologia únicas. É o culminar de uma estratégia já há muito assumida na empresa de explorar e revelar a identidade do nosso Douro, nas suas mais diversas facetas. A casta moscatel é incontornável na região, tradicionalmente usada para fazer vinhos doces. Aqui, quisemos mostrar a sua versatilidade e o perfil que assume no nosso terroir, fazendo um vinho seco e perfeito para acompanhar uma refeição.

Que terroir é esse?

As uvas deste vinho vêm de uma vinha plantada a 571 metros de altitude no Concelho de Alijó. Esta localização permite que as uvas tenham acidez natural que vai ser determinante para produzirmos um vinho vibrante e fresco. Para este vinho colhemos as uvas uma semana antes das restantes para evitarmos a sobrematuração e garantirmos que estão nas perfeitas condições para resultarem neste perfil que agora apresentamos ao mercado e do qual foram produzidas apenas 6344 garrafas.

Como podemos descrever este vinho?

É um vinho muito equilibrado e elegante. Tem, como é típico da casta, um aroma exuberante com notas de citrinos e de flores de tília e mel. A boca é “temperada” pela acidez e mineralidade, garantindo uma deliciosa frescura. Conquista-nos ao primeiro copo e é o companheiro perfeito para beber sozinho ou para petiscar, nestes dias de calor que estão a chegar.

Quais os pratos que melhor vão acompanhar este moscatel?

Vai ser muito boa companhia para pratos de peixe, marisco e sushi. Como é um vinho muito puro e descontraído também vai acompanhar bem pratos simples como massas e saladas.



Quinta da Pacheca
Cambres 5100-424 Lamego | Portugal | Tel.: + 351 254 331 229
comercial@quintadapacheca.com | enoturismo@quintadapacheca.com



**17 QUINTA DA CARREGOSA VINHAS VELHAS**

DOC TINTO 2016

€ 22,50 DOURO 14,50% vol.ENOLOGIA
JORGE ALVES E FERNANDO COSTACASTAS
VINHAS VELHAS

COR Granada, limpo.

AROMA Expressivo, revela-se em camadas. Notas frutadas, com destaque para os frutos vermelhos e geleia dos mesmos, depois os tostados e especiarias.

SABOR Encorpado, tem excelente acidez e frescura, a garantirem longevidade, taninos ricos, suaves notas frutadas, tostados, baunilha, pimenta num final persistente e promissor.

CARREGOSA VINHOS
T. +351 916 459 007
info@carregosavinhos.pt
<https://www.quintadacarregosa.pt>
f QuintaDaCarregosa
@QuintaDaCarregosa**17 QUINTA DA DEVESA**

DOC BRANCO RESERVA 2019

€ 10 DOURO 13,50% vol.ENOLOGIA
LUÍS RODRIGUESCASTAS
GOUVEIO E VIOSINHO

COR Amarelo citrino, limpo e brilhante.

AROMA Elegante e sedutor, remete os aromas para as frutas tropicais doces, perfeitamente envolvidas em notas de estágio em madeira.

SABOR Tem bom corpo e volume, com uma bela acidez, que lhe confere frescura e perfil gastronómico, notas tostadas e de baunilha no final de boca, que é persistente.

SOCIEDADE AGRÍCOLA DA QUINTA DA DEVESA
T. +351 911 797 303
info@quintadadevesa.pt
<http://www.quintadadevesa.pt>
f QuintadaDevesa
@quinta.da.devesa



17

€ 12

A SERENADA GRAUVAQUE Y14

REG ROSÉ 2019

 PENÍNSULA DE SETÚBAL 12,50% vol.

ENOLOGIA

JACINTA SOBRAL

JAEN, TOURIGA NACIONAL
E CABERNET FRANC

COR

Rosado suave, limpo e cristalino.

AROMA

Elegante, expressivo, deixa
predominantes notas de cerejas, bagas
de goji, morangos, nuances de rosas.

SABOR

Distinto, equilibrado, fresco, mantém as
notas frutadas em destaque, mas agora
com nuances tostadas e de especiarias,
termina longo, envolvente e apelativo.

MARIA JACINTA SOBRAL DA SILVA
A SERENADA ENOTURISMO

T. +351 269 498 014

T. +351 929 067 027

geral@serenada.pt

www.serenada.pt

 A.Serenada.Enoturismo

 aserenadaenoturismo



17

€ 19

JOÃO CLARA

REG BRANCO RESERVA 2018

 ALGARVE 11,50% vol.

ENOLOGIA

JOANA MAÇANITA E ANTÓNIO MAÇANITA

ALVARINHO

COR

Amarelo, limpo.

AROMA

Muito agradável, revela notas tropicais,
florais, envolvidas em suaves tostados.

SABOR

Bela estrutura, complexo, tem bom
corpo e volume, acidez a deixar frescura,
alguma mineralidade, salinidade, termina
persistente e gastronómico.

ESSENTIAL PASSION

T. +351 967 012 444

vinhosjoaoclara@gmail.com

www.joaoclara.com

 joaoclaravinhos

 joaoclaravinhos





17 PORTALEGRE

DOC TINTO 2018

€ 18 ALENTEJO 14% vol.ENOLOGIA
NUNO DO Ó E MIGUEL SISTELOCASTAS
ALICANTE BOUSCHET, TRINCADEIRA, ARAGONEZ, GRAND
NOIR E CASTELÃO

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Expressivo, vai crescendo no copo. Revela notas de
frutos pretos envolvidos em aromas resultantes do
estágio em madeira, como especiarias e tostados.SABOR Tem bom corpo e volume, taninos ricos, bela
acidez a conferir frescura ao conjunto, promete
ser o companheiro de belas refeições, termina
persistente e intenso.ADEGA DE PORTALEGRE WINERY
T. +351 245 300 530
apoio@adegadeportalegrewinery.com
adegaortalegre@adegaortalegre.pt
www.adegaortalegre.pt
f adegaortalegre
a adega.de.portalegre

16,5 QUINTA DA CARREGOSA

DOC BRANCO RESERVA 2019

€ 8,75 DOURO 13% vol.ENOLOGIA
JORGE ALVES E FERNANDO COSTACASTAS
VIOSINHO, RABIGATO E GOUVEIO

COR Amarelo com laivos citrinos, limpo e brilhante.

AROMA Intenso em notas frutadas, com destaque para
citrinos, maçã assada, marmelo, aromas envolvidos
em delicadas notas tostadas.SABOR Harmonioso, na boca revela-se bem conjugado,
com boa acidez, alguma fruta, suave madeira, deixa
um final curioso, gastronómico e envolvente.CARREGOSA VINHOS
T. +351 916 459 007
info@carregosavinhos.pt
https://www.quintadacarregosa.pt
f QuintaDaCarregosa
a QuintaDaCarregosa

wine azores 2021



Angra do Heroísmo
19, 20 e 21 novembro

Pavilhão Multiusos do Parque
Multissetorial da Ilha Terceira

**Festival de Vinho e
Feira de Atividades Económicas**

mais informações: terceira.wineinazores.com ou ligue 917 260 702



**16,5****€ 16****JOÃO CLARA**

REG COLHEITA TARDIA

 ALGARVE 12,50% vol.

ENOLOGIA

JOANA MAÇANITA E ANTÓNIO MAÇANITA

TRADICIONAIS DO ALGARVE

COR

Amarelo dourado, limpo e brilhante.

AROMA

Intenso e ao mesmo tempo delicado, deixa notas de frutos desidratados, flores secas, nuances de mel.

SABOR

Tem boa estrutura, a acidez confere-lhe frescura e equilibra a doçura, mantém o perfil aromático, é envolvente, deixa um final de boca longo e guloso.

ESSENTIAL PASSION

T. +351 967 012 444

vinhosjoaoclara@gmail.com

www.joaoclara.com

 joaoclaravinhos joaoclaravinhos**16,5****€ 12****A SERENADA**

REG TINTO 2019

 PENÍNSULA DE SETÚBAL 13% vol.

ENOLOGIA

JACINTA SOBRAL

JAEN

COR

Rubi com reflexos violeta, limpo.

AROMA

Harmonioso e delicado, revela predominantes aromas a frutos silvestres, ameixa e mirtilo, fresco.

SABOR

Conjunto equilibrado, taninos macios, acidez a oferecer frescura e vivacidade, algo mentolado, deixa um final de boca apelativo. É um vinho interessante.

MARIA JACINTA SOBRAL DA SILVA

A SERENADA ENOTURISMO

T. +351 269 498 014

T. +351 929 067 027

geral@serenada.pt

www.serenada.pt

 A.Serenada.Enoturismo aserenadaenoturismo**17,5****QUINTA DA CARREGOSA ORIGENS**

DOC TINTO RESERVA ESPECIAL 2011

€ 33,50 DOURO 17% vol.

 ENOLOGIA
JORGE ALVES E FERNANDO COSTA

TOURIGA FRANCA E TOURIGA NACIONAL

COR Rubi muito escuro.**AROMA** Sugestivo, deixa notas de estágio em madeira envolvidas em aromas a frutos negros.**SABOR** Excelente corpo e volume, tem boa acidez, gastronómico, tem taninos firmes mas polidos, promete crescer, termina persistente.

CARREGOSA VINHOS

**17,5****QUINTA DAS MESTRAS**

DOC BRANCO 2016

€ 20 DÃO 13,50% vol.

 ENOLOGIA
JAIME MURÇA

ENCRUZADO

COR Amarelo citrino, brilhante.**AROMA** Belo vinho, aroma com predominantes notas frutadas, citrinos, toque vegetal.**SABOR** Complexo, vibrante, mantém a fruta em destaque envolvida em suaves notas de estágio em madeira, excelente frescura, termina persistente.

ÁGUA D'ASSOBIO

**17,5****QUINTA DA TÔR ALGIBRE**

REG TINTO GRANDE RESERVA 2017

€ 34,80 ALGARVE 16,50% vol.

 ENOLOGIA
PEDRO MENDES

SYRAH

COR Rubi, limpo.**AROMA** Destaca aromas de estágio em madeira, especiarias, chá preto, baunilha.**SABOR** A fruta já se dá a conhecer, frutos vermelhos maduros, mantém especiarias em destaque, tem taninos redondos, termina persistente.

QUINTA DA TÔR

**17****ADEGA DA VERMELHA**

DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2019

€ 7,35 ÓBIDOS 13% vol.

 ENOLOGIA
NUNO GALVÃO

MOSCATEL GRAÚDO

COR Amarelo com laivos esverdeados, limpo.**AROMA** Intenso, vai crescendo no copo. Mostra aromas frutados e tostados.**SABOR** Encorpado e envolvente, tem as notas de estágio em madeira bem integradas nos apontamentos frutados, boa acidez, final longo.

ADEGA DA VERMELHA



QUINTA
DO PARAL

VIDIGUEIRA - ALENTEJO

As nossas vinhas contam uma história.

Na Quinta do Paral tudo tem uma história - as vinhas, o vinho, a terra, cada uma das pessoas de cá. É uma história que vem de longe, cheia de saberes e tradição, que nos ensina a cada dia e nos inspira, e que se continua a escrever hoje à luz da inovação.

É uma história que ainda tem muito para dizer e que vamos continuar a contar.



**Uma história
que ainda agora
começou.**

**16****TERRAS DO PÓ**

REG BRANCO RESERVA 2020

€ 7,99 PENÍNSULA DE SETÚBAL 13% vol.ENOLOGIA
JAIME QUENDERACASTAS
ANTÃO VAZ, VERDELHO, FERNÃO PIRES E SAUVIGNON
BLANC

COR Amarelo citrino, limpo e brilhante.

AROMA Seduz pelas delicadas notas de frutos tropicais e exóticos, laranja, folha de limoeiro, cítrico, fresco, bem harmonizado com notas de estágio em barrica.

SABOR Equilibrado, tem bom corpo e volume, mantém o perfil frutado, tem boa acidez, é gastronómico e promete fazer as delícias à mesa, termina apelativo.

CASA ERMELINDA FREITAS - VINHOS

T. +351 265 988 000

geral@ermelindafreitas.pt

<https://www.ermelindafreitas.pt>

ermelindavinhos

ermelindawines

**17****QUINTA DO FRANCÊS**

REG TINTO 2018

€ 15,95 ALGARVE 13,50% vol.ENOLOGIA
PATRICK AGOSTINI

CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, TRINCADEIRA E ARAGONEZ

COR rubi intenso, limpo.

AROMA Expressivo, vai crescendo no copo e revela flores, amoras, tostados.

SABOR A madeira está bem integrada no conjunto e deixa notas de especiarias, taninos macios, boa acidez, termina persistente.

PATRICK AGOSTINI

**17****QUINTA DO GRADIL MARTINUS JOHANNIS**

REG TINTO 2019

€ - LISBOA 14,50% vol.ENOLOGIA
TIAGO CORREIA

TANNAT E TOURIGA NACIONAL

COR Rubi, limpo.

AROMA Interessante, seduz pelas delicadas notas frutadas e nuances florais.

SABOR Boca equilibrada, tem taninos firmes mas aveludados, excelente acidez a conferir perfil gastronómico, termina persistente.

PARRAS WINES

**17****ADEGA DE PENALVA**

DOC TINTO 2017

€ 11 DÃO 13,50% vol.ENOLOGIA
ANTÓNIO PINA

ALFROCHEIRO

COR Granada intensa.

AROMA Fruta vermelha e preta, notas florais, alguma especiaria, barrica a dar notas de tosta.

SABOR Boa presença na boca, Tanino de qualidade com final longo intenso e fresco.

ADEGA COOP. PENALVA DO CASTELO

**17****ADEGA23**

REG TINTO 2019

€ 14 TERRAS DA BEIRA 14,50% vol.ENOLOGIA
RUI REGUINGA

SYRAH

COR Granada, limpo.

AROMA Elegante, tem aromas predominantes a frutos pretos, tostados e especiarias.

SABOR Bem estruturado, tem taninos macios, nela acidez que lhe confere frescura e perfil gastronómico, termina persistente.

ADEGA23 - AGROTURISMO



17	ANTÓNIO SARAMAGO REG TINTO RESERVA 2016
€ 14,99	PENÍNSULA DE SETÚBAL 14,50% vol.
	ENOLOGIA ANTÓNIO SARAMAGO
	CASTELÃO, TOURIGA NACIONAL E ALCANTE BOUSCHET
COR	Rubi intenso, limpo.
AROMA	Distinto, complexo, fresco, balsâmico, deixa notas tostadas e especiadas, com delicada fruta.
SABOR	Tem bom corpo e volume, taninos ricos e envolventes, é vivo e fresco, destaca notas de cacau, pimenta, termina persistente.
	ANTÓNIO SARAMAGO - VINHOS



17	SATURNO REG TINTO RESERVA 2018
€ 9,99	ALENTEJANO 14% vol.
	ENOLOGIA OSVALDO AMADO
	TOURIGA NACIONAL, ALCANTE BOUSCHET E SYRAH
COR	Granada, limpo.
AROMA	Revela predominantes notas de frutos vermelhos maduros, tostados.
SABOR	Na boca partilha notas do estágio em madeira, especiarias, taninos aveludados, boa frescura, termina persistente.
	GLOBAL WINES



17	CASA AMARELA DOC ROSÉ 2019
€ 8	DOURO 13% vol.
	ENOLOGIA JEAN-HUGUES GROS
	TOURIGA NACIONAL E TINTA RORIZ
COR	Rosa suave com reflexos salmão, limpo.
AROMA	Cheio de finesse, deixa aromas predominantes em frutos vermelhos frescos.
SABOR	Seduz pela frescura, é seco, perfeito para a mesa, com notas de cerejas carnudas, termina longo, envolvente e apelativo.
	QUINTA CASA AMARELA



17	SATURNO REG BRANCO RESERVA 2018
€ 9,99	ALENTEJANO 13,50% vol.
	ENOLOGIA OSVALDO AMADO
	ANTÃO VAZ, ALVARINHO E ARINTO
COR	Amarelo citrino, esverdeado, limpo.
AROMA	Elegante, deixa notas tropicais, citrinas, folha de laranjeira e flores brancas.
SABOR	Com bom corpo e volume é um vinho envolvente, bem estruturado, com excelente acidez e frescura, termina persistente.
	GLOBAL WINES



É REDONDO. É PERFEITO.

WWW.PORTADARAVESSA.COM

ADEGA DE REDONDO






@PORTADARAVESSA
 @PORTA_DA_RAVESSA

**16****BARCA DO LIMA**

DOC BRANCO ESCOLHA 2020

€ 5,99 VINHO VERDE 11% vol.ENOLOGIA
JOSÉ OLIVEIRACASTAS
LOUREIRO, TRAJADURA E ARINTO

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.

AROMA Delicado, mas envolvente, destaca notas frutas a remeter para citrinos e flores brancas e perfumadas.

SABOR Vinho harmonioso, tem acidez em destaque, que lhe confere vivacidade, destacando-o para a mesa, mantém o perfil frutado, termina equilibrado e atrativo.

ADEGA PONTE DA BARCA

T. +351 258 480 220

geral@adegapontedabarca.pt

<https://adegapontedabarca.pt>

adega.pontedabarca

adega.pontedabarca

**17****FÉLIX ROCHA**

REG TINTO 2018

€ 19,78 LISBOA 15,50% vol.ENOLOGIA
LUIS MAIA

ALICANTE BOUSCHET

COR Granada, quase opaca. Limpo.

AROMA Aroma intenso, com notas de fruta vermelha madura, bagas do bosque e chocolate negro. Nuances balsâmicas num segundo momento.

SABOR Boca intensa com boa estrutura e corpo. Volumoso, com taninos presentes, bem equilibrados por uma acidez que lhe dá frescura e alguma elegância. Bom final, persistente e seco.

SOCIEDADE AGRÍCOLA FÉLIX ROCHA

**17****LADY LAURA**

DOC BRANCO GRANDE ESCOLHA 2015

€ 15 VINHO VERDE 13,50% vol.ENOLOGIA
JORGE SOUSA PINTO

COR Amarelo palha, limpo.

AROMA Fino, elegante, seduz pelas notas florais envolvidas em compota de fruta branca, tostados suaves e especiaria doce.

SABOR Encorpado, é um vinho que revela frescura, apesar de já ter alguns anos, mantém o perfil e é muito harmonioso, termina persistente e prazeroso.

MANUEL NUNES DA COSTA CAMIÃO

**17****ORIGINAL**

DOC ESPUMANTE CUVÉE BRANCO BRUTO 2018

€ 12,50 BAIRRADA 12,50% vol.ENOLOGIA
NUNO BASTOS

BICAL

COR Amarelo citrino, bolha fina e persistente.

AROMA Frutado, predominam notas de maçã Golden, ameixa, pêssego, alperce.

SABOR Tem bom corpo, é cremoso e envolvente, mantém o perfil frutado, com alguma complexidade, é gastronómico e apelativo.

POSITIVEWINE

**17****QUINTA DAS MESTRAS LIMITED EDITION**

DOC TINTO RESERVA 2016

€ 25 DÃO 14% vol.ENOLOGIA
JAIME MURÇA

TOUR. NACIONAL, ALFROCHEIRO E TINTA RORIZ

COR Granada, limpo

AROMA Intenso, complexo, destaca notas de frutos pretos, tostados suaves.

SABOR Bom corpo e volume, é distinto, tem taninos ricos e aveludados, boa acidez, madeira bem integrada, termina persistente.

ÁGUA D'ASSOBIO

Naturity[®]

by Amorim Cork



A tecnologia anti-TCA mais ecológica e mais eficiente do mundo para rolhas naturais.

Inspirados pelo trabalho incrível da Natureza com a cortiça, criámos Naturity[®], um processo completamente natural que possibilita a extração de TCA e de outros compostos voláteis das nossas rolhas de cortiça natural. Desenvolvida pela Universidade NOVA e Amorim Cork, Naturity[®] é uma tecnologia inovadora criada para maximizar a performance das nossas rolhas, preservando a sua verdadeira natureza. Graças a um processo otimizado que combina pressão, temperatura, água purificada e tempo, conseguimos separar as moléculas de TCA da estrutura celular das rolhas de cortiça natural com um método não-invasivo que mantém intactas as características deste material único.

AMORIM CORK

Instagram amorimcork_stoppers

NATURAL
CORK STOPPER

A escolha natural

**16****€ 15****QUINTA DOS NOGUEIRÕES
IDENTITY**

DOC ROSÉ 2020



DOURO

12% vol.

ENOLOGIA

HÉLDER MONTEIRO E BRUNO OLIVEIRA

BAGA E TINTA AMARELA

COR

Rosa suave, limpo e brilhante.

AROMA

Perfumado, cheira a flores, rosas e flor de laranjeira, bem conjugadas com notas de cereja, morango silvestre e groselha.

SABOR

Tem frescura em destaque, vibrante, seduz pelo sabor a frutos frescos, termina com elegância e alguma especiaria.

QUINTA DOS NOGUEIRÕES - VINHOS

T. +351 965 259 365

geral@quintadosnogueiros.pt

quintadosnogueiros

quintadosnogueiros

**16****€ 5,99****CAMOLAS MOSCATEL DE SETÚBAL
BARREL AGED**DO MOSCATEL DE SETÚBAL RESERVA
2018

PENÍNSULA DE SETÚBAL

17,50% vol.

ENOLOGIA

FRANCISCO CAMOLAS E ANTÓNIO M.
SANCHES

MOSCATEL DE SETÚBAL

COR

Âmbar, limpo.

AROMA

Delicado, partilha aromas predominantes em frutos desidratados, citrinos confitados, cristalizados, notas meladas.

SABOR

Envolvente, a acidez está bem posicionada, tem frescura em destaque e a doçura bem balanceada, bom corpo e volume, termina harmonioso e apelativo.

ADEGA CAMOLAS

T. +351 212 350 677

geral@adegacamolas.pt

www.adegacamolas.pt

adegacamolas

adegacamolas

**17****QUINTA DOS NOGUEIRÕES -
SIGNATURE**

DOC TINTO RESERVA 2019

€ 16

DOURO

14% vol.



ENOLOGIA

HÉLDER MONTEIRO E BRUNO OLIVEIRA

TINTA AMARELA

COR Rubi, limpo.

AROMA Cativante, expressivo, destaca notas de frutos vermelhos, framboesas, morangos.

SABOR Frescura em grande plano, promete ser um bom parceiro à mesa, taninos sedoso, deixa um final persistente.

QUINTA DOS NOGUEIRÕES - VINHOS

**16,5****HERDADE PAÇO DO CONDE**

REG TINTO 2020

€ 7,49

ALENTEJANO

14,50% vol.

ENOLOGIA

RUI REGUINGA

SYRAH E TOURIGA NACIONAL

COR Granada, limpo

AROMA Intenso e complexo, com notas de frutas do bosque, mirtilo e amora. Ligeiro floral complementado por fumados discretos a envolver o conjunto.

SABOR Encorpado e intenso, com taninos presentes, mas bem integrados, proporciona uma prova rica e presenteira. Bem equilibrado com final persistente. Saboroso e guloso.

SOC. AGRIC. ENCOSTA DO GUADIANA

**17****SANGUE REAL**

REG BRANCO COLHEITA TARDIA 2019

€ 14,30

PENÍNSULA DE SETÚBAL

14% vol.



ENOLOGIA

RICARDO SANTOS

MOSCATEL GRAÚDO

COR Amarelo, quase âmbar, limpo.

AROMA Frutado intenso, remete para frutos de pomar maduros, compota, marmelo assado.

SABOR Intenso, envolvente, com boa acidez e frescura a equilibrar a doçura. É um vinho equilibrado, guloso e persistente.

SOC. AGRIC. SANGUE REAL

**16****FLUTT**

REG ESP. CUVÉE BLANC DE NOIR BRUTO

€ 5,50

BEIRA ATLÂNTICO

12,50% vol.



ENOLOGIA

NUNO BASTOS

BAGA

COR Amarelo citrino, bolha fina e persistente.

AROMA Harmonioso, predominante em notas citrinas, fresco.

SABOR Conjunto equilibrado, saboroso, com cremosidade envolvente, notas de pastelaria fina, fruta, deixa um final atrativo e gastronómico.

POSITIVIEWINE



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



Outros vinhos provados e classificados

Consulta por ordem alfabética.

16	1143 REG TEJO BRANCO FERNÃO PIRES, MALVASIA FINA 2019
16	A SERENADA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO GOUVEIO 2020
16	ADEGA COOP PONTE DA BARCA DOC VINHO VERDE TINTO RESERVA DOS SÓCIOS 2020
15,5	ADEGA COOP PONTE DA BARCA DOC VINHO VERDE BRANCO RESERVA 2020
16,5	ADEGA23 REG TERRAS DA BEIRA BRANCO VIOGNIER 2020
15,8	ADEGA COOP DA LABRUGEIRA SYRAH REG LISBOA TINTO RESERVA 2014
17	ADEGA DA VERMELHA DOC ÓBIDOS TINTO GRANDE RESERVA 2016
16	AMEIAS DO PALMELA ESPUMANTE ROSÉ BRUT NATURE
16	ARVAD REG ALGARVE BRANCO 2020
15,5	ARVAD REG ALGARVE ROSÉ 2020
14	B! BY BASTARDÔ! DOC VINHO VERDE BRANCO MEIO-DOCE
14	B! BY BASTARDÔ! ROSÉ MEIO-DOCE
14	B! BY BASTARDÔ! BRANCO MEIO-DOCE
15	BASTARDÔ! REG TEJO BRANCO 2020
16,5	BOJADOR REG ALENTEJANO ROSÉ 2020
15,5	BRIDÃO CLÁSSICO DOC DO TEJO BRANCO 2020
15,5	BRIDÃO CLÁSSICO DOC DO TEJO ROSÉ 2020
16	BRIDÃO TRINCADEIRA DOC DO TEJO TINTO COLH SELEC TRINCADEIRA 2017
16,5	CABEÇA DE TOIRO DOC DO TEJO TINTO RESERVA 2017
16	CABEÇA DE TOIRO DO TEJO BRANCO RESERVA 2020
16	CABEÇA DE TOIRO DO TEJO ROSÉ RESERVA 2020
16	CHÃO DO RIO DOC VINHO VERDE BRANCO 2020
15,5	CAMOLAS SELECTION REG PEN. DE SETÚBAL ROSÉ RESERVA 2020
16	CAMOLAS SELECTION PREMIUM DO PALMELA BRANCO MOSCATEL GRAÚDO 2019
15,8	CAMOLAS SELECTION PREMIUM REG PEN. DE SETÚBAL ROSÉ BAGA 2020
16	CANTANDO REG ALENTEJANO BRANCO 2020
16	CASA DAS GAEIRAS DOC ÓBIDOS TINTO 2019

16	CASA DE OLEIROS DOC VINHO VERDE BRANCO PADERNÃ 2019
15	CASA DE OLEIROS DOC VINHO VERDE TINTO VINHÃO 2020
16	CASA DE SARMENTO REG ALENTEJANO TINTO GRANDE ESCOLHA 2018
15,8	CASA DE SARMENTO REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2018
16,5	CASAL DA COELHOIRA REG TEJO BRANCO RESERVA 2020
16	CASAL DA COELHOIRA REG TEJO BRANCO 2020
16	CASAL DA COELHOIRA REG TEJO TINTO 2018
16	CAVES VELHAS REG LISBOA TINTO RESERVA 2019
15,5	CLÔ REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO 2020
15,5	CLÔ REG PENÍNSULA DE SETÚBAL ROSÉ 2020
15,5	CONVENTO DE TOMAR DOC DO TEJO BRANCO RESERVA 2019
16,5	CONVENTUAL DOC ALENTEJO TINTO RESERVA 2019
15,5	CONVENTUAL DOC ALENTEJO BRANCO 2020
16,5	D'EÇA DOC DOURO BRANCO RESERVA 2020
15,5	DINE WITH ME TONIGHT REG TEJO BRANCO 2019
15	DOM DIOGO DOC VINHO VERDE BRANCO COLH SELEC ARINTO 2020
15,8	DOM MANUEL DOC BEIRA INTERIOR TINTO RESERVA 2017
15,8	DOM MANUEL I DOC BEIRA INTERIOR TINTO RESERVA DO ENÓLOGO 2016
15,5	DORINA LINDEMANN REG ALENTEJANO ROSÉ 2020
15,5	EMPATIA SUPERIOR DOC ALENQUER TINTO 2018
14,5	FEIJOADAS&CO REG TEJO TINTO 2018
16	GUADALUPE REG ALENTEJANO ROSÉ 2020
15,5	GUADALUPE WINEMAKER'S SELECTION DOC ALENTEJO BRANCO 2019
15,8	HERDADE DE CATAPEREIRO REG TEJO BRANCO 2020
15,5	HERDADE DE CATAPEREIRO REG TEJO TINTO 2020
15,5	HERDADE DE CATAPEREIRO REG TEJO ROSÉ 2020
16	HERDADE DE DEVESEA E BARROS REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2018
16,5	HERDADE DOS TEMPLÁRIOS DO TEJO TINTO GR ESCOLHA TOURIGA NAC. 2018

<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

15,5	HERDADE DOS TEMPLÁRIOS DOC DO TEJO TINTO COLH SELEC 2019
15,5	HERDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJANO BRANCO 2020
16,5	MAINOVA REG ALENTEJANO BRANCO VERDELHO 2020
16	MAINOVA REG ALENTEJANO BRANCO 2020
15	MILÉNIO DOC DÃO TINTO 2018
16	MOINANTE REG ALENTEJANO BRANCO ENCRUZADO 2020
16	MOINANTE DUPLA CURTIMENTA REG ALENTEJANO BRANCO 2020
16,5	MONTE DA CAPELA REG ALENTEJANO BRANCO VERDELHO 2020
16,5	MONTES CLAROS DOC ALENTEJO BRANCO RESERVA 2020
16,5	MONTES CLAROS DOC ALENTEJO TINTO RESERVA 2019
17	MORGADO DO QUINTÃO REG ALGARVE TINTO DE ÂNFORA 2020
16,5	ORIGINAL DOC BAIRRADA TINTO RESERVA 2017
16	PACHECA DOC DOURO MOSCATEL GALEGO BRANCO 2020
16,5	PAÇO DE TEIXEIRÓ DOC VINHO VERDE BRANCO 2020
16,5	PALMEIRIM D'INGLATERRA DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO 2017
16,5	PGA - PEDRO GUILHERME ANDRADE DOC BAIRRADA ESPUM. ROSÉ BRUTO 2019
16	PGA - PEDRO GUILHERME ANDRADE DOC BAIRRADA BRANCO RESERVA 2020
14,5	PINHEL REG TERRAS DA BEIRA BRANCO 2020
15	PINHEL DOC BEIRA INTERIOR BRANCO GRANDE ESCOLHA 2020
16	PINHEL PREMIUM 250 ANOS PINHEL DOC BEIRA INTERIOR TINTO 2018
16	PLANSEL PARCELA ESPECIAL REG ALENTEJANO BRANCO VERDELHO 2020
16	PLANSEL VINHAS NOVAS REG ALENTEJANO TINTO TOURIGA NACIONAL 2020
15,5	PORTA DA RAVESSA DOC ALENTEJO BRANCO 2020
15	PORTA DA RAVESSA DOC ALENTEJO TINTO 2020
15	PORTA DA RAVESSA REG ALENTEJANO ROSÉ 2020
16,5	QUINTA DA LAGOA VELHA DOC BAIRRADA BRANCO SAUVIGNON BLANC 2020
16	QUINTA DA CARREGOSA DOC DOURO BRANCO 2019
16	QUINTA DA CARREGOSA DOC DOURO TINTO RESERVA 2018

15,8	QUINTA DA CARREGOSA DOC DOURO TINTO 2019
16,5	QUINTA DA DEVESA DOC DOURO BRANCO 2020
16	QUINTA DA DEVESA DOC DOURO ROSÉ 2020
16,5	QUINTA DA RAZA IG MINHO BRANCO COLHEITA SELEC ALVARINHO 2020
16	QUINTA DA RAZA DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA 2020
16	QUINTA DA TÔR REG ALGARVE TINTO SYRAH 2019
16,5	QUINTA DAS SENHORAS DOC BEIRA INTERIOR BRANCO 2019
15	QUINTA DE SÃO CRISTOVÃO REG LISBOA ROSÉ 2020
16,5	QUINTA DO FRANCÊS REG ALGARVE BRANCO SAUVIGNON BLANC 2019
17	QUINTA DO QUETZAL DOC ALENTEJO BRANCO RESERVA 2017
16	ROVISCO GARCIA REG ALENTEJANO BRANCO 2020
16	ROVISCO GARCIA REG ALENTEJANO ROSÉ 2020
17	SANGUE REAL REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO RESERVA 2019
16,5	SANTO GRAAL DOC DOURO TINTO RESERVA 2018
16	SÃO LUIZ DOC DOURO BRANCO 2020
16	SÃO LUIZ DOC DOURO TINTO 2019
16,5	SENSES REG ALENTEJANO BRANCO VIOGNIER 2020
16	SERRAS DE GR NDOLA REG PEN. DE SETÚBAL BRANCO PRIVATE SELEC. 2020
16,5	TÃ SOMENTE REG ALENTEJANO BRANCO SAUVIGNON BLANC 2020
15,5	TERRAS DE BACO REG ALENTEJANO BRANCO 2020
14,5	TERRAS DO RENDEIRO REG LISBOA ROSÉ 2020
16,5	TYTO ALBA VINHAS PROTEGIDAS REG TEJO BRANCO 2020
16	TYTO ALBA VINHAS PROTEGIDAS REG TEJO ROSÉ 2020
16	VILA FLOR - VALLE DA PEÇA DOC DOURO TINTO 2015
15,5	VILLA PALMA DOC PALMELA TINTO RESERVA 2019
16,5	VINHA DAS PENICAS REG BEIRA ATLÂNTICO BAGA (VINHAS VELHAS) 2017

Seja responsável. Beba com moderação.



QUINTA DO NOVAL E QUINTA DA ROMANEIRA apresentam Vinhos do Porto Vintage 2019

> texto **Mafalda Freire** > fotografia **Ernesto Fonseca**

Imponente e elegante assim se apresenta a Quinta do Noval a quem chega ao Douro. São também estas as características dos vinhos produzidos na quinta que apresentou os Porto Vintage de 2019: Passadouro, Quinta do Noval e Quinta do Noval Nacional. A ocasião serviu ainda para a apresentação do Quinta da Romaneira Vintage 2019.

A Quinta do Noval é um nome incontornável quando se fala de Vinho do Porto e, em conjunto com a Quinta da Romaneira, reuniu a imprensa especializada para apresentar os seus Vintage mais recentes.

A Quinta do Noval tem uma história extensa que começa no Século XVIII, mas é em 1894 que ganha uma vida nova com António José da Silva e com o seu genro Luiz Vasconcelos Porto que fazem inúmeras al-

terações como “transformar os antigos socacos estreitos em socacos mais largos, que permitem uma utilização mais eficien-

Carlos Agrellos revela que na parcela do Nacional “a vinha está muito integrada no seu ecossistema e tem um ciclo próprio que tem de se perceber e interpretar”.

te do solo e uma melhor exposição solar”, explica Christian Seely, diretor-geral da Quinta do Noval, da Quinta da Romaneira e da AXA Millésimes, empresa que adquiriu a Quinta do Noval em 1993. O responsável tem feito parte do projecto desde essa altura e tem visto a Quinta do Noval recuperar o seu esplendor. A quinta, situada em Vale Mendiz, no Pinhão, na Sub-região Cima Corgo tem 145 hectares de vinhas e produz entre 70 a 75% de Vinho do Por-

to e 25% a 30% de vinho não fortificado; as principais castas plantadas são Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Sousão, Syrah e Petit Verdot, estas duas últimas “em menor quantidade”; no que diz respeito às castas brancas, na Quinta existe Viosinho, Gouveio e Rabigato que ocupam cerca de 5 hectares, dos quais “2,5 hectares foram apenas plantados há três anos e vão começar a produzir este ano”, revela Christian Seely.

A Quinta do Noval estende-se entre os 100 e os 500 metros de altitude, tem vertentes expostas a todos os pontos e solos de xisto com fragmentos de argila, o que lhe confere as condições ideais para criar vinhos complexos e elegantes.

Em 2019, a AXA Millesimes adquiriu a propriedade contígua, a Quinta do Passadouro, e aumentou a dimensão da Quinta do Noval para 181 hectares. Em termos de castas e terroir, a nova área é em tudo semelhante, como salienta o Christian Seely: “A vinha do Passadouro é composta por duas parcelas principais, ambas semelhantes às parcelas da Quinta do Noval. Uma parcela no vale do Pinhão, onde se encontra a maioria da vinha da Noval, e que é considerado um dos melhores terroirs do Douro e outra parcela no Roncão”.

Hoje em dia, a Quinta do Noval, continua a produzir vinhos de excelência e declarou 2019 como um ano Vintage.

OS VINTAGE DE 2019

Carlos Agrellos, diretor técnico na Quinta do Noval e enólogo consultor da Quinta da Romaneira esclarece por que motivo 2019 foi um ano especial no Douro: “Foi equilibrado, com um inverno fresco e chuvoso e em que o ciclo desde a floração até ao pintor foi um pouco mais fresco – quase um 1º em relação aos anos anteriores”. Segundo o enólogo, isto “permitiu uma maturação muito constante e ter uvas de grande qualidade”. A prova que decorreu sobre o famoso cedro da quinta incluiu o Quinta da Romaneira Vintage 2019, Quinta do Passadouro Vintage 2019, Quinta do Noval Vintage 2019 e o Quinta do Noval Vintage Nacional 2019. Houve oportunidade ainda para experimentar os vinhos brancos Quinta da Romaneira Gouveio 2020, Quinta da Romaneira Reserva 2020 e Cedro do Noval 2020.

Sobre o Quinta do Noval Vintage 2019, Carlos Agrellos diz que corresponde a uma mistura de “treze lotes diferentes” e realça que a equipa “tem sorte de ter tantos vinhos bons e lotes para escolher e compor o vinho e para dar a precisão que caracteriza os vinhos do Noval”.

A colheita começou a 9 de setembro, as “condições de vindima foram ideais, a vinificação foi feita em lagares de pedra” e o vinho estagiou 18 meses em cascos de carvalho. Feito com as castas Touriga Nacional, Tou-

riga Francesa, Tinto Cão, Sousão e Tinta Roriz, o Quinta do Noval Vintage 2019, tem notas aromáticas de frutos vermelhos, violetas e especiarias; na boca é complexo, fresco e com um final elegante. Carlos Agrellos refere que a “frescura e acidez natural se devem a um pH equilibrado derivado das vinhas estarem bem adaptadas à região. Mesmo em situações de stress hídrico e muito calor conseguimos vindimar com pH de 3,6 e 3,55 que são ótimos para fazer vinho sem correção de acidez”.

A PARCELA ‘MÁGICA’ DO NACIONAL

A Quinta do Noval tem no Vintage Nacional um dos seus tesouros que vem de uma “parcela de 2 hectares de vinha não enxertada, planta em pé franco” descreve Christian Seely. O diretor-geral salienta outras características desta parcela que deu o seu primeiro vinho em 1931: “Tem uma personalidade própria e é um milagre. Não sabemos francamente por que motivo estas vinhas sobrevivem já que são vinhas velhas de 1904 e muito menos vigorosas que outras vinhas da quinta, o que se nota também no rendimento. Num bom ano, o Nacional dá 15 hectolitros por hectare quando o resto das parcelas da Noval dão cerca de 30 hectolitros por hectare.”

Christian Seely revela como é a política para declarar o Nacional: “Só o fazemos quando estamos todos convencidos que é



um grande vinho e quando achamos que não tem essa grandeza, não declaramos. Estas decisões não são fáceis, mas em 2019, não foi difícil. É um grande privilégio ter esta parcela mágica e também uma grande responsabilidade”.

Já Carlos Agrellos diz que “fazer um vinho destes é um stress enorme” e explica que estão “permanentemente na vinha para ver quando é a altura de vinificar porque a colheita e a vinificação são feitas num dia só”. Quanto à composição é “maioritariamente Touriga Francesa, Tinto Cão, Touriga Nacional Sousão e Tinta Roriz, mas “não é o mais importante”, diz o diretor técnico. O que realmente diferencia o vinho é “a escolha na entrada da adega” e é por isso que não indicam quais as percentagens presentes de cada casta. Assim, “é o ano que dá o Nacional”.

Sobre os cuidados exigidos, Carlos Agrellos diz que são vinhas “muito vulneráveis” e que “há uma responsabilidade por parte da viticultura de olhar para esta parcela quase de cepa a cepa, porque é a joia da coroa”. E a tentativa é estender a sua longevidade ao máximo, “sempre que morrem vinhas, são replantadas por plantas enraizadas e criadas em estaca na quinta. A casta é a mesma ou a que está ao lado para não trocar o genoma do Nacional. Isto só acontece nesta parcela”, acrescenta.

O Quinta do Noval Vintage Nacional 2019 é um vinho de cor granada, com aroma de bagas e compota, especiarias e um fim de boca com muita estrutura imponente e de grande complexidade.

PRIMEIRO VINTAGE É PROMISSOR

No evento foi dado a conhecer o primeiro vinho vintage da Quinta do Passadouro desde a aquisição pela Quinta do Noval à família Bohrmann, em 2019. Carlos Agrellos salienta que “foi um desafio” já que a compra aconteceu “em agosto com a vindima a começar em setembro”.

Apesar de tudo conseguiram porque havia já “conhecimento de vinificação de vinhas velhas da Quinta do Noval que foi transitado” para a nova quinta. Sobre o Passadouro, o responsável afirma que dominam as vinhas velhas com cerca de “50/55 anos” das castas Touriga Francesa, Tinta Amarela, Tinto Cão e Brufete e vinhas mais recentes “com cerca de 20 anos” de Touriga Nacional. Ao nível do terroir, as vinhas estão plantadas maioritariamente com orientação “sul/poente e em vale”, numa área “muito quente com um microclima que é favorável

à criação de grandes vinhos” e com “solos xistosos em que as raízes das vinhas velhas estão a grande profundidade, o que faz com que as vinhas aguentem bem o calor”. O enólogo descreve o Quinta da Romaneira Vintage 2019 como um vinho com “equilíbrio aromático com alguma complexidade característica de Vale Mendiz, com violeta, bergamota, alcaçuz, pimenta-preta o que é bom para um vintage tão novo”. O responsável mostra-se orgulhoso do que foi alcançado: “Estamos perante um Vintage bem conseguido e o tempo revelará a sua extrema qualidade ao longo dos anos. É um vinho que tem muitos anos de vida e que demonstra que o futuro será risonho e que a aposta na Quinta do Passadouro foi ganha”.

QUINTA DA ROMANEIRA, UM PROJETO ESPECIAL

Christian Seely está na Noval há 28 anos e adquiriu a Quinta da Romaneira em 2004, quando

a AXA Millésimes não quis ficar com a propriedade, mas o diretor geral viu nela um “potencial para a criação de grandes vinhos”. Este projeto pessoal, que iniciou com 11 sócios, envolveu um grande “trabalho de renovação e replantação de vinha, em 2005 e 2006, uma nova adega e grande trabalho progressivo sobre a qualidade da vinha e dos vinhos”.

Hoje em dia e desde o final de 2012, a Quinta da Romaneira tem apenas como sócios Christian Seely e André Esteves. “Ele partilha a minha paixão pela propriedade e a minha visão de desenvolver a quinta a longo prazo para fazer grandes vinhos brancos, tintos e também do Porto”, diz Seely. É que contrariamente à Quinta do Noval, que é sobretudo uma casa de Vinho do Porto, a Romaneira é maioritariamente uma quinta de vinhos não fortificados (cerca de 75% versus 25% de produção de Vinho do Porto).

Carlos Agrellos, que é enólogo consultor da quinta, explica que a Romaneira tem

“Temos custos elevados no Douro. Não é possível sobreviver a fazer vinhos de baixo preço. O caminho é fazer vinhos com qualidade, que seja reconhecida no mercado, de forma que os preços subam”, Christian Seely.

cerca de 400 hectares, dos quais “86 foram replantados com castas nobres como a Touriga Franca e Touriga Nacional, mas também com castas que designados exóticas, embora não sejam, como Petit Verdot e Syrah”. O responsável realça que as vinhas “estão a atingir um nível de qualidade muitíssimo bom (14 anos) que permite fazer Vinhos do Porto e de mesa de grande qualidade”.

A quinta “tem uma exposição maioritariamente virada a sul, por cima do Douro e é uma das maiores quintas com extensão de rio, quase 3 km. Fica numa zona muito quente e com um terroir muito particular que a distingue das restantes propriedades do Douro como esclarece Agrellos: “Uma componente de biodiversidade muito importante de mata mediterrânica com plantas autóctones que perfumam o ar de uma maneira que acreditamos que impacta nos vinhos”.

Sobre o Quinta da Romaneira Vintage 2019, o enólogo destaca que é um “vinho feito em lagar, de aço inoxidável, mas em que não abdicam da pisa a pé”; depois “o robô toma conta e finaliza as fermentações” e que é por isso que se consegue “uma extração extra das uvas para ter uma grande intensidade e este fundo de boca e estrutura tânica”. Além disso, Carlos Agrellos refere a “componente aromática do vinho quando comparado com os outros Vintage” em prova e tão própria da Romaneira.

O FUTURO

Christian Seely é perentório sobre o que ambiciona para as ‘suas’ quintas: “Espero continuar no sentido atual, ou seja, em que a qualidade está a subir a cada ano”. Sobre o que ambiciona para a Romaneira é muito claro, quer para si, quer também para todos os outros produtores da região: “O Douro ser reconhecido como um grande produtor de vinhos tintos e brancos e uma das grandes regiões de vinhos do mundo, não só de Porto, mas de vinhos não fortificados”.

A sua visão é que além dos mercados atuais de sucesso, como é o caso de Portugal, Brasil e Canadá, os vinhos do Douro e da Romaneira cheguem em força e sejam reconhecidos nos Estados Unidos e Reino Unido. “É uma frustração que EUA e a Inglaterra não reconheçam os vinhos tintos e brancos do Douro como sendo de qualidade. Têm uma ideia de vinhos nacionais como agradáveis e baratos e é preciso lutar para contrariar isso. Vamos conseguir, mas vai levar algum tempo”, concluiu.



PASSADOURO VINTAGE 2019

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão, Sousão, Tinta Roriz
19,5% • 60€

Rubi escuro, revela aroma de bagas vermelhas e notas de violeta e especiarias. Na boca tem alguma acidez natural, com boa estrutura e taninos fortes, termina persistente. **MF**



QUINTA DO NOVAL VINTAGE 2019

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão, Sousão e Tinta Roriz
19,5% • 90€

De cor granada, este Porto apresenta predominantes aromas a violetas, cereja, groselha e especiarias, rico e complexo. Na boca revela-se bem estruturado, fresco e com taninos bem integrados. O final de boca é bem longo e elegante, revelando a sua doçura natural. Bom para beber já, será excepcional se respeitar o grande potencial de envelhecimento. **MF**



QUINTA DO NOVAL NACIONAL VINTAGE 2019

Touriga Francesa, Tinto Cão, Touriga Nacional, Sousão e Tinta Roriz
19,5% • 820€

Cor granada, vai-se revelando em camadas, destaca aromas de compota de frutos vermelhos, ameixa e pimenta, que vão evoluindo, crescendo. Na boca tem um equilíbrio e textura extraordinários, é intenso, harmonioso e elegante. Deixa um final fabuloso e promissor. Se tiver a sorte de conseguir uma destas garrafas, tente guardá-la o maior número de anos possível. **MF**



QUINTA DA ROMANEIRA VINTAGE 2019

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Sousão
19% • 60€

Rubi escuro, deslumbra pelo nariz perfumado, muito característico da Romaneira, destacando frutas do bosque e ervas frescas. Em boca mostra-se bastante equilibrado, com várias camadas de taninos, nada agressivos, excelente frescura e um final de boca longo. **MF**



AZORES WINE COMPANY

Nova adega para vinhos únicos

> texto **André Guilherme Magalhães**
> fotografia **Ernesto Fonseca / D.R.**

Quando a Paixão Pelo Vinho presenciou o assentamento da primeira pedra da nova adega da Azores Wine Company, nas Bandeiras, Madalena do Pico, em Janeiro de 2019, estávamos todos longe de imaginar todas as adversidades impostas pela pandemia, que iriam afetar coletivamente este mundo e o outro. Mas como diz o adágio, nada consegue parar os ciclos da natureza, e no caso de um território tão exposto aos elementos e de carácter tão grandioso e telúrico como é a ilha do Pico, as vinhas conquistadas aos terrenos de “pedra queimada” continuaram a medrar, e do meio das curraletas arrimadas ao Cais Mourato surgiu, apesar de todos os percalços, o magnífico edifício que é a nova adega da Azores Wine Company.

A abertura da nova adega da Azores Wine Company (AWC) e o lançamento dos seus três novos vinhos de parcelas de vinhas velhas, foram o pretexto para uma nova visita por parte da imprensa especializada. Como era de esperar, o dinâmico trio de sócios fundadores da empresa não deixou os seus créditos por mãos alheias e preparou um programa denso e imersivo na realidade dos vinhos do Pico que tornou esta curta visita uma experiência memorável. A entrada em funcionamento da adega nas suas distintas valências é mais uma etapa marcante no percurso desta empresa, que veio revolucionar o panorama vinícola dos Açores contribuindo para ressuscitar a notoriedade internacional dos vinhos do Pico desde a sua fundação em 2014.



O TRIO MARAVILHA

Já muito se escreveu sobre a história recente da Azores Wine Company, mas não podemos ficar indiferentes à dimensão e ambição da tarefa que os seus sócios se propuseram concretizar e que não seria sequer plausível, não fosse a competência de cada um deles e a complementaridade de valências do trio.

Paulo Machado é Picaroto dos quatro costados, embora nascido no Faial, cresceu no seio de uma família com tradições ligadas à cultura da vinha e do vinho. A sua vocação levou-o a cursar Engenharia Agrícola e mais tarde a fazer uma Pós-Graduação em Enologia. Pioneiro no esforço de reconversão dos vinhedos Açorianos, foi formador em viticultura e enologia, técn-

A entrada em funcionamento da adega nas suas distintas valências é mais uma etapa marcante no percurso desta empresa, que veio revolucionar o panorama vinícola dos Açores contribuindo para ressuscitar a notoriedade internacional dos vinhos do Pico desde a sua fundação em 2014.



co e até presidente da CVR Açores tendo contribuído decisivamente para a revitalização do sector vitivinícola dos Açores. Da forte ligação ao terroir de São Mateus e da sua paixão pela viticultura nasceu em 2016 a Insula Vinus, um pequeno projeto familiar que cedo deu nas vistas pelo caráter e definição dos seus vinhos. Num contexto em que os vinhos e a gastronomia começavam finalmente a ser potenciados nos Açores, o Paulo enceta uma relação de amizade com Filipe Rocha e António Maçanita, com quem em 2013 faz uma parceria na vinificação da casta local Arinto dos Açores. O resto da história já nós conhecemos e desde então, o homem que mais conhece sobre castas autóctones açorianas é o responsável pela operação de viticultura, dedicando-se à recuperação e manutenção das dezenas de hectares de vinhas em currais exploradas pela Azores Wine Company.

Filipe Rocha, o sócio responsável por toda a operação de "hospitality" da empresa é uma figura incontornável do panorama gastronómico Açoriano. Foi sob a sua égide que a Escola de Formação Turística e Hoteleira de Ponta Delgada teve o seu maior desenvolvimento, tornando-se o "braço armado" do turismo do arquipélago no que toca à excelência da sua oferta gastronómica. Foi a sua visão e dinamismo que abriram as portas das cozinhas açorianas para o mundo, através de protocolos

Como explicou Filipe Rocha este novo equipamento não é apenas uma adega, mas também não é um hotel. As estadias são dedicadas a amantes de vinho que procurem um espaço contemporâneo para ficar, onde podem conhecer a história e características vinicas da ilha, através de provas, visitas, tours e experiências gastronómicas.

de intercâmbio com escolas estrangeiras, contratando professores e formadores com competências multidisciplinares para enriquecer os currículos programáticos da escola como foi o caso com António Maçanita, e sobretudo criando o "10 Fest", um festival gastronómico anual que trouxe aos Açores inúmeros cozinheiros de fama mundial, divulgando a gastronomia Açoriana e os produtos autóctones e permitindo que os alunos da EFTH tivessem experiências de trabalho únicas ao lado de chefs de outras paragens.

A visita às áreas sociais, de prova e ao espaço gastronómico da nova adega revelam o cuidado e minúcia do trabalho de Filipe Rocha com a colaboração próxima da Judith Saavedra. Aguardam-se com expectativa os primeiros eventos enogastronómicos.

António Maçanita não carece de grandes apresentações nem encómios, o seu ta-

lento intuitivo, a sua atitude inquisitiva e desafiante, sempre presente já desde os primeiros vinhos da Sexy Wines em parceria com o saudoso David Booth, não deixam ninguém indiferente. O enólogo inquieto que busca em permanência novas regiões e terroirs para decifrar as ampelografias locais e descortinar novas fórmulas enológicas poderia até pensar um dia em fazer um vinho na lua, mas enquanto os novos milionários do espaço não disponibilizam cápsulas refrigeradas para transportar as uvas, António Maçanita atarefa-se a congeminar os vinhos que irão surgir das novas vinhas plantadas nos mistérios quase lunares da Baía de Canas.

Neste momento a Azores Wine Company explora um pouco mais de 122 hectares de vinhas, quase todas recuperadas e reconvertidas, uma área quase dez vezes maior do que aquela que deu origem aos primeiros vinhos da marca há sete anos atrás.

Para além do papel determinante no resgate da casta Terrantez do Pico, que estava à beira da extinção, a empresa continua empenhada na propagação e disseminação das duas castas brancas dominantes, o Arinto dos Açores e o Verdelho, mas também da Boal que embora representando uma área ínfima revela um bom potencial. O Saborinho (Tinta Negra na Madeira ou Molar em Colares), o Bastardo e o Rufete são as castas tintas mais promissoras e que Paulo Machado tem vindo a propagar, sobretudo na

zona mais abrigada da Baía de Canas.

JUNTOS SOMOS MAIS FORTES

Para os sócios, não se trata apenas de ter uma visão expansionista que passe tão somente por aumentar a área de exploração, trata-se antes de criar uma dinâmica de desenvolvimento que contamine também todos os outros produtores da Ilha. Assim, é plausível pensar que em alguns anos se possa atingir a meta dos mil hectares de vinha em produção na ilha do Pico, o que face aos baixíssimos rendimentos por hectare, representará uma capacidade de vinificação de cerca de duas mil toneladas de uvas por ano.

Desde o início que a AWC faz questão de convidar os outros produtores a juntarem-se a eles em eventos promocionais ou em provas e assim aconteceu nesta nossa visita, os anfitriões organizaram uma churrascada em que se provaram (e beberam) os vinhos de todos os vizinhos! A boa surpresa foi o surgimento de três novos projetos de jovens produtores, todos eles com uma

ligação à AWC - os vinhos "ETNOM" da Cátia Laranjo, que lançou um branco de Arinto dos Açores, um tinto Merlot e um rosé de Syrah e Merlot, sendo que o tinto é absolutamente marcante pela sua elegância, foco e profundidade; do projeto "Entre Pedras" do André Ribeiro e do Ricardo Pinto surge um belíssimo Arinto dos Açores que já tem duas colheitas, o 2020 mais "polido" do que o primogénito; Lucas Lopes Amaral, o mais jovem produtor-engarrafador dos Açores é uma força da natureza que consegue tratar das suas vinhas no Pico e

Desde o início que a AWC faz questão de convidar os outros produtores a juntarem-se a eles em eventos promocionais ou em provas e assim aconteceu nesta nossa visita, os anfitriões organizaram uma churrascada em que se provaram (e beberam) os vinhos de todos os vizinhos!

ainda fazer idas e voltas ao Douro para fazer uns biscates para a Maçanita vinhos, os vinhos refletem a sua impetuosidade quase telúrica.

UMA ADEGA À MODA DO PICO, MAS NÃO SÓ

Vamos então falar da razão principal da nossa viagem, a nova adega que começou a ser sonhada em 2015 com a aquisição de umas vinhas nas Bandeiras, lá para os lados do aeroporto, que na realidade eram um enorme matagal. Trata-se na verdade de uma localização muito especial, na costa noroeste da ilha, sobre o mar e com uma vista sobre o canal e as ilhas de São Jorge e Faial, com o respaldo majestoso da montanha do Pico como que em vigília permanente.

Enquanto se desbravava, desmatava e se restauravam as curraletas que foram sendo destapadas, a ideia da adega foi tomando forma, pretendia-se preservar o espírito das adegas tradicionais da ilha – lugares de encontro onde não se faz só vinho, mas também se convive à volta da mesa, onde





se provam vinhos, onde se cozinha, onde se pode também dormir. A escolha da dupla de ateliês de arquitetura portuguesa e inglesa responsável pelo projeto do edifício foi uma escolha óbvia desde o primeiro momento, pois a AWC e as duas duplas de arquitetos já tinham colaborado num projeto universitário sobre a avaliação do impacto da construção de uma adega na zona Património Mundial da ilha do Pico. A SAMI – Arquitetos, dos portugueses Inês Vieira da Silva e Miguel Vieira e a DRHR, o ateliê britânico de Daniel Rosbottom e David Howarth, são os autores deste espaço, que é a concretização dessa reflexão.

Os arquitetos projetaram um espaço quadrado, revestido a pedra recolhida no próprio terreno, que dá continuidade às malhas de currais em pedra usados na ilha, para proteger as vinhas. O edifício é desnivelado, estando a cota mais baixa na direção do mar e quase invisível da estrada. A forma do edifício cumpre a função dos antigos tanques das vinhas, com as coberturas naturalmente inclinadas, conseguindo recolher cerca de 1500 m³ de água por ano, que são utilizados nas vinhas. A forma quadrangular é inspirada noutra referência histórica e cultural da ilha, essencial para

os vinhos, os conventos. Para homenagear os antigos conventos do Pico, os arquitetos desenvolveram no interior deste quadrado um claustro que dá acesso a todas as valências: a receção com sala de provas, três salas de barricas, a zona industrial, um espaço de eventos/gastronómico num plano superior, cinco quartos, todos com vista mar, e um apartamento T2.

Como explicou Filipe Rocha este novo equipamento não é apenas uma adega, mas também não é um hotel. As estadias são dedicadas a amantes de vinho que procurem um espaço contemporâneo para ficar, onde podem conhecer a história e características vínicas da ilha, através de provas, visitas, tours e experiências gastronómicas.

LANÇAMENTO DE NOVOS VINHOS

Nesta visita, curta mas muito intensa, tivemos a oportunidade de fazer várias provas temáticas magistralmente organizadas pelo António Maçanita (uma masterclass sobre a caracterização dos vinhos dos Açores, verticais das principais castas, provas cegas durante refeições, etc.) que, pelo seu cariz didático, nos permitem doravante ter um entendimento mais profundo das

idiossincrasias destes vinhos únicos. Foi também pretexto para o lançamento de três novos vinhos provenientes de parcelas situadas na Criação Velha, o último núcleo de vinhas velhas do Pico, alias, a AWC decidiu chamar a esta série de vinhos “Criação Velha” por se tratar de um núcleo de vinhas com 60 a 120 anos de idade, que estão a escassos 80 a 580 metros do mar, lá onde se “ouve o cantar do caranguejo” como diziam os antigos. É de uma destas parcelas que provem o “Vinha Centenária”, que até agora se tem afirmado como o vinho mais impactante (e mais caro) dos brancos da Azores Wine Company, pelo que a expectativa da prova da nova colheita de 2019 era grande, mas eis senão que surgem duas surpresas, dois vinhos inéditos de duas parcelas muito pequenas, o “Canada do Monte” 2018 e o “Vinha dos Utras” 2019 que ostenta como subtítulo no rótulo a menção “1os Jeirões”. Já iremos falar mais sobre estes vinhos únicos no destaque com as respetivas notas de prova, agora resta-nos dar os parabéns à Azores Wine Company por mais esta conquista, desejando que este ressurgir dos vinhos do Pico possa fazer jus às glórias de antão e perdurar no tempo.



19 VINHA CENTENÁRIA BRANCO 2019 DO PICO

Vinha Velhas de mais de 100 anos a 560 metros do mar: Arinto dos Açores (+85%), Verdelho e Alicante Branco. 12,5% • 74,90€

Cor amarelo-palha com laivos dourados, nariz marcante na sua complexidade, dominado por notas iodadas e de pedra de sal, depois citrino, tília e no fundo uma percepção leve de pederneira. A boca é volumosa e texturada de acidez vibrante, tensa, sempre fresca e elegante de uma persistência notável. Grande vinho com um extraordinário potencial de evolução. **AGM**

18,5 CANADA DO MONTE BRANCO 2018 DO PICO

Vinhas Velhas de 60 a 80 anos a 580 metros do mar: Arinto dos Açores (+95%), field blend. 13,5% • 79,90€

Cor amarelo citrino-palha. Nariz fresco com notas vegetais, de casca de toranja e lima, depois sal e iodo. Na boca é raçudo, quase rebelde, cheio de nuances e contrastes, fresco, volumoso, untuoso mas acidulo, vibrante, salino, longo e prazeroso. Belo vinho! **AGM**

18 VINHA DOS UTRAS BRANCO 2019 DO PICO

Vinhas Velhas de 60 a 80 anos a 80 metros do mar: Arinto dos Açores (+95%), field blend. 12% • 240€

Cor amarelo palha-dourado, nariz impressionante porque intenso, complexo mas muito elegante. Primeiro maresia fresca, erva patinha, pederneira, folha de limão, casca de toranja seca, depois mineralidade, iodo, sal torrado. A boca é volumosa, sumarenta e vibrante "como se mordesse um ananás muito ácido e muito maduro" temperado com sal de algas. Persistência singular, prazer quase celestial, um fogo-de-artifício sensorial. O Thomas Jefferson é que tinha razão! **AGM**

18 TERRANTEZ DO PICO BRANCO 2019 IG AÇORES

Uvas maioritariamente vindimadas na ilha de São Miguel, em baldes de 20 kgs e transportadas de avião e barco para ilha do Pico: 100% Terrantez do Pico. 12,5% • 49,90€

Cor amarelo-citrino aberto, o nariz é intenso e complexo, notas de bergamota, noz verde, folha de chá, sal seco, pedra molhada. O ataque em boca é impressionante, estruturado e tenso, a acidez é vibrante e a persistência enorme. Grande potencial de evolução. **AGM**

18,5 SABOR(Z)INHO TINTO 2015 IG AÇORES

Uvas maioritariamente vindimadas na ilha de São Miguel, em baldes de 20 kgs e transportadas de avião e barco para ilha do Pico: 100% Saborinho. 12% • 99,90€

Cor granada aberta com reflexos rubinos, expressão aromática intensa mas elegante, notas de frutos do bosque pouco maduros, complexidade terrosa e de algas secas. A boca é fina e elegante, de volume médio, texturado. A acidez incisiva confere-lhe um perfil gastronómico apto tanto para pratos elaborados de peixe, como para pratos delicados de carne. Um grande vinho. **AGM**

COSTA BOAL

inova com monocasta Tinta Gorda

> texto **António Mendes Nunes** > notas de prova **Maria Helena Duarte** > fotografia **D.R.**
O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

António Costa Boal para além dos vinhos das propriedades da família no Douro – concelho de Alijó – expandiu-se para Trás-os-Montes, conseguindo vinhos de excelência de vinhas praticamente abandonadas. Fez agora a apresentação de cinco novas colheitas.

A Costa Boal Family Estates Lda é uma empresa familiar bastante jovem sob a gerência de António Boal e Raquel Boal, que um dia decidiram deitar mãos à terra, lançando, em 2011 o primeiro vinho com o nome da família, embora os seus antepassados já vinificassem naquelas terras desde 1857, há 164 anos, portanto.

Recorde-se que para além das propriedades dos antepassados, situadas na Região Demarcada do Douro, Cima Corgo (na localidade de Cabêda), decidiram avançar para a compra de mais sete hectares de vinha desta vez em Trás-os-Montes, Mirandela, nascendo então assim, a marca de vinhos Flor do Tua, Palácio dos Távoras, Flor do Côa e Costa Boal.

Muito recentemente apresentaram cinco novos vinhos, dentro da marca Palácio dos Távoras, nomeadamente o primeiro monocasta de uvas Tinta Gorda oriundas de uma vinha velha do Planalto Mirandês (das arribas do Douro, no concelho de Miranda do Douro). Da mesma vinha velha, provou-se, também, um field blend, o Palácio dos Távoras Bago a Bago 2020. Ambos são vinhos de ourivesaria, colheita manual bago a bago com vinificação em cubas de madeira. Mais uma vez, António Costa Boal e o enólogo Paulo Nunes abrem novos caminhos para a vitivinicultura na região de Trás-os-Montes, uma região que pode produzir vinhos de excelência mas que durante séculos foi completamente esquecida e ignorada. Vinhos de muito alta qualidade deste produtor do Douro e Trás-os-Montes e com estreia para breve de vinhos produzidos em Estremoz, numa adega e vinhas adquiridas em 2021.



18,5
PALÁCIO DOS TÁVORAS
BAGO A BAGO
TINTO 2020 VINHA CENTENÁRIA
DOC Trás-os-Montes
14% - 45€ | 1733 gar.

Rubi aberto, limpo e brilhante. Sofisticado, elegante, tem fruta expressiva, frutos vermelhos, toque vegetal e floral, tosta suave. Na boca é fresco, especiado, com notas de canela, redondo, envolvente, tem bom volume e deixa um final prolongado, com notas de pimenta rosa e flores do monte. **MHD**

18
PALÁCIO DOS TÁVORAS
TINTA GORDA
TINTO 2020 VINHA CENTENÁRIA
DOC Trás-os-Montes
14% - 37€ | 1000 gar.

Rubi, limpo. Balsâmico, fresco, com apontamentos vegetais, terroso, destaca frutos vermelhos e envolve os sentidos. Bem estruturado, tem taninos macios e cheios de carácter, excelente frescura e acidez, que lhe confere potencial e longevidade, mantém a fruta envolvida em delicadas notas especiadas, surpreende e termina prolongado. **MHD**

17,5
PALÁCIO DOS TÁVORAS
GRANDE RESERVA
BRANCO VINHAS VELHAS 2020
DOC Trás-os-Montes
13% - 25€ | 2000 gar.

Amarelo citrino, limpo e brilhante. Intenso em notas de frutos de polpa branca envolvidas em delicadas notas do estágio em madeira. Bebe-se já muito bem, mas vai crescer extraordinariamente em garrafa. Apresenta bom corpo e volume, mantém a fruta e destaca a madeira e especiarias, termina bem longo e gastronómico. **MHD**

18
PALÁCIO DOS TÁVORAS
ALICANTE BOUSCHET
TINTO VINHAS VELHAS 2018
DOC Trás-os-Montes
15% - 35€ | 1333 gar.

Rubi intenso, denso. Aroma intenso, com predominantes notas de frutos pretos maduros e desidratados, como ameixa preta, ligeiro vegetal e notas tostadas. Taninos ricos e vigorosos, frescura envolvente, a madeira ainda com maior expressão, a pedir algum tempo de guarda, termina persistente e promissor. **MHD**

19
PALÁCIO DOS TÁVORAS
GOLD EDITION
TINTO 2018 VINHA VELHA
DOC Trás-os-Montes
14, 5% - 70€ | 1083 gar.

Rubi intenso, denso, limpo. Exuberante, rico e envolvente. Revela-se por camadas, as notas do estágio em madeira, a fruta preta, as notas florais... vai crescendo. Na boca tem taninos vigorosos, grande frescura, deixa notas especiadas e um final de boca grandioso, como só os grandes vinhos são capazes. **MHD**



LEGADO

Um tributo e uma homenagem

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

Em cada ano surge uma nova colheita de Legado, que é um elo de ligação entre o conhecimento dos antepassados e um ensinamento para as gerações futuras. Um vinho carregado de história e sempre um retrato fiel do tempo, que em cada ano fez no Douro.

Aí está mais uma colheita do Legado, o vinho da Sogrape que Fernando Guedes (1931-2018) idealizou em 2008 e que agora surge pela 9ª vez (colheita de 2016).

Este vinho é muito especial porque sai de uvas de videiras muito velhas da Quinta do Caêdo, propriedade centenária situada em S. João da Pesqueira. Enquanto outros vinhos famosos são feitos de uvas de várias vinhas ou até de várias quintas, o Legado é um vinho de uma só vinha, por sinal com a mesma configuração que tinha há século e meio. São 8 hectares que apenas permitem produzir pouco mais de 4 mil garrafas, num cenário que a idade marcou com alguma decadência, plantada à antiga, e que apenas permite ser lavrada por cavalos. O Legado não pretende ser um vinho perfeito, mas antes um tinto do Douro fiel às suas origens e à própria origem de uma Sogrape de outros tempos, numa eterna homenagem às gerações futuras.

Para Fernando da Cunha Guedes, actual Presidente da Sogrape e filho de quem o idealizou, "Legado é um vinho pleno de noção de tempo e lugar, um vinho que aguardamos com ansiedade, pelas memórias que vai despoletar e pela capacidade de nos transportar para um terroir idílico, onde as videiras com mais de 100 anos exigem o nosso cuidado, respeito e admiração".

Luís Sottomayor, o enólogo que todos os

anos recia este vinho, sintetizou numa ou duas palavras cada colheita: "2008 - austero; 2009 - vibrante; 2010 - charme; 2011 - volume e complexidade; 2012 - elegância e sobriedade; 2013 - suavidade e harmonia; 2014 - delicadeza e intensidade; 2015 - intenso e apelativo". Quanto a este 2016, segundo o enólogo-chefe da Sogrape, "Tem um pouco de todos os outros, com uma frescura e uma acidez assinaláveis e que permite adivinhar-lhe uma vida bela e muito longa". Uma das mudanças que poderão ter tornado esta colheita a mais apelativa, para além das características climatológicas do ano, terá sido a mudança no estágio, que passou de barricas de 225 litros para toneis de 1200 litros. Nota-se o trabalho da madeira, mas não a madeira.

Como sempre, cada edição do Legado é lançada num local ligado à história da família. Para este 2016 foi escolhido o Colégio Jesuíta das Caldinhas, em Santo Tirso, onde Fernando Guedes estudou desde a escola primária até terminar o liceu e dar entrada na Universidade. O jantar de apresentação, imaginado e confeccionado pelo chefe António Loureiro (restaurante A Cozinha, em Guimarães, uma estrela Michelin), foi servido numa sala de aula, no caso, um anfiteatro. Também aí todos méritos para uma imaginação rica e original, que se saúda.



19,5
LEGADO

DOC DOURO TINTO 2016
Várias castas de Vinha velha
14% • 235€ • 4513 garrafas

Cor rubi bem marcada. Aroma muito puro e intenso, com notas florais, de urze, trufas e mato, fruta vermelha bem viva e a tal madeira que trabalhou mas não marcou. Na boca tem um enorme volume, taninos de grande qualidade, especiarias, ligeira salinidade, frutos vermelhos. Final extremamente longo, elegante, profundo e muito marcante. Um vinho extraordinário.
AMN



VERCOOPE

Uma história de união

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

Criada em 1964, com o objetivo de engarrafar, comercializar e distribuir o vinho produzido pelos viticultores de sete Cooperativas Vitivinícolas da Região dos Vinhos Verdes, Amarante, Braga, Guimarães, Famalicão, Felgueiras, Paredes e Vale de Cambra, a Vercoope produz anualmente 8 milhões de garrafas de Vinho Verde, dos quais cerca de 35% se destinam à exportação. E se em 2010, a faturação da Cooperativa não chegava aos 6 milhões de euros, em 2020 superaram os 13 milhões de euros.

Celebrando, no próximo mês de Outubro, 57 anos de existência, a Vercoope - União de Adegas Cooperativas da Região dos Vinhos Verdes conheceu uma enorme evolução ao longo deste período, “desde os processos aos meios tecnológicos que dispõe, dos produtos que coloca no mercado, dos canais com que trabalha até aos mercados que abrange”, começa por dizer à nossa revista Casimiro Alves.

Para o presidente da direção da Vercoope, o “mercado português de vinhos tem evoluído bastante”, desde a produção na vinha,

à produção de adegas até à comercialização e promoção. “Nós temos acompanhado em todos os domínios, e o resultado desde há 10 anos para cá, é termos crescido entre 10 a 20% ao ano”. Tendo em conta que a base já é considerável, “só podemos estar contentes”. Ainda assim, ressalva, “estamos

Setor cooperativo permite ganhar escala, sinergias e competitividade

contentes, mas não descansados nem suficientemente satisfeitos, pois o mercado está sempre em evolução, as exigências são cada vez maiores e estão sempre a surgir novos desafios que temos que superar”, afirma o responsável.

Algumas dessas exigências passam pela qualidade. Nesse sentido, para além da certificação ISO 9001, a Vercoope obteve há cerca de 5 anos a certificação IFS Food, o que exigiu um investimento financeiro, melhoramentos nos layouts e nas infraestruturas, novas tecnologias, processos e



O presidente da direção da Vercoope relembra ainda que uma garrafa de vinho comercializada pela Vercoope “não leva apenas a história de uma quinta ou de uma família em particular, leva o resultado do trabalho de muitas famílias e de muitas histórias. São imensas, dá uma por dia durante vários anos”.

formação contínua dos recursos humanos. Contudo, este incremento de qualidade tem permitido conquistar e satisfazer clientes com elevado grau de exigência.

Porém, tudo isto apenas foi possível porque a Vercoope é uma união de adegas, da qual fazem parte a Adega Cooperativa de Amarante, a Adega Cooperativa de Braga – CA-VAGRI, a Adega Cooperativa de Famalicão – Frutivinhos, a Cooperativa Agrícola de Terras de Felgueiras, a Adega Cooperativa de Guimarães, de Paredes e Vale de Cambra. Uma união que abrange adegas de 7 municípios e às quais se acrescenta o concelho de Santo Tirso onde a Vercoope marca presença diretamente. Ou seja, “são muitas pessoas, muitas famílias, muitos territórios ligados ao universo Vercoope”, relembra Casimiro Alves. E acrescenta, “muitos dos nossos parceiros de negócio são destes concelhos, desde clientes a fornecedores. Por isso, podemos afirmar que o nosso negócio puxa pela economia local, pois está na vida das pessoas, contribuindo desta forma para fixar pessoas nos espaços rurais”. A Vercoope e as Cooperativas da União empregam cerca de 130 pessoas.

O presidente da direção da Vercoope relembra ainda que uma garrafa de vinho comercializada pela Vercoope “não leva

apenas a história de uma quinta ou de uma família em particular, leva o resultado do trabalho de muitas famílias e de muitas histórias. São imensas, dá uma por dia durante vários anos”.

Se no passado as 7 adegas associadas da Vercoope chegaram a integrar cerca de 5 mil associados, hoje o número não chega aos 3 mil. Casimiro Alves explica-nos porque é que isso acontece. “Eram outros tempos, havia imensos associados de pequena dimensão. O panorama tem mudado bastante, sobretudo devido a questões sociais e familiares. Assim como, pela fusão de pequenas propriedades e pela recomposição das áreas”. Não obstante, acrescenta, “a área plantada tem aumentado e tem havido muita reconversão e modernização das vinhas, originando mais produção tanto a nível de quantidade como de qualidade”.

Neste contexto, o presidente da direção da Vercoope indica que o “setor cooperativo permite ganhar escala, sinergias e competitividade” e, acrescenta, “viabilizar o negócio dos pequenos produtores que de outra forma não teriam oportunidade de colocar os seus vinhos à venda”. Quanto ao consumidor, “quer nacional, quer por esse mundo fora, não seria possível saboreá-lo, se não fosse através da Cooperativa”.

Para além disso, a Cooperativa permite também que o produtor possa ter uma vivência com a terra de uma forma mais equilibrada, sem a pressão de ter apenas monoculturas, ou seja, apenas vinha, para ter grandes rentabilidades, para se viabilizar. “Um associado pode continuar a ter vinha, a ter milho, hortícolas, pomares, pecuária e até floresta”. Casimiro Alves salienta ainda que, a variável económica de curto prazo é também muito importante. “As Cooperativas da nossa União têm todas as contas em dia. Pagamos as uvas a tempo e horas aos nossos associados”.

VERCOOPE POSICIONA-SE NO SEGMENTO ‘BEST VALUE FOR MONEY’

Produzindo cerca de 8 milhões de garrafas por ano de Vinho Verde, não é de estranhar que a Vercoope se posicione no segmento ‘Best Value for Money’, para citar a expressão anglo-saxónica. Quer isto dizer que colocam à venda no mercado vinhos com excelente relação qualidade/preço.

O “core business” da Vercoope é a venda de Vinhos Verdes com elevados volumes a preços justos. Ou seja, o “consumidor sabe que está a comprar o melhor Vinho Verde por um preço que não está inflacionado. Não é mais caro porque só se produziram



X garrafas, ou porque, por falta de escala ou de sinergias os rótulos, as garrafas, as caixas, o engarrafamento, encareceu muito o produto. O consumidor sabe que está a beneficiar da larga escala, das sinergias, do saber, da técnica, e isso, é o que nos permite colocar um produto com valor e qualidade”, frisa João Gaspar, enólogo e responsável de produção.

Sedeada em plena região dos Vinhos Verdes, é a eles e ao seu mercado que a Vercoope se dedica em exclusivo, pelo que o seu portfólio reflete isso mesmo. “Temos vinhos de segmento de entrada, vinhos mais democráticos, que vendem milhões de garrafas por ano”, assegura.

Ainda assim, a cooperativa tem crescido muito nos vinhos monocastas, especificamente nos vinhos de casta Alvarinho, Arinto, Azal e Loureiro, Espadeiro e Vinhão. “Já fazemos umas quantidades simpáticas de Grande Escolha. Lançamos há 2 anos, dois Vinhos Verdes Grande Reserva”. O Vinho Verde Via Latina Grande Reserva branco e o Via Latina Vinhão Grande Reserva tinto, ambos colheita 2018, sendo que foram engarrafadas 15 mil garrafas numeradas de cada um dos vinhos.

“Vinhos com qualidade, com tipicidade e que estejam na prateleira ao dispor do consumidor, é aquilo que o nosso público procura”, sobretudo para um consumo mais diário, indica José Castro. Já as gamas mais elevadas, são menos frequentes,

saboreadas em momentos especiais. Mas uma coisa é certa, “os nossos vinhos fazem parte da vida das pessoas”, atira o responsável de Exportações e Marketing da Vercoope. E acrescenta, o “nosso público é cada vez mais amplo no mercado nacional”, mas também a nível internacional são cada vez mais os consumidores que procuram “vinhos verdes mais frescos, jovens e leves”.

Quanto à tipologia de vinhos mais procurados pelo consumidor, o destaque vai para os vinhos monocasta, tais como os Loureiros, os Alvarinhos e os Espadeiros. Contudo, existem cada vez mais consumidores de espumantes de Vinhos Verdes, oriundos sobretudo da Europa Central e do Leste.

PRESENTES EM 35 PAÍSES E EM 5 CONTINENTES

Presentes em 35 países, espalhados pelos 5 continentes, o crescimento médio anual ao longo da última década da Vercoope nos mercados externos tem sido de 10 a 25%.

“Vinhos com qualidade, com tipicidade e que estejam na prateleira ao dispor do consumidor, é aquilo que o nosso público procura”

“Os mercados externos têm sido muito importantes para nós, pois permitem-nos vender mais valor, mais diversidade e mais gamas”, frisa José Castro. No entanto, os mercados externos apresentam também grandes desafios e exigências, tanto a nível de qualidade e de customização, como de rotulagem e embalagem. Prova disso mesmo, é que embora, exportem para três dezenas e meia de países, apenas para 10 destes são exportadas mais de 100 mil euros, estando no top 5 os mercados da Rússia, Brasil, EUA, França e Japão, seguidos da Alemanha, Ucrânia, Noruega, Polónia e Angola.

Questionado acerca da estratégia de comercialização que tem sido adotada pela cooperativa, José Castro indica que esta tem sido sempre orientada na busca da “valorização dos nossos vinhos nos diferentes canais e mercados e assente na comercialização de vinhos certificados”, sejam DOCs (Vinhos Verdes) ou IGP Minho. “Para o mercado externo são os Vinhos Verdes que dominam o nosso portfólio comparativamente aos Regionais Minho”, indica responsável de exportações e marketing da Vercoope.

Exportando cerca de 35% da sua produção, a Vercoope tem no mercado nacional (65%) o principal destino da sua produção, sendo que o segmento off trade representa a grande parte do negócio. Assim, o vasto portfólio da cooperativa, assenta essencialmente na distribuição off trade, estando presentes nos grandes grupos de distribuição como Continente, Pingo Doce, Auchan Makro, Lidl, Intermarché, entre outros. No mercado nacional, o off trade representa cerca de 80% e o on trade os restantes 20%. Já nos mercados externos esta diferença atenua-se, com o off trade a representar 65% e o on trade 35%. Ainda assim, os parceiros destes canais são de menor dimensão e com menor número de vendas.

SUSTENTABILIDADE DE ALTO VALOR ECOLÓGICO

Um dos temas mais preocupantes em relação ao futuro da produção vinícola são as alterações climáticas. Confrontado com esta questão e desafiado a clarificar como têm tentado prevenir esta situação, o enólogo João Gaspar explica-nos que devido à sua localização, mais a noroeste de Portugal, a região dos Vinhos Verdes “não tem sofrido um impacto tão negativo como as regiões mais a sul, como o Alentejo, ou o interior, como o Douro”.

Porém, “não podemos esconder a nossa preocupação de um impacto negativo que poderá ocorrer a médio prazo”. Esta é já uma realidade do porquê de as vindimas serem feitas cada vez mais cedo, muitas vezes logo no início de Setembro, “pois as maturações nos nossos vinhos ocorrem mais



cedo”, dado que a acidez, tão importante nos Vinhos Verdes, tem de ser preservada. Casimiro Alves, presidente da Direção da Vercoope revela ainda que, a região dos Vinhos Verdes “irá avançar muito em breve com um projeto de sustentabilidade de alto valor ecológico que potenciará as áreas vitivinícolas da região, a biodiversidade, a gestão de recursos hídricos, a gestão sustentável de combate a pragas, assim como de um conjunto de processos de produção na vinha, na adega e na comercialização”. Para além disso, a Cooperativa tem feito vários investimentos na adega ao nível de vinificação e do engarrafamento. “O ano passado aumentámos a nossa capacidade instalada de armazenamento de vinhos, adquirindo 11 cubas de 150 mil litros. Construímos e instalámos painéis fotovoltaicos para essas mesmas cubas e vamos continuar a investir mais para ter cada vez mais energias limpas de forma a aumentar a nossa performance de produção e engarrafamento tanto ao nível de qualidade, como rentabilidade e produtividade”, salienta Casimiro Alves. Quanto a objetivos mais comerciais, estes passam por continuar a crescer no mercado nacional sobretudo em valor. Assim como, continuar a crescer nos mercados externos, “consolidar nuns, crescer noutros e conquistar novos em que haja atratividade e receptividade aos nossos vinhos”, frisa o presidente da direção da Vercoope.



Sugestões do enólogo: João Gaspar

VIA LATINA GRANDE RESERVA BRANCO 2018 Vinho Verde DOC

De uma cor palha viva, revela notas de alperce, lichias, amêndoa, avelã, e um toque de baunilha. Mineral, na boca é volumoso, complexo e de acidez equilibrada, conferindo-lhe uma grande elegância e um final duradouro e distinto.

Estagiou 4 meses em barricas de carvalho francês e 6 meses em garrafa.

Na mesa com: Peixes robustos no forno, bacalhau a lagareiro ou à Braga, carpaccio de novilho.

VIA LATINA VINHÃO GRANDE RESERVA TINTO 2018 Vinho Verde DOC

Unicamente de casta Vinhão, vislumbra-se uma cor violeta profunda e descobrem-se aromas de ameixa preta, mirtilos e amoras. Com notas herbáceas e algum chocolate preto, mantém uma ligeira adstringência fiel à casta e à origem.

Denso, harmonioso e de caráter firme, possui um final marcante.

Estagiou 4 meses em barricas de carvalho americano e 6 meses em garrafa.

Na mesa com: Sardinha assada, cabrito no forno, posta e rojões.

TERRAS DE FELGUEIRAS ALVARINHO 2020 Vinho Regional Minho

De uma cor palha viva, revela notas de alperce, lichias, amêndoa, avelã, e um toque de baunilha. Mineral, na boca é volumoso, complexo e de acidez equilibrada, conferindo-lhe uma grande elegância e um final duradouro e distinto.

Estagiou 4 meses em barricas de carvalho francês e 6 meses em garrafa.

Na mesa com: Peixes robustos no forno, bacalhau a lagareiro ou à Braga, carpaccio de novilho.



CASA DA TOJEIRA para brindar e permanecer

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

Situada numa propriedade privada em pleno Parque Nacional Peneda-Gerês, a Casa da Tojeira é uma bela mansão do século XVII, que combina luxuosas comodidades modernas com o encanto dos velhos tempos. Rodeada pela natureza, esta unidade hoteleira oferece aos seus hóspedes e visitantes uma experiência única de enoturismo, onde se inclui provas de vinhos e visitas à adega e aos cerca de 20 hectares de vinha desta extensa propriedade.

Construída no século XVII, a Casa da Tojeira é uma casa senhorial que pertenceu ao tenente Bernardo, padrinho de Mário Bernardo de Magalhães e Sousa. Sem filhos, aquando do seu falecimento, o tenente Bernardo deixaria a casa em testamento aos seus dois afilhados. Mais tarde, Mário Sousa acaba por adquirir a parte do outro afilhado, tornando-se o único proprietário. Foi no início dos anos 80, após um processo de completa remodelação e restauração que a Casa da Tojeira deu início à sua atividade turística, disponibilizando 7 quartos, onde se destacam vários pormenores da construção, nomeadamente a varanda elegante com co-

lunas e a escadaria de dois lanços. Mais tarde, já nos anos 2000, a atividade turística viria a ser reforçada com a criação de mais uma unidade de alojamento. Situada no mesmo complexo, a Casa da Herdade é constituída por 5 quartos com kitchenette e uma esplendorosa vista sobre o Vale de Santa Senhorinha.

Quem nos visita são pessoas que se interessam pela história da propriedade e da região, pois cada pedra tem uma história para contar

Totalmente integrada na Região, mais propriamente no concelho de Cabeceiras de Basto, a pequena empresa familiar, emprega sete colaboradores em permanência, subcontratando, sempre que necessário, mão de obra adicional na região. Rodeada por belas paisagens sobretudo, pela Serra da Cabreira, cujos miradouros proporcionam belíssimas vistas, resultado da diversidade geomorfológica do território, os visitantes da Casa da Tojeira, são pessoas que se interessam pela história da propriedade e da região, pois “cada pedra tem uma história para contar”, indica Luís Freitas. Rodeados de natureza “este é um



espaço ideal para relaxar e para passar uns momentos de pura descontração. Apreciar excelentes Vinhos Verdes e espumantes acompanhados de petiscos regionais é sem dúvida uma experiência única”, indica-nos o sócio-gerente da atividade vínica da Casa da Tojeira.

Para além disso, a Casa da Tojeira disponibiliza ainda aos hóspedes durante a sua estadia um conjunto de experiências vínicas, assim como um número leque de atividades ao ar livre, como caminhadas, tours culturais, passeios de buggies (todo terreno) na serra, ciclismo, natação, equitação e pesca.

ÁREA DOS EVENTOS TRAZ NOTORIEDADE E RECONHECIMENTO À CASA DA TOJEIRA

Apesar da aposta no desenvolvimento da atividade enoturística ser mais recente, o produto mais procurado inclui uma visita às vinhas, à Casa da Tojeira e termina com a prova de Vinhos Verdes e espumantes acompanhadas com petiscos da região.

Para além disso, a Casa da Tojeira aposta também na área dos eventos. “Cedemos o espaço para casamentos, batizados, lançamento de vinhos e espumantes, jantares vínicos, caminhadas, piqueniques na vinha e até mesmo, para o almoço volante no

Rali de Portugal. Este segmento é muito importante pois traz muita notoriedade e reconhecimento a Casa da Tojeira”, afirma Luís Freitas.

Questionado acerca do impacto que a pandemia de Covid-19 teve na sua atividade, o responsável admite que “os anos de 2020 e 2021 foram difíceis”. Não obstante, salienta, “consequimos captar em 2020 muitos turistas portugueses que procuravam experiências de turismo de natureza. A Casa da Tojeira proporciona isso mesmo, sendo por isso um destino apetecível” também a este nível. “Conciliamos natureza, gastronomia e excelentes vinhos e espumantes” e por isso a expectativa para 2021 é que a tendência de procura se mantenha.

Para além disso, a Casa da Tojeira gostaria de continuar a desenvolver, de forma mais regular, os Jantares Vínicos, pois “entendemos que este é um produto de excelência, proporcionando ao consumidor uma experiência única”, refere o sócio-gerente da atividade vínica da Casa da Tojeira.

Casa da Tojeira concilia natureza, gastronomia e excelentes vinhos e espumantes

CASA DA TOJEIRA LANÇARÁ DOIS NOVOS VINHOS EM BREVE

Para além de tudo isto, na renovada Casa da Tojeira produz-se ainda o famoso vinho com o mesmo nome e sem o qual não poderia existir uma oferta enoturística. Com 12 hectares de vinha, integrada na Região Demarcada dos Vinhos Verdes, sub-região de Basto, região com um condicionalismo climático que imprime aos vinhos uma intrínseca tipicidade e personalidade própria, a Casa da Tojeira produz uma alargada gama de vinhos brancos, tintos, rosés e espumantes.

O amor à terra aliado a este privilégio da natureza, singulares cuidados no tratamento da vinha e adequadas técnicas no tratamento e laboração dos mostos, evidenciam a qualidade do vinho produzido e preservam a sua ancestral genuinidade. Alvarinho, Loureiro, Trajadura, Azal e Pedernã são as castas predominantes nos brancos. Nos tintos, Vinhão, Padeiro de Basto e Boraçal constituem um leque que satisfaz requintados paladares.

Situada a uma altitude média elevada, estando por isso resguardada dos ventos marítimos, a vinha é influenciada por um clima mais agreste, com um Inverno frio e muito chuvoso e um Verão bastante quente e seco, favorecendo castas de ma-



Casa da Tojeira aposta também na área dos eventos, que inclui casamentos, batizados, lançamento de vinhos e espumantes, jantares vînicos e muito mais

turação tardia como é o Azal (branca) e o Espadeiro. Na verdade, é nesta zona que a casta Azal atinge o seu máximo potencial e permite obter vinhos muito particulares, com aroma a limão e maçã verde, muito frescos. Existe ainda uma considerável produção de Vinhos Verdes tintos que apresentam muita vinosidade e uma boca cheia e fresca.

Possuidores de um conjunto de características peculiares, os vinhos da Casa da To-

jeira distinguem-se pelo seu aspeto limpo e cor, citrina para os brancos e rubi para os tintos, por um aroma frutado, gosto leal e franco e moderado teor alcoólico. A empresa produz vinhos de elevada qualidade assim como espumantes – Reserva Bruto e Meio Seco.

Com uma produção de cerca de 400 mil garrafas por ano, a empresa tem no mercado nacional o principal destino da sua produção, com cerca de 90% do consumo. Contudo, o objetivo da marca a curto/médio prazo passa por conquistar os mercados externos.

A dar os primeiros passos no mercado internacional, os vinhos da Casa da Tojeira estão já presentes em alguns mercados externos, nomeadamente em França, Luxemburgo e EUA. A seguir a estes que são os seus três principais mercados externos, seguem-se ainda a Alemanha, a Bélgica, a Holanda e a Suíça.

A terminar a nossa visita, Luís Freitas revelou ainda que a Casa da Tojeira irá lançar até ao fim deste ano, ou o mais tardar no início do próximo, o Vinho Verde branco Tojeira Grande Reserva 2019, um vinho com estágio em madeira de carvalho francês, e posteriormente, já em 2022 o novo Vinho Verde monocasta Alvarinho.







HÉLDER CUNHA

O futuro é “extremamente promissor”

Hélder Cunha, enólogo. Cascalense de gema, foi aqui que regressou para fundar, em 2008, a Casca Wines. A completar 20 anos de carreira, fomos conhecer o enólogo que assume que adora produzir e beber bons vinhos, sobretudo aqueles que o desafiam, tanto na adega como no copo.

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

Haverá melhor do que percorrer o país de lés-a-lés em busca dos melhores viticultores, das melhores uvas e dos melhores terroirs? E poder juntar a rusticidade da terra à modernidade enológica? Este é o projeto de Hélder Cunha.

Foi durante uma vindima nos EUA, em 2000, na Kent Rasmussen Winery, em Napa Valley – Califórnia, que a ideia de criar a Casca Wines começou a desenhar-se: fazer vinho excelente mesmo não possuindo terras ou adegas. Porém, foi apenas em 2008 que Hélder Cunha, deu o salto e criou a Casca Wines. O objetivo: produzir vinhos de alta qualidade em Portugal e dá-los a conhecer ao mundo.

O primeiro passo foi dado em Colares, onde há mais de 900 anos as vinhas desafiam os ventos atlânticos. Mas este foi só o ponto de partida, porque a vontade de fazer mais e melhor levou-o a percorrer todo o país. É o que faz desde então, conhecer de perto cada pedaço de terra onde se produz vinho e saber ao pormenor como trabalha cada produtor, reconhecendo-o sempre como alguém que conhece a sua terra como ninguém.

Hoje, Hélder Cunha tem mais de 50 referências de vinhos, que vão do Minho ao Alentejo, passando por Lisboa, Douro, Bairrada, Dão, Beira Interior, Tejo e Setúbal. E ainda arranja tempo para ser jurado em concursos, como o “International Wine Challenge”.

Apesar de ter um dia-a-dia “intenso”, os projetos do enólogo não se resumem à Casca Wines. Assim, a convite do Presidente da Associação Empresarial de Sintra, abraçou, mais tarde, um novo desafio. Denominado “Made in Sintra”, o projeto pretende impulsionar e valorizar o consumo dos produtos locais e endógenos da região de Sintra, sendo Hélder o embaixador dos

vinhos produzidos nesta região vinícola.

Mais recentemente, no Estoril, Hélder Cunha inaugurou o Casca&Friends, um Wine Spot, que alia música e vinho. Tudo isto sem esquecer, o seu canal de YouTube, que pretende chegar a qualquer pessoa que tenha curiosidade em saber um pouco mais sobre o mundo do vinho.

“A Casca Wines é uma empresa de média dimensão, muito complexa, com muitos novos projetos em andamento. Isto sem esquecer as visitas às regiões e acompanhamento a clientes nacionais e internacionais. A minha sorte é a minha mulher que me ajuda com a família e a equipa incansável e focada que temos na Casca Wines”, salienta.

20 ANOS DE CARREIRA

A celebrar 20 anos de carreira, o enólogo recorda o seu tempo de liceu e como a sua escolha o precipitou para o mundo dos vinhos. “Quando entrei no liceu fui parar a uma turma em que 50% tornaram-se médicos, isso influenciou-me a tentar seguir essa carreira. Mas como nunca estudei o suficiente para chegar às médias necessárias para tal, tive de mudar de área e escolhi Engenharia Agroindustrial. A facilidade que

tinha nas disciplinas de Físico-Química e Biologia fizeram com que ficasse ligado à natureza e à produção.

Ao longo destas duas décadas, procurou, com o espírito do Novo Mundo, fazer vinhos com a sapiência dos vinhos do Velho Mundo. Para tal, percorre constantemente Portugal de norte a sul, de forma a encontrar os melhores terroirs. As melhores regiões para obter as melhores uvas, os melhores viticultores, para que de seguida, possa aliar qualidade e rigor, à enologia de intervenção mínima e evolução. Não é por acaso que a assinatura da Casca Wines, é “New Wines From The Old World”.

Adora produzir e beber bons vinhos, sobretudo aqueles que o desafiam, tanto na adega como no copo. Por isso, não é de estranhar que sejam muitas as castas que o entusiasma. “Sou apaixonado pela nossa história e acredito que através das castas as iremos reavivar em cada uma das nossas regiões”.

Segundo o enólogo, o vinho em Portugal “sofreu uma revolução silenciosa nestes últimos 20 anos. Tudo o que se fez em Portugal, desde a viticultura, enologia, no design de novos rótulos e garrafas estilizadas é impressionante e estou muito orgulhoso de ter vivido este tempo”. O futuro é por isso, “extremamente promissor desde que Portugal resolva a questão da consistência, ano após ano, e a partir do momento em que todos sintam que não somos concorrência entre nós, mas sim uma avalanche de surpresas e qualidade, imparável no mundo dos vinhos”. Nesse sentido, Hélder Cunha gostaria que os vinhos portugueses “tivessem o reconhecimento merecido, não só no mercado nacional como no mercado internacional”. E que, em “Portugal se festejasse não só as próprias vitórias, mas também as dos outros produtores”.

Segundo o enólogo, o vinho em Portugal “sofreu uma revolução silenciosa nestes últimos 20 anos. Tudo o que se fez em Portugal, desde a viticultura, enologia, no design de novos rótulos e garrafas estilizadas é impressionante e estou muito orgulhoso de ter vivido este tempo”.





COMO SE FAZ UM ROSÉ e porque têm cores diferentes?

> texto **Hélder Cunha** > fotografia **Shutterstock**

Há vários tipos de vinho rosé ou rosado e o que os distingue é principalmente a decisão tomada pelo enólogo no momento em que as uvas tintas chegam à adega. Os vários tipos de vinho rosé ou rosado são produzidos a partir de uvas tintas só que no modo de produção de vinho branco. O que quer isto dizer?

A origem dos vinhos rosé ou rosado está perpetuamente ligada à origem da produção de vinhos na Europa. Quando em 600 AC, um grupo de comerciantes gregos partiram da cidade de Foça (levando vinho na bagagem!), à procura de melhores terras para se fixarem, chegaram à região de Provence, mais propriamente à baía de Marselha, e ali se fixaram, começaram a importar videiras e a produção de vinho seguiu-se. O modo de produzir o vinho era o mais básico possível e consistia em esmagar as uvas para obter o seu sumo e deixá-lo fermentar. Produziam a partir deste processo os vinhos claretes, mais tarde apelidados pelos romanos "Vinum Clarum".

Os vinhos rosé ou rosados nasceram a partir deste modo de produção, e hoje em dia alguns ainda são feitos assim, mas com duas diferenças, as uvas que se utilizam na produção dos vinhos rosé ou rosado são apenas tintas (à exceção de vinhos rosé ou rosado da região de Champagne) e naturalmente a tecnologia mudou muita coisa.

SÃO BASICAMENTE 3 AS FORMAS DE PRODUZIR VINHOS ROSÉ OU ROSADO

Prensagem direta, na qual as uvas tintas quando chegam à adega são imediatamente esmagadas (prensadas) para se obter o sumo ou mosto o mais pálido possível, uma vez que a cor das uvas está na pele ou película, o tempo de contacto entre a polpa e a pele ou película determina a intensidade da cor do vinho rosé ou rosado.

Maceração (curtimento) curta, em que as uvas tintas antes de serem prensadas ou esmagadas passam primeiro algumas ho-

ras num depósito em que o sumo ou mosto fica em contacto com as peles ou películas e só depois deste tempo decorrido é que seguem para a prensa para serem esmagadas (prensadas) e se obter o sumo ou mosto com uma cor mais ou menos intensa, dependendo do tempo de maceração ou curtimento.

Sangria do francês "Saigné" em que, neste caso, o vinho rosé ou rosado é um subproduto do vinho tinto, pois retira-se o primeiro sumo ou mosto que escorre durante as primeiras horas de maceração (curtimento) do vinho tinto, isto é, faz-se a sangria do depósito onde estão as uvas tintas e esta prática tem o intuito de concentrar a cor, estrutura e sabor do vinho tinto.

Consoante as diferentes formas de produzir vinho rosé ou rosado, existem também um sem número de variações dentro destas. Tentando simplificar os tipos de vinhos rosé ou rosados, podemos enquadrá-los em três grandes famílias onde a variação de cor nas suas diferentes intensidades têm uma importância preponderante.

Tentando simplificar os tipos de vinhos rosé ou rosados, podemos enquadrá-los em três grandes famílias onde a variação de cor nas suas diferentes intensidades têm uma importância preponderante: Rosé Seco; Rosé Suave e Rosé Doce.

VINHO ROSÉ SECO

O vinho rosé seco, que se pode enquadrar na categoria de vinho rosé frutado e leve, caracteriza-se pelos seus aromas citrinos e de frutas vermelhas crocantes, pela sensação de frescura que deixa e pela sua estrutura simples. São normalmente consumidos jovens e de cor rosa pálida e temos como melhor exemplo deste estilo de vinho rosé seco, os da região francesa: Provence. Em Portugal os melhores exemplos de vinho rosé seco vêm das regiões mais frescas, sejam estas marítimas como a região de Lisboa ou a região dos Vinhos Verdes, ou sejam de regiões de montanha com altitudes acima dos 500 metros, como a região do Douro ou da Beira Interior.

VINHO ROSÉ SUAVE

O vinho rosé suave, que se pode enquadrar na categoria de vinho rosé frutado e de corpo médio, caracteriza-se por ter normalmente uma cor mais intensa e um corpo médio, com um nariz rico, dominado por aromas de frutas mais maduras, são vinhos saborosos e acessíveis a todos. São normalmente consumidos jovens e de cor rosa salmão e como bom exemplo os vinhos rosados da região Navarra em Espanha. Em Portugal os melhores exemplos de vinho rosé suave vêm das regiões mais quentes como o Tejo e o Alentejo, mas também de regiões de influência marítima mais amena como as regiões da Península de Setúbal e do Algarve.

VINHO ROSÉ DOCE

O vinho rosé doce, que se pode enquadrar na categoria de vinho rosé frutado e doce, caracteriza-se por ter normalmente um teor de açúcar residual, e são geralmente meio-secos ou meio-doces, são caracterizados por notas de frutas maduras, são muito suaves e a cor e intensidade pode variar bastante, desde o rosa salmão aos rosa rubi. O vinho rosé doce fica com açúcar residual quando não se permite que a fermentação acabe e os açúcares do sumo ou mosto não sejam completamente fermentados ou pela adição de sumo ou mosto de uvas não fermentado. Há exemplos de vinho rosé doce por todo o mundo, sendo o mais conhecido o nosso Mateus Rosé ou o White Zinfandel produzido pelas grandes adegas dos Estados Unidos da América.





JOSÉ SASSETTI

As feiras de vinhos

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

Depois do verão, geralmente, coincidindo com o final das vindimas e o outono, é vulgar assistirmos nas diferentes cadeias de lojas da grande distribuição às feiras de vinhos. Normalmente são momentos muito esperados dada a enorme variedade na escolha e igualmente pela oportunidade de adquirirmos vinhos a preços mais convidativos.

As habituais feiras de vinhos são uma oportunidade para ter conhecimento de novidades. É impressionante a quantidade de vinhos, mais ou menos desconhecidos e únicos. Cada região e cada produtor aproveitam para se dar a conhecer mais e melhor. As promoções nos preços e nos descontos levam-nos a optar pela compra mais ou menos exagerada e até a ficarmos com a tentação de aumentar os stocks da garrafeira, seja ela mais modesta ou mais expressiva.

Tenho conhecimento de quem compra boas quantidades, que é como quem diz, várias caixas, do seu tipo de vinho mais preferido ou em função de uma boa referência numa boa revista de vinhos, feita quer pelo painel de prova, quer mesmo num qualquer artigo.

As feiras de vinhos são, também, a oportunidade de os vinhos terem o seu tempo de fama e exposição ou, como é vulgar afirmar-se “terem o palco”. Estão logo à

entrada dos pontos de venda, com grandes cartazes apelando à sua existência e às excelentes oportunidades.

Também somos brindados com degustações e mostras de outros produtos complementares (queijos, enchidos, etc.) bem como, por vezes, com a presença dos próprios produtores, que se esmeram por serem convincentes a transmitirem a paixão pelos seus produtos. E lá vem um concurso ou um saca-rolhas da marca para fidelizar potenciais consumidores.

É surpreendente a capacidade de inventar novos vinhos e novas marcas. Por vezes é a oportunidade para aparecer mais um vinho que complementa a gama deste ou daquele produtor. Então, somos surpreendidos com um rosé ou um espumante de uma marca que nunca tínhamos imaginado que tivessem no portefólio.

Ainda por cima, logo depois das vindimas, estamos já à espera das novidades e dos vinhos novos, de consumo imediato. Em

França é bem conhecida a enorme importância do “beaujolais nouveaux” e mesmo por cá já temos essa tentativa de surpreender os consumidores.

É por tudo isto que sou um grande apaixonado por feiras de vinho.

As promoções nos preços e nos descontos levam-nos a optar pela compra mais ou menos exagerada e até a ficarmos com a tentação de aumentar os stocks da garrafeira, seja ela mais modesta ou mais expressiva.





JOÃO PEREIRA SANTOS

Qual o melhor momento para abrir uma garrafa? O fascínio dos vinhos velhos, parte III

Este é o terceiro e último texto, pelo menos para já, que escrevo sobre vinhos velhos neste espaço de opinião. No primeiro escrevi sobre o fascínio que estes vinhos trazem consigo e as possíveis razões para tal. No segundo, foquei-me numa prova recente e a todos os níveis inesquecível, de vinhos velhos. Por fim, andarei à volta de uma questão que se coloca a quem possui uma garrafa de um qualquer vinho velho: qual o momento certo para abrir a garrafa e degustar o vinho?

Há algumas semanas, uma amiga minha publicou numa rede social uma fotografia de uma garrafa de vinho que lhe tinham oferecido. Era um vinho de 1975, ano do seu nascimento, pelo que estava naturalmente feliz pelo gesto e pela oferta. Comentei que, pelo que se via na fotografia, o nível do vinho estava um pouco baixo, o que não era bom sinal, acrescentando, contudo, que, com vinhos velhos, pode sempre haver alguma surpresa. Respondeu-me que não pretendia abrir o vinho, pois provavelmente já seria vinagre, mas que tinha adorado o presente. Perante esta

conversa, fiquei a pensar que este é um sentimento que frequentemente assalta o espírito de um amante de vinhos velhos no momento de abrir uma garrafa. É que, se tudo correr bem, o vinho terá tido um final glorioso, mas se, pelo contrário, já estiver estragado, ficamos a lamentar não apenas ter aberto a garrafa, mas principalmente não a ter aberto antes.

Ora, isto coloca uma questão difícil: quando é que um vinho é velho? Até quando é que devemos esperar para abrir uma garrafa? A verdade é que não há uma resposta objetiva para estas perguntas, pois são muitos os fatores que influenciam a longevidade de um vinho, desde as castas e o clima da região até à data da vindima, ou a forma como o vinho foi vinificado e estagiado. Normalmente refere-se que a acidez no caso dos brancos e os taninos e álcool no caso dos tintos são fatores importantes para um envelhecimento saudável do vinho, bem como ser oriundo de uma região fria ao invés de uma quente. Mas isto são apenas generalizações, muitas vezes desmentidas pela prova. Outra questão a ter em conta é a forma como a garrafa foi guardada: é certo que uma garrafa guardada na horizontal, num lugar fresco e escuro, sem variações de temperatura, tem mais probabilidades de envelhecer dignamente.

Tentando responder à questão, costuma-se considerar-se que, ao fim de 10 anos um vinho já se pode considerar velho, pois já perdeu os aromas da juventude e, em oposição, desenvolveu aromas terciários (que se formam com a lenta oxidação que o vinho passa ao longo dos anos) e ao nível da percepção no palato já se tornou mais suave e redondo pela evolução dos taninos. Devo, no entanto, dizer que tenho bebido muitos vinhos com dez e mais anos

de idade que ainda apresentam sinais evidentes de juventude, pelo que tenho dificuldade em considerar que um vinho seja velho com menos de 20 anos. São conhecidos exemplos de vinhos tranquilos famosos com dezenas e até centenas de anos de vida, como o famoso Romanée-Conti de 1945, da Borgonha, vendido num leilão em Nova Iorque há uns anos atrás pelo valor recorde de 558 mil dólares.

Então, perante tantas variáveis e incógnitas, o que fazer? A minha recomendação é que não tenha receio em guardar os seus vinhos especiais durante uns bons anos, mas também não tenha medo de os abrir e experimentar. Abra-os quando tiver vontade de beber algo de especial e de diferente e estiver com disposição para prestar a atenção necessária. O vinho é feito para ser apreciado e para dar prazer, mas os vinhos velhos são exigentes. É verdade que com estes vinhos, as desilusões são frequentes, mas quando as coisas correm bem, o momento é inesquecível. Vale a pena o risco? Claro que vale e na pior das hipóteses, sempre liberta espaço na garrafeira.

O vinho é feito para ser apreciado e para dar prazer, mas os vinhos velhos são exigentes. É verdade que com estes vinhos, as desilusões são frequentes, mas quando as coisas correm bem, o momento é inesquecível.



VINHOS BRANCOS DE LISBOA

frescura atlântica e diversidade de estilos

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

Os vinhos brancos de Lisboa estão a atrair cada vez mais consumidores pela sua frescura e qualidade e pela diversidade de castas e estilos. Por um preço equilibrado o enófilo obtém grande prazer e, por isso, as vendas têm vindo a crescer consistentemente todos os anos no mercado nacional e internacional. Desta vez fomos provar os seus vinhos brancos para aferir as características desta heterogénea e antiga região vinícola.

Em 2009 foi criada a indicação geográfica Vinho Regional Lisboa, que veio substituir a anterior designação: Vinho Regional Estremadura. A nova denominação foi uma mais-valia para a região, pois o novo nome possui maior notoriedade no mercado externo, é de fácil leitura, dá uma melhor referência quanto à sua localização e atrai mais facilmente os milhões de turistas que visitam a capital. A região estende-se por uma vasta faixa atlântica com cerca de 150 quilómetros, entre Lisboa e Pombal, e que entra no interior nalgumas zonas até quase 40 quilómetros.

Esta região agrega ainda alguns DOC com longa história e grande reconhecimento, como “Colares”, “Óbidos”, “Alenquer”, “Arinto”, “Encostas D’Aire” e “Torres Vedras”. E ainda três DOC com características especiais: “Carcavelos” que produz vinho generoso; “Lourinhã” especializada na produção de aguardente; e “Bucelas” dedicada em exclusivo ao vinho branco, onde a casta Arinto tem o seu berço. Contudo, a maioria dos produtores opta atualmente por produzir essencialmente vinhos regionais, uma vez que a lei que enquadra os vinhos DOC é mais restritiva na utilização de castas e noutras normas, pelo que não é de estranhar que os vinhos provados nesta edição sejam na sua maioria Vinho Regional Lisboa.

OS SOLOS E O CLIMA

Esta região é marcada pela influência do Oceano Atlântico. As neblinas constantes e os ventos marítimos do oeste suavizam as temperaturas estivais, mas também impedem temperaturas muito baixas na primavera. O clima temperado e uma precipitação ajustada durante toda a fase de crescimento da uva proporciona um amadurecimento uniforme e lento, essenciais para obter frutas sãs e de boa qualidade. Algumas zonas do interior têm menor influência marítima, sendo mais quentes e com menor humidade e precipitação, num clima já de transição entre o Atlântico e o Mediterrânico. Os solos têm diferentes ca-

racterísticas e idades geológicas, argilosos, calcários, zonas de arenitos e terras de aluvião. A parte centro/sul da região é marcada pelas colinas, com encostas com várias exposições solares e vales. Portanto, todo este mosaico de solos, microclimas e exposições soalheiras ou umbrias permitem aos produtores ajustar as castas e a quantidade de produção requerida ao seu terroir.

AS CASTAS

No passado a região esteve associada ao vinho a granel barato que abastecia as tabernas da capital. Porém, nas últimas décadas houve mudanças significativas do lado da procura e da oferta, tendo os produtores encetado uma reestruturação das vinhas e das adegas. A grande mudança começou no campo, uma vez que se apostou em novas castas escolhidas em função da sua produção em qualidade e não só em quantidade. A área de vinha passou de cerca de 45 000 hectares em 1989 para 20 000 hectares em 2020. No entanto, apenas cerca de 10 000 hectares têm a classificação para Vinho IGP Lisboa e DOP. Hoje, os vinhos da região de Lisboa, são conhecidos pela sua excelente relação qualidade/preço e algumas marcas conseguiram uma grande notoriedade, fruto da regularidade e do carácter que evidenciam.

O vinho tinto ainda é maioritário na região, mas o vinho branco tem vindo a crescer em quota de mercado e no reconhecimento dos consumidores. Portanto, os vinhos brancos de Lisboa passaram a ser conhecidos pela grande liberdade e pluralidade das castas utilizadas e pela ampla diversidade de terroirs onde são produzidos.





Ao nível das castas apostou-se em algumas com grande implantação regional e que dão provas de consistência e adaptação a este território, como a Arinto, a Fernão Pires e a Vital. Contudo, reestruturaram-se algumas vinhas, tendo-se plantado castas nacionais melhoradoras, como a Alvarinho, a Verde-lho e a Viosinho, entre outras, e algumas internacionais, como a Chardonnay, a Sauvignon Blanc e a Viognier. A legislação que enquadra o Vinho Regional Lisboa permite uma grande liberdade ao nível das variedades utilizadas, estando atualmente autorizadas mais de 50 castas brancas. O vinho tinto ainda é maioritário na região, mas o vinho branco tem vindo a crescer em quota de mercado e no reconhecimento dos consumidores. Portanto, os vinhos brancos de Lisboa passaram a ser conhecidos pela grande liberdade e pluralidade das castas utilizadas e pela ampla diversidade de terroirs onde são produzidos.

DIVERSIDADE DE ESTILOS

A prova realizada mostrou uma região de Lisboa multifacetada, com vinhos de vários estilos destinados a consumidores com uma cultura vinica e uma exigência diferenciada, e indicados para múltiplos “pairing” e momentos gastronómicos. Por um lado, temos os vinhos elaborados com castas e métodos tradicionais, mas que evoluíram em qualidade; em segundo lugar temos os vinhos modernos, elaborados

com novas técnicas e com castas oriundas de outras regiões; e por fim, os “vinhos leves” com baixo grau alcoólico, aproveitando as condições naturais da região. Os produtores têm usado esta multiplicidade de produtos para criarem oportunidades de negócio, adaptando-se ao estilo e ao segmento de preços que os vários mercados solicitam.

Os vinhos de maior qualidade e exigência apresentaram alguns anos de estágio, primeiro em barrica e depois em garrafa. Já não apresentam só os aromas de fruta primária, mostrando grande complexidade, mas ao mesmo tempo mantendo as características frescas e vibrantes da região. A casta Arinto surgiu como o denominador comum de grande parte das amostras, a solo, ou acompanhado de castas nacionais ou internacionais, entre as quais se destaca a Chardonnay. Pode dizer-se que é um dueto de sucesso. A primeira aporta

A casta Arinto surgiu como o denominador comum de grande parte das amostras, a solo, ou acompanhado de castas nacionais ou internacionais, entre as quais se destaca a Chardonnay. Pode dizer-se que é um dueto de sucesso.

a frescura e a segunda a estrutura. Outras castas nacionais usadas com grande mestria são a Vital e a Moscatel Graúdo. Esta última costuma ser usada com a Fernão Pires nos vinhos de entrada de gama que aportam grande intensidade aromática. Já nas castas internacionais destaca-se ainda a Sauvignon Blanc.

De entre os vinhos melhor pontuados evidenciaram-se os seguintes: Adega da Vermelha Grande Reserva 2017, um vinho que surpreendeu por ser um monovarietal de Moscatel Graúdo estagiado durante 12 meses em meias cartolas de carvalho francês. Combina com mestria a fruta citrina madura com a madeira; CH by Chocapalha 2017 elaborado com Arinto fermentado e estagiado durante 9 meses em barricas de carvalho francês com “batonnage”. Apresenta notas cítricas e minerais, com excelente frescura e textura; Quinta das Cerejeiras Grande Reserva 2018 elaborado com Vital, Arinto e Chardonnay. As castas portuguesas fermentaram e estagiaram em inox e a Chardonnay fermentou e estagiou em barricas de carvalho francês durante 8 meses. Combina a fruta citrina com as notas de madeira com grande equilíbrio. Portanto, nesta prova, os vinhos melhor pontuados tinham um álcool moderado, foram elaborados com castas regionais, nalguns casos em parceria com a Chardonnay e estagiaram alguns anos para combinar a fruta crocante e fresca com notas de evolução.



18 ADEGA DA VERMELHA

DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2017

€ 7,35 ÓBIDOS 13% vol.

ENOLOGIA
NUNO GALVÃO

MOSCATEL GRAÚDO

COR Palha dourado profundo.

AROMA Nariz expressivo a revelar o carácter da casta, frutado maduro, notas de menta, tília e mel.

SABOR Estruturado, complexo, salivante, acidez vibrante, untuoso e persistente, especial, não deixa ninguém indiferente.

ADEGA DA VERMELHA



18 QUINTA DAS CEREJEIRAS

DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2018

€ 20 ÓBIDOS 13% vol.

ENOLOGIA
MIGUEL MÓTEO

VITAL, ARINTO E CHARDONNAY

COR Amarelo citrino com laivos dourados

AROMA Austero, elegante, notas evoluídas de fruta de polpa branca, casca seca de citrinos, folha de louro, notas fumadas, pimenta branca.

SABOR Amplo e texturado, fruta presente e expressiva, acidez vivaz, citrino, termina muito longo. Grande vinho.

COMPANHIA AGRÍCOLA DO SANGUINHAL



17,5 CHOCAPALHA

REG BRANCO RESERVA 2019

€ 13,50 LISBOA 12,50% vol.

ENOLOGIA
SANDRA TAVARES

CHARDONNAY E ARINTO

COR Amarelo citrino intenso com laivos dourados

AROMA Fino e elegante, notas comedidas de tosta, mineral evidente, ao fundo laivos de fruta branca e floral.

SABOR Cheio, estruturado, muito equilibrado na acidez, textura fina, muito persistente, precisa de mais tempo em garrafa.

CASA AGRÍCOLA DAS MIMOSAS



17,5 ENCOSTAS DE XIRA

REG BRANCO 2019

€ 7,99 LISBOA 14,20% vol.

ENOLOGIA
MÁRIO CRESPO E JOÃO PASSARINHO

ARINTO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Intenso, fresco, floral e citrino, com notas de pederneira, elegante.

SABOR Boca bem estruturada, acidez em destaque a conferir vivacidade e aptidão gastronómica, termina persistente.

MUNICÍPIO DE VILA FRANCA DE XIRA



18 CH BY CHOCAPALHA

REG BRANCO 2017

€ 22 LISBOA 12,50% vol.

ENOLOGIA
SANDRA TAVARES

CASTAS
ARINTO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Nariz focado e elegante a revelar a tipicidade da casta, maçã verde e folha de limoeiro, nuances verdes, tostado fino.

SABOR Ataque em boca marcante, expansivo e vibrante na acidez, frutado fresco e sumarento a evocar de novo maçãs verdes, mesmo verdes. Termina muito longo e seco, um grande branco, perfeito para acompanhar peixes nobres.

CASA AGRÍCOLA DAS MIMOSAS

Quinta de Chocapalha
T. +351 263 769 317
chocapalha@chocapalha.com
<https://chocapalha.pt>

f Quinta de Chocapalha

ig quintadechocapalha

**17,5** QUINTA DE SANT'ANA

REG BRANCO 2017

€ 18 LISBOA 12,50% vol.ENOLOGIA
ANTÓNIO MAÇANITA

RIESLING

COR Palha-pálido.

AROMA Nariz expressivo e sui-generis, notas citrinas e de pera verde, nuances de petróleo e pederneira.

SABOR Ataque vivaz, acidez vibrante e persistência notável, é muito gastronómico e tem grande potencial de evolução.

QUINTA DE SANT'ANA

**17** QUINTA DE PANCAS

REG BRANCO RESERVA 2017

€ 16,90 LISBOA 13,50% vol.ENOLOGIA
GILBERTO MARQUES

ARINTO

COR Palha dourado.

AROMA Complexo e elegante, notas de folha de limoeiro e pastelaria, notas de tosta fina e geleia de pera.

SABOR Expressivo mas delicado, sumarento e texturado, termina seco, mineral e prazeroso. Bom vinho.

QUINTA DE PANCAS

**17,2** QUINTA DE SÃO SEBASTIÃO

REG BRANCO RESERVA 2019

€ 8 LISBOA 13% vol.ENOLOGIA
FILIPE SEVINATE PINTO

ARINTO, CERCIAL E SAUVIGNON BLANC

COR Palha dourado, pálido.

AROMA Aromas complexos dominados por notas citrinas e de fruta de caroço, algum vegetal, leve mentolado.

SABOR Ataque vibrante e texturado, frutado salivante pontuado por notas de tosta fina, bela persistência, gastronómico.

MULTIWINES

**17** QUINTA DE SANT'ANA FORTE DO PICOTO

REG BRANCO (BIOLÓGICO) 2018

€ 20 LISBOA 13,50% vol.ENOLOGIA
ANTÓNIO MAÇANITA

ALVARINHO

COR Palha dourado.

AROMA Expressivo e exuberante, notas de fruta de caroço, floral e frutos secos tostados, nuances de pederneira e fumo.

SABOR Bom volume de boca, acidez vivaz e mineral, muito equilibrado, final longo e salivante, é gastronomicamente desafiante.

QUINTA DE SANT'ANA

**17** EMPATIA

DOC BRANCO 2019

€ 5,49 ALENQUER 13,50% vol.ENOLOGIA
RICARDO NORONHA

VITAL

COR Amarelo palha, limpo.

AROMA Aromático e elegante, com notas de ameixa Rainha Cláudia, pera, toque citrino e ervas aromáticas.

SABOR Tem bom corpo e volume, acidez a conferir frescura, frutado, termina longo e apelativo.

ADEGA COOP DA LABRUGEIRA

**17** QUINTA DO BOIÇÃO

DOC BRANCO RESERVA 2018

€ 13,39 BUCELAS 13,50% vol.ENOLOGIA
NUNO FARIA

ARINTO

COR Amarelo citrino.

AROMA Expressivo e frutado, com aromas de maçã verde e lima, notas elegantes de tosta fina e frutos secos.

SABOR A boca é densa e texturada, fresca e mineral. Boa persistência, muito gastronómico.

ENOPORT WINES

**17** PERIPÉCIA

DOC BRANCO 2019

€ 9,80 LISBOA 13,50% vol.ENOLOGIA
ALEXANDRA MENDES

CHARDONNAY

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Expressivo, revela notas frutadas, tropicais, e do pomar, como alperce, envolvidas em baunilha.

SABOR Um excelente companheiro para a mesa, mantém a fruta, é muito equilibrado e envolvente, deixa um final persistente.

CERRADO DA PORTA

**17** QUINTA DO CARNEIRO

REG BRANCO RESERVA 2017

€ 11,90 LISBOA 12,50% vol.ENOLOGIA
RICARDO SANTOS E MIGUEL NUNES

ARINTO, CHARDONNAY E PINOT GRIGIO

COR Palha dourado.

AROMA Expressivo, aromas citrinos e florais, notas meladas.

SABOR Entrada em boca ampla, texturada e untuosa, boa acidez e frescura, termina persistente e agradável.

SOC. AGRÍC. DO CARNEIRO

#SeteSéculosdeVindimas

anno
Quinta do
GRADIL
1492

Seja responsável: Beba com moderação.



A HISTÓRIA DA QUINTA DO GRADIL REFLETE-SE NOS SEUS VINHOS.

Diz-se que no período pós-reconquista ter-se-ão fixado na região do Cadaval 8 colonos, cujos nomes se fixaram na toponímia local. Foi num documento datado de 28 de Abril de 1278 que conhecemos Martinus Johannis, um colono que surge a vender uma vinha. Martim Joanes é, ainda hoje, o nome da povoação onde está localizada a Quinta do Gradil.

**16****PORTA 6**

REG BRANCO 2020

€ 4,90

LISBOA

13% vol.



ENOLOGIA

ANTÓNIO VENTURA E RAFAEL NEUPARTH

CASTAS

ARINTO, VIOSINHO, VIOGNIER E CHARDONNAY

COR Amarelo citrino, limpo e brilhante.

AROMA Intenso em notas frutadas, cheira a verão, frutos tropicais, ananás e maracujá, algum citrino, como folha de laranjeira.

SABOR Fresco e sedutor, tem uma acidez vibrante, mantém o perfil frutado, bebe-se bem com gastronomia ou uma simples conversa, deixa um final harmonioso.

VIDIGAL WINES

T. +351 244 819 480

info@vidigalwines.com

www.vidigalwines.com

f VidigalWines

i VidigalWines

**16,8****TROVISCAL**

REG BRANCO GRANDE RESERVA 2017

€ 12,60

LISBOA

13,50% vol.



ENOLOGIA

ALEXANDRA MENDES

ARINTO E CHARDONNAY

COR Palha dourado.

AROMA Nariz expressivo, notas citrinas e florais, tosta evidente.

SABOR Boca ampla e sumarenta marcada por notas abaunilhadas da barrica, boa persistência final.

CERRADO DA PORTA

**16,5****BOA NOITE LISBOA**

REG BRANCO 2020

€ 6,90

LISBOA

13% vol.



ENOLOGIA

ANTÓNIO VENTURA, RAFAEL NEUPARTH, ARNALDO

ARINTO, CHARDONNAY

COR Amarelo citrino, com tons esverdeados, limpo.

AROMA Intenso em notas tropicais e citrinas, clementinas e flor de laranjeira, fresco.

SABOR Equilibrado, é muito agradável e saboroso, tem boa frescura, deixa um final longo e harmonioso.

VIDIGAL WINES

**16,5****CASA DAS GAEIRAS**

DOC BRANCO RESERVA 2017

€ 19,45

ÓBIDOS

13% vol.



ENOLOGIA

TIAGO CORREIA

VITAL

COR Dourado velho com laivos ambarinos.

AROMA Aromas evoluídos de oxidação positiva, notas de fruta de caroço madura, frutos secos e tosta fina.

SABOR Bom volume de boca, estruturado e untuoso, final muito agradável. Está no auge da evolução, deve ser bebido já.

CASA DAS GAEIRAS

**16,5****DONA FÁTIMA**

REG BRANCO 2020

€ 16

LISBOA

13% vol.



ENOLOGIA

RICARDO NORONHA

JAMPAL

COR Palha claro com reflexos dourados.

AROMA Expressivo, aromas de citrinos, melão branco, notas minerais e de folha de figueira.

SABOR Elegante e complexo, acidez franca e notas leves de tosta que lhe conferem estrutura e persistência.

MANZ WINE

Villa OEIRAS

VINHO GENEROSO

CARCAVELOS

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA

Uma nova garrafa, a qualidade de sempre.



Colheita Tinto 2009 - 60 ml . 500ml

Blend 7 anos - 60 ml . 375 ml . 750 ml

Blend 15 anos - 60 ml . 375 ml . 750 ml



VINHO PRODUZIDO POR:

OEIRAS VALLEY
MUNICÍPIO OEIRAS

www.villaoeiras.com



16,5 MORGADO DE BUCELAS DOC BRANCO 2020		
€ 6	BUCELAS	12,50% vol.
	ENOLOGIA NUNO CANCELA ABREU	
	ARINTO	
COR	Palha dourado claro com laivos esverdeados.	
AROMA	Complexo, citrinos e frutas de caroço pouco maduras, notas minerais, quase salinas, nuances de folha de limoeiro.	
SABOR	Ampla e guloso, fresco, de acidez franca e notas sumarentas de citrinos maduros. Final apetitoso e persistente, gastronómico.	
	SOC. AGRÍC. BOAS QUINTAS	



16,5 PERIPÉCIA BLANC DE NOIR REG BRANCO 2016		
€ 9,80	LISBOA	13,50% vol.
	ENOLOGIA ALEXANDRA MENDES	
	PINOT NOIR	
COR	Amarelo dourado com laivos acobreados.	
AROMA	Elegante, dominado por aromas florais e de pêra, notas agradáveis de pão cozido.	
SABOR	Boca untuosa e texturada, nuances de taninos finos, termina fresco, agradável e gastronomicamente desafiante.	
	CERRADO DA PORTA	



16,5 QUINTA DE CHOCAPALHA REG BRANCO 2019		
€ 7	LISBOA	12% vol.
	ENOLOGIA SANDRA TAVARES	
	ARINTO	
COR	Palha pálido com laivos citrinos.	
AROMA	Frutado e elegante, notas citrinas de toranja amarela, flores brancas e maçã pouco madura.	
SABOR	Boca levemente textura, fruta fresca, mineral e salivante, persistente e refinado.	
	CASA AGRÍCOLA DAS MIMOSAS	



16,5 QUINTA DE PANCAS REG BRANCO RESERVA 2017		
€ 16,90	LISBOA	13,50% vol.
	ENOLOGIA GILBERTO MARQUES	
	CHARDONNAY	
COR	Amarelo dourado.	
AROMA	Expressivo, notas citrinas, fruta de caroço madura, rebuçado e um tostado especiado e doce.	
SABOR	Frutado, untuoso, boa acidez, a precisar ainda de algum estágio em garrafa para integrar melhor a madeira.	
	QUINTA DE PANCAS	



16,5 QUINTA DO GRADIL REG BRANCO RESERVA 2018		
€ 16,57	LISBOA	14% vol.
	ENOLOGIA TIAGO CORREIA	
	ARINTO E CHARDONNAY	
COR	Palha dourado com laivos esverdeados.	
AROMA	Aromas exuberantes de flores de néctar e citrinos verdes, notas elegantes de tosta e alguma relva.	
SABOR	A boca é ampla, de textura untuosa e complexa. Franco na acidez, estruturado e persistente, é gastronómico.	
	QUINTA DO GRADIL	



16,5 QUINTA DO GRADIL VIOSINHO REG BRANCO 2019		
€ 10,50	LISBOA	13% vol.
	ENOLOGIA TIAGO CORREIA	
	VIOSINHO	
COR	Amarelo citrino com reflexos esverdeados.	
AROMA	Nariz complexo e expressivo, notas meladas de flores brancas e de damasco.	
SABOR	Bom corpo, fresco no ataque, de estrutura vibrante, bela persistência.	
	QUINTA DO GRADIL	



16 CAVES VELHAS BUCELLAS DOC BRANCO 2020		
€ 4,99	BUCELAS	12,50% vol.
	ENOLOGIA NUNO FARIA	
	ARINTO	
COR	Palha, citrino.	
AROMA	Aromas tropicais e citrinos com leves notas de fruta de caroço.	
SABOR	A boca é fresca e frutada, com boa acidez e volume médio, termina elegante.	
	ENOPORT WINES	



16 ENCOSTAS DE XIRA REG BRANCO 2019		
€ 4,99	LISBOA	13% vol.
	ENOLOGIA MÁRIO CRESPO E JOÃO PASSARINHO	
	MOSCATEL, FERNÃO PIRES E ARINTO	
COR	Amarelo citrino, com tons esverdeados, limpo.	
AROMA	Harmonioso, com notas frutadas em destaque, com predominância para citrinos.	
SABOR	Mantém o perfil frutado, tem boa frescura e promete ser um bom companheiro para os petiscos de fim de tarde.	
	MUNICÍPIO DE VILA FRANCA DE XIRA	

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

WhatsApp **+351 914 391 060**



**MARRIOTT
LISBON**



**16 MANZ PLATÓNICO**
REG BRANCO 2018

€ 6,25 LISBOA 13% vol.

ENOLOGIA
RICARDO NORONHA

ARINTO E FERNÃO PIRES

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Harmonioso, destaca notas citrinas frescas.

SABOR Equilibrado, deixa notas frutadas e toque floral, a frescura seduz e promete acompanhar bem refeições ou uma boa conversa.

MANZWINE

**16 QUINTA DE PANCAS**
REG BRANCO 2018

€ 6 LISBOA 13,50% vol.

ENOLOGIA
GILBERTO MARQUES

CHARDONNAY, ARINTO E VITAL

COR Amarelo citrino.

AROMA Nariz complexo e expressivo, aromas elegantes a citrinos e fruta tropical, notas florais e de chá de tilia.

SABOR Bom volume de boca, estrutura balanceada, acidez franca, boa persistência.

QUINTA DE PANCAS

**16 PACTUS**
REG BRANCO 2018

€ 11,90 LISBOA 12% vol.

ENOLOGIA
RICARDO SANTOS E MIGUEL NUNES

PINOT GRIGIO

COR Palha dourado.

AROMA Aromas dominantes de damasco maduro e água de rosas, notas subtis de pastelaria.

SABOR A boca é gulosa e expressiva, acidez incisiva, persistência média e prazerosa.

SOC. AGRÍC. DO CARNEIRO

Outros vinhos provados e classificados

Consulta por ordem alfabética.

13,5	ADEGA DA VERMELHA REG LISBOA BRANCO
15,5	ARINTO PANCAS REG LISBOA BRANCO ARINTO 2020
15,5	BARÃO DE ALENQUER DOP ALENQUER BRANCO 2018
15,5	CEREJEIRAS REG LISBOA BRANCO
15,5	FÉLIX ROCHA DOC ALENQUER BRANCO RESERVA ARINTO 2019
15	FÉLIX ROCHA REG LISBOA BRANCO 2019
14	FÉLIX ROCHA REG LISBOA BRANCO LEVE MOSCATEL GRAÚDO 2019
14	LEV.ME REG LISBOA BRANCO LEVE COLHEITA SELECIONADA MOSCATEL GRAÚDO 2020
15	MARIA MAR REG LISBOA BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2020
13,5	MUNDUS REG LISBOA BRANCO LEVE FRISANTE GASEIFICADO
13,5	MUNDUS REG LISBOA BRANCO 2020
15,5	PANCAS REG LISBOA BRANCO 2019
15	PURO CAVES RENDEIRO REG LISBOA BRANCO ESCOLHA VIOGNIER 2019
15,5	QUINTA DO CARNEIRO DOC ALENQUER BRANCO ARINTO 2019
15	TERRAS DO RENDEIRO REG LISBOA BRANCO 2020

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

PAIXÃO PELO VINHO ON-LINE

novidades, notícias, vinhos e novas edições



www.revistapaixaopelovinho.com

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

15 ANOS

quinze histórias

Quinze anos de revista, tantas histórias foram contadas e vinhos provados, seguramente mais de 10 mil. Percorremos Portugal de lés-a-lés, sempre em busca dos melhores vinhos, de conhecer adegas, aprender com enólogos, visitar produtores e dar-lhes espaço na revista, seja porque respeitam a identidade dos vinhos, as castas autóctones, protegem o ambiente, mas fundamentalmente, grandes ou pequenos, porque trabalham para a qualidade e fazem da sua vida, vinho!

Por cada ano, selecionamos um produtor e contamos aqui, um pedacinho da sua história e dos seus vinhos.

_ **DOM PONCIANO, VINHOS VERDES**

_ **QUINTA DA CASA AMARELA, DOURO**

_ **CASAL DE VALLE PRADINHOS, TRÁS-OS-MONTES**

_ **QUINTA DOS TERMOS, BEIRA INTERIOR**

_ **MURGANHEIRA, TÁVORA-VAROSA**

_ **QUINTA DA PONTE PEDRINHA, DÃO**

_ **QUINTA DOS ABIBES, BAIRRADA**

_ **VILLA OEIRAS, CARCAVELOS / LISBOA**

_ **CASAL DA COELHEIRA, TEJO**

_ **HERDADE DO PORTOCARRO, PENÍNSULA DE SETÚBAL**

_ **HERDADE DE COELHEIROS, ALENTEJO**

_ **JOÃO CLARA VINHOS, ALGARVE**

_ **VINHOS BARBEITO, MADEIRA**

_ **PICOWINES, AÇORES**

_ **PERSONALIDADE EM ENTREVISTA:**

JOSÉ SILVA RAMOS, CASA DE PAÇOS.





DOM PONCIANO

Uma empresa familiar, distinguida pela qualidade

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

No século XIX, os pais de Ponciano de Abreu começaram a produzir vinho Alvarinho nas suas propriedades situadas nas encostas de Paderne, em Melgaço, na zona Noroeste de Portugal. Para além de consumo próprio, o vinho servia para pagarem favores aos médicos e advogados e até as contas da botica. Diz a empresa que as condições excecionais do solo, clima e exposição solar, repercutiam-se na qualidade do vinho, que começou a ganhar fama na região.

No primeiro quartel do século XX, Ponciano de Abreu decidiu relançar o cultivo dos seus vinhedos, tendo sido um dos pioneiros na produção do Alvarinho, já enquadrada pela legislação da então recém-criada Região Demarcada dos Vinhos Verdes. Já no início do século XXI, Rui Esteves, neto de Ponciano, retomou o projeto de uma forma profissional, tendo decidido

passar a comercializar o seu Vinho Verde Alvarinho com a marca "Dom Ponciano", de acordo com as estritas normas vigentes para os Alvarinhos produzidos na Sub-região de Monção e Melgaço. O vinho, obtido pelas mais modernas tecnologias de vinificação, "apresenta-se fresco, balsâmico e muito expressivo na boca, onde surge poderoso, com acidez firme e

Rui Esteves salientou o legado familiar, nomeadamente o facto de o seu avô ter sido pioneiro na produção de vinho alvarinho em Melgaço.

um final persistente, com alguma doçura". A sua qualidade tem vindo a ser reconhecida pela imprensa especializada e tem vindo a granjear-lhe prestigiosos prémios nacionais e internacionais. Que melhor recompensa poderia ter desejado Ponciano de Abreu, quando teve este sonho de produzir bagos de ouro para um néctar real, no "terroir" único de Paderne?

A DISTINÇÃO TEM DE SER PELA QUALIDADE

À Paixão Pelo Vinho, Rui Esteves, "herdeiro" do projeto, salientou que esta empresa familiar sediada na freguesia de Paderne, concelho de Melgaço, só trabalha a casta Alvarinho, com vinhas e adegas próprias. Atualmente, a Dom Ponciano tem capacidade de adega para 150 mil litros. "Queremos que os vinhos Dom Ponciano se distingam sempre pela qualidade. Pretendemos ser uma empresa familiar e nunca uma grande empresa".

Questionado sobre o que mais marcou a história desta empresa, o administrador não podia deixar de salientar o legado familiar que detém, nomeadamente o facto de o seu avô ter sido pioneiro na produção de vinho alvarinho em Melgaço.

Com os últimos 20 meses a terem sido particularmente desafiantes, Rui Esteves admite que é urgente que este efeito de pandemia comece a esbater-se rapidamente, até para que vinhos "sejam conhecidos em todo o país", disse à Paixão Pelo Vinho.

De resto, os grandes objetivos deste projeto do Alto Minho é continuar a plantar alvarinho em Melgaço e procurar fazer sempre melhor, "para que nos próximos anos sejamos o número um em qualidade". Até porque, salientou o administrador, "as nossas vinhas estão num terroir único, onde a evolução da casta é única e onde conseguimos fazer igualmente vinhos únicos".

"Queremos que os vinhos Dom Ponciano se distingam sempre pela qualidade. Pretendemos ser uma empresa familiar e nunca uma grande empresa".



17,8
DOM PONCIANO
BRANCO COLH. SELEC.
2013
DOC VINHO VERDE
Alvarinho
12,5% • 35€
4000 gar.

Amarelo palha, com reflexos dourados, brilhante. No nariz é expressivo e envolvente, revela notas frutadas, citrinos maduros e casca dos mesmos, acompanhados de um bonito floral. Na boca é complexo, apesar dos anos mantém uma frescura atrativa, é um vinho para beber já ou, se preferir, continuar a guardar. Elegante, é gastronómico e deixa um final de boca persistente. **MHD**

18
DOM PONCIANO
GRANDE RESERVA 2013
ESPUMANTE BRUTO
NATURAL
REG MINHO
Alvarinho
12,5% • 30€
3750 gar.

Amarelo dourado, tem uma bolha fina e persistente. Cheira lindamente, é envolvente, tem distintas notas frutadas, com destaque para os citrinos e os frutos exóticos, nuances de croutons. Na boca é refrescante, cremoso e crocante, muito gastronómico, um espumante Alvarinho, claramente, de grande nível. Deixa um final persistente e sedutor. **MHD**

16,5
DOM PONCIANO
BRANCO 2020
DOC VINHO VERDE
Alvarinho
13,5% • 9,90€
72.000 gar.

É o mais jovem da família e chegou recentemente ao mercado. Revela cor amarelo citrino, com reflexos esverdeados, limpo e brilhante. Faz notar a sua juventude nos aromas, é puro, delicado, destaca as notas frutadas, frescas. Na boca mostra-se bem estruturado, com bom corpo e volume, acidez refrescante envolvida em notas citrinas, termina longo e gastronómico. **MHD**



QUINTA DA CASA AMARELA

Honrar as tradições abraçando a inovação

Apesar de o portfólio da empresa ter vindo a aumentar, desde sempre houve a preocupação de manter um crescimento sustentado e sustentável e, ao mesmo tempo, de qualidade.

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

Situada na margem esquerda do Rio Douro, a meio caminho entre as cidades da Régua e Lamego, a Quinta da Casa Amarela habita no coração da mais antiga Região Demarcada do Mundo – o Douro, na mancha classificada pela UNESCO, como Património da Humanidade.

O projeto, que se encontra na posse da mesma família desde o ano de 1885, contempla uma casa de habitação, reconstruída e ampliada no primeiro quartel deste

século, que empresta o nome à propriedade, em virtude da cor amarela com que se encontra pintada.

Continuadora das tradições mult centenárias da região na arte de bem produzir o Vinho do Porto e o Vinho de Denominação de Origem Douro, a Quinta da Casa Amarela orgulha-se na sua vinha, com uma idade média superior a 45 anos, instalada em terraços suportados por muros de pedra, onde a plantação acompanha as curvas de

Quinta da Casa Amarela orgulha-se na sua vinha, com uma idade média superior a 45 anos, instalada em terraços suportados por muros de pedra

nível e cuja densidade maximiza o aproveitamento da energia solar e as fracas disponibilidades do solo xistoso, em termos de água e nutrientes. Em vinhas com estas características, a renovação é levada a cabo com muito cuidado e ponderação, tendo em vista não provocar desequilíbrios súbitos na qualidade dos mostos. As castas predominantes são as castas nobres do Douro: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Amarela e outras.

À Paixão Pelo Vinho, Laura Regueiro, proprietária da Quinta, explicou que apesar de o portfólio da empresa ter vindo a aumentar, desde sempre houve a preocupação de manter um crescimento sustentado e sustentável e, ao mesmo tempo, de qualidade. "Outro aspeto que fazemos questão de manter é o caráter familiar deste projeto, manter a tradição. Não quero passar das 100 mil garrafas porque sei que se tiver um crescimento desmesurado perco esta familiaridade que nos caracteriza".

O PILAR DO ENOTURISMO

A proprietária assume que nunca se meteu em "grandes aventuras", como a construção de adegas. "Fomos aproveitando o que tínhamos. Por exemplo, todos os tintos continuam a ser vinificados na Quinta, de forma tradicional", disse à Paixão Pelo Vinho. Quando abriu a Rota do Vinho do Porto, abraçamos desde logo o pilar do Enoturismo, abrindo as portas. "Admito que tinha muitas dúvidas, parecia-me redutor as pessoas chegarem, provarem vinhos e comprarem garrafas. Achava que o enoturista tinha de levar mais alguma coisa pelo que, aqui, a oferta passou logo para uma oferta criativa, inovadora, por forma a que as pessoas não se esquecessem do Douro e da Quinta da Casa Amarela enquanto empresa tradicional e familiar". Receber com autenticidade foi, por isso, desde logo o mote de Laura Regueiro. Exemplo disso é o facto de as provas na Quinta da Casa Amarela serem sempre acompanhadas por um apontamento gastronómico, que Laura Regueiro faz questão de ser da terra. "Como estou no concelho de Lamego, tenho queijos ótimos, presunto e salpicão ou até mesmo a bôla que é muito característica".

Laura Regueiro não é capaz de dizer que o seu vinho é o melhor do mundo. Isto porque, defende a responsável, é sempre possível fazer melhor. "E temos de trabalhar todos os dias para sermos melhores. Esse é o meu lema".



18,5

LAURA

**TINTO 2019
DOC DOURO**

Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz
14% • 65€ • 3500 gar.

Rubi intenso, limpo. Muito elegante, revela toda a finesse no nariz. Deixa notas florais e frutadas, com destaque para frutos pretos e azuis, envolvidas em notas de estágio em madeira, perfeitamente integradas. Saboroso, tem excelente corpo e volume, taninos vigorosos mas domados, frescura sedutora, seguramente um vinho com garantias de longevidade, termina muito persistente. **MHD**



17

CASA AMARELA KM18

**TINTO SELECTION 2018
DOC DOURO**

Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca
14,5% • 15€ • 5400 gar.

Rubi intenso, escuro. Frutado, revela aromas a frutos vermelhos, com destaque para framboesas, e frutos pretos onde aparecem cerejas carnudas, amoras e ameixas, a madeira está bem posicionada e deixa especiarias, a embelezar o conjunto. Na boca tem boa acidez, taninos aveludados, mantém a fruta envolvida em tostados e especiarias, termina persistente. **MHD**



17

CASA AMARELA

**BRANCO RESERVA 2019
DOC DOURO**

Viosinho, Rabigato e Malvasia Fina
13,5% • 14€ • 19.000 gar.

Amarelo citrino, limpo e brilhante. Aromas delicados a remeter para apontamentos frutados e notas resultantes do estágio em madeira. A boca revela um vinho bem estruturado, com bela acidez, que lhe confere frescura e grande potencial gastronómico, a madeira a marcar presença mas sem prejudicar, termina longo e prazeroso. **MHD**



CASAL DE VALLE PRADINHOS

Uma história escrita por quatro gerações de mulheres

Quatro gerações de mulheres na condução dos destinos de Casal de Valle Pradinhos, uma exploração agrícola com 450 hectares, dos quais 41 hectares são de vinha e 70 de olival de produção biológica, estabelecida em 1913 e propriedade da família Pinto de Azevedo desde então.

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

Maria Antónia Pinto de Azevedo Mascarenhas, bisneta do fundador Manoel Pinto de Azevedo, é a atual proprietária do Casal de Valle Pradinhos. A matriarca tem vindo a implementar a sua visão nos vinhos que ali

se vinificam desde que assumiu o controlo da propriedade em 1994 e a sua filha, Maria, será a 4ª geração de mulheres diretamente envolvidas na gestão da propriedade. Em Macedo de Cavaleiros, Trás-os-Mon-

“Um terroir do Velho Mundo e uma equipa enológica entusiasta são a combinação perfeita para a produção de vinhos portugueses de classe mundial”

tes, há muito tempo que se usa dizer “Casal” em vez de “Quinta”, nome assumido para a empresa: Casal de Valle Pradinhos. As vinhas estão plantadas a uma altitude que ronda os 550 e 650 metros, dali nascendo vinhos únicos que durante décadas deram expressão aos vinhos de Trás-os-Montes, sendo marca de referência, especialmente após a década de 70, altura em que João Nicolau de Almeida, enólogo, se encarregou dos vinhos, trabalho que partilhava com a Ramos Pinto. Atualmente, aliás, já há 21 anos, que esta missão está (muito bem) entregue a Rui Cunha.

Os terrenos são marcados pelo xisto misturado com quartzo e os vinhos aqui produzidos são fruto de uma combinação de castas indígenas como a Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela e Malvasia Fina, e reputadas castas internacionais, nomeadamente Cabernet Sauvignon, Gewürztraminer e Riesling. “Um terroir do Velho Mundo e uma equipa enológica entusiasta são a combinação perfeita para a produção de vinhos portugueses de classe mundial”, garante a empresa. No portfólio estão os vinhos Valle Pradinhos colheitas (branco, rosé e tinto) e o Colheita Seleccionada (tinto); Valle Pradinhos Reserva (branco e tinto); Valle Pradinhos tinto Grande Reserva; Lost Corner (tinto); Porta Velha (tinto); e Valle Pradinhos Aguardente Velha.

A proteção integrada é praticada em Valle Pradinhos, um modo de produção agrícola que, no combate às pragas e doenças das culturas, pretende respeitar o equilíbrio dos ecossistemas agrários, preferencialmente através da limitação natural dos organismos nocivos e de outros meios de luta apropriados. Em proteção integrada pretende-se basicamente, para além de racionalizar o uso de produtos fitofarmacêuticos, especificamente aprovados, respeitar o ambiente, incentivar o recurso a métodos alternativos à luta química, estimular-se a preservação dos auxiliares (inimigos naturais das pragas e doenças a combater) e preservar a saúde do consumidor e do agricultor.

AMOR PELOS VINHOS

Hoje, Maria Antónia define o Casal de Valle Pradinhos como uma empresa de família e um projeto de vida que assenta no amor pelos vinhos. “Pessoalmente, o que mais me marcou foi o dia em que assumi a empresa”.

Com o maior desafio a ser adaptarem-se à nova realidade da pandemia, Maria Antónia, à Paixão Pelo Vinho, confessou que o grande objetivo é mesmo manter a estabilidade da empresa. “Como meta a curto prazo queremos expandir no mercado internacional e temos um projeto a decorrer atualmente, que são as novas plantações de vinha”.



18
VALLE PRADINHOS
TINTO GRANDE
RESERVA 2015
REG TRANSMONTANO
Cabernet Sauvignon e
Touriga Nacional
14% • 32,5€ • 9699 gar.

Intenso na cor e nos aromas. É rico no nariz, apresenta predominantes notas de frutos pretos maduros, com destaque para ameixa, mirtilo, cereja, apontamentos de pimento, tostados, fumados e até notas de chocolate. Cheio e envolvente, quase que se mastigava. Tem grandes taninos e frescura, cheio de vida e de potencial de guarda. A madeira bem integrada deixa notas fumadas, especiarias, canela... Que grande vinho. Termina persistente. **MHD**



17
VALLE PRADINHOS
TINTO RESERVA 2018
REG TRANSMONTANO
Tinta Amarela, Cabernet
Sauvignon e Touriga
Nacional
14,5% • 14€ • 62.200 gar.

Rubi, limpo. Intenso no nariz, mostra aromas de frutos maduros bem integrado na madeira, que lhe deixa notas de especiadas e tostadas. Na boca revela alguma tensão, com taninos vigorosos, mais ainda assim, saboroso e atrativo, a acidez está bem posicionada e transmite perfil gastronómico, aliando um bom potencial para guarda. Termina longo. **MHD**



17
VALLE PRADINHOS
BRANCO RESERVA
2020
REG TRANSMONTANO
Gewurztraminer,
Riesling e Malvasia Fina
13,5% • 17€ • 21.479 gar.

Amarelo citrino com tons esverdeados, é limpo e brilhante. Tem aromas frutados, a destacar frutos brancos maduros, com um toque exótico, lichias e suave presença da madeira. Na boca é muito fresco, mineral, mantém a fruta e tem bom corpo e volume. Termina longo e harmonioso. Bebe-se com muito prazer. **MHD**



MURGANHEIRA

Qualidade e inovação sem perder a tradição

A Murganheira revela um enfoque na sofisticação de produtos e processos, na inovação e na melhoria do ambiente de negócios doméstico e na sua adequação aos ditames de competitividade externa.

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

A Murganheira, fundada há mais de 60 anos, aliou as virtudes da mãe natureza a uma sabedoria secular e afirmou-se no mercado com vinhos e espumantes de qualidade comprovada nacional e internacionalmente. Hoje, são cerca de 30 hectares de vinha própria e um controlo e acompanhamento de mais de 1000 hecta-

res de vinha de fornecedores de uva associados. "Equipamentos e tecnologias, em que a modernidade é a palavra de ordem, completam a estrutura", diz a empresa. Para produzir os seus vinhos, a Murganheira garante selecionar as mais nobres castas e levar a cabo rigorosos processos de vinificação, de acordo com técnicas ance-

Hoje, a Murganheira é uma empresa que consubstancia no modelo de negócio o modelo de competitividade

trais permanentemente aperfeiçoadas. Hoje, este projeto revela um enfoque na sofisticação de produtos e processos, na inovação e na melhoria do ambiente de negócios doméstico e na sua adequação aos ditames de competitividade externa. “Apostamos na qualidade. O resto vem a seguir. Somos pacientes. Fazemos as coisas por amor, não pelo dinheiro, os lucros são sempre reinvestidos e, por isso, a minúscula Sociedade Agrícola e Comercial da Varosa, que em 1986 vendia 40 mil garrafas, tem agora um volume de negócios de 16 milhões de euros/ano, dos quais 95% são feitos com os espumantes”, disse à Paixão Pelo Vinho Orlando Lourenço, enólogo e rosto da Murganheira.

O LEGADO

Sócio trabalhador, Orlando Lourenço já tinha umas luzes do negócio e procurou aprender tudo com os melhores. A partir de 1986, Reims, onde bate o coração da região demarcada de Champagne, passou a ser a sua meca - e George Hardy, reputado universitário e especialista na arte descoberta pelos monges de Cister, o seu mentor. “Cumprir sempre à risca o que ele me ensinou. Nunca houve simplificação. Apenas aperfeiçoamento”, explica Orlando, que fez as vendas da empresa saltarem com fragor, tal como uma rolha de um bom champanhe acabado de abrir.

É por usar o método champanhês, com rigor e profissionalismo, numa região com excelentes condições climáticas e geológicas, que os espumantes produzidos pela Murganheira não ficam nada a dever aos champagnes.

Tendo como maiores desafios as alterações climáticas, que tanto podem ajudar e dar origem a uvas excecionais como destruir uma colheita inteira, hoje a Murganheira é uma empresa que consubstancia no modelo de negócio o modelo de competitividade. Assim, quer estimular, através dos seus instrumentos e da incorporação de variáveis na análise de projetos, uma competitividade efetiva da empresa, assente na eficiência produtiva capaz de gerar. Mas também através da qualidade, produtividade e inovação – valor e diferenciação. Para tal, “a máxima qualidade e inovação com a máxima tradição são o nosso enfoque!”

Salientar a aposta nos produtos biológicos, tanto nos vinhos tranquilos como espumantes, na medida em que o futuro do planeta é muito importante e se todos formos dando um passo, por mais pequeno que pareça ser, todos juntos já será uma caminhada!



18,8
MURGANHEIRA
VINTAGE
ESPUMANTE BRUTO
2011
DOC TÁVORA-VAROSA
Pinot Noir
14% • 24,60€
24.000 gar.

É um blanc de noirs e isso percebe-se logo pela cor. Tem aspeto brilhante e uma bolha muito fina e persistente. Fantástico no nariz, partilha notas de bolachas de manteiga, frutos secos, laranja cristalizada, baunilha, muito bom. Excelente corpo e volume, cremoso e envolvente, rico, fresco, gastronómico, resulta num conjunto equilibrado, termina prolongado. Adoro! **MHD**



18
MURGANHEIRA
MILLÉSIME
ESPUMANTE BRUTO
2011
DOC TÁVORA-VAROSA
Chardonnay e Pinot Noir
13,2% • 19€ • 8000 gar.

Amarelo palha, límpido, tem bolha finíssima e persistente. No nariz é muito elegante e delicado, seduz pelas notas citrinas, limonadas, suaves notas de pastelaria e brioche. Na boca mostra-se envolvente, cremoso, com uma frescura vibrante, perfeito para a mesa, especialmente com pratos mais requintados, termina persistente. **MHD**



18
MURGANHEIRA
TOURIGA NACIONAL
ESPUMANTE BRUTO
2011
DOC TÁVORA-VAROSA
Touriga Nacional
14,5% • 19€ • 8000 gar.

Amarelo palha com reflexos alaranjados, tem bolha fina e muito persistente. Expressivo, delicado, destaca notas frutadas, avelã, amêndoa caramelizada, baunilha e alperce desidratado. Muito gastronómico, tem frescura vibrante, mineralidade, mantém as notas frutadas, é cremoso, cheio, termina persistente e elegante. **MHD**



QUINTA DOS ABIBES

A ousadia de aglutinar eficiência empresarial e vinhos de excelência

Em 2024 completar-se-ão os 20 anos da Quinta dos Abibes. Terra, vontade e determinação constituíram os condimentos que transformaram solos abandonados em vinhas, o curso da natureza em uvas e a intervenção humana em vinhos, criando e acrescentando valor ao valor que a vida tem. Da drenagem dos solos à plantação das vinhas, da plantação das vinhas à viticultura diariamente exigente.

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

Há registos de produção de vinhos na atual propriedade da Quinta que remontam ao século XVIII, mais precisamente 1792, ano que está inscrito numa pia de pedra calcária, soterrada junto ao velho lagar de granito e actualmente exposta no pátio da entrada. Foi, no entanto, em 2003 que se transformou e ganhou vida, um sonho de

Francisco Batel Marques, finalmente concretizado. Nascia a Quinta dos Abibes, batizada em tributo ao pássaro que gosta de ali ficar, especialmente na primavera (abibe ou "Vanellus vanellus"). A Quinta dos Abibes tem 10 hectares de vinha em Aguim, no concelho de Anadia, região demarcada da Bairrada, contempla-

Como projetos para o futuro, a internacionalização da marca e a transformação da empresa num centro de conhecimento dirigido à responsabilidade social da vitivinicultura são as grandes metas de Francisco Batel Marques.

dos pela serra do Buçaco, fruto da reconstrução e reconversão da velha e degradada casa da Quinta e dos seus anexos agrícolas. “Tudo cursando em paralelo com a paulatina criação de uma marca – Quinta dos Abibes – e o reconhecimento da sua afirmação”, garante a empresa.

As castas Baga, Touriga Nacional e Arinto, exclusivamente portuguesas, constituem a estrutura mestra da viticultura da Quinta dos Abibes, projetada e vocacionada para produzir espumantes e vinhos tranquilos de qualidade superior. Como elementos de universalidade e distinção, juntaram-se as castas Cabernet Sauvignon e Sauvignon Blanc.

Ano após ano, ininterruptamente, a marca Quinta dos Abibes foi conquistando distinções, nacionais e internacionais, modulando a criação de vinhos únicos e irrepetíveis, como caso do Vanellus, Conclave 3 ou 1792 Baga & Bical, de Sublimes (branco, tinto e espumante) e de referências incontornáveis nos vinhos Reserva (espumantes e tranquilos).

A mancha do tempo vem, na Quinta dos Abibes, desde António Feliciano de Castilho, através do seu inacabado “Romance dos romances”. “Mas a história dos dias que consubstancia a mancha do tempo faz-se com o abnegado trabalho de mulheres e de homens, de múltiplas competências, estimulados pela solidez dos valores, por compensações e por reconhecimentos”. Diz Francisco Batel Marques, farmacêutico, professor associado da prestigiada Faculdade de Farmácia da Universidade de Coimbra e mentor deste projeto, que os vinhos não existem sem a história que lhes deu origem. A Quinta dos Abibes é a história que os origina.

O PODER DE UMA MICROEMPRESA

À Paixão Pelo Vinho, Francisco Batel Marques definiu o projeto como “a ousadia de aglutinar eficiência empresarial e vinhos de segmentos elevados de mercado no quadro de uma microempresa”. E quando questionado sobre o que mais marcou a história desta quinta, o empresário não teve qualquer dúvida a dizer “a ultrapassagem das dificuldades”. Que, diz Francisco Batel Marques, foram inúmeras e quase incontáveis!

E se quanto aos desafios a enfrentar, as alterações climáticas ganham desde logo destaque primordial, como projetos para o futuro, a internacionalização da marca e a transformação da empresa num centro de conhecimento dirigido à responsabilidade social da vitivinicultura são as grandes metas de Francisco Batel Marques.



18,5
QUINTA DOS ABIBES
1792
BRANCO 2017
DOC BAIRRADA
Baga e Bical
12,5% • 26,5€ • 3000 gar.

Amarelo citrino, limpo e brilhante. Intenso e elegante no nariz, apresenta notas de fruto vermelhos, com destaque para morangos, framboesas, cerejas, aliadas a notas de flores brancas, tilia, e frutos de polpa branca. Distinto. É saboroso, tem perfil singular, a acidez dá-lhe vivacidade e potencial de guarda, é encorpado e deixa um final de boca prolongado e promissor.



17,5
QUINTA DOS ABIBES
TINTO RESERVA 2016
DOC BAIRRADA
Touriga Nacional e
Cabernet Sauvignon
13,5% • 12,5€ • 6700 gar.

Granada, limpo. No nariz destaca aromas frutados, com destaque para ameixa, mirtilos, framboesas e groselhas envolvidas em notas do estágio em madeira, suaves tostados. Também presente em boca, a madeira está bem integrada, a deixar especiarias, pimenta rosa, mantém a fruta, tem bom volume, taninos macios e acidez correta. Termina longo e atrativo.



17
QUINTA DOS ABIBES
ESPUMANTE BRANCO
NATURAL
RESERVA EXTRA BRUTO
2017
DOC BAIRRADA
Arinto e Baga
12,5% • 12€

Amarelo citrino com reflexos salmonados, brilhante, tem bolha fina e persistente. No nariz predominam as notas de geleia de frutos vermelhos, frutos brancos maduros, de pomar e tropicais, o estágio trouxe notas de brioche. É harmonioso, cremoso e crocante, com uma frescura envolvente, perfeito para acompanhar refeições ou simplesmente brindar à vida. Muito bom.



QUINTA DA PONTE PEDRINHA

A cada vindima, vinhos de exceção

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

No projeto Quinta da Ponte Pedrinha, a vinha é a base fundamental, estando sempre presente o objetivo maior: obter em cada vindima vinhos de exceção, minimizando ao máximo a posterior intervenção na adegas.

Localizada no concelho de Gouveia, distrito da Guarda, a Quinta da Ponte Pedrinha está na posse da Família Mendes Oliva desde os fins do século XVIII, encontrando-se em perfeita harmonia com a paisagem beirã. Tendo o seu nome origem na existência de uma ponte romana na propriedade, é uma das casas vitivinícolas mais antigas da região do Dão, remontando aos tempos em que as vinhas eram trabalhadas pelos famosos carros de bois. Foram passando de geração e, neste momento, pertence a Maria de Lourdes Mendes Oliva Nunes de Albuquerque Osório, que tem três filhos. Contudo, apenas filha mais velha, Patrícia Oliva Nunes de Albuquerque Osório Freire de Carvalho, ali trabalha, sendo atualmente a enóloga e viticultora da Quinta da Ponte Pedrinha. Com uma localização privilegiada na Região Demarcada do Dão, situa-se na sub-região da Serra da Estrela, a 400 metros de altitude, com as suas vinhas plantadas em solos graníticos. “Um terroir único que origina estes vinhos que se complementam com histórias, tradições, vidas, sonhos, vivências, cores e aromas”, diz a empresa. Em meados de 1900, foram plantadas novas vinhas e construída uma nova adegas pelo pai da atual proprietária. Trinta anos

“Um terroir único que origina estes vinhos que se complementam com histórias, tradições, vidas, sonhos, vivências, cores e aromas”

depois, foi feita uma grande reestruturação da vinha, aumentando a sua área.

A tecnologia de vinificação deu origem a mais outra adega, contribuindo para exponenciar a qualidade que os vinhos da Quinta da Ponte Pedrinha têm para oferecer, aliando a tradição à inovação.

Os atuais 50 hectares de vinhas replantadas acrescidos de sete hectares de vinhas velhas, com cerca de 50 anos de idade, estão profundamente enraizadas e ligadas à terra e à vida das pessoas que viveram e vivem aqui.

VINHA É A BASE

Aliás, a vinha é a base fundamental, estando sempre presente o objetivo maior: obter em cada vindima vinhos de exceção, minimizando ao máximo a posterior intervenção na adega. Assim nascem vinhos autênticos, respeitando bem as características desta região, dando provas da sua qualidade, associados a um perfil clássico bem identificado pela sua singularidade com personalidade, carácter, elegância, frescura e suavidade.

A região do Dão tem uma grande variedade de castas, sendo a Touriga Nacional a casta principal nos vinhos tintos e o Encruzado nos vinhos brancos. Foi nesta região que a Touriga Nacional nasceu e é também nesta região onde esta casta nos mostra a sua plena expressão. Assim, são exclusivamente as variedades autóctones da região do Dão que dão origem aos vinhos deste projeto que se destacam pela autenticidade, respeitando as características do terroir.

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

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



18
QUINTA DA PONTE PEDRINHA
VINHAS VELHAS TINTO 2015
DOC DÃO
14% • 18€

É fruto da vinha mais velha da Quinta, apresenta cor granada e aspeto limpo. No nariz revela-se em camadas, fruta, madeira, balsâmicos, especiarias. Saboroso, tem excelente estrutura, taninos ricos, acidez a conferir mais potencial de guarda, mas também a convidar para a mesa. Termina persistente. Grande exemplar da região. **MHD**



17
QUINTA DA PONTE PEDRINHA
VINHAS VELHAS BRANCO 2017
DOC DÃO
13,5% • 18€

Amarelo palha, com tons citrinos, limpo e brilhante. Perfumado, deixa aromas a frutos brancos maduros, flores, notas vegetais, folhas de chá. Encorpado, equilibrado, tem acidez e frescura em destaque, algo mineral, deixa um final de boca longo e atrativo. **MHD**



17,5
QUINTA DA PONTE PEDRINHA
TINTO RESERVA 2016
DOC DÃO
Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz, Vinhas Velhas.
13% • 16€

De cor rubi e aspeto limpo, seduz no nariz, partilhando notas florais, com destaque para violetas, frescura do bosque, frutos pretos maduros, complexo. Na boca é elegante e harmonioso, com taninos macios, fresco, vivo, gastronómico, termina persistente. **MHD**



QUINTA DOS TERMOS

A valorização das castas autóctones e tradicionais

A Quinta dos Termos é uma propriedade familiar, produtora de vinhos DOC Beira Interior, localizada a nascente da Serra da Estrela. Atualmente, conta com cerca de 60 hectares de vinhas plantadas em solos graníticos, a uma altitude média de 500 metros. Nela, cultivam-se 18 castas tintas, tais como Touriga Nacional, Trincadeira, Rufete, Jaen, Tinta Roriz, Marufo, Tinto Cão, Alfrocheiro, Baga, Syrah, Petit Verdot, Sangiovese, e seis castas brancas, tais como Fonte Cal, Síria, Arinto, Verdelho e Riesling. A adega está dotada de sofisticada tecnologia, segue as técnicas tradicionais e é certificada em Produção Integrada, contribuindo para a preservação da sustentabilidade. Na Quinta dos Termos é possível realizar várias experiências de visita e de enoturismo

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



Quando João Carvalho assumiu a gestão da Quinta dos Termos, em 1993, definiu como sua prioridade a recuperação de castas antigas de grandes predicados. A primeira casta que selecionou para o efeito, identificada nas vinhas velhas, foi a branca Fonte Cal. Desta forma, foi plantada em separado em 1997, tendo sido vinificada como monocasta pela primeira vez em 2003. Mais tarde, em 2006, em parceria com a PORVID, foi estabelecido um campo de seleção clonal da casta Fonte Cal na Quinta dos Termos, com assessoria técnica do Ministério da Agricultura e da Universidade de Lisboa, com o objetivo de conservar e selecionar os clones mais adequados em função do clima, da sociedade e do mercado. Volvida uma década, fruto do sucesso obtido no campo de clones de Fonte Cal, o modelo foi replicado e adaptado para a casta tinta Rufete e a casta branca Callum, tendo, para isso, sido instalados campos de investigação e seleção clonal, localizados

na Herdade do Lousial – novo projeto do grupo no concelho de Castelo Branco. Hoje, o grupo é, assim, constituído pelas propriedades Quinta dos Termos e Herdade do Lousial na região da Beira Interior, e pela Quinta do Pocinho no Douro Superior.

A história e tradição de origem familiar, iniciou-se em 1945, quando Alexandre Carvalho adquiriu a Quinta dos Termos. Ciente do potencial desta propriedade para a cultura da vinha, em meados da década de

cinquenta, Alexandre Carvalho decide reestruturar grande parte da área vitícola, preservando ao mesmo tempo algumas parcelas de vinhas velhas. Toda a produção era vinificada e vendida nas tabernas da região. Após um período de aluguer da propriedade, a gestão da Quinta dos Termos regressa novamente para a família em 1993, na pessoa de João Carvalho, filho de Alexandre Carvalho, que resolve dar corpo ao projeto de viticultura atual. Desta forma, João Carvalho, aliando a sua atividade de empresário têxtil e de professor universitário, começa por adquirir novas parcelas de vinha e inicia novas plantações, aumentando a área de vinha até cerca de 60 hectares nesta propriedade. Acompanhado pela sua esposa, Lurdes Carvalho estudaram e recuperaram muitas das castas históricas da Beira Interior, naturalmente adaptadas aos solos graníticos pobres e ao clima agreste da região, permitindo desta forma obter uma viticultura de produção sustentável.

Os valores do grupo da Quinta dos Termos baseiam-se fundamentalmente na valorização das castas autóctones e tradicionais de cada local, com um modo de produção orientado pelos princípios da sustentabilidade e da biodiversidade.

REFORÇAR O NEGÓCIO FAMILIAR

Em meados da década de 2010, o conceito de negócio familiar é reforçado pela entrada formal da terceira geração, Pedro Carvalho e Miguel Carvalho, que juntamente com a segunda geração têm trabalhado no desenvolvimento de novos projetos, com uma forte componente experimentalista. Desta forma, em 2015 o grupo adquire a Herdade do Lousial em Castelo Branco, e mais tarde, em 2019, faz a sua primeira incursão fora da Beira Interior, ao adquirir a histórica Quinta do Pocinho em Vila Nova de Foz Côa, na região do Douro Superior. Neste período, é ainda potenciado o enoturismo na Quinta dos Termos.

Os valores do grupo da Quinta dos Termos baseiam-se fundamentalmente na valorização das castas autóctones e tradicionais de cada local, com um modo de produção orientado pelos princípios da sustentabilidade e da biodiversidade.

À Paixão Pelo Vinho, Pedro Carvalho diz que são diversos desafios a enfrentar atualmente, sobretudo ao nível da viticultura, na qual o grupo tem investido muitos recursos. "A gestão da área de vinha é feita cada vez mais com base nos princípios de sustentabilidade, sendo por isso fundamental um forte rigor técnico assessorado por ferramentas de informação precisas, tais como estações meteorológicas e satélites de deteção remota". Desta forma, evidencia-se a necessidade de gerir cada parcela de forma individual, por forma a conseguir maximizar, de forma natural, o potencial de cada terroir. "É por isso que é tão importante para o grupo da Quinta dos Termos deter o controlo da produção de uvas de grande qualidade, recorrendo maioritariamente à produção nas suas próprias vinhas, complementada por parcerias com pequenos viticultores de estreita relação".

OS NOVOS PROJETOS

A Quinta dos Termos quer ser cada vez mais precisa ao nível da viticultura e, garante Pedro Carvalho, vai continuar a apostar muito na identificação de diferenças entre as parcelas e nas várias zonas dentro de cada parcela, por forma a conseguirem cada vez mais fazer viticultura de precisão. "Temos reunido muita informação histórica, e mais do que nunca temos condições para o conseguir fazer de forma muito precisa". No entanto, os dois novos projetos – Herdade do Lousial em Castelo Branco e Quinta do Pocinho em Vila Nova de Foz Côa – são onde residem os maiores objetivos, "pois em ambos os projetos temos metas bem definidas e que vão demorar cerca de 10 anos a ganhar a forma que pretendemos. Adicionalmente, pretendemos ainda abrir diversas experiências ao nível do enoturismo também nestes dois novos projetos".



18 QUINTA DOS TERMOS O TESTEMUNHO DE VIRGÍLIO LOUREIRO

TINTO ESCOLHA 2015
DOC BEIRA INTERIOR
Tinto Cão, Baga e
Touriga Nacional
13% • 26€ • 4400 gar.

Granada, limpo. Complexo no nariz, pede tempo no copo para se ir revelando. Depois mostra notas do estágio em madeira – especiarias, baunilha, tostados; sobressai um apontamento mentolado que nos obriga a voltar a cheirar, devagarinho; deixa ainda espaço para frutos pretos maduros. Na boca é encorpado, tem taninos firmes mas já polidos, a fruta a fazer-se notar, frescura envolvente, termina prolongado. Bebe-se com muito prazer. **MHD**



17 QUINTA DOS TERMOS BRANCO RESERVA 2020

DOC BEIRA INTERIOR
Fonte Cal
13% • 7€ • 6400 gar.

Amarelo citrino e aspeto límpido. É marcadamente mineral, com evidentes notas de sílex e pedra lascada, a fruta chega depois e a ela juntam-se alguns apontamentos vegetais. Belo conjunto, boa acidez, fresco, com bom corpo e volume, termina longo e harmonioso. **MHD**



17,5 QUINTA DOS TERMOS VINHAS VELHAS TINTO RESERVA 2018

DOC BEIRA INTERIOR
Trincadeira, Jaen, Rufete e Marufo
13,5% • 10€ • 25.000 gar.

Rubi, limpo. Nariz rico, especiado, com apontamentos florais a remeter para esteva e flores do bosque, frutos silvestres, delicados. Saboroso, abre mais espaço à fruta, tem taninos macios e envolventes, boa frescura, termina persistente e convidativo. **MHD**



CASAL DA COELHEIRA

Um misto de paixão e ambição

Na primeira metade do sec. XX, a dedicação à produção agrícola de diversas culturas fez com que nascesse um ambicioso projeto no Ribatejo. Um projeto que é, nos dias de hoje, uma paixão familiar de três gerações, que cresce nas margens do rio Tejo, junto à Vila de Tramagal, e que se estende por uma área com cerca de 250 hectares, distribuídos entre vinhas e diversas culturas arvenses protegidas por uma pequena área de pinhal. A diversidade paisagística da exploração tem permitido a permanência de algumas espécies cinegéticas – a perdiz, o pato bravo, o javali e, muito especialmente, o coelho, espécie abundante que terá dado origem ao nome da propriedade – a Quinta do Casal da Coelheira.

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

É no paralelo 39 Norte, num clima mediterrâneo temperado e de baixa altitude, que as vinhas da Quinta Casal da Coelheira se distribuem numa área de 64 hectares. As temperaturas oscilam ao longo de verões secos e invernos rigorosos, oferecendo condições de solo e clima que a empresa classifica como únicas para a produção de uva de elevada qualidade. As maturações são normalmente atingidas por finais de agosto, permitindo o início de uma vindima

escalonada, mas ao mesmo tempo precoce, evitando desta forma os períodos das primeiras chuvas outonais. Atualmente a idade da vinha está compreendida entre 1 ano e 35 anos de idade, coexistindo desta forma vinhas velhas de elevada qualidade, com plantas mais jovens de grande potencial. Predominantemente em solos arenosos, o encepamento é diversificado, com especial destaque para as castas nacionais de maior potencial qua-

O enólogo Nuno Falcão Rodrigues define o Casal da Coelheira como “um projeto familiar em que todos se envolvem num misto de paixão e ambição”, e garante que o percurso tem sido marcado basicamente por sucessos. “Tem sido esse o motor para o entusiasmo e dedicação para procurar em todas as vindimas fazer sempre melhor do que na anterior”.

litativo, mas, sem esquecer as referências internacionais.

Apesar da longa história do Casal da Coelhoira – mais de 100 anos a produzir vinhos – foi no início dos anos 80 que o projeto começou a dar os seus passos mais determinados no sentido do desenvolvimento da marca Casal da Coelhoira. Nesta altura, procedeu-se a uma pequena “revolução” quer nas vinhas quer na adega com seleção de castas e parcelas e elevados investimentos na adega. Rapidamente tornaram-se visíveis os primeiros frutos deste esforço inicial com a conquista de alguns prémios de relevo a nível nacional mas essencialmente com o reconhecimento pelo mercado, começando a dar-se os primeiros passos na exportação. Hoje, a estratégia da Quinta assenta essencialmente nas castas portuguesas e em vinhos de qualidade levando a que mais de 60% das garrafas aqui produzidas se destinem a cerca de 20 países nos continentes americano, europeu e asiático.

UM LEGADO DE SUCESSOS

O enólogo Nuno Falcão Rodrigues define o Casal da Coelhoira como “um projeto familiar em que todos se envolvem num misto de paixão e ambição”, e garante que o percurso tem sido marcado basicamente por sucessos. “Tem sido esse o motor para o entusiasmo e dedicação para procurar em todas as vindimas fazer sempre melhor do que na anterior”.

Insucessos? Sim, também houve, diz Nuno Falcão Rodrigues. “Mas felizmente nada de suficientemente grave, limitando-se a servir-nos de ensinamento para o futuro”.

Atualmente, o enólogo entende que o grande desafio é conhecer cada vez melhor a planta videira para que possa ser protegida das alterações climáticas que já se fazem sentir. “E tê-la do nosso lado com a sua rusticidade e generosidade para nos proporcionar uvas de alta qualidade”.

À Paixão Pelo Vinho, Nuno Falcão Rodrigues confessou que o grande objetivo sempre foi, e continuará a ser, poder ter os vinhos do Casal da Coelhoira presentes de norte a sul de Portugal, ilhas incluídas, naturalmente. “O nosso crescimento tem sido essencialmente os mercados internacionais, mas entendemos que ainda temos muito a fazer cá dentro”.



18

MYTHOS
TINTO 2019
REG TEJO

Touriga Nacional,
Cabernet Sauvignon e
Touriga Franca
15% • 18€

Rubi escuro, revela aromas intensos a frutos pretos maduros, geleia de frutos vermelhos, apontamento vegetal, nuances de café, chocolate e especiarias. Na boca mostra-se muito bem estruturado, com garra, com taninos firmes mas polidos, bela acidez e frescura, balsâmico, promete longevidade e termina prolongado. É um vinho certificado com Vegan. **MHD**



17

CASAL DA COELHOIRA
TINTO RESERVA 2018
REG TEJO

Touriga Nacional,
Cabernet Sauvignon e
Touriga Franca
14,5% • 6,99€

Rubi definido, limpo. No nariz destaca as notas frutadas, com apontamentos florais e vegetais, a madeira a deixar tostados e especiarias. É saboroso, tem excelente frescura que lhe transmite potencial gastronómico, taninos sedosos, bem estruturado, termina longo e atrativo. **MHD**



17

CASAL DA COELHOIRA
PRIVATE COLLECTION
BRANCO 2020
REG TEJO
Verdelho
13% • 7,99€

Amarelo citrino, limpo e brilhante. Aromático e envolvente, é elegante, tropical e citrino. Destaca-se na boca pela frescura, tem bom corpo e volume, mantém a fruta, tudo muito bem equilibrado, bebe-se com muito prazer e termina com sensações de longa persistência. **MHD**



VILLA OEIRAS

Desenhar a história de um projeto público

O projeto Villa Oeiras é o resultado do contributo do Município de Oeiras para a preservação e recuperação do património material e imaterial no concelho, relacionado com a produção do vinho generoso de Carcavelos.

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

Villa Oeiras “é um projeto público de recuperação de um vinho histórico produzido numa das mais pequenas e antigas regiões vinícolas do mundo e que se encontrava em vias de extinção!”, explicou à Paixão Pelo Vinho o arquiteto paisagístico Alexandre Lisboa. “A nossa preocupação é a recuperação do património, vinico, cultural, paisagístico, ambiental. Essa condição implica uma responsabilidade muito grande na definição das metas que pretendemos atingir, uma vez que sendo o ‘Estado’, neste caso uma autarquia, a desenvolver um projeto vinico, os resultados têm obrigatoriamente de ser os melhores possíveis, não havendo espaço para passos errados”! O ónus de ter

de saber tudo sobre a região, as castas, a tecnologia, a história, é algo que, segundo Alexandre Lisboa, obriga a processos de excelência para a produção de um produto de excelência, que demonstre a unicidade

“Os grandes desafios, neste momento, passam por garantir que todos os consumidores de vinho possam ter acesso a este produto e que o possam apreciar com a máxima qualidade possível”

e a qualidade excecional dos vinhos aqui produzidos.

O percurso está, por isso, a ser redigido neste momento. “O que nos marcou mais na nossa história é precisamente o momento presente, com o reconhecimento nacional e internacional que estamos a viver! Se há umas décadas nos dissessem que hoje seríamos reconhecidos a nível nacional, não só pela qualidade dos nossos vinhos mas também pela oportunidade e excelência do nosso projeto, se nos dissessem que as revistas internacionais colocariam a avaliação dos nossos vinhos no topo mundial, poderíamos pensar que tal estaria revestido de utopia e seria algo

inatingível!" No entanto, continua Alexandre Lisboa, foram precisamente esses princípios que os guiaram desde o início "e a nossa visão, redigida há décadas, previa precisamente essa dimensão para este projeto".

ESCREVER A HISTÓRIA

Como projeto público, a obrigação do projeto Villa Oeiras é, assim, escrever a história da recuperação do vinho de Carcavelos e da sua Região Demarcada. "Os grandes desafios, neste momento, passam por garantir que todos os consumidores de vinho possam ter acesso a este produto e que o possam apreciar com a máxima qualidade possível". Por isso, o principal repto para este projeto acaba por ser precisamente a divulgação e distribuição do Vinho de Carcavelos Villa Oeiras para todo o País e todo o mundo. "Neste momento, para além de distribuição nacional, estamos representados em Espanha, Brasil, Reino Unido, Estados Unidos, Macau e Canadá".

Segundo Alexandre Lisboa, os próximos anos passarão pela consolidação dos processos produtivos, com a estabilização da área de vinha na Quinta do Marquês de Pombal, atualmente já com 19 hectares, seis dos quais plantados em abril de 2021, e com a distribuição nacional e internacional. "No entanto, o trabalho desenvolvido no âmbito deste projeto, projetando o Vinho de Carcavelos e a região para a opinião pública com o reconhecimento de qualidade, tem despertado outros a investir nesta geografia".

Neste momento, existem outros interessados, nomeadamente a CM Cascais, a Quinta da Samarra, a Quinta da Correia Grande, a Adega de Belém, a Quinta de Vale Verde. "A todos estamos a dar apoio de adega e algum apoio técnico sempre que necessário. A perspetiva a curto/médio prazo é a de se conseguir uma dinâmica de região que não dependa exclusivamente do setor público, garantindo a viabilidade produtiva nesta região". Nas palavras do arquiteto paisagístico este, será, provavelmente, o desafio/meta mais ambicioso para este projeto e região.



19
VILLA OEIRAS
VINHO LICOROSO
TINTO 2009
DOC CARCAVELOS
Castelão e Trincadeira
18% • 64€

Linda cor dourada com reflexos alaranjados, brilhante e sedutora. Intenso, fantástico. Revela aromas doces, melados, geleia, doce de pêsego... vai crescendo e oferecendo novas sensações como folha de tabaco, frutos secos, especiarias. Untuoso, cheio, deixa sensações salinas, tem boa acidez a equilibrar todo o conjunto, macio, deixa um final de boca prolongado. Adorei!
MHD

17,5
VILLA OEIRAS
VINHO LICOROSO
SUPERIOR 15 ANOS
DOC CARCAVELOS
Arinto, Galego Dourado e Ratinho
18,5% • 32€

Dourado, limpo. Revela aroma a frutos secos e cristalizados, nuances de toranja e de caramelo salgado. Na boca é delicioso. A acidez confere a frescura necessária para interligar todos os componentes, oferece algumas notas iodadas, que lhe dão mais complexidade, termina persistente e guloso.
MHD

17
VILLA OEIRAS
VINHO LICOROSO 7 ANOS
DOC CARCAVELOS
Arinto, Galego Dourado e Ratinho
18,5% • 21€

Dourado, limpo e brilhante. O nariz é harmonioso e elegante, revela notas de aromas a frutos secos, marmelo assado, geleia de laranja. Saboroso, tem bom corpo e volume, mantém o perfil essencialmente frutado, com boa frescura, é versátil e harmonioso, termina longo e atrativo.
MHD



HERDADE DO PORTOCARRO

Onde o vinho expressa todo o seu potencial

Se, em termos administrativos, a Herdade do Portocarro se encontra situada na região demarcada da Península de Setúbal, a verdade é que, em termos geográficos, encontra-se no Alentejo. Um Alentejo com características atlânticas, o que confere um estilo e cunho inconfundíveis aos seus vinhos.

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

Situada junto ao “carro” – o ponto mais alto da região – a vinha estende-se por encostas viradas a sul, com uma “exposição solar excecional e uma drenagem perfeita”. A adega utiliza processos tradicionais de vinificação, nomeadamente a fermentação das uvas em balseiros de carvalho francês, e a filosofia de proteção integrada, que acompanha todo o processo de produção, visa a obtenção de uma matéria-prima de primeira qualidade. “A intervenção humana é mínima, permitindo ao vinho expressar todo o seu potencial”.

A Herdade encontra-se situada a sul de Lisboa, no concelho de Alcácer do Sal, freguesia do Torrão, em frente à aldeia de São Romão. Além disso, esta região tem raízes na antiguidade, de que são prova os vestígios de moedas e ânforas de vinho encontrados. Atravessada pelo rio Sado, a região caracteriza-se por verões quentes e secos e invernos amenos e chuvosos. O clima mediterrânico temperado reflete também a proximidade do mar.

Ou seja, este projeto faz parte integrante da região demarcada da Península de Setúbal, sendo constituído por uma várzea de arroz, junto ao Sado, onde se produz arroz com marca própria – Loverice – e por uma zona de encostas, onde se encontram os 18 hectares de vinha.

E se o nome da Herdade se inspira, em primeiro lugar, pela existência de um ponto elevado, antigamente denominado por “carro”, localizado no sítio mais alto da região, é igualmente uma referência ao pequeno cais que marca a paisagem há muitos séculos, desde os tempos em que o transporte era feito sobretudo por via fluvial.

VINHOS PROFUNDAMENTE ORIGINAIS

Uma coisa parece ser certa: desde o início que a Herdade do Portocarro produz vinhos “profundamente originais”. Os seus primeiros vinhos – Herdade do Portocarro, Anima e Cavalo Maluco – “posicionaram-se, de imediato, no patamar mais elevado

da produção nacional”, garante a empresa. Nesse sentido, o projeto incide numa filosofia de produção de vinhos de alta qualidade em quantidades limitadas e exclusivas. Como é o caso dos Partage Sercial e Partage Galego Dourado, este último feito a partir de uvas praticamente extintas e só usadas no vinho de Carcavelos. “Vinhos que

impressionam e encantam, proporcionando momentos únicos aos apreciadores mais exigentes. Os vinhos da Herdade do Portocarro possuem uma personalidade intensa e complexa, associados a uma extraordinária elegância e frescura. Dessa forma, são vinhos para um consumidor sofisticado que procura e gosta de provar a diferença”.



À Paixão Pelo Vinho, José da Mota Capitão, mentor do projeto, explicou que a história desta produtora é muito recente, não resultando de uma herança nem da continuidade de uma exploração vinícola. “Portocarro é eminentemente uma exploração agrícola que além do vinho também produz arroz com a marca Loverice e trigo barbeta. Situada numa região cuja tradição vitivinícola há bastante tempo desapareceu, revela, no entanto, condições naturais absolutamente extraordinárias para a produção de vinho ao mais alto nível”.

E apesar de ser considerado um projeto recente, são muitos os episódios felizes que já ostenta no seu percurso. Como por exemplo em fevereiro de 2008 quando, três meses após o lançamento da primeira colheita de Cavalo Maluco, o 2005, este foi considerado o melhor vinho tinto português, juntamente com o Quinta de Nossa Senhora do Carmo. Ou a produção de um tinto feito de Sangiovese, Anima. Ou a proclamação do vinho Gerónimo como um dos 30 melhores brancos no mercado japonês, sendo o único vinho branco português.

Como projetos futuros, José da Mota Capitão salientou a consolidação de Portocarro como marca de excelência, aumentar a taxa de exportação e consolidar a presença em mercados exigentes. “Vamos ainda encarar o investimento no enoturismo, aproveitando as condições naturais, que são extraordinárias”.

“Os vinhos da Herdade do Portocarro possuem uma personalidade intensa e complexa, associados a uma extraordinária elegância e frescura. Dessa forma, são vinhos para um consumidor sofisticado que procura e gosta de provar a diferença”.



18
CAVALO MALUCO
TINTO 2014
REG PENÍNSULA DE SETÚBAL
Petit Verdot, Touriga Franca e Touriga Nacional
13,5% • 28€

Granada, limpo. É um vinho complexo no nariz, envolvente, a deixar chocolate e especiarias envolvidos em notas de frutos pretos maduros e ligeiro balsâmico. Sofisticado, é rico e saboroso. Tem taninos macios, frescura equilibrada, a madeira integrada, a deixar tostados e fumados. Está perfeito para se beber com muito prazer, deixando um final de boca persistente e atrativo. **MHD**



17,5
GERÓNIMO
BRANCO 2019
REG PENÍNSULA DE SETÚBAL
Galego Dourado, Sercial
12,5% • 30€

Amarelo citrino, limpo. É distinto, complexo. Um branco que pede algum tempo no copo, para depois revelar frutos citrinos, lichia, fruta branca, apontamentos de pólvora e pederneira. Na boca seduz pela frescura, é vibrante, mantém o perfil e promete ser o motivo da conversa à mesa. Termina longo e elegante. **MHD**



17
TEARS OF ANIMA
ROSÉ 2020
Sangiovese
13,5% • 15€

Rosado suave, é limpo e brilhante. Revela aromas a toranja e citrinos, apontamentos de frutos vermelhos e silvestres, nuances de fósforo. Na boca apresenta-se fresco e mineral, com toques fumados e até de café, é ousado e distinto, tem um final de boa persistência. **MHD**



HERDADE DE COELHOIROS

Um quadro
clássico
da paisagem
alentejana
autóctones e
tradicionais

A filosofia de Coelhoiros passa pela mínima intervenção humana no trabalho da natureza, garantindo uma expressão mais natural do potencial das castas.

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

A Herdade de Coelhoiros é uma propriedade familiar que produz vinhos de qualidade no Alentejo desde 1991. Localizada na Igreja, concelho de Arraiolos, partilha a filosofia da arte dos famosos tapetes artesanais: o bordado no ponto mais miúdo que se conhece, resultando daí a possibilidade de um desenho pormenorizado e cheio de rigor. “Assim nascem os vinhos de Coelhoiros, de parcela a parcela e de lote em lote, uma composição que se tece em profunda ligação com a terra e a natureza”. Ou, como disse à Paixão Pelo Vinho o enólogo Luís Patrão, é aqui que são produzidos alguns dos vinhos mais emblemáticos da região do Alentejo a partir de vinhas abraçadas por montado, pomares de nogueiras, pinhal, olival e vida selvagem. “Coelhoiros é o modelo de uma herdade típica do Alentejo

Um dos marcos na história deste projeto foi a mudança de paradigma de uma agricultura convencional que procurava sobretudo maximizar a produção, para uma agricultura de sustentável e biológica.



há 100 anos atrás – não uma monocultura, mas sim um mosaico de culturas e habitats. Acreditamos ter nas mãos a oportunidade única de fazer a diferença, atingindo a resiliência através do equilíbrio”.

Coelheiros desenha o quadro clássico da paisagem alentejana, preservando as culturas tradicionais da região e o equilíbrio do ecossistema. Inserida na região demarcada do Alentejo, estende-se ao longo de cerca 800 hectares, entre os quais 50 hectares de vinha em parcelas selecionadas, 40 hectares de pomar de nogueiras e uma vasta área de montado onde pastam livremente ovelhas, veados e gamos. A riqueza da sua biodiversidade inclui ainda uma parte de olival, barragem e outros animais como patos, lebres e coelhos.

Aliás, Luís Patrão garante que um dos marcos na história deste projeto foi a mudança de paradigma de uma agricultura convencional que procurava sobretudo maximizar a produção, para uma agricultura de sustentável e biológica em que o fundamental é potenciar a resiliência do ecossistema para minimizar a nossa intervenção, a fim de obterem os melhores produtos possíveis. “Tendo em vista uma herdade o mais resiliente possível no longo prazo, desde 2015 iniciou-se a transformação para uma prática de Agricultura Regenerativa, novos encepamentos, diminuição da produção e regeneração do montado.

O IMPACTO DO CLIMA

Como qualquer produtor que está no Alentejo, as maiores preocupações são as mudanças climáticas e o impacto que terão na qualidade. “Como não as conseguimos impedir, o nosso foco é a mitigação e por isso todo este esforço em melhorar a resiliência e promover a regeneração do ecossistema para que as nossas vinhas estejam mais bem preparadas para se adaptarem a essas mudanças”.

Neste momento, o projeto mais ambicioso é tornar toda a produção biológica. “Queremos ser um exemplo de modelo de desenvolvimento agrícola, de produção sustentável e biológica de produtos de grande qualidade”.

A filosofia de Coelheiros passa pela mínima intervenção humana no trabalho da natureza. Desta forma, garantem os responsáveis, garante-se uma expressão mais natural do potencial das castas, refletindo o perfil distinto do terroir. “Localizada a poucos metros da vinha, a adega está equipada com a tecnologia necessária para garantir o controlo e qualidade dos vinhos. Cada parcela é vinificada individualmente, para que possam traduzir todo o seu potencial. Os lotes são depois cuidadosamente selecionados pela equipa de enologia com vista a alcançar o perfil pretendido para cada vinho”.



17,5
TAPADA DE COELHOIROS
TINTO 2016
DOC ALENTEJO
Cabernet Sauvignon
e Alicante Bouschet
15,5% • 30€

Rubi, limpo. No nariz é muito interessante. Deixa notas de frutos de baga, frutos pretos, algum pimento e um toque de cedro e resina. Bem apaladado, mostra-se encorpado, tem taninos firmes mas já domados, a frescura garante longevidade, é um alentejano envolvente e vigoroso, que deixa um final de boca persistente e promissor. **MHD**



16,5
COELHOIROS
TINTO 2018
DOC ALENTEJO
Alicante Bouschet
e Touriga Nacional
14% • 10€

Bonito no copo, tem aromas intensos a frutos silvestres envolvidas em notas de bosque, flores e arbustos, especiarias e tostados suaves. Na boca revela potencial gastronómico, aliando frescura atrativa a taninos sedosos, equilibrado, tem bom corpo e volume, termina longo e harmonioso. **MHD**



16,5
COELHOIROS
BRANCO 2020
DOC ALENTEJO
Arinto • 13% • 10€

Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo e brilhante. Harmonioso, partilha aromas a frutos de caroço, com suave vegetal e especiaria. É muito agradável em boca, a acidez equilibrada, mantém o perfil agora mais citrino, perfeito para desfrutar à mesa, sem complicar, deixa um final longo e atrativo. **MHD**



QUINTA JOÃO CLARA

Tradição e inovação

João Clara é um projeto que nasceu nos anos 70 em Alcantarilha, Algarve, cuja história conta, desde então, com três gerações. O nome do pioneiro é João Maria Alves, mas foi por João Clara que sempre foi conhecido e que acabou por dar também nome à Quinta.

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

Em 2006, Joaquim João, filho de João Clara e por isso segunda geração nos destinos desta Quinta, fez mostrar um novo Algarve ao país e ao mundo com as primeiras garrafas de vinho tinto com o apoio enológico de António Maçanita. Hoje, já na terceira geração, as filhas e mulher de Joaquim João seguem os mesmos sonhos e o sucesso tem-se vindo a concretizar ano após ano. As castas que já estavam escolhidas como Syrah, Touriga nacional, Trincadeira e Alicante bouschet foram mantidas, assim como o seu "Jardim", como Joaquim lhe chamava, uma vinha velha de Negra Mole. Entre muitos papéis e escritas deixados por Joaquim João estava na sua ideia a plantação de vinhas de castas brancas e uma adega, desejos que Ana, Joana e Edite Alves realizaram e continuam a realizar. Neste momento, a Quinta João Clara tem um total de 14 hectares de vinhas com diferentes zonas de solos que vão de argilas vermelhas, areias e solos argilo-calcários

de onde saem monovarietais como Alvarinho, Syrah e Negra Mole, bem como reservas sobre a enologia de Joana Maçanita, a enóloga que fez com que todos os sonhos se transformassem em vinho. O sucesso do projeto e vinhos é real, porque as mulheres que estão por detrás não desistem dos seus ideais e continuam a acreditar no que Joaquim João tinha visionado.

Hoje, a João Clara Vinhos continua a ser uma empresa familiar, que se remete às origens e tradições, mas sem descurar a qualidade e a inovação que a caracterizam

TRADIÇÃO E INOVAÇÃO

Hoje, a João Clara Vinhos continua a ser uma empresa familiar, que se remete às origens e tradições, mas sem descurar a qualidade e a inovação que a caracterizam, aliando ainda uma certa ousadia de ser e fazer diferente. "Projeto que se define por uma forte resiliência, paixão pela terra, pela região do Algarve e pelos vinhos que produzimos", disse à Paixão Pelo Vinho Edite Alves.

O projeto João Clara nasceu de um sonho maior, um sonho arrojado de fazer mais e melhor pela região do Algarve, até então um pouco adormecida, e pelo legado que já era da família. "Joaquim Alves sonhou este projeto, desenhou-o e iniciou-o. Foi em 2006 que as primeiras garrafas João Clara mostraram um novo Algarve à região e ao país, sendo este o primeiro grande passo na história do projeto".

No entanto, quando Joaquim Alves faleceu, houve a necessidade de continuar 'o

sonho', que naquela altura ainda estava a dar os primeiros passos. Foi pelas mãos da mulher, Edite Alves, que seguindo o desenho traçado por Joaquim, continuou a acreditar no potencial do projeto e que tornou o João Clara Vinhos naquilo que é hoje.

"Outro grande marco e ponto de viragem foi termos sido o primeiro produtor a acreditar na potencialidade da casta Negra Mole, desacreditada até então. Deu-se o pioneiro lançamento do primeiro vinho 100% Negra Mole, que foi colocado no mercado com preço acima da média da região, talvez até o vinho mais caro na altura". Não é por isso exagerado dizer que o projeto João Clara veio trazer inovação, qualidade e notoriedade à região que outrora tinha sido esquecida, tornando-se uma referência da mesma.

DAR A CONHECER O ALGARVE

O trabalho que se tem feito no Algarve tem sido árduo no que diz respeito à recuperação da região como produtora vitivinícola de qualidade. "Esse trabalho continua a ter de ser feito nos dias que correm, pelo que os desafios de hoje são os mesmo dos últimos 10 anos: dar a conhecer a região e fazer chegar os vinhos a toda a gente".

Edite Alves garante que, hoje em dia, já toda a restauração e críticos nacionais conhecem o Algarve e a casta Negra Mole, um objetivo que exigiu trabalho, que foi moroso, mas que foi alcançado. "Contudo, há uma forte necessidade de empoderamento dos vinhos do Algarve no mundo, nos consumidores e críticos internacionais".

Esta viagem de "descobrir os vinhos do Algarve" continua a dar cara, nome e forma aos vinhos algarvios, querendo associar cada vez mais a região ao berço da Negra Mole, aos tintos de verão, aos espumantes e brancos feitos de Negra Mole. "O grande projeto dos últimos anos foi a construção da nova adega, a concretização de um 'sonho desenhado' há muito tempo", confessou-nos a matriarca. "Os principais objetivos passam atualmente por pôr a adega completamente viva, aberta ao público, para que nos possamos visitar num sítio de eleição".

A empresa está a construir toda uma zona de enoturismo onde poderá ser vivida a experiência João Clara no seu todo: as vinhas, a adega, o vinho, o contacto com o produtor e com o enólogo residente, "pelo que o nosso grande objetivo futuro passa por dinamizar ainda mais o espaço, receber cada vez mais pessoas em nossa casa, dar a provar os nossos vinhos e oferecer boas memórias a quem nos visita".



17
JOÃO CLARA
ESPUMANTE BLANC DE NOIRS
EXTRA BRUTO 2015
REG ALGARVE
Negra Mole
12,5% • 30€
1400 gar.

Elegante na cor e no aspeto, este espumante vem demonstrar como a casta Negra Mole pode ser versátil, dignificando a região, com autenticidade. Tem bolha fina e persistente, aromas frutados, salinos, distintos. Na boca seduz pela frescura, mineralidade e salinidade, remetendo-o para a mesa, com musse envolvente, termina longo e apelativo. **MHD**



17
JOÃO CLARA
TINTO RESERVA 2017
REG ALGARVE
Negra Mole
15% • 19€ • 3500 gar.

Cor rubi, denso. No nariz seduz pelas notas de frutos vermelhos, a remeter para amoras, folha seca, chá, tostados. Tem excelentes taninos, frescura notória, bom corpo e volume, madeira bem integrada, deixa um final de boca longo e distinto. **MHD**



17,5
JOÃO CLARA
HOMENAGEM
TINTO 2009
REG ALGARVE
Touriga Nacional, Syrah e Alicante Bouschet
14,5% • 25€

Granada com reflexos violeta, é um vinho complexo no nariz, revela-se em camadas. Primeiro surgem os aromas resultantes do estágio em madeira, tostados e especiarias, depois a fruta madura envolvida em flores secas. Rico na boca, preenche todos os requisitos. Tem taninos macios, frescura apelativa, bom corpo, madeira bem integrada a deixar complexidade ao conjunto. Bom vinho. Termina longo e promissor. **MHD**



VINHOS BARBEITO

Tradição com muita Paixão

Criar e produzir vinhos de qualidade e excelência. Essa é a grande missão da Vinhos Barbeito, uma visão que se estende a todas as áreas da empresa, começando na relação com os viticultores e demais fornecedores, passando pelos seus colaboradores e terminando no cliente final.

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

Na Vinhos Barbeito, empresa localizada em Câmara de Lobos, ilha da Madeira, a par da qualidade e excelência, Ricardo Diogo Vasconcelos de Freitas, neto do fundador, garante que se alia a componente da tradição que, para ele, assumirá sempre um papel importante quer no fazer quer no ser. “Existem valores que para muitos já estão ‘fora de moda’, mas que para mim e para aqueles que se associam a nós assumirá sempre um papel importante. Não é por acaso que o nosso logo é ‘Tradição com Paixão’”. Sobretudo, diz Ricardo Diogo Vasconcelos de Freitas, “queremos que todos sintam orgulho em fazer parte da família Barbeito e do que ela representa”. O projeto foi fundado por Mário Barbeito de Vasconcelos, em 1948, com a intenção de produzir vinhos de qualidade, já que, nas palavras do neto, era um homem com grande visão e inteligência. “Em 1985, aquando do seu falecimento, a minha mãe Manuela de Vasconcelos ocupou o seu lugar na gestão da empresa uma vez que já trabalhava nos Vinhos Barbeito desde 1976”.

Assim, uma das tarefas mais importantes de Manuela de Vasconcelos foi dar continuidade ao trabalho iniciado por Mário Barbeito, através de visitas regulares a importadores e presenças em feiras. “No início da sua atividade, a empresa concentrou os seus esforços na produção de vinho engarrafado. Introduziram-se novos conceitos de marketing no negócio do vinho



Madeira, ou ainda embalagens inovadoras como o cantil empalhado. A qualidade dos nossos vinhos ganhou uma excelente reputação entre os consumidores, o que ajudou a construir uma imagem forte da marca Barbeito nos diferentes mercados”. Com o passar do tempo, na década de setenta, a empresa acaba por se envolver no

negócio da venda de vinho a granel. “Este envolvimento provocou muitas alterações no funcionamento diário da empresa, devido a um excessivo crescimento de produção”, sendo que a concorrência entre os exportadores envolvidos no negócio do vinho a granel era feroz e muitas empresas pequenas, como a Vinhos Barbeito, tiveram que lutar para manter-se no ativo de forma rentável.

Em 1993, Ricardo Diogo enfrentou sozinho a sua primeira vindima, altura em que tomou a sua segunda grande decisão: “deixar de produzir vinhos banais e aborrecidos para passar a produzir vinhos de qualidade com alma e personalidade, marcados pela acidez e cores naturais. E essa resolução tem pautado todas as minhas ações enquanto responsável pelos Vinhos Barbeito”.

O ABANDONO DO GRANEL

Durante os anos 80 foram-se apercebendo que o seu envolvimento nas exportações de vinho a granel estava a denegrir a qualidade do vinho que era engarrafado. “Em 1991, juntei-me à minha mãe na sequência da joint-venture com a família Kinoshita, com quem já mantínhamos relações comerciais e de amizade desde 1967. Ao assumir um papel mais interventivo, a minha primeira grande decisão foi a de abandonar o mercado do vinho a granel”.

Nesta altura, registou-se ainda uma outra importante alteração nos Vinhos Barbeito: pela primeira vez a produção do vinho tornou-se responsabilidade de um membro da família. Em 1993, após dois anos de aprendizagem, Ricardo Diogo Vasconcelos de Freitas enfrentou sozinho a sua primeira vindima, altura em que tomou a sua segunda grande decisão: “deixar de produzir vinhos banais e aborrecidos para passar a produzir vinhos de qualidade com alma e personalidade, marcados pela acidez e cores naturais. E essa resolução tem pautado todas as minhas ações enquanto responsável pelos Vinhos Barbeito”.

Um dos grandes desafios do projeto continua a ser a dificuldade em mudar mentalidades, principalmente a das gerações mais jovens onde persiste a ideia de que o vinho Madeira é uma bebida direcionada para pessoas mais velhas, o que não é o caso. “Os nossos vinhos são muito frescos e leves e constituem excelentes alternativas aos aperitivos e digestivos mais comuns”.

EDUCAÇÃO É FUNDAMENTAL

Outro grande desafio consiste em educar as pessoas para a qualidade gastronómica que os vinhos têm. “Sendo vinhos muito naturais, logo mais frescos e leves, muitos são pares perfeitos para acompanhar diversos tipos de comidas. A nossa empresa foi pioneira na área do food-pairing no início dos anos 90 e temos inclusivamente no nosso site, diversas tabelas com sugestões de acompanhamento para os diferentes vinhos que compõem o nosso portfólio”. O derradeiro desafio, segundo Ricardo Diogo Vasconcelos de Freitas, é manter o espírito inovador e continuar a surpreender os consumidores.

Para o neto do fundador, o objetivo principal é e será sempre o de levar o melhor produto possível à casa de cada consumidor. “Queremos que os nossos clientes tenham tanta ou mais satisfação em beber um Madeira Barbeito como nós temos em o produzir”. A par da entrega de um produto de qualidade à Paixão Pelo Vinho, o enólogo mencionou poder fazer uso da sua criatividade, apresentando sempre vinhos diferentes. “E posso dizer que o futuro reserva algumas surpresas, as quais não posso ainda divulgar...”

Uma coisa é certa: não queremos crescer muito mais. Queremos continuar a divertirmo-nos e a sentirmo-nos felizes a fazer vinho”.



17,5

TRÊS PIPAS
LICOROSO RESERVA
VELHA
MEIO-SECO
DOC MADEIRA
Bastardo
19% • 51,90€ • 2139 gar.

Tem cor âmbar dourado, aspeto limpo, destaca-se no nariz pelas cativantes notas de flores secas, de frutos citrinos e casca dos mesmos cristalizada, alperce desidratado, vegetal seco e frutos secos. Na boca é encorpado, com vivacidade transmitida pela acidez, toque especiado, mantém o perfil aromático, termina persistente. **MHD**

18

RIBEIRO REAL
LICOROSO 20 ANOS
MEIO-DOCE
DOC MADEIRA
Tinta Negra
19% • 149,50€
1183 gar.

De cor âmbar, tem aspeto limpo e brilhante. Aromático, balsâmico, deslumbra pelas notas de frutos secos, figos secos, caramelo salgado, tostados e especiaria. Vai crescendo no copo. Muito polido, macio, tem bela acidez, com notas iodadas e especiadas, mantém os frutos secos e desidratados, envolvente, termina prolongado. **MHD**

20

BARBEITO O JAPONÊS
LICOROSO 50 ANOS
DOC MADEIRA
Malvasia
20% • 540,00€ • 655 gar.

Um vinho especial, feito em tributo a Yasuhiro Kinoshita. De cor âmbar com tons acastanhados, mostra-se em toda a plenitude, fabuloso. Deixa aromas balsâmicos, iodados, é rico em notas de frutos secos, frutos desidratados, caramelos, especiarias... e cresce no copo, sem parar! Igualmente potente na boca, ao perfil aromático acrescenta marmelo assado, mel, canela, pimenta e um picante que remete para wasabi (pode ser sugestão!). Grande estrutura e frescura. É irrepreensível. Só podia merecer 20 valores. **MHD**



PICOWINES

Um terroir único no mundo

Situada a meio do Oceano Atlântico, nos Açores, a Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico – Picowines CRL, criada em 1949, junta a maioria dos produtores da ilha para produzir vinho “com um terroir impossível de encontrar noutro lugar do mundo”.

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

Hoje, o projeto é composto por uma família com cerca de 280 associados que, todos os anos, vendem toda a sua matéria-prima, com a melhor qualidade, para a produção dos vinhos da Picowines. Inicialmente pela mão de 21 sócios-fundadores, a história desta cooperativa desenrolou-se, ao longo dos últimos 70 anos, de uma forma mais ou menos estável. “Podemos afirmar que algures nos últimos 10 anos se iniciou um processo de alteração e modernização que nos traz aos dias de hoje”. Losménio Goulart, presidente do Conselho de Administração, destacou à Paixão Pelo Vinho a importância que esta cooperativa assume numa ilha com cerca de 14 mil habitantes, acabando por ter uma grande expressão ao nível dos produtores de uva que, em última instância, lhes confere uma vantagem estratégica ao nível da dispersão geográfica das vinhas dos associados. “As cooperativas tiveram, ao longo dos últimos anos, um papel importante na sociedade portuguesa e, ao longo desse tempo, foram também ganhando uma conotação cada vez mais negativa”. Na ilha do Pico, é com orgulho que usam o nome Cooperativa pois, apesar das dificuldades que um projeto com 280 sócios igualitários pode antever, “fomos capazes de, ao longo do tempo, construir uma empresa com solidez financeira e perspectivas de um futuro brilhante pela frente”.



A REVOLUÇÃO DOS VINHOS BRANCOS

A história da cooperativa acabaria por mudar quando, num concurso de vinhos realizado na região, com vinhos de todos os produtores, o vencedor, ao contrário daquilo que era esperado por todos os presentes, foi um vinho branco chamado Cavaco. “Esse vinho era feito das três castas autóctones – Arinto dos Açores, Verdelho, Terrantez do Pico – que não tinham atingido grau alcoólico suficiente para serem utilizadas como o vinho licoroso produzido na CVIP”. É a partir deste momento que se inicia o que Losménio Goulart apelidou de “revolução dos vinhos brancos açoreanos”, ao ser reconhecido pelos produtores de uvas locais o potencial de qualidade das castas autóctones. “Para mim, esta é uma das histórias mais marcantes, não só da CVIP, como da cultura vínica dos Açores. É a partir deste momento que, tanto ao nível dos agricultores, como ao nível dos decisores políticos, existe uma consciencialização da qualidade e do potencial dos vinhos brancos açoreanos”.

DOS AÇORES PARA O MUNDO

Neste momento, existem três grandes objetivos que Losménio Goulart quer ver concretizados algures no espaço dos próximos quatro anos. Em primeiro lugar, que o mercado internacional tenha um peso entre os 20% e os 30% na faturação anual da empresa. Em segundo lugar, que o mercado nacional passe a ter um peso entre os 25% e os 35%. E, em terceiro lugar, proceder a alterações significativas no departamento de enoturismo. “Estes três objetivos têm como principal intenção a diversificação de fontes de rendimento para a cooperativa. Ao crescermos nos mercados nacionais e internacionais, vamos estar menos expostos ao que poderão ser as variações naturais do fluxo turístico para a região”. Por outro lado, ao investirem no enoturismo, estão a investir na preservação da história da cooperativa e a manter vivo um legado de 70 anos. “Somos a casa dos vinhos do Pico, somos a casa dos vinhos dos Açores e já o somos há 70 anos. Tenho a certeza de que continuaremos a ser durante, pelo menos, mais 70”.

“Somos a casa dos vinhos do Pico, somos a casa dos vinhos dos Açores e já o somos há 70 anos. Tenho a certeza de que continuaremos a ser durante, pelo menos, mais 70”.



18
ILHA DO PICO
TERROIR VULCÂNICO
BRANCO 2019
DO PICO
Arinto dos Açores
13% • 14,5€ • 7300 gar.

Amarelo citrino, limpo. Intenso em notas frutadas, frutos exóticos e citrinos em destaque, fresco e mineral. Intenso, fantástico, com bela estrutura, frescura atrativa, com um toque de pimenta de caiena, gastronómico, distinto, termina persistente e singular. **MHD**



16,5
TERRAS DE LAVA
BRANCO 2019
IG AÇORES
Castas tradicionais brancas
12,5% • 9,90€

Amarelo citrino com laivos esverdeados, e limpo e brilhante. Aromático, destaca notas de frutos tropicais e citrinos, frescos e mineral. Equilibrado e harmonioso, é um vinho que se bebe muito bem, com perfil gastronómico, muito fresco, salino, termina longo e apelativo. **MHD**



17
ILHA DO PICO
LICOROSO MEIODOCE 10 ANOS
DO PICO
Lote de 4 colheitas
17,5% • 42,5€

Âmbar, límpido, revela aromas citrinos, como casca de laranja confitada, toranja, frutos secos, amêndoas caramelizadas, caramelo salgado, iodo. Encorpado e envolvente, é um vinho com boa acidez e frescura, frutado, mantém a nota salina, é bem macio e termina persistente. **MHD**



JOSÉ SILVA RAMOS, QUINTA DE PAÇOS

Da vocação de engenheiro mecânico à mestria no mundo dos vinhos

> texto **Susana Marvão** > fotografia **Carlos Figueiredo** / D.R.

A vocação era engenharia mecânica. Mas, por razões de saúde, na adolescência, José Silva Ramos, da Quinta de Paços, acabaria por ver o seu rumo voltado para a economia. Um rumo que tomaria ainda outro percurso fruto do casamento: a entrada no mundo dos vinhos. E ainda bem, agradecem os consumidores.

Tem toda uma vida ligada aos vinhos e à vinha. Qual a sua memória mais remota?

Será exagerado dizer que tive toda a vida ligada ao vinho. Contudo, já o meu pai tinha tido igualmente uma passagem pela administração de uma empresa de vinhos, a Real Companhia Velha. Já na casa dos meus pais, em Vila do Conde, achava curioso, desde criança, ver as uvas a fermentar e a libertar aromas, - nem sempre agradáveis. Mas aquele processo químico despertava a minha curiosidade.

Mas foi só desde que me casei com a minha mulher, oriunda de uma família produtora de vinhos, é que comecei a debruçar-me mais sobre os vinhos. Depois de ter sido administrador de várias empresas de diversos setores, passei à atividade de consultor e a dar apoio na parte financeira a várias empresas e instituições do setor do vinho nos anos 80. Nos anos 90, e depois de a minha mulher ter herdado algumas quintas com vinhas, decidi que uma das áreas a explorar seria o vinho. Em 1993, criámos uma estrutura profissional, que é a atual "Quinta de Paços, Sociedade Agrícola Lda.". Nessa década e na seguinte fiz várias visitas à Vinexpo em Bordéus, para ter um

panorama mais alargado do que se fazia no mundo dos vinhos. Essas visitas, já com o meu filho Paulo, deram-me muita informação que me permitiram evoluir positivamente e mudar o paradigma em relação a muito do que se fazia na região.

Do que particularmente se orgulha?

De termos sido pioneiros em algumas abordagens. Por exemplo, ter feito o primeiro blend de Alvarinho e Loureiro, já em 1996, ou o primeiro Arinto Reserva, fermentado e estagiado em barrica, com recurso a batonnage, práticas que não eram

Um dos desafios é a enorme concorrência que faz com que muitos produtores na região ainda compitam muito com base no preço, o que fará depreciar o valor da região.

nada comuns à época na região. Procuramos sair do modelo tradicional do "Vinho Verde" quando lançamos esse Arinto Reserva, o mesmo foi muito elogiado, mas houve quem dissesse que estávamos a fazer vinho "maduro". Esta foi uma prova evidente de que os consumidores confundiam as Denominações de Origem com um só tipo de vinho.

Em 1996, o meu filho Paulo regressou do seu mestrado em Inglaterra onde estudou o mercado de vinhos do Reino Unido e a forma como os vinhos portugueses eram percebidos. Concluímos que estávamos numa região vocacionada e com grande potencial para brancos de qualidade, mas, à altura, ainda desprestigiada por uma viticultura pouco desenvolvida, e com uma oferta ainda, na sua maioria, com poucas exigências de qualidade, e muito focado nos preços baixos. Depois, começamos a receber várias medalhas e pontuações internacionais de que muito me orgulhava e que dava a indicação de que estáríamos no caminho certo. No fundo, era retomar a nossa história onde a Quinta de Paços tinha já sido premiada em 1876 nos EUA, e a Casa do Capitão-mor em 1888 na Alemanha.



Com tantos anos de história, a Quinta de Paços tem de ter, obrigatoriamente, passado por momentos difíceis. Quais foram os mais complicados?

Fazer vinhos nunca é muito fácil. O clima com as suas oscilações prega-nos partidas, e por usarmos exclusivamente as nossas uvas há sempre momentos mais complicados devido ao clima e a pragas. Por exemplo, a praga Flavescência Dourada que nos matou bastantes videiras em Barcelos.

Alguma vez pensou que poderia ter sido outra coisa?

A minha vocação era a de ser engenheiro mecânico. Por razões de saúde, na minha adolescência, o rumo foi virado para a economia. Igualmente a entrada no mundo dos vinhos deveu-se sobretudo ao meu casamento. E fui já bastantes coisas na minha vida profissional, desde professor, administrador, consultor, empresário... E existe outra área a que me dediquei, que é a floresta, tendo presidido à Forestis durante uns anos.

Há algum vinho do qual particularmente se orgulhe? Porquê?

No fundo um pouco de todos, mas além daqueles que referi, em que fomos pioneiros, destacaria também o nosso Casa de Paços Family Blend Superior, que recria o lote de castas tradicionais da Quinta de Paços (Alvarinho, Arinto, Fernão Pires e Loureiro). Mas teria que destacar, também, outros dois. O Casa de Paços Loureiro & Arinto, o primeiro que lancei para o mercado (na altura com o nome de Prazo da Cotovia) e que tem uma excelente relação preço/qualidade. Foi igualmente um dos primeiros Vinhos Verdes (fora de Monção e Melgaço) a não adicionar gás carbónico.

Casa de Paços "Family Blend" Superior recria o lote de castas tradicionais da Quinta de Paços (Alvarinho, Arinto, Fernão Pires e Loureiro). O Casa de Paços Loureiro & Arinto foi o primeiro a chegar ao mercado e apresenta excelente relação preço/qualidade, tendo sido um dos primeiros Vinhos Verdes (fora de Monção e Melgaço) a não adicionar gás carbónico (na altura chamava-se Prazo da Cotovia). O Casa do Capitão-mor Alvarinho também foi o primeiro vinho a ir para o mercado a partir da Quinta em Monção.

Obviamente, o Casa do Capitão-mor Alvarinho, que foi igualmente o primeiro vinho a ser lançado para o mercado a partir da nossa propriedade em Monção, em 1994.

É mais complicado fazer vinhos na Casa de Paços ou Casa do Capitão-mor?

É diferente, em Monção só trabalhamos uma casta (Alvarinho) numa só quinta. Em Barcelos, temos oito castas diferentes em duas propriedades distintas. Isso coloca dificuldades acrescidas.

Hoje, quais são os grandes desafios de fazer vinho?

De vária ordem, desde as alterações climáticas à enorme concorrência que faz com que muitos produtores na região ainda compitam muito com base no preço, o que fará depreciar o valor da região. Os grandes desafios consistem em estar bem atento ao clima e ao mercado, fazendo vinhos, não para o nosso gosto individual, mas sim para os diferentes tipos de consumidores apreciarem e poderem pagar um preço justo.

Como vê a entrada da nova geração neste setor?

É muito importante. O meu filho que está agora à frente da empresa é já a 15ª geração de produtores de vinho da família. Os seus filhos, que são a 16ª geração, já têm

dado um bom contributo quer nas vindimas quer nas feiras.

Se pudesse voltar atrás, há algo no projeto que gostaria de ter mudado?

Julgo que há sempre coisas de que nos arrependemos, mas não são graves e globalmente acho que o caminho seguido foi o correto.

Pessoalmente, qual o tipo de vinho que particularmente mais aprecia?

Se tivesse que escolher apenas um seria o Casa do Capitão-mor Alvarinho Reserva, feito com maceração pelicular pré-fermentativa de uma só vinha, a primeira que plantei em Monção nos inícios dos anos 90. Gosto sobretudo dele com uns bons anos em cima, sempre fui adepto de vinhos brancos com idade.

Quais os projetos que ainda gostaria de ver concretizados?

No imediato, gostaria de completar a plantação da vinha no terreno ainda disponível da Quinta de Paços, em Barcelos.

Sente que o projeto está bem entregue à próxima geração?

Desde há dois anos quem está a gerir a empresa é o meu filho Paulo. Está bem entregue e muito espero dele.





A HISTÓRIA

A Quinta de Paços Sociedade Agrícola, Lda. é uma empresa familiar que explora o seu património agrícola procurando produzir vinhos de alta qualidade com uma personalidade distinta, resultante duma especial ênfase no seu carácter natural e autêntico. O património da sociedade é constituído por uma área cerca de 200 hectares, divididos por cinco propriedades no concelho de Barcelos - Casa de Paços - Quinta de Paços, Prazo da Cotovia, Morgado do Perdigão, Quinta de Vila Meã e Morgadio de Real - e de Monção - Casa do Capitão-Mor - Quinta da Boavista.

No concelho de Barcelos, a Casa de Paços - Quinta de Paços mantém-se há mais de 400 anos e de 15 gerações na mesma família, preservando uma tradição com mais de 4 séculos na produção de vinho na região do Minho.

Na freguesia de Mazedo, concelho de Monção, o Morgadio da Boavista tem a sua primeira referência no século XIV, sendo na altura pertença de Affonso de Novaes, Cavaleiro do Rei D. Dinis. Mais tarde, em 1640, torna-se propriedade do Capitão-mor de Monção, Francisco Soares de Castro, daí advindo o nome Casa do Capitão-mor, pelo qual passou a ser conhecido até aos nossos dias.



A CASA DE PAÇOS

A Casa de Paços deve o seu nome provavelmente a um antigo paço (lat. palatium, também chamado lat. villa) do tempo em que a freguesia de St^a Eulália de Rio Côvo seria uma estância termal romana. Parte do que é hoje a propriedade pertenceu à Comenda de Chavão da Ordem de Malta, mas mantém-se há mais de 400 anos (desde o século XVI) e de 15 gerações na mesma família, os Silvas de Rio Covo, assim designa-

dos pelo genealogista Felgueiras Gayo, ele próprio descendente desta Casa.

Esta família uniu-se matrimonialmente com os FONSECAS de Amins, dando origem à família Silva Fonseca, que ao longo do tempo veio a unir-se por matrimónio aos Teixeira de Barros (Morgados do Perdigão), assim como aos seus parentes Pereiras da Fonseca Vilas-Boas (Morgados de Real), aos Viscondes da Barrosa e à família Mattos Graça (senhores da Casa do Bemfeito e, eles igual-

mente, descendentes da Casa de Paços).

Nesta casa nasceram e fizeram avultadas obras o Dr. D. Frei João Baptista da Sylva (1679-1765), frade beneditino, que foi Geral da Ordem e, por duas vezes, Abade Geral de Tibães, e o Dr. Teotónio José da Fonseca (1875-1937), autor de Barcelos Aquém e Além-Cávado e de diversas outras obras, nomeadamente monografias e livros de genealogia, e membro da Associação dos Arqueólogos Portugueses.



CASA DO CAPITÃO-MOR

Na freguesia de Mazedo, concelho de Monção, a mais remota referência ao morgadio da Boavista, remonta ao século XIV, sendo então o seu proprietário Affonso de Novaes, cavaleiro do rei D. Afonso III. O fato de que, em 1640, a propriedade era pertença de Francisco Soares de Castro, Capitão-mor de Monção, explica o nome do de Casa do Capitão-mor, pelo qual se tornaria conhecida até hoje. A casa passou por compra para João Evangelista de Sá (sendo, por isso, também conhecida como Quinta do Sá) que a deixou ao seu filho Armando de Sá. Não tendo descendência, a casa passou para a família de sua mulher (Viscondes da Barrosa), que a deixou ao seu sobrinho José Teotónio Ribeiro Azevedo Teixeira da Fonseca, senhor da Casa de Paços.





VINHOS PERFEITOS para Barbecues deliciosos

> texto **Manuel Baião** > fotografia **Shutterstock**

Neste tempo de verão, quando o calor aperta e as noites são longas e amenas, apetece reunir os familiares e amigos em torno de um barbecue, onde o convívio e a partilha são mais intensos. Os barbecues são, aliás, uma boa desculpa para juntar pessoas que não se encontram há algum tempo à volta da mesa ao ar livre, num encontro mais seguro em tempo de pandemia. Por vezes pode ser complicado escolher as bebidas e os vinhos para este tipo de reuniões. Vamos ajudar a encontrar os vinhos adequados para que esse churrasco seja um momento de alegria e de satisfação plena.

Neste tipo de festas e reuniões familiares aparecem pessoas com gostos e percursos diversos, pelo que deverá haver uma gama muito diversificada de bebidas e vinhos ao dispor dos convivas para que todos se sintam incluídos e bem acolhidos. Pode servir um rosé como vinho de boas vindas para as entradas. Opte pelos rosés da moda, de cor rosada aberta, com tonalidades que vão do salmão profundo à casca de cebola. São vinhos leves, delicados e frescos, ideais para refrescar nos dias quentes e para iniciar uma bela e prolongada refeição. Outra opção possível será um branco frutado, por exemplo um Alvarinho ou um Arinto. Pode também optar pelo espumante bruto como bebida inicial, uma vez que é o vinho por excelência das festas e a sua versatilidade permite-lhe acompanhar todas as comidas do Barbecue.

Outra bebida que pode estar presente é a sangria. Poderá fazer uma sangria branca, tinta ou de espumante. Utilize vinhos de boa qualidade, frutos vermelhos, maçãs, uvas, um pouco de Vinho do Porto, gelo, gasosa e uma erva aromática: manjerição na sangria branca e de espumante e hortelã na sangria tinta.

HARMONIZAÇÃO DO VINHO COM O TIPO DE CARNE, CORTE E TEMPERO

A essência do Barbecue é a preparação rústica da carne, diretamente na brasa, preservando as características originais de sabor, textura e aroma do corte, com sabores tostados e defumados. O vinho escolhido deve acompanhar o sabor, a textura, a suavidade e a gordura da carne. O vinho tinto é a combinação clássica com a carne, mas existem muitas outras possibilidades. Para selecionarmos bons vinhos para harmonizar com grelhados, temos que ter em conta três fatores principais: o tipo de carne, o corte e os temperos. Quanto mais estruturada for a carne, mais encorpado deverá ser o vinho. Assim, cortes mais rígidos pedem vinhos mais tânicos, como por exemplo um tinto de Baga. Enquanto cortes mais macios, pedem vinhos com menos tanino, como um tinto de Pinot Noir. Já carnes mais gorduro-

sas devem ser combatidas com vinhos com maior acidez. Por outro lado, carnes maturadas, que aportam sabores diferenciados, pedem vinhos mais evoluídos, com aromas terciários de envelhecimento.

Os vinhos também devem harmonizar com os temperos utilizados no churrasco. Aqui o ingrediente principal é o sal. Devemos ter alguns cuidados, pois comida salgada e vinhos muito alcoólicos tendem a criar uma combinação desagradável. Os outros temperos do barbecue variam desde apimen-

Para selecionarmos bons vinhos para harmonizar com grelhados, temos que ter em conta três fatores principais: o tipo de carne, o corte e os temperos

tados, herbáceos, adocicados e untuosos, como amanteiga e o bacon. Podemos também harmonizar o tipo de vinho ao acompanhamento pela afinidade. Assim, temperos untuosos pedem vinhos amanteigados; a pimenta casa bem com vinhos com um toque especiado; o molho barbecue ajusta-se a vinhos frutados e defumados; o tempero picante pede vinhos tintos com taninos presentes, algum corpo e madeira, ou espumantes brutos.

Uma ideia interessante será acompanhar as carnes com vinhos da mesma região. Se é apaixonado pelas suculentas carnes argentinas poderá escolher um Malbec, por exemplo da região de Mendoza, vinhos normalmente frutados e com um estágio em carvalho, ideais para acompanhar grelhados de carne das pampas. Na África do Sul, o braai (nome dado ao churrasco) é servido com Pinotage, uma casta local; na



Califórnia, a escolha para o barbecue é um Zinfandel; em França o entrecôte é servido com um Bordeaux; em Itália a bisteca fiorentina é servida com um Chianti; no Uruguai a parrilla é normalmente servida com um Tannat.

Em Portugal, nos nossos Barbecues, devemos optar pelas nossas excelentes carnes DOP de Bovino. A Carne Mirandesa fará uma boa parceria com um tinto de Trás-os-Montes à base de Tinta Amarela e de outras castas tradicionais; a Carne Mertolenga será uma excelente companhia para tintos alentejanos elaborados com Alicante Bouschet, Trincadeira e Aragonez; a Carne Arouquesa será uma boa parceira dos vinhos da Bairrada ou do Dão, elaborados com Baga e Touriga Nacional; Já a Carne Barrosã poderá acompanhar um Verde tinto da casta Vinhão.

No verão apetece normalmente beber um tinto fresco e menos encorpado. Pode escolher por exemplo um vinho das castas Sangiovese ou Pinot Noir. Poderá optar por vinhos da sua região natural, a Itália e a França. No entanto, existem excelentes vinhos portugueses destas castas. Estes vinhos surgem normalmente com uma cor aberta, um nariz delicado e notas de frutos vermelhos. Na boca são leves, suaves e frescos, num perfil muito atrativo e gastronómico.

Para aqueles que não são amantes da carne bovina existem outras boas possibilidades.

As carnes de porco com temperos adocicados e intensos, harmonizam bem com vinhos tintos jovens com alguma acidez, mas também combinam bem com rosés frutados e frescos, ou até com brancos estruturados. Mas se for leitão da Bairrada devemos optar por um espumante de Baga. As carnes de aves combinam com vinhos brancos herbáceos, não muito encorpados, ou um tinto leve e jovem. Os rosés também são uma boa opção, e obviamente, os versáteis espumantes. Já os vegetais combinam com um branco jovem e frutado, um rosé ou um espumante bruto.

Deverá haver uma gama muito diversificada de bebidas e vinhos ao dispor dos convivas para que todos se sintam incluídos e bem acolhidos.

TEMPERATURA DE SERVIÇO DOS VINHOS

Os Barbecues durante o verão podem ter o inconveniente de ocorrerem com muito calor. Por isso é fundamental apresentar uma boa variedade de espumantes brutos, rosés, vinhos brancos e tintos suaves, mais adequados ao clima quente.

Outro problema é a temperatura do serviço dos vinhos. Como está muito calor, assim que a bebida é vertida no copo a temperatura começa imediatamente a subir, e pode acontecer que passado dois minutos esteja com uma temperatura desadequada. Para evitar este aborrecimento devemos ter todas as bebidas bem frescas e servi-las dois a três graus abaixo da sua temperatura ideal, para que ainda tenham algum tempo para ir subindo. Assim, quando está muito calor devemos servir os espumantes a 5.ºC, os brancos jovens e rosés a 8.ºC, brancos encorpados a 10.ºC, tintos jovens a 12.ºC e tintos encorpados a 15.ºC. A melhor solução é ter as bebidas divididas em três frapés. No primeiro coloca-se os espumantes com muito gelo e alguma água. No segundo ficam os brancos e os rosés com água e gelo em partes iguais. No terceiro ficam os tintos com mais água do que gelo. Depois há que ter em atenção a complexa logística para ir acrescentando gelo e bebidas aos frapés, pois a festa será longa e divertida.



17,5	QUINTA DO CERRADO DOC TINTO RESERVA 2017
€ 8,99	DÃO 13,50% vol.
	ENOLOGIA OSVALDO AMADO
	TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ E JEAN
COR	Granada, limpo.
AROMA	Fantástico, no nariz é distinto, intenso em notas de frutos silvestres, tostados.
SABOR	Cheio, rico e envolvente, tem taninos aveludados, boa frescura, gastronómico, deixa um final persistente e apelativo.
	UNIÃO COMERCIAL DA BEIRA



17	GRAÇA 28 DOC TINTO RESERVA 2019
€ 7,50	DOURO 13,50% vol.
	ENOLOGIA ÁLVARO VAN ZELLER
	TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL, TINTA BARROCA, TINTO CÃO E TOURIGA FRANCA
COR	Vermelho rubi, limpo.
AROMA	Profundo e sério. Notas de fruta preta bem madura, cereja, ameixa, algum vegetal seco e especiaria discreta.
SABOR	Tem bom corpo, taninos suaves e bem integrados, harmonioso, tem acidez equilibrada. Final saboroso com notas balsâmicas.
	BARÃO DE VILAR VINHOS



17	HERDADE DA ARCEBISPA REG TINTO GRANDE ESCOLHA 2017
€ 9,49	PENÍNSULA DE SETÚBAL 14,50% vol.
	ENOLOGIA GONÇALO CARAPETO
	TOURIGA NACIONAL
COR	Rubi, limpo.
AROMA	Complexo, elegante, destaca notas de frutos vermelhos e frutos do bosque, toque floral.
SABOR	Expressivo, bem estruturado, oferece taninos aveludados, frescura envolvente, madeira bem integrada e final persistente.
	SOC. AGRIC. DA ARCEBISPA



17	MANOELLA DOC ROSÉ 2020
€ 11,50	DOURO 12,50% vol.
	ENOLOGIA SANDRA TAVARES DA SILVA E JORGE SERÓDIO BORGES
	TOURIGA NACIONAL
COR	Rosa clarinho, limpo e brilhante.
AROMA	Elegante, cheio de finesse, deslumbra pelas notas de cerejas, rosas e frutos vermelhos.
SABOR	Fresco e vibrante, tem notas de mineralidade, é perfeito para acompanhar iguarias requintadas ou para uma bela conversa.
	WINE & SOUL



17	FEUERHEERD'S DOC TINTO 2019
€ 8,95	DOURO 13,50% vol.
	ENOLOGIA ÁLVARO VAN ZELLER
	CASTAS TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL, TINTA BARROCA E TOURIGA FRANCA
COR	Vermelho rubi, limpo.
AROMA	Intenso e apelativo, com notas de fruta preta madura, geleia e cereja. Baunilha discreta e um toque de especiaria. Fresco.
SABOR	Boa estrutura e corpo, com taninos finos presentes. Frutado e harmonioso, é dono de uma acidez que lhe dá frescura e equilíbrio. Notas de barrica e um final longo e suculento.
	BARÃO DE VILAR VINHOS Distribuidor Nacional e Ilhas: SCORPIO COMÉRCIO DE BEBIDAS T. +351 244 480 100 vendas@scorpio.pt  baraovilar  baraodevilar



17

VINHA DO TORRÃO

REG BRANCO RESERVA 2020

€ 8,99 PENÍNSULA DE SETÚBAL 13,50% vol.



ENOLOGIA
JAIME QUENDERA

CASTAS
ALVARINHO, CHARDONNAY, ANTÃO VAZ, VIOGNIER,
FERNÃO PIRES E ARINTO

COR Amarelo com laivos esverdeados, limpo.

AROMA Expressivo, frutado e harmonioso, destaca notas tropicais envolvidas em notas frescas de citrinos, toque floral e tostados suaves.

SABOR Tem bom corpo e volume, mantém o perfil frutado envolvido em sugestões de madeira, equilibrado, tem boa frescura, deixa um final persistente e apelativo.

CASA ERMELINDA FREITAS - VINHOS

T. +351 265 988 000

geral@ermelindafreitas.pt

<https://www.ermelindafreitas.pt>

ermelandavinhos

ermelandawines



17

QUINTA DOS TERMOS GARRAFEIRA

DOC TINTO 2016

€ 15 BEIRA INTERIOR 13,50% vol.



ENOLOGIA
ÂNGELA MARÍN, JOÃO CARVALHO, PEDRO
CARVALHO E VIRGÍLIO LOUREIRO

ALFROCHEIRO, TOURIGA NACIONAL E TINTO CÃO

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Complexo, vai-se expressando em camadas, frutos pretos maduros, toque floral, tostados.

SABOR Encorpado, tem boa estrutura, a madeira bem integrada, frescura convidativa, ainda a crescer, termina persistente. Bom vinho!

QUINTA DOS TERMOS



17

RAZA PET-NAT

ESPUMANTE BRANCO NATURAL 2020

€ 7,90 - 12% vol.



ENOLOGIA
PEDRO CAMPOS

TRAJADURA

COR Amarelo dourado, turvo, bolha fina e persistente.

AROMA Franco, a uva, com notas de levedura e fruta branca expressiva. Fresco.

SABOR Notas de fruta branca, maçã verde e uva. Equilibrado, fresco e complexo, vai-se revelando em camadas. Final longo.

QUINTA DA RAZA



17

VAL MOREIRA

DOC BRANCO 2019

€ 9 DOURO 13,50% vol.



ENOLOGIA
RICARDO GOMES, BERNARDO CABRAL E FILIPE
SEVINATE PINTO

ARINTO, VIOSINHO, ALVARINHO, FOLGOSÃO,
SERCIAL, RABIGATO E VINHA VELHA

COR Amarelo com tons esverdeados, limpo e brilhante.

AROMA Intenso em notas de frutos citrinos, como clementinas, folha de laranjeira, toque floral.

SABOR Na boca é envolvente, com boa frescura a conferir vivacidade, com notas minerais, é um vinho envolvente de final persistente.

VAL MOREIRA



17

HERDADE PAÇO DO CONDE

REG TINTO 2020

€ 7,49 ALENTEJANO 15% vol.



ENOLOGIA
RUI REGUINGA

ALICANTE BOUSCHET

COR Rubi quase opaco, limpo.

AROMA Um pouco fechado, com notas de frutos silvestres maduros, chocolate amargo e cacau. Evolui no copo.

SABOR Intenso e encorpado, é complexo, de textura atraente, elegância e frescura; taninos macios, termina persistente.

SOC. AGRIC. ENCOSTA DO GUADIANA



17 VINHA DAS PENICAS

REG BRANCO CURTIMENTA 2017

€ 22 BEIRA ATLÂNTICO 12% vol.

ENOLOGIA
ALBERTO ALMEIDA

VINHAS VELHAS, COM PREDOMÍNIO DE FERNÃO PIRES

COR Amarelo com tons laranja.

AROMA Distinto, expressa-se em camadas. Frutos citrinos, notas doces, meladas, especiarias, cresce.

SABOR Dono de personalidade própria, conquista os sentidos pela crescente oferta de sensações, termina longo e misterioso.

ALBERTO COSTA DE ALMEIDA



17 QUINTA DO CERRADO

DOC BRANCO RESERVA 2018

€ 8,99 DÃO 13% vol.

ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

ENCRUZADO E MALVASIA FINA

COR Amarelo com tons esverdeados, limpo.

AROMA Elegante, expressivo, revela citrinos em destaque, laranja, tangerina, muito frescos.

SABOR Harmonioso, com a madeira muito bem integrada na fruta, boa acidez e frescura, termina persistente.

UNIÃO COMERCIAL DA BEIRA



16,5 CASA DE OLEIROS

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA 2018

€ 7,5 VINHO VERDE 12% vol.

ENOLOGIA
JORGE SOUSA PINTO

COR Amarelo, com bolha fina e persistente.

AROMA Elegante, revela notas de croutons e brioche, envolvidas em frutos citrinos.

SABOR Tem boa cremosidade, deixa uma frescura atrativa, que lhe confere perfil gastronómico, termina longo e apelativo.

MANUEL NUNES DA COSTA CAMIÃO



16,5 RAZA PET-NAT

ESPUMANTE ROSÉ NATURAL 2020

€ 7,90 - 12% vol.

ENOLOGIA
PEDRO CAMPOS

PADEIRO E VINHÃO

COR Rosa velho, com bolha fina e persistente, turvo.

AROMA Intenso e expressivo em notas de frutos vermelhos frescos, morango e framboesa.

SABOR Fresco e franco, frutado, a confirmar o nariz. Boa textura e complexidade, final de média persistência. Original e muito agradável.

QUINTA DA RAZA

VIA LATINA

VINHO VERDE

TODOS OS CAMINHOS
TE TRAZEM AQUI

VERCOOPE
VINHO VERDE

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO



16,5

CAVES RENDEIRO

REG TINTO RESERVA ESPECIAL 2017

€ 6,50

LISBOA

14,5% vol.



ENOLOGIA
NUNO GALVÃO

CASTAS

TOURIGA NACIONAL, TINTA BARROCA, MERLOT E CALADOC

COR Rubi, limpo.

AROMA Interessante, distinto, com predominantes notas de frutos vermelhos maduros, framboesa notória, cereja carnuda e baga de goji, tostados no final.

SABOR Bom corpo e volume, taninos macios e envolventes, boa frescura, mantém o perfil aromático, a madeira muito bem integrada, deixa um final longo e apelativo.

CAVES RENDEIRO - SOCIEDADE COMERCIAL DE VINHOS

T. +351 919 373 270

T. +351 263 760 694

info@cavesrendeiro.com

www.cavesrendeiro.com

favesrendeiro

@cavesrendeiro



16,5

CAMOLAS SELECTION (MAGNUM)

DO TINTO RESERVA 2017

€ 8,99

PAMELA

14,50% vol.



ENOLOGIA
FRANCISCO CAMOLAS E ANTÓNIO M. SANCHES

CASTELÃO, TRINCADEIRA E ALICANTE BOUSCHET

COR Granada escuro.

AROMA Notas intensas de frutos vermelhos, é complexo, tudo bem integrado na madeira.

SABOR Taninos macios, acidez viva e frescura a equilibrar o conjunto, de final longo e persistente.

ADEGA DE CAMOLAS



16,5

CERRO DO SANTO

DOP TINTO RESERVA 2015

€ 10

DOURO

13,50% vol.



ENOLOGIA
WOUTER PIENAAR

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, SOUSÃO E TINTA RORIZ

COR Rubi, limpo.

AROMA Harmonioso, fino, destaca notas de frutos vermelhos e de estágio em madeira.

SABOR Bom corpo e volume, tem taninos aveludados, madeira bem integrada a deixar notas tostadas e de especiarias, termina longo.

QUINTA DO PÊGO



16,5

VIDIGUEIRA

DOC TINTO 2019

€ 7,29

ALENTEJO

16% vol.



ENOLOGIA
LUÍS MORGADO LEÃO

TRINCADEIRA

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, particularmente ameixas pretas e cerejas carnudas.

SABOR Cheio e envolvente, tem taninos finos e aveludados, boa frescura e deixa um final de boca longo e atrativo.

ADEGA COOP DE VIDIGUEIRA, CUBA E ALVITO



16

PORTA DA RAVESSA

DOC BRANCO COLH. ESPECIAL 2020

€ 3,99

ALENTEJO

12,50% vol.



ENOLOGIA
MARIANA CAVACA

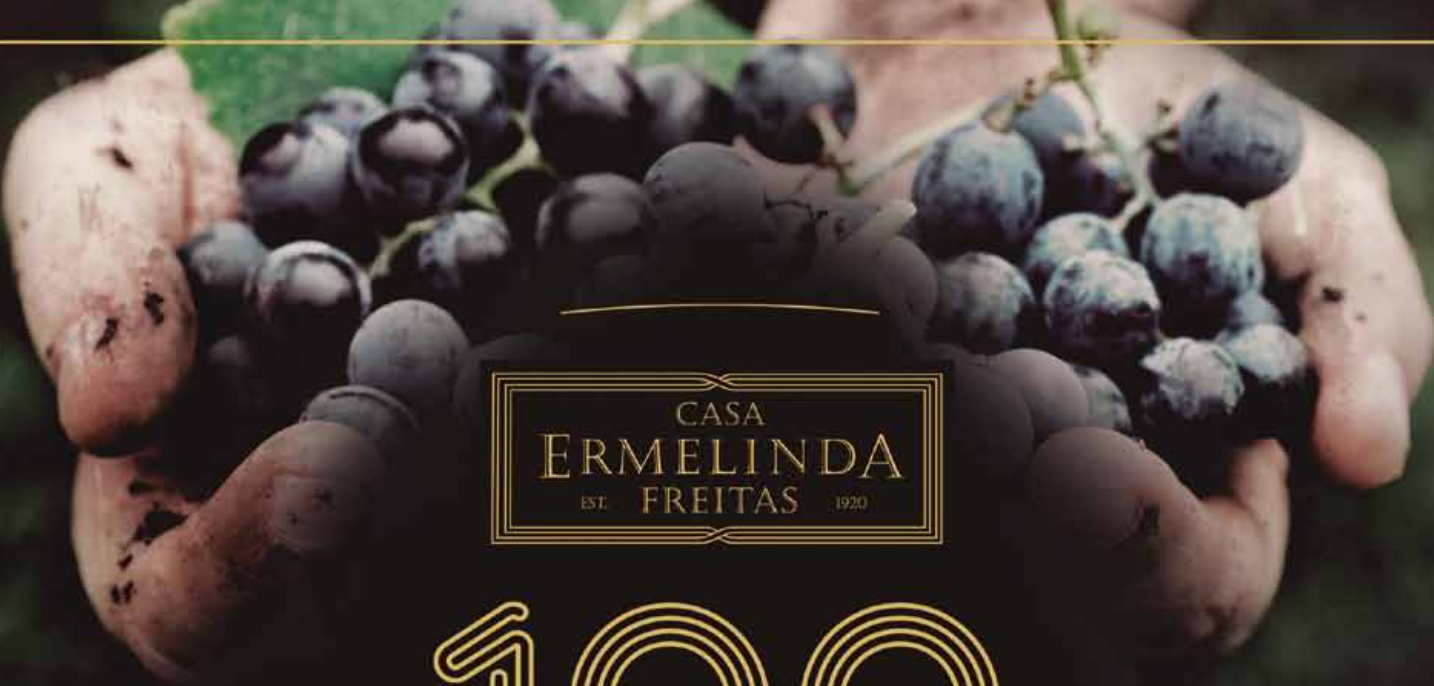
FERNÃO PIRES, ARINTO E ANTÃO VAZ

COR Amarelo citrino, limpo e brilhante.

AROMA Destaca notas frutadas, com notas tropicais e citrinas, toque floral.

SABOR Harmonioso, tem boa frescura, revela potencial gastronómico, mas também é agradável para conversar, termina sedutor.

ADEGA DE REDONDO



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.

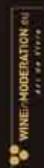
FROM THE FINEST GRAPES COMES THE FINEST WINES.



WWW.ERMELINDAFREITAS.PT



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.





16,5 VINHA DA VALENTINA SIGNATURE

REG TINTO RESERVA 2019

€ 8,99 PENÍNSULA DE SETÚBAL 14% vol.

ENOLOGIA
JAIME QUENDERA

CASTAS
MERLOT, SYRAH E CASTELÃO

COR Rubi com tons avermelhados limpo.

AROMA Elegante, seduz pelas notas de frutos vermelhos, como framboesas, e frutos pretos maduros a sugerir mirtilos e ameixas, tostados.

SABOR A madeira muito bem integrada deixa complexidade ao conjunto, os taninos são aveludados, a frescura envolvente, é gastronómico, bebe-se com prazer, termina longo e harmonioso.

CASA ERMELINDA FREITAS - VINHOS
T. +351 265 988 000
geral@ermelindafreitas.pt
<https://www.ermelindafreitas.pt>
f ermelandavinhos
ermelindawines



16 ADEGA COOP PONTE DA BARCA

DOC ROSÉ RESERVA 2019

€ 6,95 VINHO VERDE 13% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ OLIVEIRA

CASTAS
TOURIGA NACIONAL E ESPADEIRO

COR Rosa clarinho, limpo e brilhante.

AROMA Elegante, é muito harmonioso e distinto. Predominam as notas de frutos vermelhos, com destaque para cereja, framboesa e morango silvestre.

SABOR Tem bom corpo e volume, é um conjunto muito equilibrado, com frescura em grande plano o que lhe confere potencial gastronómico, termina longo, envolvente e atrativo.

ADEGA PONTE DA BARCA
T. +351 258 480 220
geral@adegapontedabarca.pt
<https://adegapontedabarca.pt>
f adegapontedabarca.pt
wine.pontedabarca





16

€ 3,15

CAMOLAS SELECTION
DO TINTO RESERVA 2019

🍷 PALMELA 14,50% vol.

ENOLOGIA
FRANCISCO CAMOLAS E ANTÓNIO M. SANCHES

CASTELÃO, ARAGONEZ E ALICANTE BOUSCHET

COR
Granada, limpo.

AROMA
Harmonioso e frutado, destaca frutos vermelhos maduros e grãos torrados.

SABOR
Tem bom corpo e volume, os taninos são macios, boa frescura, muito gastronómico, as notas de estágio em madeira estão muito bem integradas, termina longo e envolvente.

ADEGA CAMOLAS
T. +351 212 350 677
geral@adegacamolas.pt
www.adegacamolas.pt
f adegacamolas
@adegacamolas

Outros vinhos provados e classificados

Consulta por ordem alfabética.

16	ADEGA COOP PONTE DA BARCA DOC VINHO VERDE ROSÉ RESERVA 2019
15,5	ADEGA COOP PONTE DA BARCA DOC VINHO VERDE ROSÉ 2020
16,5	ADEGA COOP PONTE DA BARCA DOC VINHO VERDE TINTO RESERVA 2020
15,5	ADEGA COOP. DA LABRUGEIRA REG LISBOA TINTO RESERVA 2018
15	ADEGA COOP DA LABRUGEIRA REG LISBOA TINTO TINTA RORIZ 2018
15,8	ADEGA DE BORBA DOC ALENTEJO BRANCO 2020
16	ADEGA DE BORBA PREMIUM DOC ALENTEJO ROSÉ 2018
15,5	ADEGA DE PENALVA DOC DÃO ROSÉ 2020
15	ADEGA DE PENALVA DOC DÃO CLARETE 2018
16	AJUDA REG ALENTEJANO TINTO SYRAH 2018
15,5	AJUDA REG ALENTEJANO BRANCO ARINTO 2020
16	ALENTO REG ALENTEJANO ROSÉ 2020
16	ALENTO REG ALENTEJANO TINTO 2019
16	ALENTO REG ALENTEJANO BRANCO 2020
16	AMEIAS REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO SAUVIGNON BLANC 2020
16	ÀS CLARAS REG ALGARVE BRANCO 2020
15,8	ÀS CLARAS REG ALGARVE TINTO 2018
16	BASTA! ESPUMANTE BRUTO ROSÉ
16	BASTA! IMPERIAL ESPUMANTE BRUTO BRANCO
16	BOEIRA DOC DOURO BRANCO 2020
16,5	BOEIRA DOC DOURO TINTO RESERVA 2018
15,5	BREAD&CHEESE BRANCO 2019

Continua na página seguinte.

Regateiro



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL

www.lusovini.com



15	BREAD&CHEESE REG TEJO TINTO 2018
16	CABO DA ROCA REG LISBOA TINTO RESERVA MERLOT 2016
16	CABO DA ROCA REG LISBOA TINTO RESERVA SYRAH 2016
16	CABRIZ DOC DÃO BRANCO SAUVIGNON BLANC 2020
15,5	CABRIZ DOC DÃO ROSÉ COLHEITA SELECIONADA 2020
16,5	CABRIZ DOC DÃO TINTO RESERVA 2016
15,5	CAMPELO DOC VINHO VERDE BRANCO ARINTO 2020
15	CAMPELO DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO 2020
14,5	CAMPELO DOC VINHO VERDE ROSÉ
14	CAMPELO DOC VINHO VERDE TINTO
15	CANTO DA VINHA DOC DO TEJO TINTO 2019
14,5	CANTO DA VINHA REG TEJO BRANCO 2020
16,5	CAMOLAS CASTRO DE CHIBANES SUPERIOR DO PALMELA TINTO 2018
16	CAPELA DOC ALENTEJO TINTO 2018
15,5	CAPELA DOC ALENTEJO ROSÉ 2020
16	CASA DE OLEIROS DOC VINHO VERDE BRANCO AZAL 2019
15,5	CEREJEIRAS REG LISBOA TINTO COLHEITA SELECIONADA 2018
15,5	CLÓ REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO 2020
14	CURRIOLA REG TEJO TINTO 2020
14,5	CURRIOLA REG TEJO BRANCO 2020
14,5	DIZEM QUE É BUBBLES BRANCO FRISANTE
15	DIZEM QUE É TINTO REG PEN. SETÚBAL TINTO COLHEITA SELEC. UNFILTERED 2018
16	DORINA LINDEMANN REG ALENTEJANO BRANCO 2020
16	DORINA LINDEMANN REG ALENTEJANO TINTO 2020
16	ENCOSTAS DE XIRA REG LISBOA TINTO 2019
17	FÉLIX ROCHA REG LISBOA CHARDONNAY 2018
16	FLUTT REG BEIRA ATL NTICO ESPUMANTE BAGA ROSÉ BRUTO
16	FONTE DO OURO DOC DÃO TINTO 2019
15	GANDARADA DOC DÃO TINTO 2019
16,5	GÉGÉ ESPUMANTE BRANCO BLANC DE NOIR BRUTO
16,5	GÉGÉ ESPUMANTE ROSÉ BRUTO TOURIGA NACIONAL
15,5	HERDADE DE G MBIA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO 2019
16	HERDADE DO ROCIM FRESH FROM AMPHORA REG ALENTEJANO TINTO 2020
16	HERDADE DO ROCIM FRESH FROM AMPHORA REG ALENTEJANO BRANCO 2020
16	HERDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJANO BRANCO 2020
15	HERDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJANO ROSÉ 2020
16,5	HERDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2018
16,5	HERDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJANO ANTÃO VAZ RESERVA 2018
16	JOÃO CLARA REG ALGARVE TINTO 2017
15,5	JOÃO CLARA REG ALGARVE ROSÉ NEGRA MOLE 2020
15,5	JOÃO CLARA REG ALGARVE BRANCO 2020
15,5	LAGOA VELHA DOP BAIRRADA ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2019
16	LEMONS ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2020
14,5	LEV.ME REG LISBOA ROSÉ LEVE COLHEITA SELEC. ALFROCHEIRO 2020
16,5	LOUIS PERDRIER ESPUMANTE BRANCO BRUTO EXCELLENCE - FRANÇA
17	MANOELLA DOC DOURO TINTO 2018
15,5	MEAT&MEAT REG TEJO TINTO 2018
16	MINGORRA REG ALENTEJANO TINTO 2019
15,5	MINGORRA REG ALENTEJANO ROSÉ 2020
16	MONTE CASÇAS DOC DOURO TINTO 2019
16	MONTE CASÇAS DOC DOURO BRANCO 2019
16	MONTES CLAROS DOC ALENTEJO BRANCO 2020
15,5	MONTES DE LÁ REG ALENTEJO TINTO 2018
15	MONTES DE LÁ REG ALENTEJO ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2019
16	MORGADO DO QUINTÃO REG ALGARVE PALHETE 2020
16	MORGADO DO QUINTÃO REG ALGARVE CLARETE NEGRA MOLE 2019
16,5	MORGADO DO QUINTÃO REG ALGARVE CRATO BRANCO 2020

16	MORGADO DO REGUENGO DOC ALENTEJO BRANCO 2020
16	MORGADO DO REGUENGO DOC ALENTEJO TINTO 2018
16	MUNDUS IG LISBOA TINTO ESCOLHA 2013
16	MUNDUS IG LISBOA ESPUMANTE BRANCO BRUTO SEARA NOVA
15,5	MUNDUS REG LISBOA TINTO RESERVA 2017
16,5	PACIÊNCIA REG TEJO ALVARINHO GRANDE RESERVA 2020
16,5	PALMEIRIM D'INGLATERRA DOC TRÁS-OS-MONTES ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2020
16	PALMEIRIM D'INGLATERRA DOC TRÁS-OS-MONTES BRANCO 2020
14,5	PENÍNSULA DE LISBOA REG LISBOA BRANCO 2020
14,5	PENÍNSULA DE LISBOA DOC LISBOA TINTO 2019
14	PENÍNSULA DE LISBOA REG LISBOA ROSÉ 2020
15,8	PLANSEL REG ALENTEJANO BRANCO 2020
15,8	PLANSEL REG ALENTEJANO TINTO 2020
15	PLEXUS REG TEJO ESPUMANTE GASEIFICADO BRANCO 2019
14,5	PLEXUS REG TEJO ESPUMANTE GASEIFICADO ROSÉ 2020
15,8	PORTA DA RAVESSA DOC ALENTEJO TINTO COLHEITA ESPECIAL 2020
15,8	POSITIVO DOC BAIRRADA ROSÉ 2020
15	QUINTA D'AMARES DOC VINHO VERDE ROSÉ 2020
16,5	QUINTA D'AMARES DOC VINHO VERDE LOUREIRO 2020
16	QUINTA D'AMARES SUPERIOR DOC VINHO VERDE BRANCO 2020
15,8	QUINTA DA TÔR REG ALGARVE TINTO 2017
16	QUINTA DA TÔR ALGIBRE REG ALGARVE TINTO 2016
16	QUINTA DE CARAPEÇOS DOC VINHO VERDE ROSÉ ESPADEIRO 2020
16	QUINTA DE CARAPEÇOS DOC VINHO VERDE ESPADEIRO ESPUMANTE ROSÉ BRUTO 2018
16	QUINTA DE CHOCAPALHA REG LISBOA TINTO CASTELÃO 2017
16	QUINTA DE PANCAS REG LISBOA TINTO RESERVA 2017
16	QUINTA DE PANCAS REG LISBOA ANTÃO VAZ RESERVA 2018
15,5	QUINTA DE SÃO CRISTÓVÃO REG LISBOA TINTO RESERVA 2015
16	QUINTA DE SÃO FRANCISCO DOC ÓBIDOS BRANCO 2020
17	QUINTA DO CERRADO DOC DÃO BRANCO RESERVA 2018
16,5	QUINTA DO CERRADO DOC DÃO ESPUMANTE ROSÉ RESERVA BRUTO 2016
16	QUINTA DOS TERMOS DOC BEIRA INTERIOR BRANCO RESERVA RIESLING 2020
16	QUINTA DOS TERMOS RESERVA DO PATRÃO DOC BEIRA INTERIOR TINTO RESERVA SYRAH 2017
15,5	QUINTAS DE BORBA DOC ALENTEJO TINTO 2019
16	RAZA PET-NAT ESPUMANTE TINTO NATURAL VINHÃO 2020
15,5	SEAFOOD&CO DOC VINHO VERDE BRANCO 2020
16	SANGUE REAL REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO SAUVIGNON BLANC 2019
15,5	SANGUE REAL REG PENÍNSULA DE SETÚBAL ROSÉ 2019
16	SANTO GRAAL DOC DOURO TINTO 2019
17	SÃO LUIZ DOC DOURO TINTO RESERVA 2018
16,5	SÃO LUIZ DOC DOURO BRANCO RESERVA 2019
16	SENSES REG ALENTEJANO TINTO SYRAH 2019
16	SOCALCOS DO CÔA DOC DOURO TINTO RESERVA 2016
16,5	SOCALCOS DO CÔA DOC DOURO BRANCO RESERVA 2018
15	TERRAS D'UVA REG ALENTEJANO BRANCO 2020
15	TERRAS DE BACO REG ALENTEJANO TINTO 2018
16	TIAGO CABAÇO REG ALENTEJANO TINTO SYRAH 2018
16	TIAGO CABAÇO REG ALENTEJANO BRANCO VERDELHO 2020
17	TYTO ALBA VINHAS PROTEGIDAS DO DO TEJO TINTO MERLOT 2018
16	VALE DO CHAFARIZ REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2018
16	VIDIGUEIRA DOC ALENTEJO TINTO TOURIGA NACIONAL 2019
16	VIDIGUEIRA DOC ALENTEJO BRANCO ANTÃO VAZ 2020
15,5	VIDIGUEIRA DOC ALENTEJO TINTO SYRAH 2019
16,5	VIDIGUEIRA DOC ALENTEJO TINTO ALICANTE BOUSCHET 2019
16	VILLA PALMA DOC PALMELA BRANCO RESERVA 2020
15,5	VILLA PALMA DOC PALMELA TINTO 2019
15,5	VV WINE DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA

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

COSTA BOAL

HOMENAGEM

*"Regressar às origens não é apenas conforto e alegria.
Fazer Homenagem significa também entrega, dedicação e compromisso."*

*Carolina Boal.
Augusto Boal*

COSTA BOAL
HOMENAGEM
GRANDE RESERVA
DOURO 2011



COSTA BOAL FAMILY ESTATES

geral@costaboal.com | (+351) 278 248 361 |  Costa Boal Family Estates

SEJA RESPONSÁVEL . BEBA COM MODERAÇÃO.



VÍTOR MATOS

Tradição e novas tendências no Antiquvm

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

O restaurante Antiquvm alia deliciosas iguarias, bons vinhos e um jardim sobre o rio Douro com uma das paisagens mais bonitas e exclusivas da cidade do Porto. Fomos até lá e conversar com Vítor Matos, o chef desta casa premiada com uma estrela Michelin.

Ocupando o espaço do antigo Solar do Vinho do Porto, do século XIX, pleno de história e requinte, e após meses de encerramento em consequência da pandemia da Covid-19, o premiado Antiquvm reabriu com dois menus de degustação e uma carta que espelha a criatividade do chef Vítor Matos.

Com apenas 20 lugares ao almoço e ao jantar, os clientes têm à sua disposição dois menus de degustação, o "Ensaio Sensoriais" e o "Orgânico", para além dos pedidos à carta com alguns dos clássicos de Vítor Matos.

Assim, o "Ensaio Sensoriais" (160€, menu completo, ou 140€, menu com sete momentos) inicia-se com "Verão", uma proposta de lírio, tomate, ovas de truta, coentros, morangos e flores. Segue-se "Intemporal", um prato com foie gras, enguia fumada Guipúzcoa, vinagre balsâmico de beterraba e brioche de sabugueiro; e "Influências do Mundo" traz lavagante azul, chili, yuzu, caril Calamansi, abacate e manga. Fazem ainda parte deste menu "Coral Marinho", com salmonete, ouriço-do-mar, codium, cara-

bineiro e couve-flor; "Tradição – Inovação", com bacalhau de meia cura, gema de ovo, cebolinhas, salsa e caviar; e "Clássico Renovado", um prato de pombo, avelãs, beterraba, alcachofra, foie gras e trufa.

Já o menu "Orgânico" (90€, menu completo), com nove momentos, abre com "Bella Italia", uma proposta com tomate, burrata, pesto, pinhões e vinagre balsâmico; e "Umami", com silk tofu, chilli, melancia e citrinos. Segue-se "Terra", um prato com gema de ovo, aipo, flores, espargos e cogumelos Morilles; "Lacto-Vegetal", com quei-

Primando pela utilização de produtos da época e da região, genuínos e frescos, potenciando o seu paladar, a cozinha de Vítor Matos possui influências mediterrânicas e apresenta-se como uma mescla entre a tradição e as novas tendências gastronómicas. "Tento transportar para o prato o que se passa no mundo".

jo de Azeitão, açafraão, manteiga, acelgas e abóbora; e "Mar Dentro", com arroz, plâncton, algas e limão. Para adoçar a refeição, destaque para "Claus Porto 1887", uma proposta que inclui avelãs, fava tonka, baunilha, chocolate, café e toffee.

A harmonização vínica, sugerida pelo sommelier da casa, está disponível para o menu "Ensaio Sensoriais" (85€, menu completo, ou 65€, menu com sete momentos).

O OBJETIVO É CONQUISTAR A SEGUNDA ESTRELA MICHELIN

Tendo recebido a sua primeira estrela Michelin em 2017, o Antiquvm é um espaço que nasce após o chef deixar o conceituado Casa da Calçada, em Amarante. O seu objetivo era deixar a alta cozinha, e o Antiquvm deu-lhe essa oportunidade, de poder regressar à cozinha que gosta, onde se sente feliz, motivos que o impulsionam a querer ganhar uma estrela Michelin. "Vender comida não é a mesma coisa que vender cozinha. Vender comida é algo biológico, necessário à nossa sobrevivência. Vender cozinha é vender uma experiência, memó-

rias, algo mais transcendente”, afirma Vítor Matos.

Não obstante, o chef admite que este reconhecimento é o resultado de todo o trabalho feito anteriormente, “nomeadamente do que fiz na Casa da Calçada. É o resultado da continuidade do meu trabalho, é o reconhecimento natural das coisas”. Ainda assim, após a conquista da primeira estrela, o objetivo agora é alcançar a segunda estrela, porque trabalhar para manter esta, “isso não existe”. “O nosso objetivo é continuar a melhorar diariamente, fazer cada vez mais e melhor. E isto não é um desafio pessoal, é um objetivo comum à equipa, a todos. O que fizemos ontem, hoje não serve”, adianta o chef.

Vítor Matos considera o Antiquvm como um restaurante “fora da caixa”. E quem “nos procura também é ou pensa assim”. Na sua opinião e tendo em conta todo o universo que envolve as estrelas Michelin, o Antiquvm é talvez o “espaço menos comercial”, de quem segue e procura este tipo de espaços. E explica, “fala-se menos de nós, não divulgamos muito”. “Quem nos procura são pessoas muito viajadas, que fazem o roteiro em Portugal, já sabem e reconhecem que funcionamos com um nicho de mercado e por isso mesmo nos procuram. Vivemos um pouco no nosso mundo, fazemos aquilo que gostamos”.

Assim, acrescenta, “temos um espaço para servir 20 pessoas ao almoço e ao jantar. Antes da pandemia, em 2019 por exemplo, as pessoas esperaram entre 4 a 6 meses para fazer uma reserva no Antiquvm, hoje, com a pandemia, pode não conseguir reserva para o próprio dia mas consegue para o dia seguinte. Por isso, digo que este não é um espaço comercial, mas sim intimista. Nem consigo explicar bem o que é, é um lugar onde nos sentimos bem”, frisa Vítor Matos.

TURISMO FOI FUNDAMENTAL PARA COLOCAR A COZINHA PORTUGUESA NAS BOCAS DO MUNDO

Natural de Vila Real, Vítor Matos tirou o curso de cozinha em Neuchâtel, na Suíça, para onde emigrou com os seus pais aos 9 anos, vivendo lá outros tantos. Influenciado pelos cantões com ligações a França, Itália e Alemanha, o chef reconhece que a base da sua cozinha é a francesa (foi ensinado na arte Escoffier, de Auguste Escoffier, precursor da técnica francesa), sendo que no regresso a Portugal juntou ao seu curriculum a tradição portuguesa e dos muitos locais por onde passou.

Após terminar o curso em 1995, recebe a primeira proposta para trabalhar no “Restaurant des Jeunes Rives”. Ainda assim, no final desse ano regressa a Portugal. Estreia-se como chefe de cozinha em 1998 na Estalagem Quinta do Paço, em Vila Real, se-

guindo-se passagens pelo Grande Hotel da Curia, Grande Hotel das Caldas da Felgueira, Vidago Palace Hotel Golf & Spa, Quinta do Pendão, Tiara Park Atlantic Hotel e Casa da Calçada Relais & Châteaux.

Primando pela utilização de produtos da época e da região, genuínos e frescos, potenciando o seu paladar, a cozinha de Vítor Matos possui influências mediterrânicas e apresenta-se como uma mescla entre a tradição e as novas tendências gastronómicas. “Tento transportar para o prato o que se passa no mundo”.

“O nosso objetivo é continuar a melhorar diariamente, fazer cada vez mais e melhor. E isto não é um desafio pessoal, é um objetivo comum à equipa, a todos. O que fizemos ontem, hoje não serve”





À semelhança de outros colegas, o chef assume que o turismo foi fundamental para colocar a cozinha portuguesa nas bocas do mundo. Assim como o facto de o nosso país ter já 28 estrelas Michelin, sendo que 7 restaurantes possuem duas estrelas, também contribui para esse reconhecimento. Contudo, o desejo de Vítor Matos passa por

O objetivo do chef na criação da sua marca Natura by Vítor Matos passa por acrescentar volume e dimensão ao vinho, sem o marcar em demasia, e que à mesa este não se sobreponha, permitindo um equilíbrio com a comida.

“ver a cozinha tradicional portuguesa ainda mais (re)conhecida e até vencedora de uma estrela Michelin. Restaurantes que apostem no bacalhau ou cabrito, por exemplo”. Nesse sentido, o chef lembra-nos que Portugal tem ótimos produtos com que se pode trabalhar, “carnes fantásticas, legumes, horta, peixes e mariscos surreais, bons azeites, produtos da terra, não nos falta nada”. Ainda assim, reconhece que a pandemia trouxe várias alterações. “Conheço produtores que não produziam determinado produto e que passaram a produzir, outros que produziram e deixaram de o fazer, mas o mercado português tem produtos de ótima qualidade”. “Eu que tenho uma cozinha mais viajada, tenho de procurar alguns produtos fora, como por exemplo, o pombo”.

VINHOS NATURA BY VÍTOR MATOS

Para além de ser chef no Antiquvm e consultor em mais 6 espaços de restauração, a pandemia precipitou o sonho que Vítor Matos tinha de criar a sua marca de vinhos. Nascia assim, em 2020, a Natura by Vítor Matos.

“Estive quase 9 meses sem trabalhar. Vi então a oportunidade para lançar a minha ideia e a paixão, uma vez que o vinho é um complemento da comida. Este tempo permitiu-me criar e provar vinhos, visitar produtores e estabelecer parcerias”.

António Maçanita, António Sampaio, Dirk Niepoort, Luís Leocádio, a Quinta de Arcossó ou a Quinta do Javali são alguns dos nomes com quem Vítor Matos criou parcerias ou elabora os seus vinhos. O objetivo do chef passa por acrescentar volume e dimensão ao vinho, sem o marcar em demasia, e que à mesa este não se sobreponha, permitindo um equilíbrio com a comida. “Este é um processo que implica provas, conversas e momentos de reflexão e de discussão”.

Dispensando o trabalho com distribuidores, os vinhos da sua autoria circulam entre um meio restrito de colecionadores e de amigos apreciadores, que têm conhecimento dos mesmos através da rede social do chef. Para além disso, os Natura by Vítor Matos também se encontram em alguns restaurantes com serviços de sommellerie espalhados pelo país. Devido à escassez de cada vinho, estas edições são irrepetíveis criando sempre uma curiosidade e uma maior procura no próximo vinho, fazendo com que algumas dessas garrafas esgotem mesmo antes de chegar ao consumidor.

A terminar, o chef revela ainda que a Natura by Vítor Matos irá em breve lançar azeite, enchidos, frutos secos, chocolates e produtos gourmet.





Do mar à mesa maravilhoso

MARISQUEIRA E CERVEJARIA

CAIS AO MAR

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

A marisqueira e cervejaria Cais ao Mar tem uma nova morada, em Albufeira. Fomos provar as iguarias e ficamos deslumbrados com a frescura e as fantásticas tábuas. Esta marisqueira vai, seguramente, ficar parte integrante da lista das melhores do país.

Reabriu no início de junho a marisqueira e cervejaria Cais ao Mar, em Albufeira. Agora numa nova morada, a conhecida marisqueira deixou a zona de Santa Eulália para se instalar na Rua Almeida Garret, n.º 27, onde outrora foi famosa a marisqueira Delícias do Mar, inaugurada em 1987. Não foi, por isso, ao acaso que o empresário e chefe mariscador César Lourenço elegeu este como local para esta nova partida. “Gostaria de colocar a minha marisqueira na rota das melhores do país”, afirma o empresário. Localizada numa zona sossegada e de fácil acesso, a Cais ao Mar dispõe de 90 lugares, distribuídos por duas zonas exteriores e uma sala. Funcionando de terça-feira a domingo, para jantares e em regime de take away, a Cais ao Mar tem uma vasta oferta de mariscos, que em comum têm uma confeção “ao natural, sem truques, nem artimanhas”. Em cada um deles conseguimos sentir a frescura, o mar.

À chegada, o cliente encontra uma esplanada, onde pode aguardar pela sua vez e ir degustando entradas como queijo seco e presunto pata negra 5 Jotas, acompanhado de uma cerveja ou de um copo de vinho de várias regiões do país, de norte a sul de Portugal, uma lista pequena mas de oferta diversificada, pensando em boas harmonizações.

No que toca aos mariscos, destaque para as ‘Ondas de Marisco’, as irresistíveis tábuas que chegam à mesa em vários tamanhos, em função do número de pessoas: ‘Super Nova’, ‘Super Nova Elite’ e ‘Super Mega Elite’, aconselhe-se com o empregado de mesa, pois estas tábuas são generosas. Neste segmento, a oferta inclui também múltiplas variedades de camarão (na origem, tamanho e modo de confeção), sapateira e santola, lagosta e lavagante, ostras, percebes e outros tantos. Nota também para os arrozinhos, de marisco, de lavagante ou de lagosta, assim como a cataplana de

marisco. Não faltam boas razões para visitar este espaço. Quanto aos restantes pratos, estão disponíveis quatro opções de peixe – prego de atum no caco, bife de atum, pica-pau de atum e hambúrguer de peixe – e outras tantas de carne – prego do lombo, bife do lombo grelhado, bife Cais ao Mar e pica-pau do lombo. Para terminar, nada melhor que um docinho, difícil vai ser escolher: Bolo de Chocolate ou Cais Final, uma viagem pelos doces típicos do Algarve.

Tendo-se dedicado a outras atividades no passado, César Lourenço encontrou no marisco a sua grande paixão, dedicando-se a ela de forma afincada “há uma mão cheia de anos”. Começou por dar uma ajuda na marisqueira Pesqueiro 25, em São Martinho do Porto, e rapidamente percebeu que este seria o seu caminho, abrindo, um ano depois, o Pesqueiro 25, em Lisboa, já como um dos sócios, entre vários projetos. Seguiu-se uma sociedade a dois no Cais ao Mar, em Lisboa, e, em 2019, a abertura do Cais ao Mar, no Algarve.

César Lourenço tem agora uma visão mais abrangente deste negócio, com experiência marisqueira de fio a pavio: do mar à mesa. Uma confiança que o levou a abrir este “novo” Cais ao Mar a solo em dias tão complexos como os de hoje.

No que toca aos mariscos, destaque para as ‘Ondas de Marisco’, as irresistíveis tâbuas que chegam à mesa em vários tamanhos, em função do número de pessoas: ‘Super Nova’, ‘Super Nova Elite’ e ‘Super Mega Elite’.



‘DIA DA OSTRAS’ COM OFERTA ESPECIAL

Na próxima quinta-feira, dia 05 de Agosto, assinala-se o ‘Dia da Ostra’. A pensar nisso, e porque este é um dos produtos estrela da marisqueira algarvia, o Cais ao Mar celebra-a com uma oferta especial: na compra de uma tábua de dez ostras será oferecida uma garrafa de ‘Esteira branco’, um DOC Douro bastante fresco e gastronómico, que harmoniza na perfeição com esta iguaria e com os demais mariscos que eleger para prosseguir a refeição.

CAIS AO MAR, ALBUFEIRA

Rua Almeida Garret, 27
8200-161 Albufeira, Algarve

Horários: Terça-feira a Domingo, a partir das 17h00.

Reservas pelo T. +351 289 508 838

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO

QUINTA dos ABIBES
Sauvignon Blanc
BAIRRADA D.O.C. 2020
PRODUCT OF PORTUGAL

www.quintadosabibes.com
T. +351 914 554 008
quintadosabibes@gmail.com
@quintadosabibes

Quinta
dos
Abibes

MUST HAVE
FOR SUMMER





VAL MOREIRA

Nasceu uma nova essência no Douro

Localizada na margem sul do Rio Douro, a Quinta do Val Moreira foi comprada por Jorge Rebelo de Almeida (Vila Galé) e António Parente (Madre) em 2018 e requalificada para enoturismo – Vila Galé Douro Vineyards – contando com 26ha dedicados à produção de vinhos do Porto e vinhos do Douro. Aqui, estes dois amigos de longa data, que já produzem vinhos nas regiões do Alentejo e Lisboa, desenvolveram um projeto que respeita a cultura organizacional do Douro. Ambicionam que cada garrafa de Val Moreira revele o equilíbrio entre a estrutura resultante de uvas que nascem junto ao rio e a frescura das uvas que crescem em vinhas a uma quota elevada.

A nossa sugestão recai nos **Val Moreira colheita branco e colheita tinto**, vinhos elaborados com castas típicas da região demarcada do Douro, incluindo parcelas de vinhas centenárias e obtidos através de processos de fermentações naturais, aliados a tecnologia moderna. São vinhos muito complexos e persistentes, com uma notável longevidade.

www.valmoreira.com

SIGNATURE

QUINTA DOS NOGUEIRÕES

O íntimo recanto do Douro

O 10º Aniversário da Quinta dos Nogueirões foi está a ser comemorado com o lançamento da nova coleção de vinhos Signature. Quinta dos Nogueirões Signature de Manuel dos Santos Monteiro é a homenagem a um pai que ama a terra, a família, o trabalho. Cada casta plantada é um diário vivo de sabedoria e resiliência a guardar pelo patriarca. Histórias que devem ser partilhadas na companhia deste primeiro monocasta - Tinta Amarela. Surpreende pela frescura e delicadeza, marcado pela fruta vermelha fresca e vegetal, com taninos presentes bem integrados e uma acidez vincada que anuncia envelhecer por bons anos.



ILHA DO PICO

COOP. VITIVINÍCOLA

EST. 1949

Descubra o *Terroir Vulcânico* único da Ilha do Pico, através dos nossos vinhos.



Visite o nosso site e loja online em: www.picowines.com

Avenida Padre Nunes da Rosa, n.29
9950-302 Madalena Pico - Açores
+351 910 021 767 / +351 292 622 262
geral@picowines.com www.picowines.com

Seja responsável. Beba com moderação.



BOA NOITE LISBOA BRANCO 2020

Uma homenagem à vida noturna da capital portuguesa

A noite de Lisboa é feita de gente que gosta de comer fora coisas como peixinhos da horta, pataniscas de bacalhau ou ameijoas à Bulhão Pato, de ir ao teatro, cinema ou de escutar a cidade numa casa de fado.

Produzido com uvas das castas Arinto e Chardonnay, plantadas junto à serra de Montejunto, **Boa Noite Lisboa branco** mostra um aroma onde se salientam as notas de fruta de polpa branca e citrina, com um toque de coco e flor de laranjeira. A boca é fresca, mineral e tem um final longo. É um vinho para a companhia de peixes grelhados, mariscos e carnes brancas.

A gama é também composta por um **Boa Noite Lisboa tinto** das castas Syrah e Touriga Nacional, de final longo e delicado, um bom parceiro de pratos de carne e queijos de cabra e ovelha. E inclui ainda um **Boa Noite Lisboa rosé** das castas Castelão e Syrah, leve, fresco e ligeiramente sedoso na boca, ideal para ser bebido com as comidas do tempo quente.

www.vidigalwines.com

HERDADE DA ARCEBISPA

Vinhos distintos e gastronómicos

A Herdade da Arcebispa está localizada no concelho de Alcácer do Sal, em Castelo de Arez, junto ao rio Sado, beneficiando da proximidade com a costa alentejana. A adega foi construída com tecnologia de ponta e reúne todas as condições para fazer nascer vinhos de grande qualidade, sob a orientação do enólogo Gonçalo Carapeto e equipa. O topo de gama é o **Herdade da Arcebispa tinto Grande Reserva**, um vinho intenso, concentrado, com notas de frutos vermelhos, especiarias, tostados, baunilha, tem taninos suaves, de grande persistência. O **Herdade da Arcebispa tinto Grande Escolha** realça frutos pretos silvestres, amora, tem excelente acidez e frescura e taninos polidos. O **Herdade da Arcebispa tinto Reserva** deslumbra pela harmonia, pela frescura e pelos taninos macios e envolventes. O **Herdade da Arcebispa branco Reserva** é fresco e tem um toque salino, frutado, com excelente volume, as notas tostadas estão bem integradas e é bem persistente. Vinhos distintos, com excelente estrutura e grande elegância, são perfeitos para acompanhar as suas refeições.

info@arcebispa.com





WMF

Acessórios para verdadeiros apreciadores por vinhos

Apreciar um bom copo de vinho é um ritual que começa desde que se abre uma garrafa até à sua degustação. Para os verdadeiros apreciadores de vinho, quer esteja entre amigos, família ou até mesmo sozinho, a WMF tem os acessórios ideais para servir o seu vinho com toda a sofisticação e qualidade. Peças que aliam a funcionalidade a um design exclusivo e que vão marcar a diferença na sua mesa. E tudo começa na garrafa, por isso sugerimos um elegante antipingas.

www.wmf.pt



ADEGA DE
SILGUEIROS

ORGULHO DO DÃO

MELHOR VINHO TINTO
PORTUGUÊS
EM COMPETIÇÃO



www.adegasilgueiros.pt

Seja responsável. Beba com moderação.



D'EÇA WINES

Feitos no Douro com paixão

João D'Eça apresenta-se como "advogado por vocação e viticultor por paixão", envolvendo-se em cada passo para a elaboração dos seus vinhos, tendo a qualidade por imperativo maior. Em 1987 começou a aventura com a compra da Quinta Nossa Senhora do Loreto, em Sabrosa. Tão entusiasmado nessa altura, como hoje, lançou-se na reconstrução da Quinta, que conta com 9 hectares, e da casa onde tem a adega e o porto de abrigo para a família. Para a elaboração dos vinhos optou pelas castas autóctones, mantendo uma constante preocupação com a proteção do ambiente. A sua casta de eleição é a Pinot Noir e, por isso mesmo, foi ensaiando clones diferentes, com vista à obtenção de um vinho sofisticado e prazeroso. Objetivo cumprido! Recentemente ficaram disponíveis um branco e um tinto. O vinho **D'Eça branco Reserva 2020** foi elaborado a partir das castas viosinho e Gouveio, vinificadas separadamente, com estágio parcial em inox e madeira. De cor amarelo palha aberto, com nuances cítricas, tem um aspeto limpo e brilhante. Complexo no nariz, é intenso e elegante, com predomínio de notas florais e nuances fumadas. Na boca é cheio e envolvente, vibrante, fresco, rico e muito gastronómico. Termina persistente. O **D'Eça tinto Pinot Noir Reserva 2019** usufruiu de um estágio em barricas de carvalho francês por 12 meses. Apresenta-se com uma linda cor rubi aberto e brilhante. Aromático, revela notas doces de caramelo e coco, temperadas com fumo e moka, integradas em sugestões frescas de pinho e alcaçuz, que enquadram os aromas discretos de frutos vermelhos. Na boca é envolvente, macio, guloso, mas com taninos finos que prolongam a prova, deixa um final elegante e persistente.

Os vinhos D'Eça são edições muito limitadas e são vendidos nas páginas das redes sociais, diretamente pelo produtor.

[f quintadecaPT](#)

RARÍSSIMO BY OSVALDO

AMADO CLARETE 2013

Um vinho pleno de elegância

No final de 2019, Osvaldo Amado materializou um sonho, apoiado pela equipa da empresa que criou, a Total Wines Portugal, fazendo chegar ao mercado uma nova marca, a sua: Raríssimo By Osvaldo Amado. Vinhos plenos de complexidade, que só chegarão ao mercado se forem distintos, originais, irrepetíveis e, claro, raros. Para Osvaldo Amado, fazer vinho é a sua forma de vida, uma paixão que lhe permite: "transmitir a essência da natureza, com elegância e identidade, proporcionando momentos únicos de pura descoberta dos sentidos, despertando-os, surpreendendo-os, em cada momento de prova!".

Assim nasce este **Raríssimo By Osvaldo Amado Clarete 2013**, um DOC Dão, elaborado com 70% de Touriga Nacional, 20% de Aragonez e 10% de Alfrocheiro. É um vinho de cor clarete com reflexos acastanhados. No nariz revela notas de bosque, especiarias, fungos nobres e tabacos maturados. Na boca é intenso e complexo, macio, elegante e harmonioso. Versátil, dá grande prazer beber, especialmente se acompanhado por boa gastronomia.

[f OsvaldoAmadoRarissimos](#)



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



ANTÓNIO MENDES NUNES

O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

Callum e outros mistérios do mundo do vinho

O mundo do vinho está cheio de mistérios, invenções e confusões.

Surgem a cada passo nos comunicados dos produtores, nas pseudo-notícias das televisões ou dos jornais (aí muitas vezes por falta de conhecimento e pura ignorância de quem as redige) ou ainda na política, quando os poderes locais querem puxar a brasa à sua sardinha.

Muito recentemente um produtor fazia apresentação dos seus vinhos e ora dizia que eram vinhos de talha, como se referia às ânforas onde eles tinham fermentado e estagiado. Pois, como é evidente, ânforas e talhas não são a mesma coisa. Tanto historicamente como nos nossos dias.

Nas fotos que publicamos, de ânforas e de uma talha pode ver-se a diferença. Enquanto a primeira é mais esguia e com menor capacidade, as talhas, normalmente de maior dimensão (também as havia e há relativamente pequenas) são muito mais boudas e têm uma boca de maior diâmetro.

Os gregos e romanos faziam os vinhos em talhas (ou lagares de mármore) e depois guardavam e exportavam esses vinhos em ânforas. Quem fazia o transporte eram os fenícios, povo comerciante e navegador que habitava no litoral de regiões que hoje pertencem ao Líbano, Síria e norte de Israel. Faziam a cabotagem no Mar Mediterrâneo, África do Norte, actual Algarve e costa atlântica do ac-

tual Portugal, Espanha, França, chegando às actuais Ilhas Britânicas, utilizando barcos de dimensões razoáveis equipados com uma vela e várias dezenas de remadores.

Em 1999 o explorador marinho Robert Ballard encontrou dois navios fenícios naufragados a 460 metros de profundidade, no Mediterrâneo. Ambos estavam carregados de ânforas cheias de vinho e muitas ainda estavam intactas, apesar de já terem decorrido mais de 2000 anos. A partir daí foi possível fazer a reconstituição de como se empilhavam as ânforas para o transporte. Portanto, historicamente não existe vinho feito em ânforas, mas sim vinho estagiado e transportado em ânforas.

Actualmente fermentam-se uvas em talhas, servindo as ânforas para o colocar em estágio. É verdade que há vinhos que têm "ânfora" no rótulo, mas na maioria das vezes é nome do vinho, marca registada, pouco ou nada nada tendo a ver com o recipiente onde, supostamente o vinho é feito.



Talha



Ânforas

E CONFUSÕES SOBRE CASTAS?

É proverbial a riqueza sinonímica. Há castas conhecidas por mais de uma dezena de nomes diferentes. Querem um exemplo? A conhecida Trincadeira, muito popular no Alentejo é conhecida por Tinta Amarela (no Douro e Trás-os-Montes), Crato Preto (Algarve), Folha de Abóbora, Mortágua (Torres Vedras e Alenquer), Preto Martinho (Arruda e Bucelas), Tinto Martinho (Tomar), Espadeiro ou Murteira (Setúbal), Castiço (Aveiras de Cima), Torneiro (nome também dado à casta Espadeiro) e Negreda (creio que na região de Trás-os-Montes).

Durante muitos anos estes regionalismos estabeleciam uma grande confusão até que surgiu uma listagem oficial de castas, actualmente da responsabilidade do Instituto da Vinha e do Vinho, que dá a designação oficial e mais um ou dois sinónimos admitidos. No caso da Trincadeira, o outro nome admitido oficialmente é o de Tinta Amarela.



Um dos mistérios que me acompanhou durante um par de anos foi a casta Callum, plantada no concelho de Oleiros e arredores (sobretudo junto às margens da ribeira que primeiro leva o nome de Oleiros, mas depois passa a Ribeira da Sertã, já que é nesse concelho que se situa a maior parte do seu curso). Dado o seu aspecto um bocadinho “despenteadado” até cheguei a supor que se não tratasse de uma vitis vinífera, mas alusões históricas fizeram-me crer que se trata de uma casta antiga, que pelo nome “Callum”, palavra que derivará do latim e significará qualquer coisa como pele dura, poderá ter chegado à região trazida pelos romanos, como posteriormente por uma das ordens religiosas que foram donas do território.

Sabia que durante muito tempo as forças vivas de Oleiros tentaram oficializar a casta para a tornar uma novidade absoluta do concelho de Oleiros, uma joia apenas existente nesta região, que pudesse servir de importante cartão de visita para a terra?

Um pormenor importante era o facto das videiras Callum serem cultivadas como outras castas na Região dos Vinhos Verdes: na bordadura dos terrenos crescendo apoiadas em árvores como a vinha de enforcado no Minho.

Finalmente em Novembro de 2019 a Casta Callum teve honras de reconhecimento oficial, tendo o aviso sido publicado no Diário da República nº 224/2019 de 19/12/19.

Para além de outras castas consta “Casta Callum, como sinónimo da casta Batoca (PRT52507), apenas na rotulagem da DO Beira Interior e IG Terras da Beira.

Afinal, certas parecenças do Callum oleirense com a Batoca minhota sempre eram uma realidade. E, afinal de contas, o orgulho oleirense na “sua” casta pode manter-se, já que a designação Callum não pode ser usada fora do distrito.

Mas o que é a casta Batoca/Callum? Diz-nos o Centro de Interpretação e Promoção do Vinho Verde (CIPVV) que “É uma Casta branca de qualidade média, autorizada em quase toda a Região Demarcada (dos Vinhos Verdes) com exceção das Sub-regiões de Monção, Lima e Amarante, é uma casta muito produtiva, embora irregular dada a suscetibilidade a doenças criptogâmicas, e rústica e dá origem a vinhos com aroma sem destaque a casta, macios mas sem qualidade”. Esta última afirmação, comum a várias outras castas têm vindo a ser desmentida, quer por melhores práticas na vinha, quer na adegas, conseguindo-se resultados muitíssimo agradáveis.

O exemplo é-nos dado pela Quinta de Santa Cristina, na sub-Região de Basto (Celorico de Basto mais precisamente), onde a Batoca conhece condições muito favoráveis de crescimento. É nesta quinta propriedade da família Pinto (António, Rosa Maria e Mónica, a filha de ambos), que se produz o único monocasta Batoca engarrafado. As vinhas têm uma plantação moderna em cordão e dos 60 hectares muito bem cuidados são vinificados numa



moderna adegas que vinifica anualmente cerca de meio milhão de litros, mas com uma capacidade instalada que pode ir até ao milhão de litros, de lá saindo nada menos do que 16 gamas diferentes, dos quais 10 são monocasta e em que o Batoca é considerado “a menina dos olhos!”.

Mas apesar da Batoca ter oficialmente a sinonímia Alvaraça (apenas na Região Demarcada do Douro) e agora Callum (apenas para a Região da Beira Interior), ela também é conhecida, embora não oficialmente por Batoco, Alvaroco, Alvarça e Alvaroça, por Sedouro ou Sá Douro no sul da Região dos Vinhos Verdes, por Espadeiro Branco em Lousada e por Asal Espanhol ou Pinot Branco em Amarante.

Como se vê uma só casta, muitos nomes e muitos vinhos diferentes. As gentes de Oleiros podem continuar orgulhosas da “sua” casta, mas vão ter de decidir se querem continuar a fazer um vinho rústico, pouco cuidado, com defeitos, ou avançar para uma viticultura moderna capaz de resultar em vinhos de primeira qualidade. A Associação dos Produtores de Vinho Callum da Ribeira de Oleiros tem duas opções: continuar a incentivar a produção do tal vinho típico, quase arqueológico, ácido e cheio de “verrugos” e outras maleitas que pode ser muito típico, mas não fideliza ninguém... ou então pôr os olhos e tentar aprender com os produtores de Batoca (Callum) da Quinta de Santa Cristina...

E, já agora: Como é que os técnicos entre tantas centenas diferentes de castas com milhares de nomes também diferentes conseguem distinguir umas das outras?

Durante muitos anos o único método reconhecer as castas era pela morfologia (folhas, abrolhamento, formato dos cachos, etc.). Actualmente os viticólogos (agrónomos que cuidam das vinhas) socorrem-se de um método científico: marcadores moleculares baseados em ADN, tal como se faz entre os humanos para os testes de paternidade. É altamente fiável e quem quiser saber mais pode consultar um artigo publicado na Revista Adegas (S. Paulo, Brasil) seguindo o seguinte endereço: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/teste-de-dna-na-videira_7155.html

Durante muitos anos o único método reconhecer as castas era pela morfologia. Actualmente os viticólogos socorrem-se de um método científico: marcadores moleculares baseados em ADN.



HÉLIO LOUREIRO

O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

Regressar às Origens “Fafe, Piqueniques na Aldeia”

“Tudo desaparece em gestos simples e é na simplicidade que vivemos”, Pompeu Miguel Martins

Quis a Câmara Municipal de Fafe organizar nas aldeias e em lugares do seu Concelho piqueniques que levassem quer os locais, quer os forasteiros, a conhecer ou reconhecer lugares onde a terra convida ao convívio com a natureza e a experimentar um reencontro saudável, olhando em volta e sobretudo para nós, valorizando as pequenas coisas da vida.

Convidaram-me para embaixador deste projeto, não apenas como gastrónomo e cozinheiro, mas também pelas minhas ascendências dessa cidade por onde, em pequeno, tantas vezes percorri, quer indo à Senhora das Neves, onde me colocavam a imagem na cabeça para afastar o “mau olhar” ou na exaltação à Virgem Maria invocada pelo nome de Senhora de Antime e na esplendorosa procissão. Ficará para sempre na minha memória aquela vénia, em jeito de saudação, entre as duas Senhoras que se encontram na ponte, só entendível em que vê e presença estas celebrações, verdadeiro património cultural. Como esquecer aquela saborosa vitela à moda de Fafe no saudoso “Zé da Menina”, nos ainda atuais “Adega Popular” e “Feira

Velha”, entre outros templos gastronómicos, sem deixar de passar por Fornelos, trazendo os doces de gema, o Pão de Ló e os biscoitos.

Assim, convida Fafe a ir à procura das suas aldeias e recantos a Pontido, à Barragem da Queimadela, à casa da Peneda, a ver a maior mancha de Carvalhos do Mundo em Aboim, levando para isso um cesto de piquenique com produtos tradicionais, locais, elaborados por produtores que vivem, trabalham e amam a sua terra e dela tiram o seu sustento, mas que sobretudo a respeitam e nos mostram como o devemos fazer. Prepare-se e, num dia da semana ou fim de semana, visite o website da Câmara Municipal de Fafe, veja os múltiplos locais onde pode comprar o seu cesto com vinhos ou espumante e sumos de fruto naturais, faça um trilho, um passeio, uma caminhada, perca-se e encontre-se no meio de uma

natureza plena de riachos e arvoredo, estenda a sua manta ao almoço, ao pôr do sol ou então aproveite uma noite de luar e, no silêncio, olhando o céu, sinta a Paz e com os pés na Terra e a olhar o Céu deixe os pensamentos voar.

Prepare-se e, num dia da semana ou fim de semana, visite o website da Câmara Municipal de Fafe, veja os múltiplos locais onde pode comprar o seu cesto com vinhos ou espumante



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