

paixão pelo **VINHO**

Está na hora de
**CELEBRAR
EM GRANDE**

Vinhos em garrafa magnum
para partilhar à mesa,
deliciosos espumantes para
brindes especiais, novidades,
topos de gama e muito mais!

para verdadeiros experts
WWW.REVISTAPAIXAOPELOVINHO.COM



PARTILHAMOS MOMENTOS

Design by VISUALS

BRIDÃO PRIVATE
COLLECTION



TINTO 2017



www.adegacartaxo.pt

Adega do
CARTAXO

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO



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

janeiro-março 2022

Esta edição é gratuita
e exclusiva ON-LINE



Fotografia da Capa

© Stokkete



Novo Ano Saúde, esperança, sucesso!

MARIA HELENA DUARTE

fundadora e diretora-geral

Depois de dois anos verdadeiramente difíceis e desafiantes, desejamos todos que 2022 seja de retoma, de esperança e de "alguma" normalidade que nos faça acreditar no futuro com um sorriso. E sempre, sempre, mantendo o espírito empreendedor, fazendo o melhor, dando tudo de nós em prol daquilo que nos move, seja a família, o trabalho, os hobbies, a paixão pelo vinho e outras coisas boas, os amigos, o gosto pela partilha...

É, assim, hora de celebrar. E queremos que o faça "em grande", por isso, a nossa sugestão é a escolha de vinhos em garrafa magnum, ou seja, de litro e meio, que é o tamanho ideal para uma mesa de oito a 10 pessoas. Para além de ser um bom tema de conversa, a garrafa magnum "faz" uma mesa, surpreende e oferece vinhos que, dizem os estudos e a nossa experiência, chegam com características sensoriais mais apelativas e interessantes. Isto, porque a maior capacidade de vinho dentro da garrafa e o menor contacto com o oxigénio, provocam uma evolução positiva, mais lenta, resultando em vinhos de maior qualidade e longevidade. Em formato magnum há vinhos de todos os tipos e cores, tranquilos, generosos e espumantes. Mas não há a mesma quantidade disponível no mercado, aliás nos vinhos premium muitas vezes fazem-se edições especiais numeradas de até 500 exemplares, como muito, e de valor bem elevado. Mas, ainda assim, há sempre produtores que investem neste formato, colocando no mercado vinhos com uma boa relação quantidade/qualidade/preço e nesta edição pode encontrar cerca de 30 propostas.

Brindar ao novo ano é, também, tradicionalmente feito com bolhinhas. Preferimos os espumantes nacionais, que em nada ficam atrás dos Champanhes ou grandes Cavas, por exemplo. Mas o espumante não tem porque ser usado apenas para brindar, comece logo por receber os seus convidados com uma flute de um bom rosé Bruto ou um Blanc de Blans, por exemplo, evoluindo depois para um Blanc de Noir harmonizando-o com as iguarias da refeição. O espumante Bruto e Bruto Natural, por exemplo, é uma bebida muito versátil e combina com todos os momentos de uma refeição, incluindo o antes e o depois. Experimente.

Independentemente das suas escolhas, opte sempre pela qualidade. De resto, o que mais importa é que seja feliz.

Um excelente 2022. Saúde! Tchim-Tchim.

Í

- 06 Fora de Série:
Quinta do Piloto
Pintas
Costa Boal
CR&F XO
- 14 **Grande Entrevista**
António Ventura "Todos os dias estamos a aprender"
- 14 
- 20 Prova: Novos vinhos
Avaliados em prova cega
- 36 **Mérito:**
Vinhos Norte



<p>40  Revelação: Quinta dos Nogueirões</p> <p>44  Adega Cooperativa: Palmela</p> <p>48  Terroir Quinta de Chocapalha</p> <p>52  Enólogos de Portugal: Domingos Soares Franco “Temos de estar constantemente a evoluir com o consumidor”</p>	<p>62 Tema de Capa: Celebrar em grande! Com garrafas magnum e espumantes portugueses Prova: Vinhos em garrafa magnum avaliados às cegas Prova: Espumantes avaliados às cegas</p> <p>62 </p> <p>80 Modesta opinião, por José Sassetti: As rolhas</p> <p>81 Vinho Bom, por João Santos: A época das bolhas efervescentes e cintilantes</p> <p>82 Wine & Design Trava-Línguas Tinto 2019 Do vinho ao universo das APP's</p> <p>84 Trendy Adegas Belém Urban Winery A adega urbana no centro de Lisboa</p> <p>86 Enoturismo Sovibor: A velha e histórica estrela de Borba volta de novo a brilhar</p> <p>86 </p> <p>90 Paixão Pela Cozinha Guia Michelin mais cinco estrelas para Portugal</p> <p>92 Fotorreportagem Apanha da azeitona no Vila Galé</p> <p>94 Clube de Campo História e Vinho Cada terra com seu uso, cada lugar com a sua medida</p> <p>96 Must Have for New Year</p> <p>102 Fotorreportagem Amphora Wine Day a celebração do Vinho de Talha</p> <p>104 Novidades</p> <p>110 Janela aberta, por chef Hélio Loureiro: Agasalho de Saudade</p>
#revistapaixaopelovinho www.revistapaixaopelovinho.com	



CASA
ERMELINDA
FREITAS
EST. 1920

1920

100

2020

A N O S
Y E A R S

VINHAS & VINHOS
VINES & WINES
PORTUGAL

DAS MELHORES UVAS NASCEM OS MELHORES VINHOS.

FROM THE FINEST GRAPES COMES THE FINEST WINES



WWW.ERMELINDAFREITAS.PT



P SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Wines of Portugal

WINE MODERATION GUIDE



PREMIUM QUALITY WINE
**FORA
DE SÉRIE**
PAIXÃO PELO VINHO





QUINTA DO PILOTO

Moscatéis de Luxo

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

A Quinta do Piloto, em Palmela, acaba de apresentar as duas recentes novidades preciosas e raras do seu portefólio: o Quinta do Piloto Coleção de Família Moscatel de Setúbal e o Quinta do Piloto Coleção de Família Moscatel Roxo. Mais do que dois fantásticos vinhos, trata-se, também, de uma viagem pelas memórias e História até ao início do século passado.

Protegidas na fresca adega da Quinta do Piloto as 10 pequenas barricas de 50 litros de moscatéis foram reservadas pelo fundador, Humberto da Silva Cardoso, quando adquiriu a quinta no primeiro quartel do século passado. Com o passar dos anos, as quatro gerações seguiram o ritual de atestar, anualmente, as barricas com o melhor de cada colheita para compensar a evaporação, aquilo a que os fabricantes de Whisky chamam "a parte dos anjos". O último atesto foi feito em 1996.

Contou-nos Filipe Cardoso, o actual proprietário e enólogo da Quinta do Piloto: "Estes moscatéis são uma homenagem ao meu bisavô, fundador da Quinta, Humberto da Silva Cardoso e pretendem refletir todo o conhecimento e cuidado da nossa família, até aos dias de hoje, e também dos 200 hectares de vinhas dos melhores terroirs da nossa região. São verdadeiros tesouros que fazem parte da história da produção de vinho em Portugal e que a Quinta do Piloto tem acompanhado".

Foram feitas 25 garrafas (0,5l cada) de cada um dos moscatéis e como vinho raro e de homenagem que é, também as garrafas são especiais com vários elementos alusivos à história da Quinta e do seu fundador, com um delicado acabamento em prata (Moscatel Roxo) e ouro (Moscatel de Setúbal).

São, efectivamente, o que se pode chamar de vinhos de coleção e de alto luxo, já que o preço unitário, quer de um quer do outro, é de 4.500 euros.

UMA NOTA SOBRE A QUINTA

A Quinta do Piloto, localizada em Palmela, é herdeira da tradição vinícola de quatro gerações da família Cardoso. Os seus vinhos são fruto de lotes escolhidos nos 230 hectares de vinhas, entre eles cerca de 30 hectares de vinhas velhas, nos melhores terroirs da região. Vinificados por métodos ancestrais para expressarem o expoente das castas que lhe dão origem. A história da Quinta do Piloto remonta ao início do século XX, quando Humberto da Silva Cardoso viu a expansão da viticultura em Palmela como uma oportunidade. Jovem, empreende-

dor e visionário, fora pioneiro no setor de transportes de passageiros, ao criar uma das primeiras empresas rodoviárias de Portugal, a Auto-Cars Palmelense. Com os lucros da venda desta empresa, comprou três grandes herdades e construiu as adegas da Quinta do Piloto e da Serra, que se mantêm na família. Humberto Cardoso tornou-se um dos mais respeitados viticultores de Palmela, mas cedo entregou a gestão aos seus filhos, Rui e Álvaro, e partiu para realizar a

sua paixão: viajar pelo mundo. Muito novo, Álvaro Cardoso assumiu o negócio de família chegando a produzir 4 milhões de litros de vinho anuais todo ele vendido a granel na região. O seu sobrinho, Humberto, formado em agronomia, alimentou o sonho de engarrafar os seus vinhos. Um sonho que o seu filho Filipe Cardoso realizou. Em 2013, Filipe Cardoso lançou no mercado o primeiro vinho com a marca Quinta do Piloto, o Piloto Collection Roxo.



19,5

QUINTA DO PILOTO COLEÇÃO DE FAMÍLIA MOSCATEL DE SETÚBAL

Barricas de 50 litros com atestos anuais (último atesto com Moscatel de 1996)
4500€ • 17% • 25 grfs

Apresenta cor acobreada com reflexos esverdeados e aspecto limpo. Aroma fresco, especiado, com notas tostadas bem integradas. Sabor intenso, doce, mas equilibrado pela frescura e acidez, é gordo, envolvente. Tem um final picante, muito longo e persistente.

AMN

18,5

QUINTA DO PILOTO COLEÇÃO DE FAMÍLIA MOSCATEL ROXO

Barricas de 50 litros com atestos anuais (último atesto com Moscatel de 2005)
4500€ • 17% • 25 grfs

Acobreado, com tons acastanhados, limpo. No nariz tem algumas notas frutadas a remeter para casca de citrinos, alperce desidratado, complexidade, frescura, especiarias. Na boca é elegante, único, delicado mas persistente, doce mas fresco, deixa um final com notas tostadas, vegetal seco, muito persistente. AMN





PINTAS 2019

Vinhos fantásticos

> texto **PPV** > fotografia **Ernesto Fonseca / D.R.**

Fundada em 2001, a marca Douro Pintas, da Wine & Soul, é um projeto do casal de enólogos Sandra Tavares da Silva e Jorge Serôdio Borges que tem como objetivo criar vinhos que expressem todo o caráter das vinhas velhas e das castas indígenas do Douro, procurando o equilíbrio entre a concentração, complexidade e elegância.

Dizer que os vinhos Pintas são oriundos de vinhas velhas não é uma novidade e ainda menos uma originalidade. Por isso, tão ou mais importante do que idade da vinha é a sua localização e os cuidados que lhe são prestados. E é aí que a vinha dos Pintas se diferencia.

Para quem conhece o Douro vitivinícola, Vale de Mendiz, é sinônimo de um terroir singular, identificado como a origem de muitos dos melhores vinhos da região. E é precisamente no coração de Vale de Mendiz que se situa a vinha dos Pintas.

Atingindo 430 metros de altitude e com exposição a sudoeste, os cerca de 3 hectares albergam mais de 40 variedades de cepas bastante antigas, onde idade, qualidade e caráter se manifestam em uvas extraordinárias, vindima após vindima. E a colheita de 2019 não foi exceção. Tanto o inverno como a primavera foram bastante secos, o que provocou algum stress hídri-

co nas videiras durante a segunda metade do verão. Tudo isto assegurou um final de maturação tranquilo e equilibrado.

Por isso, não é de estranhar que o ano 2019 tenha sido um excelente ano para os vinhos Pintas.

Como resultado, a Wine & Soul deu agora a conhecer três novos vinhos: Pintas tinto 2019; Pintas Character tinto 2019 e Pintas Porto Vintage 2019.

O Pintas tinto 2019, com estágio de 20 meses em barricas de carvalho francês (30% novas), demonstra fineza, elegância, poder e concentração ao mesmo tempo. Mais concentrado que o seu irmão, Quinta da Manoella Vinhas Velhas, este é um vinho com terroir e estilo, poder e concentração. Potencialmente impressionante e com uma longa vida pela frente.

Já o Pintas Character 2019 é um néctar elaborado a partir de cinco parcelas situa-

das em redor da Vinha do Pintas. De cor violeta, muito intenso, frutado e fresco, com notas minerais de preto cereja, ameixa e frutos silvestres. Na boca é vigoroso, com taninos bem integrados e aveludados, associados com excelentes frutos.

Por último, o Pintas Vintage 2019, que nasce na vinha do Pintas, estando as videiras situadas na cota mais baixa. Uvas em perfeitas condições, com concentração de fruta madura aliada a uma acidez muito equilibrada e fresca. Resultando num conjunto harmonioso e que é expressão direta do terroir. Notas de bom chocolate preto e ginja madura, num fundo mineral e fresco que torna vibrante.

No conjunto, em 2019, o terroir Pintas mostrou, mais uma vez, tudo aquilo que vale. Vinhos com excelente expressão de fruta, taninos maduros e ótima frescura. Vinhos fantásticos.



COSTA BOAL

Surpreende com edição Undated

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

A Costa Boal Family Estates lançou três novos brancos durienses com uma boa dose de reinterpretação de tradições, sendo o Undated surpreendente, apresentando ainda um tinto superior e uma Aguardente Bagaceira Velha. Para além destas cinco estreias, a Costa Boal (re)lançou o tinto Homenagem 2011 consolidando o seu portefólio Douro.

O produtor de vinhos António Costa Boal e o enólogo Paulo Nunes não param de surpreender e abrir novos caminhos para a viticultura e enologia. Desta vez, a Costa Boal lança no mercado um vinho branco que junta na mesma garrafa uvas das vindimas de 2015, 2016 e 2018, o Costa Boal Undated. Com este lançamento, a marca passa a estar entre as pioneiras na criação de vinhos sem data.

A festear dez anos desde que os primeiros néctares chegaram ao mercado, a Costa Boal produz atualmente vinhos nas regiões do Douro, Trás-os-Montes e Alentejo. Além do Costa Boal Undated, o produtor lançou também dois novos brancos, um tinto superior e uma aguardente bagaceira velha, todos produzidos no Douro. O objetivo assumido passa pela consolidação do portfolio do produtor no Douro, um momento especial a que se junta também o relançamento do famoso Costa Boal Homenagem Tinto 2011, cujas últimas mil garrafas saem agora para o mercado.

O novo Costa Boal Undated branco é composto pelos melhores lotes de colheitas em adega, das uvas Códega de Larinho, Rabigato, Gouveio e Arinto, colhidas em vinhas do produtor de três diferentes proveniências no Douro (Murça, Porrais e Alijó). "Os de-

sequilíbrios que cada ano possa aportar ao vinho, pelas suas particularidades, podem ser colmatados ao juntar várias colheitas. Nesse sentido, a soma dos desequilíbrios é o equilíbrio", assegura Paulo Nunes.

O enólogo indica ainda que este olhar implica um lado desprendido que "privilegia o que está dentro da garrafa" permitindo escolhas abertas. "No caso do novo branco Costa Boal, percebemos que o equilíbrio estava nas colheitas de 2015, 2016 e 2018, mas podiam ser duas ou quatro colheitas. Não estamos vinculados".

Ao novo branco Costa Boal Undated junta-se a estreia do Costa Boal Superior Branco 2020 e do Costa Boal Superior Tinto 2016. A nova aguardente bagaceira feita de uma seleção de bagaços oriundos dos vinhos Costa Boal e a edição 2018 do Homenagem branco fe-

cham as novidades de Outono da marca.

CONSOLIDAR PORTFÓLIO

Em paralelo com as novidades apresentadas, a marca anunciou ainda a colocação no mercado das últimas mil garrafas do Costa Boal Homenagem tinto 2011, um vinho ícone da marca que revela uma evolução enorme em garrafa e é simbólico do percurso da Costa Boal no Douro: vinhos de topo, com longevidade e na tradição dos vinhos de lote, a par de propostas menos clássicas e com apontamentos criativos.

"Na realidade, construímos o portefólio Douro ao contrário, começando pelo telhado e só depois fomos aos alicerces, às bases", ironiza o produtor, António Boal, reconhecendo que este percurso invulgar nunca perdeu, no entanto, como horizonte "a construção do castelo no conjunto". Por isso mesmo, conclui, "este é um momento especial de consolidação da gama Costa Boal", sempre "num posicionamento superior e topo de gama".

Criada em 2009, a Costa Boal lançou os primeiros vinhos em 2011 e possui vinhas em Alijó, Murça, Foz Côa, Mirandela, Miranda do Douro e Estremoz, algumas com várias dezenas de anos, outras plantadas na última década.

O novo Costa Boal Undated branco é composto pelos melhores lotes de colheitas em adega, das uvas Códega de Larinho, Rabigato, Gouveio e Arinto, colhidas em vinhas do produtor de três diferentes proveniências no Douro

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



CR&F XO Fine & Rare

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

A reconhecida aguardente vílica CR&F apresentou uma edição exclusiva, para verdadeiros apreciadores: XO Fine & Rare.

Para os responsáveis da marca representa "o compromisso com a perfeição, irreverência e distinção, mostrando o grande potencial das aguardentes portuguesas, não apenas cá dentro, mas por todo o Mundo".

A marca portuguesa CR&F já conta com 125 anos de história e é conhecida mundialmente. Como contam em comunicado de imprensa, foi no ano de 1895 que Francisco Ribeiro de Carvalho fez de Lisboa o seu lar e das aguardentes a sua paixão. Três anos mais tarde, juntou-se Manuel Joaquim Ribeiro e em 1900, Joaquim Ferreira, formando assim a sociedade Carvalho, Ribeiro & Ferreira. No início dos anos 90, a empresa constrói um centro inovador de vinificação que foi um verdadeiro salto na inovação no setor de bebidas alcoólicas em Portugal, com as mais altas tecnologias da época. Em 1995, ano em que cumpriu 100 anos, a empresa é adquirida por uma multinacional do setor que passa a sua produção para Vila Nova de Gaia. Em 2016 a empresa retorna a mãos portuguesas pelo nome de João Portugal Ramos. Já 2021 marca o lançamento de uma edição bem especial: CR&F XO Fine & Rare, uma aguardente vílica velha da Região

Demarcada dos Vinhos Verdes, que teve um processo longo de seleção de lotes antigos onde foram selecionadas aguardentes com várias idades, em que o lote principal tem mais de 40 anos. A CR&F edição XO Fine & Rare é apresenta uma cor bronze com reflexos esverdeados, limpa e brilhante. Revela aromas resultantes do envelhecimento em madeira, deixando um toque frutado e sedutor. Intensa, esta aguardente é elegante e é saborosa, brin-

A CR&F edição XO Fine & Rare é apresenta uma cor bronze com reflexos esverdeados, limpa e brilhante. Revela aromas resultantes do envelhecimento em madeira, deixando um toque frutado e sedutor. Intensa, esta aguardente é elegante e é saborosa, brinda o palato com notas especiadas e secas, frescura vibrante, termina persistente.

da o palato com notas especiadas e secas, frescura vibrante, termina persistente. A perfeição é obrigatória para esta marca, motivo pelo qual há uma incessante busca pelos melhores lotes de aguardentes nacionais para as suas criações. Para a casa centenária Carvalho, Ribeiro & Ferreira, as aguardentes são sinónimo de "confiança, experiência, partilha de uma história secular e de um compromisso de manter vivo o legado das aguardentes em Portugal".

Dotada de uma imagem ousada e irreverente, serigrafada a ouro, são engarrafadas neste primeiro ano, apenas 1.510 unidades. Todos os anos será engarrafado um lote único e irrepetível.

Numerada individualmente, representa a exclusividade de cada lote engarrafado, como se de uma obra de arte se tratasse. O estojo vem complementado com as cordas e o lacre que, desde sempre, selam este compromisso da CR&F. Tem um PVP recomendado de 140€.





ANTÓNIO VENTURA

"Todos os dias estamos a aprender"

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

Versatilidade e pragmatismo são duas das características de um dos mais importantes enólogos portugueses, António Ventura. O engenheiro tem uma longa carreira com 40 vindimas feitas e tanto trabalha com grandes, como com pequenos produtores. António Ventura explica como vê os vinhos nacionais, fala dos seus projetos e da importância de se estar sempre a aprender.



**Fale-nos um pouco de como enveredou no mundo dos vinhos?**

Comecei em 1981 tinha acabado a minha formação na Escola Superior Agrária de Santarém e fui fazer o estágio de curso com o Octávio Pato, e minha intenção nem era seguir enologia, mas foi o estágio que apareceu e decidi aproveitar.

Eu queria dedicar-me às hortícolas, no entanto, a verdade é que depois do ano de estágio agarrei o bichinho do vinho. Aliás era muito difícil trabalhar com o Octávio Pato e não agarrar. Ele era um homem que respirava vinho, vinha e adega e apaixonou-me completamente pela profissão e por cá fiquei até hoje. São 40 anos.

Atualmente dedica-se a que tipo de projetos?

Estou envolvido em diversos projetos e, este ano, eu e a minha equipa vinificamos 64 milhões de litros. Trabalhamos com uma diversidade enorme de produtores, que vão desde os grandes produtores aos produtores muito pequeninos que estão centrados em coisas muitos especiais, com adegas muitos pequenas. O desafio é esse, o vinho que se faz num sítio, não é o que se faz no outro. Por exemplo, trabalhamos com os dois maiores produtores nacionais: a Adega Cooperativa de Almeirim - onde que vinificamos 24 ou 25 milhões de litros, e a Adega de S. Mamede da Ventosa, em que vinificamos 27 ou 28 milhões de litros, e depois trabalhamos em projetos muito mais pequenos como a Quinta da Badula ou Romana Vini.

Há alguns projetos especiais?

Eu tenho o meu projeto pessoal há quatro anos, o Zavial, em que fazemos vinhos fora da caixa na região vitivinícola de Lisboa. Temos um Pinot Noir, um Syrah e lançamos recentemente um branco de curtimenta. São sempre quantidades limitadas, estamos a falar de cerca de 3000 garrafas e 50 hectares de vinha que produzem vinhos IGP Lisboa e alguns DOC Óbidos e que já me fazem muitos cabelos brancos. É um desafio e um projeto que me dá gozo, mas que não me descentra, nem me retira o foco do resto. Além disso, há ainda outro projeto que me dá muito gosto e que tenho feito no Alentejo de vinhos de talha.

Ter estudado em diversos sítios fora de Portugal influenciou-o enquanto enólogo?

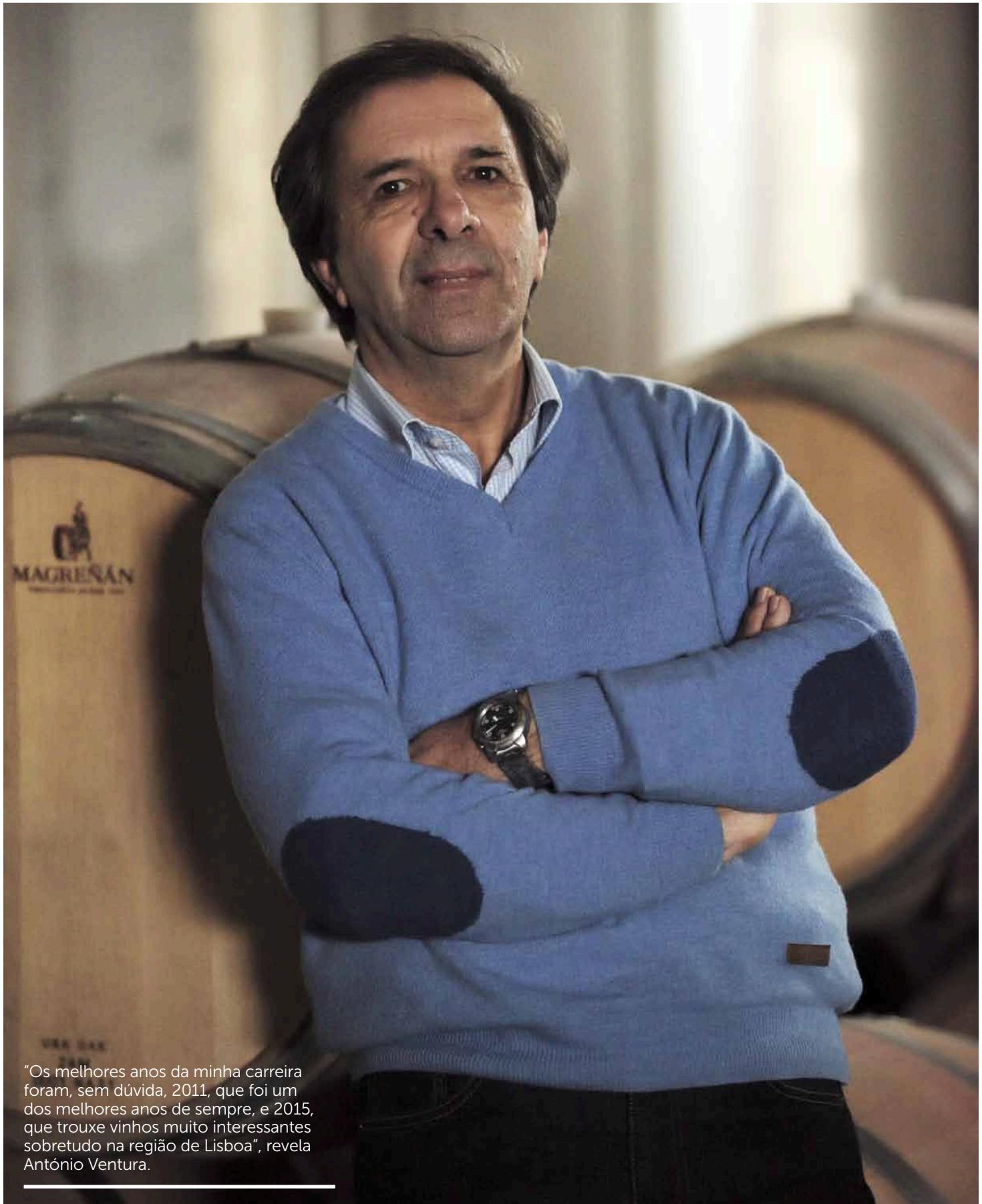
Sim, claro que influenciou. A primeira formação que fiz em Geisenheim, na Alemanha, era uma escola do Velho Mundo e depois fui para uma escola de Novo Mundo, na Austrália. Era uma realidade completamente diferente com volumes de vinificação completamente diferentes e com um pragmatismo ao qual não estava habituado. Às vezes perguntam-me como é consigo vinificar estes litros todos e sair bem e as coisas fluírem, essa cultura trouxe da Austrália. Lá é muito fácil termos um produtor que vinifica tanta quantidade como eu cá nos meus projetos todos. Assim, a capacidade de volume e o pragmatismo vieram de lá.

E adoro vinhos do Velho Mundo e do Novo Mundo, têm ambos grandes vinhos e quando um vinho é bom não há porque haver distinção entre mundos.

Na sua carreira, que momentos considera mais marcantes?

É evidente que o reconhecimento do nosso trabalho é marcante e felizmente tive ao longo da minha carreira esse reconhecimento. Fui "Enólogo do Ano" para diferentes publicações especializadas e recebi dois prémios de carreira, um mais recente pela Associação dos Municípios Portugueses do Vinho e o outro, em 2019, pela CVR do Tejo e pela Confraria da Nossa Senhora do Tejo. No fundo, esse reconhecimento pelo meu trabalho tem surgido e isso ob-

Em 40 vindimas, nunca tive uma vindima igual, há sempre desafios e quem pensar que lá por ter 30 ou 40 anos de experiência sabe tudo está redondamente enganado. Todos os dias estamos a aprender e se formos inteligentes aprendemos com os nossos erros.



"Os melhores anos da minha carreira foram, sem dúvida, 2011, que foi um dos melhores anos de sempre, e 2015, que trouxe vinhos muito interessantes sobretudo na região de Lisboa", revela António Ventura.



viamente enche-me a alma e são momentos especiais.

Trabalha em diversas regiões, há alguma preferida ou mais complicada?

Todas as regiões são desafiadoras. Aquela onde nasci, que conheço melhor e onde comecei a trabalhar é a de Lisboa. É uma das mais desafiadoras, já que é muito raro começar uma vindima em Lisboa e terminá-la sem que haja chuva. E como se sabe, a chuva é o maior inimigo dos enólogos na vindima. Este ano não foi, a chuva até parou as maturações e acabou por ser um ano muito bom de vinhos em Lisboa. Mas temos sempre aquela espada em cima da cabeça, se chove vai estragarmos o trabalho todo de um ano e Lisboa, nesse aspecto é uma região onde efetivamente vivemos mais este problema do que no Alentejo ou no próprio Tejo.

E quais são as suas castas preferidas?

A nível de brancas sou grande fã de Arinto. Acho que é uma casta que nos dá coisas fantásticas em qualquer parte do país. Depois há outra casta branca que me fascina porque tem uma plasticidade enorme e permite-nos fazer diferentes vinhos em diferentes regiões ou até mesmo na mesma região que é a Fernão Pires ou Maria Gomes. É a casta branca mais plantada em Portugal e tem um potencial enorme para fazer vinhos diferentes, tanto faz um vinho jovem como um para guardar 10 anos em garrafa.

Nas castas tintas, sou um grande fã de Syrah porque tem uma capacidade enorme, o que o Fernão Pires faz nos brancos, a Syrah faz nos vinhos tintos. É das castas estrangeiras que veio para Portugal que melhor se adaptou. Hoje temos Syrah desde o Alentejo até ao Douro e produz grandes vinhos em todas as regiões. Outra casta que aprecio imenso é a Touriga Nacional. É uma casta fabulosa e que leva Portugal ao mundo inteiro.

Como é que vê os vinhos nacionais e a sua afirmação no mundo?

O problema do reconhecimento do vinho

português era algo com que lutávamos, mas hoje em dia já temos esse reconhecimento do mundo inteiro e toda a gente já percebeu que temos vinhos de grande qualidade. Mas há uma coisa que nós, devido à nossa dimensão, vamos ter alguma dificuldade em superar e que é responder aos mercados com quantidade suficiente. Os grandes vinhos que temos não ultrapassam muito 10 mil garrafas e isso impede que possamos ser tão competitivos como o Chile e Argentina. Isto apesar de também não querermos estar nesse patamar, temos de estar numa faixa mais exigente, mas a dimensão é um problema crítico.

Ainda há espaço para inovar nos vinhos?

Sim e há sempre desafios. Às vezes dizem-me que por ter 40 anos de carreira já sei tudo e não é assim. Nós todos anos é uma vindima diferente. Em 40 vindimas, nunca tive uma vindima igual, há sempre desafios e quem pensar que lá por ter 30 ou 40 anos de experiência sabe tudo está redondamente enganado. Todos os dias estamos a aprender e se formos inteligentes aprendemos com os nossos erros.

Como é que vê o papel do enólogo e a evolução dos vinhos portugueses nos últimos 40 anos?

Foi uma transformação. Quando começamos a trabalhar, os meios técnicos que eram postos à nossa disposição eram quase zero e hoje há uma panóplia de meios

técnicos que permitem ao enólogo ter diversas soluções. Outra das evoluções foi na vinha. Quando eu comecei a trabalhar as vinhas estavam completamente envelhecidas e decrépitas e castas estavam desadequadas. Vinhas velhas são fantásticas, mas algumas não prestam e quando comecei a muitas não produziam nem que termos de qualidade, nem de quantidade. Depois houve uma evolução na viticultura e com a ajuda dos financiamentos da UE, Portugal plantou novas vinhas que foram importantíssimas para o país ter atingido o patamar que alcançou. Hoje há um respeito enorme pelos vinhos portugueses, isso foi à custa dos enólogos, mas também do trabalho que foi feito nas vinhas.

Que conselho deixaria à nova geração de enólogos?

Esta nova geração de enólogos tem uma grande vantagem em relação às gerações anteriores que é o facto de viajarem muito mais. Na minha altura, era muito raro haver enólogos que fossem para fora de Portugal. Eu até fui um bocadinho a exceção com mais uma meia dúzia de sortudos. Hoje em dia, os enólogos fazem formação cá e depois vão fazer formações complementares por esse mundo fora. Eu quando recebo currículos vejo que os enólogos com 27 anos são profissionais que já fizem 5 ou 6 vindimas em países diferentes. Eles têm uma bagagem que nós não tínhamos e é uma vantagem. É evidente que isso só por si não chega. Dá-lhes um background fantástico e estão muito bem preparados tecnicamente, mas é preciso que sejam resilientes e nunca desistam. Esta é uma profissão que exige muito de nós e que é muito absorvente.

E o futuro?

Ainda faço, todos os anos, cerca de 90 mil quilómetros de automóvel pelo país e tenho uma relação muito especial com os produtores com quem trabalho. Além de uma relação profissional, temos também uma relação de amizade e enquanto conseguir vou fazer estes 90 mil quilómetros. Vamos ver até quanto.

"Os grandes vinhos que temos não ultrapassam muito 10 mil garrafas e isso impede que possamos ser tão competitivos como o Chile e Argentina. Isto apesar de também não querermos estar nesse patamar, temos de estar numa faixa mais exigente, mas a dimensão é um problema crítico".



ANTÓNIO VENTURA

Versatilidade para trabalhar com grandes e pequenos produtores
António Ventura nasceu na aldeia de Painho, no concelho do Cadaval, num meio em que a vinha e a agricultura faziam parte do dia-a-dia da maioria da população.

Iniciou a sua formação na Escola Superior Agrária de Santarém e no ano de estágio que ganhou a paixão pelo vinho num estágio com Octávio Pato. Tinha acabado de se casar quando conseguiu uma bolsa para uma pós-graduação em Viticultura e Enologia, na Universidade de Geisenheim, na Alemanha. Acabou por aceitar, já que a mulher lhe disse para não perder a oportunidade. Afinal este era e é "um dos centros de conhecimento, a nível mundial, onde mais se investiga sobre vinhos brancos", explica o enólogo. Em seguida, António Ventura fez uma pós-graduação em Enologia na Universidade Católica do Porto, e posteriormente viajou para a Austrália, onde tirou o diploma em Viticultura e Enologia na Charles Sturt University. O enólogo complementou ainda a sua formação com uma licenciatura em Agronomia na Universidade de Évora e em 2000 abriu a sua empresa de consultoria agrícola, a Provintage. Hoje trabalha com diversos produtores, de diferentes dimensões, em quase todas as regiões de Portugal. Além disso, é coordenador da Câmara de Provadoreis da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa e membro da Australian Society of Viticulture and Oenology. Foi ainda presidente da Associação Portuguesa de Enologia durante dois mandatos, da qual é hoje presidente da Assembleia Geral.

Desde sempre que tem obtido vários prémios nacionais e internacionais com os vários vinhos de sua autoria.



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:
Alexandra Mendes, Ana Varandas, André Magalhães, António Mendes Nunes, Augusto Brumatti,
Francisco Matos, Francisco Loios, Gilberto Marques, José Sassetti, Maria Helena Duarte,
Pedro Moura, Vanda Paiva.



18 BULAS

PORTO BRANCO 30 ANOS (500ML)

€ 68,50 PORTO

20,00% vol.



ENOLOGIA
JOANA DUARTE E ROSÁRIO CARVALHAIS

CASTAS
VIOSINHO, CÓDEGA DO LARINHO, RABIGATO MORENO E
MALVASIA REI

COR Dourado intenso, limpo e brilhante.

AROMA Notável, elegante, destaca notas de frutos
desidratados, casca de laranja confitada,
marmelada.

SABOR Extraordinária acidez, fresco, envolvente, untuoso,
deixa notas meladas, gulosas, harmoniosas, que
grande Porto. Termina persistente e complexo

BULAS WINES

T. +351 259 107 629

GERAL@BULAS.EU

HTTP://BULAS.EU

bulaswines

bulas.family.estates



18 PEQUENOS REBENTOS SELVAGEM

DOC BRANCO EDIÇÃO ESPECIAL 2020

€ 35 VINHO VERDE

12,00% vol.



ENOLOGIA
MÁRCIO LOPES

CASTAS
AZAL

COR Amarelo, limpo.

AROMA Invulgar e atrativo, destaca notas frutadas, cítricas,
maçã verde, sugestões tostadas, cresce no copo.

SABOR Revela-se em camadas, destaca a frescura, chega
a ser vibrante, crocante e bem gastronómico,
ousado, tem bom corpo e volume e termina
persistente. É um vinho desafiante.

MÁRCIO LOPES WINEMAKER

T. +351 932 022 547

WWW.MLW.PT

MARCIO.LIVIO.LOPES@GMAIL.COM

marciolopeswinemaker

marcio.lopes.winemaker

**18****PEQUENOS REBENTOS VINHAS VELHAS
EDIÇÃO LIMITADA**

DOC BRANCO RESERVA 2020

€ 20

VINHO VERDE

12,50% vol.

ENOLOGIA
MÁRCIO LOPESCASTAS
LOUREIRO

COR Amarelo com tons esverdeados, limpo.

AROMA Notável, elegante, fresco, floral, com notas de frutos maduros.

SABOR Rico, complexo, encorpado e envolvente, tem acidez perfeita, destaca citrinos e folhas dos mesmos, deixa um toque especiado no final persistente. Vai continuar a evoluir muito bem.

MÁRCIO LOPES WINEMAKER

T. +351 932 022 547

WWW.MLW.PT

MARCIO.LIVIO.LOPES@GMAIL.COM

marciolopeswinemaker

@marcio.lopes.winemaker

**18****€ 8,50****PRIMAVERA**

DOC TINTO RESERVA 2019

BAIRRADA

14,00% vol.

ENOLOGIA

ANTERO SILVANO

BAGA

COR

Granada, limpo.

AROMA

Atrativo e distinto, destaca fruta madura, especialmente morangos e alguma cereja preta.

SABOR

Excelente corpo e volume, seduz pela harmonia do conjunto, tem taninos ricos, frescura vibrante a conferir perfil gastronómico, termina persistente.

CAVES PRIMAVERA

T. +351 234 660 660

CAVESPRIMAVERA@CAVESPRIMAVERA.PT

WWW.CAVESPRIMAVERA.PT

CavesPrimavera

**18****FOLHA DO MEIO**

REG TINTO GRANDE RESERVA 2017

€ 30,00

ALENTEJANO

15,50% vol.

ENOLOGIA
PAOLO FIUZA NIGRATOURIGA NACIONAL, SYRAH, ALICANTE
BOUSCHET E ARAGONEZ

COR Granada intenso, limpo.

AROMA Notas de evolução muito positivas, especiarias e tostados, fruta madura.

SABOR Extraordinário equilíbrio na boca, bem estruturado, taninos ricos, frescura, potencial gastronómico. Termina persistente.

TERRENUS VERITAE

**18****MONTE DA GLÓRIA**

REG BRANCO GRANDE ESCOLHA 2019

€ 8,99

ALENTEJANO

14,00% vol.

ENOLOGIA
HUGO CORTES

CHARDONNAY

COR Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.

AROMA Exuberante, perfumado, destaca notas frutadas e notas de baunilha.

SABOR Rico, encorpado, mantém a fruta tropical bem integrada nas notas de madeira, bela estrutura, frescura excelente, final persistente.

SABORES DO CAMPO



18

€ 13,90

QUINTA DO CARVALHÃO TORTO

DOC TINTO 2010

DÃO 13,00% vol.

ENOLOGIA
LUIΣ OLIVEIRA

JAEN E ALFROCHEIRO

COR

Rubi com tons acastanhados, limpo.

AROMA

Rico, com notas de evolução muito positivas, caruma, cedro, caramelo, mel, amêndoas... Vai crescendo no copo.

SABOR

Saboroso, tem excelente frescura aliada a taninos macios mas envolventes, fino e delicado, persistente, tem tudo no sítio e promete bons momentos de prazer à mesa.

QUINTA DO CARVALHÃO TORTO

T. +351 915 514 270

CARVALHAOTORTO@SAPO.PT

WWW.CARVALHAOTORTO.PT

[CarvalhaoTorto](#)



18

MOSAICO DE PORTUGAL

BY SANTOS LIMA

REG TINTO RESERVA 2018

€ 4,00

14,00% vol.

LISBOA
ENOLOGIA
MANUEL LOPO DE CARVALHO

TOURIGA NACIONAL, SYRAH, TINTA RORIZ E
ALICANTE BOUSCHET

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Aromático, expressivo, partilha elegantes
notas de frutos vermelhos, framboesas.

SABOR Mais rico na boca, à fruta acrescem as
notas especiadas, tosta suave, taninos
macios, excelente frescura e final
persistente.

CASA SANTOS LIMA



PRÊMIO
EXCELENCIA
2021

PAIXAO PELO VINHO



18

QUINTA DE S. SEBASTIÃO

DOC TINTO 2019

€ -

13,50% vol.

ARRUDA
ENOLOGIA
FILIPE SEVINATE PINTO

TINTA RORIZ E TOURIGA NACIONAL

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Distinto, revela elegantes notas de fruta
madura, vegetal, chá verde, tabaco,
tostados.

SABOR Rico, encorpado e envolvente, é muito
saboroso, tem taninos macios, boa acidez,
estrutura harmoniosa e final persistente.

MULTIWINES



PRÊMIO
EXCELENCIA
2021

PAIXAO PELO VINHO



18

QUINTA DA LABOEIRA EXCELLENCE

DOC TINTO 2018

€ 12,50

BAIRRADA

14,00% vol.

ENOLOGIA
S/INFO

CASTAS

TOURIGA NACIONAL E TINTA RORIZ

COR Rubi, limpo.

AROMA Notável, apresenta sólidas notas de frutos maduros,
flores de arbustos do bosque e delicados tostados.

SABOR Excelente corpo e volume, deixa a frescura em
grande plano, protendo ser boa companhia à
mesa e continuar a evoluir, os taninos são ricos, a
madeira bem integrada e o final bem persistente.

ALBERTO DA SILVA MARQUES

QUINTA DA LABOEIRA

T.+351 919 773 266

QUINTADALABOEIRA@GMAIL.COM

**18****QUINTAS DE BORBA**
DOC TINTO RESERVA 2019

€ 7,90

ALENTEJO

14,00% vol.

ENOLOGIA
ÓSCAR GATOCASTAS
ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET E TOURIGA NACIONAL

COR Granada, intenso.

AROMA Concentrado, apresenta notáveis aromas a frutos vermelhos maduros, morangos, framboesas, cerejas, tostados e especiarias.

SABOR Mantém a fruta bem presente, deixando notas resultantes do estágio em madeira, taninos ricos e macios, bela frescura, é gastronómico e persistente.

ADEGA DE BORBA
T. +351 268 891 660
GERAL@ADEGABORBA.PT
WWW.ADEGABORBA.PT
#adegadeborba
@adegadeborba**18****REGUENGOS GARRAFEIRA DOS SÓCIOS**
DOC TINTO 2017

€ 24,99

ALENTEJO

14,50% vol.

ENOLOGIA
RUI VELADAS E TIAGO GARCIACASTAS
ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET E TOURIGA NACIONAL

COR Granada, limpo.

AROMA Profundo, distinto, vai revelando os aromas em camadas, fruta madura, balsâmicos, tostados.

SABOR A madeira bem interligada nos restantes sabores, deixa notas apimentadas, complexidade, espaço para a fruta e notas florais, frescura em destaque, é gastronómico e persistente.

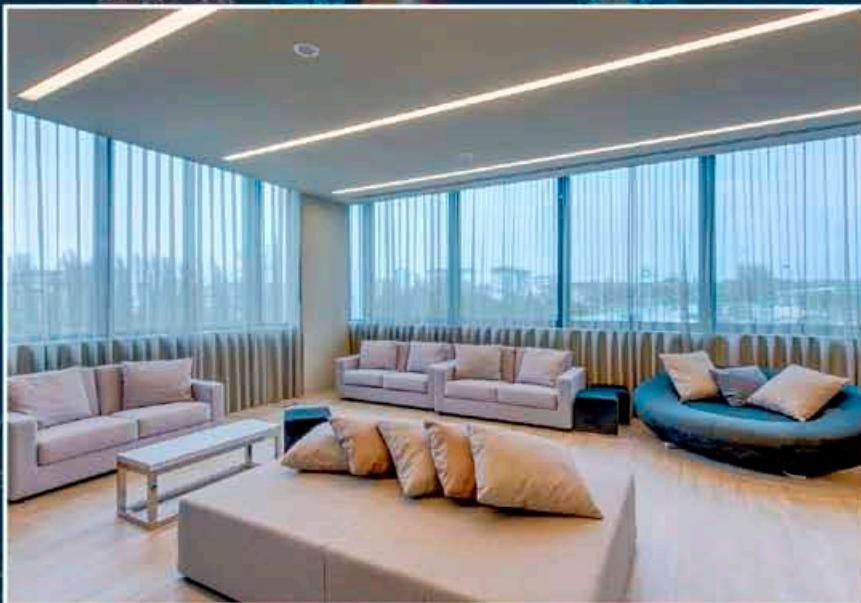
CARMIM
T. +351 266 508 200
INFO@CARMIM.EU
WWW.CARMIM.EU
#carmimreguengos
@carmimreguengos

TRY P

BY WYNDHAM

LISBOA AEROPORTO

O SEU ESPAÇO PRIVILEGIADO PARA REUNIÕES E EVENTOS!



Informações e Reservas:

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

Tel: 218 425 000

tryplisboa.aeroporto.com

tryp.lisboa.aeroporto@meliaportugal.com

**17,5****PURO CAVES RENDEIRO**
REG TINTO ESCOLHA 2017

€ 3,50 LISBOA

15,00% vol.

ENOLOGIA
NUNO GALVÃO

CASTAS

CABERNET SAUVIGNON

COR Rubi com tons acastanhados, limpo.

AROMA Harmonioso, destaca notas vegetais, pimentos verdes e vermelhos, ligeira fruta, especiaria.

SABOR Envolvente, fresco, muito gastronómico, faz notar evolução muito positiva, tem taninos macios e deixa um final de boca persistente.

CAVES RENDEIRO

SOCIEDADE COMERCIAL DE VINHOS

T. +351 919 373 270

T. +351 263 760 694

info@cavesrendeiro.com

www.cavesrendeiro.com

cavesrendeiro

cavesrendeiro

**18**

€ 9,50

STANLEY

REG TINTO RESERVA 2016



14,50% vol.

ENOLOGIA

JAIME QUENDERÁ

TOURIGA NACIONAL, SYRAH, CASTELÃO E PETIT VERDOT

COR

Rubi, limpo.

AROMA

Desafiante, intenso, revela elegantes notas frutadas, envolvidas em balsâmicos e tostados

SABOR

Encorpado, tem taninos sofisticados, madeira bem integrada, mantém a fruta e notas florais, especiaria e grande frescura, sabor persistente e cativante.

FUNDAÇÃO STANLEY HO

T. +351 213 510 191
MONJARDINO.PEDRO@
FUNDACAOSTANLEYHO.PT
HTTP://FUNDACAOSTANLEYHO.PT**17,5****CARDEIRA**

DOC TINTO 2018

€ 39,00

ALENTEJO

15,50% vol.



ENOLOGIA

FILIPE LADEIRAS

TOURIGA NACIONAL

COR Rubi, limpo.



AROMA Intenso, perfumado, envolve notas florais em frutos de bagas silvestres.

SABOR Grande frescura que lhe confere potencial gastronómico, taninos ricos, bom corpo e volume, tostados, termina persistente.

HERDADE DA CARDEIRA

17,5**MARTHA'S HERANÇA DE FAMÍLIA**
AGUARDENTE VÍNICA VELHÍSSIMA

€ 29,99

N/ TEM

38,50% vol.



ENOLOGIA

MANUEL PEDRO MARTA

N/ TEM

COR Acastanhada, brilhante.



AROMA Intenso, com fantásticas notas de frutos secos, amêndoas caramelizadas e fruta desidratada.

SABOR Intenso em notas tostadas e especiadas, um toque de vegetal seco, é um conjunto equilibrado, persistente e sedutor.

GOLD MOUNTAINS COMPANY



17,5

€ 15

DISCÓRDIA AS TOURIGAS

REG TINTO 2019

ALENTEJANO 14,00% vol.

ENOLOGIA

FILIPE SEVINATE PINTO

TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA

COR

Rubi, limpo.

AROMA

Fresco, destaca flores do monte, urzes, fruto silvestre maduro.

SABOR

Na boca destaca sabor vegetal intenso, tem taninos secos a pedir tempo, madeira integrada a deixar notas de cacau, especiarias e final longo e tostado.

HERDADE VALE D'ÉVORA

T. +351 916 780 108

GERAL@HERDAVEALEDEVORA.PT

WWW.HERDAVEALEDEVORA.PT

discordiavinhos

discordiawines

17,5

€ 27,50

QUINTA DAS MESTRAS LIMITED EDITION

DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2020

DÃO 13,50% vol.

ENOLOGIA

JAIIME MURÇA

ENCRUZADO

COR

Amarelo citrino, limpo e brilhante.

AROMA

Intenso, sofisticado e fresco, revela notas de frutos citrinos e nuances tostadas.

SABOR

Gastronómico, revela perfil frutado, tem vivacidade e frescura em grande plano, bom corpo e volume, vai continuar a evoluir bem em garrafa, termina persistente.

ÁGUA D'ASSOBIO

T. +351 916 617 718

MANUEL.MORGADO@BASF.COM

QUINTADASMESTRAS@GMAIL.COM

WWW.QUINTADASMESTRAS.PT

quinta das mestras santar



17,5

MONTE DA GLÓRIA

REG TINTO RESERVA 2018

€ 8,99

ALENTEJANO 14,00% vol.

ENOLOGIA

HUGO CORTES

ALICANTE BOUSCHET, ARAGONEZ, TOURIGA FRANCA E TOURIGA NACIONAL

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos maduros, pretos e do bosque, tosta suave.

SABOR Bela estrutura, tudo muito equilibrado, frescura envolvente, taninos macios e um final persistente.

SABORES DO CAMPO



17,5

QUINTA DO TAMARIZ GARRAFEIRA 18

DOC BRANCO 2018

€ 25,00

VINHO VERDE 13,00% vol.

ENOLOGIA

JORGE SOUSA PINTO

ALVARINHO E ARINTO

COR Amarelo, limpo.

AROMA Pede algum tempo, depois brinda com elegantes notas frutadas, tropicais.

SABOR Envolvente, tem bom corpo e volume, excelente frescura, notas abaulhadas, fruta madura, termina especiado e persistente.

QUINTA DE SANTA MARIA



17,5

QUINTA DA ALORNA RESERVA DAS PEDRAS

DOC TINTO RESERVA 2017

€ 19,99

DO TEJO 13,00% vol.

ENOLOGIA

MARTTA REIS SIMÕES

CASTELÃO

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Mentolado, revela notas de frutos pretos e derivados de cacau.

SABOR Madeira bem integrada a deixar espaço para a fruta, mas a deixar complexidade, taninos firmes, termina persistente.

QUINTA DA ALORNA VINHOS



17,5

QUINTAS DE BORBA

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2016

€ 13,10

ALENTEJO 14,00% vol.

ENOLOGIA

ÓSCAR GATO

ALICANTE BOUSCHET, SYRAH E TOURIGA NACIONAL

COR Granada, limpo.

AROMA Elegante, oferece aromas a fruta madura, com destaque para mirtilos, amoras, balsâmico.

SABOR A madeira muito bem integrada, notas de cacau e especiarias, boa estrutura, taninos finos, bela frescura e persistência.

ADEGA DE BORBA

**17,5****REGUENGOS TRIFOLIUM**

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2017

€ 17,90

ALENTEJO

14,50% vol.



ENOLOGIA

RUI VELADAS E TIAGO GARCIA

CASTAS

ALICANTE BOUSCHET, TRINCADEIRA E ARAGONEZ

COR Rubi intenso, denso.

AROMA Concentrado, vai-se revelando com o tempo, frutos pretos, compota, noz-moscada, baunilha, cacau.

SABOR Tem bom corpo e volume, acidez correta, fresco, gastronómico, taninos firmes mas macios, boa madeira, especiado, deixa um final persistente.

CARMIM

T. +351 266 508 200

INFO@CARMIM.EU

WWW.CARMIM.EU

carmimreguengos

carmimreguengos

**17,3****BULAS**

PORTO DRY WHITE 30 ANOS (500ML)

€ 68,50

PORTO

20,00% vol.



ENOLOGIA

JOANA DUARTE E ROSÁRIO CARVALHAIS

VIOSINHO, CÓDEGA DO LARINHO, RABIGATO

MORENO E MALVASIA REI

COR

Âmbar com intensos tons alaranjados, limpo.

AROMA

Elegante, com sedutoras notas de frutos desidratados, confitados e tosta suave.

SABOR

Encorpado, com uma excelente relação acidez/doçura, bebe-se com muito prazer, saboroso e frutado, termina persistente.

M. BULAS CRUZ

**17****BODAS REAIS**

DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2017

€ 7,60

BEIRA INTERIOR

14,50% vol.



ENOLOGIA

CARLOS SILVA

TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ E VINHAS VELHAS

COR

Rubi com bastantes reflexos avermelhados, limpo.

AROMA

Sofisticado, com evidentes notas de frutos silvestres e especiarias.

SABOR

Bem estruturado, tem taninos aveludados, frescura, notas tostadas e especiadas, termina persistente.

COOP. AGRÍC. BEIRA SERRA

**17****BRIDÃO PRIVATE COLLECTION**

DOC BRANCO 2020

€ 7,60

DO TEJO

13,00% vol.



ENOLOGIA

PEDRO GIL

ARINTO, VERDELHO, SAUVIGNON BLANC E CHARDONNAY

COR

Amarelo citrino, limpo.

AROMA

Intenso em aromas frutados, manga e laranja em destaque.

SABOR

Harmonioso e equilibrado na boca, mostra frescura vibrante, frutado, notas tostadas discretas, ligeiro vegetal, final longo.

ADEGA DO CARTAXO

**17****HOLMINHOS**

DOC TINTO RESERVA 2017

€ 20,00

DOURO

14,00% vol.



ENOLOGIA

MIGUEL MONTEIRO

TOURIGA NACIONAL

COR

Rubi com reflexos avermelhados, limpo.

AROMA

Distinto, partilha notas de frutos maduros, vermelhos e de baga, arbusto.

SABOR

Taninos macios e envolventes, perfil frutado com tostados a enriquecer o conjunto, elegante e persistente no final.

QUINTA HOLMINHOS



17 CARDEIRA

DOC TINTO RESERVA 2016

€ 24,00	ALENTEJO	15,00% vol.
	ENOLOGIA	
	FILIPE LADEIRAS	
	AЛИANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL, PETIT VERDOT E CABERNET SAUVIGNON	
COR	Granada, limpo.	
AROMA	Intenso em positivas notas de evolução e estágio em madeira.	
SABOR	Bom corpo, taninos macios, acidez correta, deixa notas tostadas, fumadas e especiadas, termina longo e saboroso.	
HERDADE DA CARDEIRA		



17 CASA SANTOS LIMA OAK AGED

REG BRANCO 2019

€ 7,35	LISBOA	12,50% vol.
	ENOLOGIA	
	MANUEL LOPO DE CARVALHO	
	SAUVIGNON BLANC	
COR	Amarelo citrino, limpo.	
AROMA	Destaca notas frutadas, predominantemente tropicais.	
SABOR	Bem estruturado, à fruta juntam-se as notas de estágio em madeira, é fresco e gastronómico, termina longo.	
CASA SANTOS LIMA		



17 HERDADE ESPIRRA VINHAS VELHAS

DOC TINTO RESERVA 2017

€ 15,00	PALMELA	14,00% vol.
	ENOLOGIA	
	ANA VARANDAS	
	VINHAS VELHAS DE CASTELÃO	
COR	Granada, limpo.	
AROMA	Distinto, revela notas vegetais secas envolvidas em frutos maduros e tosta.	
SABOR	Fresco, muito agradável, gastronómico, tem bons taninos, corpo médio, termina persistente.	
HERDADE DA ESPIRRA		



17 QUINTA DA TERRINCHA

DOC BRANCO RESERVA 2020

€ 15,90	DOURO	13,50% vol.
	ENOLOGIA	
	LUÍS CORTINHAS	
	VIOSINHO, GOUVEIO, RABIGATO E ARINTO	
COR	Amarelo palha, limpo.	
AROMA	Citrino, casca de limão e de laranja, fruta cristalizada, notas meladas, tosta.	
SABOR	Madeira bem integrada a deixar complexidade, bom corpo e volume, fresco, mineral, termina longo e persistente.	
QUINTA DA TERRINCHA		



17,5 SERRA MÃE

DOC TINTO RESERVA 2018

€ 9,00	PALMELA	14,50% vol.
	ENOLOGIA	
	FILIPE CARDOSO	
	CASTAS CASTELÃO	
COR	Granada, limpo.	
AROMA	Intenso em notas de frutos do bosque e silvestres, aromático, envolvente.	
SABOR	Sofisticado, harmonioso, tem taninos aveludados, frescura sedutora, deixa um toque especiado e termina persistente e apelativo.	
PALMELA WINE COMPANY SOCIEDADE VINÍCOLA DE PALMELA T +351 212 351 264 INFO@PALMELAWINECO.PT HTTPS://PALMELAWINECO.PT sociedadevinicoladepalmela sociedadevinicoladepalmela		

**17**

€ 35,00

D. LURDES MADRE DE ÁGUA

DOC BRANCO 2014

DÃO 13,00% vol.

ENOLOGIA
PAULO NUNES

ENCRUZADO

COR

Amarelo palha, limpo.

AROMA

Rico, envolvente, revela-se em camadas e pede tempo no copo, citrinos, casca dos mesmos, mineralidade, fruta madura.

SABOR

Tem bom corpo e volume, é saboroso, complexo, fresco e gastronómico, promete continuar a evoluir bem em garrafa, termina persistente.

MADRE DE ÁGUA

T. +351 238 490 500

COMERCIAL@QUINTAMADREDEAGUA.PT

WWW.QUINTAMADREDEAGUA.PT

QuintaMadreDeAgua

quinta_madre_de_agua

17

€ 14,00

GAMBOZINOS

DOC BRANCO RESERVA 2019

DOURO 13,50% vol.

ENOLOGIA
JEAN HUGUES GROS

VIOSINHO, RABIGATO E CÓDEGA DE LARINHO

COR

Amarelo citrino, limpo e brilhante.

AROMA

Intenso em notas frutadas, com destaque para frutos citrinos, laranja, folha de limoeiro e maçãs verdes.

SABOR

Encorpado e envolvente, tem frescura apelativa, algo mineral, mantém a fruta aliada a boas notas tostadas, deixa um final persistente e elegante.

CABANAS DO CASTANHEIRO

T. +351 962 538 150

INFO@GAMBOZINOSWINES.COM

GAMBOZINOSVINOS@GMAIL.COM

WWW.GAMBOZINOSWINES.COM

gambozinos.wines

**17****QUINTA DA TERRINCHA
Vinha da Casa Branca**

DOC TINTO 2017

€ 29,90

DOURO 13,50% vol.

ENOLOGIA
LUÍS CORTINHAS

FIELD BLEND

COR Granada, limpo.

AROMA Exuberante, destaca notas de estágio em madeira, especaria, algum balsâmico, mentol.

SABOR Tem um toque picante, que aliado à frescura resulta num conjunto bem gastronómico, tem taninos macios e final persistente.

QUINTA DA TERRINCHA

**17****QUINTA DO CERRADO**

DOC BRANCO RESERVA 2018

€ 8,99

DÃO 13,00% vol.

ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

ENCRUZADO E MALVASIA FINA

COR Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.

AROMA Fresco, envolvente, destaca notas cítricas e algum tostado.

SABOR Mantém a frescura em destaque, a madeira a conferir estrutura e volume, mantém fruta cítrina e termina longo.

UNIÃO COMERCIAL DA BEIRA

**17****MONTE DA CAPELA**

DOC TINTO 2020

€ 9,99

ALENTEJO 13,50% vol.

ENOLOGIA
ALEXANDRA MENDES

ALFROCHEIRO

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Elegante, revela notas de frutos pretos maduros e frutos silvestres.

SABOR Tem bom corpo e volume, taninos redondos, boa acidez e frescura, mantém a fruta e deixa um final longo e atrativo.

CASA CLARA

17**MORGADO DE BUCELAS CUVÉE**

DOC BRANCO 2020

€ 10,00

BUCELAS 13,00% vol.

ENOLOGIA
NUNO CANCELA DE ABREU

ARINTO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Sofisticado, revela notas de frutos maduros, folhas e flores de laranjeira, tostados.

SABOR Boa frescura e mineralidade, frutado, delicado mas envolvente, madeira muito bem integrada, termina persistente.

BOAS QUINTAS



17

€ 14,00

PRIOR LUCAS HABEMUS R

DOC TINTO 2019



13,50% vol.

ENOLOGIA

RUI LUCAS

SINGLE VINEYARD

COR

Rubi definido, limpo.

AROMA

Distinto, notável, seduz pelas elegantes notas frutadas, grãos torrados e especiarias.

SABOR

Taninos ricos e sólidos, boa acidez a conferir frescura ao conjunto, mantém a fruta, destaca frutos de baga silvestre, é persistente e promete evoluir bem em garrafa.

PRIOR LUCAS VINHOS

RUI LUCAS

T. +351 919 195 577

INVINOPRIORLUCAS@GMAIL.COM

HTTP://PRIORLUCAS.PT

priorlucasvinhos

priorlucasvinhos



17

SEM IGUAL

DOC BRANCO ESCOLHA 2018

€ 13,00

VINHO VERDE

12,50% vol.



ENOLOGIA

JORGE SOUSA PINTO

ARINTO E AZAL

COR Amarelo citrino, limpo e brilhante.

AROMA Mineral, fresco, transparece notas cítricas e remete para folha de limoeiro.

SABOR Tem bom corpo e volume, frescura em destaque, perfil gastronómico e promissor, deixa um final de boca longo e atrativo.

ARROCHELA E CAMIZÃO



17

TAYLOR'S

LBV 2017

€ 15,90

PORTO

20,00% vol.



ENOLOGIA

DAVID GUIMARAENS

CASTAS TRADICIONAIS

COR Rubi concentrado com alguns reflexos avermelhados, denso.

AROMA Intenso, destaca frutos vermelhos maduros, como framboesas, morangos e cerejas.

SABOR Rico e envolvente, tem taninos suaves, bela frescura, mantém a fruta e deixa um final persistente.

TAYLOR FLADGATE & YEATMAN



17

MARTHA'S VINHA DO LEGADO

DOC TINTO RESERVA 2019

€ 14,99

DOURO

15,00% vol.



ENOLOGIA

MANUEL PEDRO MARTA

CASTAS

TOURIGA NACIONAL E SOUSSÃO

COR Rubi com laivos avermelhados, limpo.

AROMA Requintado, seduz pelas notas frutadas, com destaque para fruta preta madura, amoras, mirtilos e ao fundo um toque de flores do bosque.

SABOR Saboroso, envolvente, mantém a fruta envolvida em notas resultantes do estágio em madeira, taninos ricos, boa acidez, final persistente.

MARTHA'S WINES & SPIRITS

GOLD MOUNTAINS COMPANY

T. +351 254 828 095

INFO@MARTHASGROUP.COM

HTTP://SHOP.MARTHASGROUP.COM

marthaswines

marthaswines

**17****PURO CAVES RENDEIRO**
REG TINTO ESCOLHA 2015

€ 3,50

LISBOA

14,00% vol.

ENOLOGIA
NUNO GALVÃOCASTAS
SYRAH

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Sofisticado, tem aromas frutados, a remeter para frutos pretos e compotas, especiarias pretas.

SABOR Elegante, muito direto, deixa notas de mirtilos, amoras e bagas, tem bom corpo e volume, frescura atrativa e um final de boca expressivo e persistente.

CAVES RENDEIRO

SOCIEDADE COMERCIAL DE VINHOS

T. +351 919 373 270

T. +351 263 760 694

info@cavesrendeiro.com

www.cavesrendeiro.com

cavesrendeiro

cavesrendeiro

**17****QUINTA VALE SANTA LUZIA**
DOC TINTO RESERVA 2019

€ 24,99

DOURO

14,00% vol.

 ENOLOGIA
VICENTE FARIA

TINTA RORIZ E TOURIGA NACIONAL

COR Rubi, limpo.

AROMA Elegante, seduz pelas notas de frutos vermelhos, com um suave toque floral.

SABOR A madeira bem integrada, deixa alguma complexidade, taninos macios, boa frescura, alguma fruta, final especiado e longo.

VICENTE FARIA VINHOS

**17****REGUENGOS TRIFOLIUM**
DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2018

€ 16,90

ALENTEJO

13,50% vol.

 ENOLOGIA
RUI VELADAS E TIAGO GARCIA

ANTÃO VAZ, ROUPEIRO E ARINTO

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.

AROMA Frutado intenso, alia notas de limão maduro, laranja, maçã, pera, vegetal, chá verde.

SABOR Acidez em destaque a resultar numa frescura apelativa, que confere longevidade e perfil gastronómico, seco, persistente.

CARMIM

**16,8****CARDEIRA**
DOC TINTO 2018

€ 14,00

ALENTEJO

14,50% vol.

 ENOLOGIA
FILIPE LADEIRAS

TINTA CAIADA, ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E CABERNET SAUVIGNON

COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, com predominância para frutos pretos, amoras, mirtilos, ameixas.

SABOR Muito bom, prazeroso, com boa acidez e frescura, taninos aveludados, frutado, bom corpo e volume, termina longo e harmonioso.

HERDADE DA CARDEIRA

**16,5****CAMOLAS SELECTION PREMIUM**
DOC BRANCO 2019

€ 5,90

PALMELA

12,00% vol.

 ENOLOGIA
FRANCISCO CAMOLAS E ANTÓNIO M SANCHES

MOSCATEL GRAÚDO

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.

AROMA Intenso em notas cítricas, com destaque para laranja e folhas de laranjeira.

SABOR Harmonioso, acidez correta e envolvente, perfil gastronómico, fruta aliada a notas tostadas ligeiras, final longo e atrativo.

ADEGA CAMOLAS



16,5 CARDEIRA VINHO DE TALHA

DOC TINTO 2020

€ 19,78 ALENTEJO 15,50% vol.

ENOLOGIA
FILIPE LADEIRASALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL,
TOURIGA FRANCA E TINTA CAIADA

COR Rubi, limpo.

AROMA Sente-se um aroma a remeter para o
rústico, harmonioso e apelativo.SABOR Saboroso, mais elegante, frutado, com
notas de especiarias, taninos finos, acidez
a equilibrar o álcool, final longo.

HERDADE DA CARDEIRA



16,5 COMBOIO DO VESÚVIO

DOC TINTO 2018

€ 11,99 DOURO 14,00% vol.

ENOLOGIA
CHARLES SYMINGTON, PEDRO CORREIA E
HUGO ALMEIDATINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA, TOURIGA
NACIONAL E TINTA BARROCA

COR Rubi, limpo.

AROMA Harmonioso e sedutor, destaca notas
frutadas e florais, bosque.SABOR Macio, tem bons taninos, frescura a
conferir perfil gastronómico, mantém
o perfil aromático, termina longo e
apelativo.

SYMINGTON FAMILY ESTATES



16,5 ORIGEM

DOC BRANCO RESERVA 2020

€ 20,00 DOURO 14,50% vol.

ENOLOGIA
MIGUEL MONTEIRO

VIOSINHO, ARINTO E GOUVEIO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Harmonioso, destaca notas de frutos
brancos e citrinos, tosta suave.SABOR Tem bom corpo e volume, acidez correta,
deixa algumas notas de estágio em
madeira, termina longo.

QUINTA HOLMINHOS



16,5 QUINTA DA ATELA

REG BRANCO RESERVA 2020

€ 7,30 TEJO 12,50% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO VENTURA

ARINTO, CHARDONNAY E GEWURZTRAMINER

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Harmonioso, revela delicadas notas
de frutos de pomar, flores brancas e
amarelas.SABOR A madeira bem integrada a deixar notas
tostadas, frutado, tem boa frescura, deixa
um final longo.

QUINTA DA ATELA



16,5 QALT UNOAKED

DOC TINTO 2019

€ 11,00

DOURO

13,50% vol.

ENOLOGIA
FRANCISCO MONTENEGROTOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA
E TINTA RORIZ

COR

Rubi, limpo.

AROMA

Harmonioso, destaca elegantes notas de
frutos vermelhos frescos, morangos e
cerejas, com um suave toque floral.

SABOR

Jovem, fresco, tem taninos macios e
envolventes, bela acidez e frescura,
mantém o perfil frutado e oferece uma
prova saborosa do início ao fim. Perfeito
para todas as ocasiões.

QUINTA ALTA

T.+351 917 023 127

ENOTURISMO@QUINTAALTA.PT

WWW.QUINTAALTA.PT

quintaalta

quintaalta



16,5 QUINTA DA TERRINCHA

DOC BRANCO 2020

€ 6,49 DOURO 13,50% vol.

ENOLOGIA
LUÍS CORTINHASRABIGATO, GOUVEIO,
VIOSINHO E ARINTO

COR Amarelo, límpido.

AROMA Harmonioso, destaca delicadas notas
cítricas e de flores e folhas de laranjeira.SABOR Fresco, cativante, tem boa estrutura,
mantém a fruta, deixa um final longo e
gastronómico.

QUINTA DA TERRINCHA



16 PARADOXAL BY SANTOS LIMA

REG TINTO 2018

€ 3,49 LISBOA 13,50% vol.

ENOLOGIA
MANUEL LOPO DE CARVALHOTOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, CASTELÃO E
ALFROCHEIRO

COR Rubi, limpo.

AROMA Harmonioso, revela intensas notas
frutadas, especialmente frutos vermelhos.SABOR Equilibrado, tem boa estrutura, mantém
a fruta, aliada a especiarias finas, termina
longo e atrativo.

CASA SANTOS LIMA

**16,3**

€ 9,95

MONTE DA BONANÇA VINHAS VELHAS DE SEQUEIRO

REG BRANCO 2020

ALENTEJANO 13,30% vol.

ENOLOGIA
JOACHIM ROQUE

ANTÃO VAZ, ARINTO, MALVASIA FINA E ROUPEIRO

COR

Amarelo citrino, limpo.

AROMA

Harmonioso e sedutor, destaca notas de limão e laranja, flores dos mesmos, fresco.

SABOR

Saboroso, tem bom corpo e volume, frescura correta, conjunto equilibrado, frutado, com notas tropicais, termina gastronómico e apelativo.

MB WINES

T. +351 915 322 996
INFO@MONTEDABONANCA.PT
WWW.MONTEDABONANCA.PT
 montedabonanca
 montedabonanca

**16,5** DISCÓRDIA O SYRAH

REG TINTO 2019

€ 15,00

ALENTEJANO 14,00% vol.

ENOLOGIA
FILIPE SEVINATE PINTO

SYRAH

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Fresco, com notas de frutos vermelhos maduros, algo de bosque, terroso.

SABOR Com boa estrutura, taninos secos, picante, fresco, a pedir tempo em garrafa, termina persistente.

HERDADE VALE D' ÉVORA

**16,5** MORGADO DE BUCelas

DOC BRANCO 2020

€ 6,00

BUCelas 12,50% vol.

ENOLOGIA
NUNO CANCELA DE ABREU

ARINTO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Fresco, verde, maçã, limão, lima, folhas de limoeiro.

SABOR Gastronómico, tem um sabor frutado bem atrativo, é fresco e mineral, termina longo e atrativo.

SOC. AGRÍC. BOAS QUINTAS

**16** QUINTA DO RENDEIRO

REG COLHEITA TARDIA 2019

€ 12,00

LISBOA 10,50% vol.

ENOLOGIA
NUNO GALVÃO

CASTAS

SEARA NOVA E MOSCATEL GRAÚDO

COR Amarelo, limpo.

AROMA Sofisticado e harmonioso, destaca notas de frutos maduros, casca de citrinos, laranja e toranja.

SABOR Equilibrado, demonstra boa relação acidez / doçura, mantém o perfil aromático e partilha um corpo envolvente, promete acompanhar requintadas iguarias.

CAVES RENDEIRO
SOCIEDADE COMERCIAL DE VINHOS

T. +351 919 373 270
T. +351 263 760 694
info@cavesrendeiro.com
www.cavesrendeiro.com
 cavesrendeiro
 cavesrendeiro



16,5	QUINTA DA ATELA
REG TINTO COLHEITA SELECIONADA 2019	
€ 5,40	TEJO
	14,00% vol.
	ENOLOGIA
	ANTÓNIO VENTURA
	TOURIGA NACIONAL, SYRAH, CASTELÃO E ALICANTE BOUSCHET
COR	Rubi, limpo.
AROMA	Mentolado, fresco, tem notas de frutos vermelhos, morangos e cerejas.
SABOR	Envolvente, com boa acidez e frescura, taninos redondos, saboroso e gastronómico.
	QUINTA DA ATELA



16,5	QUINTA DA TERRINCHA
DOC TINTO RESERVA 2017	
€ 15,90	DOURO
	14,50% vol.
	ENOLOGIA
	LUÍS CORTINHAS
	TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E SOUSÃO
COR	Rubi, limpo.
AROMA	Harmonioso, destaca notas frutadas, frutos maduros, flores e tostados.
SABOR	Tem bela estrutura, acidez correta, taninos finos, madeira bem integrada, complexidade, final longo e atrativo.
	QUINTA DA TERRINCHA

Outros vinhos provados e classificados

Consulta por ordem alfabética.

16	ADEGA DE BORBA DOC ALENTEJO BRANCO RESERVA 2019
16	ALIANÇA DOC BAIRRADA ESPUMANTE ROSÉ RESERVA BRUTO BAGA 2017
16	BACALHÔA REG PEN. DE SETÚBAL BRANCO (MAGNUM) CHARDONNAY 2020
15,8	BARRANCÔA REG ALENTEJANO TINTO (MAGNUM) 2017
16	BARROSINHA REG PEN. DE SETÚBAL TINTO CASTELÃO 2019
16	BOANGO DOC DOURO BRANCO 2018
15,8	BODAS REAIS DOC BEIRA INTERIOR BRANCO GRANDE ESCOLHA SÍRIA 2019
15	CAMPELO DOC VINHO VERDE BRANCO
16	CARDEIRA DOC ALENTEJO BRANCO 2020
16	CARDEIRA DOC ALENTEJO BRANCO VERDELHO 2020
15,5	CASA DE OLEIROS DOC VINHO VERDE ESP. TINTO BRU. RESER. VINHÃO 2018
16	CASCALHEIRA REG PEN. DE SETÚBAL TINTO CASTELÃO 2019
15,5	CEREJEIRAS REG LISBOA TINTO COLHEITA SELEC. (MAGNUM) 2014
16	CEREJEIRAS REG LISBOA TINTO COLHEITA SELEC. (MAGNUM) 2015
15,5	DOM MARTINHO REG PEN. DE SETÚBAL TINTO (MAGNUM) 2018
15,5	GÁUDIO REG ALENTEJANO ESP. ROSÉ BRUTO NATURE ARAGONEZ 2018
16	GÁUDIO DOC ALENTEJO ESP. BRANCO BRUTO NATURE ANTÃO VAZ 2017
15,8	HERDADE ESPIRRA DOC PALMELA TINTO CASTELÃO 2015
15,8	HERDADE ESPIRRA MÉTODO TRAD. DOC PALMELA TINTO CASTELÃO 2010
16	MARTHA'S PORTO VINHO DO PORTO LBV 2017
16	MATA FIDALGA VINHAS VELHAS DOC BAIRRADA ESP. BRANCO BRU. RES. 2016
14,5	MATRIARCA DOC VINHO VERDE BRANCO RESERVA AVESSO 2019
15,5	MONTEIRINHOS DOC DÃO ESPUMANTE ROSÉ BRUT NATURE
16	MONTEIRINHOS DOC DÃO ESPUMANTE BRUTO BLANC DE NOIRS 2018
16	NOEL PERDIGÃO TINTO 2015
16	PACTUS REG LISBOA TINTO CABERNET SAUVIGNON 2016
15,5	PAVÃO DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA 2020
15	PAVÃO DE ESPIRRA REG PEN. DE SETÚBAL TINTO CASTELÃO 2017
16	QUINTA DA TERRINCHA DOC DOURO TINTO 2018
16	QT DE VENTOZOLO VINHA DO COLMEAL DOC DOURO TOURIGA NAC. 2019
16	QUINTA DO CERRADO DOC DÃO TINTO RESERVA 2017
17,5	QUINTA DO SOBREIRÓ DE CIMA DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2020
16	QUINTA DO SOBREIRÓ DE CIMA REG TRANSMONTANO BR. VERDELHO 2019
16	QUINTA S. FRANCISCO DOC ÓBIDOS TINTO (MAGNUM) 2017
16	QUINTA VALE SANTA LUZIA DOC DOURO TINTO 2019
15,5	QUINTA VALE SANTA LUZIA DOC DOURO ROSÉ TINTA RORIZ 2020
17,5	RAMOS PINTO PORTO LBV 2017
15,8	RÉGIA COLHEITA DOC ALENTEJO BRANCO RESERVA 2020
16	REGUENGOS TRIFOLIUM DOC ALENTEJO ROSÉ GRANDE ESCOLHA 2020
15,5	SELEÇÃO DE ENÓFILOS ESPUMANTE BRANCO BRUTO
15	SEM IGUAL DOC VINHO VERDE TINTO ESCOLHA 2019
16	SOU DO ALTO DOC BEIRA INTERIOR ESP. BRANCO BUTO NATURAL 2019
15,8	TAMARIZ ESPUMANTE BRANCO BRUTO ARINTO
15,5	TAPADA DO MARQUÊS DOC VINHO VERDE BRANCO ARINTO 2020
14	TAPADA DO MARQUÊS DOC VINHO VERDE BRANCO AZAL 2020
14,5	TERRAS DE FELGUEIRAS DOC VINHO VERDE ESP. ROSÉ SECO SPADEIRO
16	TERRINCHA DOC DOURO TINTO 2019
16	TERRINCHA DOC DOURO ROSÉ 2020
15	TITULAR DOP DÃO TINTO 2021
16	VALE DA TEJA PORTO VINHO DO PORTO BRANCO
15,8	VALE DE LOBOS REG TEJO ESP. BRANCO BRUTO FERNÃO PIRES 2016
16	VALE DE TOUROS VINHAS V. DOC PALMELA TINTO RESERVA CASTELÃO 2017
16	VIA LATINA DOC VINHO VERDE TINTO GRANDE RESERVA VINHÃO 2019
15	VIA LATINA DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO SECO

<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



VINHOS NORTE De Fafe para o Mundo

> texto **António Mendes Nunes** > fotografia **Carlos Figueiredo**
O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

O nome Vinhos Norte não dirá muito a algumas pessoas, mas se referirmos marcas como Tapada dos Monges ou espumante Miogo outro galo cantará.

Na empresa familiar com sede em Várzea Cova, uma aldeia perto de Fafe, a família Lima prossegue, em terceira geração, o objectivo de produzir sempre com maior qualidade. Recentemente fez 50 anos e aliciou-nos para a efeméride. Aconteceu na última semana de Novembro.

Os convidados chegaram a Fafe na noite anterior e logo aí começou o contacto com os vinhos Norte, num restaurante com o nome curioso de Ó Jorge. O que se comeu? Fácil, uma posta de vitela assada que fez companhia a um bem polido Vinhão, da gama Tapada dos Monges, fresco, sem arestas. Um mimo. O vinhão, o vinho de uma casta ainda mal conhecida nesta versão moderna, que nada tem a ver com os vinhos rudes e ásperos que “pintavam as malgas” (a cor carregada é o único traço

identitário de tempos passados) e, por isso bastante mal-amada por tantos.

Refira-se a “a talhe de foice” que a vitelha de Fafe assada no forno tem uma Confraria (membros fizeram-nos companhia durante a estada) e que já foi entregue à Secretaria de Estado da Agricultura e Pescas o pedido de Certificação desta iguaria Regional.

No dia seguinte, cedo, começou a visita à adega e à prova clássica nas instalações da empresa (notas de prova em caixa à parte).

De referir que tivemos oportunidade de também provar os vinhos que, nos depósitos, ainda acabavam uma fermentação mais ou menos adiantada, para se poder perceber como será a colheita de 2021.

Muito bem os novos brancos, o 100% Loureiro, com as tradicionais notas florais já bastante bem definidas e com boa acidez e o monocasta Alvarinho, a mostrar boa estrutura e uma promissora boa qualidade. Para o almoço, a surpresa foi a ida até à Aldeia do Pontido, uma terra abandonada, há



décadas, pelos seus cerca de 50 habitantes e que agora voltou a viver sob a forma de turismo de aldeia, onde o chefe Marco Gomes preparou os acepipes que melhor casariam com o vinho.

Antes do almoço fomos recebidos por um grupo de Jogo do Pau (Fafe e Cepões) numa exibição muito bem concebida e num recuo ao Portugal de há mais de 60 anos quando, por causa das moças ou por causa de negócios de gado, nas feiras, tudo acabava à trafulitada...

Em caixa à parte fazemos referência a esta aldeia, que de totalmente abandonada acordou com novo fôlego e pode ser um destino fabuloso para um fim-de-semana descansado.

COMO TUDO COMEÇOU

Em 1971 Manuel da Costa Carvalho Lima, negociante de gado e transportador de vinho para o Porto dá o primeiro passo na montagem de uma empresa familiar situada na Aldeia de Várzea Cova, a uma dúzia de quilómetros de Fafe. Inicialmente o propósito era a venda de vinhos e bebidas, mas uma década mais tarde os seus filhos focam-se apenas no vinho e nasce aí uma

paixão que se perpetua hoje na 3ª geração. Nascia a Vinhos Norte.

DE PRODUTOR DE VINHO A PRODUTOR COM MARCA PRÓPRIA

Cerca de uma década após a fundação da empresa surge a primeira marca própria, Norte e praticamente no final da década de 1980 a marca Cruzeiro Lima. A grande referência nos vinhos tranquilos, Tapada dos Monges é lançada em 1992 e, finalmente em 1999 o aparecimento do espumante Miogo.

Vinhos Norte mostra ao longo da sua vida

uma grande iniciativa, quer na melhoria de instalações, quer no lançamento de novas marcas. Referimos apenas as mais marcantes e significativas, porque o portfólio é grande.

Em 2011, na comemoração dos 40 anos de Vinhos Norte, para além da reestruturação e aumento das instalações, verificou-se o rebranding da marca Várzea do Minho com o lançamento do monocasta Touriga Nacional e da edição limitada do monocasta Fernão Pires na gama Tapada dos Monges. Em 2016 fizeram o lançamento do bivarital Loureiro/Alvarinho na gama Várzea do Minho. Em 2018 iniciaram o rebranding da marca Várzea, para exportação e também o lançamento do monovarietal Arinto na marca Tapada dos Monges.

Em 2019, na comemoração dos 20 anos da marca Miogo foi efectuado o lançamento de um formato magnum na linha de espumante e um vinho branco comemorativo denominado A Escolha da Família 2018, garrafa 0,75 e magnum. Neste mesmo ano deu-se a adesão à Rota dos Vinhos Verdes na vertente Enoturismo e em 2020 verificou-se o investimento em formação na área digital e estratégica, e também o

Cerca de uma década após a fundação da empresa surge a primeira marca própria, Norte e praticamente no final da década de 1980 a marca Cruzeiro Lima. A grande referência nos vinhos tranquilos, Tapada dos Monges é lançada em 1992 e, finalmente em 1999 o aparecimento do espumante Miogo.

rebranding da marca Podador.

Não nos referimos nesta pequena história da empresa a todas as suas marcas... porque são muitas, algumas apenas disponíveis para alguns mercados de exportação. Julgamos saber que são cerca de 20 marcas, das quais sete são as principais, nomeadamente: Cruzeiro, Norte, Tapada dos Monges, 310, Norte Vinho Verde, Miogo e Varzea do Minho.

Em conversa com Vera Lima soubemos que a Vinhos Norte exporta para 16 países, com os Estados Unidos e o Brasil como principais destinos (entradas de gama), sendo que no Japão o mercado é feito com as marcas Premium. Aliás o mercado externo é, neste momento, um dos objectivos mais importantes da casa.

Com 25 colaboradores internos e uma equipa vitivinícola (Nuno Silva -enólogo residente, e o conhecido e famoso Carloto de Magalhães - enólogo consultor), a Vinhos Norte tem cerca de 100 hectares de vinhas espalhadas pelos concelhos de Fafe, Guimarães, Cabeceiras de Basto, Celorico de Basto e Mondim de Basto, nas sub-regiões de Basto e Ave. As castas plantadas são, nas brancas, Loureiro, Arinto, Trajadura e Azal. Mais recentemente Alvarinho (na Sub-Região de Basto) e Fernão Pires.

Nas tintas, Vinhão, Amaral, Padeiro de Basto, Espadeiro e Touriga Nacional esta ainda em fase experimental). Com o Amaral e Espadeiro elaboram os vinhos rosé.

A produção de uva própria ronda o milhão de litros, completando-se mais 3 milhões com as uvas compradas a lavradores locais, quer pelo arrendamento das vinhas a longo prazo, quer pela compra das uvas.

Após 50 anos do seu início a Vinhos Norte mantém o seu cariz familiar, o chefe de família Joaquim Lima passou muitas das responsabilidades da empresa para os seus três filhos, Graciete, Vera e Vítor.

Dedicação, inspiração, transpiração, motivação e resiliência fizeram chegar até aqui a família Lima que quer fazer mais e melhor, com autenticidade, acreditando no perpetuar do sonho de comunicar a verdade das castas e da região onde nasceram através dos seus vinhos e espumantes. Pode dizer-se que inovação e tradição andam de mãos dadas neste território minhoto.

A iniciativa mais recente foi o lançamento de um Vinho Verde Miogo, edição comemorativa 50 anos, de 500 garrafas magnum (1,5L) e o lançamento do espumante Miogo Super Reserva, branco, extra bruto, edição comemorativa 50 anos, um lote de 100 garrafas de 1,5L.

Como objectivos a curto prazo está a certificação de novos Sistemas de Gestão, tais como de Segurança Alimentar e IDI e, obviamente, o crescimento para outros mercados externos.





A PROVA DOS VINHOS

Durante o almoço preparado, na aldeia de Pontido, pelo chefe Marco Gomes provaram-se quatro vinhos.

O Miogo Super Reserva Bruto, Loureiro (60%) e Alvarinho, tem 36 meses de estágio e degorgement feito em Setembro.

Por curiosidade refira-se que a marca Miogo tem a sua origem na Quinta do Miogo, em Guimarães, uma propriedade fundada por Dom Togon de Miogo, no século XVI. Este espumante tem uma bolha fina, um aroma muito composto e um leve toque vegetal com nuances de frutos secos na boca. Acompanhou muito bem uma alheira desconstruída.

Num segundo momento bebeu-se o Miogo 50 anos 2020. Base de Alvarinho (80%) e Loureiro (20%), começa a fermentação em inox, acabando-a em barricas de carvalho francês. Foram feitas 500 garrafas (numeradas) custando cada uma 50 euros. Sente-se um ligeiro toffee (caramelo) no aroma, algumas notas florais e de fruta. Na boca é muito fresco, com boa acidez e um final muitíssimo interessante. Um bom potencial de guarda. Acompanhou muito bem uma caldeirada (igualmente desconstruída).

Seguiu-se, no terceiro momento, o Escolha da Família 2018, um blend de Arinto (80%), Loureiro e Alvarinho (10% cada),

com estágio apenas em inox.

É um vinho fresco com notas de maçã verde, untuoso e mineral. Acompanhou perfeitamente à altura uma bochecha de porco embrulhada em couve e queijo da Serra, tudo num caldo de castanhas. Um belo prato serrano.

Como momento final, a acompanhar uma espécie de tarde de fruta e doce de ovos, o Alvarinho 2009, de Monção/Melgaço. Está em excelente forma, cor profunda, muito boa acidez, bom comprimento de boca.

Dedicação, inspiração, transpiração, motivação e resiliência fizeram chegar até aqui a família Lima que quer fazer mais e melhor, com autenticidade, acreditando no perpetuar do sonho de comunicar a verdade das castas e da região onde nasceram através dos seus vinhos e espumantes.

ALDEIA DE PONTIDO A CALMA SECULAR COM O CONFORTO MODERNO

A Aldeia do Pontido viu partir o seu último habitante há pouco mais de 30 anos. De um e outro lado das margens do rio Vizela, perto da sua nascente onde as águas são extremamente limpidas, voltou à vida como Turismo em Espaço Rural.

Toda a aldeia foi reconstruída. Já não se ouve o chiar dos carros de bois que marcaram os sulcos na calçada (entretanto modernizada e reconstruída), mas na calma que rodeia casas e rio é possível sentir, na esplanada situada junto à velha ponte de granito todo o charme desta aldeia secular.

Há cinco casas que podem ser alugadas (três com capacidade para duas pessoas e duas com capacidade para quatro adultos). O restaurante oferece uma cozinha regional, sendo que o cabrito e a vitela assada só estão disponíveis com marcação.

O telefone é o (+351) 253 508 108 e o e-mail é geral@aldeiadopontido.com. A aldeia fica na freguesia da Queimadela, concelho de Fafe.



QUINTA DOS NOGUEIRÕES E SANTO GRAAL

vinhos “únicos e improváveis” de produção limitada

> texto **Fernanda Silva Teixeira** > fotografia **Ernesto Fonseca**

Possuindo uma completa gama de produtos, que vão desde vinhos do Douro brancos, tintos e rosés a azeites Extra Virgem e gourmet, que se posicionam, essencialmente, nas gamas premium e super premium, a Quinta dos Nogueirões apostava em vinhos de produções limitadas a centenas ou poucos milhares de garrafas apresentadas muitas vezes como edições especiais.

Apaixonada pela região do Douro, a família Salta e Monteiro sempre esteve ligada a uma diversidade de culturas, nomeadamente pecuária, agricultura de sequeiro, vinhas e outras culturas autóctones. Para além disso, com atividade paralela na preparação de terrenos para plantação, a família deixou também nas duas últimas gerações, o seu marco na paisagem vinha-teira Duriense através da construção de emblemáticas quintas Durienses.

Ainda assim, o seu percurso histórico na produção e comercialização de uvas teve apenas início nos anos 70, data a partir da qual a família apostou na reestruturação das suas propriedades e na sua conversão progressiva até aos dias de hoje.

Atualmente, o património familiar conta com cerca de 65 hectares, dos quais 50 hectares de vinhas com idades entre os 6 e os 45 anos, 5 hectares de Olival e cerca de 10 hectares com outras culturas autócto-

nes. Entre as propriedades da família, destacam-se a Quinta dos Nogueirões, a Quinta do Praito e a Quinta Vale d'Amoninho, localizadas nas profundas veias de xisto da margem direita do Rio Torto, na sub-região do Cima Corgo, com clima seco e quente, a altitudes compreendidas entre os 250 e os 600 metros, com exposição sobretudo a poente, cultivadas nos moldes da produção integrada e segundo as regras da arte. Os vinhos, esses, são caracterizados por



Os vinhos são caracterizados por uma identidade própria, tendo por base uma aposta em castas autóctones



uma identidade própria, tendo por base uma aposta em castas autóctones como a Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Francesa, Tinta Amarela, Tinto Cão, Baga, Tinta Barroca, Sousão, Tinta Francisca, Síria, Sauvignon Blanc, Rabigato e Côdega do Larinho, que melhor se adaptam ao terroir e às características das diferentes parcelas, permitindo ganhos de eficácia na produção e uma qualidade constante.

O dever de transmitir o legado de geração em geração é um sentimento cravado no seio familiar. Assim, em 2011 o mais novo de cinco irmãos, Hélder Monteiro, assumiu a responsabilidade de trilhar novos caminhos e fortalecer o património familiar, marcando presença no mercado com vinhos e azeites de produção própria, com as marcas Quinta dos Nogueirões e Santo Graal. Sem instalações de vinificação próprias e de forma a melhor conhecer os mercados para introdução dos produtos de forma gradual e sustentada, a empresa transformou a sua matéria-prima recorrendo à prestação de serviços durante 8 anos. Mas

em 2018 estavam finalmente reunidas as condições para mais um "trilho", a construção da Adega Quinta dos Nogueirões, localizada em São João da Pesqueira.

VINHOS COM RECONHECIMENTO UNÂMINE DO PÚBLICO E DA CRÍTICA ESPECIALIZADA

Como empresa familiar, a Quinta dos Nogueirões tem como premissa a vontade expressa de manter a união do património, respeitar tradições familiares e de negócio. Tudo isto sem esquecer, a necessida-

de de adaptação e evolução do negócio em resposta a um ambiente de constante mudança. Neste sentido, "tentamos ser pioneiros, apostando na qualidade máxima que se reflete em produtos irreverentes e nunca descurando o cuidado na imagem, apresentando vinhos únicos e improváveis", indica Hélder Monteiro.

Neste contexto, o sócio-gerente da Quinta dos Nogueirões destaca o vinho Touriga Nacional (antigamente apelidado de Tourigão) – Coleção da Família de 2015, um vinho que tivemos oportunidade de provar na visita à Quinta. De cor rubi e aspeto limpo, revelou aroma balsâmico, com notas tostadas, verniz, especiarias, pimentas, cardamomo, noz-moscada, deixando um toque terroso e a cacau. Na boca destacou notas vegetais, taninos ricos, ainda vigorosos, bom corpo e volume, boa estrutura, grande acidez e potencial de guarda, notas de estágio em madeira e um final persistente. Um vinho que, aliás, já foi premiado com "Paixão Pelo Vinho Excelência".

Em destaque também está o vinho rosé Identity das castas Tinta Amarela e Baga, o

"como produzimos lotes de produções limitadas, por vezes alguns dos nossos produtos esgotam com facilidade, pelo que aconselhamos o consumidor a contactar-nos diretamente, para encaminharmos o seu contacto ao nosso parceiro mais próximo da sua área de residência"



best-seller Sauvignon Blanc, assim como o Quinta dos Nogueirões Reserva tinto. Não obstante, os vinhos de entrada de gama apresentam-se geralmente com cotações também bastante elevadas e são muito elegantes e gastronómicos. Prova disso mesmo, ao longo dos últimos anos, todos os produtos da Quinta Dos Nogueirões têm "obtido diversos reconhecimentos", quer pelo público em geral, quer pela crítica especializada, o que acrescenta "responsabilidade e importância para com os clientes, parceiros e para o consumidor cada vez mais exigente que, ano após ano, brindam com o seu vinho de eleição".

Presentes em garrafeiras e restaurantes, de norte a sul do país e em alguns países europeus, como Suíça, Luxemburgo e França, os vinhos Quinta dos Nogueirões nem sempre são fáceis de encontrar. Por isso, Hélder Monteiro explica que, "como produzimos lotes de produções limitadas, por vezes alguns dos nossos produtos esgotam com facilidade, pelo que aconselhamos o consumidor a contactar-nos diretamente, para encaminharmos o seu contacto ao

nosso parceiro mais próximo da sua área de residência".

Quanto ao futuro o sócio-gerente lembra que a empresa tem "investimentos contínuos na área agrícola", nomeadamente na aquisição de propriedades, novas plantações – vinhas ou oliveiras, reestruturação de parcelas de vinha e melhorias na acessibilidade de estradas ou caminhos.

Na adega têm em curso a aquisição de equipamentos de armazenamento e estágio dos vinhos para fazer face ao aumento de produção, assim como a construção de espaços de lazer (chill-out) no exterior para provas de vinhos e uma cave de barricas.

Para a Quinta dos Nogueirões, existe ainda um projeto em estudo, para ser executado a médio prazo, com a parceria do arquiteto Rui Oliveira, que consiste na construção de uma sala de provas de apoio às visitas com espaços de lazer envolventes, assim como, a construção de bungalows autossuficientes, num projeto arrojado que complementará a receção dos visitantes numa estratégia sustentável, natural e amiga do ambiente.

"tentamos ser pioneiros, apostando na qualidade máxima que se reflete em produtos irreverentes e nunca descurando o cuidado na imagem, apresentando vinhos únicos e improváveis", refere Hélder Monteiro



ADEGA DE PALMELA

"Mais que fazer vinhos, fazer história!"

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

Fundada em meados da década de 50, a Adega de Palmela, na Península de Setúbal, assume um papel ativo na economia da região, mantendo uma ligação afetiva e emocional no apoio à produção agrícola e vitivinícola.

Contando com cerca de 300 associados e 66 anos de cooperativismo, a instituição tem ainda uma função social de relevo ao honrar o nome Palmela com os seus vinhos e o ousado desígnio de "Mais que fazer vinhos, fazer história!"

A Adega Cooperativa de Palmela é um dos principais polos de desenvolvimento de um concelho marcadamente agrícola. Potenciada pela ampla planície arenosa que constitui grande parte do concelho, a cultura da vinha e a produção de vinho têm, por razões históricas, um peso e uma importância bastante grande para a economia local.

Fundada em 1955 sob a designação de Adega Cooperativa da Região do Moscatel de Setúbal, a instituição iniciou a sua atividade três anos mais tarde, em 1958, com

50 associados e com uma produção que não excedia os 1,5 milhões de litros. Hoje, os 300 produtores que integram a associação possuem uma área combinada de mil hectares e asseguram uma produção que ultrapassa os 8 milhões de litros, dos quais 75% são de vinho tinto, 15% de vinho branco e 10% de famoso moscatel de Setúbal. Tendo apostado na atualização tecnológica, quer ao nível do fabrico, quer nível do engarrafamento, a Adega de Palmela é desde 2003 uma unidade de produção certificada (ISO 9001-2000) e dispõe de

5 linhas automáticas de engarrafamento, que garantem uma capacidade de produção de 10 mil garrafas/hora e de até os 10 milhões de litros anuais.

Contando com a dedicação e esforço dos seus 40 funcionários, a instituição produz marcas como Vale dos Barris (vinho regional Península de Setúbal branco, tinto e rosé), Adega de Palmela (DOC Palmela branco, tinto, Reserva, Premium Reserva e Grande Reserva), Adega de Palmela (DOC Vinho Generoso Moscatel de Setúbal e Espumante Moscatel Bruto), Villa Palma



"A Adega de Palmela tem feito investimentos elevados, principalmente nos últimos anos, mas que são necessários para o seu crescimento. Sem o apoio dos nossos associados, nada disto seria possível. Temos de ter sempre em mente que trabalhamos numa perspetiva de longo prazo", destacou Ângelo Machado.

(DOC Palmela branco, tinto, rosé, Reserva branco e tinto e aguardente velha), Vale de Touros (DOC Palmela tinto Vinhas Velhas Reserva), Amus (aguardente bagaceira de Moscatel) e Pedras Negras (vinho de mesa branco, tinto, vinho licoroso abafado e aguardente bagaceira envelhecida), entre outras marcas próprias e exclusivas.

Por tudo isto, não é de estranhar que, nge-
lo Machado, Presidente do Conselho de Administração da Adega de Palmela, faça um balanço positivo das mais de seis dé-
cadas de atividade da cooperativa. "São 66
anos de associativismo, em que as exigê-
ncias são diárias. Ainda assim, apesar das di-
ficultades o balanço é positivo. A Adega de Palmela tem feito investimentos elevados,
principalmente nos últimos anos, mas que
são necessários para o seu crescimento.
Sem o apoio dos nossos associados, nada
disto seria possível. Temos de ter sempre
em mente que trabalhamos numra pers-
petiva de longo prazo".

Apesar de contar hoje com cerca de três centenas de associados, "durante alguns anos não aceitámos novos associados. No entanto, no ano passado aceitámos a en-
trada de mais alguns novos sócios. A união
de esforços traduz-se em melhores resul-
tados", frisa ngelo Machado. Por isso, não

é de estranhar que, a Adega de Palmela, marca de vinhos da Península de Setúbal, represente um papel meritório e ativo na região, mantendo uma ligação afetiva e emocional no apoio à produção agrícola e vitivinícola.

VINHOS DE EXCELÊNCIA

Reconhecida pela gama de vinhos de ex-
celência que produz, vendidos para o
mercado nacional e internacional, a Adega Cooperativa de Palmela tem conquis-
tado um crescente reconhecimento. Pro-
va disso mesmo, salienta o Presidente do
Conselho de Administração, "há cerca de
um ano lançamos uma gama de vinhos
Premium Reserva, Vinhas Velhas Reserva
e Grande Reserva, que nos trouxe alguma
dimensão de percepção de qualidade e no-
toriedade. Não é que já não o tivéssemos,
mas estas referências vieram dar-nos outra
dimensão para outros mercados".

Quanto ao mercado nacional este é sem
dúvida o mais importante. "Cerca de 70%
da nossa produção vai para a Grande Dis-
tribuição, onde também fazemos marcas
próprias e exclusivas, para além das nossas
marcas principais (Vale dos Barris, Adega
de Palmela, Vale de Touros, Palma e Pedras
Negras). Ao canal Horeca juntam o Villa

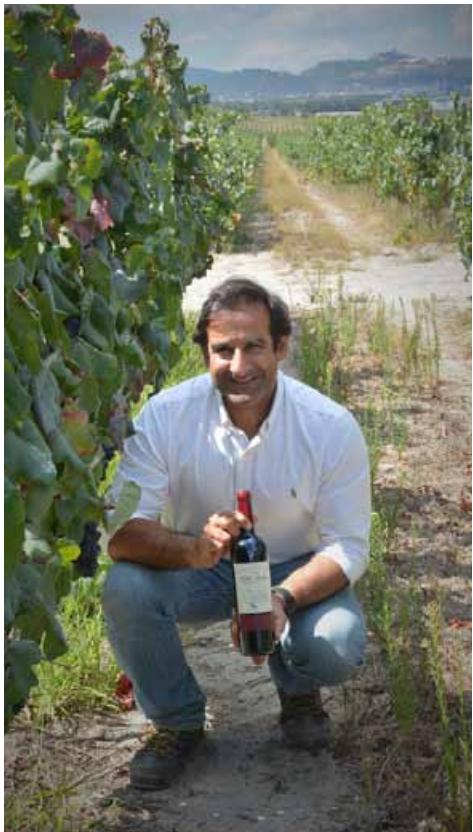
Palma, marca exclusivamente dedicada a
este canal. Não obstante, parte da estraté-
gia de crescimento da Adega para os pró-
ximos anos passa por fomentar vendas na
área da restauração. "Sentimos que neste
canal ainda há um longo caminho a fazer"
e, por isso, "estamos já a trabalhar nesse
sentido", assume.

Por tudo isto, é muito difícil definir o públí-
co-alvo dos vários néctares que saem da
Adega de Palmela. Ângelo Machado ad-
mite que o consumidor dos "nossos vinhos
é muito diversificado". "Temos clientes de
todas as idades e de estratos sociais. Per-
cebemos que o cliente está interessado e
disponível para saber mais da história por
detrás de um vinho". Por essa razão, em
2022, "iremos desenvolver mais dinâmicas
de enoturismo na nossa Adega. Queremos
fomentar a visita para nos conhecerem, e
até fazer eventos na nossa cave". Para tal,
terão uma equipa totalmente dedicada
a este projeto que irá dar a conhecer e a
provar as várias referências.

Em paralelo, a cooperativa apostou tam-
bém recentemente numa nova identidade
para a marca Vale dos Barris, de modo a
ampliar a sua imagem junto de um mer-
cado mais jovem, que alia a sofisticação
e a qualidade na exigência das suas esco-



No passado mês de Novembro, a Adega de Palmela celebrou os 25 anos da marca de vinho Vale dos Barris. Sob o mote "Há algo novo na paisagem", a instituição apresentou a renovação da imagem de uma marca registada desde 1996 e de inegável sucesso, com mais de 10 milhões de garrafas vendidas até à data.



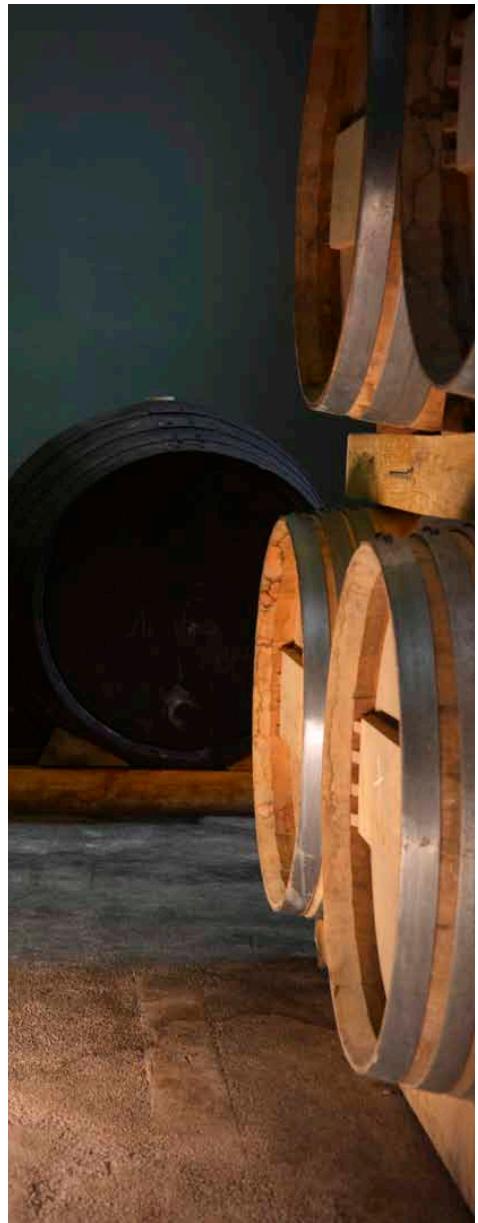
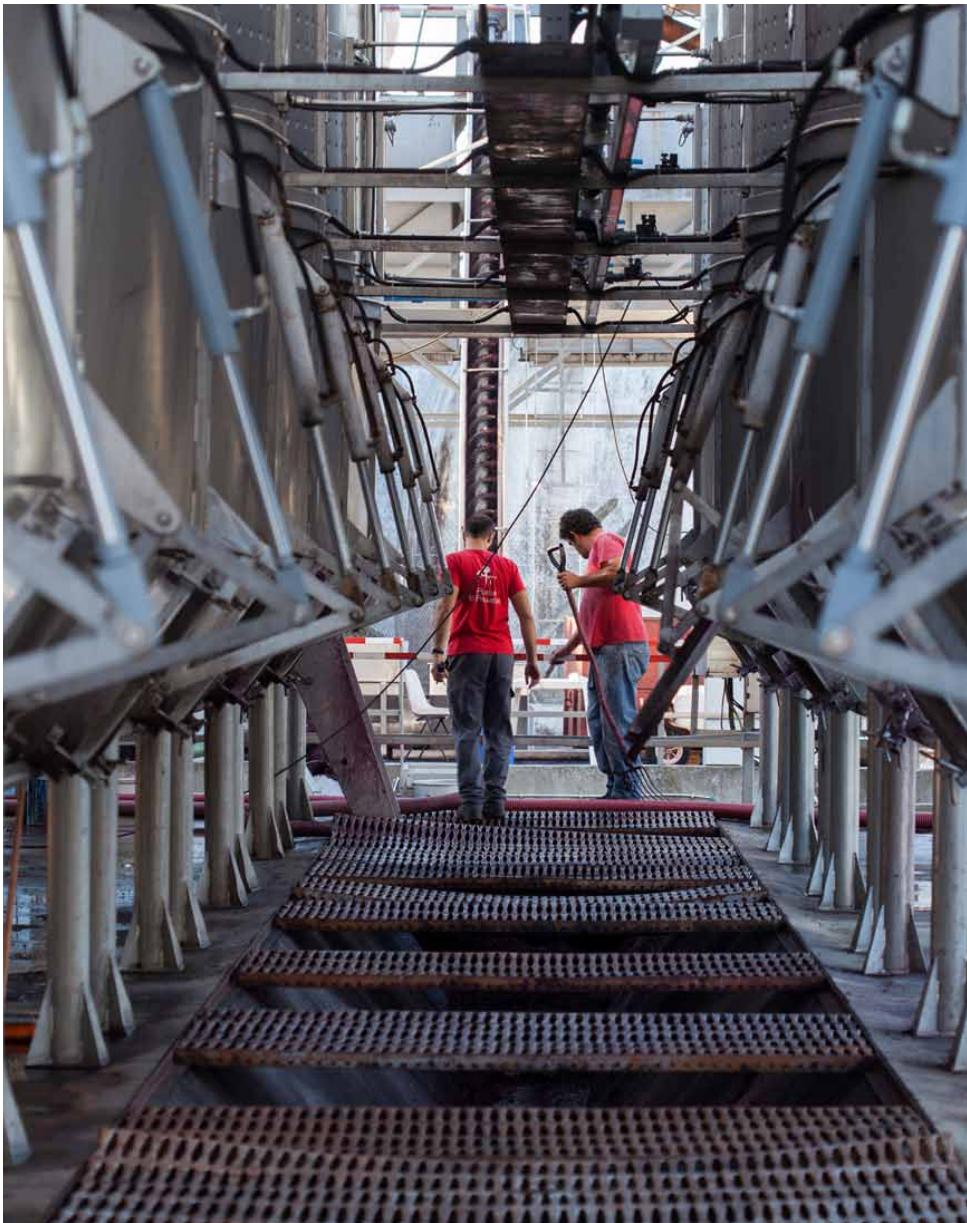
lhas. Nesse sentido, a nova imagem é visualmente mais apelativa e com uma linguagem mais próxima do consumidor. Os novos rótulos desta marca de vinho tinto, branco e rosé pretende destacar-se do restante setor vitivinícola, continuando a ser reconhecido nacional e internacionalmente.

ADEGA DE PALMELA DUPLICA VENDAS NOS MERCADOS EXTERNOS EM 2021

Tendo a consciência que, tantos os mercados, como os consumidores, de forma individual, são cada vez mais exigentes e informados, a Adega de Palmela, delineou uma estratégia de comercialização para os mercados interno e externo que assenta na oferta e na procura e identificação de novos clientes e mercados, assim como a consolidação dos atuais. "Temos a consciência de que cada mercado tem a sua especificidade, e temos de nos saber adaptar rapidamente ao pedido do nosso cliente. Atualmente, temos essa abertura e facilidade, resultado dos vários investimentos que fizemos na linha de produção nos últimos anos", indica o responsável.

Mais, em 2021, no mercado de "exportação quase que duplicámos as vendas", sendo que os principais países com que trabalha-





ram foram a França, a China, a Rússia, o Brasil e a Alemanha. "Temos vindo a sentir um interesse crescente nas nossas referências", assume Nelson Machado.

Contudo, o responsável admite que os dois últimos anos foram críticos devido à pandemia. Mesmo assim, "cimentamos as nossas marcas junto dos nossos clientes. Tivemos um volume de negócio anual que rondou os 7 milhões de euros, e perspetivamos que em 2022 esse volume se mantenha". Mas, reafirma, "vivemos tempos de incertezas. Pelo que não podemos dar nada como garantido".

A pensar no futuro, estão a desenvolver vários projetos em associação com várias instituições de forma a tornarem-se mais sustentáveis, potenciando a economia circular e procurando assegurar uma pegada ecológica mais pequena.

ADEGA DE PALMELA ASSINALA 25 ANOS DA MARCA VALE DOS BARRIS COM NOVA IMAGEM

No passado mês de Novembro, a Adega de Palmela celebrou os 25 anos da marca de vinho Vale dos Barris. Sob o mote "Há algo novo na paisagem", a instituição apresentou a renovação da imagem de uma marca registada desde 1996 e de inegável sucesso, com mais de 10 milhões de garrafas vendidas até à data. Com a assinatura do Atelier Rita Rivotti - Wine Branding & Design, agência de referência em Portugal no setor dos vinhos, a nova identidade da marca apresenta como intuito ampliar a sua imagem junto de um mercado atualmente mais jovem, que alia a sofisticação e a qualidade na exigência das suas escolhas. Visualmente apelativo e com uma linguagem mais próxima do consumidor, os novos rótulos desta marca

de sucesso de vinho tinto, branco e rosé pretende destacar-se do restante setor vitivinícola, continuando a ser reconhecido nacional e internacionalmente.

Susana Madeiras, Diretora Comercial da Adega da Palmela afirma que, "a marca Vale dos Barris, é a nossa marca mais vendida no mercado nacional e internacional, pelo que já merecia uma abordagem mais direta para o público, tornando-a mais apelativa e que a destaque dos restantes vinhos da concorrência com que partilha a prateleira. Estamos em crer que este vinho, com a imagem renovada, será uma afirmação de sucesso. É um vinho que se adequa a vários momentos, seja para beber no dia-a-dia, ou para um dia especial. Encontra-se nas prateleiras com preço a rondar os 3 euros, o que nos parece bastante acessível a todas as carteiras dos consumidores de vinho".



BRANCOS DA QUINTA DE CHOCAPALHA *a frescura do Atlântico*

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

Há três novas propostas da Quinta de Chocapalha, três vinhos brancos de novas colheitas com a qualidade e a elegância a que o produtor já nos habituou: Quinta de Chocapalha branco 2020, Quinta de Chocapalha Chardonnay 2020 e Quinta de Chocapalha Sauvignon Blanc 2020. São vinhos que expressam o microclima único desta propriedade, fruto da proximidade da serra de Montejunto, da disposição das vinhas na colina e da proximidade do Atlântico.



A Quinta de Chocapalha é propriedade com história antiga. Situada na Aldeia Gaiola, em Alenquer, região demarcada de Lisboa, a Quinta de Chocapalha é referida desde o séc. XVI pelas suas excelentes vinhas e vinhos. Pertenceu, desde os começos do séc. XIX, a Constantino O`Neil, que mais tarde a doou a Diogo Duff, ilustre fidalgo escocês muito estimado de El-Rei D. João VI que o condecorou com a comenda de Torre e Espada. Permanecendo na posse dessa até à década de oitenta do século passado, altura em que foi adquirida por Alice e Paulo Tavares da Silva. Nessa altura estava quase tudo por fazer, mas rapidamente a família assumiu os trabalhos necessários para tornar a Quinta da Chocapalha naquilo que é hoje.

Houve um investimento forte na restruturação e replantação total dos 45 hectares de vinha e na melhoria da adega e introduziram-se novas técnicas de cultivo com o intuito de dar continuidade às antigas tradições desta Quinta vinhateira, sempre em busca de uma melhoria da qualidade e do prestígio dos seus vinhos.

Foi apenas na vindima de 2000, quando as vinhas já tinham atingido a maturidade e a qualidade pretendida, que foi decidido proceder ao engarrafamento dos melhores vinhos aí produzidos, atitude a que não foi alheia Sandra Tavares da Silva, uma das

filhas dos proprietários e grande enóloga portuguesa. Aliás é a partir desse momento que a direcção técnica da quinta passa a ser de sua responsabilidade.

Refere Paulo Tavares da Silva: "Para nós, o vinho é cultura e identidade. Na Quinta da Chocapalha a agricultura é vista como uma actividade de grande nobreza e que valoriza todos os que abraçam este projecto. O vinho proporciona momentos de prazer e alegria, inspira o modo de receber. O enoturismo é uma forma de mostrarmos quem somos, o que a natureza nos dá e toda beleza do espaço envolvente".

Actualmente a Quinta tem no mercado entre vinhos brancos, rosados e tintos 19 referências.

Há 150 anos escrevia-se Choca-Palhas, como se pode ler, por exemplo, na obra Segunda Memória dos Processos de Vinificação, da autoria de três professores catedráticos de Química, António Augusto de Aguiar, Visconde de Vila Maior e João Inácio Ferreira Lapa, impressa em Lisboa, em 1868.

A paisagem da Quinta de Chocapalha é caracterizada pelos seus altos e baixos, pequenos montes, vegetação abundante, com a Serra de Montejunto ao fundo. Aqui sente-se a paz do campo, goza-se a pureza dos ares, ouve-se o chilrear da passarada e sente-se o espírito da vinha e

do vinho. Recentemente a Quinta de Chocapalha passou também a integrar ofertas enoturísticas, com marcação, poderá visitar as vinhas, a adega, fazer uma prova de vinhos e até almoçar.

Por altura da nossa passagem por lá, depois de uma visita à quinta (rapidinha porque o vento que soprava da serra e o frio que se fazia sentir não tornavam a estada cá fora muito hospitaleira), e uma passagem pela (nova) adega, assim entre parêntesis, porque muitos já a conheciam, passou-se a uma prova vertical de vinhos exclusivamente da casta Arinto que compreendeu os anos de 2008 até 2019 para o vinho sem madeira e entre os anos de 2015 e 2019 para os Arinto estagiados em madeira (ver notas de prova em caixa à parte). Esta vertical de Arinto com e sem madeira mostrou uma grande consistência dos vinhos da Quinta de Chocapalha. Todos os vinhos bons, evidentemente com diferenças provocadas quer pelo ano em si, quer pela posterior evolução, mas todos de elevada categoria.

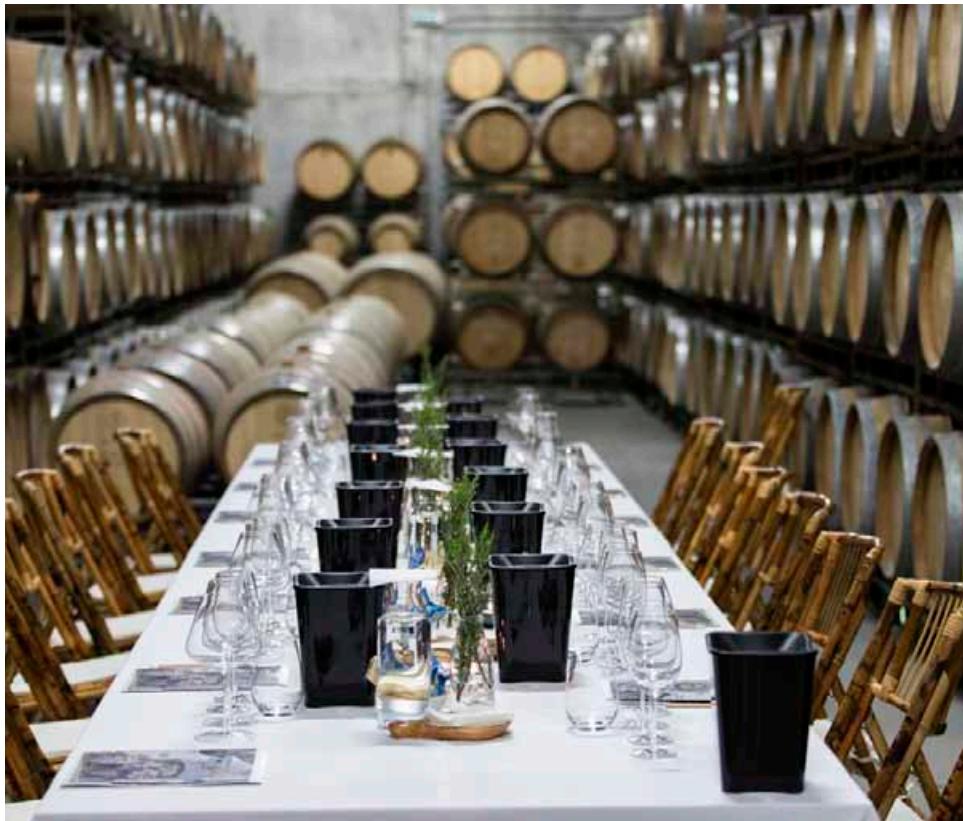
Seguiu-se um opíparo almoço onde foram provados os três novos lançamentos, a saber: Proveniente de uma vinha com 30 anos, o Quinta de Chocapalha branco 2020 é um vinho extremamente fresco e elegante, caracterizado pela combinação das castas Viosinho (80%) e Arinto (20%). Com fermenta-



tação em cubas de inox durante 20 dias, o vinho permaneceu em contacto com as borras finas durante 5 meses, com battonage. Notas cítricas envolvidas em aromas florais e tropicais. De cor brilhante e intensa, este vinho branco evidencia uma boa acidez na boca, com um final persistente. Tem um preço recomendado de 8 euros.

O Quinta de Chocapalha Chardonnay 2020 é um branco que fermentou durante 32 dias, transmitindo a excelência desta casta de origem francesa e o estilo clássico do seu terroir. Muito aromático e fresco apresenta uma grande mineralidade, refletindo o clima do Atlântico. Ideal para acompanhar os pratos leves e refrescantes do verão, este vinho apresenta uma cor intensa e brilhante. Tem um preço recomendado de 9 euros.

Com complexidade aromática típica da casta que o compõe, o Quinta de Chocapalha Sauvignon Blanc 2020 caracteriza-se pelo seu equilíbrio e elegância. Como é típico da casta deixa notas de espargos verdes e sugestões de mineralidade. De cor brilhante e intensa, este branco excepcional de Lisboa acompanha bem com as típicas sardinhas, peixe grelhado, carnes brancas, comida asiática e saladas. Tem um preço recomendado de 9 euros.



PROVA VERTICAL ARINTO ESTAGIADO EM INOX

2019

Muito aromático, citrino, com toque de ananás e maçã verde. Fresco e atrativo, com leve salinidade. Na boca tem bom corpo e volume, tem acidez que lhe confere frescura e apetência gastronómica. Termina longo.

2018

Aroma atrativo, com notas de maçã amarela, frutos de pomar e citrinos. Fresco, tem boa acidez, bom corpo, mantém a fruta e alguma mineralidade. Termina longo e prazeroso.

2017

Aroma com notas de folha de limoeiro, fruto de pomar. Bom corpo e volume, citrino mais marcante, salino, com boa acidez, gastronómico. Deixa um final longo e atrativo. Muito bom.

2016

Aromas a frutos maduros, limão amarelo, fresco. Na boca está mais redondo, com boa acidez. Final harmonioso.

2015

Fruta madura, alguma flor, maçã reineta. Na boca está top. Excelente acidez e frescura, bom corpo, ainda está para as curvas. Aos poucos vai-se acentuando a evolução e as notas de oxidação, que deixa marcas qualitativas.

2014

Bem distinto dos anteriores, fruta madura, maçã, abacaxi, ligeiras notas de oxidação. Na boca é volumoso, tem acidez bem presente, cheio de vida. Com notas vegetais, fruta madura. Final atrativo.

2013

Frutado e salino, harmonioso, com ligeiras notas de querossene. Encorpado, envolvente, frutado, muito bom, deixa um final delicado e sedutor, com alguma nota salinidade.

2012

A idade aqui está bem assinalada pelas notas de querossene com espaço para aroma a fruta madura. Salino, fresco, harmonioso, cheio de vida, deixa um final de boca com notas de oxidação, complexidade e frescura.

2011

Amarelo com reflexos limonados. Notas de oxidação, petrolados, vegetal, menos atrativo. Impacto vegetal, acidez e frescura, mais volume, alguma fruta, vivo, deixa um final fresco e longo.

2010

Nariz mais fresco, discreto, frutado, frutos secos. A idade sente-se mais na boca, macio, com alguma frescura, algum querossene, frutos secos, harmonioso.

2009

Amarelo com reflexos limonados. Notas de fruta mais fresca, algum floral, delicado. Na boca destaca a frescura, as notas citrinas, casca dos mesmos, não deixando transparecer a idade. Muito bom.

2008

A primeira edição, tem uma garrafa diferente, mais fina e verde. Nas colheitas seguintes mudou para branca. Revela notas frutadas, frutos citrinos maduros, frutos secos delicados, nuances suaves de querossene. Na boca mantém acidez, salinidade, notas vegetais, aromas mais terciários.



PROVA VERTICAL ARINTO ESTAGIADO EM BARRICA

2019

Expressivo, com notas de frutos maduros, intenso em notas de tília. Na boca é seco, com boa acidez, algo vegetal, tosta bem integrada, bom volume, termina fresco e persistente. Chegará ao mercado na Primavera de 2022.

2018

É o que está, neste momento, no mercado. Muito fresco, salino, mantém a fruta e um toque vegetal. Boca envolvente, rica, fresca, é um vinho sedutor. Deixa um final persistente, com ligeiro toque de pimenta. Muito bom!

2017

Mantém o perfil e a complexidade do 2018 mas é mais suave. Arejado revela a frescura e as notas frutadas. Na boca é atrativo, salino, com bom equilíbrio, seco, termina longo e gastronómico.

2016

Amarelo, com reflexos esverdeados. Já se sentem as notas de evolução, num toque petrolado, perfumado, com um toque vegetal. Na boca é envolvente, expressivo, salino, fresco, seco, grande vinho. Cheio de vida.

2015

Amarelo palha com reflexos dourados suaves. Nariz mineral, fruta madura, envolvente e sedutor. Mantém a frescura e salinidade, tosta mais evidente, a sugerir especiarias, complexidade, longo no final.



DOMINGOS SOARES FRANCO

"Temos de estar constantemente a evoluir com o consumidor"

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

Domingos Soares Franco, que está prestes a reformar-se, é um dos nomes incontornáveis da enologia em Portugal. O autointitulado 'fermentador de vinhos' fala da sua carreira, do seu legado e da Coleção Privada, que reflete a sua criatividade e paixão pelo vinho.

Domingos Soares Franco faz parte da sexta geração da casa José Maria da Fonseca (JMF) e conseguiu uma coleção invejável de prémios ao longo da sua carreira de 41 anos. O enólogo explica que "nunca foi forçado" a fazer vida na área do vinho e que a escolha foi feita "com o coração" porque andou "sempre no meio das vinhas", ou não fosse ele herdeiro, juntamente com António Soares Franco, do negócio de vinhos da família que produz famosos Moscatéis de Setúbal e alguns dos mais conhecidos vinhos nacionais, como é o caso do Periquita.

Depois de terminar o liceu, em 1975, Domingos Soares Franco tentou entrar no Instituto Superior de Agronomia, mas "por razões políticas da altura, ligadas ao meu pai, rejeitaram a minha candidatura", diz. A recusa não o demovreu e foi tentar a sorte em França onde foi aceite em Bordeaux, Montpellier e Dijon, mas "ia perder dois anos por causa do francês e não me apetecia muito. Entretanto, os meus pais receberam a visita dos sócios americanos e durante um jantar falou-se na possibilidade de ir para os Estados Unidos".

O enólogo confessa que quando foi "o pensamento era ir e não voltar" e que se "despediu de Portugal"; em 1976 começa

a licenciatura em Ciências de Fermentações (Viticultura e Enologia) na Faculdade de Agricultura e Ciências Ambientais da Universidade da Califórnia em Davis, que termina em 1981.

O REGRESSO A PORTUGAL

Quando acabou o curso, ainda pensa "em ir para o Brasil", mas o chamamento familiar foi mais forte e regressa a Portugal. O "fermentador", como se designa e coloca nos seus cartões de visita pois afirma que seu "diploma é de Ciências da Fermentação", diz que depois disso "teve de fazer uma revolução" e explica como: "Tive de provar todos os vinhos feitos, alterar as castas e replantar tudo. Foi tudo à base de experiências, quando as vinhas tinham três anos via o que davam e caso não fosse o que pretendia arrancava e plantava outra coisa".

Domingos Soares Franco fez a sua primeira vindima na José Maria da Fonseca em 1980.

Em 1999, Domingos Soares Franco começa a construir a "maior adega de fermentação do país", à qual deu o nome do pai, "com um conceito diferente e o melhor que existia em termos de tecnologia" e que tem hoje uma capacidade de vinificar 6.5 milhões de litros de vinho. E esclarece à Paixão Pelo Vinho que este centro de vinificação era, "na altura, não só o maior de Portugal, como o 12º maior da Europa e o 50º do mundo".

Foi com esta mentalidade de experimentação e inovação que foi avançando e ajudando a José Maria da Fonseca a tornar-se, naquilo que é hoje. Em vésperas da reforma afirma que o que mantém o sucesso da JMF da qual é Vice-Presidente e que tem mais de 186 anos de história é a capacidade de transformação: "Temos de estar constantemente a evoluir com o consumidor".

A VIDA DO ENÓLOGO

Sobre o dia-a-dia, revela que é essencialmente "vinha, laboratório, sala de provas, pouco gabinete e secretaria e uma experimentação permanente" e destaca que está sempre a "pensar em novos tipos de vinho e como lá chegar". O enólogo faz ainda uma analogia entre os vinhos e a co-





zinha: "Aprendi que os enólogos são como os chefs de cozinha. Sabemos o prato que queremos fazer e vamos à procura dos ingredientes certos, no caso dos vinhos são as castas. Mas tudo tem de ser bem harmonizado para chegar aquilo que queremos fazer".

Domingos Soares Franco refere que, na altura em que começou, quis "tornar-se diferente dos outros" e enveredou "pelas castas portuguesas, ao contrário do era usual" e que, por isso, se tornou "num fã das castas portuguesas e um grande defensor das mesmas". Sobre as castas preferidas, refere que nas tintas é a Touriga Francesa, em virtude da "elegância que dá

ao vinho" e nas brancas é uma com a qual quase não trabalha que é a casta "Alvarinho". Isto "porque tem algo de extraordinário, consegue aromas excepcionais e uma

elegância sui generis. É uma casta que tem todos os bons adjetivos, mas é preciso ser bem trabalhada e por quem sabe".

APRENDER É A PALAVRA DE ORDEM

Quase a reformar-se, Domingos Soares Franco explica que o pai sempre lhe disse que devia "sair pela porta grande, de cabeça fresca e na altura certa" e acha "que estão reunidas essas condições. É altura de dar lugar à sétima geração". Sobre o seu legado, o enólogo diz que deixa "as bases e vinhos que podem trabalhar no futuro", mas o principal ensinamento é que "nunca saberemos tudo e que todos os dias são dias de aprendizagem".

"Aprendi que os enólogos são como os chefs de cozinha. Sabemos o prato que queremos fazer e vamos à procura dos ingredientes certos, no caso dos vinhos são as castas. Mas tudo tem de ser bem harmonizado para chegar aquilo que queremos fazer".

COLEÇÃO PRIVADA DSF FERMENTAÇÃO COM PAIXÃO

A Colecção Privada Domingos Soares Franco "surgiu nos anos 90" e o enólogo esclarece que é onde pode dar aso à criatividade. "É algo diferente, fora da caixa e sem estágio em madeira para mostrar ao consumidor o que as castas valem por si e dar a conhecer coisas novas. Tem uma vertente de experimentação, mas também, educacional".

Em março deste ano foi lançado o Colecção Privada DSF Verdelho 2020, cujas varas são oriundas do Arquipélago da Madeira, e agora mais recentemente as novas colheitas do Colecção Privada DSF Riesling 2020 e do Colecção Privada DSF Moscatel Roxo Rosé 2020. O primeiro é feito com "uvas de uma propriedade perto de Sabrosa pertencente ao chefe de enologia da JMF" e o segundo vinho é "uma brincadeira que só correu bem à segunda tentativa" e que resultou num vinho com grande "frescura e suavidade".

Entre as novidades apresentadas em outubro deste ano, há o Colecção Privada DSF Cabernet Sauvignon/Malbec 2017, num ráio 60% - 40% e que é um tinto com "complexidade, equilíbrio, frescura e taninos suaves". Por último, o Colecção Privada DSF Moscatel Sole, um vinho cuja fermentação foi parada com lote de aguardentes 70% Armagnac e 30% Cognac e que estava "esquecido". Domingos Soares Franco recuperou-o durante um dos confinamentos e deu-lhe o nome "Sole", Sol em latim, "porque este moscatel lembra-me o sol dentro de uma garrafa, irradiando luminosidade e intensidade". O enólogo revela ainda que há outro lote "com 50% Armagnac e 50% Cognac que será para um próximo lançamento".





ANA MOTA

"Para haver bom vinho, tem de haver boas uvas"

> texto Mafalda Freire e Maria Helena Duarte > fotografia Ernesto Fonseca

Ana Mota é "uma rapariga do Douro", nascida em 1972 e que trabalha desde 1995 na área dos vinhos. Começou na Real Companhia Velha e depois foi trabalhar para a Quinta Nova e abraçar o projeto logo no início, após ter sido adquirida pelo Grupo Amorim. "E cá estou há 20 anos. O projeto cresceu, eu cresci com o projeto e o projeto também cresceu comigo", partilhou à revista Paixão Pelo Vinho. Fomos conhecê-la melhor e perceber como é o seu trabalho na Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, em plena região do Douro.





Neste projecto, foi começar tudo de novo? Sim. Quando o grupo adquiriu a propriedade de 120 hectares, tinha 35 de vinha sendo que 7 eram de vinha centenária e 28 de vinha adulta, com 45 anos. Hoje essas vinhas estão com 65 anos de idade, ou seja, são vinhas velhas. Plantámos 50 hectares de vinhas entre 2001 e 2003 e, nesse ano, reformulámos a adega. Antes era uma adega antiga com cubas argelinas ainda. Nesta fase, quando o Grupo Amorim comprou a Quinta Nova trazia associado a JW Burmester, uma empresa grande e de relevância no sector do Vinho do Porto. Assim, a reformulação foi feita para a produção de Vinho do Porto e ficou uma quinta projetada para a produção de um milhão e quinhentos mil litros de Vinho do Porto. Em 2005, o projeto não estava a correr exatamente como o esperado pelo Grupo. O crescimento não foi como estava projetado e decidiram vender a marca e as instalações em Vila Nova de Gaia ao Grupo Sogevinus. Ficou esta pérola que é a Quinta Nova, que ficou sem marca e sem enólogo, na altura.

Lembro-me da Dra Luísa Amorim me ligar e dizer "o meu Pai acabou de vender a JW Burmester e só fiquei eu e a Ana. Todas as outras pessoas foram com a Burmester. Agora eu vou agarrar a parte Comercial e o Marketing e a Ana, a parte de produção". Eu respondi que só percebia de viticultura e não sei fazer vinho, nem engarrafamento e a Luísa disse "vai ter de aprender". Eu disse OK, mas para fazer vinho tenho de dominar a 100% o assunto e como não domino a 100% área técnica dos vinhos, não poderia ser eu a fazer o vinho. Nessa altura (2005) veio o Rui Cunha, como enólogo consultor, durante um ano, e tínhamos também um adeugeiro. Em 2006, o Rui tinha vários outros trabalhos e consultorias e não tinha muito tempo para o nosso projeto e veio o Francisco Montenegro que esteve connosco até ao início de 2012. Em 2021, numa situação SOS, o Jorge Alves, que é meu marido, veio-nos ajudar e gostou muito. Ele já vivia o projeto na retaguarda, porque eu levava trabalho e paixão para casa. O Jorge foi ficando e tentámos arranjar outro enólogo, mas na realidade não encontrámos e como ele estava empenhado no nosso projeto a Luísa falou comigo e perguntou "como é trabalhar com o seu marido?" e eu disse que era bastante interessante, porque às vezes levava trabalho para casa e pedia a opinião dele e agora fica resolvido no trabalho e temos mais tempo para a nossa vida pes-

soal. E ficámos com o Jorge e está a correr bem. Há um entendimento e uma cumplicidade muito grande a trabalhar.

Na altura em que começou não era muito normal uma mulher dedicar-se à vinha e à viticultura. Como é que soube que era isso que queria fazer?

Sou nascida e criada na Régua, por isso duriense de gema, e sou uma pessoa muito agarrada à família. Desde pequena que sabia que não queria ir para longe dos meus pais, do meu irmão e da minha família. Aqui no Douro, a única indústria que nós temos é a vinha e eu não gostava de vinho, mas não queria sair do Douro e queria ficar perto da família. A minha mãe era professora primária e o meu pai trabalhava como gestor numa empresa automóvel e aos 14 de anos decidi seguir agricultura e disse-lhes. Caiu o carmo e a trindade, os meus pais disseram que isso "para filhos de proprietários de quintas" e a minha família não tinha um pé de vinha; "isso é um curso para o desemprego", mas eu decidi que queria trabalhar com vinha e fui para a escola agrícola. Fiz o curso profissional e depois fiz formação superior e um estágio na ADVID, que é uma associação para o desenvolvimento da viticultura aqui da região e que ainda existe. Depois comecei logo a trabalhar, nunca mais parei e adoro o que faço. Só comecei a beber vinho aos 23 anos já com o Jorge porque ele já trabalhava com vinhos. Hoje adoro, adoro a vinha, as plantas e a área dos vinhos e não me via a trabalhar noutra área.

Sente-se como uma guardiã de tesouros?

Sim, sinto. Porque, no fundo, isto é o meu projeto de vida profissional. Foi o que eu escolhi e embora seja uma simples colaboradora, sinto muito a Quinta Nova como o meu projeto. Eu também ajudei a delinear, a construir e a fazer crescer e dá-los a conhecer aos clientes e pessoas. Tudo aquilo a que chamamos tesouros são os nossos vinhos e pequenos projetos.

A vinha é a base do vinho. Para haver bom vinho, tem de haver boas uvas sem dúvida.

Então e a própria vinha?

A vinha é a base do vinho. Para haver bom vinho, tem de haver boas uvas sem dúvida. A nossa vinha centenária e as nossas vinhas velhas são preciosidades para nós. Está fora de questão estas vinhas serem eliminadas dos nossos projetos e todos os dias olhamos para elas com muito carinho mesmo e muita atenção. No caso da vinha centenária, com atenção redobrada porque são videiras preciosas, que dão uma qualidade extraordinária e que temos de manter. O processo começa logo na poda, na carga que deixamos e o número de olhos que deixamos para dar uvas. Por muito que gostássemos de ter uma produção maior e poderíamos esticar, temos de as preservar. Sabemos que se vamos puxar muito por elas, elas vão morrer mais cedo e, portanto, queremos uma consistência, queremos mantê-las e olhamos para elas com muito cuidado mesmo. Cada videira é uma videira, não têm todas o mesmo tratamento de granjeio, cada uma tem aquilo que pode ter de forma a preservarmo-las o maior número de anos possível.

Isso é um desafio?

É um desafio muito grande porque temos mesmo de ter bons técnicos, mas não só. É preciso ter muita sensibilidade e eu acho que aí as mulheres levam a dianteira aos homens, porque nós trabalhamos com a cabeça, com a técnica, com a aprendizagem, mas também com a emoção e o coração. Acho que isso faz toda a diferença nos projetos.

Fala-se muito de produção biológica, biodinâmica e integrada...

Nós trabalhamos em produção integrada desde sempre, ou seja, há 20 anos desde que aqui chegámos. Sempre fizemos o máximo pela sustentabilidade. Começámos logo pelas vinhas que plantámos, que têm as inclinações certas dentro dos patamares para não termos erosão e quedas dos taludes. Começámos logo por implementar sistemas de não aplicação de herbicidas e enrelvamento total de forma a promover a biodiversidade e isto ao fim de 20 anos reflete-se e muito na qualidade da uva e também na utilização minimalista de fitofármacos. Há cerca de 7 a 8 anos que temos algumas vinhas em biológico porque também não podemos colocar toda a propriedade porque isto é uma indústria e temos de ter uvas, mas também faz parte e temos de aprender qual é a melhor forma e o melhor contexto. Neste momento, estamos a avançar para o biodinâmico e já te-



mos 3 hectares que vamos tratar de forma biodinâmica. Eu estou a fazer uma formação, neste momento, nessa área. Fizemos uma viagem, no ano passado, a Espanha e a França para visitar projetos que trabalham a biodinâmica e viemos de lá encantados. Agora vamos transpor isso para o nosso Douro o mais possível e com equilíbrio. Não podemos ser puritanos e dizer agora vai ser assim e correr o risco de ficar sem uvas 3 ou 4 anos seguidos, não podemos fazer isso. Temos de ir com calma e consistência. Assim, a ideia é aprendemos e aplicamos e, assim, vamos evoluindo.

Que tipo de plantação funciona melhor nesta região?

Em termos práticos, o que é mais fácil para o negócio são as vinhas ao alto, não há dúvida. No entanto, no Douro devido aos declives na região de montanha é muito difícil fazer muita quantidade de vinhas ao alto. Na Quinta Nova, temos 13% de vinhas ao alto, em que conseguimos cerca de 5 mil plantas por hectare. O que em termos de rendimento é muito bom, além do facilitismo da utilização das máquinas e mesmo do trabalho das próprias pessoas. Quando os declives são um bocadinho superiores e não conseguimos fazer vinhas ao alto, temos de fazer os patamares. Hoje em dia, só é permitido construir patamares de um bardo, nós como temos vinhas

antigas, todas elas têm patamares de dois bardos. Efetivamente o tratamento do talude é uma tarefa muito cara, dentro da viticultura é a tarefa mais cara que temos, a que mais dinheiro custa. Atualmente, a plantação e a construção de patamares de um bardo facilita muito porque dá para utilizar as capinadeiras laterais nos tratores para fazer a limpeza dos taludes, da erva que nasce. Aqui na Quinta Nova como não temos patamares de um bardo, só de dois, esta tarefa é feita de forma manual. Depois da vindima, todo o mês de novembro e cerca metade de dezembro, até ao início das podas, fazemos a limpeza manual dos taludes, ou seja, pessoas com enxada. Isto sai caro, mas não temos outra forma. Hoje as coisas estão mais facilitadas para quem começa e faz vinhas do zero, mas nós temos vinhas adultas que já estão a dar néctares preciosos e não podemos, porque é mais caro substituí-las. Vamos manter e à

medida que reconvertemos, vamos mudar. Para o ano vamos reconverter duas parcelas, cerca de 4 hectares em que 3 hectares são vinhas ao alto, que vamos manter, e o outro hectare é patamares de dois bardos e vamos colocar patamares de um bardo. Vamos começar o nosso processo lentamente.

Nas vinhas centenárias?

As vinhas centenárias não são para substituir e não há patamares, nem vinhas ao alto. É para manter os terraços que existem. Todos os anos há um número de plantas que morre e nós repomos um bacheiro e no ano seguinte enxertamos com a videira que está ao lado para não desvirtuar o mix daquelas castas que ali temos. Assim, vão manter o sistema de armação que têm e é para ficar.

Havendo consciênciados cuidados com a vinha, todo o trabalho e investimento que requer, é natural que isso se reflita no preço dos vinhos? Os consumidores pedem vinhos baratos, mas isso é possível?

Vinhos baratos no Douro não é possível, não existem e quando acontece desconfiem porque deve ser algum vinho a granel que aqui veio parar. O Douro não tem custos que nos permitam fazer vinhos baratos, vinhos de 2 ou 3 euros não podem existir. Até há meia dúzia de anos, ainda poderia

A fase que mais gosto é quando a vinha está em rebentação e crescimento inicial até chegar ao terceiro arame. Isso é maravilhoso, é o vislumbrar de um futuro muito próximo e sinal de que dali a três ou quatro meses estaremos em vindima.



existir alguma coisa porque os vinhos DOC produziam-se em menor quantidade e os proprietários das pequenas parcelas de vinha faziam todo o trabalho da viticultura com a mão-de-obra caseira e não contabilizavam esse valor. Essas pessoas estão a desaparecer e os filhos cresceram, fugiram da região e têm outras vidas. Não têm tempo, nem vontade de regressar e tomar contas das parcelas.

Vinhos baratos no Douro com os custos de granjeio que temos, com esta viticultura de montanha heroica não podem existir. O Douro é uma zona de clima muito quente, pouca pluviosidade, as coisas são muito concentradas, são potentes, os vinhos são muito bons. Isto evoluiu muito com a geração de há 20/25 anos que a UTAD e outras universidades formaram e com os que estão a regressar ao Douro. Os netos de proprietários estão a regressar e a fazer disto a sua vida. Esta nova geração trabalha, dedica-se, tem técnica, tem know-how e por isso faz vinhos bons, que têm de ser valorizados porque aqui não se produz 20 toneladas por hectare. Portanto as coisas têm de ter o seu preço e custa muito dinheiro produzir vinho.

Qual é a época do ano ou a parte do crescimento da vinha que mais gosta?

A fase que mais gosto é quando a vinha está em rebentação e crescimento inicial até chegar ao terceiro arame. Isso é maravilhoso, é o vislumbrar de um futuro muito próximo e sinal de que dali a três ou quatro meses estaremos em vindima.

Como é o terroir da Quinta Nova?

Na Quinta Nova, temos muitos micro terroirs. Os 85 hectares de vinhas estão em enfaixados no Cima Corgo e num vale com muitas nuances. No fundo, dentro da quinta temos planaltos e vales. Temos altitudes que vão de 70 a 297 metros e temos as castas (são oito), exceto a vinha centenária que é uma vinha à parte, com vinhas a 100 e 280 metros. Temos vinhas, às vezes da mesma casta, com exposição norte, sul, nascente e poente. Temos 41 parcelas de vinho individualizadas e isso permite, por exemplo, quando a Lúisa idealiza um vinho, liberdade de pensamento. Vamos imaginar que queremos um vinho fresco, com estrutura, com volume, um reserva, por exemplo, que será um vinho que aguenta uma excelente evolução em garrafa entre 8 a 10 anos. Assim, para o aroma, vou buscar vinhas que podem ser mais exuberantes com 20 anos de Touri-

ga Nacional: depois tem de ter estrutura e um tanino firme e vou buscar uma Tinta Roriz com 60 anos e volume vou buscar uma Touriga Franca com 50 ou 60 anos. Isso permite-nos ser artistas, ser criativos também com coisas que a natureza nos dá. Isto acontece também porque estou aqui há 20 anos e conheço estas parcelas como os dedos da minha mão. Até porque há muitos anos que vinificamos tudo separadamente por parcela e sabemos o que cada uma delas vai transportar para os vinhos. Depois é a evolução em barrica, mais tempo ou menos tempo, mais tosta, menos tosta, tanoeiro A, B ou C. Claro que também tem a sua influência o casamento entre o vinho, a madeira e o estágio, mas à nascente está feito. Está resolvido, sabemos se for uma vinha voltada a Sul, será um vinho mais madurão, se for voltada a Norte, o vinho vai ser mais fresco, com menos álcool, mais acidez e mais mineralidade. Vamos buscar estas pequenas coisas, que também é o nosso conhecimento do dia-a-dia e transponemos para a garrafa.

O mundo, Portugal e o Douro. Como estamos de viticultura?

O Douro é uma surpresa. Aprendemos muito quando viajamos, mas aprendemos muito sobre perfis e estilos porque na parte técnica, efetivamente, no Douro esta está bem desenvolvida. Os outros não fazem melhor que nós e em pequenas coisas podemos adaptar, mas não podemos transportar. Cada região é uma região e o Douro é sui generis, é completamente diferente de tudo o que existe no mundo. Isto mesmo nas zonas de encosta, como Valais na Suíça, que tem terraços como os nossos e nos Açores que têm os murinhos (currais e curraletas) e as vinhas lá dentro, mas são realidades diferentes. O Douro tem uma grande mancha de vinha em que se trabalha com muito afincô e dedicação e a técnica vitícola está perfeita. Os outros não fazem nada melhor do que nós. Temos é o problema da menor mecanização pelas condições de declive que temos nos nossos terrenos e além disso, imensa pedra.

O Douro tem uma grande mancha de vinha em que se trabalha com muito afincô e dedicação e a técnica vitícola está perfeita.

Há uma série de condicionantes, mas a nossa realidade está até à frente de muitos países em algumas coisas. Estamos a desenvolver coisas, por exemplo os Symington estão a desenvolver uma máquina de vindimar para trabalhar nos patamares. As máquinas de vindimar existem há imensos anos, quando comecei na Real Companhia Velha já usávamos máquinas e vindimar na Quinta do Cidrô, mas são 20 hectares e quase tudo plano. São realidades diferentes. O Douro tem de ser estudado e tem de existir investimento também financeiro por parte das empresas que têm a possibilidade de o fazer e muita investigação, associada às universidades, para se desenvolver máquinas e não técnicas. A questão é que nem sempre é possível utilizar com estas condições topográficas a mesma maquinaria que se usa pelo mundo. O que nos transponemos das viagens pelo mundo são pequeninas coisas. Nós sabemos que uma adega por gravidade é a melhor coisa que existe, sabemos que se conseguirmos colocar as uvas na cuba sem serem bombeadas, a natureza da fruta vai ser mais respeitada. É preciso pensar, viajar, ver como os outros fazem para depois adaptarmos às nossas realidades. Vamos reformular a nossa adega no próximo ano e vamos fazer entrar uvas nas cubas por gravidade, mas com tapetes elevatórios porque efetivamente não conseguimos colocar uma plataforma no telhado para colocar as uvas diretamente nas cubas. Viajar ajudamos com estas coisas, visitámos algumas adegas que tinham três patamares de inox e as máquinas estavam por escadas para estarem por cima das cubas. Achamos que para nós a melhor solução são os tapetes elevatórios.

Se pudesse dar uma dica para os futuros viticultores, qual seria?

O Sr. Américo Amorim deixou-nos um legado forte, quem trabalhou diretamente com ele sente esse peso todos os dias. Ele dizia "o que tem passado, tem futuro" e a nossa viticultura heróica das vinhas velhas, que dão muito trabalho e produzem pouco, arrisco a dizer: tenham coragem, mantenham, façam valorizar o vosso produto porque tem encaixe, não desistam, mantenham que o Douro é isso. Não vai demorar muito tempo para que o Douro seja projectado para o mundo. Mantenham a força, a energia, não desistam porque vale a pena manter os projetos pequenos e manter o nicho. O Douro é uma grande região e vai conseguir.





CELEBRAR EM GRANDE com garrafas Magnum e Espumantes

> texto **Manuel Baiôa** > fotografia **Shutterstock**

Neste tempo de renascença e de celebração, com a entrada do Ano Novo, surgem ocasiões ideais para partilhar e fruir das garrafas com o formato adequado para as festas, a Magnum, e com o tipo de vinho por excelência para estes momentos, os espumantes.

As garrafas Magnum estão associadas a momentos divertidos. Sempre que uma destas garrafas é colocada em cima da mesa cria-se um grande impacto psicológico, pois a expectativa dos convivas cresce exponencialmente, esperando beber um vinho memorável. Estas garrafas têm uma capacidade de 1,5 litros, ou seja, o dobro de uma garrafa normal. Por isso, têm a dimensão ideal para as festas que juntam muita gente, uma vez que uma garrafa standard apenas dá para cerca de 10 a 12 copos. Assim, nos convívios com mais de uma dezena de pessoas este é o tamanho perfeito para que todos os comensais possam beber o mesmo vinho.

Antigamente apenas os vinhos premium e super premium eram engarrafados neste formato e, em particular, os tintos. Neste momento o acesso às garrafas magnum está mais democratizado, havendo vinhos de todos os segmentos de preços e generalizando-se o seu uso aos rosés, brancos, espumantes e generosos, embora os tintos continuem a dominar. No entanto, ainda é um formato um pouco mais caro do que o standard de 750 ml. Este facto prende-se com diversos fatores, entre os quais, a maior qualidade da garrafa e da rolha, os maiores custos pela embalagem em caixa de madeira ou de cartão e do armazenamento, por se engarrafarem menos unidades.

No entanto, as vantagens deste formato são muitas. Os estudos apontam no sentido de os vinhos em garrafa magnum evoluírem melhor, de forma mais harmoniosa, equilibrada e lenta, pois existe menor oxigénio no gargalo da garrafa face ao volume de vinho. Sabe-se que o envelhecimento do vinho tende a ser mais rápido, quanto menor é a capacidade da garrafa.

que o envelhecimento do vinho tende a ser mais rápido, quanto menor é a capacidade da garrafa.

Na prova realizada os tintos alentejanos aparecem em destaque, embora outras regiões e outros tipos de vinho também tenham obtido altas pontuações.

O consumo de espumante estava num passado recente muito limitado às festas de aniversário, onde se bebia um espumante doce de fraca qualidade juntamente com bolos, ou então, as vendas estavam circunscritas às festas de fim de ano. Hoje, felizmente, a sazonalidade tem vindo a esbater-se, pois os consumidores portugueses estão mais informados e exigentes e o consumo de espumantes secos e brutos de qualidade tem vindo a afirmar-se, tendo a sua produção crescido consistentemente na última década. O espumante bruto, é uma bebida versátil que pode acompanhar as refeições desde os aperitivos até às sobremesas, acompanhando com grande classe carne e peixe.

As regiões com maior tradição na produção de espumantes em Portugal continuam a situar-se a Norte, em zonas mais frescas, em particular a Bairrada e a Távora-Varosa, embora atualmente se elaborem espumantes em todo o país. A produção de espumante está associada a zonas mais frias, pois para elaborar um bom vinho base para espumante é necessário que o vinho tenha uma graduação alcoólica baixa e uma acidez e pH adequados, que não é fácil conseguir em regiões quentes. No entanto, atualmente devido a um maior conhecimento na vinha e na adega começaram a surgir bons espumantes em todas as regiões portuguesas.

A prova de espumantes que realizamos demonstra que os consumidores devem ter confiança neste produto que começa a fazer parte do portefólio de muitas empresas nacionais desde a região do Vinho Verde até ao Algarve, pois os mesmos revelaram-se aromáticos, frescos e cremosos e são a perfeita combinação para a maior parte da gastronomia portuguesa. Contudo, a Bairrada dominou a prova (seguida pelo Vinho Verde, Dão e Távora-Varosa), pois para além de ser a região com uma quota de produção mais alta é também o local onde são produzidos alguns dos melhores espumantes portugueses, espumantes com um longo estágio e elaborados através do método clássico/tradicional, a fórmula champanhesa que origina vinhos finos, delicados e sofisticados.

Em suma, um espumante não pode faltar numa festa, pois causa entusiasmo e emoção. Por outro lado, deve pensar em grande e abrir uma magnum.

Os estudos apontam no sentido de os vinhos em garrafa magnum evoluírem melhor, de forma mais harmoniosa, equilibrada e lenta, pois existe menor oxigénio no gargalo da garrafa face ao volume de vinho. Sabe-se que o envelhecimento do vinho tende a ser mais rápido, quanto menor é a capacidade da garrafa.



Vinhos em garrafa magnum para partilhar à mesa

As nossas sugestões:
vinhos provados e avaliados às cegas.



**18**

€ 56,50

ADEGA DE BORBADOC TINTO GRANDE RESERVA
(MAGNUM) 2013

14,50% vol.

ENOLOGIA

ÓSCAR GATO

TRINCADEIRA E ALICANTE BOUSCHET

COR

Granada, limpo.

AROMA

Intenso, elegante, destaca notas frutadas, principalmente silvestres, chocolate, baunilha e tostados.

SABOR

Encorpado, tem taninos firmes mas polidos, excelente acidez e frescura, madeira bem integrada, notas de amora, promete ser um sucesso à mesa e termina persistente.

ADEGA DE BORBA

T. +351 268 891 660
GERAL@ADEGABORBA.PT
WWW.ADEGABORBA.PT
 adegadeborba
 adegadeborba**17,5**

€ 15,00

MIOGO A ESCOLHA DA FAMÍLIA

DOC BRANCO (MAGNUM) 2018



12,50% vol.

ENOLOGIA

NUNO SILVA

ARINTO, LOUREIRO E ALVARINHO

COR

Amarelo palha, limpo e brilhante.

AROMA

Intenso, vai crescendo no copo, destaca notas florais, flores de citrinos, frutos desidratados, chá verde e tosta suave.

SABOR

Muito bom. Promete continuar a evoluir muito bem em garrafa. É fresco e mineral, encorpado, saboroso, com um final de bonita persistência.

VINHOS NORTE

T. +351 253 509 040
MARKETING@VINHOSNORTE.COM
WWW.VINHOSNORTE.COM
 VinhosNorte
 vinhos_norte**18****ALENTO**

REG TINTO RESERVA (MAGNUM) 2017

€ 30,00

ALENTEJANO 14,00% vol.



14,00% vol.

ENOLOGIA

LUIS LOURO

ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL E SYRAH

COR Rubi, denso.

AROMA Sofisticado e envolvente, destaca amoras, ameixa preta, cedro, especiarias e cresce no copo.

SABOR Excelente. Rico em taninos, frescura, equilíbrio e estrutura. Tudo bem harmonizado, gastrónico e persistente.

ADEGA DO MONTE BRANCO

**18****MONTE DA CAPELA**

DOC TINTO RESERVA (MAGNUM) 2018

€ 25,00

ALENTEJO 14,50% vol.



ENOLOGIA

ALEXANDRA MENDES

ALFROCHEIRO, ARAGONEZ E SYRAH

COR Rubi com tons avermelhados, limpo.

AROMA Perfumado, requintado, com evidentes notas florais envolvidas em fruta madura.

SABOR O estágio em madeira a deixar sabor torrado, notas de chá preto, folha de tabaco, especiarias, taninos ricos, final persistente.

CASA CLARA

**17,5****CARDEIRA**

DOC TINTO RESERVA (MAGNUM) 2016

€ 36,50

ALENTEJO 15,00% vol.



15,00% vol.

ENOLOGIA

FILIPE LADEIRAS

ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL, PETIT VERDOT E CABERNET SAUVIGNON

COR Granada, limpo.

AROMA Concentrado, revela-se após algum tempo no copo, balsâmico, torrado e fumado, fruta madura.

SABOR A madeira está muito bem integrada a deixar complexidade e estrutura, taninos polidos, boa acidez, persistente.

HERDADE DA CARDEIRA

**17,5****HERDADE DA CALADA BLOCK N°3**

REG TINTO (MAGNUM) 2016

€ 56,00

ALENTEJANO 13,50% vol.



ENOLOGIA

EDUARDO CARDEAL

TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO E SYRAH

COR Rubi com reflexos avermelhados, limpo.

AROMA Perfumado, intenso em notas florais, flores campestres e violetas, fruta discreta, tosta.

SABOR Muito agradável, tudo em equilíbrio, taninos e acidez, fruta e madeira, deixa um final especiado e persistente.

HERDADE DA CALADA



**16,5****CAMOLAS SELECTION**

DO TINTO RESERVA (MAGNUM) 2017

€ 8,99

PALMELA

14,50% vol.

ENOLOGIA
FRANCISCO CAMOLAS E ANTÓNIO M SANCHESCASTAS
CASTELÃO, TRINCADEIRA E ALICANTE BOUSCHET

COR Granada, denso.

AROMA Percebe-se que passou pela madeira pelos aromas tostados bem integrados em morangos, cerejas e gírgias.

SABOR Saboroso, tem uma estrutura bem harmoniosa, taninos aveludados, frescura cativante, é gastronómico, tostado com um toque de grãos torrados, final longo e apelativo.

ADEGA CAMOLAS

T. +351 212 350 677
geral@adegacamolas.pt

www.adegacamolas.pt

adegacamolas

@adegacamolas

**17,5****MONTE DA BONANÇA VINHAS VELHAS DO SEQUEIRO**

REG TINTO RESERVA (MAGNUM) 2019

€ 45,00

ALENTEJANO

15,00% vol.

ENOLOGIA
JOACHIM ROQUE

ALICANTE BOUSCHET, TRINCADEIRA, ARAGONEZ E CASTELÃO

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Sentem-se os aromas do estágio em madeira envolvidos em frutos pretos.

SABOR Muito bom. Bem estruturado, tem boa frescura e potencial gastronómico, taninos aveludados, especiarias e persistência.

MB WINES

**17,5****QUINTA DAS CEREJEIRAS**

DOC TINTO GRANDE RESERVA (MAGNUM) 2012

€ 60,00

ÓBIDOS

13,50% vol.

ENOLOGIA
MIGUEL MÓTEO

CASTELÃO, ARAGONEZ E TOURIGA NACIONAL

COR Rubi com tons acastanhados, limpo.

AROMA Destaca notas de baunilha, fruto seco, especiaria e fruta madura.

SABOR Muito bom. Mantém acidez atrativa a conferir frescura ao conjunto, taninos aveludados, tostados, final persistente.

COMPANHIA AGRIC. DO SANGUINHAL

**17,5****QUINTA DO SANGUINHAL**

DOC TINTO (MAGNUM) 2009

€ 40,00

ÓBIDOS

13,50% vol.

ENOLOGIA
MIGUEL MÓTEO

CASTELÃO, ARAGONEZ E TOURIGA NACIONAL

COR Rubi com evidentes tons acastanhados, limpo.

AROMA Evolução bem positiva a deixar aroma a especiarias, baunilha e compota de mirtilo.

SABOR Taninos redondos, está bem estruturado, percebe-se a idade com com tudo equilibrado e harmonioso. Bom vinho.

COMPANHIA AGRIC. DO SANGUINHAL

**17****ADEGA PONTE DA BARCA RESERVA DE SÓCIOS**

DOC BRANCO (MAGNUM) 2017

€ 37,70

VINHO VERDE

13,00% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ OLIVEIRA

LOUREIRO

COR Amarelo intenso, limpo.

AROMA Notas deixadas pelo estágio em madeira ainda marcam o nariz, geleia, frutos secos, fumados.

SABOR Sabor: Encorpado, com grande acidez e frescura, toque amanteigado, tostado, com boa evolução, persistente e interessante.

ADEGA PONTE DA BARCA



17 ALENTO

REG BRANCO RESERVA (MAGNUM) 2019

€ 25,00	ALENTEJANO	12,50% vol.
	ENOLOGIA LUIS LOURO	
ARINTO E ANTÃO VAZ		
COR	Amarelo com reflexos esverdeados, limpo.	
AROMA	Elegante, com notas frutadas evidentes aliadas a vegetal e tosta suave.	
SABOR	Tem bom corpo e volume, frescura cativante, saboroso, descomplicado e com um final longo e apelativo.	
ADEGA DO MONTE BRANCO		



17 MARTHA'S

TAWNY 10 ANOS (MAGNUM)

€ 29,99	PORTO	20,00% vol.
	ENOLOGIA MANUEL PEDRO MARTA	
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA AMARELA E TINTA RORIZ		
COR	Âmbar, limpo e brilhante.	
AROMA	Requintado, com grande equilíbrio, destaca notas de frutos secos, especiarias doces e tostados.	
SABOR	Saboroso, guloso, encorpado, é um vinho muito harmonioso, com excelente equilíbrio acidez/doçura, perfeito para todos os momentos.	
GOLD MOUNTAINS COMPANY		



17 CARDEIRA

DOC TINTO (MAGNUM) 2018

€ 22,60	ALENTEJO	14,50% vol.
	ENOLOGIA FILIPE LADEIRAS	
TINTA CAIADA, ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E CABERNET SAUVIGNON		
COR	Rubi, limpo.	
AROMA	Cativante, intenso em notas de frutos pretos, como amoras e mirtilos.	
SABOR	Bom corpo e volume, macio, tem bons taninos e frescura que confere vida e apetência gastronómica, termina longo e apelativo.	
HERDADE DA CARDEIRA		



17 PACIÊNCIA

REG TINTO RESERVA (MAGNUM) 2018

€ 15,00	TEJO	14,50% vol.
	ENOLOGIA LUIS GUIMARÃES	
SHIRAZ		
COR	Rubi definido, limpo.	
AROMA	Fresco, com notas de bosque, frutos maduros e desidratados, especiarias e tosta.	
SABOR	Tem bom corpo e volume, taninos macios e envolventes, boa frescura, tostados e alguma fruta, é saboroso e persistente.	
CASA AGRÍCOLA PACIÊNCIA		



17 CASA DE SANTAR

DOC TINTO RESERVA (MAGNUM) 2015

€ 28,90	DÃO	14,00% vol.
	ENOLOGIA OSVALDO AMADO	
TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO E ARAGONEZ		
COR	Granada, limpo.	
AROMA	Sofisticado, destaca aromas frutados, com destaque para geleia de frutos vermelhos, flores, violetas.	
SABOR	A madeira está muito bem integrada e deixa notas tostadas ricas e envolventes, fruta madura, especiaria e persistência.	
GLOBAL WINES / QUINTA DO ENCONTRO		



17 PORTA DA RAVESSA

REG TINTO RESERVA (MAGNUM) 2019

€ 12,99	ALENTEJANO	14,00% vol.
	ENOLOGIA MARIANA CAVACA	
ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL E SYRAH		
COR	Rubi, limpo.	
AROMA	Silvestre, destaca as notas de fruta de baga e amoras maduras, urze e flores do bosque.	
SABOR	Taninos macios e envolventes, tem uma estrutura delicada e atrativa, mantém a fruta envolvida em tosta e baunilha, saboroso.	
ADEGA DE REDONDO		



17 FONTE DO OURO

DOC TINTO RESERVA (MAGNUM) 2017

€ 19,00	DÃO	13,00% vol.
	ENOLOGIA NUNO CANCELA DE ABREU	
TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, ALFROCHEIRO JAEN		
COR	Rubi, limpo.	
AROMA	Atrativo, destaca notas de estágio em madeira bem integradas em frutos vermelhos.	
SABOR	Macio, tem taninos agradáveis, acidez correta a deixar frescura e potencial gastronómico, toque pimenta e cacau, persistente.	
BOAS QUINTAS		



17 QUINTA DA BACALHÔA

REG TINTO (MAGNUM) 2016

€ 18,99	PENÍNSULA DE SETÚBAL	14,50% vol.
	ENOLOGIA FILIPA TOMAZ DA COSTA	
CABERNET SAUVIGNON E MERLOT		
COR	Granada, limpo.	
AROMA	Harmonioso, destaca distintas notas de frutos maduros e um toque vegetal.	
SABOR	O estágio em madeira a deixar notas tostadas, especiarias, compota de morango, pimento, taninos macios, longo e gastronómico.	
BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL		

**16,5**

€ 14,90

VIA LATINADOC TINTO GRANDE RESERVA
(MAGNUM) 2019

12,50% vol.

ENOLOGIA
JOÃO GASPAR

VINHÃO

COR

Rubi retinto, denso.

AROMA

Sente-se que é um Vinhão, aroma franco, frutado, destaca ameixa preta, mirtilos e bagas.

SABOR

Envolvente, encorpado, com bons taninos, macios, boa frescura a conferir perfil gastronómico, clássico mas elegante, termina longo e saboroso.

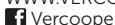
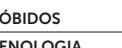
VERCOOPE

UNIÃO DAS ADEGAS COOPERATIVAS DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES

T. +351 229 698 180

UNIAO.ADEGAS@VERCOOPE.PT

WWW.VERCOOPE.PT

**17****QUINTA DAS CEREJEIRAS**DOC TINTO GRANDE RESERVA (MAGNUM)
2014

13,50% vol.

ENOLOGIA
MIGUEL MÓTEO

CASTELÃO, ARAGONEZ E TOURIGA NACIONAL

COR Rubi com reflexos acastanhados, limpo.

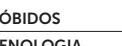
AROMA As notas de evolução positiva invadem os aromas, muito bom.

SABOR Tem bom corpo e volume, taninos integrados e macios, boa acidez, madeira, especiaria e fruto seco, termina longo e atrativo.

COMPANHIA AGRIC. DO SANGUINHAL

**17****QUINTA DAS CEREJEIRAS**

DOC TINTO RESERVA (MAGNUM) 2011



13,50% vol.

ENOLOGIA
MIGUEL MÓTEO

CASTELÃO, ARAGONEZ E TOURIGA NACIONAL

COR Rubi com tons acastanhados, denso.

AROMA Fruta madura, quase macerada, destaca ameixa preta, pimenta e notas balsâmicas.

SABOR Muito bom. Tem a madeira bem integrada a deixar notas tostadas e especiadas, frutos secos, taninos macios e muita vida.

COMPANHIA AGRIC. DO SANGUINHAL

**17****QUINTA DO ENCONTRO PRETO BRANCO**

DOC TINTO RESERVA (MAGNUM) 2012

€ 21,00

BAIRRADA

14,00% vol.

ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

BAGA, TOURIGA NACIONAL E BICAL

COR Rubi com evidentes tons acastanhados, limpo.

AROMA As notas de evolução destacam especiarias e frutos maduros.

SABOR Tem bom corpo e volume, mantém alguma complexidade, taninos macios, boa frescura, tostado, especiado, persistente.

GLOBAL WINES / QUINTA DO ENCONTRO

**17****QUINTA S. FRANCISCO**

DOC TINTO (MAGNUM) 2010

€ 50,00

ÓBIDOS

13,50% vol.

ENOLOGIA
MIGUEL MÓTEO

CASTELÃO, ARAGONEZ E TOURIGA NACIONAL

COR Rubi com tons acastanhados, limpo.

AROMA Compota de morango e framboesa, tostados, cacau e derivados.

SABOR Bom corpo e volume, taninos macios, frescura a prometer mais longevidade, especiarias e final persistente.

COMPANHIA AGRIC. DO SANGUINHAL

**17****LADY LAURA**

DOC BRANCO GRANDE ESCOLHA 2015

€ 18,00

VINO VERDE

13,50% vol.

ENOLOGIA
JORGE SOUSA PINTO

AZAL E ARINTO

COR Amarelo límpido.

AROMA Intenso em notas florais, fresco, mineral, frutado.

SABOR Mantém a frescura em destaque, tem bom corpo e volume, notas de frutos maduros, deixa um final longo e atrativo.

MANUEL NUNES DA COSTA CAMIZÃO

**16,8****QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA**

DOC TINTO RESERVA (MAGNUM) 2018

€ 17,99

TRÁS-OS-MONTES

13,50% vol.

ENOLOGIA
LUÍS CORTINHAS

TOURIGA NACIONAL, TRINCADEIRA E BASTARDO

COR Granada, limpo.

AROMA Especiado, envolve-nos pelas notas de cereja preta e mirtilo, tosta suave.

SABOR Tem taninos macios, boa fruta, bem conjugada com as notas de estágio em madeira, fresco, termina persistente.

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA

PAIXÃO PELO VINHO ON-LINE

novidades, notícias, vinhos e novas edições



www.revistapaixaopelovinho.com

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

**16**

€ 6,50

PORTA 6

REG TINTO (MAGNUM) 2020



LISBOA

13,50% vol.

ENOLOGIA

ANTÓNIO VENTURA E RAFAEL NEUPARTH

ARAGONEZ, CASTELÃO TOURIGA NACIONAL

COR

Rubi definido, limpo.

AROMA

Perfumado, destaca frutos silvestres, bagas de goji desidratadas e notas de bosque.

SABOR

Bebe-se com muito prazer, tem taninos macios e envolventes, sente-se a fruta, gulosa, deixa um final de boca harmonioso e saboroso.

VIDIGAL WINES

T. +351 244 819 480

INFO@VIDIGALWINES.COM

WWW.VIDIGALWINES.COM

VidigalWines

VidigalWines

**16**

€ 7,00

RESERVA DOS AMIGOS

REG TINTO RESERVA (MAGNUM) 2019



LISBOA

13,00% vol.

ENOLOGIA

ANTÓNIO VENTURA E RAFAEL NEUPARTH

ARAGONEZ, CASTELÃO E TINTA MIÚDA

COR

Rubi, limpo.

AROMA

Harmonioso, delicado, com predominantes notas de frutos maduros e frutos de baga, tosta suave.

SABOR

Bom corpo e volume, é macio e saboroso, tem boa acidez e frescura, é gastronómico, mantém a fruta aliada, especiaria fina, final longo e apelativo.

VIDIGAL WINES

T. +351 244 819 480

INFO@VIDIGALWINES.COM

WWW.VIDIGALWINES.COM

VidigalWines

VidigalWines

**16,5****GÁUDIO CLÁSSICO**

DOC TINTO (MAGNUM) 2015

€ 16,55

ALENTEJO

14,00% vol.



ENOLOGIA

PAULO LAUREANO

TOURIGA NACIONAL, ALICANTE BOUSCHET, TINTA MIÚDA E ARAGONEZ

COR

Granada, limpo.

AROMA

Harmonioso, apelativo, deixa notas de mirtilos e amoras maduras, grãos torrados e tosta.

SABOR

Madeira bem integrada a dar complexidade ao conjunto, mentolado, fresco e gastronómico, termina persistente.

RIBAFREIXO WINES

**16,5****PORTA DA RAVESSA COLHEITA ESPECIAL**

DOC TINTO (MAGNUM) 2020

€ 8,99

ALENTEJANO

13,50% vol.



ENOLOGIA

MARIANA CAVACA

TRINCADEIRA, ARAGONEZ E ALICANTE BOUSCHET

COR

Rubi definido, limpo.

AROMA

Harmonioso, revela predominantes notas de frutos vermelhos, compota de morango.

SABOR

Conjunto equilibrado, com taninos aveludados, frescura atrativa a conferir potencial gastronómico, frutado, longo e sedutor.

ADEGA DE REDONDO

**16,5****ADEGA PONTE DA BARCA RESERVA DE SÓCIOS**

DOC TINTO (MAGNUM) 2020

€ 31,95

VINHO VERDE

13,50% vol.



ENOLOGIA

JOSÉ OLIVEIRA

Vinhão

COR

Rubi retinto, denso.

AROMA

Intenso em notas de frutos maduros bem envolvidos em notas tostadas.

SABOR

A madeira está muito bem integrada, tem bom corpo e volume, taninos ricos e macios, boa frescura, é saboroso e apelativo.

ADEGA PONTE DA BARCA



1890
Q
QUINTA DO
ORTIGÃO



Ortigão Baga Bruto
A Bairrada no seu copo

Quinta do Ortigão
Apartado 119 · 3780-227 - Anadia
Tel: 918 295 104 | Distribuição Nacional: MISTERWINE, LDA · geral@misterwine.pt | Seja responsável, beba com moderação.

TERRAS &
TERROIR
PATRIMÔNIO PELAS NOSSAS RAÍZES

Deliciosos espumantes para brindes especiais

As nossas sugestões:
vinhos provados e avaliados às cegas.



**19 QUINTA DOS ABIBES SUBLIME**

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUT NATURE 2011

€ 65 BAIRRADA

12,50% vol.

ENOLOGIA
N/TEMCASTAS
ARINTO

COR Amarelo citrino, brilhante, tem bolha muitíssimo fina e persistente.

AROMA Exuberante, requintado, com delicadas notas tostadas, brioche, fruto seco, vai crescendo no copo.

SABOR Excelente, com grande volume, cremoso e envolvente, tem uma frescura desconcertante, perfeita, promissora, mantém notas frutadas e de pastelaria fina, termina prolongado e apelativo

QUINTA DOS ABIBES
T. +351 914 554 008
QUINTADOSABIBES@GMAIL.COM
WWW.QUINTADOSABIBES.COM
 quintaabibes
 quintadosabibes**17,5**

€ 22,00

VIRGÍLIO DE SOUSA

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2014

BAIRRADA

13,00% vol.

ENOLOGIA

JOSÉ ANTÓNIO NEVES CARVALHEIRA

CHARDONNAY E BAGA

COR

Amarelo palha, brilhante, bolha fina e persistente.

AROMA

Sofisticado, com alguma complexidade, deixa notas cítricas e tropicais, abacaxi bem maduro.

SABOR

Muito bom. Saboroso, frutado, tem sabor a brioche, tostados, mousse crocante e envolvente, boa acidez, é gastronómico, vigoroso, persistente.

QUINTA DA MATA FIDALGA,
AGRICULTURA E TURISMO RURAL

T. +351 231 525 558

INFO@QMF.PT

WWW.QMF.PT

QMFPortugal

quintadamatafidalga

19**ENCONTRO SPECIAL CUVÉE**DOC ESPUMANTE BRANCO ESPECIAL CUVÉE
EXTRA BRUTO 2015

€ 29,90

BAIRRADA

12,50% vol.

ENOLOGIA

OSVALDO AMADO

ARINTO

COR Amarelo cítrico, brilhante, tem bolha finíssima e persistente.

AROMA Intenso, exuberante, oferece notas de frutos brancos, frutos secos, tostados, e cresce!

SABOR Com uma mousse bem crocante, envolve o palato, seduz pela frescura, deixa notas de biscoito, brioche e muita persistência.

GLOBAL WINES / QUINTA DO ENCONTRO

**18****QUÊ 2**
ESPUMANTE GRANDE RESERVA BRANCO
BRUTO NATURAL

€ 15,99

N/TEM

11,00% vol.

ENOLOGIA

RUI VIRGÍNIA E PATRÍCIA PIASSAB

ARINTO E CHARDONNAY

COR Amarelo cítrico, brilhante, bolha finíssima e persistente.

AROMA Perfumado, de grande elegância, destaca frutos cítricos e flores brancas.

SABOR De grande frescura, tudo muito fino e equilibrado, mousse envolvente, crocante, gastronómico. Cheio de finesse. Grande espumante.

QUINTA DO BARRANCO LONGO



**17,3****QUINTA DOS ABIBES**DOC ESPUMANTE BRANCO RESERVA EXTRA
BRUTO 2017**€ 12** BAIRRADA 12,50% vol.ENOLOGIA
N/TEMCASTAS
ARINTO E BAGA

COR Amarelo salmonado, brilhante, tem bolha fina e persistente.

AROMA Conquista pelo aroma a fruta madura, nuances de cerejas, bagas de goji e brioche.

SABOR Cremoso, fresco, gastronómico, mantém a fruta e seduz pelo grande equilíbrio em prova, perfeito para todas as oacções, deixa um final de boca longo e atrativo.

QUINTA DOS ABIBES

T. +351 914 554 008
QUINTADOSABIBES@GMAIL.COM
WWW.QUINTADOSABIBES.COM[f](#) quintaabibes[q](#) quintadosabibes**17,3****COTO DE MAMOELAS**DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO
RESERVA 2018

VINHO VERDE 13,00% vol.

ENOLOGIA
ABEL CONCESSO

ALVARINHO

COR

Amarelo citrino, brilhante, bolha fina e persistente.

AROMA

Sofisticado, destaca notas de limão maduro e laranja, tostados e brioche.

SABOR

Saboroso, com grande frescura, vivo e gastronómico, vale a pena levá-lo para a mesa, termina persistente e apelativo.

PROVAM - PRODUTORES DE VINHOS
ALVARINHO DE MONÇÃO

T +351 251 534 207

T +351 910 541 506

GERAL@PROVAM.COM

WWW.PROVAM.COM

[f](#) Provam**17,5****DOM FERRO**DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO SUPER
RESERVA 2007**€ 27,00** VINHO VERDE 13,00% vol.ENOLOGIA
ANDRÉ FONSECA E FERNANDO SOUSA

AVESSO

COR Amarelo com tons esverdeados, bolha muito fina e persistente.

AROMA Notável, com elegantes notas de brioche, frutos secos, amêndoas e tostados.

SABOR Saboroso, tem musse envolvente, boa frescura, mantém o perfil aromático, gastronómico, termina persistente.

QUINTA DO FERRO

**17,5****PRIMAVERA UNUM**DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO SUPER
RESERVA 2011**€ 25,00** BAIRRADA 12,50% vol.ENOLOGIA
ANTERO SILVANO

ARINTO, BAGA E BICAL

COR Amarelo citrino, limpo, bolha fina e persistente.

AROMA Intenso em notas cítricas, com destaque para laranja e toranja, nuances tropicais.

SABOR Fresco, crocante, com boa musse, mantém o perfil frutado e termina persistente e sedutor.

CAVES PRIMAVERA



paixão pelo
VINHO

2022

PAIXÃO PELO VINHO® AWARDS

5 de Março (sábado) - 16h00 / 22h00
Hotel Vila Galé Ópera, Lisboa

HELLO SUMMER WINE PARTY®

17 de junho (sexta) - 18h00 / 23h00
Jardim do Lisbon Marriott Hotel

HELLO SUMMER WINE PARTY®

18 de junho (sábado) - 16h00 / 22h00
Hotel Vila Galé Porto (Centro)

FESTA BRANCA SETÚBAL

WINE PARTY

16 de julho (sábado) - 17h00 / 23h00
Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal

BYE BYE SUMMER WINE PARTY

9 de setembro (sexta-feira) - 18h00 / 23h00
Jardim do Lisbon Marriott Hotel

PAIXÃO PELO VINHO® BRAGA

16 de setembro (sexta-feira) - 18h00 / 23h00
Hotel Vila Galé Collection Braga

PAIXÃO PELO VINHO® ÉVORA

22 de outubro (sábado) - 16h00 / 22h00
Hotel Vila Galé Évora

PAIXÃO PELA CERVEJA® LISBOA

19 de novembro (sábado) - 16h00 / 22h00
Lisbon Marriott Hotel, Citrus



paixão pela
CERVEJA purple

MARRIOTT
LISBON

Vila Galé
HOTELS

TURISMO DE
PORTUGAL

escola de
Setúbal

**17****GÉGÉ**ESPUMANTE BRANCO BLANC DE NOIR
BRUTO

DÃO 12,00% vol.

ENOLOGIA
HUGO CHAVESTOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ,
JAEN E ALFROCHEIRO

COR

Amarelo citrino, brilhante, bolha fina e persistente.

AROMA

Sofisticado, revela notas florais e cítricas, casca de citrinos.

SABOR

Grande frescura, promete ser um sucesso à mesa, frutado, tem bom volume, termina longo e persistente.

QUINTA DE LEMOS

T. +351 232 951 748
INFO@QUINTADELEMOS.COM
HTTPS://QUINTADELEMOS.COM
QuintadeLemos
Quinta_de_Lemos**€ 13,00****17****MURGANHEIRA**

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2013

€ 19,00 TÁVORA - VAROSA 13,50% vol.ENOLOGIA
MARTA LOURENÇO

CHARDONNAY

COR Amarelo, limpo, bolha fina e persistente.

AROMA Elegante e sofisticado, deixa notas cítricas, algum floral e brioche.

SABOR Saboroso, com frescura vibrante, muito apelativo, perfeito para a mesa e para brindar. É persistente e sedutor.

SOC AGR. COM. DO VAROSA

**17****MURGANHEIRA**

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO SUPER RESERVA 2016

€ 10,80 TÁVORA - VAROSA 13,00% vol.ENOLOGIA
MARTA LOURENÇO

MALVASIA FINA, CERCIAL E TINTA RORIZ

COR Amarelo, limpo, bolha fina e persistente.

AROMA Elegante, delicado, revela notas de frutos cítricos e brancos, baunilha.

SABOR Muito equilibrado, com boa acidez e frescura, fruta, ligeiro brioche, musse envolvente, longo e apelativo.

SOC AGR. COM. DO VAROSA

**17,5****VALADOS DE MELGAÇO**DOC ESPUMANTE BRANCO RESERVA EXTRA
BRUTO 2017**€ 18,00**

VINHO VERDE 13,00% vol.

ENOLOGIA
FERNANDO MOURA E JOSÉ ANTÓNIO L.
GONÇALVES

ALVARINHO

COR Amarelo, brilhante, bolha fina e persistente.

AROMA Elegante e sofisticado, fresco, destaca cítrinos e ananás.

SABOR Com a acidez em destaque, que lhe confere frescura, é cremoso, envolvente e frutado, termina persistente e gastronómico.

VALADOS DE MELGAÇO

**17****MURGANHEIRA EXTRÈME DE PINOT
BLANC**

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2013

€ 19,00 TÁVORA - VAROSA 14,00% vol.ENOLOGIA
MARTA LOURENÇO

PINOT BLANC

COR Amarelo, limpo, bolha fina e persistente.

AROMA Sofisticado, destaca notas de camomila, flores de laranjeira e fruta.

SABOR Intenso, cremoso e envolvente, tem boa frescura, mantém a fruta, com destaque para maçã verde, termina persistente.

SOC AGR. COM. DO VAROSA

**17****ENCONTRO**DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA
2015**€ 12,59**

BAIRRADA 12,50% vol.

ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

BAGA

COR Amarelo citrino, limpo, bolha fina e persistente.

AROMA Elegante, revela predominantes notas de amêndoas, avelãs, frutos desidratados.

SABOR Elegante, sabroso, tem bom corpo e volume, fresco e crocante, gastronómico e persistente.

GLOBAL WINES / QUINTA DO ENCONTRO

**17****QUÊ 4**ESPUMANTE SUPER RESERVA ROSÉ BRUTO
NATURAL**€ 15,99** N/TEM 11,00% vol.ENOLOGIA
RUI VIRGÍNIA E PATRÍCIA PIASSAB

TOURIGA NACIONAL

COR Rosado definido, limpo, tem bolha média e persistente.

AROMA Harmonioso e sofisticado, destaca notas de frutos vermelhos e flores.

SABOR De grande acidez e frescura, é um espumante especialmente gastronómico, tem bom volume, termina longo e apelativo.

QUINTA DO BARRANCO LONGO

**17**

€ 23,90

GERALDINE

ESPUMANTE ROSÉ BRUTO NATURAL

DÃO 12,00% vol.

ENOLOGIA
HUGO CHAVES

TOURIGA NACIONAL

COR

Rosa salmão, limpo, com bolha fina e persistente.

AROMA

Intenso em notas frutadas com destaque para framboesas frescas, ginjas e cerejas.

SABOR

Perfeito, com grande equilíbrio, bela acidez e consequente frescura, cremoso envolvente, frutado, notas de morangos, termina longo e sedutor.

QUINTA DE LEMOS

T. +351 232 951 748
INFO@QUINTADELEMOS.COM
HTTPS://QUINTADELEMOS.COM[Facebook](#) QuintadeLemos[Instagram](#) Quinta_de_Lemos**16,5**

€ 13,00

GÉGÉ

ESPUMANTE ROSÉ BRUTO

DÃO 11,50% vol.

ENOLOGIA
HUGO CHAVES

TOURIGA NACIONAL

COR

Rosado, limpo, bolha média e persistente.

AROMA

Atrativo, destaca frutos vermelhos frescos, como morangos, cerejas e framboesas.

SABOR

Tem bom volume, musse envolvente, acidez perfeita para acompanhar iguarias requintadas, seco, termina longo e apelativo.

QUINTA DE LEMOS

T. +351 232 951 748
INFO@QUINTADELEMOS.COM
HTTPS://QUINTADELEMOS.COM[Facebook](#) QuintadeLemos[Instagram](#) Quinta_de_Lemos**17****QUINTA DA LABOEIRA**

DOC ESPUMANTE BRANCO RESERVA BLANC DE NOIR BRUTO NATURAL 2019

€ 15,00

BAIRRADA 12,50% vol.

ENOLOGIA
S/INFO

BAGA

COR Amarelo com reflexos ambarinos, bolha fina e persistente.

AROMA Delicado, destaca aroma a frutos vermelhos silvestres e geleia de frutos vermelhos.

SABOR Musse envolvente, cremoso, com muita fruta. Bom corpo, vivo e expressivo, é equilibrado e elegante.

ALBERTO DA SILVA MARQUES

17**QUINTA DO CERRADO**

DOC ESPUMANTE ROSÉ RESERVA BRUTO 2016

€ 12,99

DÃO 12,50% vol.

ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

ALFROCHEIRO E TOURIGA NACIONAL

COR Salmão, brilhante, com bolha fina e persistente.

AROMA Fresco, frutado, notas de cereja e groselha, elegantes notas florais.

SABOR Cremoso e envolvente, tem acidez vibrante, deixa sabor frutado, termina longo e requintado.

UNIÃO COMERCIAL DA BEIRA

**17****SEM IGUAL**

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO NATURAL 2016

€ 25,00

VINHO VERDE 12,00% vol.

ENOLOGIA
JORGE SOUSA PINTO

AZAL E ARINTO

COR Amarelo citrino, limpo, bolha fina e persistente.

AROMA Intenso, cativante, com distintas notas minerais, citrinas e tropicais.

SABOR Vibrante, com acidez em destaque, mantém as notas frutadas associadas a brioches e alguma salinidade, gastronómico.

ARROCHELA E CAMIZÃO

**16,5****ALIANÇA**

DOC ESPUMANTE BRANCO RESERVA BRUTO 2019

€ 7,59

BAIRRADA 12,50% vol.

ENOLOGIA
FRANCISCO ANTUNES

BAGA

COR Amarelo, limpo, com bolha média e persistente.

AROMA Destaca notas frutadas, jovens, maçã, citrinos, notas de pastelaria fina.

SABOR Harmonioso, tem boa acidez e frescura, mantém a fruta, saboroso, termina longo e apelativo.

ALIANÇA

**16,5** CASA DE OLEIROSDOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA
2018

€ 8,00 VINHO VERDE 12,00% vol.

ENOLOGIA
JORGE SOUSA PINTO

ARINTO

COR Amarelo citrino, limpo, com bolha média e persistente.

AROMA Elegante, fresco e citrino, com notas de limão e laranja confitada, toque de Panettone.

SABOR Cremoso, envolvente, muito fresco, gastronómico, citrino, termina longo e atrativo.

MANUEL NUNES DA COSTA CAMIZÃO

**16,5** DOM FERRODOC ESPUMANTE BRANCO RESERVA BRUTO
2015

€ 15,00 VINHO VERDE 12,00% vol.

ENOLOGIA
ANDRÉ FONSECA E FERNANDO SOUSA

AVESSO

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

AROMA Harmonioso, destaca-se pelas delicadas notas de limão e casca de laranja.

SABOR Muito saboroso, tem frescura em destaque conferindo-lhe grande apetência gastronómica, notas de frutos secos e final longo.

QUINTA DO FERRO

**16,5** MIOGODOC ESPUMANTE BRANCO RESERVA EXTRA
BRUTO 2017

€ 15,00 VINHO VERDE 12,50% vol.

ENOLOGIA
NUNO SILVA

ARINTO E LOUREIRO

COR Amarelo citrino, brilhante, tem bolha fina e persistente.

AROMA Harmonioso e elegante, seduz pelas notas de brioche, frutos secos e citrinos.

SABOR Muito agradável, saboroso, com frescura em destaque, que lhe confere perfil gastronómico, termina longo e vibrante.

Vinhos Norte

**16,5** QMFDOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA
PESSOAL 2015

€ 12,30 BAIRRADA 12,50% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ ANTÓNIO NEVES CARVALHEIRA

CHARDONNAY E ARINTO

COR Amarelo palha, limpo, bolha média e persistente.

AROMA Elegantes notas de pastelaria fina, casca de citrinos confitada, ananás.

SABOR Muito gastronómico, tem a acidez em destaque, conjunto equilibrado, cremoso e saboroso, deixa um final longo e sedutor.

QUINTA DA MATA FIDALGA

**16,5** QUINTA DE CARAPEÇOS

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2018

€ 13,70 VINHO VERDE 12,00% vol.

ENOLOGIA
JORGE SOUSA PINTO

ALVARINHO

COR Amarelo citrino, limpo, bolha média e persistente.

AROMA Harmonioso, partilha notas de frutos citrinos e casca dos mesmos, frutos secos.

SABOR em bom corpo e volume, destaca-se pela frescura vibrante, muito gastronómico, deixa um final longo e atrativo.

QUINTA DE CARAPEÇOS

Seja responsável.
Beba com moderação.

MARRIOTT

Brunch

Descubra o nosso Brunch de Inverno
Find Out our Winter Brunch

Sábados e Domingos das 12:00 às 15:30
Saturdays and Sundays from 12pm to 3:30pm

35€ por pessoa
35€ per person

8€ free-flow de bebidas selecionadas
8€ free-flow of selected drinks



Para Marcações
For Bookings

217 235 400


MARRIOTT
LISBON



JOSÉ SASSETTI

As rolhas

> fotografia **Shutterstock**
O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

É um dos assuntos mais falados e discutidos no meio: rolha ou vedante de plástico/metal? Quem faz um vinho e o vende no mercado, engarrafado e embalado, tem que pensar em todos os muitos pormenores que chegam até à mesa dos consumidores.

Não se trata apenas de ter boas castas, boas uvas, com muita qualidade, um bom terroir, fazer a melhor das vinificações, o melhor estágio e o "timing" correcto para engarrafar. Trata-se, também e obrigatoriamente, de ter uma boa imagem, apelativa, consistente e equilibrada, desde o rótulo ao contra-rótulo, mas igualmente à cápsula, ao tipo de garrafa e até à rolha.

ROLHA OU VEDANTE?

A grande questão, e desmistificando o assunto, é termos, de facto, um bom vedante que permita ao vinho, tão bem feito e preparado, não ser afectado por maus aromas, oxidações, má evolução, etc.. Apenas isso. A rolha de cortiça, um vedante natural de enormes qualidades, ninguém duvide disso, tem que ser muito bem feita, limpa e desinfectada, para fazer bem o seu papel. Uma boa rolha de cortiça, inteira, não é barata e só é usada em grandes vinhos que acrescentam valor ao conjunto. Mas uma rolha de cortiça microgranulada é igualmente um extraordinário vedante e cumple muito eficazmente a sua função. Aliás, este tipo de rolhas tem vindo a ganhar muitos adeptos entre os engarrafadores dado que tem um custo muito inferior a

uma rolha inteira e é um óptimo vedante. A grande discussão tem a ver com o uso de vedantes sintéticos, de plástico ou outro material. É uma discussão perdida pois são produtos diferentes com a mesma função. De facto, enquanto agente do sector, eu considero que a sua função como vedante é exemplar. Esteticamente, na garrafa, também existem grandes avanços e a verdade é que se adaptaram muito bem ao mercado e aos consumidores. Os custos para os engarrafadores são mais baixos. Tudo isto é verdade. Mas, como português, e Portugal é o maior produtor de cortiça do mundo, devemos igualmente defender o que é nosso: a cortiça. Sou um defensor dos nossos produtos e tudo o que sir-

va para nos enaltecer e diferenciar, neste mercado tão globalizado e uniforme, eu defendo com unhas e dentes. Sim, a cortiça é uma marca nossa, em todo o lado, principalmente no mundo dos vinhos. Mas não só, numa infinidade de produtos que, graças a Deus, os empresários do sector souberam desenvolver e oferecer.

Como agrónomo lamento apenas que os nossos governantes, desde há muito, tenham esquecido a produção, o montado, os sobreiros. Não é bom ver nos campos, em muitas regiões, sobreiros doentes e a morrer. É um sector que devia ser amplamente acarinrado e apoiado. O futuro da cortiça começa na saúde dos montados e no saber cuidar das doenças e das pragas que vão atacando as nossas árvores.

O sobreiro é uma árvore extraordinária, única. Temos exemplares com centenas de anos. É uma espécie muito bem adaptada ao nosso clima e aos nossos solos. É uma espécie de crescimento lento e, por isso, tem que ser sempre bem acompanhada e protegida. Renova-se a cada ciclo de tiragem, única no género. Extraordinária. Como português e como agrónomo eu sou um grande admirador desta árvore e um defensor incondicional das rolhas de cortiça.

Como português, e Portugal é o maior produtor de cortiça do mundo, devemos defender o que é nosso: a cortiça.





JOÃO PEREIRA SANTOS

> fotografia Shutterstock

A época das bolhas efervescentes e cintilantes

A chegada de um novo ano, que sempre se quer melhor que o anterior e, por maioria de razão, este ainda mais, é tradicionalmente um momento de celebração que não devemos deixar passar em claro. Para lhe dar as boas vindas, o ritual de abrir e beber um bom espumante é obrigatório.

O vinho espumante é, desde há muito, a bebida escolhida para celebrar uma ocasião, um momento especial ou uma memória que se quer manter. Com vinho espumante celebra-se a chegada do ano novo, mas também o nascimento de um filho ou um casamento, a conclusão de um grande negócio ou uma vitória desportiva. As bolhinhas efervescentes e cintilantes, libertadas após o vinho ter sido aberto e vertido no copo, trazem consigo uma aura de magia, glamour e sofisticação que mais nenhuma outra bebida possui e por isso se tornou tão apetecível e famoso. De entre todos os vinhos espumantes, o Champagne, com origem na região francesa de Champagne, é unanimemente considerado o vinho espumante por excelência, sendo a ele também associados o luxo e a exclusividade, atingindo frequentemente preços estratosféricos.

Mas para celebrar não é necessário abrir uma garrafa de Champagne. Todos os países



produtores de vinho têm os seus espumantes e Portugal não foge à regra. Atrevo-me mesmo a dizer, que muito do Champagne consumido no nosso país tem mais a ver com vaidade e ostentação do que com a qualidade da bebida em si e o prazer que dá a beber. Muita gente é capaz de gastar dezenas de euros num Champagne banal e comercial, com centenas de milhar e por vezes milhões de garrafas produzidas anualmente, mas torcer a nariz a um bom espumante português, de produção necessariamente limitada, produzido com o maior cuidado e atenção, de qualidade superior e que custa... metade do preço.

A história do espumante em Portugal ainda é relativamente curta. Certamente que terá sido trazido para Portugal pelos monges beneditinos que por cá se estabeleceram e não será por acaso que importantes mosteiros da ordem de Cister se estabeleceram nos dois principais centros de espumante no país: o mosteiro de Tarouca em Távora-Varosa e os de Lorvão e Vacariça na Bair-

rada. Mas foi apenas em 1890, na Bairrada, que pelas mãos de José Maria Tavares da Silva se realizaram as primeiras experiências de espumantização, tendo os resultados desse trabalho sido apresentados no ano seguinte, faz agora precisamente 130 anos, efeméride que a Comissão Vitivinícola da região muito justamente comemora.

Depois disso muito se passou e a verdade é que a produção do espumante em Portugal, de Norte a Sul do país, sofreu um grande desenvolvimento e evolução. Hoje é possível encontrar bons espumantes de praticamente todas as regiões do país, muitos deles com castas autóctones, que acrescentam diferenciação, por um valor muito razoável, pelo que só não bebe espumante quem não quiser. Mas mais do que isso, são também já várias as referências de grande qualidade disponíveis no mercado, que apresentam espumantes distintos, refinados e de grande caráter.

Por isso, apesar da incerteza em que, contra algumas expectativas, continuamos a viver, destes tempos que teimam em não normalizar e nos mantêm em suspenso, das ameaças de um novo confinamento que todos desejamos não venha a acontecer, não deixe de celebrar. Continuam a existir razões, momentos e memórias dignas de celebração e o ano novo, que todos almejamos venha a ser melhor do que o que agora finda, é certamente um deles. Olhe para o futuro com esperança renovada e dê as boas vindas a 2022 com espumante português. Deixe-se contagiar pela alegria das suas bolhas efervescentes e cintilantes e exclame: um excelente 2022 para todos! Saúde!

As bolhinhas efervescentes e cintilantes, libertadas após o vinho ter sido aberto e vertido no copo, trazem consigo uma aura de magia, glamour e sofisticação que mais nenhuma outra bebida possui e por isso se tornou tão apetecível e famoso.



TRAVA-LÍNGUAS TINTO 2019

**O vinho Poças que nos leva
ao universo das APP's**

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

A centenária casa de Vinho do Porto e Douro, Poças, lançou um novo projeto com um vinho que pretende proporcionar ao consumidor uma experiência diferente do habitual. Trava-Línguas é o nome do projeto e do vinho, focado no lado mais descontraído e convivial que esta bebida pode proporcionar.

O Trava-Línguas tinto Douro DOC 2019 foi recentemente colocado no mercado. Produzido pela Poças, este vinho representa uma aposta num segmento de consumidor mais jovem e aponta para um consumo descontraído e descomplicado. Mais do que o próprio vinho em si, importa destacar a ousadia que lhe está associado, ao juntar a um produto tipicamente conservador como o vinho, uma imagem contemporânea e irreverente. Elaborado a partir das castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, apresenta cor rubi brilhante. Tem aroma intenso a frutos vermelhos e do bosque, com notas de chocolate e leve especiaria. Na boca revela-se envol-

vente e elegante, com corpo médio, taninos bem integrados, final fresco e persistente. Poderá acompanhar bem petiscos e cozinha italiana e tem o PVP recomendado de 6 euros.

O projeto Trava-Línguas tem por base, como o nome indica, a exploração dos tradicionais trava-línguas de que a língua portuguesa, certamente à semelhança de outras, é rica. Para a primeira edição deste vinho foi escolhido o famoso "o rato roeu a rolha da garrafa de rum do rei da Rússia", cujo rótulo foi concebido e ilustrado pelo artista André da Loba, que apresenta uma interpretação gráfica do trava-línguas. A novidade consiste numa APP, desenvol-

vida pela consultora de tecnologia criativa BOUND, que permite a visualização de uma animação em realidade aumentada no espaço do rótulo do vinho. Para isso é necessário instalar a APP Poças Wines AR, através do QR code presente no contrarrótulo (acessível a Android ou IOS). Ao apontar o smartphone com a aplicação aberta para o rótulo do vinho, este torna-se no ecrã de uma animação visual, que complementa a ilustração visível do rótulo. Por outras palavras, o rótulo abandona o seu caráter estático e transforma-se no palco de uma narrativa visual que abre portas para novas interpretações e percepções e transporta o consumidor para uma ex-

periência imersiva original e inovadora. A própria aplicação permite gravar e partilhar a experiência nas redes sociais.

Pedro Poças Pintão, diretor de marketing e comunicação e presidente do conselho de administração da Poças refere que "o lançamento do Trava-Línguas permite-nos mostrar um lado mais descontraído do vinho, aproximando o vinho das pessoas, de uma forma divertida".

Um produto claramente direcionado para um público jovem e cosmopolita, ao juntar a tecnologia e a arte, num vinho destinado a momentos informais de convívio e descontração.

Para além do acesso à narrativa visual de André da Loba, a APP apresenta outras funcionalidades, como um add-on de gamificação, com um jogo, que poderá ser partilhado com amigos, que apresenta vários trava-línguas que surgem aleatoriamente e convida o jogador a pronunciá-los corretamente. Também neste caso a experiência poderá ser gravada e partilhada nas redes sociais. Para além do jogo, a aplicação apresenta o projeto e o artista e dá acesso aos pontos de venda do produto.

Pedro Poças Pintão acrescenta que está em curso a colaboração com ilustradores reconhecidos nos vários países onde o vinho venha a ser lançado: "Fizemos também uma versão em inglês – o Tongue Twister – para apresentação nos mercados internacionais e já estamos a preparar o lançamento no Canadá, com rótulo e animação ilustrados por um artista local". Trata-se do ilustrador do Québec, Julien Posture, que aceitou conceber um rótulo baseado num trava-línguas local, na língua francesa. O objetivo, conclui, Pedro Poças Pintão, passa pela criação de uma maior empatia com o consumidor "com a utilização de trava-línguas de cada país ou região".

A Poças é uma empresa familiar que produz vinhos do Porto e Douro. Fundada em 1918, por Manoel Domingues Poças Júnior, é uma das poucas empresas do setor que se mantém na mesma família desde a sua fundação. Como orgulhosamente é referido, "a Poças é o lado português da história do Douro". No entanto é também uma empresa que se destaca pelo seu caráter inovador e criativo, como o demonstra a corajosa decisão, tomada em 1990, quando a opinião dominante era contrária, começar a produzir vinhos DOC Douro, seguindo a opinião do enólogo Jorge Manuel Pintão que considerava o terroir do Douro ideal para a produção de vinhos de mesa de grande qualidade, algo então inédito num produtor de Vinho do Porto. Foi então lançado o seu primeiro vinho DOC Douro, o Coroa de Ouro, que em 2020 celebrou os seus 30 anos no mercado. A este vinho juntaram-se, entretanto, outras



Para a primeira edição deste vinho foi escolhido o famoso "o rato roeu a rolha da garrafa de rum do rei da Rússia", cujo rótulo foi concebido e ilustrado pelo artista André da Loba, que apresenta uma interpretação gráfica do trava-línguas.

referências como Vale de cavalos, Poças Reserva e Poças Douro Premium.

Atualmente é a quarta geração da família que se encontra a administrar a empresa e tem-se caracterizado pela sua ousadia e irreverência na determinação em encontrar o difícil equilíbrio entre passado e presente, tradição e contemporaneidade, sempre a olhar para o futuro.

Exemplo disso foi o lançamento em 2017 do Poças Quinado, um vinho perdido no tempo, mas que importava recuperar e, no ano seguinte, quando a Poças comemorava um século de existência, o Poças 1918

Very Old Tawny Port, um vinho de coleção limitado a 100 garrafas, numa embalagem luxuosa com um design ímpar. Seguiram-se os vinhos da gama Fora de Série, de caráter experimental e edições limitadas e o Vermouth Soberbo, inspirado em antigos registos da Poças dos anos 30 e 40 do século passado, que adiciona infusões de 18 botânicos selecionados nas quintas da empresa no Douro, a Vinho do Porto branco. Já este ano, para além do Trava-Línguas, a Poças lança outros dois projetos: um pack de dois Vinhos do Porto de qualidade superior com diferentes formas de envelhecimento, o The Coopers Limited Edition Colheita 2006 e, criado especialmente para a mixologia, o BRIG'S.

Atualmente a Poças possui três quintas no Douro: a Quinta das Quartas, no Baixo Corgo, que inclui um centro de vinificação por onde passam todos os vinhos do produtor; a Quinta de Santa Bárbara, no Cima Corgo, com as suas parcelas de vinhas velhas que lhe conferem grande valor; e a Quinta de Vale de Cavalos, no Douro Superior, numa zona de altitude. No seu conjunto as quintas perfazem uma área de 100 hectares, das quais 75 hectares são de vinha.



ADEGA BELÉM URBAN WINERY

uma adega urbana no centro de Lisboa

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

Catarina Moreira e David Picard são os felizes proprietários da Adega Belém, a primeira adega urbana do país. Um projeto familiar, que é também a concretização de um sonho, onde se faz, bebe e vende vinho. Como ostentam os rótulos: "vinhos feitos com uvas e amor e nada mais!" Mesmo no centro de Lisboa.

Em Portugal o conceito de "Adega Urbana" ainda está a dar os primeiros passos. Uma adega urbana não é mais do que uma adega dentro da cidade, ou seja, o local menos provável para estar. Este conceito já está presente em cidades de outros países, onde alguns produtores, em vez de terem a sua adega junto das vinhas, trazem as uvas para a sua adega dentro da cidade, onde são vinificadas. Qual a vantagem?

Estar mais perto do consumidor. Catarina e David conheceram-se em 2010 através de uma amiga comum e ficaram juntos a partir daí. Ambos estavam ligados ao mundo académico, com doutoramentos feitos, ela em biologia, ele em antropologia. Com vontade de mudar de vida, decidiram, em 2013, ingressar no Mestrado em Viticultura e Enologia do Instituto Superior de Agronomia. Após o curso,

Catarina passou por várias adegas, tendo trabalhado com António Saramago. David por sua vez tornou-se professor na Universidade de Lausanne, na Suiça, onde desenvolveu estudos sobre enoturismo, tendo visitado adegas em vários países. Na África do Sul, contam-nos, despararam-se com uma adega mesmo em frente a uma praia. A resposta para tão inusitada localização era afinal simples: a praia durante o



dia enchia-se de gente que, ao ir embora, passava pela adega para comprar uma garrafa de vinho ou para beber um copo e comer algo. Foi nessa altura que o casal descobriu o que queria realmente fazer.

De volta a Lisboa começaram a procurar o local para construir o seu sonho. Foi encontrado numa antiga oficina de automóveis, no centro de Belém, mesmo por trás do MAAT. Após a compra teve início o processo legal de abrir e construir uma adega no centro de Lisboa. Ao todo, foram necessários quatro anos.

Em 2020, a Adega Belém abre as suas portas. Na ampla sala de entrada, dominada por um balcão em madeira, um wine bar e loja de vinhos convida a ficar por ali. Nas paredes quadros feitos pela família, de onde são retiradas as imagens para os rótulos de vinhos e, para manter a memória do local, uma exposição de antigas ferramentas da oficina. A cadela Lili também por ali anda, como que a dar as boas vindas e a pedir umas festas aos visitantes. A partir da sala de entrada abre-se um corredor onde estão colocados os equipamentos de vinificação e um pequeno laboratório e, ao fundo, a antiga estufa de pintura da oficina transformada em sala de barricas.

Por cima, uma sala e um terraço que em breve irão receber provas.

Para elaborar os seus vinhos são compradas uvas ao ISA, mas também em Alenquer e Setúbal. Na vindima deste ano, já foram também utilizadas uvas de uma vinha de Caparide, perto do Estoril. A vindima é feita com a ajuda da família e amigos. As produções são pequenas, mas existe um número considerável de referências, fruto de uma filosofia de descoberta que os leva a experimentações constantes, ao nível de diferentes formas de vinificação e estágio, seja em inox, barrica ou talha. Apesar do grande cuidado com as questões ambientais e a sustentabilidade, não produzem vinhos naturais. Praticam uma enologia de intervenção mínima, como dizem, mas fazem ao vinho o que acham necessário, incluindo a utilização de doses mínimas de sulfitos. Os trabalhos na adega são feitos com a porta aberta e quem por ali passar pode observar e até, se quiser, participar nos trabalhos.

Os vinhos são genuínos e mostram a personalidade dos seus autores. São vinhos que cheiram e sabem a uva e deixam rastro. E ressoam a uma alegria e felicidade verdadeira, a mesma que afinal nos é transmitida por Catarina e David quando nos recebem.

16,5

ADEGA BELÉM ENCRUZADO

REGIONAL LISBOA 2020

100% ENCRUZADO

12% • 14€

Fermentação em inox e estágio de 5 meses em barrica com batônnage.

Aroma contido, de grande pureza, com cítrico subtil e floral. Boca envolvente e untuosa, mas muito elegante e delicada, com um final seco. **JPS**

16,5

ADEGA BELÉM ALVARINHO CURTIMENTA

REGIONAL LISBOA 2020

100% ALVARINHO

12% • 14€

Fermentação completa em dorna aberta. Estágio de 8 meses em barrica com batônnage. Nariz intenso, vinoso, com notas de limão e pêssego. Boca muito fresca, untuosa, com algum tanino e um final sério. **JPS**

17,5

ADEGA BELÉM UNICÓRNIO GRAÚDO ÂNFORA

VINHO BRANCO 2020

100% MOSCATEL GRAÚDO

15,5% • 22,5€

Fermentação em contacto com as massas em talha de barro pezgada e estágio em inox. Amarelo dourado.

Aromas intensos a resina e especiaria. Boca com estrutura, densidade e textura. Conjunto com muito caráter, fresco, com final longo e seco. **JPS**

17

ADEGA BELÉM UNICÓRNIO GRAÚDO BARRICA

VINHO BRANCO 2020

100% MOSCATEL GRAÚDO

14,5% • 22, 22,5€

Fermentação com curtimenta em barricas abertas e estágio em inox.

Nariz intenso, floral, com notas de mel e fruta de caroço. Denso e amplo na boca, com acidez bem marcada e um final longo e seco. **JPS**



SOVIBOR: A VELHA E HISTÓRICA ESTRELA DE BORBA *volta de novo a brilhar*

> texto João Pereira Santos > fotografia D.R.

Mamoré de Borba resulta da expressão "o meu amor é de Borba", conforme soa ao ouvido quando dita com o expressivo sotaque alentejano. É também o feliz nome de uma marca de vinhos e sintetiza bem a paixão e o amor que Fernando Tavares sente pela esta sua ainda recente aventura no universo dos vinhos.

A SOVIBOR, adquirida em 2014 por Fernando Tavares, é uma histórica empresa produtora de vinhos de Borba, fundada em 1968. As suas instalações, constituídas por dois edifícios de pródiga dimensão, um deles bicentenário, situam-se em pleno centro da vila.

Fernando Tavares é natural de Vale de Cambra, à entrada da Região dos Vinhos Verdes. Em 1991 funda a Sotavinhos, uma empresa de distribuição de vinhos e aprofundou a sua ligação ao setor. Desenvolveu também uma afinidade particular com

o Alentejo, em particular com a sub-região de Borba, cujos vinhos distribuía. Com o passar do tempo, a ideia de se tornar produtor de vinho foi inevitavelmente tomando forma. Apesar de pretender algo mais pequeno, quando a possibilidade de adquirir a SOVIBOR se colocou, não conseguiu dizer que não e em vez de se tornar o pequeno produtor que sonhava, tornou-se um grande produtor do Alentejo.

ADEGA, VINHAS E VINHOS

Grande parte do trabalho realizado a partir

da aquisição centrou-se no melhoramento das instalações e aquisição de equipamento de enologia de última geração. Na adega juntam-se prensas tradicionais, lagares de mármore, talhas de barro, cubas de cimento, e tonéis usados, com a mais moderna tecnologia.

Provavelmente mais importante que a adega, são as vinhas. A SOVIBOR gere atualmente cerca de 200 hectares de vinha, das quais 70 são vinhas próprias. De entre elas uma significativa percentagem de vinhas velhas de sequeiro (não regadas),



com mais de 50 anos, de raízes profundas e baixo rendimento, que constituem a base dos melhores vinhos do produtor.

Para a elaboração dos vinhos, Fernando Tavares rodeou-se de um dos mais conceituados e respeitados enólogos do país, António Ventura, que juntamente com Rafael Neuparth e Ana Rita Tavares (Ana Rita é filha de Fernando Tavares e assegura a gestão diária da empresa) constituem a equipa de enologia, que conta ainda com Amândio Cruz a coordenar a viticultura. São produzidas anualmente cerca de 1,2 milhões de garrafas que se dividem pelas várias marcas da SOVIBOR: Adega do Passo; Passo dos Terceiros; Sovibor; Vale Flôr; e em lugar de destaque, reservada aos melhores vinhos, a referência Mamoré de Borba, criada em 2016.

A marca Mamoré de Borba (ou "Meu amor é de Borba"), com a categoria DOC é constituída por vinhos Colheita, Reserva e Grande Reserva. Só as melhores uvas entram na sua composição, nomeadamente as que provêm das já citadas vinhas velhas.

Estas estão plantadas em solos xistosos muito pobres, a 350 metros de altitude, e os vinhos apresentam um estilo próprio, fortemente identificado com a região. Posteriormente, surgiram os belíssimos vinhos de talha, que integram igualmente a gama Mamoré de Borba. São vinhos fermentados em talha e certificados como tal, seguindo a tradição de vinificação em talha deixada pelos Romanos há cerca de 2000 anos. Estes vinhos têm constituído uma série apostila do produtor, como resultado das inúmeras experiências efetuadas. São vinhos com um carácter distinto muito vincado e diferenciado, que exprimem as castas e o terroir, bem como o método de vinificação.

A belíssima e sumptuosa adega das talhas, de alvas paredes caiadas e tetos abobadados, constitui invariavelmente o momento alto da visita, com as suas 80 talhas de barro de vetusta idade, uma das maiores coleções do Alentejo, que a todos emociona.

O ENOTURISMO

O enoturismo é ainda uma aposta recente do produtor e está numa fase inicial, pelo que não tem sido muito divulgado, conforme nos diz Rita Tavares. No entanto é uma área em que a SOVIBOR aposta em termos de futuro e tem registado procura, pelo que a SOVIBOR sentiu que tinha que dar uma resposta no curto prazo. No site do produtor são apresentados cinco modelos de visita, sendo que há sempre abertura para as adaptar, de acordo com as pretensões dos visitantes, conforme Rita nos diz, pois privilegia-se a empatia com os visitantes e a sua satisfação. As visitas são centradas na adega e por vezes nas vinhas, terminando com uma prova de vinhos, acompanhada pelo tradicional pão alentejano e vários petiscos regionais. A belíssima e sumptuosa adega das talhas, de alvas paredes caiadas e tetos abobadados, constitui invariavelmente o momento alto da visita, com as suas 80 talhas de barro de vetusta idade, uma das maiores coleções do Alentejo, que a todos emociona.



SEM AMARRAS

Recentemente a gama Mamoré de Borba foi enriquecida com a linha Sem Amarras, resultado de algumas das experiências que se fazem e que revelam maior diferenciação e originalidade, quer seja ao nível das castas utilizadas, da vinificação ou do estágio, mas sempre com elevada qualidade. Durante a apresentação à imprensa, o enólogo António Ventura referiu que será sempre composta por vinhos "fora da caixa" de pequenas produções. Para já, foram lançados três vinhos: um branco de curtimenta de 2018, feito a partir de uvas de uma vinha velha de sequeiro de Antão Vaz, segundo António Ventura uma casta ícone da SOVIBOR, com menos acidez que o Arinto, mas muito maior complexidade. Com pisa a pé em lagar de mármore, 65% do vinho estava 19 meses em barricas usadas de terceiro ano e 35% em ânforas de barro cru por 12 meses; um Carignan Tinto 2020, também oriundo de uma vinha velha, fermentou em lagar de mármore sem engaço e estagiou apenas em inox durante seis meses, de modo a conseguir a expressão máxima desta casta, rara no Alentejo; e o TA39 Tinto 2017, resultado da fermentação em conjunto de uvas das castas Trincadeira e Alicante Bouschet em lagar de mármore e estagiado durante 15 meses numa talha não pescada. Vinhos de grande nível, diferentes e originais que certamente vão dar que falar, pois acrescentam algo àquilo que conhecemos e estamos habituados.

Foram também provadas as mais recentes colheitas do Mamoré de Borba Reserva branco e Mamoré de Borba Vinhas Velhas Reserva tinto, respetivamente de 2020 e 2018, que confirmaram a qualidade e caráter a que já nos habituaram.

Fernando Tavares pode sentir-se realizado pelo que trouxe a Borba e ao Alentejo com o seu projeto sólido, arrojado e diferenciador. Dir-se-ia que nasceu uma nova estrela em Borba, não fosse esta ter mais de 50 anos. Mas voltou a brilhar, como há muito não se via.



18,5
MAMORÉ
SEM AMARRAS
CURTIMENTA
DOC ALENTEJO
GRANDE RESERVA
BRANCO 2018
ANTÃO VAZ
14,5% • 30€

Quase dourado na cor. Aroma oxidativo, com notas vegetais frescas e nuances discretas de barro e especiaria. Boca cheia e envolvente, com boa estrutura e complexidade. Muito fresco, com notas salinas e de especiaria, termina intenso e longo. Um grande vinho. **JPS**



17,5
MAMORÉ
SEM AMARRAS
REGIONAL
ALENTEJANO TINTO
2020
CARIGNAN
13% • 30€

Rubi aberto na cor. Muito aromático, fresco, fino e delicado. Frutos do bosque e notas florais de rosa. Boca intensa, leve, alegre e fresca, a confirmar os frutos do bosque. Textura suave e um final elegante, fino e persistente. Um vinho gastronómico a pedir mesa. **JPS**



18,5
MAMORÉ
SEM AMARRAS TA39
DOC ALENTEJO
TINTO 2019
TRINCADEIRA
E ALICANTE
BOUSCHET
13,5% • 30€

Concentrado na cor. Aroma contido, mas profundo, com notas de bosque e cogumelo. Boca apelativa e sofisticada de grande finesse e elegância. Excelente equilíbrio, com o tanino integrado e leve amargo vegetal. Final seco, complexo e persistente, de grande personalidade. **JPS**



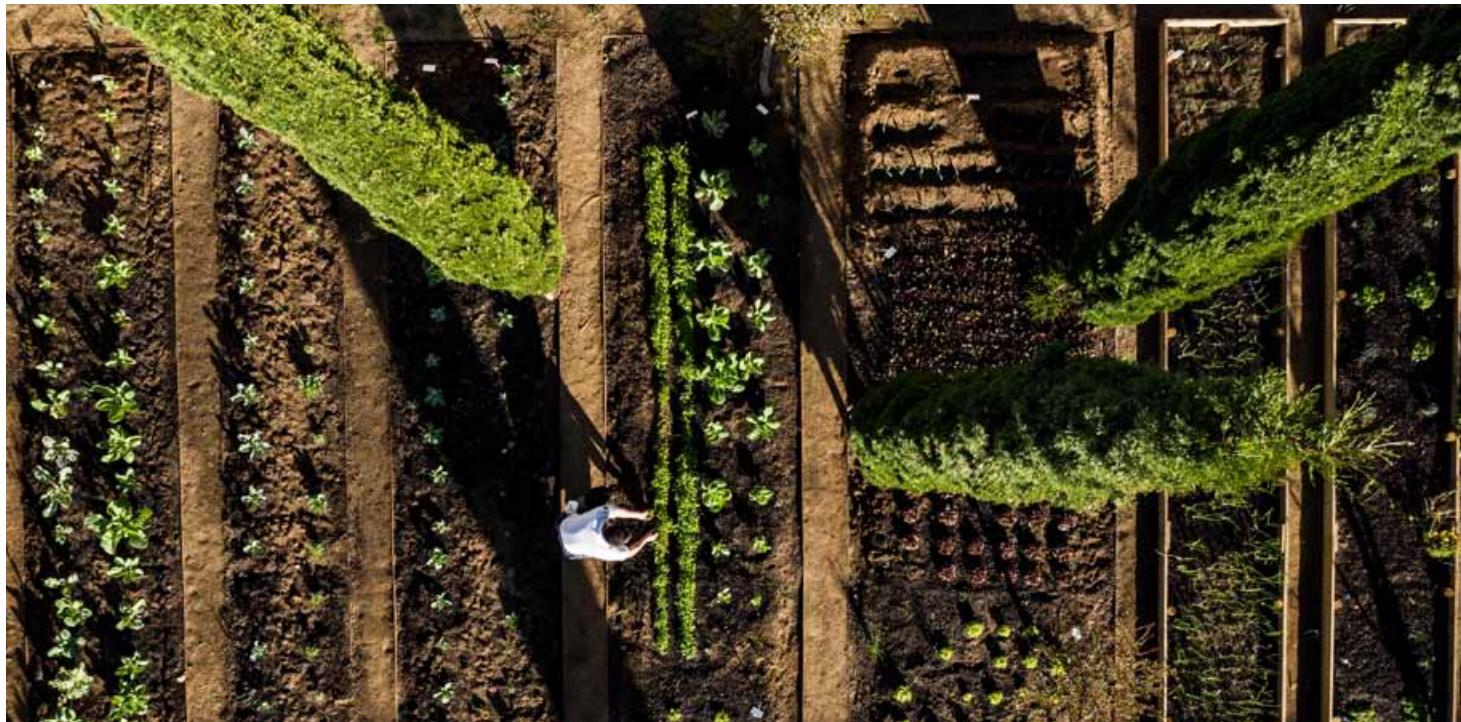
17,5
MAMORÉ DE BORBA
DOC ALENTEJO
RESERVA BRANCO
2020
ANTÃO VAZ, ARINTO
E VERDELHO
13% • 15€

Citrino na cor. Aroma cítrico, com notas de alperce e tangerina, discreta barrica. Boca untuosa e crocante, complexa, muito fresca e elegante, com um final intenso e persistente. **JPS**



18
MAMORÉ DE BORBA
VINHAS VELHAS
DOC ALENTEJO
RESERVA TINTO
2018
TRINCADEIRA
E ALICANTE
BOUSCHET
14,5% • 22,5€

Quase opaco, no nariz surgem notas de fruta vermelha, bosque, fungo e especiaria. Encorpado e amplo na boca, com fruta madura franca, taninos sedosos e um final complexo, intenso e persistente. **JPS**



Esporão

GUIA MICHELIN mais cinco estrelas para Portugal

> texto **Mafalda Freire** > fotografia **D. R. / Ernesto Fonseca**

As Estrelas Michelin 2022 voltam a reconhecer os melhores restaurantes nacionais. Este ano, o país não perdeu nenhuma estrela e ganhou cinco novas. Al Sud e A Ver Tavira, no Algarve; Cura, em Lisboa; Esporão, em Reguengos; e Vila Foz, no Porto, são as novidades.

O Guia Michelin revelou as estrelas da restauração portuguesa e são já 33 os estabelecimentos com a famosa distinção. Ainda não foi este ano que os restaurantes portugueses receberam a tão aguardada terceira estrela, nem há novos estabelecimentos com duas estrelas sendo que os "sete magníficos" de 2021 se mantêm: Casa de Chá da Boa Nova; Alma; Belcanto; Il Gallo d'Oro, Ocean, The Yeatman e Vila Joya. Os cinco novos restaurantes portugueses distinguidos com as estrelas Michelin são o Vila Foz, no Porto que é dirigido pelo Chef Arnaldo Azevedo; o Cura, restaurante do Ritz Four Seasons em Lisboa, liderado pelo Chef Pedro Pena Bastos; o restaurante Esporão em Reguengos de Monsaraz, no Alentejo, à frente do qual está o Chef Carlos Teixeira; o restaurante A Ver Tavira, no Algarve que é liderado pelo Chef Luís

Brito; e o restaurante Al Sud, que faz parte do hotel Palmares Ocean Living & Golf, em Lagos, no Algarve, e que é dirigido pelo Chef Louis Anjos.

O responsável do Al Sud salientou que foi "um grande orgulho receber esta distinção, decorridos apenas seis meses desde a abertura do restaurante" e referiu que "a distinção é uma recompensa para toda a equipa". Em declarações ao jornal Público, Arnaldo Azevedo reconheceu que "ganhar a estrela é difícil, mas mantê-la mais difícil é". Ao mesmo jornal, Carlos Teixeira, que traz de volta uma estrela Michelin ao Alentejo, esclareceu que "é um sonho" e revelou alguma surpresa por "não encaixar muito no estilo Michelin clássico" e o chef Pedro Pena Bastos afirmou estar "feliz" e esta ser "uma responsabilidade muito grande para o resto da vida".

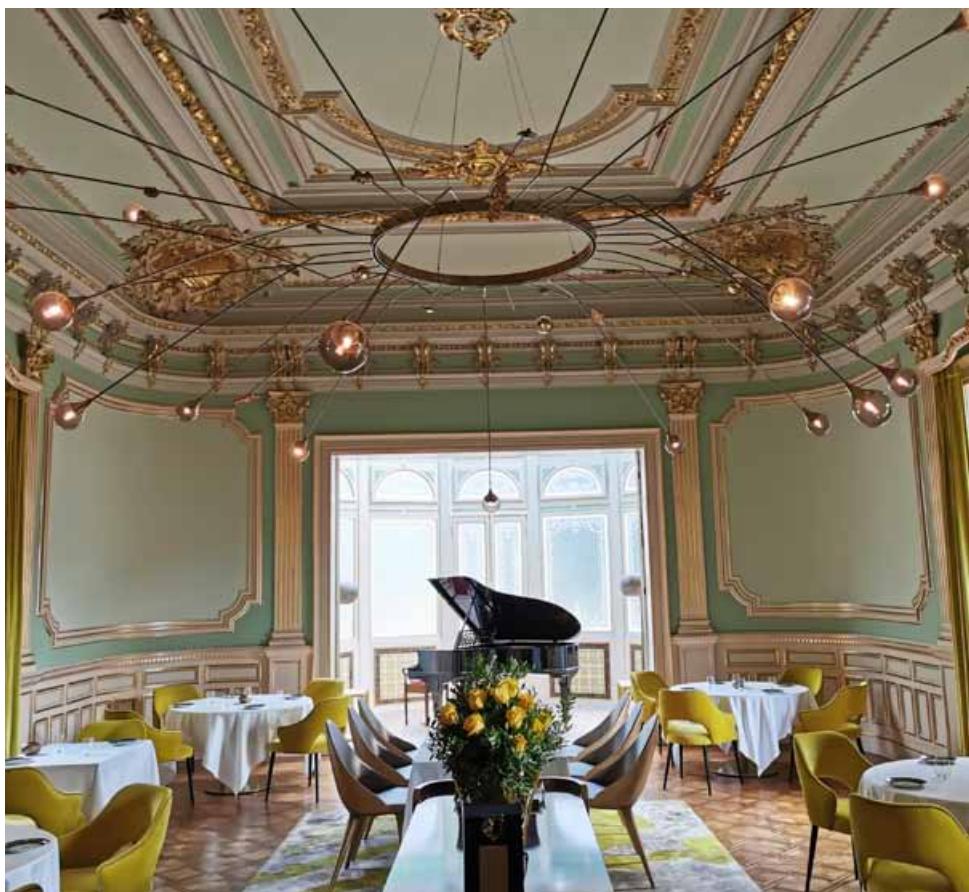
SUSTENTABILIDADE É (E VAI SER) CHAVE

Na cerimónia de atribuição das distinções, Gwendal Poullennec, diretor internacional dos Guias Michelin, destacou que os galardoados deste ano, em Portugal e Espanha, "valorizam ao máximo os produtos locais" e falou de sustentabilidade como algo com que os restaurantes vão ter de se preocupar seriamente para manterem as suas estrelas.

Neste domínio, destaque para as estrelas verdes da Michelin, que distinguem os restaurantes que estão na linha da frente da gastronomia sustentável. Pela primeira vez Portugal foi também distinguido nesta categoria com dois restaurantes o Esporão, no Alentejo, e o Il Gallo D' Oro, na Madeira.



Al Sud



Vila Foz

ESTRELAS MICHELIN 2022 PORTUGAL

**

Casa de Chá da Boa Nova - Rui Paula,
Leça da Palmeira
Alma - Henrique Sá Pessoa, Lisboa
Belcanto - José Avillez, Lisboa
Il Gallo d'Oro - Benoit Sinthon, Funchal
Ocean - Hans Neuner, Alporchinhos
The Yeatman - Ricardo Costa, Vila Nova
de Gaia
Vila Joya - Dieter Koschina, Albufeira

*

A Ver Tavira - Luís Brito, Tavira
Al Sud - Louis Anjos, Lagos
Cura - Pedro Pena Bastos, Lisboa
Esporão - Carlos Teixeira, Reguengos
de Monsaraz
Vila Foz - Arnaldo Azevedo, Porto
100 Maneiras - Ljubomir Stanisic,
Lisboa
Eneko Lisboa - Eneko Atcha, Lisboa
Mesa de Lemos - Diogo Rocha,
Silgueiros
Epur - Vicent Farges, Lisboa
Fifty Seconds by Martin Berasategui,
Lisboa
Vistas - Rui Silvestre, Vila Nova de
Cacela
A Cozinha - António Loureiro,
Guimarães
Antiquvm - Vítor Matos, Porto
Bon Bon - Louis Anjos, Carvoeiro
Largo do Paço - Casa da Calçada -
Tiago Bonito, Amarante
Eleven - Joachim Koerper, Lisboa
Feitoria - João Rodrigues, Lisboa
Fortaleza do Guincho - Gil Fernandes,
Cascais
G Restaurante - Óscar Gonçalves,
Bragança
Gusto by Heinz Beck - Heinz Beck,
Almancil
Loco - Alexandre Silva, Lisboa
LAB by Sergi Arola - Sergi Arola, Sintra
Midori - Pedro Almeida, Sintra
Pedro Lemos - Pedro Lemos, Porto
Vista - João Oliveira, Portimão
William - Luís Pestana, Funchal





Apanha da azeitona no VILA GALÉ CLUBE DE CAMPO

> texto PPV > fotografia Ernesto Fonseca

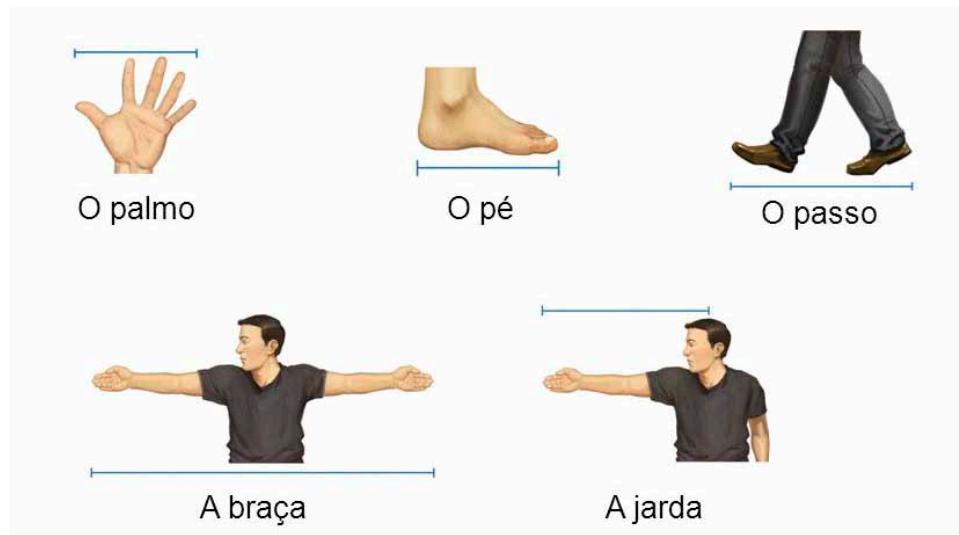
Fomos ao Hotel Vila Galé Clube de Campo, no Alentejo, bem perto de Beja, vivenciar a apanha da azeitona e acompanhar todo o processo de produção de azeite, desde a oliveira, ao lagar e, claro, ao prato. Esta é uma experiência que pode ser usufruída mediante marcação, na época e inclui participação na apanha da azeitona, visita guiada ao lagar da Santa Vitória, com partilha da informação e explicações, bem como um workshop de gastronomia alentejana, onde não poderiam faltar pratos confecionados com o delicioso azeite acabado de extrair. A este programa pode ainda juntar um passeio de jeep ou BTT, paintball, canoagem, andar a cavalo, fazer caminhadas ou viagens de balão de ar-quente.





ANTÓNIO MENDES NUNES

O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico



Unidade de medida antigas origem

Cada terra com seu uso, cada lugar com a sua medida

Não foi fácil acabar com a confusão das medidas de capacidade, de comprimento e de peso em Portugal. Durante séculos praticamente cada terra tinha um valor diferente para a medida do mesmo nome. As coisas só entraram nos eixos com a adopção do sistema métrico decimal a 1 de Janeiro de 1860, no reinado de D. Pedro V. Mesmo assim com muitas reticências. Tudo aquilo vinha de França e muitas das tropelias das Invasões ainda não haviam sido esquecidas...

Embora desde 1521, com D. Manuel I, já tivesse havido uma tentativa de uniformizar pesos e medidas, tornando o padrão oficial o de Lisboa, poucos concelhos o seguiram e, dentro de poucos anos já era outra vez o desacerto total. Outras reformas se seguiram sem resultados práticos, como a de D. Sebastião em 1575.

No século XVIII os franceses já tinham formado uma comissão de geógrafos, matemáticos e astrónomos que em 1790 haviam introduzido em França o sistema métrico decimal. No início do século XIX vieram para Portugal os padrões replicados posteriormente no Arsenal do Exército para serem entregues às Câmaras Municipais. Primeiro as Invasões Francesas (1807-1812) depois o prérrio conturbado da sucessão de D. João VI e a Guerra Civil que se seguiu, entre os liberais e os absolutistas (1832 a 1834) não permitiu que houvesse presença de espírito suficiente para voltar à questão. Seguiu-se uma década e meia de total confusão e violência que só terminou em 1847.

Em Dezembro de 1852, um decreto de D. Maria II adopta o Sistema Métrico Decimal com a respectiva nomenclatura original, dando um prazo de 10 anos para entrar em vigor. Antes de irmos à história das medidas antigas uma referência à dificuldade que houve em serem aceites os nomes vinhos de França, como atrás referimos, porque as pessoas ainda se não haviam esquecido das patifarias e crimes cometidos pelas tropas de Napoleão durante as Invasões Francesas. Assim, foi proposto, se não estou em erro por alguém da Academia das Ciências que, se adoptasse o sistema decimal e que embora a medida tivesse o

comprimento de um metro devia chamar-se vara, ao decímetro devia chamar-se "mão travessa" quilograma chamar-se libra ou ao litro canada o que, como se imagina, geraria ainda maiores confusões...

A partir de 1967 tudo entrou nos eixos e acabaram-se as confusões.

Se é verdade que a nomenclatura era muito variada (como curiosidade vejam-se as origens de alguns termos usados em Portugal até não há muitos anos).

Origem romana: Palmo, Covado, Libra, Onça, Moio, Quarteiro, Sesteiro, Quinal.

Origem europeia: Vara, Alna, Marco, Búzio,

Quaira, Tonel, Pipa, Pinta, Puçal, Choupim.

Origem Árabe: Quintal, Arroba, Arratel, Alqueire, Almude, Fanega,

Cafiz, Celamim, Cacifo), na verdade cada uma destas medidas tinha um valor diferente consoante a terra onde se estivesse.

Luís Seabra Lopes é um académico (professor na Universidade de Aveiro) estudioso da história da metrologia em Portugal.

Tem vários (longos) artigos publicados. Destacamos "Sistemas Legais de Medidas de Peso e Capacidade, do Condado Portucalente ao Século XVI", um outro intitulado "A metrologia em Portugal em finais do século XVIII e a "Memória sobre Pesos e Medidas" de José de Abreu Bacelar Chichorro: (1795)" e ainda um outro ensaio

"Medidas Portuguesas de Capacidade: Origem e Difusão dos Principais Alqueires usados até ao Século XIX". São estudos interessantes para os curiosos destas matérias. Quando escrevemos que não era fácil fazer negócios em diferentes terras (por exemplo aforamento de terras, cujo pagamento era geralmente em géneros) podemos dar como exemplo o texto



Medidas de Alqueires



Padrão de vara e meia vara - Monsaraz



Padrão de côvado - Estremoz

de Luís Seabra Lopes: "Ora, para o período Medieval, a documentação permite-nos identificar: moios com capacidades desde menos de 10 litros até mais de 800 litros; almudes desde cerca de 0,7 litros até cerca de 20 litros; alqueires desde menos de 2 litros até cerca de 14 litros. Portanto o maior moio era mais de 80 vezes superior ao moio mais pequeno; o maior almude era uma 30 vezes maior que o mais pequeno; o maior alqueire era 7 ou 8 vezes maior do que o alqueire mais pequeno".

E isto passava-se, por vezes, em comarcas vizinhas. Por exemplo, a medida de capacidade chamada oitava no Barreiro equivalia (no sistema decimal) a 1,715 litros, enquanto em Almada equivalia a 1,81 litros. O Almude no Barreiro equivalia a 16,95 litros, mas já no Seixal equivalia a 18,25 litros. No Norte, um alqueire em Ponte de Lima equivalia a 17,125 litros e em Guimarães a 19,418 litros. Isto era complicado para quem tinha terras arrendadas ou aforadas em localidades

diferentes do país. Espertos eram os frades do Convento de Santa Cruz de Coimbra, que nos seus contratos nunca deixavam de mencionar "polla medida de Coimbra". Mário Jorge Barroca, Professor Catedrático na Faculdade de Letras da Universidade do Porto, escreve sobre os padrões das medidas lineares destinadas, quase sempre ao comércio local de tecidos. A base era o palmo, equivalente a 22 cm) com os múltiplos côvado (3 palmos), 33 cm, ou ainda a vara correspondente a 5 palmos (110cm). Ao contrário das outras unidades de medida, estas de comprimento foram, desde há muitos anos mais ou menos iguais em todo o país.

Interessante é também a consulta do Blogue "Do tempo da Outra Senhora", dedicado à Cultura Portuguesa (Etnografia, História, Literatura Oral, Bonecos e Olaria de Estremoz, Defesa do Património, Azulejaria, etc.). Este escritor e blogger tem-se batido pela preservação de alguns padrões existentes em portas de castelos, ou em colunas de janelas (como por exemplo na primitiva Casa da Câmara de Estremoz, nas medidas de Meia Braça e Meia Vara gravadas verticalmente em coluna do alpendre da Igreja da Madalena, em Monforte, ou a Vara e Meia Vara gravadas na ombreira da Porta do Sol das muralhas do Redondo e ainda igualmente o padrão de Vara e Meia Vara gradas na ombreira da Porta da Vila das muralhas de Monsaraz. Tomámos a liberdade de usar algumas ilustrações publicadas no blogue.

A close-up photograph of two hands holding wine glasses filled with red wine. The hands are positioned in the lower half of the frame, with the glasses held up towards each other. The background is blurred, showing warm, bokeh-style lights in shades of orange and yellow, suggesting a festive or celebratory atmosphere.

MUST HAVE
FOR
NEW YEAR

VINHOS VERDES para além do que é habitual!

Um universo próximo de 4000 viticultores difundidos na Região dos Vinhos Verdes integra uma grande diversidade de terroirs e de diferentes castas, o que permite que se encontre o que se procure para determinado perfil de vinho. Estes viticultores associados entregam as suas uvas às Cooperativas da sua vila/concelho que por sua vez constituem a VERCOPPE.

A VERCOPPE apresenta, assim, ao mercado uma grande diversidade de Vinhos Verdes, desde tranquilos a espumantes, dos mais jovens e informais aos mais complexos e estruturados, vinhos feitos a partir de várias castas ou de apenas uma casta. Destacamos dois deles.

O **espumante de Vinho Verde Via Latina rosé** é dono de um perfil jovem, fresco e muito vibrante. À vista mostra uma cor rosa salmão bem viva e uma mousse suave e persistente. Revela uma grande riqueza aromática com destaque para morangos e framboesas, assim como notas cítricas típicas da Região dos Vinhos Verdes. Elaborado a partir da casta Espadeiro e utilizando o método Charmat, é perfeito para recepções, para iniciar uma refeição e até para acompanhar sobremesas.

O **Vinho Verde Via Latina Vinhão Grande Reserva 2018 tinto** desde logo se vislumbra uma cor violeta profunda e descobrem-se aromas de ameixa preta, mirtilos e amoras. Com notas herbáceas e de chocolate preto, é denso, harmonioso e de carácter firme. Tendo estágio de quatro meses em barrica de carvalho americano, na mesa afina muito bem com cabrito no forno, posta e rojões.

www.vercoope.pt
www.facebook.com/vercoope
www.instagram.com/vercoope



Bomba de vácuo WMF

Grande vinhos não se podem estragar! Sempre que sobre na garrafa, use uma bomba de vácuo para retirar o ar da garrafa e assim preservar o precioso líquido por mais alguns dias.

PVPR 35,00€



MARTHA'S VINHA DO LEGADO Reserva tinto 2019

Elaborado a partir das castas Sousão e Touriga Nacional, este DOC Douro estagiou 12 meses em barricas de carvalho francês. É fresco e intenso no nariz, com notas de frutos pretos silvestres, toque floral e sutis notas da madeira, que afinam e dão complexidade. Bem estruturado na boca, tem taninos firmes e bem envolvidos pela fruta, textura suave, deixa um final persistente e elegante. Está disponível em garrafas de 0,75cl, 1,5L 3L, 5L e 9L.



<http://shop.marthasgroup.com>

QUINTA DO TAMARIZ Três vinhos brancos que não podem faltar na gastronomia de Inverno



Focada em mostrar ao mercado vinhos brancos intemporais que harmonizam na perfeição com a gastronomia de Inverno, a Quinta do Tamariz, uma das mais antigas quintas de vinhos do Minho, lança três vinhos inesquecíveis com uvas selecionadas nas parcelas da Quinta. São vinhos com longevidade que aconselhamos a beber já, mas reservar algumas garrafas para mais tarde.

Quinta do Tamariz Alvarinho Reserva 2019, uma edição limitada de 1919 garrafas, com uvas oriundas de uma só parcela. Com fruta contida, muita mineralidade e interessantes notas de salinidade, é ideal para acompanhar pratos de marisco e peixe, como açordas, massadas e arroz caldoso ou peixes assados no forno. Realça os sabores do Sushi sendo por isso uma boa companhia.

O **Quinta do Tamariz Grande Escolha 2019** é um blend das castas Arinto e Alvarinho. Um vinho que surpreende pelo volume e profundidade de boca. São 1313 garrafas ideais para acompanhar pratos consistentes de bacalhau ou polvo, como Bacalhau à Lagareiro ou assado, polvo à lagareiro, cataplana e também as comidas de conforto que apreciamos e que não gostamos de ver ofuscadas pelo vinho.

O **Quinta do Tamariz Garrafeira 2018** é um must-have em qualquer garrafeira. Um blend de Alvarinho e Arinto com cerca de 70% de Alvarinho, em que uma parte do Alvarinho e o Arinto estagiaram separadamente durante 12 meses em barrica de carvalho francês, outra parte do Alvarinho estagiou 12 meses em cuba, sendo depois feito o lote que se manteve numa cuba de 500 litros durante mais 12 meses. Foram engarrafadas 660 garrafas que estagiaram em garrafa até ao seu lançamento em Novembro de 2021. Ideal para pratos de carne, como o arroz de frango, o peru, cabrito ou borrego assado, uma posta de vitela na brasa ou magret de pato.

www.facebook.com/quintadotamariz

SANTA VITÓRIA GRANDE RESERVA

A excelência do Alentejo

Um grande vinho cujas uvas são vindimadas e selecionadas manual e criteriosamente. Revela frescura, intensidade, caráter e estrutura conferida pelo estágio em barricas novas de carvalho francês. Resultado do lote entre castas portuguesas e estrangeiras, os vinhos desta gama são de enorme complexidade, salientando bem o terroir da sua região. São vinhos de grande longevidade e com uma forte personalidade. No **Santa Vitória Grande Reserva tinto 2017** as castas utilizadas foram a Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Syrah. Um vinho de aroma muito equilibrado, marcadamente frutado com notas de casca de laranja, chocolate preto e especiarias. O **Santa Vitória Grande Reserva branco 2019** revela um aroma intenso a frutos tropicais complexado com notas minerais e algum tostado das barricas onde fermentou e estagiou. Feito a partir das castas Arinto e Chardonnay.

www.santavitoria.pt
www.facebook.com/casasantavitoria
www.instagram.com/casa.santa.vitoria





MUST HAVE



CAVES RENDEIRO

Três vinhos para o acompanharem neste novo Ano

A Caves Rendeiro, sítia na Quinta do Rendeiro, localiza-se numa zona natural de beleza única, próxima da Serra do Montejunto e do Atlântico. Esta proximidade cria um microclima, favorecendo a maturação das uvas, produzindo Vinhos Tintos mais concentrados e Vinhos Brancos mais frutados. Na Caves Rendeiro, o terroir existente, é fundamental na produção de vinhos, distinguindo e descrevendo como cada casta se expressa quando moldado pelo terreno envolvente. Através do dinamismo e irreverência dos seus proprietários, tem vindo nas últimas décadas a aliar intensamente a modernidade à tradição. **Quinta do Rendeiro Colheita Tardia**, ideal para acompanhar sobremesas, foi obtido a partir de uvas selecionadas das castas Moscatel Graúdo e Seara Nova, colhidas manualmente no mês de novembro com recurso a uma ligeira maceração pelicular e fermentação controlada. Na prova apresenta-se com aroma terroso, ligeiro herbáceo frutado e de gosto doce lembrando lima e casca de toranja. **PURO Caves Rendeiro**, a gama de monocastas, é obtido exclusivamente através de castas selecionadas, sem estagiar em madeira, de forma a evidenciar todas as características que cada uma pode oferecer, sobressaindo através delas o nosso terroir. **PURO Cabernet Sauvignon**, vinho tinto, ideal para acompanhar carnes estufadas ou assadas no forno, de cor vermelha acastanhada e com aroma acentuado a pimentos maduros, apresenta paladar suave, deixando uma sensação agradável pela sua persistência gustativa. **PURO Syrah**, vinho tinto, com uma cor rubi intensa, de aroma forte e complexo, é um vinho que apresenta fluidez, ideal para acompanhar carnes de caça, macio de boca e persistente.

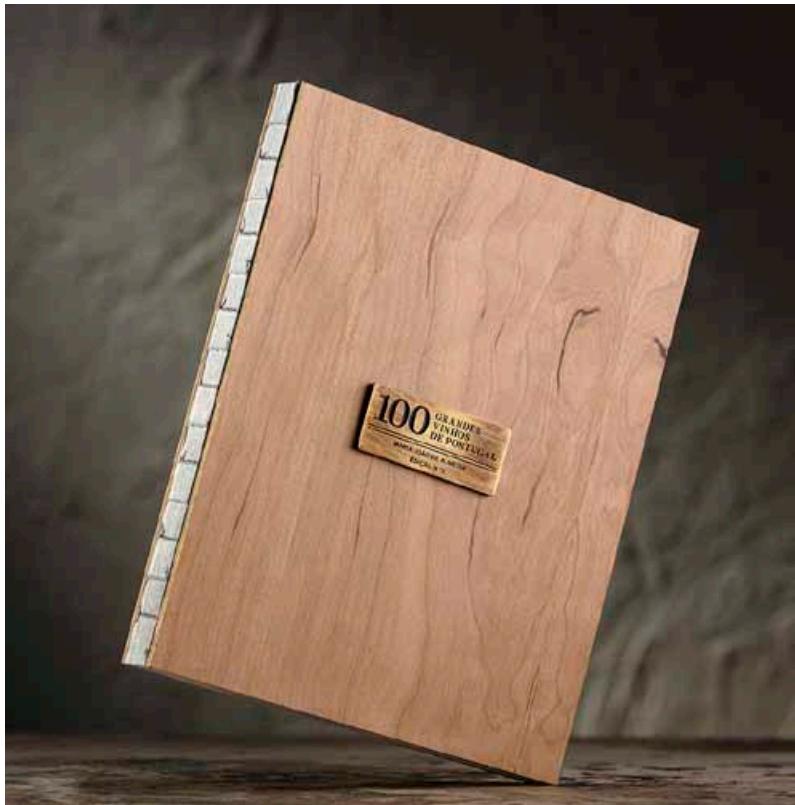
<http://cavesrendeiro.com>

BRINDAR AO NOVO ANO Com muita classe!

A Empor Spirits apresenta uma seleção distinta de bebidas premium perfeitos para brindar ao novo ano, entre eles destacamos o licor de chocolate de Viena, Mozart Chocolate Cream, que traz um pequeno copo para acompanhar os momentos mais doces, tal como a época exige; Champanhe Piper-Heidsieck Brut; do Japão o Nikka Coffey Gin; e ainda The Macallan M que é indispensável para todos os que desejarem optar pela marca mais valiosa de Whisky do Mundo para fechar bem o ano. O número de opções é vasto, alinhado com todos os gostos e que permitirá celebrar a chegada de 2022 da melhor maneira.

<http://emporspirits.com>





100 GRANDES VINHOS DE PORTUGAL

> texto **PPV** > fotografia **M&A Creative Agency**

A editora Zest Books desafiou a jornalista Maria João de Almeida a escrever um livro onde se destaca uma centena de grandes vinhos portugueses. O resultado excedeu as expectativas, e deu origem a um livro histórico e artístico, que se assume já como uma referência nacional e internacional.

Não é um livro qualquer. É uma obra que o nosso país já merecia há muito tempo, de referência, intitulada "100 Grandes Vinhos de Portugal". Editado pela Zest Books, o livro inclui a seleção de vinhos e textos da reconhecida jornalista e crítica de vinho Maria João de Almeida, o design criativo da M&A Creative Agency, e a produção final gráfica da VOX. Publicado separadamente em duas línguas, (português e inglês), os livros terão distribuição nacional e internacional, tendo em vista reforçar a qualidade dos vinhos portugueses, mas também a sua internacionalização. Para fazer os prefácios foram convidadas duas personalidades incontornáveis do sector, a crítica de vinhos inglesa Julia Harding (Master of Wine), e o Presidente da ViniPortugal, Frederico Falcão.

Tal como refere a autora, quem conhece a história e a realidade dos vinhos portugueses sabe bem como a sua qualidade cresceu nos últimos anos. Através desta seleção de brancos, tintos e espumantes, e até de alguns rosés, ficamos a conhecer as histórias de muitos produtores nacionais, a perceber diferentes métodos de produção e a compreender a lógica e as razões de cada enó-

logo quando fez determinado vinho desta ou daquela forma. Momentos e pensamentos agora partilhados através deste livro, que acumula horas de provas e deliciosas conversas, a maioria delas também ao redor de um copo.

"São muitos anos dedicados ao mundo do vinho. E só com estes anos acumulados me atrevi a pensar num projeto desta natureza, o qual exige um profundo conhecimento da oferta que existe no mercado. Era, sem dúvida, um livro que fazia falta. Já somos visíveis internacionalmente, os profissionais do setor já reconhecem grande qualidade aos nossos vinhos, mas ainda há um grande trabalho a fazer junto do grande público", afirma Maria João de Almeida. E remata: "A ideia que tem de prevalecer junto do consumidor a nível mundial não é o preço barato dos nossos vinhos, é a nossa qualidade. Uma qualidade aqui representada por vinhos premium e topo de gama que resultam dos nossos terroirs tão genuínos e de muitas das nossas castas".

Autora: Maria João de Almeida | Editora: Zest Books | PVP: 70,00€



AMPHORA WINE DAY a celebração do Vinho de Talha

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

A Herdade do Rocim situa-se no Baixo Alentejo, entre Cuba e a vila da Vidigueira, no coração da região que melhor soube preservar a tradição do Vinho de Talha, fazendo jus à herança deixada pelos Romanos quando por lá passaram há 2000 anos atrás. Talvez por isso desde há uns anos que a Rocim, pelas mãos de Catarina Vieira, Pedro Ribeiro e restante equipa, produz Vinho de Talha, tal como antigamente se fazia e devidamente certificado como tal. Em 2018 realizaram o primeiro Amphora Wine Day, por altura do São Martinho, evento que este ano se realizou a 13 de novembro e contou com a presença de 30 produtores de várias regiões e países e 1200 entusiastas. Neste evento, por "Vinho de Talha" deve entender-se vinho que fermentou e/ou estagiou em talha ou ânfora de barro, uma vez que muitos produtores assumem uma postura menos tradicionalista. No final da tarde, abriram-se as talhas da Rocim, um momento de comunhão, onde todos se juntam para beber o vinho novo, acabado sair da talha. Excelente organização, desde uma tenda para testes Covid à entrada, zonas de descanso e alguns petiscos a serem constantemente servidos, tudo funcionou de forma a que os visitantes se sentissem, seguros, confortáveis e bem-vindos. Para o ano há mais.



QUINTA VIÇOSA 2019

Um vinho que preserva o território que lhe dá origem

O Quinta da Viçosa 2019 chegou muito recentemente ao mercado ao mercado. Desde 2001 que em anos que considera extraordinários, o enólogo João Portugal Ramos lança o vinho Quinta da Viçosa. Um blend de duas castas – uma autóctone e uma internacional – que procura oferecer um vinho diferente, estruturado e ao mesmo tempo elegante, resultado puro da terra que lhe dá origem.

A Quinta da Viçosa é uma das maiores vinhas do Grupo João Portugal Ramos, localizada perto de Estremoz numa extensão de cerca de 36 hectares de vinha em produção biológica. Nesta mesma vinha, o enólogo decidiu plantar diferentes castas, nacionais e estrangeiras para que, a cada ano, se pudessem observar os diferentes comportamentos de cada parcela.

As uvas que dão origem ao Quinta da Viçosa são vindimadas à mão para pequenas caixas, sendo desengaçadas e selecionadas manualmente de forma muito criteriosa na mesa de escolha. Após o esmagamento, são pisadas em lagares de mármore com a tradicional pisa a pé. O envelhecimento é feito em meias pipas novas de carvalho francês e americano durante um período de 12 meses.

Para a edição 2019 foram escolhidas as castas Syrah e Trincadeira. O vinho apresenta uma muito boa concentração aromática, com notas de frutos vermelhos e especiarias provenientes da casta Syrah, que se combinam com aromas de bosque e cogumelos típicos da casta Trincadeira. Os taninos encontram-se bem presentes mas muito elegantes, com um final longo. O Quinta da Viçosa 2019 está à venda em garrafeiras especializadas de Norte a Sul do País com o PVP de 29,90€. **AMN**





TERRA D'ALTER LANÇA NOVA GAMA “Expressão” assinala arranque da Ímpar Wines

A Ímpar Wines é a empresa que detém agora Terra D'Alter, marca de Portalegre, Alentejo, que acaba de lançar a gama “Expressão” para assinalar o arranque da nova fase do projecto e reforçar a presença de Peter Bright nos comandos da enologia. Com a ambição de duplicar o número de garrafas vendidas até 2026, a Ímpar Wines aposta no reposicionamento da marca Terra D'Alter com reforço do portfólio e na aquisição de uma propriedade no Alentejo com vista a um crescimento consolidado.

A gama “Expressão” apresenta três referências novas no portfólio: Expressão tinto 2020 reúne as castas Trincadeira, Aragonez e Syrah, é um vinho em que se destacam notas de fruta vermelha madura, nuances de ameixa, alcaçuz e especiarias. Por sua vez, Expressão branco 2020 é um blend de Syrah, Arinto e Viognier que se revela mineral, com notas florais e apontamentos de fruta tropical e citrino. Com um perfil aberto e refrescante é bem gastronómico. Já o Expressão rosé 2020 nasce da conjugação das castas Alfrocheiro, Aragonez e Touriga Nacional para se afirmar em frescura, sendo frutado e floral com notas de violeta e um carácter versátil e extremamente gastronómico.

A Ímpar Wines é agora detida em 80% por cinco novos acionistas britânicos e israelitas - Michael Ullmann, Gareth Pearce, Torquil McAlpine, Andy Phillipps e Helga Kronheim – a que se juntam os 20% de participação dividida entre Pedro Paixão, CEO, Peter Bright, enólogo, Isabel Borges, Gonçalo Borges e Sofia Borges, que mantêm a ligação familiar a um dos fundadores da marca Terra D'Alter.

QUINTA DE S. SEBASTIÃO
SINCE 1755

Seja responsável. Beba com moderação.

PRÉMIO EXCELÊNCIA 2021 PAIXÃO PELO VINHO

18 PRÉMIO PAIXÃO PELO VINHO EXCELENCIA

QUINTA DE S. SEBASTIÃO SINCE 1755 DOC ARRUDA 2019 VINHO TINTO / RED WINE PRODUCT OF PORTUGAL

Irequieto o novo vinho da Provam

O novo topo de gama da Provam - empresa que reúne 10 viticultores fundadores e mais 200 que entretanto a eles se juntaram, todos da região dos Vinhos Verdes, sub-região de Monção e Melgaço -, chama-se Irequieto e é um Alvarinho da colheita de 2017. Recentemente apresentado, este é "um vinho muito especial" referiu o enólogo Abel Codesso, que manteve este vinho em cave a estagiar por 4 anos, aguardando o momento perfeito para ver a luz do dia. O Irequieto é um vinho de linda cor amarelo com reflexos esverdeados, aspeto límpido. Revela aroma a limão amarelo, mel, chá verde, flores e frescura que remete para a mineralidade. Vibrante, tem boa acidez, bom corpo, complexidade e potencial de guarda. Foram feitas apenas 1450 garrafas e apresenta um preço recomendado de 65 euros.



Herdade Vale d'Évora apresenta As Tourigas da Discórdia

"Estamos numa região de vinhos gulosos, estruturados, com um carácter enorme e, por consequência, com grande capacidade de envelhecimento. Este novo tinto acentua essas características do lugar", afirma Filipe Sevinate Pinto, enólogo da Herdade Vale d'Évora, produtor em terras de Mértola, Baixo Alentejo, referindo-se ao novo vinho As Tourigas da Discórdia tinto 2019, uma combinação das castas Touriga Nacional e Touriga Franca. "A Touriga Nacional, mais elegante, mais aguerrida, mais chegada à frente de boca, ganha profundidade na companhia da Touriga Franca, mais de meio de boca, conseguindo-se, pelo conjunto, uma sensação mais plena", acrescenta o enólogo e remata: 2019 "foi um grande ano de Tourigas". Este vinho tem um PVP de 15 euros.

Na mesma altura, a Herdade Vale d' Évora lançou as novas edições dos tintos O Syrah da Discórdia, Discórdia Reserva tinto e Discórdia tinto.

Dona Matilde Vinha do Pinto tinto 2019 Um tinto incontornável da mais antiga vinha Dona Matilde

Noventa anos de vinha e cepas da primeira geração de vinhas pós-filoxera, a doença que dizimou o Douro no final do século XIX, cuidadas, ano após ano, pelos sucessivos herdeiros, do bisavô aos bisnetos, e ainda, tanto tempo passado, capazes de dar origem a um vinho surpreendente: intenso, aromático, complexo e elegante.

"Revitalizar o património vitícola é isto. É cuidar do legado e dar-lhe vida através de vinhos que são a expressão máxima do lugar", comenta Filipe Barros, o herdeiro da quarta geração responsável pela direção de marketing da quinta. O Dona Matilde Vinha do Pinto 2019 é um vinho com pouca intervenção em adega e sem estágio em barrica de madeira, uma opção que assegura a exuberância de aromas, mantendo, a par, a elegância e complexidade características dos vinhos Dona Matilde. Produzido a partir de uvas de cerca de 30 castas tradicionais do Douro, usufruiu de fermentação e envelhecimento por 18 meses em cuba de inox. "De cor vermelho escuro, apresenta aroma intenso, taninos macios, grande untuosidade e final de boca persistente. Conjunto muito equilibrado e elegante". Foram produzidas 2800 garrafas numeradas e tem um PVP de 50 euros.

Recentemente também chegou ao mercado o Dona Matilde Reserva branco 2019, produzido a partir das castas de branco de vinhas da Quinta Dona Matilde, com cerca de 25 anos, com um PVP de 24 euros.





QUINTA DO VESÚVIO e Pombal do Vesúvio DOC Douro 2019

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

A Symington Family Estates acaba de anunciar os vinhos DOC Douro Quinta do Vesúvio e Pombal do Vesúvio de 2019.

Charles Symington explicou que "apesar da quase ausência de chuva entre maio e agosto, o verão relativamente ameno atenuou a falta de água e as uvas deram entrada na adega em excelente condição com maturações bem equilibradas e boa acidez. Frescura, vivacidade e elegância, em contraponto à concentração dos anos anteriores, são a assinatura deste Quinta do Vesúvio Douro Tinto 2019. O vinho, cujo lote é constituído por Touriga Nacional (51%); Touriga Franca (45%) e Tinta Amarela (4%) foi estagiado em barricas de carvalho francês durante 14 meses. Um vinho de imponente estrutura, a que os vinhos da Quinta do Vesúvio já nos habituaram".

O Quinta do Vesúvio tinto 2019 oferece "sedutores aromas florais e frescos de roseira e notas secundárias de cravinho e algum fumado da madeira, muito discreta e bem integrada, não se sobrepondo, mas antes, em harmonia com todo o conjunto.

Preenche o palato plenamente com fruto rico (amora, mirtilo e ameixa preta), bem definido e recortado pela acidez que confere bom porte e equilíbrio ao vinho, com taninos, bem presentes, mas muito finos". Tem o PVP recomendado de 55 euros. Já o Pombal do Vesúvio de 2019 tem "aromas balsâmicos de mato e bosque com notas resinosas e de caruma. Em segundo plano surgem também sugestões de flores silvestres e de frutos pretos. No paladar, apresenta-se possante e tenso, ainda um pouco reservado, deixando adivinhar o seu perfil muito gastronómico – característica habitual dos Pombal do Vesúvio. Os taninos

Frescura, vivacidade e elegância, em contraponto à concentração dos anos anteriores, são a assinatura deste Quinta do Vesúvio Douro Tinto 2019

de grão fino dão um toque de especiarias e alicerçam a poderosa estrutura do vinho cuja acidez proporciona-lhe enorme frescura e equilíbrio", garante Charles Symington. Tem o PVP recomendado de 15 euros. Curioso é que durante as primeiras duas décadas na posse dos Symington, foram apenas produzidos vinhos do Porto Vintage na Quinta do Vesúvio. Contudo, a família soube desde cedo que a propriedade tinha um enorme potencial para produção, em paralelo, de vinhos tranquilos. Após grandes investimentos na requalificação de parte da vinha e de novas plantações que tiraram proveito das cotas elevadas e das exposições favoráveis da lendária propriedade, a família Symington lançou – da colheita de 2007 – o primeiro DOC Douro do Vesúvio. Em pouco mais de uma década, os vinhos Douro Quinta do Vesúvio e Pombal do Vesúvio têm vindo a reservar o seu lugar entre os melhores tintos da região.

25 anos de Cabeça de Toiro “sair da manada”

Já soma 25 anos a reconhecida marca Cabeça de Toiro, que integra o portfólio da Enoport Wines. Data devidamente assinalada com um evento e uma edição especial comemorativa:

Cabeça de Toiro 2016 Edição Comemorativa 25 anos, elaborado a partir das castas Touriga Franca (60%), Cabernet Sauvignon (20%) e Alicante Bouschet (20%), contou com um estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês e mais 12 meses em garrafa. Há 4273 garrafas e tem um PVP de 33 euros. A marca Cabeça de Toiro conta ainda com uma nova campanha multimeios e uma nova assinatura: “Sai da manada”. É este o novo conceito de comunicação e pretende mostrar que a virtude nem sempre está no meio.

A história da marca ribatejana remonta a Janeiro de 1996, quando foi lançado o primeiro vinho, sendo resultado de uma colheita de 1991, da casta Castelão. Foram feitas 30 mil garrafas e tinham estatuto de Vinho de Qualidade Produzido em Região Demarcada (VQPRD) Santarém. Hoje há um acumulado de 5 milhões de garrafas e o objetivo da Enoport Wines é atingir 8,5 milhões de garrafas até 2025.



Reguengos Garrafeira dos Sócios regressa após “ano excepcional”

A CARMIM - Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz anunciou o regresso de um dos seus vinhos mais icónicos com o lançamento do Reguengos Garrafeira dos Sócios 2017. Nascido em 1982, o primeiro Reguengos Garrafeira dos Sócios era um vinho de edição exclusiva apenas destinado aos sócios da cooperativa, mas posteriormente essa premissa mudou e hoje o vinho está a acessível a todos tendo-se tornado um ícone do Alentejo.

Os vinhos Reguengos Garrafeira dos Sócios são sempre “o resultado de uma escolha criteriosa das melhores uvas e feitos apenas nos melhores anos” e 2017 não foi exceção já que foi um ano “marcado por muita concentração na uva, muita estrutura, e um ano excepcional em termos de qualidade”. Segundo a CARMIM, este é o primeiro Garrafeira da dupla de enólogos Tiago Garcia e Rui Veladas e tem um PVP de 24,90€. MF



Concurso 'Melhores da Região' da Península de Setúbal atribui 55 medalhas 2015 e tinto 2013

Cerimónia de Entrega de Prémios do XXI Concurso de Vinhos da Península de Setúbal
15 de Novembro de 2021 | Quinta de Monsanto, Lisboa

O XXI Concurso de Vinhos da Península de Setúbal premiou 55 vinhos, atribuindo 31 medalhas de ouro e 24 de prata, numa cerimónia celebrada na Quinta de Monsanto, em Lisboa. De entre os 172 vinhos avaliados, de 17 produtores da Península de Setúbal, o destaque foi para o José Maria da Fonseca Moscatel Roxo 20 anos, que recebeu duas distinções, a de Melhor Vinho a Concurso e o Melhor Vinho Generoso. A Casa Ermelinda Freitas arrecadou a medalha de Melhor Vinho Branco com o Terras do Pó Chardonnay & Viognier 2017. O Melhor Vinho Tinto foi atribuído ao Adega de Palmela Grande Reserva 2017 e o prémio de Melhor Vinho Rosado foi para o Bacalhôa Roxo Vinha dos Frades 2020, da Bacalhôa Vinhos de Portugal.

Para Henrique Soares, Presidente da Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal (CVRPS), esta edição do Concurso Melhores da Região demonstra, uma vez mais, a riqueza e diversidade da região: "A XXI edição demonstra que a região da Península de Setúbal está viva e de boa saúde. A CVRPS celebra este ano o seu 30.º aniversário e orgulhamo-nos muito do caminho que percorrido. Seremos sempre a região onde se produz um extraordinário vinho generoso, mas temo-nos afirmado também como uma região que dá cartas no mercado nacional e além-fronteiras, na produção de vinhos tranquilos – rosés, brancos e tintos – e isso reflete-se do ponto de vista da certificação dos vinhos, com as denominações de origem Setúbal, Palmela e na Indicação geográfica Península de Setúbal, bem como no preço médio dos vinhos".



Vale da Mata tem nova imagem

O "Avô Manuel" deu o nome ao vinho que Catarina Vieira, sua neta e enóloga, ajudou a conceber. Esta nova imagem, agora apresentada, pretende ser uma homenagem, uma aproximação à família e à tradição, já que foi em Vale da Mata, nome que se dá a uma porção de terra situada nos contrafortes da Serra de Aire, na descida que leva da Senhora do Monte à nascente do rio Lis, que o pai de José Ribeiro Vieira obteve o melhor vinho da sua vida enquanto agricultor. Vale da Mata é, assim, um vinho de afetos



HÉLIO LOUREIRO

O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

Agasalho de Saudade

"Onde estiver um transmontano está qualquer coisa de específico, de irredutível. Porque, mesmo transplantado, ele ressuma a seiva de onde brotou. Corre-lhe nas veias a força que recebeu dos penhascos, hemoglobina que nunca se descora"

Miguel Torga



Fazer pequenas pausas no meio da vida agitada que passa tão rápido sem nos dar tempo para dela retirarmos o melhor que nos é dado, é coisa com que luto e, por vezes, ganho.

Dois dias antes do Natal rumei até Boticas, poderia ter andado na azáfama das compras na baixa do Porto, mas não, fui até Trás-os-Montes saciar o apetite num belíssimo cozido no Hotel Rio Beça, que o Abel serve como muito poucos.

O anfitrião foi o meu muito amigo Albano Álvares, Presidente da Cooperativa Agro Rural de Boticas, cujo trabalho passa pela promoção e valorização dos produtos locais e de toda a região trasmontana.

Claro que, lá estando, trouxe couves (pêncas) grelos, batatas de montanha e nabos para a Ceia de Natal, acolitado de chouriços, salpicão, azeite, vitela barrosã, vinho da Quinta do Arcossó, não seria preciso deslocar-me para que pudesse desfrutar destes prazeres agrícolas e únicos daquela região, pois a Cooperativa há muito tempo que faz entregas. Mas, em verdade, fui à procura de alguma paz, ainda que por breves instantes, numa semana sempre agitada e mais que tudo matar saudades daquele "Reino Maravilhoso" que como descreveu Miguel Torga "fica no cimo de Portugal, como os ninhos ficam no cimo das árvores para que a distância os torne mais impossíveis e apetecidos".

Sendo descendente pelo lado materno de trasmontanos, uma ida lá equivale a uma terapia no melhor SPA do mundo.

São as suas Gentes, aquele frio, os montes que nos abraçam, aquela água que canta nas torrentes dos caminhos, as recordações da lareira acesa e do fumeiro dependurado, do cheiro do braseiro, das longas conversas enquanto o crepitari da madeira nas labaredas faz a música de fundo num filme que foi a minha infância e do qual

guardo a melhor das recordações, que me fazem ir até "lá em cima", sim "até lá em cima" como se fosse ao paraíso.

Depois, depois são os momentos únicos com o meu amigo Albano, que vive como poucos as suas origens, a sua terra, entregando-se desde sempre à valorização dos seus produtos, da cultura, fazendo com que os que partem fiquem com vontade em regressar, tentando há décadas criar riqueza naqueles lugares por vezes esquecidos.

Hoje está na moda a palavra resiliência, no entanto ela sempre foi a forma de estar dos transmontanos. Um dia a minha tia disse-me "tu nunca digas a ninguém que és descendente de trasmontanos" e eu, incrédulo com o que ela dizia, questionei: "mas porquê tia? Tenho tanto orgulho". Olhando-me nos olhos com sorriso maroto retorqui: "é que ficam com inveja". Rimo-nos os dois e entendi, entendi que ser transmontano é estar sempre em luta, nunca estar conformado, ser lutador como aqueles que habitam em Barroso e fazem daquelas terras Património Mundial Agrícola e que nunca deixaram de acreditar que o futuro está na agricultura e no retorno à Terra.

Sim, por isto tudo eu quando preciso de Paz de me sentir ligado às origens lá vou eu por aí acima, como que subindo às árvores em busca dos ninhos, estando mais perto do céu, estou mais dentro de mim. Espero que lhe tenha aguçado o apetite, não apenas para ir comer e beber nestes deliciosos lugares de paisagens únicas e Gente ímpar, que quando batemos à porta dizem "entre, quem é" dando mais apreço ao acolhimento do que ao estatuto de quem o visita.

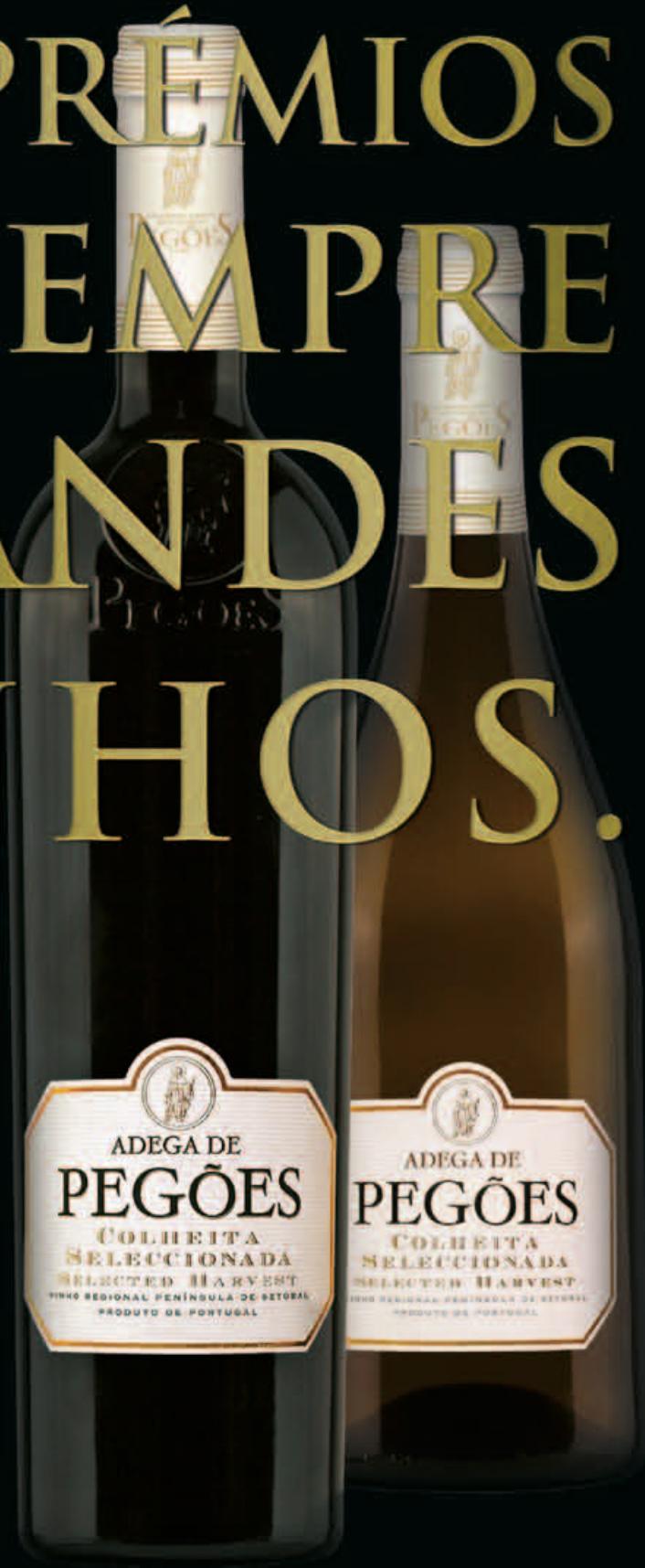
Agora tenho que lá regressar em breve... As alheiras já estão no ponto! Faz frio? Faz. Mas ele é o meu agasalho da saudade.

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 Mediterrâника 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.



PONTAS
SOLTAS

