#85
gratuita
trimestral
2022

Paixão pelo VINHO

PREMIAR A EXCELÊNCIA

Conheça as empresas e profissionais do vinho e da gastronomia distinguidos com o Prémio Especial Paixão Pelo Vinho 2022

TOP 30

OS MELHORES VINHOS
com 19/20 pontos e premiados com Prestígio

GRANDE REPORTAGEM

O mercado russo: "travagem a fundo" e futura recuperação



para verdadeiros experts

WWW.REVISTAPAIXAOPELOVINHO.COM

O carisma de uma marca renovada

NOVA IMAGEM
A QUALIDADE DE SEMPRE

Design by VISUALS™

BRIDÃO



Bridão é cultura, história e tradição

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Adega do CARTAXO

www.adegacartaxo.pt

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 Sassetti, Mafalda Freire, Manuel Baiôa, 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
abril-junho 2022

Esta edição é gratuita e exclusiva ON-LINE



Fotografia da Capa
© Shutterstock

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre



Qualidade, sempre!

MARIA HELENA DUARTE
fundadora e diretora-geral

Esta edição é muito especial. É um tributo à arte de fazer bons vinhos, ao empenho das equipas, à entrega, à resiliência e superação perante as dificuldades. É um elogio ao investimento, à qualidade, à criatividade e à boa comunicação. É um brinde a todos quantos sentem em pleno a 'paixão pelo vinho'!

A cada cinco anos a equipa da revista Paixão Pelo Vinho premeia as empresas que surpreendem pelo seu trabalho e mantêm a qualidade, seja no vinho, como na gastronomia e enoturismo. O mesmo acontece com os profissionais, viticólogos, enólogos, escanções, chefes de cozinha. A festa foi sendo adiada, devido à pandemia, mas logo que foi possível realizou-se, juntando entidades, profissionais de todo o país, nomeados, premiados, imprensa e os colaboradores da revista, no Hotel Vila Galé Ópera, em Lisboa.

Para além da entrega dos troféus, foram também entregues, na Gala, os prémios Paixão Pelo Vinho Prestígio, atribuídos aos melhores 30 vinhos provados no decorrer de 2021.

A realização da Gala Paixão Pelo Vinho Awards só foi possível com os apoios de empresas do setor, às quais muito agradecemos: Verallia, Coutale Portugal, Grupo Vila Galé, Tanoaria J. M. Gonçalves; Amorim Cork; Grupo Stosberg; Adega de Vidigueira; Adega de Favaios; Vinalda; SAI - Enology; Casa Ermelinda Freitas; AEB Group e Grupo Abegoaria. Os restantes prémios - Paixão Pelo Vinho Excelência e Paixão Pelo Vinho Escolha - foram entregues na Awards Wine Party, a primeira festa vínica "ao vivo" que reuniu perto de 1000 apreciadores, produtores e enólogos.

Nestes últimos dois meses assistimos a lançamentos de muitos novos vinhos, colheitas, e de grandes vinhos, que estiveram a estagiar em cave por alguns anos. E é uma felicidade verificar que a qualidade é o foco e que os vinhos portugueses estão, definitivamente, entre os melhores do mundo.

Em junho vamos retomar a realização de masterclasses com grandes enólogos e das muito aguardadas wine parties. Marque na sua agenda: **17 de junho** **Hello Summer Lisboa**, no jardim do Marriott Hotel e no dia seguinte, **18 de junho** **Hello Summer Porto**, no Hotel Vila Galé Porto, Campo 24 de Agosto. No dia **16 de julho** realiza-se a **Festa Branca - Wine Party Setúbal**. Os bilhetes de acesso estarão à venda nos locais habituais.

Juntos vamos, de novo, erguer o copo para um grande brinde à vida e ao futuro!

Tchim-Tchim!

Índice



006 **Fora de Série: Porto Santo**
Companhia de Vinhos dos Profetas e dos Villões
010 **Fora de Série: Pico**
Czar Single Harvest Reserve 2013
012 **Fora de Série: Pico Eruptio**



016 **Fora de Série: Vinho do Porto**
Quinta do Noval
020 **Evento**
Paixão Pelo Vinho Awards Wine Party
022 **Novidades**



028 **Grande Reportagem**
O mercado russo "travagem a fundo" e futura recuperação
036 **Prova: Novos vinhos**
Avaliados em prova cega
058 **Revelação:**
Romano Cunha
Trás-os-Montes



060 **Terroir**
Vinha do Convento Tejo | Falua



064 **Enólogos de Portugal:**
Jorge Sousa Pinto
"Criar um vinho é uma tarefa para mais de uma geração"



066 **Viticólogos de Portugal**
Amândio Cruz



068 **Tema de Capa:**
Premiar a excelência
Paixão Pelo Vinho Awards 2022
Conheça as empresas e profissionais premiados
113 **TOP 30 - Os Melhores Vinhos**



120 **Paixão Pela Cozinha**
Chef Renato Cunha



122 **Refúgio**
Tacoaria – Casas de Campo
Um refúgio a descobrir!
126 **Lifestyle**
Villa Galé Collection
Douro Vineyards
128 **História e Vinho**
Vinho de Carcavelos
130 **Notícias breves**
134 **Tributo: Salvador Guedes**
e Rui Moura Alves
136 **Janela aberta | Opinião**
por chef Hélio Loureiro:
Tudo o que eu quero

#revistapaixaopelovinho
www.revistapaixaopelovinho.com



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.
wines of portugal


PREMIUM QUALITY WINE
FORA
DE SÉRIE
PAIXÃO PELO VINHO

COMPANHIA DE VINHOS DOS PROFETAS E DOS VILLÕES

Os novos vinhos do velho Porto Santo

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

Sabia que ilha de Porto Santo é a mais antiga das ilhas portuguesas, ou seja, a mais antiga das ilhas que constituem os arquipélagos portugueses? Sim, foi a primeira ilha a ser descoberta pelos exploradores portugueses, foi "achada" por João Gonçalves Zarco e Tristão Vaz Teixeira em 1418, um ano antes da ilha da Madeira.

Como esta é uma revista em que se fala de e escreve sobre vinhos, é muito relevante dar conta de que Porto Santo é também a ilha mais antiga de todas em termos geológicos, já que emergiu das águas do Atlântico há 14 milhões de anos e este fator é determinante na caracterização dos solos da ilha e consequentemente do seu terroir vitícola.

Por comparação com a sua irmã mais nova, mas maior, a ilha da Madeira, os solos do Porto Santo são mais pobres, predominantemente arenosos, calcários e mais básicos, parcos em matéria orgânica, de baixa atividade fúngica e bacteriana. O clima é também mais seco e quente, quase árido. Por tudo isto pode-se aduzir que a ilha não tem condições para o cultivo da vinha e daí nunca se ter ouvido falar de vinhos do Porto Santo.

Não é de todo verdade, cultiva-se vinha na ilha desde os primórdios do povoamento e mesmo se na Madeira se produziu sempre mais do vinho que a tornou famosa, não só se fizeram excelentes vinhos Madeira exclusivamente a partir de uvas do Porto Santo, como é sabido e está documentado que os produtores Madeirenses iam frequentemente buscar uvas ao Porto Santo para beneficiar os seus vinhos, pois as dulcíssimas uvas da casta Listrão ajudavam a "dar grau" aos vinhos da ilha maior. Nos anos 30 do século passado surge na ilha uma nova casta trazida por um emigrante na África do Sul que terá oferecido umas varas a um lavrador que tinha a alcunha de "Caracol" e que acabou por lhe tomar o nome, apesar de inicialmente se lhe chamar "Olho de Pargo". Tratava-se de uma casta muito produtiva que rapidamente foi adotada pelos pequenos agricultores locais que produziam vinho sobretudo para consumo próprio. Mais tarde, talvez pela mudança de padrões de consumo, da evolução das técnicas de vinificação, ou por ambas e outras razões, os produtores de vinho da Madeira deixaram de comprar as uvas Listrão que, de tão saborosas, passaram a ser vendidas como uva de mesa aos turistas no Porto Santo e até nos mercados do Funchal. A área de vinha no Porto Santo diminuiu consideravelmente com o aumento da pressão turística e a construção de hotéis e casas de veraneio para a burguesia madeirense que foram ocupando os terrenos mais férteis.

Até muito recentemente apenas alguns "carolas" continuaram a vinificar as uvas dos cerca de 14 hectares de vinha que ainda restam na ilha, como é o caso do professor José Diogo que engarrafa e vende os seus "Reserva Particular" 3 V's no bar do mesmo nome que é, certamente, o estabelecimento de vinhos e petiscos mais popular do Porto Santo. Também o sr. Cardina ainda vai estoicamente mantendo as suas vinhas de que faz um licoroso muito bom que vende no seu museu privado. Em meio ao aparente marasmo em que vive a produção vinícola do Porto Santo, acentuado pela pandemia que estancou também as visitas de turistas à ilha, aconteceu que Nuno Faria, madeirense radicado em Lisboa, onde é empresário da restauração, ficou retido na ilha dourada onde passava uns dias na casa de férias da família que frequenta regularmente desde criança. Foi durante esta estadia que Nuno Faria teve tempo para contemplar a ilha com um outro olhar, encantando-se pelas vinhas rodeadas de habilidosas estruturas de canas, pelos muros de crochet que protegem as vides rasteiras dos ventos e da maresia. Lembrou-se de partilhar este seu fascínio com o amigo António Maçanita, que já há vários anos vem fazendo um trabalho de resgate de vinhas antigas na Ilha do Pico, nos Açores. Havia ali uma afinidade óbvia, porque não tentar fazer vinhos também no Porto Santo? António Maçanita que é homem de desafios não resistiu ao chamamento do seu amigo e lá embarcaram juntos nesta nova aventura. Não se fazem omeletes sem ovos pelo que para produzir estes vinhos foi necessário convencer os produtores locais a participarem na empreitada. O senhor Cardina foi o primeiro a alinhar e a aceder a que se utilizassem uvas das suas vinhas velhas para a produção do primeiro vinho.

Para produzir estes vinhos foi necessário convencer os produtores locais a participarem na empreitada. O senhor Cardina foi o primeiro a alinhar e a aceder a que se utilizassem uvas das suas vinhas velhas para a produção do primeiro vinho.

António e Nuno fundaram a Companhia de Vinhos dos Profetas e dos Villões (os madeirenses chamam "profetas" aos porto-santenses e são por estes apelidados "villões").

Da primeira vindima em 2020 surgem os dois primeiros vinhos, ambos da casta Listrão, o Listrão dos Profetas 2020 e o Listrão dos Profetas – Vinho da Corda 2020, ambos lançados no final de 2021 e que surpreenderam muito positivamente a crítica tendo obtido respetivamente 94 e 95 pontos Parker, na mesma ocasião foi também lançado o Caracol dos Profetas 2021.

A Paixão pelo Vinho teve o privilégio de ver estes vinhos apresentados pelos produtores num almoço memorável, eis as nossas impressões:



18
LISTRÃO DOS PROFETAS 2020
13,5% • 49,50€ • 1497 grfs

O Listrão dos Profetas tem origem numa vinha com mais de 80 anos. Segundo os produtores uvas foram vindimadas manualmente, no sábado 22 de Agosto na ilha de Porto Santo, escolhidas balde a balde e depois carregadas para camião de frio, para transporte de barco para a ilha da Madeira (visto não ser legal a sua vinificação no Porto Santo). Pela 1h00 da manhã foram prensadas, em cacho inteiro, para depósitos de decantação dentro de um contentor frigorífico, sendo separadas três frações de prensagem, sem qualquer uso de SO2. No dia seguinte os vinhos foram trasfegados das borras primárias e colocados a fermentar em barricas usadas de 228 L de carvalho francês, onde ficaram em estágio durante 10 meses. De seguida os vinhos foram loteados e transportados para uma segunda adega para engarrafamento. O vinho apresenta uma cor amarelo pálido com laivos dourados, nariz austero, notas salinas de maresia e pederneira, depois frutos secos e fruta branca madura. Bom volume de boca, textura cremosa, acidez vibrante e tensa, mineral acutilante, persistência marcante na sua complexidade. **AGM**



19
LISTRÃO DOS PROFETAS
VINHO DA CORDA 2020
14,3% • 51,30€ • 567 grfs

Para contexto e segundo os produtores, o Listrão dos Profetas - Vinho da Corda é uma homenagem à antiga forma de preparar licorosos antes da chegada da aguardentação nos meados do séc. XVII. As vinhas, antes, plantadas junto ao mar conseguiam atingir outros graus de maturação, e as uvas quase empassadas, permitiam um mosto naturalmente mais forte em álcool. Este vinho surge dessas vinhas ensolaradas e é o resultado da última prensagem do mosto (Vinho da Corda). Um vinho que mostra o potencial da ilha para vinhos ricos e naturalmente oxidativos. Estagiou durante 10 meses em pipas de 415L de Vinho Madeira.
De cor amarela dourada profunda com laivos acobreados, nariz exuberante de tons de laranjas secas, fruta de caroço oxidada, feno grego, ferrugem, iodo. A boca é ampla, salina e adstringente, texturada e a revelar de novo sensações de fruta de caroço oxidada. Desconcertante de tão persistente e complexo. Um vinho absolutamente marcante. **AGM**



17
CARACOL DOS PROFETAS 2021
12,5% • 19,50€ • 4267 grfs

Segundo os produtores, as uvas foram vindimadas manualmente, no sábado 14 de Agosto na ilha de Porto Santo, e carregadas para camião de frio, para transporte de barco para a ilha da Madeira (visto não ser legal a sua vinificação no Porto Santo). Pelas 11h00 da noite foram escolhidas em mesa de escolha e prensadas em cacho inteiro, para depósitos de decantação dentro de um contentor frigorífico, sendo separadas três frações de prensagem, sem qualquer uso de SO2. A primeira e segunda fração de prensa foram colocadas a fermentar em cubas de inox deitadas, sobre borras, de capacidade entre 250 L a 1000 L onde ficaram em estágio apenas 3 meses e engarrafado de seguida de forma a reter todo o seu potencial aromático. De cor amarela pálida apresenta aromas subtis de citrinos com notas florais de fumo e de pederneira. A entrada em boca é fresca e vibrante de acidez acutilante, um vinho focado e equilibrado de perfil eminentemente gastronómico. **AGM**

17 JUN sexta

LISBOA

Lisbon Marriott Hotel

18 JUN sábado

PORTO

Hotel Vila Galé

+INFO T. 211 352 336

purple



BILHETES

PRÉ-VENDA
15€ simples
25€ duplo
NO DIA 20€
bilhete simples

À VENDA NOS LOCAIS HABITUAIS:

El Corte Inglés · worten · fnac · ctt

ON-LINE: bol · APP: fever

ORGANIZAÇÃO E APOIOS:

Revista de Vinho · Marriott Lisbon · Vila Galé Hotels



PREMIUM QUALITY WINE
FORA DE SÉRIE
PAIXÃO PELO VINHO



CZAR
um vinho único do Pico para o mundo

> texto **Fernanda Silva Teixeira** > notas de prova **Pedro Moura** > fotografia **Pedro Silva**

O segredo que faz do Czar um vinho especial e único são, de acordo com o seu produtor Fortunato Garcia, as "uvas autóctones", produzidas nas vinhas centenárias do Lajido da Criação Velha, na ilha do Pico, nos Açores.

Conhecido por ser o primeiro vinho no mundo a "atingir naturalmente, sem adição de álcool, açúcar ou leveduras, 18% de volume de álcool", o Czar é um vinho único, resultante de um lote excecional de vinhas velhas, algumas das quais plantadas em 1872, "plantas com quase 150 anos".
"Não são todas, porque são replantadas, mas a média das vinhas é de 60 a 80 anos", explica Fortunato Garcia justificando assim a produção "extremamente reduzida" deste néctar especial. Num misto de orgulho e surpresa o produtor acrescenta que "o que acontece com o Czar não é possível. O que este vinho alcançou não está registado/escrito em nenhum livro de enologia".
Por isso mesmo, nos anos em que o produto é lançado a produção nunca excede o milhar de garrafas, com um preço atual de 490 euros a unidade.
Questionado acerca dos fatores que fazem deste um vinho único, Fortunato Garcia salienta que a qualidade do mesmo se deve às uvas autóctones que possuem caraterísticas peculiares, ao tipo de solo vulcânico, às leveduras indígenas e à desfolha realizada alguns dias antes da vindima tardia, ajudando na sobrematuração das uvas. Segundo explica o produtor, a colheita é sempre "bastante tardia, sendo que a maior parte das uvas são passas autênticas", apontando que "nada é adicionado" ao produto final, havendo um "equilíbrio quase perfeito" natural da acidez, açúcar e álcool.
O facto de a produção ser pequena e de qualidade imprevista, que nem sempre atinge o nível para se tornar Czar, não constitui motivo para desistir ou alterar o seu processo, mas sim um incentivo à melhoria. Se numa fase inicial, logo após um ano de vindima, o vinho está pronto para ser consumido, passados três anos de envelhecimento existe uma melhoria substancial na sua qualidade, pelo que, hoje em dia, este só é engarrafado ao fim de oito anos de colheita, no auge do seu envelhecimento, afirmando assim a sua excelência de qualidade e tornando-se um vinho de renome mundial. Como curiosidade, refira-se que as barricas têm capacidade para 225L e passado oito anos de estágio, restam somente 150L no final.
O produtor assegura ainda que o vinho Czar "nunca foi visto como um negócio, mas sempre teve a expetativa de um dia lá chegar". Quando o seu pai faleceu em 2007, Fortunato tinha dois objetivos: apresentar este vinho único ao mundo e colocá-lo nos mercados 'premium'. Esse dia chegou em 2009, momento a partir do qual o Czar começou a despertar maior curiosidade internacional, estando atualmente a caminho de se tornar um ícone global no mundo dos vinhos.

SINGLE HARVEST RESERVE 2013

Foi lançado e apresentado o Single Harvest Reserve 2013, que traz uma nova imagem do Czar baseada num vidro fino, com estampagem em ouro, sendo que a rolha da garrafa, apesar de ser de cortiça, possui uma percentagem em vidro e basalto para "simbolizar o local onde as vinhas do Pico nascem e crescem". Do Single Harvest Reserve 2013 apenas foram produzidas 863 garrafas, a 490 euros a unidade.
O seu segundo lote de 2013 contém parte do primeiro, adicionado de uma barrica que ficou mais dois anos a envelhecer, o que lhe "deu mais riqueza e complexidade". "A cereja no topo do bolo foi adicionar um garrafão do último Czar do século XX (1999)", disse Fortunato Garcia, que explicou que no universo de 630 litros foram adicionados cinco litros de 1999.
Apesar da longa e crescente lista de espera mundial, a prioridade tem passado por "atingir os quatro cantos do mundo" através da diversificação das vendas. Os compradores esses são originários de vários países do leste e norte da Europa, a par de Angola, Estados Unidos da América, Canadá, Brasil, para além do continente e Açores. Isto sem esquecer os turistas que visitam a ilha e a Adega Czar.
Mas há boas notícias para os amantes deste néctar tão especial. Em princípio, este ano voltará a haver Czar já que a colheita de 2014 tem a qualidade necessária para ser engarrafada, 2019 está em dúvida, a colheita de 2020 poderá vir a chegar ao mercado lá para 2028.



19,5
CZAR SINGLE HARVEST
RESERVE 2013 SECO
19% • 8 anos em barrica • 490€
863 gar.

Vinho de classe internacional. Tem aroma exuberante e extraordinário, com notas cítricas e caramelizadas, mel, passas, frutos secos... vai-se revelando em camadas. Na boca mostra equilíbrio entre doçura e a acidez tornando o conjunto rico e complexo, quase perfeito, de final prolongado e bem persistente. **PM**



VINHOS ERUPTIO
filhos das pedras vulcânicas

> texto **Maria Helena Duarte / bvine** > notas de prova (às claras) **Maria Helena Duarte** > fotografia **Ernesto Fonseca**

Eruptio, vinhos vulcânicos do Pico (Açores), são o novo projeto do enólogo Bernardo Cabral, que conta com a parceria do grupo Abegoaria. "Eruptio significa erupção e pretende fazer uma homenagem aos vulcões. Estes vinhos transmitem o terroir, mas também um estilo", destaca o enólogo e criador.



O terroir dos vinhos Eruptio é tão singular quanto a ousadia da mãe natureza ao juntar os elementos que o criaram: fogo, água, ar. Vinhos de raízes fundas em rocha preta a tocar o mar, fustigados pelos ventos e pelo mar salgado, desafiam o homem a conseguir o impossível.

Foi nesse desafio que o conhecido enólogo Bernardo Cabral se inspirou para criar a sua mais recente marca de vinhos: Eruptio. Bernardo Cabral encontrou na Ilha do Pico uma comunidade de micro-produtores que cuida das suas vinhas quase como se fossem um bonsai, dadas as condições naturalmente adversas de um solo vulcânico fustigado pela espuma do mar. O respeito pela natureza, pelas técnicas ancestrais e a paixão pela arte de fazer algo único no mundo move estes viticultores e imediatamente conquistou o enólogo.

Nas palavras do enólogo "Os vinhos Eruptio são a expressão líquida, honesta e cheia de nuances que representa o terroir vulcânico e atlântico onde crescem as suas raízes. Em cada garrafa está presente o saber e a resiliência de muitas gerações de viticultores, que em condições extremas conseguem produzir uvas com uma qualidade excecional... é meu dever e meu trajeto respeitar este terroir incrível e prová-lo em cada garrafa de vinho que produzimos". E conta ainda: "A natureza toma conta de nós quando pisamos a ilha do Pico. Tenho família nos Açores e comecei a ir muito cedo para lá, atualmente temos lá casa".

E explica: "O Pico é especial porque é a ilha bebé, tem 300 mil anos e a zona das vinhas 4000 anos, não houve tempo para que a pedra se transforme em terra. É neste terroir em que há 600 anos atrás uns malucos foram plantar vinhas no meio de rochas e construíram muros para que as vinhas não se queimem com o sal. É a resiliência e a dedicação das pessoas que fazem destes, vinhos verdadeiramente especiais".

A gama Eruptio é composta por quatro vinhos brancos, elaborados a partir de castas autóctones da Ilha do Pico, três monovarietais de 2020 - Arinto dos Açores, Verdelho e Terrantez do Pico -, e um blend das três castas de 2019 (20,99€), que destaca



frutas cítricas e frutas tropicais, algas marinhas frescura vibrante e salinidade.
Manuel Bio, CEO do Grupo Abegoaria, afirma que "os vinhos Eruptio representam a continuada aposta na categoria de "fine wines". Com origem numa denominação tão especial para Portugal, como é a D.O. Pico, e fruto do seu brilhante criador, o enólogo Bernardo Cabral, é com enorme satisfação e orgulho que temos os vinhos Eruptio no nosso portefólio". Acrescentando ainda que: "Este é um projeto de coração. Quero agradecer aos pequenos viticultores do Pico, que contribuem para o projeto e para a qualidade. Acreditamos que a viticultura terá sucesso se conseguirmos desenhar projetos de valor acrescentado. Agradecer também à Adega do Pico que nos permitiu fazer este projeto; ao Bernardo, à Bianca Levy que desenvolveu a imagem; a toda a equipa Abegoaria, à Garcias Gourmet, a empresa que decidimos abraçar nesta missão, já que estes são vinhos para a restauração, garrafeiras e pontos selecionados, bem como no estrangeiro".
Os vinhos Eruptio foram agora lançados, num evento que transportou convidados num passeio de barco pelo Atlântico, reproduzindo alguns dos aromas do Pico, seguido de um jantar harmonizado no restaurante The Oitavos, em Cascais, num ambiente oceânico, que contou com a presença dos principais meios da especialidade e críticos de vinhos, hotéis, restaurantes de renome e garrafeiras.
Já pode ver o vídeo aqui:
https://youtu.be/h5eA4_59cjQ

"Os vinhos Eruptio são a expressão líquida, honesta e cheia de nuances que representa o terroir vulcânico e atlântico onde crescem as suas raízes. Em cada garrafa está presente o saber e a resiliência de muitas gerações de viticultores, que em condições extremas conseguem produzir uvas com uma qualidade excecional... é meu dever e meu trajeto respeitar este terroir incrível e prová-lo em cada garrafa de vinho que produzimos", destaca Bernardo Cabral.



18
ERUPTIO 2020
ARINTO DOS AÇORES
D.O. PICO
12,5% • 26,50€ • 6.100 gar.

Amarelo citrino, brilhante. É aromático, envolvente, com predominantes notas frutadas, algo exóticas e citrinas, envolvidas em ligeiros tostados e pólvora. Na boca é untuoso, destaca a salinidade reveladora do terroir, muito fresco, promete grandes alegrias à mesa, deixa um final persistente. MHD

17,5
ERUPTIO 2020
VERDELHO
D.O. PICO
12,5% • 26,50€ • 6.919 gar.

Amarelo citrino, de aspeto limpo. Complexo no aroma, mineral, deixa notas frutadas, limão, laranja e folhas dos mesmos em destaque, e notas de pólvora (ou fósforo). Harmonioso no palato, mostra boa estrutura, mantém o perfil da restante gama que faz sobressair a salinidade, termina longo e atrativo. MHD

19
ERUPTIO 2020
TERRANTEZ DO PICO
D.O. PICO
12,5% • 39,99€ • 3.310 gar.

Amarelo citrino, limpo. No nariz faz sobressair notas de frutos citrinos, casca de laranja, toranja, conjugadas com aromas deixados pelo estágio em madeira. Na boca tem bom corpo volume, destaca a frescura e mineralidade, notas frutadas envolvidas em tostados e fumados, termina muito persistente e salino. Grande vinho. romete evoluir por bons anos. MHD



QUINTA DO NOVAL
Declara 2020 "Ano Vintage"

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

A Quinta do Noval já nos habituou à qualidade e, nesse espírito de missão, acaba de declarar 2020 como "Ano Vintage", apresentando o Quinta do Noval Vintage 2020 e o Quinta do Noval Nacional 2020.

Christian Seely, diretor-geral da empresa, afirmou que: "2020 foi um ano quente e seco, com um período longo de maturação que culminou numa vindima precoce com uvas maduras no início de Setembro. Os vinhos resultantes são extremamente ricos e intensos, encorpados, sedosos e com uma grande densidade. A estrutura tânica é imensa mas com uma notável elegância".
A apresentação à imprensa e especialistas realizou-se em Vila Nova de Gaia, no The Lodge Wine Hotel, com o rio Douro mesmo ao lado. Mas não foi uma simples apresentação e prova. Foi, sim, uma prova vertical de Vinhos do Porto Vintage Quinta do Noval (QN) e Quinta do Noval Nacional. Uma experiência enriquecedora, que desafiou os nossos sentidos e veio confirmar a elevada qualidade a que esta casa já nos habituou.
Tudo a postos, a aventura começou com o Quinta do Noval Vintage 2011 e acabou no novíssimo 2020.
O ano de 2011 foi extraordinário e ofereceu-nos vinhos que nos conquistam no aroma e paladar. Este vinho não fica atrás. Com aromas a frutos maduros, tostados, frutos secos, aromas balsâmicos, vegetal e notas de caruma. Na boca é intenso, picante e especiado, exótico, deixa notas de incenso, de cacau e ameixa desidratada, tem taninos ricos, é encorpado, com excelente acidez e um final persistente. Grande vinho! As colheitas de 2012, 2013, 2014, 2015, 2016 e 2018 revelaram excelente



19,5
QUINTA DO NOVAL NACIONAL
VINTAGE 2020
1000€ • 19,5%

Rubi, quase preto. Exuberante. Explode juventude e fruta, vermelha e preta, ameixa desidratada, chocolate, vai crescendo e oferecendo cada vez mais aromas. Na boca é envolvente, com excelente acidez e frescura, taninos ricos, equilibrado, guloso, jovem, deixa um final especiado e promissor de excelente evolução e longevidade. Grande vinho!



18
QUINTA DO NOVAL
VINTAGE 2020
Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão, Sousão, Tinta Roriz.
100€ • 19,5%

Rubi, púrpura, quase preto. Muito jovem, cheio de fruta, lembra o aroma de lagar na fermentação. Na boca é muito especiado, com boa acidez a equilibrar a doçura, taninos secos, fruta saltitante, final persistente. A crescer.



18,5
QUINTA DO NOVAL
TAWNY COLHEITA 2009
Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão e Sousão da Quinta do Noval.
58,50€ • 21%

mbar definido, limpo e brilhante. No nariz revela aromas concentrados, é rico e harmonioso. Na boca revela frutos secos em passa, ligeiro cítrico, frescura envolvente e final persistente e sedutor.





frescura - que é, aliás, uma característica comum a todos os vinhos - especiarias, frutos maduros e taninos finos, deixando um final persistente.
O Quinta do Noval Vintage 2017 é fabuloso, digno de um 19 (em 20 valores). Tem frescura intensa, é balsâmico, partilha aromas suaves de verniz, pinho e fruta concentrada. Vai crescendo e revela-se por camadas. Gordo na boca, é envolvente, especiado, tem taninos secos, ricos, deliciosos, com grande acidez, fruta, chocolate, mostra-se aos poucos e persiste longamente no final de boca. O Vintage QN 2019 transmite juventude apoiada numa forte personalidade, com taninos poderosos e sedutores. O QN 2020 é uma explosão de juventude fruta, com complexidade.
Seguiu-se a prova vertical de Quinta do Noval Nacional Vintage, todos absolutamente divinais.
Estes vinhos resultam de "uma pequena parcela com videiras de pé franco, no coração da vinha da Quinta do Noval, intocada pela filoxera. A palavra 'Nacional' refere-se ao facto destas videiras serem videiras portuguesas crescendo em solo Português, sem porta-enxerto Americano, e por isso directamente 'enraizadas no solo da nação'. Este grande vinho é um motivo de orgulho para todos os portugueses e, quando no seu melhor, é a mais
alta expressão do extraordinário terroir da Quinta do Noval", afirma o produtor.

O QN Nacional 2011 revelou aroma intenso, balsâmico, com notas de bosque e caruma, com um toque de flor de eucalipto, frutado, com tostados finos no final. Gordo e envolvente na boca, tem taninos superiores, elegantes e ricos, bela acidez, especiarias, pimentas, cardamomo, cheio de vida, deixa um final muito longo. O QN Nacional 2016, tem um aroma distinto, com notas de cacau, frutos caramelizados e fruta preta madura. Bom corpo e volume, é especiado, tem notas de noz-moscada, pimenta preta, mirtilos maduros, alcaçuz, os taninos firmes mas bem integrados, bela frescura e acidez, deixa um final de boca longo e atrativo.
O Quinta do Noval Nacional Vintage 2017 conquistou todas as atenções. Fresco, tem aromas balsâmicos, fruta concentrada, muito pura, envolvida em especiarias, um toque de verniz, pinho. E cresce. Na boca é intenso, bem especiado, com pimentas em destaque, fruta concentrada, ameixa, alcaçuz, grão de mostarda, cheio de garra, com taninos ricos, envolvente, com exce-



lente corpo e volume, grande frescura. É um vinho pleno, guloso, tem tudo o que se pode esperar de um Vintage e promete viver para lá do nosso tempo, quem me dera voltar a provar daqui a 100 anos!
O QN Nacional 2019 é igualmente intenso no nariz, com notas de fruta madura, preta, concentrado, flores, urzes, violetas, vai-se mostrando por camadas, depois chegam os derivados do estágio, especiarias. Bom corpo e volume, notas de pimenta, taninos vigorosos, seco, com grande acidez, pleno de juventude, deixa um final persistente. O QN Nacional 2020 é sofisticado e promete grandes prazeres por uma vida bm longa.

E TAMBÉM HÁ NOVIDADES DOC DOURO

Depois da prova, seguiu-se o almoço, no qual foi dada a oportunidade de conhecer as novidades DOC Douro, brancos, tintos e até o delicioso Quinta do Noval azeite Centenário, recentemente lançado (27,5€). No final da refeição foi apresentado o QN Tawny Colheita 2009.
O Quinta do Noval branco 2021 fez companhia no terraço, acompanhando iguarias ligeiras. Um vinho elegante, frutado, com boa acidez e perfil gastronómico (17€).
Ao almoço começamos por provar o Quinta do Noval branco Reserva 2021 (Viosinho Gouveio). Aromático, expressa bem as castas, floral e herbáceo, e destaca a madeira onde estagiou. Na boca mantém o perfil, tem boa acidez, bom corpo e tem um final de boca longo. Bebe-se já muito bem mas vai melhorar com mais algum tempo de garrafa. Carlos Agrellos, diretor técnico afirma "trata-se de um vinho poderoso e rico"(60€).
Seguiu-se o Quinta do Noval Touriga Nacional 2019, exuberante mas delicado, de grande elegância no nariz. Muito fresco, com notas de bosque, flores, urzes, violetas, frutos vermelhos e de Baga, tosta delicada. Excelente no equilíbrio, madeira, fruta, flores, taninos ricos, acidez a conferir longevidade e perfil gastronómico, muito bom, deixa um final persistente (32€). Também novidade é o Quinta do Noval tinto Reserva 2019, elaborado a partir de Touriga Nacional, Touriga Francesa, 25% de field blend das vinhas da QN. Elegante, com notas frutadas aliadas a aromas balsâmicos, frutos pretos em destaque. Na boca é vigoroso, com bela acidez, gastronómico, tem taninos firmes mas aveludados, com notas especiadas, tosta suave, especiaria no final longo e persistente. Promete continuar a evoluir muito bem em garrafa (54€).













PAIXÃO PELO VINHO AWARDS WINE PARTY

a primeira festa vínica ao vivo!

> texto **PPV** > fotografia **Ernesto Fonseca e Ivo Alonso**

A "Paixão pelo Vinho Awards Wine Party" realizou-se a 5 de março no Hotel Vila Galé Ópera, em Lisboa, e foi um sucesso! O evento que celebra os melhores vinhos de Portugal marcou o início dos reencontros pós pandemia, dando a oportunidade aos participantes de provar mais de 200 vinhos de produtores premiados pela revista, de aprender com os enólogos e desfrutar de deliciosas iguarias e da música. As wine parties regressam a 17 e 18 de junho, a Lisboa e Porto, respetivamente, com a sempre muito aguardada "Hello Summer Wine Party".
Mais informações na página Facebook @revistapaixaopelovinho ou em www.paixaopelovinho.com.




DIPLOMA


DIPLONA






DIPLOMA


DIPLOMA



QUINTA DE SANTA TERESA

vinhos com sentido de lugar e plenos de caráter

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



A Quinta de Santa Teresa é uma propriedade única pela sua localização geográfica na região dos Vinhos Verdes, sub-região de Baião, junto à linha de fronteira que a separa da região demarcada do Douro. Esta Quinta tem uma implantação em encosta, a qual motivou os socalcos que há mais de cem anos viram nascer as vinhas da propriedade. Seis anos depois da primeira colheita, os vinhos Quinta de Santa Teresa chegam agora ao mercado com uma imagem renovada.

Quando adquiriram a propriedade, em 2015, Alexandre Gomes e Dialina Azevedo perceberam o potencial desta propriedade: "Verificámos que esta Quinta, até pelas suas características geográficas, tem um grande potencial para produzir vinhos brancos de qualidade. O terroir desta Quinta é especial e único pela conjugação de um solo granítico com um clima de transição do atlântico para o clima continental do Douro que oferece boas amplitudes térmicas. Estas características permitem-nos produzir vinhos complexos, equilibrados, elegantes e com uma frescura e acidez vibrantes, onde a casta nativa Avesso é enaltecida".

A equipa de enologia é constituída pela dupla Fernando Moura e Ana Pinto. Na adega, a tecnologia aliada ao conhecimento permite rigorosa monitorização e controlo do processo de produção, viabilizando uma intervenção mínima, na medida do necessário para a produção de vinhos de qualidade, com sentido de lugar, plenos de caráter e capazes de evoluir por longos anos. Seis anos depois da primeira colheita, os vinhos Quinta de Santa Teresa chegam agora ao mercado com uma imagem renovada. No desafio lançado à designer Rita Rivotti, o elemento comum, além do nome da propriedade e do tipo de agricultura praticada, é a camélia, que com presença abundante nos jardins da Quinta surge agora em todos os rótulos.

O Quinta de Santa Teresa Rosé 2021 (12€) é produzido com as castas Touriga Nacional e Vinhão, plantadas nas cotas superiores da Quinta, acima dos 400m de altitude, com estágio parcial em madeira. "De cor salmão, no nariz evidencia componente floral, nomeadamente violetas e pétalas de rosa. Na boca encontramos frescura e volume q.b., num perfil seco, destacando-se notas delicadas de fruta vermelha e romã. Final de boca persistente e prazeroso, revelando-se um rosé de vocação gastronómica".

O Quinta de Santa Teresa Avesso 2021 (12€) é proveniente de uma vinha com exposição norte, resultando elegante e estruturado pelo estágio em inox sobre as borras finas. "No nariz evidencia notas cítricas e ervas aromáticas como toranja ou tomilho. De corpo cheio e alguma cremosidade, no palato revela notas de fruta de caroço e pimenta branca. Um Avesso com amplo potencial gastronómico.

O Singular Quinta de Santa Teresa 2019 (12€) é um blend meticulosamente loteado pelo enólogo Fernando Moura, em função da "singularidade" de cada colheita. "De perfil aromático complexo, revela aromas florais, notas fumadas e um lado vegetal. Na boca mostra-se elegante, evidenciando notas de avelã, pimenta branca e casca de laranja. Um vinho cativante com final de boca persistente e fresco".

O Esculpido Quinta de Santa Teresa 2020 (20€) é produzido a partir das vinhas mais antigas da propriedade e fermentado em barricas de carvalho. "No nariz apresenta-se elegante e complexo, evidenciando notas de fruta branca, especiarias e frutos secos. No palato mostra perfil de corpo aveludado, com concentração e salinidade. Notas de gengibre, fruta de caroço e leve toque vegetal, sempre com a madeira bem casada. Final suculento e persistente".

O Quinta de Santa Teresa Essência 2020 (20€) fermenta e estagia em barrica, conjugando a acidez e frescura da casta Avesso com um caráter redondo, resultante das 16 gramas de açúcar residual. "De cor dourada, apresenta nariz expressivo com notas de especiarias e fruta madura como alperce ou marmelo. Na boca encontramos untuosidade e volume, a que se juntam uma acidez vibrante, equilibrando a doçura natural do vinho. Com notas de gengibre e fruta cristalizada, este vinho tem um final guloso e persistente".

MENIN DOURO ESTATES

Apresenta Grande Reserva branco e tinto

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

Há menos de um ano foram lançados os primeiros vinhos: o Douro New's Legacy Reserva 2018 e o Menin Reserva Tinto 2019. Agora, a Menin Douro Estates dá a conhecer aqueles que são os primeiros dois Grande Reserva: o Menin tinto Grande Reserva 2019 e o Menin branco Grande Reserva 2020. Produzidos no complexo de quintas da região de Cima Corgo, num total de 80 hectares de vinha plantados em socalcos de beleza ímpar sobre o rio Douro.



Parece que foi ontem, mas a verdade é que já lá vão quatro anos do arranque deste projeto, que junta Rubens Menin e Cristiano Gomes, dois empresários brasileiros apaixonados, há muito, por Portugal e em particular pelo Douro. Recuperar as vinhas velhas com valor patrimonial incalculável foi o ponto de partida, agora o objetivo passa por continuar a produzir vinhos de gama alta, que reflitam o terroir duriense, privilegiando sempre a qualidade, em detrimento da quantidade. Depois, dá-los a conhecer ao mundo. A enologia de João Rosa Alves com consultoria de Tiago Alves de Sousa segue a linha que Menin desenhou para o projeto: produzir vinhos de qualidade que reflitam o ADN da região e que representem da melhor forma o terroir do Douro.

OS GRANDE RESERVA

O Menin branco Grande Reserva 2020 é um 100% Arinto. Tem um PVP recomendado de 50€ e foram produzidas 1174 garrafas. É plantado em cotas bastante altas (entre os 350 e os 400m), fator que lhe confere uma relevante frescura natural. Estagia durante seis meses em barricas de carvalho, sobre borras finas e bâtonnage periódica. De cor citrina e intensidade média. No nariz, realce para as notas muito finas de fruta cítrica, fruta branca, algumas nuances do estágio em barrica de carvalho e bastante mineralidade. Na boca, muita frescura cítrica, estrutura e untuosidade, pelo estágio em barrica e mineralidade. Fatores que o distinguem pela sua qualidade e uma elevada capacidade de guarda. É um vinho que segue a linha dos grandes brancos do Douro e tem uma edição limitada, o que o torna ainda mais especial.

O Menin tinto Grande Reserva 2019 nasce de um field blend de diferentes talhões e de diferentes parcelas com diferente exposição solar, sendo a mais comum a nascente-sul. As fermentações são feitas a temperaturas controladas, seguindo-se um estágio de 20 meses em barricas novas de carvalho francês.

"Este é um vinho onde a Tinta Amarela assume um papel muito importante, onde em conjunto com outras 53 castas confere ao vinho uma grande frescura e elegância natural. Depois temos a 'nossa' Touriga Franca com um papel muito importante. Uma curiosidade: existem 2% de castas brancas", explica Tiago Alves de Sousa, enólogo consultor. Este é um vinho de cor rubi profunda. No aroma, sente-se toda a frescura da fruta vermelha e preta e muitas nuances de groselha preta, amora preta e notas balsâmicas. Na boca, evidencia-se toda a potência deste vinho de grande intensidade e estrutura. Com uma boa acidez, este é um vinho de uma enorme elegância e finesse. Tem um PVP recomendado de 50€ e foram produzidas 17654 garrafas.

A enologia de João Rosa Alves com consultoria de Tiago Alves de Sousa segue a linha que Menin desenhou para o projeto: produzir vinhos de qualidade que reflitam o ADN da região e que representem da melhor forma o terroir do Douro.



Os grandes sucessos da Ervideira não são só INVISÍVEIS

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

Tem sido muita activa, nesta primeira metade do ano, a programação de novos lançamentos de vinhos provenientes da Ervideira, empresa com sede, adega e vinhas na Vendinha, perto de Reguengos de Monsaraz.

No dia 1 de Abril, dia das mentiras, como já é tradicional, foi lançado o Invisível 2021, um vinho branco feito de uvas tintas da casta Aragonez.
Duarte Leal da Costa, Diretor Executivo da Ervideira, afirmou que o sucesso deste vinho tem sido uma agradável surpresa: "Na primeira edição, em 2009 foram lançadas no mercado 9000 garrafas. Passados 13 anos ultrapassámos as 100 mil garrafas".
Registe-se o facto de no dia da apresentação cerca de 25% já tinha sido vendido (a restauração gosta de ter esse vinho disponível nessa data).
Aparentemente fazer um vinho branco de castas tintas (não tintureiras) é muito fácil, bastando quando da prensagem não deixar o mosto em contacto com a película para não tomar cor. Na prática não é bem assim, tudo é mais rigoroso, complexo e científico.
Para Nelson Rolo, responsável pela enologia, "importa explicar que de cada quilo de uvas apenas 10 a 15% do seu sumo de lágrima é capaz de produzir este vinho, de carácter único, com notas de chá, frutos secos e de pera, um vinho em tudo diferente de qualquer outro vinho branco."
Mas para além do sucesso do Invisível, a Ervideira também regista sucesso noutros vinhos, como mostra o balanço do primeiro quadrimestre de 2022 (600 mil euros), em que se regista um aumento de facturação de 50% em relação ao mesmo período de 2021.
Duarte Leal da Costa, refere "que este sucesso se deve sobretudo, ao forte crescimento de vendas dos vinhos mais premium da empresa: Conde D'Ervideira Reserva, Private Selection e, obviamente ao Invisível", acrescentando que "a empresa tem a pirâmide de vendas completamente invertida, sendo muito mais reconhecida pelos vinhos topos de gama do que pelos vinhos mais populares, o que mostra que a estratégia que traçámos há já algum tempo estava certa".
Neste momento há forte investimento na empresa em vários setores como as novas vinhas e castas, armazenamento de água de rega, bem como a construção da futura Adega Conde D'Ervideira, destinada ao enoturismo e produção de vinhos premium e que se prevê estar concluída no verão de 2023.



0,5% DO SEU IRS
DÁ FORMA
AO FUTURO

509 640 036



irs.bagosdouro.com

D'O Bagos D'Ouro









MONTE BLUNA
apresenta novidades

fotografia **Ernesto Fonseca**

Com localização privilegiada em terras jurássicas, Monte Bluna é um produtor recente, (iniciou em 2015) focado em elevar a qualidade dos vinhos de Lisboa, especialmente através da Denominação de Origem Arruda, que nas últimas décadas não viu reconhecimento. Recentemente o produtor apresentou novos vinhos, nascidos com o apoio técnico do enólogo Nuno Martins da Silva.
Nos tintos, o Monte Bluna Tinta Miúda 2019, mostrou-se complexo e distinto. O Monte Bluna tinto Reserva 2018 (Aragonez e Tinta Miúda) está concentrado, um bom vinho que, se conseguir, recomendamos a guardar por mais algum tempo. Já o Blunissima Aragonez 2017 é um vinho elegante, com notas balsâmicas, tosta, verniz, vegetal e mineral. Na boca cresce, deslumbra, tem grande frescura, taninos ricos, bom volume termina prolongado e especiado. Grande Vinho, perfeito para beber já e/ou para guardar.
Nos brancos, o destaque vai para o Monte Bluna Reserva 2020, Arinto e Vital, é fantástico. Revela aromas a fruta madura, tosta, toranja, mineralidade, conchas do mar. Excelente corpo e volume, mantém a toranja, ligeira especiaria, acidez bem posicionada, gastronómico, a garantir longevidade, deixa um grande final de boca.
Para breve está a chegada de um rosé Reserva, seguramente delicioso. **MHD**

QUINTA DE MONFORTE
com novidades fresquinhas!

fotografia **Ernesto Fonseca**

Oriundos de vinhas em terraços de muros de granito, os novos vinhos da Quinta de Monforte são versáteis, frescos, minerais e estruturados. A escolha das castas recaiu maioritariamente nas típicas da região e do Vale do Sousa: Padeiro de Basto, Vinhão, Loureiro, Azal, Alvarinho e Fernão Pires, o resultado final tem a assinatura do enólogo Francisco Gonçalves.

Recentemente a Quinta de Monforte apresentou as edições de 2020: o Loureiro 2020, um vinho frutado, mineral fresco (8,9€); o Escolha branco (Loureiro, Alvarinho), envolvente na boca, tem perfil gastronómico (6,8€); o Quinta de Monforte rosé (Vinhão), um vinho sério, mineral, seco, com elegantes notas frutadas (13€); e, por fim, o Quinta de Monforte Vinhão, aromaticamente intenso, macio e surpreendente (9,5€).

Ao longo dos séculos a então denominada Quinta da Naia, propriedade com casa senhorial, cruzeiro e capela, foi mudando de donos. Em 2014 passou a ser casa da família de Daniel Rocha, iniciando assim a concretização de um sonho. **MHD**









O MERCADO RUSSO
"travagem a fundo" e futura recuperação

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

Em 2021, os vinhos portugueses exportaram para a Rússia cerca de 45 milhões de euros (de acordo com dados dos organismos em Moscovo e da alfândega russa), um crescimento impressivo de 61% face a 2020, um período fortemente marcado pela pandemia. Com a invasão da Rússia à vizinha Ucrânia e a consequente imposição de sanções comerciais pelos países ocidentais, o setor dos vinhos tem sentido um forte impacto na sua atividade. Ainda que não existam ainda dados estatísticos concretos, os representantes do setor ouvidos pela Paixão Pelo Vinho admitem ser "expectável que as quebras, no total do ano, sejam próximas dos 35 milhões de euros".

Em Fevereiro deste ano, aquando a realização da 29ª edição da Prodexpo, a maior feira do setor alimentar da Federação Russa, Portugal ocupava o 5º lugar nos países de origem de importações de vinho para a Federação Russa, apenas atrás de França, Itália, Espanha e Chile, estando praticamente a par deste último país. Um importante crescimento, dado que à data da anterior participação, Portugal ocupava apenas a 7ª posição do ranking.

Contudo, a 24 de fevereiro deste ano, a invasão da Rússia à vizinha Ucrânia, fez soar os alarmes e rapidamente foram decretadas um conjunto de sanções comerciais pelos países ocidentais contra a Rússia. De forma a procurar saber de que forma estas têm afetado as exportações de vinhos, ouvimos vários produtores e associações nacionais do setor.

Frederico Falcão, presidente da ViniPortugal, começa por referir que "as sanções decretadas por vários países, incluindo os Europeus, nomeadamente o bloqueio do sistema SWIFT e de transferências bancárias, associado com a impossibilidade de realizar Seguros de Crédito, torna quase inviável a venda de vinhos para esse mercado e para outros mercados de onde a mercadoria seguiria para a Rússia".

Citando os dados compilados pelo Instituto Nacional de Estatística (INE), o responsável afirma que "as nossas exportações diretas para a Rússia foram de 10,98 milhões de euros. No entanto, segundo as fontes oficiais russas, a importação de vinho português para a Rússia, em 2020, correspondeu a cerca de 36 milhões de euros. Assim, podemos constatar que a diferença se deve a exportações para outros países, sendo o destino final da mercadoria o mercado russo".

Contudo, Frederico Falcão admite que "não é ainda possível verificar o impacto real das sanções sendo expectável que as quebras, no total do ano, sejam próximas dos 35 milhões de euros". Aliada a esta perda, existe também uma "forte possibilidade de crise económica na Europa o que levará também a uma quebra de consumo de bens não essenciais, onde o vinho se inclui".



Partilhando a mesma opinião, Luís Mira, secretário-geral da Confederação dos Agricultores de Portugal (CAP), reforça que, "ainda é cedo para medir os impactos desta situação. Existem produtores que ainda estão a conseguir vender vinho para este mercado, em especial falando de empresas com negócios já em curso. Naturalmente, nos casos em que as relações comerciais estavam em fases mais iniciais, os negócios travaram a fundo".
Concedendo ser ainda difícil saber exatamente qual o impacto imediato destas sanções em termos financeiros, o responsável lembra "que para alguns produtores, nomeadamente da região dos Vinhos Verdes, o mercado russo é muito importante, ocupando, para alguns deles, um lugar no top 3 de mercados de exportação. Nestes casos, teremos, obviamente, impactos mais evidentes", indica Luís Mira.

CANADÁ, BRASIL E EUA DEFINIDOS COMO ALTERNATIVAS AO MERCADO RUSSO

De forma a minimizar esta situação, produtores e associações têm procurado virar-se para outros mercados. "O nosso objetivo passa por aumentar vendas noutros mercados, estando o Canadá, Brasil e EUA definidos como alvos prioritários". Segundo o responsável da ViniPortugal acresce ainda referir que "estamos a assistir, neste início do ano, a uma recuperação do mercado de Angola, que também será muito benévola para a compensação com as quebras associadas a este novo contexto mundial".
Reforçando esta perspetiva, também para o secretário-geral da CAP a atual situação que se vive será um bom momento para apostar na diversificação de mercados que ainda não tem grande expressão, mas que estão em crescimento, como são, o México, a Coreia do Sul, o Japão, ou mesmo a Austrália.
Ainda sem certezas do que o futuro nos reserva e quando a guerra terminará, quisemos saber se após este interregno os produtores nacionais voltariam ao mercado russo. Frederico Falcão diz estar "plenamente convencido que o mercado russo tem um enorme potencial de crescimento para os vinhos portugueses. Aliás, Portugal tem sido, nos últimos 5 anos, o segundo país com maior crescimento nas importações de vinho na Rússia, quer em volume quer em valor. No mesmo período, os vinhos portugueses triplicaram a quota de mercado na Rússia. Quando as sanções forem levantadas, acredito na recuperação do mercado, ainda que gradual".
Opinião semelhante tem Luís Mira, que disse que a Rússia "ocupa um lugar estratégico nas nossas exportações, e por isso, as relações comerciais e económicas poderão ser retomadas". Mas também acredita que, no "caso de produtores que queiram apostar neste mercado pela primeira vez ou que ainda não se estabeleceram nele, será muito mais difícil, uma vez que as visitas ao mercado, nomeadamente participações em feiras, são muito frequentemente financiadas por programas comunitários que não sabemos se verão com bons olhos, financiar presenças num país como a Federação Russa. Definitivamente a questão da confiança é muito importante, mas será caso a caso, na relação comercial com os seus importadores que os produtores irão tentar fazer o seu caminho".

RÚSSIA REPRESENTAVA 20% DAS VENDAS DE ALGUNS PRODUTORES DE VINHOS VERDES

Presente na última edição da Prodexpo, Manuel Bio, CEO do grupo Abegoaria, explica que a "Rússia vinha a ser a maior surpresa na importação de vinho português. A alta taxa de crescimento de 61% em 2021 é uma continuidade de altos crescimentos consistentes nos anos anteriores". Em Fevereiro, no certame de Moscovo, concretizaram novas parcerias e novos negócios. "Tínhamos em perspetiva fazer 1,5 milhões de euros para o mercado russo. Estamos em contacto com os nossos parceiros na Rússia mas há uma enorme incerteza de quando voltaremos a exportar para o país". O responsável disse ainda que, de "forma indireta, as sanções agravaram todo o negócio do vinho. A crise energética agudizou a perturbação logística pós-pandemia e temos máximos históricos nos preços dos componentes do vinho (vidro, cartão, papel) e da agricultura (fertilizantes). A nova realidade da inflação no mundo ocidental vai impactar o vinho. Atualizamos preços em Janeiro e tivemos de os atualizar novamente em Abril".

"De forma indireta, as sanções agravaram todo o negócio do vinho. A crise energética agudizou a perturbação logística pós-pandemia e temos máximos históricos nos preços dos componentes do vinho (vidro, cartão, papel) e da agricultura (fertilizantes). A nova realidade da inflação no mundo ocidental vai impactar o vinho", destaca Manuel Bio, CEO da Abegoaria.

Ainda segundo Manuel Bio, "os produtores que já estavam a exportar para a Rússia vão ter um impacto imediato e significativo nas suas contas. Os 45 milhões de euros estavam concentrados em produtores para os quais a Rússia era um mercado estratégico importante". Na verdade, este mercado "já representava 20% das vendas de alguns produtores de Vinhos Verdes e nesses casos a situação pode ser mais delicada. A médio prazo esta perturbação causada pela guerra vai deixar sequelas e nos próximos meses/anos é bastante provável que muita incerteza e limitações se mantenham".
Mais otimista, mas também bastante realista, sobre as sanções decretadas pelos países ocidentais contra a Rússia e como estas têm afetado as exportações dos vinhos nacionais é Casimiro Alves, presidente da direção da Vercoope.
"As sanções aplicadas não abrangem diretamente o sector dos vinhos". Ou seja, "é ainda permitido a Portugal e os outros países exportarem para a Rússia. E também os importadores russos não estão impedidos de importarem vinhos de Portugal e da UE em geral. Porém, as sanções têm um efeito indireto, prático e muito negativo na concretização exportações de vinhos para este país, como a queda dos seguros de crédito que impede que os produtores mantenham o normal fluxo de mercadoria, o bloqueio do SWIFT, que dificulta e atrasa as operações de pagamento de encomendas anteriores e de eventuais novas encomendas".
Depois existe ainda o problema dos transportes. "As exportações via marítima para o porto de S. Petersburgo são praticamente impossíveis, e para a opção de transportes terrestres há, no momento, muita pouca oferta, e o que há tem custos elevadíssimos, o que gera também um grande atraso e encarecimento do produto".
Ainda assim, para Casimiro Alves, o verdadeiro impacto destas sanções é económico, uma vez que "as vendas se traduzem em euros". E se em 2021 as exportações de vinhos para o mercado russo contaram com 45 milhões de euros para as empresas portuguesas, de acordo com dados dos organismos em Moscovo e alfândega russa, o ano 2022 contará com menos este montante a entrar na tesouraria das empresas que trabalhavam com estes mercados. "Na verdade, potencialmente até seria mais, já que, no geral, as empresas que trabalhavam com este mercado tinham uma previsão de crescimento no mínimo 10%".
Para o presidente da direção da Vercoope este "é um valor muito alto que já não entra no sector, e que poderá condicionar os investimentos das empresas na vinha, tecnologias e capacidades de produção, em

MONVERDE
WINE EXPERIENCE HOTEL

QUINTA DA LIXA

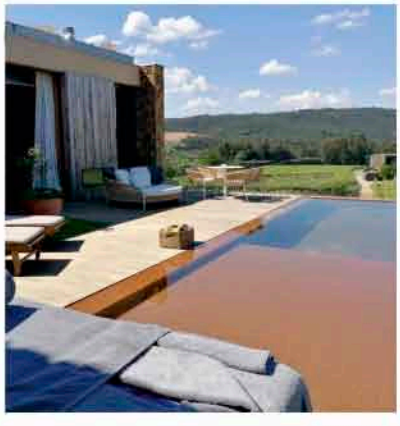
MONVERDE – WINE EXPERIENCE HOTEL, O HOTEL VÍNICO DA QUINTA DA LIXA EM PERFEITA HARMONIA COM OS 20HA DE VINHA QUE O RODEIAM. APRECIE AS VINHAS, ENVOLVIDAS PELO VERDE DA PAISAGEM E SINTA OS AROMAS FRESCOS. REPOUSE OS SENTIDOS NO WINE EXPERIENCE SPA. DEPOIS, DESPERTE-OS NA NOSSA ADEGA, PARTICIPANDO NOS PROCESSOS DE VINIFICAÇÃO COMO ENÓLOGO POR UM DIA. NO FINAL, DEIXE-SE SEDUZIR PELAS NOTAS FLORAIS DOS NOSSOS VINHOS E ENTREGUE-SE AOS INTENSOS SABORES DA GASTRONOMIA REGIONAL. VENHA DESCOBRIR UM MUNDO DE PURO ENCANTO.

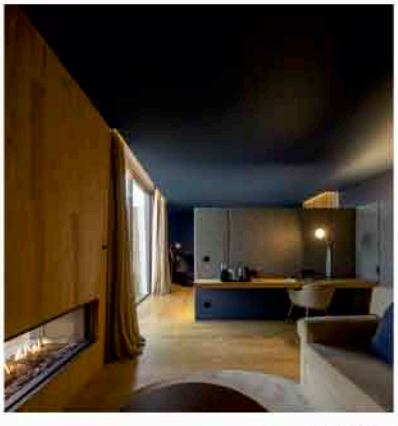
MONVERDE – WINE EXPERIENCE HOTEL, THE WINE HOTEL FROM QUINTA DA LIXA IN PERFECT HARMONY WITH ITS SURROUNDING 20HA OF VINEYARD. ENJOY THE VINEYARDS, SURROUNDED BY THE GREEN LANDSCAPE, AND FEEL THE FRESH AROMAS. REST YOUR SENSES IN THE WINE EXPERIENCE SPA. AFTER, AWAKE THEM IN OUR CELLAR, PARTICIPATING IN OENOLOGY PROCESSES AS AN OENOLOGIST FOR ONE DAY. IN THE END, LET YOURSELF BE SEDUCED BY THE FLORAL HINTS OF OUR WINES AND SURRENDER TO THE INTENSE FLAVOURS OF THE REGIONAL GASTRONOMY. DISCOVER A WORLD OF SHEER DELIGHT.

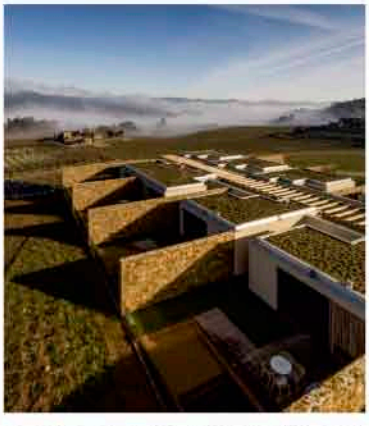


MONVERDE WINE EXPERIENCE SUITES









SEJA RESPONSÁVEL, BEBA COM MODERAÇÃO.
BE RESPONSIBLE, DRINK WITH MODERATION.

www.monverde.pt www.quintadalixa.pt

Jaime Quendera, gerente da Cooperativa Agrícola de Santo Isidro de Pegões acredita que, quando a guerra terminar, os produtores nacionais voltarão ao mercado russo, uma vez que o "vinho não tem nada a ver com guerra, é um produto que cria conciliação e a Rússia quererá certamente o melhor vinho ao melhor preço, e isso nós temos!"



marketing e em comunicação. Por outro lado, seria um valor que ia circular nos fornecedores da nossa fileira, tais como fabricantes de garrafas, rolhas, caixas, rótulos, cápsulas e outros. Demorou muito tempo a conquistar esta posição. Infelizmente, para se perder, as coisas acontecem muito rapidamente", frisa.

"SEGUROS DE CRÉDITO NÃO DEVERIAM TER CAÍDO DE UM DIA PARA O OUTRO"

Por tudo isto, é ainda "muito precoce" perceber como produtores e associações têm tentado contornar esta situação. Contudo, "consideramos que os seguros de crédito não deveriam ter caído de um dia para o outro. Isto porque é necessário tempo para renegociar os contratos ou mesmo suspendê-los. Por outro lado, os produtores tinham muita mercadoria produzida ou em produção com elevado grau de customização que não podem ir para outro cliente ou mercado. Devia haver mais proteção neste domínio como a existência de um período de carência. Talvez pudesse existir algum apoio ao nível de 'sell outs' das mercadorias que permanecem em stock. Um reforço nos apoios às exportações e ao arranque em outros mercados alternativos poderia ajudar a contornar a situação". Porém, "temos noção que todos nós, empresas e pessoas de uma forma ou de outra, estamos a ser muito afetados", afirma Casimiro Alves.

Exemplo disso mesmo é a Carmim. Segundo João Caldeira, diretor geral, "a título de exemplo, no plano financeiro vimos uma transferência bancária, para liquidar faturas de expedições anteriores ao eclodir da guerra na Ucrânia, ser rejeitada pelo banco nosso parceiro, com fundamento nas limitações impostas pelas sanções".

Ainda assim, o impacto de tudo isto "certamente não será positivo", assume o gestor. "Entre contratos que ficaram em suspenso ou iniciativas que se transformariam em futuros acordos que foram interrompidas, há tendência para uma redução importante da atividade. No médio prazo tudo é ainda mais nebuloso e incerto". Tudo dependerá do tempo que perdurará a guerra, das sanções que podem vir a acrescer, do valor do rublo, entre outros.

Por isso, neste momento "cada um faz o que pode e sabe, gerindo o risco, as suas circunstâncias e fazendo planos para o curto prazo. Não sou conhecedor de uma ação concertada, fundamentada e balizada no tempo, porque todos estamos mergulhados nas mesmas incertezas", frisa o responsável da Carmim.

NÃO SE SUBSTITUI UM GRANDE MERCADO DE UM DIA PARA O OUTRO

Falando especificamente no caso da Vercoope, a conquista do mercado russo "foi um trabalho de mais de 10 anos de insistência e investimento". "Para os produtores conseguirem alcançar volume em determinados mercados são necessários vários anos de presença, muito trabalho de notoriedade, reputação, confiança e uma distribuição muito alargada em termos de canais de venda e amplitude geográfica".

Como tal, "não se substitui um grande



mercado de volume e valor de um dia para o outro, nem em 2, 3 nem 4 anos. Demora muito tempo". Além do mais, a "Ásia ainda se encontra muito condicionada devido à Covid, África não tem ainda poder de compra e os mercados europeus estão a ver-se a braços com a crise inflacionista, perda de poder de compra e não só". Ainda assim, neste momento, para os vinhos portugueses em geral e Vinhos Verdes em particular, a "nossa sugestão seria um investimento e apoio reforçado nos mercados do Brasil e EUA de uma forma mais consistente e duradoura nos investimentos e apoios", remata Casimiro Alves.

A Carmim - Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz, conta com os mercados da América do Sul (Brasil à cabeça), Estados Unidos da América ou Canadá para compensar as perdas com o mercado da Rússia. Mas, cada produtor, "visto individualmente, encontrará o mix de mercados alternativos para satisfazer as suas necessidades, certamente não coincidente com aqueles acima enumerados, consoante a sua capacidade de manobra, conhecimento e implantação".

No caso da Cooperativa de Santo Isidro de Pegões, as "relações com os importadores russos eram e são muito boas. Continua a haver confiança entre empresas, vamos vendendo, vamos dividindo o risco, para que se mantenha o canal aberto e esperar que isto acabe rápido e não fiquem grandes mazelas. Não há muito mais a fazer, não podemos abandonar, pois a Rússia continua a ser um mercado muito importante para o vinho de Portugal e de Pegões", indica-nos Jaime Quendera.

"Entre contratos que ficaram em suspenso ou iniciativas que se transformariam em futuros acordos que foram interrompidas, há tendência para uma redução importante da atividade. No médio prazo tudo é ainda mais nebuloso e incerto", salienta João Caldeira, diretor-geral da Carmim.

O gerente da Cooperativa Agrícola de Santo Isidro de Pegões concede que as sanções decretadas pelos países ocidentais contra a Rússia, estão a ter efeito nas exportações de vinho. "O mercado já é global e já se vende praticamente para todo o lado, não há propriamente mercados alternativos, haverá mercados que com este contratempo na Rússia, iremos investir mais, como é o caso da Índia, Filipinas ou México, mas não resolve tudo. A apetência russa para os vinhos portugueses era e é grande, e isso não se recupera rapidamente".

Também por isso acredita que, quando a guerra terminar, os produtores nacionais voltarão ao mercado russo, uma vez que o "vinho não tem nada a ver com guerra, é um produto que cria conciliação e a Rússia quererá certamente o melhor vinho ao melhor preço, e isso nós temos!"

"ATÉ CHEGARMOS AO PONTO QUE ESTÁVAMOS EM 2021 PODERÁ DEMORAR MUITO TEMPO"

Em jeito de conclusão, todos os que partilharam os seus testemunhos concordam que houve uma "travagem a fundo no mercado russo" e que "demorará muito a recuperar" desta quebra. Da mesma forma, os investimentos de promoção e prospeção neste mercado estarão condicionados. Existiam parcerias que se quebraram e que demorarão a ser reatadas. Os seguros de crédito, muito provavelmente demorarão, a cobrir grande parte dos negócios. Muitas das sinergias e operações otimizadas a nível logístico e transportes para a Rússia poderão extinguir-se.

Muitos importadores russos abandonarão a sua atividade, ou talvez apostem mais nos vinhos chilenos, argentinos ou sul-africanos. Muito produtores, devido à má experiência que tiveram, poderão mesmo desistir de investir no mercado russo. O próprio governo russo poderá penalizar as importações por meio de imposição de novas tarifas e requisitos legais e aduaneiros e outras medidas protecionistas, desincentivando assim negócio e o consumo

Já os consumidores russos, que estavam numa tendência crescente de ocidentalização dos seus hábitos e numa corrente de simpatia, e até paixão pelos vinhos portugueses, poderão sentir esse ímpeto muito diminuído. Ou seja, "até que chegarmos ao ponto que estávamos em 2021 poderá demorar muito tempo, isto se algum dia chegarmos".



"É ainda permitido a Portugal e os outros países exportarem para a Rússia. E também os importadores russos não estão impedidos de importarem vinhos de Portugal e da UE em geral. Porém, as sanções têm um efeito indireto, prático e muito negativo na concretização exportações de vinhos para este país, como a queda dos seguros de crédito que impede que os produtores mantenham o normal fluxo de mercadoria, o bloqueio do SWIFT, que dificulta e atrasa as operações de pagamento de encomendas anteriores e de eventuais novas encomendas", refere Casimiro Gomes, presidente da direção da Vercoope.

VINHOS DA
PENÍNSULA
DE SETÚBAL



PARABÉNS À PENÍNSULA DE SETÚBAL

Aqui nascem os Moscatéis mais Premiados do Mundo

O prestigiado concurso Muscats du Monde 2021 coloca a nossa região como a mais premiada do mundo.

TOP 10

Bacalhôa Moscatel de Setúbal Superior 10 anos, D.O. Setúbal, 2004
Adega de Palmela Moscatel de Setúbal 10 anos, D.O. Setúbal
Venâncio da Costa Lima Moscatel Roxo de Setúbal Reserva da Família, D.O. Setúbal, 2017

Medalha de Ouro

Venâncio da Costa Lima Moscatel de Setúbal Reserva, D.O. Setúbal, 2009

Medalha de Prata

Adega de Palmela Moscatel de Setúbal, D.O. Setúbal, 2018
Venâncio da Costa Lima Moscatel de Setúbal. D.O. Setúbal, 2018
Adega de Pegões Contemporal Moscatel de Setúbal, D.O. Setúbal
Soc. Vinícola de Palmela Paço do Bispo Moscatel Roxo de Setúbal, D.O. Setúbal, 2019
Casa Ermelinda Freitas Moscatel de Setúbal Superior, D.O. Setúbal, 2009

www.vinhospeninsuladesetubal.org
Vinhospeninsuladesetubal
vinhospeninsuladesetubal

Muscats du Monde.

vinhos de portugal

Seja responsável. Beba com moderação
WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre



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

€ 15,50

ADEGA 23

REG TINTO 2020

TERRAS DA BEIRA 15% vol.

ENOLOGIA
RUI REGUINGA

TOURIGA NACIONAL

COR

Granada, limpo.

AROMA

Exuberante, intenso. Destaca aromas a flores do monte, brancas, esteva, depois chega a fruta madura, mirtilos, amoras. Tostados delicados.

SABOR

Envolvente, revela excelente estrutura. Muito elegante, tem taninos aveludados, acidez refrescante, boa fruta, madeira incorporada, deixa um final persistente e irresistível.

ADEGA23 - AGROTURISMO
T. +351 910 454 141
geral@adega23.pt
www.adega23.pt
adega23winery



18

€ 12,99

ALTO PINA VINHAS VELHAS

REG TINTO 2017

PENÍNSULA DE SETÚBAL 14,50% vol.

ENOLOGIA
JAIME QUENDERA

CASTELÃO, ARAGONEZ E ALICANTE BOUSCHET

COR

Granada, limpo.

AROMA

Poderoso, complexo, tem distintas notas de baunilha, especiarias, folhas de chá secas, frutos maduros e desidratados.

SABOR

Amplo, envolvente e encorpado, tem taninos ricos, acidez apelativa, madeira bem integrada, é persistente. Promete continuar a evoluir bem em garrafa.

COOP. AGRÍCOLA STº ISIDRO DE PEGÕES
T. +351 265 898 860
info@cooppegoes.pt
www.cooppegoes.pt
adegadepegoes



18

€ 12,99

QUINTA DA MIMOSA

DOC TINTO 2019

PALMELA 14,50% vol.

ENOLOGIA
JAIME QUENDERA

CASTAS
CASTELÃO

COR **Rubi definido, limpo.**

AROMA **Intenso, envolvente, destaca notas de frutos pretos maduros, amoras e ameixa, tostados e especiarias finas.**

SABOR **Excelente, tudo muito bem integrado. Os taninos requintados, a acidez bem posicionada a conferir perfil gastronómico, boa madeira, especiarias e chocolate negro no final persistente.**

CASA ERMELINDA FREITAS
T. +351 265 988 000
geral@ermelindafreitas.pt
www.ermelindafreitas.pt
ErmelindaVinhos
ermelindawines

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



18 — € 31,18

DESALMADO

DOC TINTO 2015

DO TEJO — 15% vol.

ENOLOGIA
PEDRO GIL

TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON, TINTA RORIZ, ALICANTE BOUSCHET, MERLOT E CASTELÃO

COR

Granada, limpo.

AROMA

Elegante e envolvente, revela-se em camadas. Destaca notas de frutos pretos, de bosque, caruma, musgo, cogumelos, tostados.

SABOR

Intenso, com excelente estrutura, tem taninos requintados, acidez expressiva, madeira integrada, amplo e persistente, termina promissor.

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



18 — € 12,16

ESTOIRO - VINHAS ANTIGAS

BRANCO RESERVA 2019

- — 13,50% vol.

ENOLOGIA
MIGUEL DIAS

SÍRIA, ARINTO, MALVASIA FINA, VIOSINHO, FERNÃO PIRES, ALICANTE BRANCO E FONTE CAL

COR

Amarelo citrino, limpo.

AROMA

Elegante, distinto. Apresenta sedutores aromas frutados, maçã, ameixa madura, casca de citrinos, nuances florais.

SABOR

Muito bem estruturado, tem acidez vibrante aliada à frescura citrina, é um vinho desafiador, gastronómico, para beber já, mas com grande potencial de guarda.

EMENTA DE PORTUGAL
T. +351 917 285 309
migueldias@ementadeportugal.com
estoirowines
estoirowines



18 — € 42,00

LIMA MAYER 2 TINTOS

REG TINTO 2016

ALENTEJANO — 13,50% vol.

ENOLOGIA
RUI REGUINGA

PETIT VERDOT E ALICANTE BOUSCHET

COR

Rubi intenso, limpo.

AROMA

Complexo, rico, revela-se aos poucos, mostra notas do estágio em madeira, frutos pretos sobre-maduros, envolvente.

SABOR

Excelente corpo e volume, é desafiador e sumptuoso, com grande acidez, taninos firmes, bem estruturado, termina persistente, e garante longevidade.

LIMA MAYER & COMPANHIA
T. +351 964 053 243
info@limamayer.com
www.limamayer.com
vinhoslimamayer



18 — SCALA COELI

REG TINTO 2018

€ 79,99 — ALENTEJANO — 15,00% vol.

ENOLOGIA
PEDRO BAPTISTA

TOURIGA FRANCA

COR Rubi, limpo.

AROMA Requintado, destaca framboesas, morangos silvestres, flores do bosque, especiarias.

SABOR Excelente estrutura, taninos ricos e envolventes, acidez vibrante, persistente, elegante, gastronómico. Belo tinto.

FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA



18 — TRICOT

DOC TINTO 2017

€ 30,00 — ALENTEJO — 14,20% vol.

ENOLOGIA
SANDRA TAVARES DA SILVA E SUSANA ESTEBAN

VINHAS VELHAS E TOURIGA NACIONAL

COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso, revela frescura, notas de fósforo, especiaria, alguma fruta e muita elegância.

SABOR Bem estruturado, com excelente acidez e taninos requintados, é um grande vinho, potente, termina longo e pede mais tempo em garrafa.

ESTEBAN & TAVARES

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



17,5 CÔTO DE MAMOELAS
DOC ESPUMANTE BRANCO GRANDE RESERVA BRUTO 2015

€ 49,00 VINHO VERDE 13,00% vol.

ENOLOGIA **ABEL CODESSO**

ALVARINHO

COR	Amarelo, limpo, com bolha muito fina e persistente.
AROMA	Elegante, apresenta notas fumadas, lembra biscoitos de gengibre, maçã caramelizada, levedura.
SABOR	Sabor: Bela acidez e frescura, muito gastronómico, está bom para beber já, mas pode guardá-lo, se conseguir. Muito bom!

PROVAM



17,5 FOLHAS CAÍDAS
DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2016

€ 24,90 BEIRA INTERIOR 13,00% vol.

ENOLOGIA **MANUEL GARRETT**

CHARDONNAY

COR	Amarelo citrino, reflexos esverdeados.
AROMA	Reflete o estágio em madeira, especiaria, fumados, fruta madura.
SABOR	Fresco, tem acidez vibrante, gastronómico, equilibrado, deixa um final longo e elegante.

ALMEIDA GARRETT WINES



17,5 QUINTA DA REDE
DOC BRANCO 2018

€ 39,00 DOURO 13,50% vol.

ENOLOGIA **PAULO NUNES**

ARINTO E RABIGATO

COR	Amarelo citrino, com tons esverdeados.
AROMA	Notas citrinas em evidência, laranja, é mineral, especiado, cresce no copo.
SABOR	Elegante, tem uma acidez vibrante, bom corpo e volume, mantém a fruta, termina persistente. Se conseguir guarde-o algum tempo.

QUINTA DA REDE



17 A SERENADA
REG TINTO 2017

€ 12,00 PENÍNSULA DE SETÚBAL 13,50% vol.

MARIA JACINTA SOBRAL DA SILVA

TOURIGA NACIONAL

COR	Rubi intenso, limpo.
AROMA	Elegante, tem predominantes notas de frutos pretos, ameixa, mirtilo, especiarias finas.
SABOR	Taninos equilibrados, madeira bem incorporada a deixar espaço para notas frutadas e florais, fresco, termina persistente.

MARIA JACINTA SOBRAL DA SILVA

PUB





17,5 — € 17,99

BARÃO DA VÁRZEA DO DOURO

DOC TINTO RESERVA 2019

DOURO — 14% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO SOUSA

TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ E TOURIGA NACIONAL

COR
Rubi definido, limpo.

AROMA
Requintado, harmonioso, frutado, predominam as notas de framboesas, cerejas pretas, amoras, tostados suaves.

SABOR
A madeira integrada a deixar complexidade, notas de especiaria, fruto seco, fruta madura, taninos aveludados, acidez refrescante, termina persistente e gastronómico.

CASA DE VILA NOVA
T. +351 962 941 298
T. +351 255 732 452
geral@casadevilanova.com
http://casadevilanova.com
vinhoscasadevilanova
vilanovawines



17,5 — € 12,50

CASA DE PAÇOS

DOC BRANCO RESERVA VINHAS VELHAS 2020

VINHO VERDE — 12,50% vol.

ENOLOGIA
RUI CUNHA E GABRIELA ALBUQUERQUE

LOUREIRO

COR
Amarelo com reflexos esverdeados, limpo.

AROMA
Distinto, tem aromas frescos a remeter para limão, notas tropicais, tostados e notas fumadas discretas.

SABOR
Com bom corpo e volume, este vinho revela-se muito gastronómico, tem boa acidez, mantém frutos citrinos em destaque, madeira bem integrada a deixar complexidade, termina persistente.

QUINTA DE PAÇOS
T. +351 253 897 109
T. +351 961 450 809
quintadepacos@gmail.com
www.quintapacos.com
Quinta de Paços



17,5 — CROCHET

DOC TINTO 2019

€ 30,00 — DOURO — 14,00% vol.

ENOLOGIA
SANDRA TAVARES DA SILVA E SUSANA ESTEBAN

TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL E VINHAS VELHAS

COR Rubi, limpo.

AROMA Notas florais, frutos de baga, especiarias, aromas balsâmicos.

SABOR Elegante, frutado, tem taninos ricos, boa acidez a conferir frescura, termina longo e promete crescer em garrafa. Muito bom.

ESTEBAN & TAVARES



17,5 — QUINTA DA PONTE PEDRINHA VINHAS VELHAS

DOC TINTO 2018

€ 23,00 — DÃO — 13,50% vol.

ENOLOGIA
PATRICIA CARVALHO

VINHAS VELHAS

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Muito bom. Destaca notas de frutos maduros, de baga e silvestres, folhas secas, complexo.

SABOR Tem bom corpo e volume, taninos ricos, acidez bem presente, a sugerir potencial gastronómico e guarda, termina persistente

MARIA DE LOURDES M. O. N. OSÓRIO



17,5 — CERVAL CASA D'ARROCHELLA

DOC TINTO 2015

€ 35,00 — DOURO — 13,00% vol.

ENOLOGIA
LUÍS SOARES DUARTE

TOURIGA FRANCA, SOUSÃO, TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, ALICANTE BOUSCHET E TINTO CÃO

COR Granada, limpo.

AROMA Ainda um pouco fechado, revela frutos pretos bem maduros envolvidos em notas tostadas.

SABOR Bela acidez e frescura, taninos macios, bom corpo e volume, madeira bem casada, é expressivo e persistente no final.

CASA D´ARROCHELLA



17,5 — AVÔ ESCRIVÃO

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2017

€ 39,90 — DOURO — 14,00% vol.

ENOLOGIA
VIRGILIO LOUREIRO, JORGE LOURENÇO E RODRIGO POÇO

LOTE DE VINHAS VELHAS

COR Rubi, limpo.

AROMA Fresco, com notas de bosque, destaca notas florais e a frutos de baga, pretos e vermelhos.

SABOR Intenso, revela bom corpo e volume, taninos envolventes, boa acidez, madeira bem integrada, termina persistente.

VINILOURENÇO

<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

QUINTA DA
PACHECA
SINCE 1738



A NOSSA HISTÓRIA
NAS NOSSAS PESSOAS

A história da Quinta da Pacheca é feita de muitas histórias das pessoas que com a sua devoção produziram ao longo dos séculos os vinhos que ainda hoje são recordados como pioneiros na região e no país. Sem a resiliência, criatividade e paixão das nossas pessoas, a nossa história não era a mesma.

Cambres 5100-424 Lamego I Portugal I Tel.:+ 351 254 331 229 I comercial@quintadapacheca.com
enoturismo@quintadapacheca.com I Distribuição Nacional: **MISTERWINE, LDA** I contacto: geral@misterwine.pt
Seja responsável, beba com moderação.

TERRAS& TERROIR
PAIXÃO PELAS NOSSAS RAÍZES



17 ENCOSTAS DE XIRA

REG BRANCO 2020

€ 8,10	LISBOA	14,00% vol.
	ENOLOGIA **MARCO CRESPO E JOÃO PASSARINHO**	
	CASTAS **ARINTO**	
COR	**Amarelo citrino, com reflexos esverdeados, limpo.**	
AROMA	**Harmonioso e aromático, destaca as notas de frutos citrinos e flores dos mesmos, é fresco e mineral.**	
SABOR	**Mantém a expressividade no sabor, com acidez apelativa a sugerir lugar de destaque à mesa, deixa um final de boca alegre e prazeroso.**	

MUNICÍPIO DE V. F. DE XIRA
www.cm-vfxira.pt
T. +351 263 285 600
camaramunicipalvfx



16,5 ENCOSTAS DE XIRA

REG TINTO 2020

€ 8,10	LISBOA	14,50% vol.
	ENOLOGIA **MARCO CRESPO E JOÃO PASSARINHO**	
	CASTAS **TOURIGA NACIONAL**	
COR	**Rubi definido, limpo.**	
AROMA	**Atrativo no nariz, seduz pelas notas de mirtilos, amoras e ameixas, envolvidas em aromas a flores do bosque e violetas.**	
SABOR	**A madeira a deixar notas tostadas e alguma complexidade, fruta madura, taninos sedosos, boa acidez, termina longo e harmonioso.**	

MUNICÍPIO DE V. F. DE XIRA
www.cm-vfxira.pt
T. +351 263 285 600
camaramunicipalvfx

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



17,5

€ 78,00

JÁ TE DISSE

REG TINTO 2020

ALENTEJANO 14,50% vol.

ENOLOGIA
JOACHIM ROQUE

ALICANTE BOUSCHET, PETIT VERDOT E SYRAH

COR

Rubi intenso, limpo.

AROMA

Complexo, vai-se revelando por camadas. Primeiro seduz pelas notas de especiarias exóticas, depois pelos aromas do bosque, musgo, segue-se a fruta madura.

SABOR

Balsâmico, tem bom corpo e volume, acidez em grande plano a conferir frescura, taninos firmes, um conjunto requintado, persistente, que promete evoluir.

BMCC RURAL
www.jatedisse.com
Distribuidor:
United Drinks - T. +351 931 355 114
jatedissewines



17,3

€ 39.00

JÁ TE DISSE

REG BRANCO 2020

ALENTEJANO 13,00% vol.

ENOLOGIA
JOACHIM ROQUE

VIOGNIER

COR

Amarelo citrino, limpo.

AROMA

Elegante e delicado, destaca frutos citrinos, pêssegos, ligeiro floral, erva aromática e especiaria.

SABOR

Complexo, tem bom volume, mantém o perfil frutado, com boa acidez, é seco e gastronómico, um vinho charmoso que termina longo e apelativo.

BMCC RURAL
www.jatedisse.com
Distribuidor:
United Drinks - T. +351 931 355 114
jatedissewines



18

€ 95,00

JÁ TE DISSE EDITION SPÉCIALE

REG TINTO 2020

ALENTEJANO 15% vol.

ENOLOGIA
JOACHIM ROQUE

CASTAS
ALICANTE BOUSCHET

COR **Rubi concentrado, opaco.**

AROMA **Profundo, sumptuoso, pede algum tempo para se revelar, depois mostra notas de amoras e bagos silvestres, especiarias, fumados discretos.**

SABOR **Excelente corpo e volume, taninos ricos perfeitamente envolvidos no conjunto, expressivo, cheio de carácter, revela um notável equilíbrio, deixa um final persistente.**

BMCC RURAL
www.jatedisse.com
Distribuidor: United Drinks - T. +351 931 355 114
jatedissewines

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



17 — € 28,00

FRADE

AGUARDENTE VÍNICA VELHA

- — 40% vol.

ENOLOGIA
RODRIGO MARTINS

-

COR

Topázio, brilhante.

AROMA

Vibrante e envolvente, seduz pelas notas de frutos secos, sultanas, tostados e fumados.

SABOR

Envolvente, resulta num conjunto equilibrado mas desafiador, com notas de caramelo, nozes, fumo e madeira, que lhe dá finesse e personalidade.

ADEGA COOPERATIVA DE ALCOBAÇA
T. +351 262 249 760
geral@adegaalcobaca.pt
adegadealcobaca
adega_alcobaca



16 — € 11,00

FRADE ABAFADO

VINHO LICOROSO

- — 16% vol.

ENOLOGIA
RODRIGO MARTINS

FERNÃO PIRES E ARINTO

COR

Âmbar com intensos reflexos dourados, brilhante.

AROMA

Delicado, predominam os aromas a tostados, frutos secos, nozes em destaque, suave especiaria, casca de citrinos cristalizada.

SABOR

Conjunto apelativo, tem todos os componentes bem interligados, fruta, tosta, acidez, deixa um toque melado no final de boca.

ADEGA COOPERATIVA DE ALCOBAÇA
T. +351 262 249 760
geral@adegaalcobaca.pt
adegadealcobaca
adega_alcobaca



17 — ADEGA 23

REG BRANCO 2020

€ 14,50 — TERRAS DA BEIRA — 12,50% vol.

ENOLOGIA
RUI REGUINGA

SÍRIA

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Frutado intenso, destaca as notas de frutos de pomar maduros, ligeiro floral.

SABOR Elegante e harmonioso, seduz pela frescura envolvente, que lhe confere perfil gastronómico, termina longo.

ADEGA 23 - AGROTURISMO



17 — ADEGA 23

REG ESPUMANTE BRANCO BRUTO NATURAL 2019

€ 25,00 — TERRAS DA BEIRA — 12,00% vol.

ENOLOGIA
RUI REGUINGA

ARINTO

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

AROMA Delicado e elegante, revela notas de frutos secos, pastelaria fina, brioche, citrinos.

SABOR Cremoso, amplo, tem acidez apelativa, é revigorante e gastronómico, deixa um final persistente e fino.

ADEGA 23 - AGROTURISMO





17 — BARÃO DA VÁRZEA DO DOURO

DOC BRANCO RESERVA 2020

€ 17,99 — DOURO — 13,00% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO SOUSA

ARINTO, GOUVEIO E RABIGATO

COR Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.

AROMA Frutado intenso, destaca notas citrinas e tropicais, em especial laranja e manga.

SABOR Harmonioso, com frescura vibrante, tem tudo muito bem conjugado, de sabor amplo, termina longo e sedutor.

CASA DE VILA NOVA

<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


REGUENGOS
ALENTEJO DOC
2017
GARRAFEIRA
DOS SÓCIOS
VINHO TINTO
RED WINE
CARMIM
REGUENGOS
750 ml e Alc. 14.5% by vol. 14,5% vol.
/carmimreguengos
WINE in MODERATION



17 — € 22,49

MARQUÊS DA LARA

DOC BRANCO RESERVA 2017

VINHO VERDE — 12,50% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO SOUSA

AVESSO

COR

Amarelo citrino, limpo.

AROMA

Distinto, com nuances tostadas envolvidas em aromas de frutos citrinos maduros, toranja.

SABOR

Belo conjunto, com a acidez integrada a conferir potencial gastronómico, madeira a deixar elegantes notas de estágio, termina longo e prazeroso.

CASA DE VILA NOVA
T. +351 962 941 298
T. +351 255 732 452
geral@casadevilanova.com
http://casadevilanova.com
vinhoscasadevilanova
vilanovawines



17 — € 14,00

TOJEIRA

DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2019

VINHO VERDE — 12,00% vol.

ENOLOGIA
NUNO GROSSO

ALVARINHO E TRAJADURA

COR

Amarelo citrino, limpo.

AROMA

Elegante e atrativo, destaca notas de frutos citrinos e tropicais maduros, especiaria fina e suave tosta.

SABOR

Conjunto harmonioso, destaca a acidez que lhe dá frescura e potencial gastronómico, madeira bem integrada, é amplo e termina persistente.

CASA DA TOJEIRA
T. +351 253 663 169
casadatojeira@mail.telepac.pt
https://casadatojeira.pt
Tojeira
casadatojeira



17 — BODAS REAIS

DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2017

€ 7,98 — BEIRA INTERIOR — 13,50% vol.

ENOLOGIA
CARLOS SILVA

TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ E VINHAS VELHAS

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Algo fechado no início, notas secas, vegetais, algum floral e depois a fruta madura discreta.

SABOR Na boca a madeira está mais integrada, tem boa acidez e taninos vibrantes, a deixar adivinhar longevidade, termina longo.

COOP. AGRÍCOLA BEIRA SERRA



17 — CASA DE PAÇOS

REG BRANCO RESERVA VINHAS VELHAS 2020

€ 11,00 — MINHO — 14,00% vol.

ENOLOGIA
RUI CUNHA E GABRIELA ALBUQUERQUE

ARINTO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Harmonioso, destaca notas de laranja e tangerina, flores das mesmas, baunilha e tostados.

SABOR Envolvente, com boa acidez, as notas do estágio em madeira bem integradas no conjunto, gastronómico, longo e atrativo.

QUINTA DE PAÇOS



17 — VINHA DO TORRÃO

REG TINTO GRANDE ESCOLHA 2019

€ 9,99 — PENÍNSULA DE SETÚBAL — 14,50% vol.

ENOLOGIA
JAIME QUENDERA

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

COR Rubi concentrado, denso.

AROMA Apelativo, fruta madura envolvida em notas especiadas.

SABOR Bom corpo e volume, taninos macios e boa acidez, madeira bem integrada, notas de frutos pretos, ameixa desidratada, final longo.

CASA ERMELINDA FREITAS



17 — CASA DO CAPITÃO-MOR

DOC BRANCO 2020

€ 11,00 — VINHO VERDE — 13,00% vol.

ENOLOGIA
RUI CUNHA E GABRIELA ALBUQUERQUE

ALVARINHO

COR Amarelo citrino, com reflexos esverdeados, limpo.

AROMA Intenso, destaca aromas a frutos citrinos e de caroço, notas a minerais, sílex, flores.

SABOR Equilibrado e muito gastronómico, mantém um perfil frutado e mineral, promete! Termina longo e persistente.

QUINTA DE PAÇOS

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



17

€ 11,49

FONTALTAS NAMORA

DOC BRANCO ESCOLHA 2020

VINHO VERDE 11,50% vol.

ENOLOGIA
MÁRCIA BERNARDO

ARINTO E TRAJADURA

COR

Amarelo, limpo.

AROMA

Fresco, com distintas notas minerais, seduz pelos aromas cítricos, com destaque para laranja, limão e folhas de limoeiro.

SABOR

Com acidez refrescante, revela grande potencial gastronómico, apresenta um levíssimo gás, o que lhe dá identidade, deixa um final frutado e apelativo.

QUINTA DAS FONTALTAS
T. +351 910 205 164
geral@namora.pt
https://namora.pt
quintadasfontaltas



16,5

€ 7,99

FONTALTAS NAMORA

DOC BRANCO 2020

VINHO VERDE 12,00% vol.

ENOLOGIA
MÁRCIA BERNARDO

ARINTO

COR

Amarelo citrino, limpo.

AROMA

Harmonioso e aromático, destaca frutos citrinos, flores de laranjeira, algo exótico, fresco.

SABOR

Fresco, mineral, crocante, deixa adivinhar deliciosos momentos gastronómicos, mantém o perfil citrino, e seduz no longo final de boca.

QUINTA DAS FONTALTAS
T. +351 910 205 164
geral@namora.pt
https://namora.pt
quintadasfontaltas



16,5

€ 8,90

FONTALTAS NAMORA

DOC BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2020

VINHO VERDE 11,50% vol.

ENOLOGIA
MÁRCIA BERNARDO

ARINTO E TRAJADURA

COR

Amarelo citrino, com reflexos esverdeados.

AROMA

Floral, primaveril, citrino, destaca notas aromáticas de limão, laranja e tangerina, maçã verde.

SABOR

Prazeroso, muito equilibrado, com uma frescura envolvente, convida para a mesa ou para um dia quente, com mariscos e boa companhia.

QUINTA DAS FONTALTAS
T. +351 910 205 164
geral@namora.pt
https://namora.pt
quintadasfontaltas



16

€ 7,49

FONTALTAS NAMORA

DOC BRANCO 2020

VINHO VERDE 10,50% vol.

ENOLOGIA
MÁRCIA BERNARDO

AZAL

COR

Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.

AROMA

Notas de tangerina invadem o nariz, em harmonia com outras notas citrinas e ligeiro floral.

SABOR

É franco na boca, revela um leve gás, mantém o perfil frutado, é fresco, com boa acidez. Um vinho alegre e harmonioso.

QUINTA DAS FONTALTAS
T. +351 910 205 164
geral@namora.pt
https://namora.pt
quintadasfontaltas

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



17 QUINTA DA FOLGOROSA
REG TINTO RESERVA 2013

€ 25,00 LISBOA 14,00% vol.

ENOLOGIA **DIOGO PEREIRA**

ARAGONEZ, TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E ALICANTE BOUSCHET

COR Granada, limpo.

AROMA Destaca as notas de estágio em madeira, vegetal seco, fumados, frutos vermelhos maduros.

SABOR Tem bom corpo e volume, taninos francos, boa acidez, a fruta mais evidente, vermelha e preta, tostados, termina longo.

QUINTA DA FOLGOROSA



17 QUINTA DO CERRADO
DOC TINTO RESERVA 2017

€ 9,49 DÃO 13,50% vol.

ENOLOGIA **OSVALDO AMADO**

TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ E JEAN

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso, destaca notas frutadas, framboesas, amoras, guloso.

SABOR Conjunto equilibrado, mostra taninos aveludados, bela acidez, a madeira bem integrada na fruta, deixa um final persistente.

UNIÃO COMERCIAL DA BEIRA



17 CASAS DO CÔRO
DOC ROSÉ RESERVA 2019

€ 27,95 BEIRA INTERIOR 12,50% vol.

ENOLOGIA **CARLOS RAPOSO**

RUFETE

COR Rosado, com tonalidades salmão, brilhante.

AROMA Elegante, inicialmente contido, partilha notas de frutos vermelhos frescos.

SABOR A fruta mais evidente e aliada a notas tostadas, envolve o palato, acidez refrescante, gastronómico, termina longo e promissor.

MARIALVAMED



17 EXILADO
DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO GRANDE RESERVA NATURAL 2015

€ 22,00 BEIRA INTERIOR 13,00% vol.

ENOLOGIA **MANUEL GARRETT**

CHARDONNAY

COR Amarelo, limpo, com bolha fina e persistente.

AROMA Intenso em notas de pastelaria, brioche, levedura, aliados a notas de pera e maçã maduras.

SABOR Cremoso e envolvente, tem boa acidez e frescura, mantém o perfil aromático, convida para a mesa e deixa um final persistente.

ALMEIDA GARRETT WINES



17 QUINTA DO CERRADO
DOC BRANCO RESERVA 2018

€ 9,49 DÃO 13,00% vol.

ENOLOGIA **OSVALDO AMADO**

ENCRUZADO E MALVASIA FINA

COR Amarelo com tons esverdeados, limpo.

AROMA O estágio em madeira a deixar notas tostadas em harmonia com a fruta citrina.

SABOR Interessante, gastronómico, com um toque salino, fresco, mantém a madeira e a fruta, seco, termina longo e prazeroso.

UNIÃO COMERCIAL DA BEIRA



17 CINCO FORAIS
DOC TINTO RESERVA 2018

€ 12,99 ALENTEJO 14,00% vol.

ENOLOGIA **JOÃO SILVA E SOUSA**

BAGA, ALFROCHEIRO, TOURIGA NACIONAL E ALICANTE BOUSCHET

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos pretos maduros, amoras, mirtilos, ameixa.

SABOR O estágio em madeira faz-se notas e oferece notas tostadas, especiaria, mantendo a fruta, taninos macios, é fresco e longo no final.

FUNDAÇÃO ABREU CALLADO



17 FAMÍLIA MARGAÇA TALHÃO 37
REG TINTO 2019

€ 25,95 ALENTEJANO 14,00% vol.

ENOLOGIA **RENATO NEVES**

PETIT VERDOT

COR Rubi intenso.

AROMA Elegante, destaca as notas do estágio em madeira, especiarias doces, ameixa preta e amora.

SABOR Fresco, com bom corpo e volume, tem taninos requintados, boa acidez, conjunto integrado, longo, a deixar notas frutadas e especiarias.

SOCIEDADE AGRÍCOLA DE PIAS



<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

A excelência dos vinhos brancos à sua mesa!

WWW.ADEGABORBA.PT



ADEGA DE BORBA

Established 1955

Seja Responsável. Beba com Moderação



17 HERDADE DE CEUTA
DOC TINTO RESERVA 2019

€ 17,50 | ALENTEJO | 15,00% vol.

ENOLOGIA **FILIPE PERDIZ**

CABERNET SAUVIGNON E SYRAH

COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso em notas de mirtilos, amoras, cereja preta, especiarias e tostados.

SABOR Tem bom corpo e volume, é saboroso, fresco, gastronómico, com taninos macios e envolvidos, termina longo.

ELITE VINHOS



17 ROVISCO PAIS PREMIUM
REG TINTO 2019

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

ENOLOGIA **JAIME QUENDERA**

ARAGONEZ, TOURIGA NACIONAL E CABERNET SAUVIGNON

COR Granada, limpo.

AROMA Vibrante e apelativo, destaca notas de frutos vermelhos, flores e tostados.

SABOR Equilibrado, tem taninos amplos, boa acidez, madeira bem integrada a deixar notas especiadas e baunilha, longo no final.

COOP. AGRÍCOLA STº ISIDRO DE PEGÕES



17 HERDADE DOS TEMPLÁRIOS
DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2019

€ 40,00 | DO TEJO | 14,00% vol.

ENOLOGIA **HERNÂNI MAGALHÃES**

ARINTO E FERNÃO PIRES

COR Amarelo com tons esverdeados, limpo.

AROMA Elegante, destaca notas de frutos citrinos e casca dos mesmos, toque floral e tosta suave.

SABOR Bom corpo e volume, é um vinho fresco e gastronómico, com excelente relação acidez / doçura / álcool, termina longo.

QUINTA DO CAVALINHO



17 VINHA DO TORRÃO
REG BRANCO RESERVA 2020

€ 8,99 | PENÍNSULA DE SETÚBAL | 13,50% vol.

ENOLOGIA **JAIME QUENDERA**

ALVARINHO, CHARDONNAY, ANTÃO VAZ, VIOGNIER, FERNÃO PIRES E ARINTO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Frutado intenso, com distintas notas de frutos citrinos e tropicais, tostado suave.

SABOR Bela acidez a conferir frescura ao conjunto, a madeira bem integrada a complexar, fruta madura, termina persistente.

CASA ERMELINDA FREITAS



17 MAÇANITA OS CANIVÉIS
DOC TINTO 2019

€ 23,00 | DOURO | 14,00% vol.

ENOLOGIA **JOANA MAÇANITA**

-

COR Violeta, limpo.

AROMA Distinto, de cor aberta, seduz pelos aromas de frutos vermelhos e frescura do bosque.

SABOR Conjunto bem integrado e harmonioso, tem boa acidez e frescura, taninos firmes mas sedosos, termina persistente.

MAÇANITA VINHOS



17 MASSIMO O IMPERADOR
REG TINTO 2019

€ 15,00 | LISBOA | 14,00% vol.

ENOLOGIA **JULIÃO BATISTA**

SYRAH

COR Granada, limpo.

AROMA O estágio em madeira a destacar especiarias e fumados, fruta madura.

SABOR Tem taninos firmes, tem boa acidez e frescura, gastronómico, a madeira e a fruta bem conjugadas, termina longo.

QVBFG - SOC. VINHOS DA ESTREMADURA



17 OPTA IMPERATRIZ DO DÃO
DOC TINTO 2018

€ 25,00 | DÃO | 13,50% vol.

ENOLOGIA **NUNO CANCELA ABREU**

ALFROCHEIRO

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso em notas especiadas, a remeter para baunilha, frutos pretos, tostados.

SABOR Distinto, revela notas de vegetal seco, folha de tabaco, especiarias, madeira a integrar, termina longo e promete evoluir.

OPTA WINES



17 QALT
DOC TINTO RESERVA 2018

€ 19,00 | DOURO | 14,00% vol.

ENOLOGIA **FRANCISCO MONTENEGRO**

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ

COR Violeta, com reflexos púrpura, limpo.

AROMA Prazeroso, destaca notas de frutos vermelhos e pretos, maduros, gulosos.

SABOR Tem bom corpo e volume, taninos envolventes e promissores, boa acidez e frescura, toque balsâmico, tostados, final persistente.

QUINTA ALTA

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



17 ATLANTIS

DO BRANCO RESERVA 2019

€ 50,85 | MADEIRENSE | 12,00% vol.

ENOLOGIA
FRANCISCO ALBUQUERQUE E RUI REGUINGA

CASTAS
VERDELHO

COR **Amarelo citrino, limpo.**

AROMA **Complexo, distinto, revela-se em camadas, tropical, mineral, tostados.**

SABOR **Ainda a evoluir, vale a pena guardar. Mostra excelente acidez, salinidade, madeira integrada, fruta. Promete!**

MADEIRA WINE COMPANY
T. +351 291 740 114
custservices@madeirawinecompany.com
www.madeirawinecompany.com
madeirawinecompany.mwc



17 QUINTA VALE DE FORNOS

DOC BRANCO RESERVA 2019

€ 12,00 | DO TEJO | 13,50% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO VENTURA

CASTAS
ARINTO, CHARDONNAY E GEWURZTRAMINER

COR **Amarelo citrino, limpo.**

AROMA **Destaca aromas a frutos citrinos maduros, toranja, folhas verdes, tosta suave.**

SABOR **Bom corpo e volume, tem acidez vibrante, gastronómico, mantém o perfil citrino, madeira bem integrada. Muito bom.**

ENCOSTAS DO ALQUEVA / ABEGOARIA
T. +351 263 402 105 / +351 214 240 002
valefornos@gmail.com
www.abegoaria.pt
abegoaria
quintadevaledefornos

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



16,5 — € 20,64

ESTOIRO - PARÁGRAFO

TINTO GRANDE RESERVA 2017

- 13,50% vol.

ENOLOGIA
MIGUEL DIAS

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TOURIGA FÊMEA, MARUFO, RUFETE E ALFROCHEIRO

COR

Rubi intenso.

AROMA

É harmonioso e revela personalidade, fruta madura, vegetal, toque floral, ao estilo tradicional, franco e apelativo.

SABOR

Tem bom corpo e volume, taninos sedosos, acidez a conferir apetência gastronómica, a fruta madura a envolver o palato, termina longo e saboroso.

EMENTA DE PORTUGAL
T. +351 917 285 309
migueldias@ementadeportugal.com
estoirowines
estoirowines



16,5 — € 15,00

TOJEIRA

ESPUMANTE BLANC DES BLANCS BRUTO RESERVA

- 12,50% vol.

ENOLOGIA
NUNO GROSSO

CHARDONNAY

COR

Amarelo citrino, limpo, com bolha fina e persistente.

AROMA

Frutado, destaca notas citrinas, laranja madura, toque floral, brioche.

SABOR

Companhia perfeita para refeições mais requintadas, tem acidez crocante, é cremoso, envolvente, deixa um final longo e sedutor.

CASA DA TOJEIRA
T. +351 253 663 169
casadatojeira@mail.telepac.pt
https://casadatojeira.pt
Tojeira
casadatojeira



16,5 — € 6,29

VIA LATINA

DOC BRANCO 2021

VINHO VERDE — 12,00% vol.

ENOLOGIA
JOÃO GASPAR

ALVARINHO

COR

Amarelo cítrico com intensos reflexos esverdeados.

AROMA

Frutado intenso, elegante, remete para notas de maracujá, abacaxi, lima e limão.

SABOR

Bem fresco e gastronómico, mostra-se frutado, com algumas notas florais, equilibrado, deixa um final de boca longo e elegante.

VERCOOPE
UNIÃO DAS ADEGAS COOPERATIVAS DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES
T. +351 229 698 180
UNIAO.ADEGAS@VERCOOPE.PT
WWW.VERCOOPE.PT
Vercoope



17 — € 7,40

TALENTUS

DOC BRANCO RESERVA 2020

ÓBIDOS — 13,00% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ GASPAR

ARINTO

COR Amarelo palha, limpo.

AROMA Prazeroso, partilha notas de frutos citrinos e tropicais maduros, tostados delicados.

SABOR Bem integrado, com bom corpo e volume, mantém a fruta, madeira bem integrada, termina longo e gastronómico.

JAPG VITIVIN. E SERVIÇOS



16,5 — € 5,99

ADEGA COOP PONTE DA BARCA

DOC BRANCO GRANDE ESCOLHA 2021

VINHO VERDE — 11,50% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ OLIVEIRA

LOUREIRO, ALVARINHO, ARINTO E TRAJADURA

COR Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos citrinos frescos, limão, laranja e flor de laranjeira.

SABOR Elegante e harmonioso, destaca a frescura e a fruta, tem ligeiro gás, perfil gastronómico, termina prazeroso.

ADEGA PONTE DA BARCA E ARCOS VALDEVEZ

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

POOL *Brunch*

Desfrute do nosso brunch e da nossa piscina

Enjoy our brunch and our swimming pool



45€ por pessoa
45€ per person

12:00 às 15:30
12pm to 3:30 pm

Sábados e Domingos
Saturdays and Sundays

lisbon@marriotthotels.com
+351 217 235 400

Disponivel a partir de 21 de Maio | *Available from May's 21st*

Iva incluido | Não acumulavel com outras promoções
Gratis para crianças até aos 4 anos | 50% de desconto para prianças dos 5 aos 10 anos
Menu sujeito a alterações sem aviso prévio | Acesso à piscina até às 18h | Não é possivel reservar espreguiçadeiras

Vat included | Other promotions not applicable | Free for kids up to 4 years old
50% of discount for kids from 5 until 10 years old | Menu can be changed without previous notice
Pool access until 6p.m | It Is not possible to book lounge chairs

MARRIOTT
LISBON

Outros vinhos provados e classificados

Consulta por ordem alfabética.

16	ADEGA COOP PONTE DA BARCA DOC V. VERDE ESPUMANTE BRANCO BRUTO LOUREIRO
15,5	ADEGA COOP DE VALE DE CAMBRA DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA
15	ADEGA COOPERATIVA DE VALE DE CAMBRA DOC VINHO VERDE TINTO ESCOLHA
15	ADEGA COOPERATIVA DE VALE DE CAMBRA DOC VINHO VERDE ROSÉ ESCOLHA
15,5	ADEGA DE BORBA DOC ALENTEJO BRANCO 2021
16	ADEGA DO FUNDÃO VINHAS VELHAS DOC BEIRA INTERIOR VINHO LICOROSO MARUFO 2019
16	ADEGA PONTE DA BARCA PREMIUM DOC VINHO VERDE BRANCO 2021
15,5	ADEGA PONTE DA BARCA PREMIUM DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO 2021
16	ALTO PINA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO RESERVA 2021
16	ALVINHO DOC BEIRA INTERIOR PALHETE COLHEITA SELECIONADA 2020
15,5	ALVINHO DOC BEIRA INTERIOR ROSÉ COLHEITA SELECIONADA 2020
16	ALWAYS ON FRIDAY REG LISBOA TINTO PINOT NOIR 2020
16	BAGO DE OURO EDIÇÃO LIMITADA DOC TRÁS-OS-MONTES TINTA AMARELA 2020
16	BARÃO DA VARZEA DO DOURO DOC DOURO ROSÉ 2020
15	BEIRA SERRA SELEÇÃO DOS SÓCIOS DOC BEIRA INTERIOR BRANCO 2019
15	BEIRA SERRA SELEÇÃO DOS SÓCIOS DOC BEIRA INTERIOR TINTO 2015
16	BLEND.PT VINHO DO PORTO TAWNY
15,5	BLEND.PT DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA 2020
16	BODAS REAIS DOC BEIRA INTERIOR BRANCO GRANDE ESCOLHA SÍRIA 2019
16,5	BOTA VELHA DOC DOURO BRANCO 2021
16,5	BRIDÃO DOC DO TEJO BRANCO RESERVA 2019
15,8	BRIDÃO CLÁSSICO DOC DO TEJO TINTO 2019
15,5	BRIDÃO CLÁSSICO DOC DO TEJO BRANCO 2021
16,5	BRIDÃO PRIVATE COLLECTION DOC DO TEJO TINTO 2018
15,8	CARLOTA A IMPERATRIZ REG LISBOA BRANCO FERNÃO PIRES 2020
16,5	CARTUXA DOC ALENTEJO BRANCO 2020
16,5	CARTUXA DOC ALENTEJO TINTO 2018
16,5	CASA DE ATALAIA DO PALMELA TINTO RESERVA CASTELÃO 2015
16	CASA DE ATALAIA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO RESERVA 2013
16	CASA DE ATALAIA DO MOSCATEL DE SETÚBAL VINHO LICOROSO 2015
16	CASA SANTA VITÓRIA SELEÇÃO REG ALENTEJANO BRANCO 2021
15,5	CASA SANTA VITÓRIA SELEÇÃO REG ALENTEJANO ROSÉ 2021
16	CASTAS DE MONÇÃO DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2020
16,5	CASTELO DE AZURARA DOC DÃO TINTO GRANDE RESERVA T. NACIONAL 2017
16	CASTELO DE AZURARA DOC DÃO TINTO RESERVA ALFROCHEIRO 2017
15,5	CASTELO DE AZURARA DOC DÃO BRANCO GRANDE RESERVA ENCRUZADO 2020
16,8	CASTELO DE BORBA DOC ALENTEJO TINTO RESERVA 2019
16	CATRALVOS REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO RESERVA 2019
16	CATRALVOS BLANC DE NOIR REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO CASTELÃO 2020
16,8	CONVENTUAL DOC ALENTEJO TINTO RESERVA 2020
15,5	CUNHA MARTINS DOC DÃO BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2020
15,5	CUNHA MARTINS DOC DÃO TINTO 2020
16	D. GRAÇA DOC DOURO TINTO BASTARDO 2019
16,5	D. GRAÇA VINHAS ANTIGAS CURTIMENTA DOC DOURO BRANCO GRANDE RESERVA 2019
15	D. MANUEL I DOC BEIRA INTERIOR TINTO RESERVA 2018
16	DAMASCENO REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO 2016

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

15,5	DAMASCENO REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO 2018
15,5	DIVOR REG ALENTEJANO TINTO 2019
15	DIVOR REG ALENTEJANO BRANCO 2020
16,5	DORINA LINDEMANN REG ALENTEJANO TINTO COLHEITA SEL. TINTA BARROCA 2017
16	ENCOSTAS DE XIRA REG LISBOA TINTO 2021
15,5	ENCOSTAS DA ARRÁBIDA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO T. NACIONAL 2021
15,5	ENCOSTAS DE XIRA REG LISBOA BRANCO 2020
15	ENCOSTAS DO CÔA DOC BEIRA INTERIOR TINTO RESERVA 2018
14,5	ENCOSTAS DO CÔA REG TERRAS DA BEIRA BRANCO 2020
14	ENCOSTAS DO CÔA REG TERRAS DA BEIRA TINTO 2019
15,5	ENCOSTAS DO ENXOÉ REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2019
16	ENTRADA DAS CASAS DO CÔRO DOC BEIRA INTERIOR BRANCO 2018
15,5	ENTRE SERRAS DOC BEIRA INTERIOR TINTO 2018
16,5	ESTOIRO - PARÁGRAFO BEIRA INTERIOR TINTO GRANDE RESERVA 2017
16	ESTOIRO - VINHAS ANTIGAS BEIRA INTERIOR TINTO RESERVA 2017
16	FAMÍLIA MARGAÇA REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2019
15,8	FAMÍLIA MARGAÇA VINHA DO FURO REG ALENTEJANO BRANCO 2020
15,5	FAMÍLIA MARGAÇA VINHA DO FURO REG ALENTEJANO TINTO 2020
16	FERNÃO DE MAGALHÃES DOC DOURO BRANCO 2021
16	FERNÃO DE MAGALHÃES DOC DOURO TINTO 2020
15	FERNÃO DE MAGALHÃES DOC DOURO ROSÉ
16	FOLGOROSA REG LISBOA TINTO 2016
16	FOLHAS CAÍDAS DOC BEIRA INTERIOR BRANCO CHARDONNAY 2020

16	FONTE DO OURO DOC DÃO BRANCO 2021
15,8	FONTE DO OURO DOC DÃO ROSÉ 2021
16,5	FORAL DE ÉVORA DOC ALENTEJO COLHEITA TARDIA BRANCO SEMILLON 2016
16	FORAL DE ÉVORA DOC ALENTEJO BRANCO ASSARIO 2020
16,5	GERAÇÕES DE XISTO DOC DOURO BRANCO 2020
16	GERAÇÕES DE XISTO DOC DOURO TINTO 2019
16	GRAND'ARTE REG LISBOA TINTO TOURIGA NACIONAL 2019
16,5	GRANDES QUINTAS DOC DOURO TINTO RESERVA 2017
16	GRANDES QUINTAS DOC DOURO BRANCO 2020
16,8	HERDADE DE CEUTA REG ALENTEJANO BRANCO 2019
16	HERDADE DE CEUTA DOC ALENTEJO TINTO RESERVA AL. BOUSCHET 2019
16	HERDADE DE CEUTA DOC ALENTEJO TINTO RESERVA SYRAH 2019
15,5	HERDADE DE GÂMBIA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL ROSÉ 2021
16,5	HERDADE DOS TEMPLÁRIOS DOC DO TEJO TINTO GR. ESCOLHA T. NACIONAL 2018
16,5	INAMORATO DOC ALENTEJO ESPUMANTE BRANCO BRUTO ANTÃO VAZ 2020
16,5	INSPIR'AR DOC VINHO VERDE BRANCO ARINTO 2021
16	INSPIR'AR DOC VINHO VERDE BRANCO AVESSO 2021
15	INSPIR'AR DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA 2021
15	INSTINTO FORTE ELEGANCE EDITION DOC LISBOA TINTO MERLOT 2020
15	LEVADAS DOS MONGES REG LISBOA TINTO 2018
16,5	LIMA MAYER REG ALENTEJANO TINTO 2017
16	LIMA MAYER REG ALENTEJANO ROSÉ ARAGONEZ 2021
16,5	MAÇANITA VIOSINHO BY JOANINHA DOC DOURO BRANCO 2021

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

16,5	MESSALA DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2021
15,8	MESSALA DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO E TRAJADURA 2021
16,5	MONTE ISIDRO REG TERRAS DA BEIRA TINTO RESERVA 2020
16	MONTES REG LISBOA TINTO COLHEITA SELECIONADA 2017
15,5	MONTES REG LISBOA BRANCO 2019
16,5	MORGADO DO REGUENGO DOC ALENTEJO TINTO 2019
16,8	ONDA NOVA REG ALGARVE TINTO SYRAH 2018
16,5	ONDA NOVA REG ALGARVE BRANCO ARINTO 2019
16	ONDA NOVA REG ALGARVE BRANCO VERDELHO 2019
16	OPTA DOC DÃO BRANCO ENCRUZADO 2021
15	OPTA DOC DÃO ROSÉ 2021
15,5	OPTA DOC DÃO TINTO 2020
15,5	PAIXÃO NATURAL REG BEIRA ATLÂNTICO TINTO RESERVA 2020
14,5	PALMA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO 2020
15,5	PENÍNSULA DE LISBOA REG LISBOA BRANCO 2021
15	PENÍNSULA DE LISBOA REG LISBOA ROSÉ 2021
15	PINHEL DOC BEIRA INTERIOR BRANCO GRANDE ESCOLHA SÍRIA 2021
16,5	PLANSEL REG ALENTEJANO TINTO COLHEITA SEL. TOURIGA NACIONAL 2020
15,5	PLANSEL SELECTED HOMENAGEM AO THOMAS REG ALENTEJANO TINTO 2020
16	PORTAL DO FIDALGO DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2021
16	QUINTA D'AMARES REG MINHO BRANCO ALVARINHO 2021
15	QUINTA D'AMARES DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO 2021
16	QUINTA D'AMARES LIMITED EDITION REG MINHO ESPUMANTE BRANCO BRUTO
15,5	QUINTA D'AMARES SUPERIOR DOC VINHO VERDE BRANCO 2021
16,5	QUINTA DA CALDEIRINHA DOC BEIRA INTERIOR TINTO CAB. SAUVIGNON 2016
16	QUINTA DA CALDEIRINHA REG TERRAS DA BEIRA TINTO BIOLÓGICO 2016
16	QUINTA DA CALDEIRINHA TARIKA REG TERRAS DA BEIRA BRANCO BIO VINHA VELHA 2020
16,5	QUINTA DA FOLGOROSA REG LISBOA TINTO 2015

16	QUINTA DA PONTE PEDRINHA DOC DÃO BRANCO 2020
16	QUINTA DA RAZA DOC VINHO VERDE BRANCO COLHEITA SEL. AVESSO 2021
16	QUINTA DA RAZA DOC VINHO VERDE BRANCO COLHEITA SEL. ALVARINHO 2021
15,5	QUINTA DA RAZA DOC VINHO VERDE BRANCO COLHEITA SEL. 2019
15	QUINTA DA RAZA DOC VINHO VERDE BRANCO GR ESCOLHA 2021
16,5	QUINTA DA RAZA SPECIAL FAMILY COLLECTION DOC VINHO VERDE BRANCO RESERVA 2019
16,5	QUINTA DE CARAPEÇOS DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2021
16	QUINTA DE CARAPEÇOS DOC VINHO VERDE BRANCO 2021
15	QUINTA DE CARAPEÇOS REG MINHO TINTO VINHÃO 2021
16,5	QUINTA DE LOUROSA DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2020
15,5	QUINTA DE LOUROSA DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA 2021
16	QUINTA DE SÃO FRANCISCO DOC ÓBIDOS BRANCO 2021
16,5	QUINTA DO CARVALHÃO TORTO DOC DÃO TINTO 2018
16,5	QUINTA DO PESSEGUEIRO PORTO BRANCO LEVE SECO VINHAS VELHAS 2020
16,5	QUINTA DOS CURRAIS DOC BEIRA INTERIOR TINTO RESERVA 2015
15,5	QUINTA DOS CURRAIS DOC BEIRA INTERIOR BRANCO SÍRIA 2020
16	QUINTA VALLE MADRUGA DOC TRÁS-OS-MONTES BRANCO VIOSINHO 2020
16	QUINTA VALLE MADRUGA DOC TRÁS-OS-MONTES BRANCO GR ESCOLHA GOUVEIO 2020
16	QUINTA VALLE MADRUGA DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO RESERVA 2019
16,5	QUINTA VALLE MADRUGA SELEÇÃO DE FAMÍLIA DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO 2020
16	QUINTA VALLE MADRUGA SUPERIOR DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO 2020
16	QUINTAS DE BORBA DOC ALENTEJO BRANCO 2021
16	RABARRABOS REG BEIRA ATL NTICO TINTO RESERVA 2019
16	SANGUINHAL REG LISBOA BRANCO 2021
16,5	SERENADA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO VERDELHO 2021
16	SERRAS DE GRÂNDOLA PRIVATE SELECTION REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO 2021
15,8	SERRAS DE GRÂNDOLA PRIVATE SELECTION REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO 2020
15	SOTTAL REG LISBOA BRANCO LEVE 2021

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

16	SOUVALL DOC BEIRA INTERIOR BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2018
16	SUBSÍDIO REG ALENTEJANO TINTO 2018
15,5	T.N.T. DOC BEIRA INTERIOR TINTO 2017
16	TALENTUS REG LISBOA BRANCO 2021
16	TALENTUS REG LISBOA TINTO 2020
16	TALENTUS REG LISBOA ESP. BRANCO BR. NATURAL GRAND CUVÉE PRESTIGE VELHA RESERVA 2017
16	TALHAS DE BORBA DOC ALENTEJO BRANCO DE TALHA 2021
15,8	TALHAS DE BORBA DOC ALENTEJO TINTO DE TALHA 2021
16	TAPADA DOS MONGES DOC VINHO VERDE ROSÉ ESPADEIRO 2021
15,8	TAPADA DOS MONGES DOC VINHO VERDE TINTO VINHÃO 2021
16	TBR ADEGA DE PORTALEGRE DOC ALENTEJO ROSÉ ARAGONEZ 2020
16	TBR ADEGA DE PORTALEGRE DOC ALENTEJO BRANCO 2020
15,8	TERRAS DE CARTAXO CLÁSSICO DOC DO TEJO TINTO 2019
16	TERRAS DE FELGUEIRAS DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2021
16,5	TERRAS DO PÓ REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO RESERVA 2020
16	TERRAS DO PÓ REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO RESERVA 2019
16,5	TERRUS DOC DOURO TINTO 2019
16,5	TITULAR DOP DÃO BRANCO 2021
16	TOJEIRA ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA
15,5	TOJEIRA DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA LOUREIRO 2021
15,5	TOJEIRA ESPUMANTE ROSÉ RESERVA BRUTO PINOT NOIR
16,5	VALE DE LOBOS REG TEJO TINTO PINOT NOIR 2020
15,5	VALE DE LOBOS DOC DO TEJO BRANCO FERNÃO PIRES 2021
14,5	VARANDA DO CASTELO DOC BEIRA INTERIOR TINTO RESERVA 2018
15	VARANDA DO CONDE DOC VINHO VERDE BRANCO 2021
16,3	VELHOS TEMPOS PREMIUM REG LISBOA TINTO 2019
16	VENHA O DIABO E ESCOLHA DOC ALENTEJO BRANCO RESERVA 2020
16	VIA LATINA DOC VINHO VERDE TINTO GRANDE RESERVA VINHÃO 2019
15	VIA LATINA DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO E ALVARINHO 2021
15	VIA LATINA DOC VINHO VERDE ESPUMANTE ROSÉ SECO ESPADEIRO
15,5	VIDA NOVA REG ALGARVE TINTO 2018
16,8	VILA JARDIM REG TEJO TINTO RESERVA 2017
16	VILA JARDIM REG TEJO TINTO COLHEITA SELECIONADA 2020
16,5	VILA NOVA REG MINHO BRANCO ALVARINHO 2021
16,5	VINHA ANTIGA DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA ALVARINHO 2019
16,5	VINHA DOS DEUSES DOC DOURO TINTO RESERVA 2017
16	VINHA DOS SANTOS DOC DOURO BRANCO 2020
16	VINHAS DE PEGÕES BARRICAS NOVAS REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO RESERVA 2019

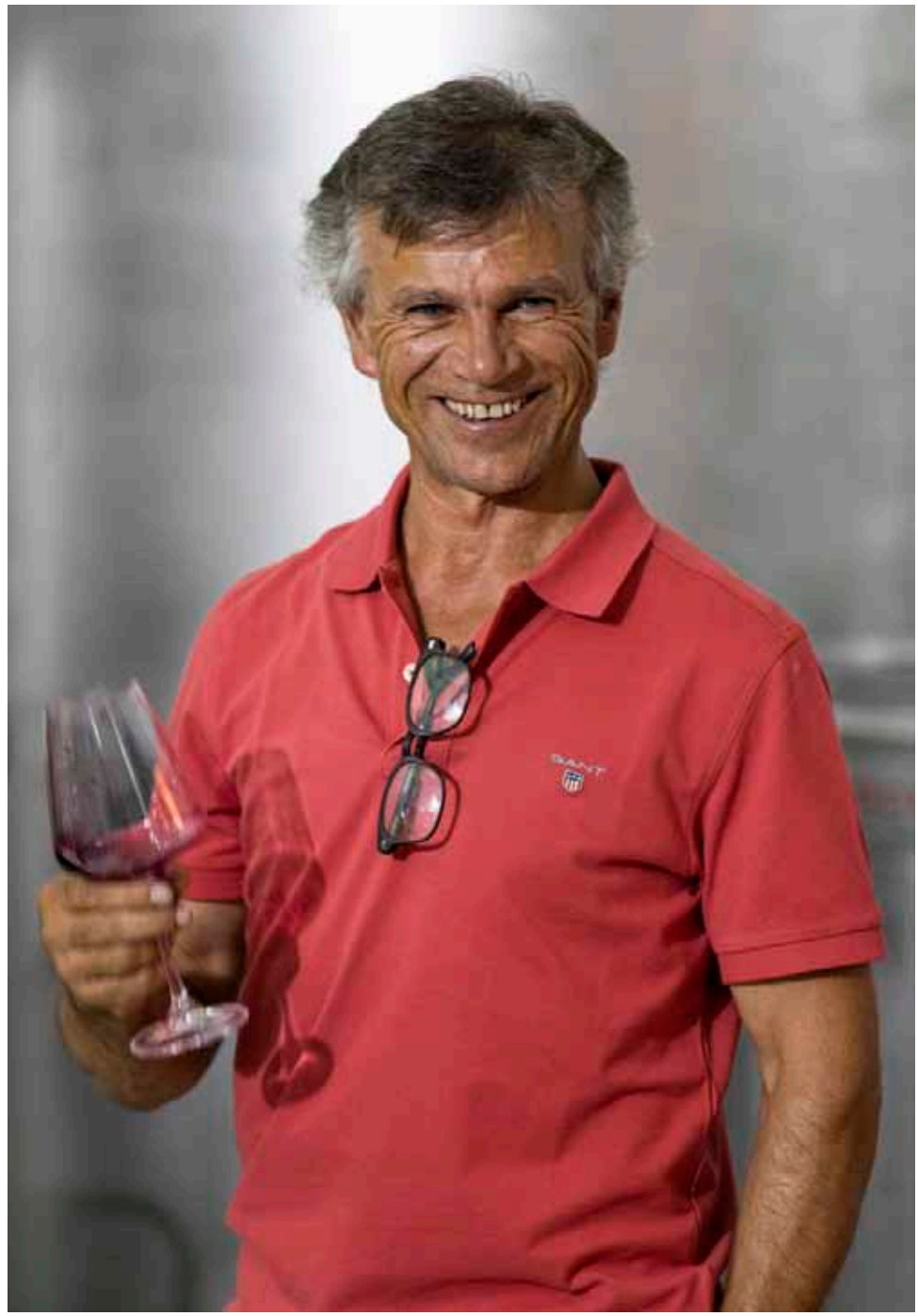


<10 Defeituoso | 10-11,9 Fraco | 12-13,9 Médio | 14-15,9 Bom | 16-17,9 Muito bom | 18-18,9 Excelente | 19-20 Impressionante

ROMANO CUNHA
Um vinho a experimentar

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

Com origem na localidade transmontana de Vilar de Ouro, no concelho de Mirandela, os vinhos Romano Cunha primam pela aposta na qualidade e no facto de quererem "surpreender, sempre pela positiva, clientes e apreciadores deste néctar".



Assumindo-se como uma empresa de cunho familiar, a Romano Cunha nasce da expansão de um conjunto de propriedades herdadas através da aquisição de alguns hectares de vinhas velhas. Foi então que Mário Cunha procedeu à reconversão dessas vinhas para permitir a vindima mecanizada, fazendo novas plantações com castas já existentes naquelas propriedades. Não satisfeito, o produtor recorreu ainda aos serviços do reconhecido enólogo espanhol Raul Perez.

Mas voltemos um pouco atrás. Do "pouco proveitoso desígnio de colocar as uvas na cooperativa" e do "impraticável negócio a granel com os espanhóis, de escassa rentabilidade", ganhou forma e força a criação de uma marca própria. Usufruindo já então da vinha reconvertida e tendo ainda igualmente ao seu dispor uma vinha velha com cerca de 100 anos, onde pontificavam a Tinta Amarela e a Bastardo, Mário Cunha deu então início à criação do seu vinho.

Tendo como objetivo a "qualidade" e o facto de querer "surpreender, sempre pela positiva clientes e apreciadores deste néctar", o produtor aposta em pequenos e grandes detalhes, como por exemplo a gestão do frio da uva até às etapas finais, que possam marcar a diferença. É também por esse motivo que Mário Cunha assume uma filosofia muito própria ao afirmar que o seu vinho "sai quando tiver que sair ou quando estiver no ponto. Porque manda a qualidade e o gosto de quem o faz".

Contando hoje com uma área de produ-

Mário Cunha assume uma filosofia muito própria ao afirmar que o seu vinho "sai quando tiver que sair ou quando estiver no ponto. Porque manda a qualidade e o gosto de quem o faz".



ção de 12 hectares de vinha, 10 dos quais de vinha nova monocasta, com 18 anos, e outros 2 hectares de vinhas velha das castas Tinta Amarela, Touriga Nacional ou Tinta Roriz, com 90 e 100 anos, os vinhos Romano Cunha beneficiam ainda de uma receita única que conjuga altitudes de 400 e 500 metros e solos graníticos capazes de conferir aos vinhos uma frescura inigualável. "Nada de herbicidas, muito poucos amanhos na terra, muito poucos tratamentos e um pouco de enxofre aqui e ali", refere Mário Cunha. "Enquanto no Douro fazem oito ou nove tratamentos, aqui fazemos um ou dois, por precaução". Para além disso, o produtor aposta em rolhas 100% naturais permitindo ao vinho aguentar cerca de 40 anos em garrafa.

Quanto a objetivos futuros, estes passam pela criação a curto/médio prazo de uma segunda marca, com vinhos a um preço mais acessível, de forma a que todos possam provar e promover estes néctares.

Para além disso, a exploração conta ainda com um lagar de azeite que será lançado para o mercado até ao final do próximo ano.

PRODUÇÃO LIMITADA

Quatro anos após a primeira garrafa de vinho ter chegado ao mercado (2009), a Romano Cunha optou em 2013 por reformular a sua estratégia ao apostar na produção limitada de 7500 garrafas de vinho tinto e 2500 de vinho branco. "A produção limitada passou a ser o objetivo, pois se assim não fosse seriamos apenas mais um".

Um ano antes, "quase de forma secreta", lançaram o Romano Cunha 2012 tinto, que a par do Romano Cunha 2017 branco se encontram esgotados. Se não houver contratempos, Mário Cunha acredita lançar o vinho Romano Cunha 2013 até ao final deste ano.

Para os interessados em conhecer os néctares da marca, os vinhos Romano Cunha podem ser adquiridos somente em algumas lojas gourmet e em outros tantos restaurantes, pois "mais importante do que a quantidade é a qualidade". Ainda assim Mário Cunha alerta, desde já, que os vinhos da marca estão, neste momento, esgotados, sendo que "quem pede uma palete recebe apenas um terço", exemplifica o produtor.

"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"



VINHA DO CONVENTO

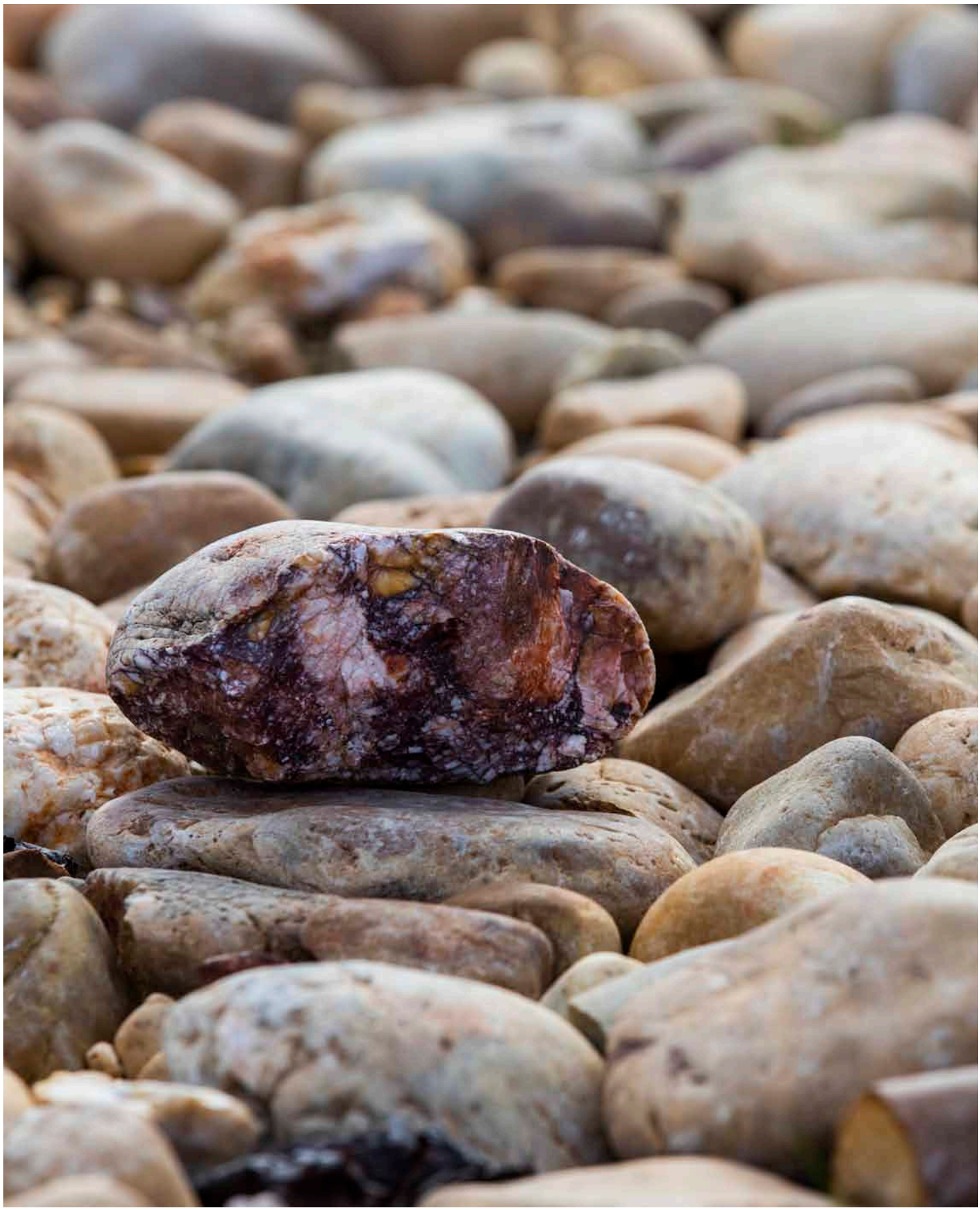
Excelência da natureza

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

Há vinhas verdadeiramente especiais, detentoras de uma identidade que não consegue ser replicada em qualquer outro lugar. É o caso da Vinha do Convento, da Falua, no Tejo, sobejamente conhecida pelo seu solo de calhau rolado, de diferentes dimensões, formas e pesos.

Reconhecida pelo seu solo de calhau rolado, de diferentes dimensões, formas e pesos, da Vinha do Convento são produzidos vinhos únicos, distintos de todos os outros e com uma identidade muito marcada.
Em conversa com a Paixão pelo Vinho, Antonina Barbosa, enóloga e diretora-geral da Falua começa por nos explicar que o que distingue a icónica vinha da Falua no Tejo, a Vinha do Convento, localizada na zona da Charneca, de todas as outras é precisamente as características do solo onde está implantada, um solo constituído na sua maioria por calhau rolhado e alguma areia.
A verdade é que, em termos geológicos, o local onde esta vinha está implementada fez parte do leito do rio Tejo, há mais de 400 mil anos, e desde então os seixos ali permaneceram. "Estas características únicas, originam um microclima junto da planta muito particular e promovem um maior desenvolvimento radicular, assim como toda uma adaptação das plantas a condições de sobrevivência e desenvolvimento muito diferentes, do que encontramos noutras vinhas". São estas condições muito particulares que permitem a esta vinha, acima de tudo, produzir vinhos com uma identidade muito marcada. "O obje-

Em termos geológicos, o local onde esta vinha está implementada fez parte do leito do rio Tejo, há mais de 400 mil anos, e desde então os seixos ali permaneceram.




VINHA DO
CONVENTO
VINHA DO
CONVENTO


FALUA

Os vinhos da Vinha do Convento são vinhos "únicos e distintos, que se afirmam pela qualidade e pelo carácter, mantendo a identidade própria dos seus terroirs de origem", salienta Antonina Barbosa.



tivo é fazer vinhos que sejam fiéis ao local de origem".

Contando com uma área de vinha de 45 hectares, nos quais se desenvolvem as castas Arinto, Fernão Pires, Chardonnay, Castelão, Touriga Nacional, Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet, da Vinha do Convento nascem vinhos bem diferentes, como os Conde de Vimioso Reserva e os Falua Unoaked.

Nos Conde de Vimioso Reserva, marca que comemorou 20 anos em 2020, sempre foram privilegiados vinhos de lote, com várias castas e estágio em barrica. Vinhos que representam a diversidade de um terroir. "Quando pensamos no relançamento dos vinhos da marca Falua Reserva Unoaked quisemos ir mais longe e dar a conhecer melhor determinadas castas naquele terroir específico anulando, para isso, qualquer contacto com a madeira e fazendo vinhos monovarietais (Falua Reserva Unoaked Fernão Pires, Falua Reserva Unoaked Touriga Nacional, e mais recentemente Falua Reserva Undated Unoaked Cabernet Sauvignon)". Uma opção distinta para dar a conhecer a excelência natural das castas, sublinhando a pureza do terroir único da Vinha do Convento da Serra.

Também em 2020 foi lançado um topo de gama que representa o início de uma nova etapa da Falua, o Conde Vimioso Vinha do Convento Tinto, que conta a história de um terroir único, do trabalho de quase 25 anos dedicado a uma vinha muito especial e do seu profundo conhecimento. Um ano depois, já no final de 2021, foi também lançado o Conde Vimioso Vinha do Convento Branco 2019. Os vinhos da Vinha do Convento são vinhos "únicos e distintos, que se afirmam pela qualidade e pelo carácter, mantendo a identidade própria dos seus terroirs de origem", salienta Antonina Barbosa.

A pensar no futuro, a Falua adquiriu em 2021, 30 hectares de terreno ao lado da Vinha do Convento, com caraterísticas similares, com o objetivo de alargar a sua área, "respeitando e mantendo toda a sua autenticidade, que para nós é um legado! E a partir daí continuar a criar vinhos únicos e distintos", remata a responsável.

Contando com uma área de vinha de 45 hectares, nos quais se desenvolvem as castas Arinto, Fernão Pires, Chardonnay, Castelão, Touriga Nacional, Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet, da Vinha do Convento nascem vinhos bem diferentes, como os Conde de Vimioso Reserva e os Falua Unoaked.

JORGE SOUSA PINTO

"Criar um vinho é uma tarefa para mais de uma geração"

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

Natural de Mouriz, uma pequena freguesia do concelho de Paredes, no distrito do Porto, foi desde tenra idade que o enólogo Jorge Sousa Pinto descobriu que o mundo dos vinhos seria a sua vida. Nos tempos livres, quando não está a fazer vinhos, dedica-se de corpo e alma a dois hobbies, a horta e os carros antigos. Dois hobbies que têm um problema em comum: os dias de chuva.

Nascido em julho de 1966, com o nome de Manuel Jorge de Sousa Pinto, numa pequena quinta, desde sempre teve contacto de perto com a terra, e por isso sempre quis fazer algo ligado com a agricultura. Não de uma forma geral, mas com um conhecimento mais estreito, numa só área ou produto agrícola.

"Quando me preparava para a escolha universitária, tive a informação da criação de um curso de Enologia, em Vila Real, mesmo não tendo sido criado inicialmente como licenciatura, não tive dúvidas, em efetuar a minha inscrição", relembra. Contudo, após ter concluído o primeiro ano, foi, entretanto, chamado a cumprir o serviço militar obrigatório. No seu regresso, o curso tinha então passado a licenciatura, pelo que decidiu perder o ano já feito e iniciar a nova licenciatura em Enologia. Foi, por isso, com orgulho que uns anos depois foi convidado para lecionar na mesma Universidade onde se formou.

Embora tenha trabalhado predominantemente no Douro e no Alentejo, é na Região Demarcada dos Vinhos Verdes que o enólogo mais tem desenvolvido a sua atividade enológica nos últimos anos. O avolumar de trabalho nesta região coincidiu nos finais dos anos noventa, início do ano 2000, com uma forte reconversão das vinhas, com uma dificuldade económica em algumas adegas, levando os produtores a transformar as suas uvas e a engarrafar os seus vinhos. Em 2002 Sousa Pinto criou uma das primeiras empresas com unidades móveis para a vindima e posterior engarrafamento, tendo dado os primeiros passos na espumantização móvel, a par com o apoio ao nível da enologia.

REGIÃO DOS VINHOS VERDES SERÁ UMA DAS MELHORES REGIÕES DE VINHOS BRANCOS

Depois de ter realizado a primeira vindima, ainda em 1985, numa adega cooperativa na Região Demarcada dos Vinhos Verdes, Jorge Sousa Pinto nunca mais parou. Mesmo durante a formação académica sempre fez vindimas no Douro, onde aprendeu imenso, nomeadamente ao nível dos Vinhos do Porto. Voltando aos Vinhos Verdes, trabalhou em várias adegas e vinificadores com grandes volumes, tendo em simultâneo iniciado o apoio a pequenos produtores na região. O trabalho desenvolvido ao nível dos pequenos produtores é um trabalho de precisão.

Embora tente sempre imprimir o seu cunho pessoal nos vinhos que faz, Jorge Sousa Pinto explica que, antes de tudo, procura "entender o produtor, as suas vinhas e o espaço que o rodeia, de forma a que os vinhos não se identifiquem apenas comigo, mas sim com a forma de pensar e de estar do produtor". "Digo muitas vezes aos produtores com quem trabalho, que têm de criar um estilo e serem fiéis a esse princípio, em vez de irem atrás de modas passageiras. Criar um vinho ou um estilo é uma tarefa para mais de uma geração, se o trabalho for constante e consistente", afirma o enólogo.

Para Jorge Sousa Pinto, a "região dos Vinhos Verdes tem castas incríveis". "Provavelmente, será no futuro uma das melhores regiões na produção de vinhos brancos". Mais, para falar de castas, "tenho de começar pela casta rainha, a casta Alvarinho, que desde que cheguei à sub-região de Monção/Melgaço, há 16 anos, tem sido uma aprendizagem constante".

Outra casta com a qual gosta de trabalhar é a casta Azal, muito rebelde, mas que resulta em vinhos "fabulosos" quando bem domada. Para além destas, o enólogo aponta ainda duas outras castas muito importantes, pela quantidade e pela qualidade dos vinhos produzidos, a Loureiro e a Arinto. Destacando ainda a Avesso, como uma casta "a não esquecer", o enólogo explica que "há uma característica transversal a todas estas castas, que é a acidez natural que possuem, a espinha dorsal dos meus vinhos".

GRANDE EVOLUÇÃO NA ARTE DE FAZER VINHO FOI MENTAL

Questionado sobre como vê e vive a evolução da arte de fazer vinhos, desde que iniciou a sua atividade, Jorge Sousa Pinto salienta que depois de ter realizado 36 vindimas, sobretudo na região dos Vinhos Verdes, existe uma "evolução ao nível das vinhas, fornecendo aos enólogos cada vez melhores uvas e castas. Por outro lado, existem também, ao nível da enologia, cada vez melhores espaços para a vinificação e novas abordagens desenvolvidas pelos novos enólogos que têm a trabalhado na região.

"Contudo, julgo que as grandes mudanças foram mentais. Olhando para a região em termos de valor. Não existe nenhuma grande região no mundo em que os seus vinhos não tenham capacidade de envelhecimento, os Vinhos Verdes começam a trilhar esse caminho, onde a natureza da região, confere aos seus vinhos uma evolução nobre. Quem diria que hoje, poderíamos escolher um Vinho Verde de determinado produtor, empresa ou cooperativa pelo seu ano de colheita, num restaurante, onde da mesma marca podemos encontrar vários anos em simultâneo", reforça o enólogo.

Para Jorge Sousa Pinto, a "região dos Vinhos Verdes tem castas incríveis". "Provavelmente, será no futuro uma das melhores regiões na produção de vinhos brancos". Mais, para falar de castas, "tenho de começar pela casta rainha, a casta Alvarinho, que desde que cheguei à sub-região de Monção/Melgaço, há 16 anos, tem sido uma aprendizagem constante".





AMÂNDIO RODRIGUES

Sem uma boa viticultura dificilmente haverá bom vinho

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

Possuindo uma das maiores áreas de vinha biológica em Portugal, o grupo Esporão é uma referência quando se fala de Agricultura Biológica e de Sustentabilidade. Tendo assumido o desafio lançado em 2006 por João Roquette, de "fazer os melhores produtos que a natureza nos proporciona de um modo responsável e inspirador", Amândio Rodrigues é o principal rosto por detrás desta transformação.

Natural da região do Douro, e com pais viticultores, Amândio Rodrigues está ligado à viticultura e à arte de fazer vinho desde criança. Em meados dos anos oitenta entrou no curso de Enologia, na Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. Quando houve necessidade de realizar o estágio curricular decidiu "fugir" para o Esporão, onde continua até hoje. Nos primeiros anos trabalhou como enólogo assistente na adega, e em 1991 foi desafiado a assumir a liderança do departamento agrícola da Esporão S.A. Hoje, para além de ser responsável pelas vinhas do grupo é também responsável pela conversão de toda a área agrícola em modo de produção biológica, fazendo da herdade uma das maiores áreas de vinha biológica em Portugal.

Em conversa com a revista Paixão pelo Vinho, Amândio Rodrigues assume-se como um viticólogo, "um especialista em viticultura, ou seja, um técnico que durante todo o ano cuida das videiras para que estas produzam uvas de excelente qualidade". "Sempre ouvi dizer que o vinho se faz na vinha, mostrando assim a importância da maneira como se tratam as uvas para a



qualidade do produto final. É uma área do conhecimento que tem tido enormes desenvolvimentos nos últimos anos, e é hoje opinião geral que sem uma boa viticultura dificilmente haverá bom vinho. Quando as uvas são de grande qualidade o enólogo tem a vida facilitada podendo, com uma intervenção minimalista, fazer um excelente vinho", explica.

Apontando a gestão otimizada dos recursos naturais e as práticas agrícolas sustentáveis como "um caminho rumo ao equilíbrio que permitirá produzir consistentemente em qualidade e quantidade e para o futuro de várias gerações", Amândio Rodrigues explica que o desafio inicial "não era certificar o nosso modo de produção em biológico, mas sim fazer uma agricultura que respeitasse todo o ecossistema. Com a mudança de administração, em 2006, João Roquette lançou o desafio/missão de "fazermos os melhores produtos que a natureza nos proporciona de um modo responsável e inspirador".

A isso juntaram vários outros fatores que levou a herdade a mudar a forma como fazia agricultura, sobretudo fatores ambientais, estratégicos e sociais. Nos ambientais destaque a "baixa fertilidade dos solos, a crescente incidência de ataque de pragas, o impacto causado pela atividade agrícola nos ecossistemas e a preocupação com a gestão e qualidade da água utilizada para rega". Já no que diz respeito aos fatores estratégicos e sociais, salientou-se a mudança na estratégia de gestão (missão e valores) da empresa e a preocupação com a qualidade do produto final.

Em suma, "o Esporão é uma referência quando se fala de agricultura biológica e de sustentabilidade, pois todas as nossas propriedades e adegas do Alentejo (Herdade do Esporão, Herdade dos Perdigões e Lavradores) e Douro (Quinta dos Murças) estão certificadas em modo de produção biológico", realça o enólogo.

Os "vinhos Esporão sempre foram reconhecidos pela sua qualidade, e a mudança das nossas práticas agrícolas não podia vir diminuir essa qualidade. Pelo contrário, tornou os nossos produtos ainda melhores". Considerando que esta mudança está a ser um sucesso, o responsável afirma ainda que esta se tem evidenciando "muito na qualidade dos produtos, que são muito mais genuínos e têm um carácter mais vincado, refletindo bem os territórios de onde provêm. A fruta destes vinhos é muito mais fresca e intensa".

APOSTA EM PRODUTOS BIOLÓGICOS TRADUZ-SE EM BENEFÍCIOS PARA A SAÚDE E MEIO AMBIENTE

Sendo o Esporão uma referência quando se fala de agricultura biológica e de sustentabilidade, os benefícios desta aposta na nossa saúde e até no meio ambiente são também grandes. Amândio Rodrigues garante que os "benefícios são enormes, conseguimos produzir uva e azeitona de qualidade superior e livres de qualquer resíduo, respeitando o meio ambiente e promovendo a biodiversidade da fauna e flora dos nossos ecossistemas. Criamos um equilíbrio entre as pragas e os auxiliares, aproveitamos os subprodutos gerados pela nossa atividade para obtenção de um composto orgânico que por sua vez vão aumentar a fertilidade dos nossos solos".

Por isso, não é de estranhar que vemos, cada vez mais, produtores a optar por este modo de agricultura. "É gratificante quando o nosso trabalho é reconhecido e serve de inspiração para outros produtores". Mais, "em Portugal a procura por vinhos biológicos ainda não é muito grande, mas com o lançamento de vinhos biológicos de qualidade, o consumo e a exigência por este tipo de produtos vai crescer rapidamente". Noutros mercados, como por exemplo nos países nórdicos, estes produtos são já mais consumidos e reconhecidos.

ESCASSEZ DE ÁGUA É UM PROBLEMA GRAVE PARA A AGRICULTURA

Questionado sobre o que está a ser feito para combater a crescente escassez de água (seca), o diretor agrícola do Esporão admite que "esta é um problema grave para a agricultura, principalmente para as regiões do sul do país".

"No Esporão este sempre foi um tema ao qual se dedicou muita atenção e investimento. A água é um bem escasso e, como tal, todas as medidas desenvolvidas que conduzam a uma redução do seu consumo e preservação da sua qualidade são fundamentais". Assim sendo, "fazemos uma supervisão rigorosa do sistema de bombagem, manutenção do sistema de filtração, ajuste de pressões e instalação de caudalímetros nas estações de bombagem e estações de filtragem". "A estratégia de rega utilizada nas nossas vinhas prevê um consumo moderado de água, de forma a promover algum stress hídrico nas plantas que resulta numa maior qualidade das uvas produzidas".

Para assegurar uma boa gestão de rega, a herdade conta com diversos equipamentos de monitorização, tais como estação meteorológica, sondas de capacitância (enviroscans e diviners) para monitorização da humidade do solo e câmara de pressão para medir a água na planta.

Apostando, ainda mais, na redução das suas pegadas energética e hídrica, o Esporão concretizou recentemente um investimento que lhes vai permitir ser ainda mais eficientes na gestão de rega, permitindo que esta seja assegurada com tarifários energéticos mais baixos. Da mesma forma, este investimento permitiu igualmente reduzir as perdas por evaporação da barragem, captando diretamente do Alqueva para a vinha, e incluiu a instalação de dois parques solares na Herdade do Esporão.

PREMIAR A EXCELÊNCIA

Gala Paixão Pelo Vinho Awards

> textos **Mafalda Freire e Susana Marvão** > fotografia **PPV / Carlos Figueiredo**

Conheça as empresas e profissionais do vinho e da gastronomia distinguidos com os troféus Paixão Pelo Vinho 2022.

A cada cinco anos a equipa da revista Paixão Pelo Vinho premeia as empresas que surpreendem pelo seu trabalho e mantêm a qualidade, seja no vinho, como na gastronomia e enoturismo. O mesmo acontece com os profissionais, viticólogos, enólogos, escanções, chefes de cozinha. A festa foi sendo adiada, devido à pandemia, mas logo que foi possível realizou-se, juntando entidades, profissionais de todo o país, nomeados, premiados, imprensa e os colaboradores da revista, no Hotel Vila Galé Ópera, em Lisboa.

Para além da entrega dos troféus, foram também entregues, na Gala, os prémios Paixão Pelo Vinho Prestígio, atribuídos aos melhores 30 vinhos provados no decorrer de 2021.

A realização da Gala Paixão Pelo Vinho Awards só foi possível com os apoios de empresas do setor, às quais muito agradecemos: Verallia, Coutale Portugal, Grupo Vila Galé, Tanoaria J. M. Gonçalves; Amorim Cork; Grupo Stosberg; Adega de Vidigueira; Adega de Favaios; Vinalda; Sai - Enology; Casa Ermelinda Freitas; AEB Group e Grupo Abegoaria. Os restantes prémios - Paixão Pelo Vinho Excelência e Paixão Pelo Vinho Escolha - foram entregues na Awards Wine Party, a primeira festa vínica "ao vivo" que reuniu perto de 1000 apreciadores, produtores e enólogos.






Vila Galé




Vila Galé




Vila Galé




DIPLOMA




PRESTÍGIO
VINHO
AWARDS
TOP 30




PRESTÍGIO
VINHO
AWARDS
TOP 30


PRESTÍGIO
VINHO
AWARDS
TOP 30


TOP 30
VILLA OEIRAS
DOC VINHO LICOROSO
TINTO 2009
CARCAVELOS
MUNICÍPIO DE OEIRAS


DIPLOMA


FAVAIOS
purple
DIPLOMA


ALUG'AQUI
purple
AMORIM
DIPLOMA


TOP 30
DIPLOMA


FAVAIOS
VINHO
DIPLOMA




ENÓLOGO DE MÉRITO
JAIME
QUENDERA




TIAGO
ALVES
DE
AWARDS


ADEGA
DO


DESTINO VÍNICO
VILA DE
FRADES.
CAPITAL
VINHO DA
TALHA


COZINHEIRO REVELAÇÃO
NIKITA POLIDO
CELMAR
FAVAIOS
VINHO AWARDS


QUINTA DE LOUROSA


MESA E COPO
CHURRASQUEIRA D. PEDRO
ODIVELAS
VINHO AWARDS


PAIXÃO PELA COZINHA
EVARISTO CARDOSO
SOLAR DOS PRESUNTOS
VINHO AWARDS




PAIXÃO PELO VINHO
COSVALINOX


TRADIÇÃO E IDENTIDADE
MÁRCIO LOPES
WINEMAKER
AEB
VINHO AWARDS



VAL MOREIRA

A verdadeira essência do Douro



www.valmoreira.com

Seja responsável. Beba com moderação. Be responsible. Drink with moderation.

ADEGA DO CARTAXO
dedicação e qualidade

Sinónimo de diversidade e qualidade, a Adega do Cartaxo comemora, em 2022, 68 anos e junta aos seus inúmeros prémios mais um: 'Adega do Ano' nos Paixão Pelo Vinho Awards.

> texto **Mafalda Freire**



Com raízes numa região com uma forte tradição vitivinícola, onde existem referências históricas a esta atividade anteriores ao século X, a Adega do Cartaxo foi criada em 1954 por 22 viticultores e não parou de crescer tendo hoje perto de 280 associados e uma área total de cultivo de cerca de 800 hectares de vinha espalhados essencialmente pelos concelhos do Cartaxo e da Azambuja.

A história da Adega do Cartaxo teve diversas fases e a sua sede funcionou até 1974 nas instalações da antiga Junta Nacional do Vinho, altura em mudou para a atual localização na EN. 365-2. Foi nos anos noventa que a Adega do Cartaxo começou a mudar e a apostar nos recursos humanos qualificados, na criação de novas marcas e produtos e na renovação da imagem para recuperar o estatuto de qualidade então perdido. Em 2004, faz o seu primeiro grande investimento, beneficiando áreas como o engarrafamento, a vinificação e desde então há também um esforço na reconversão da vinha além na modernização tecnológica; tudo isto ajudou a preparar a cooperativa para o futuro. Hoje a comemorar 68 anos de atividade, a Adega do Cartaxo tem um papel ativo na economia e sociedade da região e uma gama de vinhos muito diversificada para chegar a diversos segmentos do mercado. A missão continua clara e é "continuar a produzir as melhores uvas com vista à produção de um conjunto de vinhos com elevados padrões de qualidade e sem oscilações de ano após ano".

A Adega do Cartaxo é uma verdadeira colecionadora de prémios e os seus vinhos, onde tem havido "uma aposta nos segmentos médio-alto e alto", conquistaram mais de 170 prémios nacionais e internacionais nos últimos 3 anos. Em 2022, a cooperativa já somou mais galardões, entre os quais 'Adega do Ano' nos Paixão Pelo Vinho Awards e Fausto Silva, diretor-geral da Adega, revela como a distinção foi recebida: "Estamos muito honrados e satisfeitos. Encheu-nos de orgulho. Sabemos o trabalho que tem sido feito e este é o resultado da dedicação e do esforço de posicionarmos a Adega do Cartaxo no mercado com uma imagem de qualidade". O responsável falou ainda da importância da cooperativa no desenvolvimento social e económico da região e destacou a "valorização que tem sido feita ao longos dos anos da região e da marca Cartaxo, ultrapassando o estigma que existia e mostrando todo o seu potencial". O diretor geral salientou ainda que este é um prémio de "reconhecimento de um trabalho contínuo feito ao longo dos anos por toda a equipa e associados".

"Estamos muito honrados e satisfeitos. Encheu-nos de orgulho. Sabemos o trabalho que tem sido feito e este é o resultado da dedicação e do esforço de posicionarmos a Adega do Cartaxo no mercado com uma imagem de qualidade", destacou Fausto Silva, diretor-geral.

PRÉMIO PATROCINADO POR
verallia

Da adega para a mesa



A garrafa de vidro,
companheira inseparável
do bom vinho

Vidreira desde 1827

Bordelesa Vintage Autor 75cl

Boca Rolha Vintage VEO

Altura 313 mm Peso 520 g

Ø Sup./Inf. 78,5 / 72,5 mm

Cor Branco / Canela

verallia

verallia.pt

CASA ERMELINDA FREITAS
prestígio geracional

A Paixão Pelo Vinho destacou a Casa Ermelinda Freitas como 'Produtor de Mérito', um projeto que tem como principal rosto Leonor Freitas, a quarta geração de mulheres à frente deste negócio.

> texto **Susana Marvão**

Leonor Freitas é a quarta geração de mulheres à frente da Casa Ermelinda Freitas, um projeto que comemorou, em 2021, o seu centenário. A empresária licenciou-se no Instituto Superior de Serviço Social, mas o amor à terra falou mais alto. E não só abraçou a tradição da família como a projetou a todo um novo nível. De duas castas que existiam na Casa, passou a haver mais de 30. E os 60 hectares de vinha foram transformados em 550. O vinho deixou de ser a granel e passou a investir em marcas. E a adega, tradicional, respeita a tradição, mas agora com toda a tecnologia dos tempos atuais.

Hoje, os números da empresa surpreendem: 20 milhões de litros de produção média anual, 8 milhões de garrafas, parceria com 136 viticultores, 150 hectares de vinhas velhas de Castelão. Exporta 40% da produção para mais de 30 mercados – Colômbia, Rússia, Luxemburgo, Canadá, Brasil, EUA e Reino Unido figuram entre os principais.

Leonor Freitas foi por amor que trocou uma vida organizada para não deixar morrer o negócio de família. Nunca imaginou estar onde está hoje e agradece o seu sucesso ao consumidor que confia nesta marca. "Foram 100 anos de muito trabalho por parte da minha família".

A adega foi estabelecida em 1920, por Leonilde Freitas, e continuada pela sua neta Germana Freitas, e mais tarde pela sua bisneta Ermelinda Freitas, a quem a Casa Ermelinda Freitas deve o seu nome. Com a morte prematura do seu marido, Manuel João de Freitas, Ermelinda Freitas continuou a gerir com a sua única filha Leonor Freitas a empresa, que assumiu o comando da mesma e consolidou a marca e característica de liderança da casa no feminino.

A caminho da quinta geração a tomar as rédeas do negócio, a empresária remonta aos primeiros tempos e faz uma comparação das diferenças. "Eramos uma casa agrícola que tinha vinhas, em primeiro lugar. Mais tarde, passou a ter a transformação da vinha e outros produtos, como por exemplo, tomate".

No tempo da sua avó Germana, Leonor chegou a fazer vinho numa adega antiga. "Transformava-se a uva em vinho e vendíamos a granel ainda sem marca própria", contou à Paixão Pelo Vinho.

A Casa Ermelinda Freitas sempre teve mulheres na gestão da casa que conseguiram manter e dar continuidade ao negócio. "Penso que não está nos genes das mulheres da família, mas também penso que acabamos por passar o amor da terra e do setor da vinha e do vinho, de geração em geração. É verdade que quando cheguei ao negócio e a este setor, ele era maioritariamente gerido por homens, mas eu estava decidida em ir em frente. Penso, e afirmo com toda a certeza, que não há lugares para homens e para mulheres, há as pessoas certas nos lugares certos".

UMA INFÂNCIA A CORRER ENTRE VINHAS

Da infância, Leonor Freitas lembra-se da alegria de correr entre as vinhas e das brincadeiras com os primos, brincadeiras essas que eram baseadas sempre na realidade que viviam. Ou seja, o contacto com a natureza. "A minha infância foi uma infância muito feliz, com uma família que muito me amava, mas que também me colocava muitas regras. Sempre foi partilhado comigo as alegrias e as preocupações que a família ia vivendo. O amor ao campo era me passado de uma forma inconsciente todos os dias, aprendi muito cedo a andar de bicicleta e muito cedo tive a ambição de conduzir um trator. Foi uma infância diferente vivida num mundo rural".

Os atuais 550 hectares de vinhas estão situados em Fernando Pó, uma zona privilegiada da região de Palmela, com 60% de Castelão, 20% de variedades tintas (como Touriga Nacional, Trincadeira, Syrah, Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Franca, Merlot, Petit Verdot, Pinot Noir, Petite Sirah, Carmenere ou Moscatel Roxo) e 20% de uvas brancas (como Fernão Pires, Chardonnay, Artinto, Verdelha, Sauvugnon Blanc, Moscatel de Setúbal, Viosinho, Encruzado, Alvarinho, Pinot Grigio, Viognier, Vermentino e Gewürztraminer), perfazendo um total de 30 castas diferentes, que são exploradas anualmente na Casa Ermelinda Freitas.

Apesar dos últimos dois anos terem sido particularmente desafiantes – na qual a empresa liderada por Leonor Freitas ajudou na produção de álcool gel para distribuir por hospitais, instituições particulares de solidariedade social, estabelecimentos prisionais e agentes de proteção civil da região – a empresária, que já conta com a ajuda da sua filha Joana nos destinos do projeto, espera regressar a um momento de expansão.

Leonor Freitas foi por amor que trocou uma vida organizada para não deixar morrer o negócio de família. Nunca imaginou estar onde está hoje e agradece o seu sucesso ao consumidor que confia nesta marca. "Foram 100 anos de muito trabalho por parte da minha família".

PRÉMIO PATROCINADO POR

COSVALINOX

Leonor Freitas é a quarta geração de mulheres à frente da Casa Ermelinda Freitas, um projeto que comemorou, em 2021, o seu centenário. A empresária licenciou-se no Instituto Superior de Serviço Social, mas o amor à terra falou mais alto. E não só abraçou a tradição da família como a projetou a todo um novo nível.



COSTA BOAL FAMILY ESTATES

"nada se consegue sem trabalho"

Uma empresa familiar bastante jovem sob a gerência de António e Raquel Boal que tem surpreendido com os vinhos produzidos no Douro, Trás-os-Montes e Alentejo. Este foi o grande vencedor da categoria 'Produtor Revelação'.

> texto **Mafalda Freire**



Herdeiro de uma família de pequenos produtores estabelecidos no Douro desde 1857, António Costa Boal é o rosto e o mentor do projeto Costa Boal Family Estates cujos primeiros vinhos foram lançados em 2011. Tudo começou na região de Trás-os-Montes, seguindo-se investimentos também no Douro, nomeadamente com a compra de uma quinta em Foz Côa e a recuperação da adega da família, localizada na aldeia de Cabêda. Em 2012, é inaugurada a adega e armazém com linha de montagem e expedição em Mirandela. A aquisição da Quinta dos Tojais, em Cabêda, no concelho de Alijó, selou em definitivo o regresso de António Costa Boal às origens, embora se mantenha a residir em Mirandela, onde estudou Engenharia Agrícola e casou.

Atualmente, a Costa Boal produz vinhos em seis quintas no Douro, Trás-os-Montes e Alentejo, apresentando cinco gamas que abarcam mais de uma vintena de vinhos: Costa Boal e Flor do Côa (Douro), Palácio dos Távoras e Flor do Tua (Trás-os-Montes) e Monte dos Cardeais (Alentejo, Estremoz).

Entre os rótulos da marca estão vinhos brancos, tintos, rosé, sejam field blend ou varietais das castas Tinto Cão, Sousão, Tinta Gorda, Alicante Bouschet, Bastardo, Baga e Touriga Nacional, bem como vinhos do Porto e Moscatel.

Sobre o prémio recebido nos Paixão Pelo Vinho Awards, António Costa Boal esclarece que é "uma honra e orgulho para toda uma equipa empenhada e profissional. Significa que o legado Costa Boal é uma referência no setor dos vinhos, com identidade própria, com um projeto coeso e diferenciador". O responsável fala ainda da herança familiar: "A empresa que somos faz-se também dos valores e conhecimento que herdei do meu pai. Infelizmente já não se encontra entre nós, mas dele aprendi que nada se consegue sem trabalho. Este prémio é resultado dessa dedicação e esforço". António Costa Boal destaca ainda o papel do enólogo da "casa", Paulo Nunes: "É um orgulho tê-lo na equipa e com ele fazer o caminho, partilhar discussões e alegrias. A sua ousadia e criatividade elevou os vinhos Costa Boal a um outro patamar de qualidade".

"A empresa que somos faz-se também dos valores e conhecimento que herdei do meu pai. Infelizmente já não se encontra entre nós, mas dele aprendi que nada se consegue sem trabalho. Este prémio é resultado dessa dedicação e esforço", disse António Costa Boal.

PRÉMIO PATROCINADO POR
COSVALINOX

COSVALINOX®

PROCESSING TECHNOLOGY



Para os Produtores e Enólogos mais exigentes

WWW.COSVALINOX.PT geral@cosvalinox.pt t+ 351 234 946 010 AVEIRO | PORTUGAL

JAIME QUENDERA
a (clara) aposta na qualidade

Adega de Pegões ou Casa Ermelinda Freitas são alguns dos projetos nos quais Jaime Quendera tem vindo a marcar a diferença. Produtos sérios e a bom preço são "imagem de marca".

> texto **Susana Marvão**

"Nos nossos vinhos está presente toda a dedicação, rigor e saber que aliada à qualidade e consistência permite produzir vinhos com carácter". É assim que Jaime Quendera apresenta a Cooperativa Agrícola de Santo Isidro de Pegões, adega que viu o enólogo "crescer" e "amadurecer" enquanto profissional.

Filho e neto de produtores, enólogo da nova geração, Jaime Quendera nasceu em Palmela, uma região vinícola por tradição. Engenheiro Agrícola pela Universidade de Évora e com uma pós-graduação em Marketing de Vinhos, Jaime Quendera começou a trabalhar em 1994 na Cooperativa Agrícola de Santo Isidro de Pegões como assistente do conhecido enólogo João Portugal Ramos.

Desde 2000 que assume funções de Enólogo Sénior dos vinhos de Pegões, continuando também a sua atividade de consultoria com outros produtores em projetos como a Sociedade Agrícola Ti Bento, Marcolino Freitas, Quinta de Alcube e Casa Ermelinda Freitas, onde é enólogo e soma igualmente êxitos.

Perito de Enologia de Portugal em representação da CONFAGRI na Comunidade económica Europeia desde abril de 2005, foi júri do concurso Mundial de Bruxelas 2006 e 2007. Na revista Paixão Pelo Vinho, foi distinguido este ano na categoria Enólogo de Mérito.

CONDIÇÕES PRIVILEGIADAS PARA A VINHA

A Adega de Pegões, onde é gerente e enólogo, é um dos projetos no qual Jaime Quendera está envolvido. Fundada em 1958, esta cooperativa produz e comercializa mais de 17 milhões de garrafas que são depois distribuídas por mais de 40 países em todo o mundo. Desta adega, o enólogo, num conteúdo produzido pelo C-Studio, salienta o profissionalismo e a competência de todas as pessoas ligadas à cadeia de valor, desde os associados, à vinha e até à adega. Uma atitude que tem, no seu entender, contribuído significativamente para o sucesso deste projeto ao longo dos anos e para a resiliência que a empresa que gere demonstrou, mesmo em períodos mais complicados como os da pandemia. Aliás, o enólogo agora distinguido admite mesmo que o ano de pandemia foi superado com sucesso.

Situada entre duas reservas naturais, a do estuário do Tejo, a noroeste, e a do Sado, a sudoeste, tendo a poente a serra da Arrábida e a nascente os barros alentejanos, a região de Pegões é descrita como apresentando condições privilegiadas para o desenvolvimento da vinha. É uma zona de planície formada pela deposição de materiais carregados pelos rios Tejo e Sado durante milhões de anos, onde são atingidas temperaturas muito elevadas durante o verão.

O excesso de calor é aplacado pelas brisas marítimas, suavizando o ambiente e impedindo que a temperatura média do ar ultrapasse os 45ºC, contribuindo, assim, para que os vinhos produzidos em Pegões não sejam demasiado maduros e tenham frescura.

Para além disso, a presença de um lençol freático próximo da superfície do solo ajuda as vinhas a manterem-se verdejantes, contribuindo para a elevada concentração de açúcares nos bagos de uva. Uma maturação que o enólogo classifica como homogénea, com os vinhos a refletirem essa característica.

segundo o enólogo, apesar de o homem ter um papel importante na produção dos vinhos, admite que 70% das suas características dependem da qualidade das uvas que chegam à porta da adega

O VINHO DEPENDE MAIS DAS UVAS DO QUE DO HOMEM

Produtos sérios e a bom preço parece ser o ponto de honra de Jaime Quendera. Quando chegou à Adega, em 1994, era comercializado mais vinho a granel do que engarrafado, algo que mudou com a sua entrada e a aposta na produção de vinhos de qualidade, sempre com o fito na satisfação de clientes e consumidores. Aliás, segundo o enólogo, apesar de o homem ter um papel importante na produção dos vinhos, admite que 70% das suas características dependem da qualidade das uvas que chegam à porta da adega.

Hoje, as uvas da Adega de Pegões têm origem em mais de 1.200 hectares de vinhas dos seus associados, sobretudo de castas tintas, que correspondem a 70% de um encepamento dominado pelo Castelão, Syrah e Touriga Nacional. Já nas brancas, as principais variedades são a Fernão Pires, o Moscatel e o Verdelho.

Todo este trabalho está materializado em mais de mil prémios que a adega conquistou, desde em 2017 ter sido considerada a 27ª melhor adega a nível mundial e a 5ª melhor portuguesa no ranking completo da organização mundial dos críticos e jornalistas especializados, a World Association of Writers and Journalists of Wines and Spirits. Uma lista que engloba nada mais nada menos do que os 100 melhores produtores mundiais e nos quais foram avaliados mais de 680 mil vinhos.

PRÉMIO PATROCINADO POR

Tonnellerie J. M. Gonçalves

Desde 2000 que assume funções de Enólogo Sénior dos vinhos de Pegões, continuando também a sua atividade de consultoria com outros produtores em projetos como a Sociedade Agrícola Ti Bento, Marcolino Freitas, Quinta de Alcube e Casa Ermelinda Freitas, onde é enólogo e soma igualmente êxitos.



ANTONINA BARBOSA
reconhecida competência

Diretora-geral e enóloga da Falua, Antonina Barbosa acredita na importância de estar sempre a estudar e aprender. No entanto, é um nome maior da indústria e reconhecida pela sua competência. Hoje é responsável por alguns dos melhores vinhos produzidos na região do Tejo e mais recentemente em Monção.

> texto **Mafalda Freire**



Antonina Barbosa formou-se em bioquímica na Faculdade de Ciências da Universidade do Porto e fez investigação na área de biotecnologia relacionada com compostos aromáticos dos vinhos na Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica do Porto. Foi convidada a integrar a Falua pelas mãos de João Portugal Ramos, empresa na qual evoluiu profissionalmente e à qual esteve sempre ligada e onde, desde 2019, é diretora-geral e enóloga.

Quando começou não tinha os conhecimentos técnicos necessários de enologia, mas isso não foi um impedimento para o seu sucesso. Estudou e realizou um mestrado em enologia na mesma instituição de ensino superior onde foi investigadora e passou também alguns anos na João Portugal Ramos Vinhos, empresa onde foi responsável operacional da área de Vinhos Verdes e enóloga.

É apologista das coisas simples e acredita que podem existir grandes vinhos sem grandes intervenções sendo que para isso é preciso "saber muito" e é por isso que dá especial atenção à viticultura. Na Falua, é responsável pela filosofia instituída que dedica uma atenção especial à "utilização consciente dos recursos naturais, numa estreita relação de respeito pela natureza". Apesar de ser uma pessoa discreta, algo que é propositado como diz sempre que a entrevistam, é reconhecida pela sua competência e por criar vinhos de grande qualidade. Na Falua, Antonina Barbosa uniu a "sabedoria e conhecimento a alguma rebeldia" e os "saberes antigos" à inovação e conseguiu criar alguns dos melhores vinhos da região do Tejo, com destaque para a gama Conde Vimioso. Mais recentemente a ação geográfica da empresa foi ampliada com a compra da Quinta do Hospital, em Monção, onde a enóloga produz os vinhos Barão do Hospital na Região Demarcada dos Vinhos Verdes.

Por todo o seu trabalho como enóloga e já ampla carreira profissional foi a grande vencedora da categoria 'Enóloga de Mérito' nos Paixão Pelo Vinho Awards. A engenheira revela satisfação pela distinção: "É um reconhecimento que me deixou muito feliz e que muito me honra".

Mas sem nunca esquecer quem a apoia na Falua: "É, sem dúvida, uma homenagem ao trabalho de toda uma equipa, que todos os dias abraça este projeto com muita paixão, dedicação e grande profissionalismo".

"É um reconhecimento que me deixou muito feliz e que muito me honra". (...) É, sem dúvida, uma homenagem ao trabalho de toda uma equipa, que todos os dias abraça este projeto com muita paixão, dedicação e grande profissionalismo", revela Antonina Barbosa.

PRÉMIO PATROCINADO POR

Tonnellerie J. M. Gonçalves

Tonnellerie J. M. Gonçalves

GRANDE RESERVE
A EXCELÊNCIA DA MADEIRA

spin BARREL
BARRICA ESPECIAL PARA FERMENTAÇÃO

WF
WHITE FRUIT

WHITE RESERVE
BARRICA ESPECIAL PARA VINHOS BRANCOS

RED FRUIT

BLACK EDITION
GRAND RESERVE

UNIQUE
Barrel

UNIQUE BARREL
EVOLUTION

IBERIAN OAK

Cherry Blend
CHERRY & OAK



OAK ALTERNATIVES
THE LUXURIOUS TOUCH OF WOOD IN WINE



J. M. Gonçalves - Tanoaria, Lda.
CÂNTARA | 5225-032 **PALAÇOULO** | MIRANDA DO DOURO | PORTUGAL
TEL +351 **273459125** | +351 **273459000** | FAX +351 **273459158/009**
www.jmgoncalves.com | jmgoncalves@jmgoncalves.com | GPS N 41º 26' 57'' W 6º 26' 20''

SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

PEFC

100% FRENCH OAK BUREAU VERITAS Inspection

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

ISO 22000 BUREAU VERITAS Certification

Todos los Processos garantidos por Bureau Veritas

Empresa Certificada PEFC, ISO 9001 y ISO 22000

NORTE2020 2020

TIAGO ALVES DE SOUSA
criar vinhos execionais

Tiago Alves de Sousa vem de uma família do Douro ligada à vinha e ao vinho e é um dos novos talentos da enologia nacional como veio provar o reconhecimento da Paixão pelo Vinho como 'Enólogo Revelação'.

> texto **Mafalda Freire**



Filho do produtor Domingos Alves de Sousa, Tiago lidera a área de enologia da empresa da família Alves de Sousa. O enólogo formou-se em Engenharia Agrícola pela Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD) tendo sido o melhor do curso e foi distinguido com o prémio Fundação Eng.º António de Almeida e com uma Bolsa de Mérito. Posteriormente, fez um doutoramento em Ciências Agronómicas - Viticultura e Enologia também na UTAD em que conseguiu uma excelente classificação. Tiago Alves de Sousa explica que sentiu a "vocação desde muito cedo" e que percebeu que "tinha de estudar para ter as ferramentas necessárias" e "continuar o trabalho especial que estava a ser devolvido pelo pai". Contrariamente ao que se poderia esperar, o fato de vir de uma família ligada à vinha e ao vinho e de ter um "emprego assegurado" só o incentivou a estudar, "a dedicar-se e a preparar-se o melhor possível" para conseguir lidar com a responsabilidade de continuar com a tradição familiar de criar vinhos excecionais e também "dar respostas às questões mais técnicas sobre as práticas mais empíricas com que cresceu", ajudando assim quem trabalha na vinha e na adega.

Hoje, além de responsável pela produção de Vinhos do Douro e Porto da Alves de Sousa, é enólogo consultor na Menin Douro Estates e tem também um papel na formação dos próximos enólogos e viticultores sendo docente no International Vintage Master e professor convidado da UTAD.

A verdade é que Tiago Alves de Sousa é um apaixonado pelo vinho e o reconhecimento tem surgido de várias formas, quer pelo sucesso comercial, quer pelas distinções das revistas da especialidade dos vinhos que produz. Mas o talento do jovem enólogo tem sido também distinguido com outros prémios pessoais: 'Enólogo Nacional' pela Ordem Honorífica de Santa Maria de Ossónoba, 'Prémio Enologia 2020 – Douro + Sustentável' atribuído pelo Instituto dos Vinhos do Douro e Porto e agora 'Enólogo Revelação' nos Paixão Pelo Vinho Awards.

Tiago Alves de Sousa revela que ficou "muito feliz" e que foi com "prazer enorme" que recebeu o prémio da PPV. O enólogo diz que este tipo de distinção ajuda a quer estar em "evolução constante e à procura de fazer sempre melhor" e, além disso, "valida e ajuda a compensar o esforço feito" e a exigência sentida no exercício da sua profissão.

Este tipo de distinção ajuda a quer estar em "evolução constante e à procura de fazer sempre melhor" e, além disso, "valida e ajuda a compensar o esforço feito" e a exigência sentida no exercício da sua profissão, refere Tiago Alves de Sousa.

PRÉMIO PATROCINADO POR
AMORIM CORK

Powered by Xpür

NEUTRALIDADE AUMENTADA



Com um balanço de CO_2 de -393 gramas, Neutrocork® Xpür é uma das rolhas micro granuladas de nova geração com melhor desempenho no mundo. Utilizando tecnologia de fluidos supercríticos desenvolvida no século 21, Xpür® protege as propriedades mecânicas naturais da cortiça na sua totalidade, eliminando a necessidade de utilizar componentes artificiais.

AMORIM CORK

amorimcorkstoppers

NEUTROCORK XPÜR

PACHECA WINE BARRELS
despertares sobre a vinha

A ideia é absolutamente maravilhosa: dormir dentro de um pipo, com vista sobre as vinhas. Esta é a premissa da Quinta da Pacheca, uma das mais conhecidas propriedades da região demarcada do Douro, situada no concelho de Lamego, junto ao Peso da Régua.

> texto **Susana Marvão**



De origem secular, a Quinta da Pacheca inaugurou, em 2018, o Pacheca Wine Barrels, que desde logo se tornou num destino turístico único. O projeto, da autoria do arquiteto Henrique Pinto, situa-se numa zona alta da propriedade e permite dormir dentro de um pipo, usufruindo de uma vista deslumbrante sobre a vinha. Com 35 metros quadrados, os espaços contemplam uma claraboia para ver as estrelas, um deck com vista sobre as vinhas e mobiliário a preceito.
Reconhecida pela produção de Vinhos do Porto, licorosos e tranquilos, a Quinta da Pacheca tem vindo a receber inúmeros prémios e distinções nos mais diversos meios ligados à enofilia, destacando-se também pelo facto de ter sido das primeiras a engarrafar vinhos com a sua própria marca.
Nos últimos anos, o grupo tem procurado diversificar o seu portefólio, uma aposta materializada no crescimento exponencial da produção, com as exportações a subirem significativamente, tendo agora uma maior relevância no volume de negócios e de vendas da Quinta da Pacheca. Brasil, China e Reino Unido são mercados preferenciais, mas também a França. Em 2009, o projeto contemplava uma nova aposta: o enoturismo, explorando uma outra forma de negócio e contribuindo para alargar a oferta numa região que começava a ser cada vez mais procurada.

THE WINE HOTEL: O INÍCIO

Com um design moderno, mas sem esquecer a traça original de uma casa do século XVIII, o elegante hotel rural de quatro estrelas, o The Wine House Hotel da Quinta da Pacheca, mantém vivo o espírito familiar, reforçado pelo conforto proporcionado pelos 15 quartos da "casa mãe", únicos entre si, e onde o vinho e a vinha são elementos sempre presentes.
E chegamos a 2018, ano em que foram inaugurados dez Wine Barrels, a tal arrojada proposta de estadia em pipos gigantes. Em 2020, em plena pandemia, a Quinta inaugurou mais 25 quartos, a maioria dos quais com vista privilegiada sobre o Douro.
Toda esta oferta turística é complementada por uma loja de vinhos, sala de provas, restaurante e até um SPA, com piscinas, cabeleireiro, serviços de estética e ginásio. Mas há mais. Como se estas já não fossem propostas suficientemente atrativas, o projeto contempla ainda workshops, ateliers, turismo à la carte, com passeios de barco, de comboio, de helicóptero.
Ou seja, mais do que razões para ter sido o projeto premiado na categoria de "Enoturismo com dormida" na Gala Paixão Pelo Vinho 2022, não vos parece?

De origem secular, a Quinta da Pacheca inaugurou, em 2018, o Pacheca Wine Barrels, que desde logo se tornou num destino turístico único.

PRÉMIO PATROCINADO POR
ALUG'AQUI





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

Consigo nas áreas de Hotelaria, Restauração, Eventos e Nightlife.









Schmidt | Alug'Aqui | Viriathus Drinks

GRUPO STOSBERG

VILA DE FRADES
a serra, a planície, o rio... e o Vinho da Talha

Vila de Frades é considerada a capital do vinho da talha, um antigo método de produção vinícola usado sobretudo para vinhos brancos. Desenvolvido pelos "romanos", terá chegado à região há dois mil anos.

> texto **Susana Marvão**



A dois quilómetros da Vidigueira, encontramos Vila de Frades, uma vila tipicamente alentejana, apresentada pelo presidente, Diogo Conqueiro, como uma "mistura entre a simplicidade das suas gentes e a complexidade da sua história, cultura e património".

Num recanto de casas burguesas, de ruas limpas, de velhas adegas, de ferragens nas janelas e bordadura colorida das casas, ergue-se a freguesia mais pequena do concelho, com 25,82 km2 de extensão e cercas de 942 habitantes. Antiga villa romana, revela vestígios de uma primeira ocupação no Neolítico final e sofreu transformações diversas ao longo dos séculos. Na época medieval, a ocupação religiosa transformou a villa romana num convento, em honra de S. Cucufate, o santo padroeiro que lhe deu o nome.

O Concelho da Vidigueira, onde Vila de Frades está inserido, está delimitado pela Serra do Mendro a norte, pelo rio Guadiana a leste e pela planície que se estende até perder de vista para sul. A harmonia entre a serra, a planície e o rio ditam a riqueza das terras, onde proliferam as hortas, laranjais, vinhas, olivais e os campos de cereais. O turismo apregoa que, aqui, "um excelente vinho e excelente gastronomia conjugam-se em sabores únicos".

A CAPITAL DO VINHO DA TALHA

Vila de Frades é considerada a Capital do Vinho da Talha – antigo método de produção vinícola, usado sobretudo para vinhos brancos, desenvolvido pelos "romanos" e que terá chegado à região há dois mil anos. As uvas esmagadas são colocadas dentro das talhas de barro e ficam a fermentar, durante vários meses, em cima das massas formadas pelas películas do fruto, saindo depois o líquido para o exterior, através de uma torneira, límpido e puro. Claro que o contacto das massas com o líquido e a porosidade da talha de barro conferem ao vinho características únicas.

No Alentejo, na época romana, a cultura da vinha era uma realidade: ao longo dos tempos, a técnica de fazer vinho em talhas foi sendo passada de geração em geração, de forma quase imutável.

No Alentejo, na época romana, a cultura da vinha era uma realidade: ao longo dos tempos, a técnica de fazer vinho em talhas foi sendo passada de geração em geração, de forma quase imutável (passando de avós para pais e de pais para filhos através da sabedoria popular).

Hoje, os vinhos do Alentejo e, particularmente, os vinhos de castas brancas da sub-região vitivinícola da Vidigueira (da qual, faz parte Vila de Frades) "têm uma qualidade que os coloca no topo da lista dos vinhos mais famosos e apreciados do Mundo", apregoa o turismo da região. Curiosamente, esta povoação apresenta uma taxa de turismo quase nula – talvez por isso preserve, no tempo, costumes e hábitos milenares, que a Paixão Pelo Vinho distinguiu como 'Destino Vínico' na sua Gala de 2022.

PRÉMIO PATROCINADO POR
ADEGA COOPERATIVA VIDIGUEIRA
CUBA & ALVITO, C.R.L.

Seja responsável. Beba com moderação.



VIDIGUEIRA Rosé 2021

Adega Cooperativa
VIDIGUEIRA
CUBA & ALVITO, C.R.L.

Recicle sempre

www.adegavidigueira.pt

GABRIELA MARQUES
a arte (inata) de ser escanção

Tudo começou por um artigo que Gabriela Marques leu. Bastou isso para ter a certeza de que se escanção seria o seu futuro. E assim foi.

> texto **Susana Marvão**



Nascida e crescida em Lisboa, o destino de Gabriela ficou definido no momento em que leu um artigo acerca de uma escanção portuguesa. Ler acerca do conhecimento, arte e ciência que envolve a prova de vinhos, e complexidades inerentes a qualquer harmonização, acendeu-lhe a chama que prevalece até hoje.

A sua inata aptidão e capacidade aquando da sua primeira prova de vinhos na Escola de Hotelaria, como descreve o Hotel Ritz Four Seasons, onde é escanção, captaram a atenção do presidente da Associação Portuguesa de Sommeliers. Já antes de ter iniciado a sua formação enquanto escanção, Gabriela estava envolvida na profissão, participando em provas e estudando a título pessoal mais sobre vinhos e sommeliers.

Ser uma escanção num meio dominado por homens é, para Gabriela, uma oportunidade e desafio diário para querer fazer melhor enquanto escanção. Assim, ao longo da sua carreira, passou por importantes referências na restauração, como o restaurante Feitoria, ou pelo Lab by Sergi Arola, onde foi responsável pela garrafeira, permitindo-lhe assim beber da experiência dos melhores chefs e sommeliers.

Não obstante, Gabriela não quer ser vista como uma escanção mulher, apenas uma escanção. "Ser mulher nesta indústria faz-me ainda mais determinada para atingir o sucesso. Ao mesmo tempo que sou positiva, sou também resiliente e persistente, o que ajuda claro, mas acima de tudo, uso a minha intuição, subtileza e palato no meu trabalho, como algo facilitador para me ligar com as pessoas e vinhos que estudo".

Todo este percurso, empenho e devoção tornam Gabriela Marques um excelente exemplo que a Paixão Pelo Vinho quis, agora, premiar.

"Ser mulher nesta indústria faz-me ainda mais determinada para atingir o sucesso. Ao mesmo tempo que sou positiva, sou também resiliente e persistente, o que ajuda claro, mas acima de tudo, uso a minha intuição, subtileza e palato no meu trabalho, como algo facilitador para me ligar com as pessoas e vinhos que estudo", destaca Gabriela.

PRÉMIO PATROCINADO POR
VINALDA®
EST.1947


Quem nos conhece há 75 anos,
sabe que vale a pena
esperar um pouco mais.
Fique atento às nossas redes.
Vamos ter novidades
muito em breve.
VINALDA
WINE and SPIRIT
VINALDA

CHURRASQUEIRA D. PEDRO

qualidade, atendimento e uma incrível garrafeira

Localizada na Ramada, em Odivelas, a Churrasqueira D. Pedro não deixa ninguém indiferente, quer pela qualidade da sua gastronomia, quer pela sua invejável garrafeira que faz concorrência com as dos mais conceitos restaurantes do país.

> texto **Mafalda Freire**



Começou por ser uma churrasqueira, é um facto, mas foram aumentando a oferta e os clientes gostaram tanto, que tiveram de crescer, ampliar a carta e o espaço. Hoje, continua a ter grelhados fantásticos, mas a Churrasqueira D. Pedro é, acima de tudo, uma casa de referência na área de Lisboa para quem gosta de boa gastronomia e vinhos. Tudo começou em 1994 quando Dionísio e Maria de Jesus, abriram uma típica churrasqueira de frangos para fora. A qualidade ditou o sucesso imediato do estabelecimento que foi assim crescendo em tamanho e diversidade e, hoje, ocupa cerca de 200 m2, quatro vezes mais do que primeiro espaço. Pedro Ferreira, filho dos fundadores, é o actual gestor do negócio e desde cedo soube que queria gerir o restaurante tendo para isso feito um curso de Hotelaria e Restauração na EPHT, em Lisboa. O responsável não tem dúvidas que o sucesso da casa que gere está "na qualidade e no serviço", mas também na "dedicação". Há um cuidado extra nos produtos servidos e matérias-primas, na confecção dos alimentos, uma sala dedicada aos fundadores (Sala dos Avós) especialmente pensada para grupos, uma carta de vinhos muito diversificada e copos adequados, o que não é usual neste tipo de estabelecimento, mas que na Churrasqueira D. Pedro é parte integrante do serviço de excepção que querem prestar. Entre as especialidades há cozido à portuguesa, arroz de lingueirão, açorda de gambas; pato com arroz; costeleta de leitão assada do forno; robalo escalado no carvão; bacalhau assado no carvão; coelho à bordalesa; entre outras iguarias. Pedro Ferreira, salienta que "há qualidade e diversidade" e também há escolha para todos os gostos e carteiras, afinal "um cliente pode comer por 10 ou por 100 euros", refere. No que diz respeito aos vinhos, uma paixão de Pedro Ferreira, há de todas as regiões, assim como Portos, Madeiras, moscatéis e aguardentes vínicas velhas.

O responsável da Churrasqueira D. Pedro explica que "não estava à espera" de receber o prémio 'Mesa & Copo' da Paixão pelo Vinho e que ficou "muito satisfeito e agradecido". Pedro Ferreira remata que é "o reconhecimento do trabalho de uma casa com quase 30 anos e de muito suor e empenho" e que "nos últimos nove anos tem o seu cunho pessoal".

O responsável da Churrasqueira D. Pedro explica que "não estava à espera" de receber o prémio 'Mesa & Copo' da Paixão Pelo Vinho e que ficou "muito satisfeito e agradecido". Pedro Ferreira remata que é "o reconhecimento do trabalho de uma casa com quase 30 anos e de muito suor e empenho" e que "nos últimos nove anos tem o seu cunho pessoal".

PRÉMIO PATROCINADO POR

CASA ERMELINDA FREITAS EST. 1920

REI DOS LEITÕES

75 anos a brilhar

O Rei dos Leitões fez 75 anos, fiel à sua tradição mas abraçando a contemporaneidade. Na sua gala, a Paixão Pelo Vinho destacou esta casa na categoria de "Mesa e Copo".

> texto **Susana Marvão**



Quem segue António Paulo Rodrigues nas redes sociais facilmente percebe o sucesso do restaurante Rei dos Leitões, projeto que lidera, juntamente com Licínia Ferreira, e que comemora este ano o seu 75.º aniversário.

Após dois complicados anos – nos quais esta casa bairradina, apesar de tudo, nunca encerrou, tendo mantido o regime de entregas ao domicílio e takeaway –, a atividade regressa a alguma forma de normalidade, com o leitão a voltar a ter os seus súbditos sentados à mesa.

E se há palavra que poderá definir este projeto é "dinamismo". Em 2020, o restaurante criou uma nova zona de entrada, com calçada à portuguesa, árvores, sombra e algumas mesas e bancos, para otimizar a receção aos comensais e apreciadores do seu leitão à Bairrada, e tornar eventuais filas de espera menos incómodas.

Nesse mesmo ano, o restaurante apostava no já referido serviço de takeaway e de entregas ao domicílio, não apenas na região, mas noutros pontos do país. Também em 2020, estabeleceu parcerias com os restaurantes Solar dos Presuntos, em Lisboa, e Os Lusíadas, em Matosinhos.

Aberto desde 1947 e conquistador de vários prémios – entre eles, o título de Melhor Restaurante da Europa 2019, pelo Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas, o espaço começou por ser uma pequena taberna, nos quais os tios de Licínia Ferreira, representante da terceira geração da família à frente desta casa, decidiram assar a preceito um leitão, um prato que passaria a fazer parte da ementa diária e apreciada pelos entendidos na arte de bem cozinhar.

Várias remodelações depois, ajustes na decoração e upgrades de imagem, o número 17 da Avenida da Restauração, na Mealhada, continua a respeitar a tradição e herança, mas sem nunca deixar de abraçar alguns traços de contemporaneidade, ajustando-se as necessidades dos clientes, contando com uma excelente carta de vinhos e até uma garrafeira.

Exemplo de todo este dinamismo é o "Dog Menu", incluído nas celebrações dos 75 anos. Este repasto para cães é servido no espaço exterior numa taça personalizada que, no final, é oferecida como recordação. O menu canino é composto por sete opções, entre o vegetariano, o peixe e a carne. Mas o Leitão continua a ser Rei.

respeitar a tradição e herança, sem nunca deixar de abraçar alguns traços de contemporaneidade, ajustando-se as necessidades dos clientes

PRÉMIO PATROCINADO POR

CASA ERMELINDA FREITAS EST. 1920

NIKITA POLIDO
não há como fugir ao destino

A chef Nikita Polido ainda tentou contornar o seu destino, indo para engenharia geológica. Sem sucesso. A cozinha era, e é, o local onde se sente realizada.

> texto **Susana Marvão**



Nikita cresceu entre tachos e panelas na cozinha do restaurante dos pais. Mas nem por isso demonstrou particular interesse pela arte gastronómica. Ao invés, preferiu seguir engenharia geológica, área na qual acabou por se licenciar. Mas fugir a um destino 'predestinado' é praticamente impossível. Nikita Polido acabou por se render às evidências, indo estudar cozinha. "E foi nesse momento que ganhou todo o amor que tem ao seu trabalho", diz a sua biografia

Depois de terminar o curso, a chef rumou a Barcelona onde estagiou no famoso W, tendo acabado por ficar na cidade e procurar trabalho. A partir daí, foi só somar currículo. Foi ajudante de cozinha no antigo Bravo 24, do chef Carles Abellan, de onde saiu três anos depois como sub chef. No seu quarto ano em Barcelona fez a abertura de outro restaurante do mesmo chef, o La barra de Carles Abellan, que um ano após a abertura conseguiria 1 estrela Michelin.

O regresso a Portugal acabaria por acontecer em 2018, numa altura em que a jovem chef procurava alguma estabilidade, queria sair do frenesim da cidade de Barcelona e das rotinas "loucas" de trabalho. Em terras lusas, começou a dar aulas na Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal, onde estudou. Ao mesmo tempo, a irrequieta Nikita fazia trabalhos criativos de food styling no Raw Studio.

Mas a tradição, o sangue, fala mais alto. E, em 2019, Nikita Polido decidiu, em conjunto com os seus pais, ficar à frente da cozinha do restaurante de família, o Celmar Restaurante. "O objetivo passaria por fazer uma transformação no restaurante, mantendo a sua essência, mas ao mesmo tempo aplicar todo o conhecimento e experiência adquirida ao longo dos anos", diz a biografia.

Em 2020, o clã lança uma linha de conservas artesanais que são comercializadas, para já, em Portugal e Espanha. Além da cozinha e das conservas, Nikita dedica-se à cultura de mexilhões, gosta de bricolage, pintura, cerâmica e outras matérias passíveis de serem trabalhadas com as mãos.

Fugir a um destino 'predestinado' é praticamente impossível. Nikita Polido acabou por se render às evidências, indo estudar cozinha. "E foi nesse momento que ganhou todo o amor que tem ao seu trabalho"

PRÉMIO PATROCINADO POR
ADEGA DE FAVAIOS
DESDE 1952

Seja responsável. Beba com moderação.



ADEGA DE
FAVAIOS
DESDE 1952

JOSÉ JÚLIO VINTÉM
cozinha atual com receitas antigas

Elaborando cozinha de autor, José Júlio Vintém conjuga a portugalidade e tradição da cozinha lusa com um toque de modernidade sofisticada. "Tem tudo a ver com a minha forma de transformar e conjugar os produtos. Gosto de adicionar frescura. De fazer cozinha atual com receitas antigas".

> texto **Susana Marvão**

"Sem palavras por este prémio ao lado destes grandes senhores nomeados. Grande honra. Obrigado". Foi assim que José Júlio Mendes Vintém agradeceu a distinção de Cozinheiro de Mérito que a Paixão Pelo Vinho lhe atribuiu na sua Gala, que ocorreu no passado mês de março.

Nascido em Portalegre, em 1972, José Júlio Mendes Vintém abriu o seu restaurante Tombalobos a 26 de junho de 2002, sem nunca ter estudado hotelaria. Ali, cozinhou, criou e geriu o seu sonho. "Sempre tive uma interpretação de todas as receitas, alterava-as e as pessoas gostavam. Diziam-me muitas vezes que eu tinha era de abrir um restaurante. E eu abri, sem conhecer ninguém", disse no podcast Boca Mole. "Só em 2005 comecei a conhecer alguns nomes da gastronomia e alguns chefs e a estudar o que se passava à minha volta".

Em 2013 rumou para Recife no Brasil onde durante um ano esteve envolvido em diversos projetos de consultoria e aproveitou para pesquisar e aprofundar as raízes portuguesas em terras de Vera Cruz.

Um ano depois, no dia 10 de junho, voltou a "casa", a Portalegre, para reabrir o Tombalobos em pleno Parque Natural da Serra de S. Mamede.

A Rede-t descreve que desde sempre o principal objetivo de José Júlio Vintém foi o de apostar em produtos locais orgânicos, respeitando a sazonalidade, bem como recuperar as iguarias e o receituário regional, de forma a construir um cardápio que contribuísse para a promoção e perpetuação da gastronomia do Alto Alentejo.

"A sua cozinha caracteriza-se por ser uma cozinha de sabores puros, de técnicas simples onde a textura, os aromas e os sabores dos alimentos são potenciados ao máximo".

A riqueza gastronómica da região, bem como no seu fantástico receituário, são o que estimula à criação e confeção de novos pratos, não esquecendo o "papel" de investigador compulsivo de produtos esquecidos, visitando todos os mercados que tem oportunidade em nome de uma cozinha que considera autêntica e afirmativa das raízes portuguesas. O desafio é cozinhar e recriar um receituário alentejano com os produtos autóctones e conseguir fundir sabores e aromas de forma harmoniosa.

UMA APOSTA NOS PRODUTOS PORTUGUESES

À Paixão Pelo Vinho, revista que já o considerou um dos "13 magníficos à mesa", José Júlio Vintém garante que "a aposta na cozinha tem sempre de passar por uma linha que é individual, que é nossa. Acredito que a conquista de clientes está intimamente ligada a este motivo, a esta tal linha contínua e consistente". No caso de José Júlio Vintém, essa linha passa, primeiro, pelo produto. "Aposto sobretudo nos produtos regionais, nos produtos portugueses".

Elaborando cozinha de autor, conjuga a portugalidade e tradição da cozinha lusa com um toque de modernidade sofisticada. "Tem tudo a ver com a minha forma de transformar e conjugar os produtos. Gosto de adicionar frescura. De fazer cozinha atual com receitas antigas". Apesar de tudo, José Júlio Vintém opta quase sempre por técnicas simples. "A minha opção é chegar ao gosto das pessoas com produtos simples e, ao mesmo tempo, complicados nas configurações". Sobretudo, diz José Júlio Vintém que lá na cozinha quem manda é mesmo o produto. "Se vamos começar a trabalhar no sentido de satisfazer tudo o que as pessoas querem nunca fazemos nada. Temos de apostar na sua identidade".

O cozinheiro alentejano lançou mais recentemente uma série de petiscos em frascos, mais um sonho concretizado. Com os Enfrascados Tombalobos, os pezinhos de coentrada e a perdiz de escabeche chegam, agora, pelo correio.

Elaborando cozinha de autor, conjuga a portugalidade e tradição da cozinha lusa com um toque de modernidade sofisticada. "Tem tudo a ver com a minha forma de transformar e conjugar os produtos. Gosto de adicionar frescura. De fazer cozinha atual com receitas antigas", destaca José Júlio Vintém.

PRÉMIO PATROCINADO POR

CASA ERMELINDA FREITAS EST. 1920

Elaborando cozinha de autor, conjuga a portugalidade e tradição da cozinha lusa com um toque de modernidade sofisticada. "Tem tudo a ver com a minha forma de transformar e conjugar os produtos. Gosto de adicionar frescura.



QUINTA DO PILOTO
um segredo finalmente revelado

O Quinta do Piloto Coleção de Família Moscatel de Setúbal e o Quinta do Piloto Coleção de Família Moscatel Roxo deram a este projeto vinícola de Palmela o direito a ostentar a distinção na categoria de Produtor de Vinhos Generosos atribuída pela Paixão Pelo Vinho.

> texto **Susana Marvão**

Dificilmente a distinção na categoria de Produtor de Vinhos Generosos estaria melhor entregue do que à Quinta do Piloto. Sobretudo após esta casa de Palmela ter acrescentado duas preciosidades ao 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.

Há quatro gerações que a família Cardoso dá corpo e, sobretudo, alma à Quinta do Piloto, materializando a herança da tradição vinícola em Palmela. Os vinhos que aqui nascem são fruto de lotes escolhidos entre 200 hectares de vinhas nos melhores terroirs da região.

Reza a história que no início do século, em 1900, Humberto da Silva Cardoso partiu para o Brasil em busca da fortuna. Mas terá regressado pouco depois, como partira. Em Palmela, casou com Adelaide Carvalho Cardoso, filha de uma família ilustre de proprietários vinícolas, onde pontua o restaurador do concelho.

Descrito como empreendedor e visionário, o jovem Humberto Cardoso viu no início da indústria automóvel a oportunidade de criar uma empresa rodoviária. A Auto-cars Palmelense foi uma das primeiras em Portugal e pioneira a criar uma carreira internacional. O crescimento de Lisboa levou a que fosse a Auto-cars Palmelense a fornecer muitos dos primeiros autocarros da Rodoviária Nacional. E a própria empresa acabou vendida.

Munido de um sentido empreendedor, Humberto Cardoso decidiu então investir os lucros deste negócio na viticultura, em plena expansão na região. Comprou três grandes herdades: a Fonte da Barreira, Lau e Alboal onde iniciou a plantação de vinha. Construiu também duas adegas, primeiro a Quinta do Piloto e depois a Adega da Serra. Assim se inicia a ligação da família Cardoso ao vinho, lê-se na história da quinta, onde Humberto Cardoso instalou a adega que foi crescendo até atingir a dimensão atual.

A Casa Agrícola Humberto Cardoso cresceu com a venda de vinho a granel na região, tendo o seu fundador se tornado em um dos maiores viticultores da região, destacando-se pela sua dedicação a Palmela. "Humberto Cardoso viajava muito e tinha o hábito de fotografar o que gostava, como inspiração. Em 1952, como presidente da Câmara, construiu o Cineteatro S. João, que marcou a vida cultural de Palmela e para o qual foi buscar pessoalmente à Alemanha um dos mais modernos equipamentos de projeção do país".

Cedo Humberto da Silva Cardoso entregou toda a gestão das quintas e adegas aos seus filhos, Rui e Álvaro Cardoso, e partiu para realizar um sonho seu, uma volta ao mundo na companhia da sua mulher.

Muito jovem, Álvaro Cardoso assumiu a responsabilidade pelo negócio da família, que desenvolveu seguindo o modelo original. Com quase 500 hectares de vinha eram o segundo maior produtor da região a seguir a Rio Frio, a maior vinha da Europa. Produziam três a quatro milhões de litros de vinho, um volume extraordinário na época, vendido a granel para grandes empresas da região. Também Álvaro se destacou como benemérito de Palmela. Como presidente da Câmara, ainda muito jovem, trouxe a água canalizada, tornando-se uma figura muito respeitada de Palmela.

Mais tarde o seu sobrinho, Humberto, formado em agronomia veio a integrar a empresa, que liderou sempre com o sonho de engarrafar os seus próprios vinhos. O sonho acabaria por se realizar com a entrada da quarta geração, pela mão do seu filho Filipe Cardoso.

A QUARTA GERAÇÃO

A história da quinta relata que Filipe Cardoso viu na extensa área de vinhas velhas e na experiência familiar a oportunidade de selecionar vinhos extraordinários. "O atual projeto Quinta do Piloto nasceu em 2008, para dar a conhecer estes vinhos especiais". Dedicada a engarrafar vinhos de qualidade, em pequenas quantidades a Quinta do Piloto é agora apresentada como "o culminar de uma história que abrange quatro gerações dedicadas a Palmela. Um segredo finalmente revelado".

Dar a saborear a essência dos vinhos de Palmela no seu melhor é a promessa da Quinta do Piloto. "Uma promessa assente na excelência dos terroirs onde brilham as vinhas velhas de castas tradicionais, como Castelão e Moscatel. Vinificados pelos métodos ancestrais da região, graças ao saber de quatro gerações da família Cardoso, os vinhos da Quinta do Piloto são elegantes, expoentes das castas autóctones e pequenas quantidades de castas escolhidas pela excelência".

Há quatro gerações que a família Cardoso dá corpo e, sobretudo, alma à Quinta do Piloto, materializando a herança da tradição vinícola em Palmela.

PRÉMIO PATROCINADO POR

SAI Oenological Sensitivity

Dar a saborear a essência dos vinhos de Palmela no seu melhor é a promessa da Quinta do Piloto. "Uma promessa assente na excelência dos terroirs onde brilham as vinhas velhas de castas tradicionais, como Castelão e Moscatel. Vinificados pelos métodos ancestrais da região, graças ao saber de quatro gerações da família Cardoso, os vinhos da Quinta do Piloto são elegantes, expoentes das castas autóctones e pequenas quantidades de castas escolhidas pela excelência".



ADEGA DE CANTANHEDE
oferta diversificada de espumantes

Com 68 anos de existência, a Adega de Cantanhede tem um amplo portfólio de vinhos que primam pela excelente relação qualidade-preço e dá cartas nos espumantes em que tem colecionado prémios atrás de prémios, entre os quais o de 'Produtor de Vinhos Espumantes'.

> texto **Mafalda Freire**



Fundada em 1954 por um grupo de viticultores cientes da capacidade da região para a produção de vinhos de qualidade, a Adega de Cantanhede conta hoje com 500 viticultores associados e ativos e uma produção anual de 6 a 7 milhões de quilos de uva, constituindo-se como o principal produtor da Região Demarcada da Bairrada.

Ao longo dos últimos anos, a Adega e os seus associados têm acumulado mais de 500 prémios e distinções, entre elas os prémios da Paixão pelo Vinho de melhor 'Adega Cooperativa' e, este ano, de melhor 'Produtor de Vinhos Espumantes'.

A Adega de Cantanhede foi a primeira adega cooperativa de Portugal a produzir espumantes pelo Método Clássico, há mais de 30 anos. Hoje o portfólio nesta categoria integra uma ampla oferta capaz de responder a um "conjunto diversificado de consumidores" salienta Maria Miguel Manão, diretora de marketing da Adega de Cantanhede. A responsável revela que "em 2014, os espumantes representavam 15% do volume de negócios e que, em 2021 atingiram os 30%" e ressalva que entre estes anos, a "faturação da Adega triplicou, o que mostra a dimensão deste segmento de mercado".

Neste domínio e, desde 2011, há uma pessoa que tem sido uma peça fundamental como esclarece Maria Miguel Manão: "Temos o enorme privilégio de ter o enólogo Osvaldo Amado que conhece os espumantes como ninguém e que efetivamente é o mentor do processo".

A diretora de marketing realça ainda a importância da "qualidade cada vez maior das uvas" que a Adega de Cantanhede faz questão de "pagar a um preço melhor e mais alto aos seus associados" e isso "reflete-se no produto final", ou seja, nos vinhos, nomeadamente nos espumantes. A responsável destaca que na Adega há um grande cuidado e atenção "do processo produtivo desde a terra até à garrafa" e que "se sentem muito honrados por terem esse trabalho reconhecido pelo prémio" da revista Paixão Pelo Vinho.

A cooperativa tem uma cada vez maior relevância no papel de promoção e divulgação da Bairrada, contribuindo ativamente para a afirmação da região como líder na produção de espumantes pelo Método Clássico. Esta será uma área que continuará a ser reforçada pela Adega já que ser o Produtor de Vinhos Espumantes "é o corolário de uma estratégia de aposta muito forte nesta categoria e é bom ver que isto deu resultados não só em termos de números de vendas, mas também do próprio reconhecimento do mercado. Esta distinção vem dar-nos um alento especial", concluiu Maria Miguel Manão.

Este prémio "é o corolário de uma estratégia de aposta muito forte nesta categoria e é bom ver que isto deu resultados não só em termos de números de vendas, mas também do próprio reconhecimento do mercado. Esta distinção vem dar-nos um alento especial"

PRÉMIO PATROCINADO POR

SAI
Oenological Sensitivity

manoVANTAGE®

UMA GAMA COMPLETA DE POLISSACARÍDEOS

manoVANTAGE®PREMIUM / manoVANTAGE®SOFT / manoVANTAGE®CITRON / manoVANTAGE®SOFT R / manoVANTAGE®STAGE / manoVANTAGE®NATUR manoVANTAGE®EVOLUTION



SOFT & SOFT R

(goma arábica e manoproteína)

SAI

Oenological Sensitivity

www.saienology.com

MÁRCIO LOPES
"Experimentar, fazer e concretizar".

Este é o lema de vida deste enólogo de uma nova geração que gosta de fazer vinhos especiais e que se tem dedicado à recuperação de vinhas velhas. É por tudo isto que Márcio Lopes ganhou o prémio Tradição e Identidade.

> texto **Mafalda Freire**

Natural do Porto, Márcio Lopes diz que "cedo tomou contacto com a vida rural e com a agricultura através dos avós" no Vale do Sousa e ganhou-lhe o gosto tendo licenciando-se em Engenharia Agronómica, em 2006, e mais tarde especializado em Enologia.

A primeira vindima aconteceu em Melgaço com o enólogo Anselmo Mendes com quem trabalhou mais alguns anos, mas depois o jovem engenheiro seguiu rumo ao outro lado do mundo onde realizou duas vindimas na Austrália e ganhou experiência e conhecimentos sobre o chamado "Mundo Novo".

Foi em 2010, que o enólogo portuense começou a produzir os próprios vinhos e cria o projeto Márcio Lopes Winemaker. O Pequenos Rebentos (Região dos Vinhos Verdes), Proibido, Permitido e Anel (no Douro Superior) e o Telegrafo (na Ribeira Sacra, Espanha) depressa se destacaram no mercado e começaram a ser distinguidos nacional e internacionalmente. Em 2015, a empresa familiar faz a compra da Quinta do Pombal, uma vinha com cinco hectares, no Douro Superior, em Vila Nova de Foz Côa, sendo composta por um hectare de vinha velha, com várias castas misturadas, tendo os restantes hectares sido transformados num campo experimental de castas antigas e no início de 2020, houve um investimento numa adega, em Melgaço de forma "garantir assim maior autonomia e controlo de qualidade", explica Márcio Lopes. Atualmente, o enólogo é responsável por produzir uma oferta diversificada de vinhos que resultam da recuperação de vinhas velhas e que têm um caráter quase único em Portugal.

Talvez seja por isso que até hoje os prémios nunca mais deixaram de aumentar reconhecendo os vinhos e o trabalho desenvolvido pela Márcio Lopes Winemaker e pelo enólogo. Márcio Lopes tem também diversas distinções tendo sido considerado 'Enólogo Revelação do Ano de 2019' e recebido o 'Prémio Singularidade' e tendo estado nomeado para o prémio 'Enólogo Revelação' também nos Paixão Pelo Vinho Awards este ano.

AUTENTICIDADE É VITAL

Nestes 12 anos de atividade da Márcio Lopes Winemaker continua a existir sempre um fio condutor muito importante, a "busca pela autenticidade". O enólogo revela qual a sua visão que dita tudo o que é feito no projeto que dirige: "Promovemos a sustentabilidade, recorremos a castas autóctones de cada região, procuramos castas em desuso, tentamos preservar as vinhas mais antigas (com replantações, mergulhia, etc), porque nos anos mais quentes geram equilíbrios que as vinhas novas não conseguem ter. O objetivo é dar-lhes uma nova vida e garantir vinhos com carácter e distintos. No final, o vinho tem de expressar a terra e as gentes, um património singular e único, e se temos um património vitícola tão vasto, faz sentido mostrar o que é nosso".

Além disso, o enólogo realça que o trabalho da sua equipa "é diário junto dos viticultores na sensibilização, sobretudo da sustentabilidade ambiental, pensando de forma incondicional sempre no produto final, o qual queremos que seja dos melhores vinhos produzidos nas regiões onde trabalhamos, região dos Vinhos Verdes e do Douro". Não admira por isso que grupo de viticultores com que a Márcio Lopes Winemaker trabalha ao longo do ano esteja "sensibilizado para o não uso de herbicidas, práticas orgânicas/biológicas". Patrícia Branco, Diretora Técnica da empresa, realça como tudo é feito: "Inclusive premiamos os viticultores pelo não uso de herbicidas, assim como pela qualidade das uvas. Achamos que é um motivo de orgulho podermos dizer que apenas 10% ainda usam produtos sistémicos".

Todas estas premissas são expressas em cada vinho que a Márcio Lopes Winemaker e o enólogo produzem e são claros exemplos desta filosofia os vinhos brancos Pequenos Rebentos à Moda Antiga, Pequenos Rebentos Selvagem, Permitido Branco de Centenária, e os tintos Proibido à Capela ou Proibido Vinha Velha do Pombal. Não é assim de estranhar que Márcio Lopes tenha sido o grande vencedor da distinção 'Tradição e Identidade' dos prémios da Paixão Pelo Vinho.

Patrícia Branco salienta que esta distinção deixou todos muito felizes: "Este prémio é um motivo de orgulho para nós porque retrata todo o trabalho que temos vindo a fazer ao longo destes anos do projeto Márcio Lopes Winemaker, que este ano completa 12 anos. Agradecemos este prémio, que só nos motiva a continuar o nosso caminho".

A responsável realça ainda que "Tradição pelo nosso trabalho de recuperação das vinhas velhas e Identidade pelo caráter e singularidade que pretendemos nos nossos vinhos".

"Promovemos a sustentabilidade, recorremos a castas autóctones de cada região, procuramos castas em desuso, tentamos preservar as vinhas mais antigas (...) o objetivo é dar-lhes uma nova vida e garantir vinhos com carácter e distintos. No final, o vinho tem de expressar a terra e as gentes, um património singular e único", salienta Márcio Lopes.

PRÉMIO PATROCINADO POR

AEB®
IMPROVEMENT THROUGH BIOTECHNOLOGY

o enólogo realça que o trabalho da sua equipa "é diário junto dos viticultores na sensibilização, sobretudo da sustentabilidade ambiental, pensando de forma incondicional sempre no produto final, o qual queremos que seja dos melhores vinhos produzidos nas regiões onde trabalhamos, região dos Vinhos Verdes e do Douro". Não admira por isso que grupo de viticultores com que a Márcio Lopes Winemaker trabalha ao longo do ano esteja "sensibilizado para o não uso de herbicidas, práticas orgânicas/biológicas". Patrícia Branco, Diretora Técnica da empresa, realça como tudo é feito: "Inclusive premiamos os viticultores pelo não uso de herbicidas, assim como pela qualidade das uvas.



AZORES WINE COMPANY
desafiar a natureza

Num território difícil, com parcos solos de origem vulcânica, muita pedras e um clima muito característico, nascem os vinhos da Azores Wine Company (AWC). É por este facto que este ano a distinção 'Terroir' dos Paixão Pelo Vinho Awards foi para o projecto da Ilha do Pico.

> texto **Mafalda Freire**



A história da Azores Wine Company tem início em 2014 e a recuperação da casta Terrantez do Pico está na génese do projecto que tem como missão, "recuperar castas autóctones dos Açores e devolvê-las ao mundo". Fundada por Filipe Rocha, Paulo Machado e António Maçanita, é na complementaridade deste trio, e no terroir quase único da Ilha do Pico, que reside o sucesso dos vinhos produzidos pela AWC. Paulo Machado, nascido no Faial e com formação em Engenharia Agrícola e Enologia, é reconhecido como um elemento vital do sector vitivinícola dos Açores, fundador da Insula Vinus, e o responsável pela viticultura da empresa; Filipe Rocha é o sócio que trata de toda a operação de "hospitality" e uma figura incontornável do panorama gastronómico açoriano, António Maçanita, que venceu já um prémio da Paixão Pelo Vinho na categoria 'Enólogo Geração XXI', é hoje um nome de relevo na enologia nacional e o terceiro sócio responsável pelos vinhos da Azores Wine Company.

São já diversos os vinhos produzidos, que incluem dois tintos, diversos brancos e um rosé e cujas castas mais representativas são a Terrantez do Pico, Arinto dos Açores, Verdelho, ao nível das brancas, e Saborinho no que diz respeito às tintas. No ano passado foi inaugurada, a nova adega nas Bandeiras, Madalena do Pico, que também serve para "estadias para amantes de vinho que procurem um espaço contemporâneo onde podem conhecer a história e características vínicas da ilha", explica Filipe Rocha.

Sobre o terroir dos mais de 122 hectares de vinhas, quase todas recuperadas e reconvertidas (uma área quase dez vezes maior o que a inicial), António Maçanita revela que é "muito intenso, hostil, com proximidade do mar e solos imberbes com pouca degradação da rocha mãe e que as vinhas vivem nas rachas da rocha". O enólogo fala ainda da necessidade de existir "um equilíbrio muito fino nas condições da natureza" para que tudo funcione, mas refere que "normalmente estas condições extremas e desafiantes acabam por dar vinhos especiais" já que "transportam isso para as garrafas". E é nisso que "vê o prémio Terroir". António Maçanita diz que a equipa de 35 pessoas da AWC está "muito feliz e orgulhosa" com a distinção e que este é "também um prémio para a região".

A Azores Wine Company está "muito feliz e orgulhosa" com a distinção destacando que é "também um prémio para a região".

PRÉMIO PATROCINADO POR
AEB®
IMPROVEMENT THROUGH BIOTECHNOLOGY


ISIOX®
2·0
mais vida
ao teu vinho
ExperTi
AEB®
IMPROVEMENT THROUGH BIOTECHNOLOGY
ISIOX®
É um produto Experti Srl | Verona (Itália)
Distribuído em Portugal por
AEB Bioquímica Portuguesa S.A.
Pq. Ind. Coimbrões, Lt. 123/124 Fragosela | 3500-618 Viseu
Tel. +351 232 470 350
aeb.bioquimica@mail.telepac.pt
www.aeb-group.com/pt

ROGÉRIO DE CASTRO
impulsionador, professor e viticultor

O único professor português catedrático em Viticultura é também proprietário da Quinta de Lourosa onde são produzidos vinhos de reconhecida qualidade. Rogério de Castro foi o grande vencedor do prémio 'Viticultura' dos Paixão Pelo Vinho Awards.

> texto **Mafalda Freire**



Viticultor, investigador e professor são papéis complementares de Rogério de Castro que cedo começou por se interessar por agricultura, área na qual a família trabalhava. Fez o curso de Agronomia no Instituto Superior de Agronomia (ISA) e desde então nunca mais parou de experimentar e de dinamizar a viticultura em Portugal e um pouco por todo o mundo.

É por isso que considera que o prémio da Paixão Pelo Vinho Awards é "um reflexo de tudo o que tem feito ao longo da vida", entre os quais se destaca o fato de ser único professor português catedrático em Viticultura. Lecionou no ISA, já colaborou com quase todas as universidades e centros de investigação e participa regularmente em projetos europeus. Além disso, como o próprio indicou à revista Paixão Pelo Vinho, foi o "principal impulsionador e também durante alguns anos o coordenador do primeiro Mestrado realizado em Portugal em Viticultura e Enologia". O professor é ainda autor de diversas publicações, responsável por inovações e desenvolvimentos tecnológicos ao nível da viticultura e em 40 anos no ensino teve e tem um tremendo impacto nas mais recentes gerações de viticultores nacionais.

A nível internacional, Rogério de Castro fez parte do GESCO (Groupe d'Experts de Conduite de la Vigne (atualmente GiESCO) durante mais de 20 anos onde desenvolveu a maioria da sua atividade na "comissão de rendimento e qualidade, em projetos de sistemas de condução e zonagem vitícola em diversos países como França Alemanha e Itália".

Além de tudo isto, o professor "pegou numa quinta da família", em Lousada, e criou uma empresa familiar (em que participação os filhos e a esposa) que além de produzir vinho tem também uma vertente de enoturismo. É na Quinta da Lourosa, que a filha, Joana de Castro, desempenha um papel fundamental na gestão e como responsável pela enologia e que Rogério de Castro desenvolve muitas das suas experiências. Joana de Castro explica isso mesmo: "Há uma produção de uva em produção integrada, usando um sistema de condução da vinha criado pelo meu pai, o sistema LYS, o ex-libris da Quinta. É um sistema tridimensional, que produz uvas em 3 zonas da estrutura da vinha o que permite gerir melhor as diferentes zonas produtivas sem causar conflito entre as mesmas". Mas há ainda "uma constante investigação ao nível, quer de sistemas de condução, quer de formas de trabalhar a vinha, também como uma vertente ambiental, quer da poda. É uma quinta em que a principal diferenciação é a componente de tecnologia vinícola". Atualmente colabora ainda com empresas do sector vitivinícola em Portugal, Catalunha e Brasil.

Sobre o prémio, Rogério de Castro revelou que "foi recebido com muito agrado", referindo que "não é apenas seu, mas também de quem está perto de si, sobretudo dos alunos e empresas com quem colabora. É um prémio para quem me tem ajudado nos projetos de viticultura ao longo da vida", concluiu.

Para o professor Rogério de Castro, o prémio é "um reflexo de tudo o que tem feito ao longo da vida", entre os quais se destaca o fato de ser único professor português catedrático em Viticultura.

PRÉMIO PATROCINADO POR
Coutale Portugal

PRODUTOS COUTALE
Soluções de qualidade

21 872 0543
info@coutaleportugal.pt
www.coutaleportugal.pt

ATADORA PARA VINHAS
Totalmente mecânica e de alta resistência





TENSOR DE ARAME
Aumentar a tensão nunca foi tão simples

SACA-ROLHAS Coutale Premium
A melhor combinação entre robustez e qualidade





Coutale Portugal — Acessórios para Vinhos

Distribuidor oficial Coutale SOMMELIER

EVARISTO CARDOSO SOLAR DOS PRESUNTOS
a alta cozinha de Monção em Lisboa

Restaurante icónico de Lisboa, o Solar dos Presuntos, é indissociável da história de Evaristo Cardoso, que juntamente com a mulher, Graça, fundaram esta mítica casa com cozinha tradicional portuguesa de inspiração minhota.

> texto **Mafalda Freire**

Com 48 anos de existência, o Solar dos Presuntos fica situado na Rua das Portas de Santo Antão, ao pé do elevador do Lavra, faz parte da história da capital portuguesa e tem uma dimensão nacional e internacional.

Evaristo Cardoso chegou a Lisboa com 12 anos e passados 8 anos decidiu que era altura de começar a trabalhar por conta própria. Decidiu arriscar e fundou o restaurante com a mulher Graça e o irmão Manuel. "A alta cozinha de Monção" continua a ser o lema do restaurante criado em 1974 e que hoje ainda mantém a sua essência minhota. Evaristo Cardoso, permanece como a referência do restaurante, e acredita que o sucesso se deveu ao fato de sempre ter dado primazia à qualidade dos alimentos, alguns dos quais típicos minhotos, e à frescura do marisco que chega todos os dias para garantir estar em ótimas condições de consumo. Estas são aliás premissas ainda presentes hoje no restaurante.

O Solar dos Presuntos começou com uma dimensão reduzida e cabiam menos de 20 pessoas, mas cedo se distinguiu pela sua cozinha tradicional, e quando Evaristo Cardoso foi convidado para acompanhar a seleção portuguesa, como cozinheiro, no mundial de futebol México 86, deu-se uma viragem e a fama começou verdadeiramente. Desde então, tornou-se num local obrigatório para quem visita Lisboa e mora na cidade e são inúmeras as ocasiões que esta icónica casa lisboeta tem a presença de clientes conhecidos, desde atores e atrizes, a jogadores de futebol, músicos e políticos nacionais e internacionais. Por lá já passaram nomes como Amália Rodrigues, Adele, Mariza, Madonna, Simone de Oliveira, Cristiano Ronaldo, Jay Leno, David Beckham, Luiz Felipe Scolari, Mário Soares, Marcelo Rebelo de Sousa, entre muitos outros. Evaristo Cardoso é conhecido pelas fotografias que tira e tirou com estas celebridades e que estão penduradas no restaurante para "mais tarde recordar" e imortalizar estas ocasiões.

Hoje com 80 anos, Evaristo Cardoso já não está tão presente no restaurante e é o filho, Pedro, que assume a gerência do espaço que continua a apresentar-se da mesma forma: "O comer bem e bom pertence à categoria dos afetos. E os afetos implicam que sejamos corteses, afáveis e calorosos. Eis porque quem entra nesta casa, entra na sua casa".

Agora, tal como em 74, a essência, a matriz e os objetivos são os mesmos. O Solar dos Presuntos é o que é hoje devido ao trabalho do meu pai e da minha mãe e tentamos continuar esse trabalho que eles iniciaram", diz Pedro Cardoso. A ementa também continua a ser semelhante e baseada na cozinha tradicional portuguesa de inspiração minhota com destaque para o Cabrito no forno à Monção, o Arroz de Lampreia (quando é época desta iguaria), o Bacalhau assado no forno, Arroz de Cabidela ou o Arroz de lavagante e os já famosos pratos do dia. Mas o Solar dos Presuntos cresceu e tem agora 400 lugares e uma esplanada com um mural do artista Vhils que homenageia Evaristo e Graça Cardoso.

Este ano, os Paixão Pelo Vinho Awards distinguiram a carreira de Evaristo Cardoso que venceu a categoria de gastronomia 'Paixão Pela Cozinha' e o comendador (foi condecorado com a comenda da Ordem do Mérito Empresarial e Comercial, este ano, pelo Presidente da República) explica que está "agradecido". Também Pedro Cardoso e toda a equipa do restaurante que continua o trabalho deste nome maior da restauração em Portugal se sentiram tocados pela distinção, como refere o filho de Evaristo Cardoso: "Para o meu pai, esta homenagem tem um valor fantástico e também para nós no Solar dos Presuntos que encaramos o prémio um pouco como nosso. É a prova que estamos a fazer bem. Estamos todos orgulhosos e queremos agradecer à revista ter-se lembrado do meu pai".

Pedro Cardoso acredita ainda que o prémio da Paixão Pelo Vinho mostra que "a cozinha tradicional portuguesa tem espaço", tal como quando Evaristo e Graça Cardoso começaram a aventura há quase 50 anos.

"O comer bem e bom pertence à categoria dos afetos. E os afetos implicam que sejamos corteses, afáveis e calorosos. Eis porque quem entra nesta casa, entra na sua casa", destaca Pedro Cardoso, filho de Evaristo.

PRÉMIO PATROCINADO POR

abegoaria

"O comer bem e bom pertence à categoria dos afetos. E os afetos implicam que sejamos corteses, afáveis e calorosos. Eis porque quem entra nesta casa, entra na sua casa".



ANTÓNIO VENTURA

"todos os dias se aprende "

Com uma ampla experiência e 40 vindimas feitas, a carreira de António Ventura é marcada por diversos prémios e, em 2022, foi novamente distinguido pela Paixão Pelo Vinho.

> texto **Mafalda Freire**



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 foi no ano de estágio, em 1981, que ganhou "o bichinho" pelo vinho com Octávio Pato. O engenheiro disse à Paixão pelo Vinho que queria dedicar-se às hortícolas, mas que no estágio se "apaixonou completamente pela profissão" de enólogo.

Em seguida rumou à Alemanha já que conseguiu uma bolsa para uma pós-graduação em Viticultura e Enologia, na Universidade de Geisenheim. Uma oportunidade única já que é "um dos centros de conhecimento, a nível mundial, onde mais se investiga sobre vinhos brancos". Posteriormente, António Ventura fez uma pós-graduação em Enologia na Universidade Católica do Porto e depois viajou para a Austrália, onde tirou o diploma em Viticultura e Enologia na Charles Sturt University. Esta formação é considerada por António Ventura como essencial para a sua carreira já que lhe deu pragmatismo e a capacidade para vinificar grandes volumes.

O enólogo complementou 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 mais de 20 produtores, de diferentes dimensões, entre os quais a Adega Cooperativa de Almeirim, a Adega de S. Mamede da Ventosa, a Quinta da Badula, Quinta da Atela, ou a Romana Vini e em quase todas as regiões de Portugal. Isto traduz-se num número muito significativo: António Ventura e a sua equipa vinificaram mais de 64 milhões de litros no ano passado. Esta versatilidade é uma das características do enólogo, que considera que apesar de 40 anos de profissão e o mesmo número de vindimas, "todos os dias se aprende" e que essa aprendizagem é o motor de tudo o que faz e do seu sucesso.

António Ventura tem ainda o seu projecto pessoal, que nasceu há quase cinco anos, o Zavial, em que faz "vinhos fora da caixa" em quantidades limitadas (cerca de 3000 garrafas) na região vitivinícola de Lisboa.

UMA CARREIRA RECHEADA DE PRÉMIOS

Nos 40 anos de profissão, o engenheiro tem obtido vários prémios nacionais e internacionais com vários vinhos de sua autoria assim como enólogo. António Ventura foi 'Enólogo do Ano' em diversas publicações especializadas ao qual se juntam os galardões de carreira atribuídos pela Associação dos Municípios Portugueses do Vinho e pela CVR Tejo e Confraria da Nossa Senhora do Tejo. Recebeu também o prémio Enólogo de Mérito, em 2016, e, este ano o Prémio Enologia ambos atribuídos pela Paixão pelo Vinho pelo trabalho realizado ao longo da sua frutuosa carreira. Estas distinções são momentos "marcantes", mas o galardão Paixão Pelo Vinho Awards, foi algo "especial e que encheu a alma". António Ventura deixou "um agradecimento especial a toda a equipa que faz a revista e à directora" e disse "estar especialmente sensibilizado pelo reconhecimento dos 40 anos de carreira". Além disso, disse estar "profundamente grato a todos os que o ajudaram e ajudam ao longo destes anos".

António Ventura disse "estar especialmente sensibilizado pelo reconhecimento dos 40 anos de carreira e profundamente grato a todos os que o ajudaram e ajudam ao longo destes anos".

PRÉMIO PATROCINADO POR
COSVALINOX



paixão pelo VINHO AWARDS

PRÉMIO PRESTÍGIO 2021 PAIXÃO PELO VINHO

Paixão pelo VINHO AWARDS



TOP 30

MARQUÊS DE MARIALVA GARRAFEIRA EDIÇÃO ESPECIAL 65 ANOS
DOC TINTO 2001 BAIRRADA
ADEGA COOP. DE CANTANHEDE



TOP 30

QUINTA DA OLIVEIRINHA VINHA FRANCA
DOC TINTO 2017
DOURO
ALVES DE SOUSA



TOP 30

QUINTA DA GAIVOSA VINHA DE LORDELO DOC TINTO 2016
DOURO
ALVES DE SOUSA



TOP 30

VINHA CENTENÁRIA
DO BRANCO 2019
PICO
AZORES WINE COMPANY



TOP 30

VINHA DOS UTRAS
DO BRANCO 2019
PICO
AZORES WINE COMPANY



TOP 30

TERRANTEZ DO PICO RARE GRAPES COLLECTION
IG BRANCO 2018
AÇORES
AZORES WINE COMPANY



NUNCA CEDEMOS NA QUALIDADE.

Novo Palácio dos Távoras Gold Edition branco, apenas 666 garrafas.

COSTA BOAL FAMILY ESTATES

WWW.COSTABOAL.COM

SEJA RESPONSÁVEL . BEBA COM MODERAÇÃO.


PRÉMIO PRESTÍGIO 2021
Paixão pelo VINHO AWARDS
TOP 30
MAYNARD'S
DOC TAWNY 1971
PORTO
BARÃO DE VILAR


PRÉMIO PRESTÍGIO 2021
Paixão pelo VINHO AWARDS
TOP 30
TEIXUGA
DOC TINTO 2015
DÃO
CAMINHOS CRUZADOS


PRÉMIO PRESTÍGIO 2021
Paixão pelo VINHO AWARDS
TOP 30
PALÁCIO DOS TÁVORAS
GOLD EDITION
DOC TINTO 2018
TRÁS-OS-MONTES
COSTA BOAL


PRÉMIO PRESTÍGIO 2021
Paixão pelo VINHO AWARDS
TOP 30
ESPORÃO PRIVATE
SELECTION GARRAFEIRA
DOC TINTO 2016
ALENTEJO
ESPORÃO


PRÉMIO PRESTÍGIO 2021
Paixão pelo VINHO AWARDS
TOP 30
OITO PARCELAS
DOC TINTO 2012
DÃO
GLOBAL WINES


PRÉMIO PRESTÍGIO 2021
Paixão pelo VINHO AWARDS
TOP 30
ENCONTRO SPECIAL CUVÉE
ESPUMANTE BRANCO
EXTRA BRUTO
BAIRRADA
GLOBAL WINES / QUINTA DO ENCONTRO


PRÉMIO PRESTÍGIO 2021
Paixão pelo VINHO AWARDS
TOP 30
JÚLIO B. BASTOS
DOC TINTO GRANDE
RESERVA 2015
ALENTEJO
JÚLIO BASTOS


PRÉMIO PRESTÍGIO 2021
Paixão pelo VINHO AWARDS
TOP 30
PEQUENOS REBENTOS
SELVAGEM
DOC BRANCO ED. ESPECIAL
2020 / VINHO VERDE
MÁRCIO LOPES WINEMAKER


PRÉMIO PRESTÍGIO 2021
Paixão pelo VINHO AWARDS
TOP 30
VILLA OEIRAS
DOC VINHO LICOROSO TINTO 2009
CARCAVELOS
MUNICÍPIO DE OEIRAS


PRÉMIO PRESTÍGIO 2021
Paixão pelo VINHO AWARDS
TOP 30
PACHECA VALE ABRAÃO
DOC TINTO COLHEITA SELECIONADA 2017
DOURO
QUINTA DA PACHECA


PRÉMIO PRESTÍGIO 2021
Paixão pelo VINHO AWARDS
TOP 30
MARIA DO CARMO
REG TINTO 2015
LISBOA
QUINTA DO GRADIL


PRÉMIO PRESTÍGIO 2021
Paixão pelo VINHO AWARDS
TOP 30
QUINTA DO NOVAL
VINTAGE 2019
PORTO
QUINTA DO NOVAL


PRÉMIO PRESTÍGIO 2021
Paixão pelo VINHO AWARDS
TOP 30
QUINTA DO NOVAL
DOC TINTO RESERVA 2017
DOURO
QUINTA DO NOVAL


PRÉMIO PRESTÍGIO 2021
Paixão pelo VINHO AWARDS
TOP 30
QUINTA DO PILOTO
COLEÇÃO DE FAMÍLIA
MOSCATEL DE SETÚBAL
QUINTA DO PILOTO


PRÉMIO PRESTÍGIO 2021
Paixão pelo VINHO AWARDS
TOP 30
QUINTA DOS ABIBES
SUBLIME
ESPUMANTE BRANCO BRUT NATURE / BAIRRADA
QUINTA DOS ABIBES


PRÉMIO PRESTÍGIO 2021
Paixão pelo VINHO AWARDS
TOP 30
AETERNUS
DOC TINTO 2019
DOURO
QUINTA NOVA
DE NOSSA SENHORA DO CARMO


PRÉMIO PRESTÍGIO 2021
Paixão pelo VINHO AWARDS
TOP 30
MURGANHEIRA VINTAGE
DOC ESPUMANTE BRANCO
BRUTO 2011
TÁVORA-VAROSA
SOC. AGR. E COMERCIAL DO VAROSA


PRÉMIO PRESTÍGIO 2021
Paixão pelo VINHO AWARDS
TOP 30
MAMORÉ SEM AMARRAS
TA39
DOC TINTO 2019
ALENTEJO
SOVIBOR - SOC. VINHOS DE BORBA


PRÉMIO PRESTÍGIO 2021
Paixão pelo VINHO AWARDS
TOP 30
TABOADELLA 1255
GRANDE VILLAE
DOC TINTO 2019
DÃO
TABOADELLA


PRÉMIO PRESTÍGIO 2021
Paixão pelo VINHO AWARDS
TOP 30
BARBEITO O JAPONÊS
DOC LICOROSO 50 ANOS
MADEIRA
VINHOS BARBEITO


PRÉMIO PRESTÍGIO 2021
Paixão pelo VINHO AWARDS
TOP 30
PINTAS
DOC TINTO 2019
DOURO
WINE & SOUL


PRÉMIO PRESTÍGIO 2021
Paixão pelo VINHO AWARDS
TOP 30
PINTAS
DOC VINTAGE 2019
PORTO
WINE & SOUL


PRÉMIO PRESTÍGIO 2021
Paixão pelo VINHO AWARDS
TOP 30
LEGADO
DOC TINTO RESERVA 2019
DOURO
SOGRAPE


PRÉMIO PRESTÍGIO 2021
Paixão pelo VINHO AWARDS
TOP 30
ESPÍRITO
AGUARDENTE VÍNICA
VELHA RESERVA
PENÍNSULA DE SETÚBAL
JOSÉ MARIA DA FONSECA VINHOS

UM PROJETO DE FAMÍLIA. A IDENTIDADE DE UM PAÍS!

abegoaria


Douro


Vinhos Verdes


Dão


Beira Interior


Tejo


Lisboa


Alentejo


Algarve


Açores

Em cada um dos nossos projetos procuramos as raízes deste território. De norte a sul do país, e nas ilhas, trabalhamos com as gentes locais. Recuperamos património, procuramos aquilo que é autêntico e genuíno, para desenvolver experiências eno-gastronómicas com um verdadeiro sentimento de origem. Compreender os nossos produtos passa por compreender as suas origens e as pessoas. Por isso estamos na casa de muitos portugueses, e também além fronteiras, com algumas das nossas marcas mais emblemáticas.

PITEIRA · GRANJA AMARELEJA · GAMITO · ALI JÕ DOURO · QUINTA DE VALE DE FORNOS · PORTAL S. BRAZ · José Pereira · maria mar · ABELHARUCO · OBRA PRIMA

FONTE DA PERDIZ · DESC OBRE · CONVENTO DE MARIALVA · GA · TESTAMENTO · amo.te · Ponta 6 · VINHA MARIA ANA · ENCOSTAS DE LISBOA

Seja Responsável. Beba com Moderação.

www.abegoaria.pt



CHEF RENATO CUNHA APRESENTA
fogo de Chão e Potes no Quintal 2022

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

Após o sucesso da primeira edição da experiência Fogo no Chão e Potes no Quintal, levada a cabo em 2020, Renato Cunha, chefe e proprietário do restaurante Ferrugem, e a sua mulher, Anabela Rodrigues Cunha, arquiteta, desenharam um ciclo de experiências de cozinha ao ar livre, a realizar no quintal da Casa Ana Monteiro, com 11 edições entre Maio e Outubro.

Há dois anos que Renato Cunha e Anabela Rodrigues Cunha apostam em experiências imersivas na ruralidade, juntando três espaços, cujas funções se complementam: o restaurante Ferrugem e o alojamento local, Casa de Maganhe e Casa Ana Monteiro. A afinidade de objetivos e a proximidade física destes lugares, estabeleceu, naturalmente, um "cluster" integrado, com um propósito de autossuficiência baseada no produto local, na identidade, no conhecimento e na cultura.

A cerca de 200m do Ferrugem, a Casa Ana Monteiro é uma pequena quinta da família, com uma habitação de arquitetura popular, atualmente destinada à exploração turística. Com jardim, horta biológica e excelentes condições para a criação de animais de capoeira, é o palco perfeito para as experiências de Fogo no Chão e Potes no Quintal, tanto pela beleza do espaço, como pela privacidade que a topografia do terreno lhe confere.

Cozinhando em potes de ferro fundido e ao ar livre, a proposta baseia-se num exercício de partilha, em que o chefe mostra a sua versatilidade gastronómica e a paixão pelas origens, invocando pratos de conforto e que fazem parte do imaginário rural, resultando em iguarias de aspeto popular e

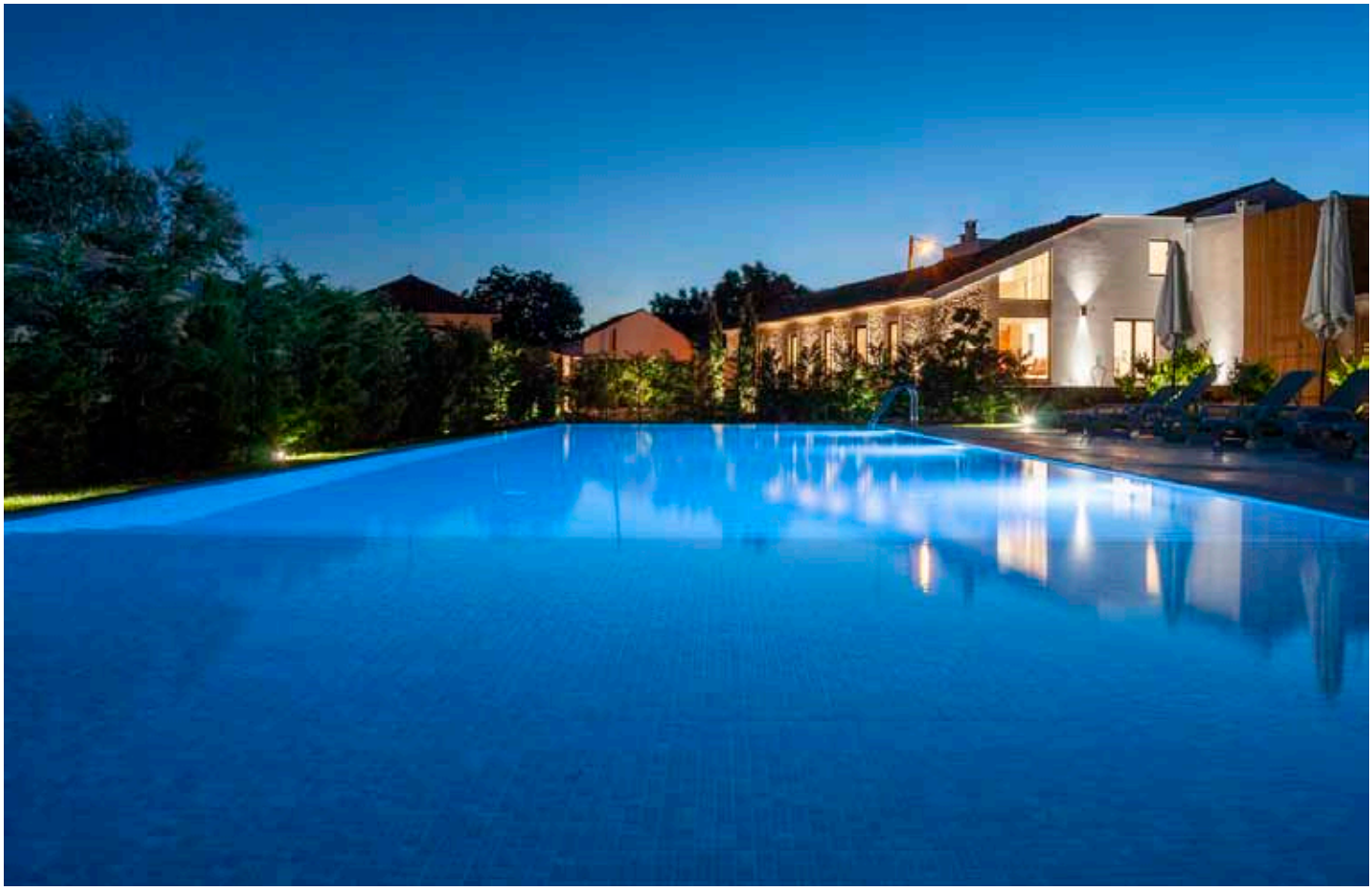
A 7 de Maio realizou-se a primeira edição, sucedendo-se outras a 21 de Maio, 4 de Junho, 18 de Junho, 9 de Julho, 23 de julho, 6 de Agosto, 10 de Setembro, 24 de Setembro, 8 de Outubro, terminando no dia 22 de Outubro.





sabor absolutamente sofisticado.
O evento conta com a participação de alguns chefes convidados e vários produtores de vinhos, a anunciar oportunamente. Estão já confirmados: Quinta da Faísca e Adega Casa da Torre, Quinta do Crasto, Quinta das Bágeiras, Quinta de Cottas, Quinta de Ceis, Covela e Quinta de Soalheiro. Juntam-se ao evento outros produtores nacionais das mais variadas áreas, com destaque para a "Infusões com História", parceiro oficial de 2022.
A 7 de Maio realizou-se a primeira edição, sucedendo-se outras a 21 de Maio, 4 de Junho, 18 de Junho, 9 de Julho, 23 de julho, 6 de Agosto, 10 de Setembro, 24 de Setembro, 8 de Outubro, terminando no dia 22 de Outubro. Cada edição está limitada a 35 pessoas, inicia-se às 17h00 e encerra às 22h00.

INFORMAÇÕES E RESERVAS
T. +351 932 012 974
restaurante@ferrugem.pt
Após a confirmação da participação no evento, o cliente recebe em casa o ingresso, num estojo com duas prendas, cortesia da "Infusões com História", parceiro oficial de 2022.



TACOARIA – CASAS DE CAMPO

Um refúgio a descobrir!

> texto e fotografia **Tacoaria**

A região centro, é reconhecida essencialmente pela sua diversidade de oferta. Esta zona hospitaleira por excelência é referência pelo seu património cultural, pela sua gastronomia e vinhos e pela preservação de tradições e costumes ancestrais. Aqui, em Seiça, nasceu um novo espaço, que antecipa um refúgio de exclusividade: a Tacoaria Casas de Campo. A história da localidade está ligada à produção de tacos de barro, realizada no passado.

Tacoaria - Casas de Campo, é um empreendimento turístico em espaço rural, localizado na localidade de Seiça, uma das freguesias mais antigas do concelho de Ourém, bem no coração da região centro. É composto por três casas distintas, a Casa Azul, a Casa Tacoaria e a Casa das Andorinhas.
Foi em junho de 2021, que o proprietário Carlos Oliveira abriu as portas do seu empreendimento, um desejo nascido da inspiração do legado deixado pelos seus familiares, uma casa de família dos seus trisavós - a Casa Azul, um edifício com cerca de 300 anos.
Com uma longa experiência e com negócios em vários sectores de atividade, o proprietário refere a Tacoaria como "um projeto de vida" ao qual tem dedicado grande parte do seu tempo nos últimos anos.

O CONCEITO

Desde o começo do projeto, o respeito pelo ambiente, a sustentabilidade do empreendimento e a sua contribuição para o desenvolvimento local, foram uma prioridade.

Com uma arquitetura totalmente integrada no espaço, as casas dispõem de espaços amplos, com uma incomparável luminosidade, pensados ao detalhe para oferecer uma experiência inesquecível. Os interiores destacam-se pelos acabamentos de qualidade e pelo bom gosto que reproduz um exclusivo equilíbrio estético entre o minimalismo e algumas peças de mobiliário antigas e únicas. Com este conceito o objetivo é maximizar o conforto e proporcionar o máximo da qualidade de vida e bem-estar aos hóspedes.



Este empreendimento é o resultado da paixão por criar um lugar único e especial, aqui cada casa é um refúgio, uma oportunidade ímpar para alcançar o equilíbrio entre o corpo e a mente.



A envolvente do espaço é privilegiada pela tranquilidade e pela vida bucólica deste lugar, que são apenas alguns dos ingredientes à espera de quem o visita. Este empreendimento é o resultado da paixão por criar um lugar único e especial, aqui cada casa é um refúgio, uma oportunidade ímpar para alcançar o equilíbrio entre o corpo e a mente, é esta a proposta da Tacoaria -Casas de Campo.

Aqui, durante a primavera e o verão, o bom tempo convida os hóspedes, e sugere um mergulho refrescante na belíssima piscina de água salgada, inserida no espaço exterior da Casa Tacoaria e mantida com elevados padrões de qualidade da água. É garantido que a segurança e o bem-estar, são a prioridades neste espaço.



AS CASAS E O ESPAÇO

As três casas foram alvo de recuperação, exterior e interior, preservando traços e características originais, assegurando uma identidade única, conforto e bem-estar.

A Casa Azul, de herança familiar e fundadora do projeto, tem um terraço privado e uma pequena área jardinada que oferece uma ligação exclusiva entre o interior e o exterior. Possui cerca de 220 m2 de área e permite a ocupação até seis pessoas, tem três quartos com quatro camas e três casas de banho.

A casa principal, a Tacoaria, a maior das casas de campo e denominada por Casa Mãe, tem um design único. Foi desejo do proprietário a manutenção de alguns traços originais da construção em pedra, de forma a realçar o passado do edifício e garantir que a identidade desta terra não se perca. A propriedade é inteiramente murada, para garantir o conforto, mas também muita privacidade. Esta casa possui 250 m2 e tem capacidade para dez pessoas. Dispõe de uma cozinha totalmente equipada e espaços comuns amplos, com quatro quartos, oito camas e quatro casas de banho. Dispõe de lugares de estacionamento privado e destaca-se por integrar um magnífico e bem cuidado espaço exterior com oliveiras centenárias, árvores de fruto, uma pequena vinha e uma piscina de água salgada, que é um "must" para os dias quentes. Aqui os hóspedes podem encontrar uma churrasqueira e mesas para a sua utilização, bem como uma casa de banho exclusiva desta área.

A Casa das Andorinhas encontra-se localizada perto da Casa Mãe e podem ligar-se. Esta manteve também parte das características originais. Tem um bonito alpendre no primeiro piso, com vista para a envolvente rural e um pátio murado, ideal para desfrutar de um bom livro ou de uma bebida refrescante no verão. A casa dispõe de 150 m2 de área, em dois pisos, com capacidade até quatro pessoas, dois quartos, duas camas e duas casas de banho, sendo que cada piso pode ser usado de forma independente.

Todas as alternativas foram pensadas para responder aos desejos e às características únicas de cada hóspede. Todas as casas dispõem de televisão e Wi-Fi, quartos com têxteis 100% algodão e cozinhas totalmente equipadas.

A Tacoaria - Casas de Campo reflete, assim, a dedicação à plena satisfação dos seus clientes privilegiando a oferta de experiências únicas, através de um atendimento de excelência. É o refúgio ideal para escapar à rotina e para umas férias ou um fim de semana perfeito, na pacatez de uma pequena aldeia no Centro de Portugal.

O espaço verde exterior pertencente à casa principal é preenchido com um extenso relvado, árvores de fruto e vinha.







ROTEIROS

A diversidade da oferta é surpreendente, o que permite aos hóspedes da Tacoaria optarem por uma estadia tranquila de paz e recolhimento ou por uma viagem surpreendente a explorar todo potencial da oferta envolvente, desde o azul do mar ao verde profundo da natureza.

Bem perto, pode-se visitar o Castelo de Ourém e a sua igreja matriz; as grutas da Moeda, em Fátima; o icónico Mosteiro da Batalha; o Castelo de Tomar com o Convento de Cristo, que é classificado como Património Mundial da Humanidade; o Castelo de Almourol, que em conjunto com o Convento de Cristo integra a rota dos Templários; o Castelo de Torres Novas; o Castelo de Porto de Mós e o Castelo de Leiria; entre outros.

Na zona, o turismo religioso é um ícone, a 10 minutos encontra-se o Santuário de Fátima, um dos santuários Marianos mais importantes do mundo.

Enquadrado no turismo de natureza, visite o Parque Natural das Serras de Aire e Candeeiros, que integra o Monumento Natural das Pegadas de Dinossauros.

Para os adeptos das atividades náuticas, Ferreira do Zêzere é o destino ideal.

A 15 minutos está a praia fluvial do Agroal, no rio Nabão, inserida numa zona verdejante de grande beleza natural, conhecida pelas suas propriedades terapêuticas. Também a praia da Nazaré, uma zona balnear de referência, com coloridas tradições da pesca ou atração mundial pelo surf e ondas.

O concelho de Ourém está inserido na região vitivinícola de Lisboa, não deixe de visitar a Quinta do Montalto, com vinhos de produção biológica é uma referência na produção do histórico vinho Medieval.

TACOARIA - CASAS DE CAMPO

https://tacoaria.pt
geral@tacoaria.pt
reservas@tacoaria.pt
T. +351 968 508 964



QUINTA DO VAL MOREIRA

A verdadeira essência do Douro

> texto e fotografia **Quinta do Val Moreira**

Com uma vista de cortar o fôlego para o Rio Douro e para o Rio Tedo, é no coração do Douro Vinhateiro que surge o Vila Galé Douro Vineyards. Com uma forte componente de agro e enoturismo, esta unidade estende-se pela centenária Quinta do Val Moreira, que já surgia no afamado mapa do Barão de Forrester, traçado no século XIX.

O Vila Galé Douro Vineyards distingue-se pela localização, pelo charme e pela exclusividade. Aqui poderá desfrutar da calma e do silêncio, do cenário, mas também das piscinas exteriores e da gastronomia regional do restaurante Vineyards, cuja esplanada permite admirar a envolvente. Aproveite para visitar a adega e fique para uma prova de vinhos DOC e Vinhos do Porto Val Moreira, produzidos no local.

Poderá ainda aproveitar para passear entre as vinhas, pelo olival ou pelo amendoal (particularmente bonito durante as amendoeiras em flor), sempre com o Tedo e o Douro como companhia. Para completar a estadia, faça um cruzeiro fluvial ou um passeio de comboio.

O Vila Galé Douro Vineyards conta com 49 quartos divididos em dois blocos, cada um com a sua piscina para adultos.

Poderá aproveitar para passear entre as vinhas, pelo olival ou pelo amendoal sempre com o Tedo e o Douro como companhia.

VINHOS VAL MOREIRA
A HISTÓRIA

Localizada na margem sul do Rio Douro, no Cima-Corgo, a Quinta do Val Moreira foi comprada por Jorge Rebelo de Almeida (Vila Galé) e António Parente (Madre) em 2018 e requalificada para enoturismo – Vila Galé Douro Vineyards – contando com 26 hectares dedicados à produção de vinhos do Douro, dois hectares de olival e dois hectares de amendoal. Aqui, estes dois amigos de longa data, que já produzem vinhos nas regiões do Alentejo e Lisboa – Jorge Rebelo de Almeida com a Santa Vitória e António Parente na Quinta de São Sebastião



–, desenvolveram um projeto que respeita a cultura organizacional do Douro. Ambicionam que cada garrafa de Val Moreira revele o equilíbrio entre a estrutura resultante de uvas que nascem junto ao rio e a frescura das uvas que crescem em vinhas a uma quota elevada.
A gama de vinhos DOC Douro Val Moreira é, neste momento, composta por dois colheita (branco e tinto), dois Reserva (branco e tinto) e um tinto de vinhas de altitude. A gama de Vinhos do Porto é composta por um Ruby, um Extra Dry White, um Tawny Reserve, um Tawny 10 Anos e um Tawny 20 Anos. Todos estes vinhos estão disponíveis para compra na loja online da marca, em www.valmoreira.com.



VILA GALÉ DOURO VINEYARDS
Quinta do Val Moreira
Marmelal – Santo Adrião
5110-672 Armamar | Portugal
GPS N 41º 09' 12.7'' - W 7º 38' 40.3'
T.: +351 254 247 000
RESERVAS:
portugal.reservas@vilagale.com
vineyards@vilagale.com



ANTÓNIO MENDES NUNES

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

Vinho de Carcavelos
Uma joia preciosa salva da extinção

Carcavelos é, seguramente, o vinho menos conhecido dos portugueses e também aquele que apenas uma escassa minoria já provou. Já teve tempos de glória, já foi o vinho favorito de reis e de imperadores. Depois de as vinhas terem dado lugar a prédios, praças e rotundas, o interesse redobrado das Câmaras Municipais de Oeiras e Cascais permite-lhe estar de novo a renascer.



O vinho de Carcavelos, falando genericamente é um vinho licoroso, delicado, de cor topázio, aveludado, com um certo aroma amendoado, alguma variabilidade de doçura e boa acidez. Podemos situá-lo entre o Vinho do Porto e o Vinho Madeira. Obviamente trata-se de uma generalização já que há diferentes tipos de Carcavelos consoante a percentagem de cada casta utilizada, da sua feitura na adega e até do tipo de estágio após vinificação.

Actualmente é possível comprar vinhos Villa Oeiras (em produção) e vinhos Quinta dos Pesos (reservas existentes em barris, porque as vinhas já foram desactivadas, mas brevemente (nestes vinhos "o brevemente" significa sempre alguns anos) será também possível comprar os vinhos do Mosteiro de Santa Maria do Mar, propriedade que a C.M. de Cascais comprou em 2017, com replantio de vinha com as castas Arinto, Galego Dourado e Boal Ratinho, em 2019. O primeiro vinho poderá ter origem na vindima de 2022, não se sabendo ainda quando sairá para o mercado.

Já a C.M. de Oeiras tem acarinhado imenso o vinho de Carcavelos, através da sua marca Villa Oeiras. Recuemos até 1988 quando o presidente da Câmara Isaltino Morais fez um acordo com a Estação Agronómica Nacional para recuperar as vinhas que ainda existiam. Em 2006 a C.M. de Oeiras assumiu a total responsabilidade do projecto. Um outro produtor que está a trabalhar em pleno é Vítor Claro, que depois de se fartar de tachos e panelas (era um dos grandes chefes de cozinha portugueses, dono do Restaurante Claro) se tornou vitivinicultor, com um projecto no Alentejo (na zona de Portalegre) e, o que interessa para esta história, uma vinha na Quinta da Samarra (freguesia do Estoril). Os seus vinhos Carcavelos são feitos na Adega do Casal da Manteiga, na antiga Quinta do Conde de Oeiras (futuro Marquês de Pombal), em Oeiras,

Esta adega merece uma visita. Trata-se de um edifício do século XVIII projectado por Carlos Mardel, engenheiro militar húngaro que veio para Portugal em 1733 e que haveria de se tornar famoso com os seus brilhantes projectos para a reconstrução de Lisboa após o terramoto de 1755.

Porque faço este destaque para a Adega do Casal da Manteiga? Simplesmente porque a adega tem um sistema de controlo de temperatura genial. Como é que Martell Károly (nome original húngaro), que depois da chegada a Portugal adoptou o nome de Carlos Mardel, imaginou esse sistema de arrefecimento? Muito simplesmente porque ele conhecia bem a região do Vinho Tokaji, no seu país de origem, e as tecnologias lá existentes.

O sistema de controlo de temperatura da Adega do Casal da Manteiga consiste, por um lado em janelas que se abrem ou fecham em grupos determinados para obter correntes de ar; por outro numa ribeira que passa debaixo do solo da adega fazendo um percurso em ziguezague, com comportas que podem ser fechadas ou abertas permitindo igualmente subir ou baixar a temperatura.

Registe-se que a traça do próprio palácio do então ainda Sebastião José (como lhe chamavam, com o intuito de o rebaixar, os seus inimigos fidalgos da velha nobreza porque o título de Conde de Oeiras apenas lhe é concedido em 1759 e o de Marquês de Pombal em 1769) também é da autoria de Carlos Mardel. Fica no centro histórico de Oeiras.

Fizemos referência, no início deste texto,

ao Vinho Quinta dos Pesos, que já não é produzido, mas que ainda se pode comprar (nomeadamente o da vindima de 1991 e, recentemente, o da vindima de 1993), porque na adega ficaram generosas quantidades armazenadas que têm sido engarrafadas.
Esta quinta, outrora chamada de Santa Rita teve um enorme peso na viticultura da região, atingindo, provavelmente, o seu apogeu na segunda metade do século XVIII. Adquirida por Paulo Jorge, cidadão de origem irlandesa, de religião católica, filho de John George que em 1703 buscara em Portugal refúgio, devido às perseguições religiosas de que era alvo na sua terra natal. Era de sua lavra o vinho de uma das garrafas que seguiu para a corte do Imperador da China numa expedição enviada àquele monarca por D. José, como se conta mais adiante.
Mesmo estando às portas de Lisboa, não era fácil o escoamento dos vinhos. Como não havia estradas, as pipas eram transportadas por juntas de bois por veredas inenarráveis até Paço de Arcos, onde eram carregados em fragatas que as levavam até aos armazéns em Lisboa.
Depois da gravíssima crise da filoxera no último quartel do século XIX os vinhedos praticamente desapareceram até que Manuel Boullosa, em 1963 comprou a Quinta e voltou a plantar e a cuidar das vinhas, mudando o nome à propriedade para Quinta dos Pesos. Este grande magnata dos petróleos de seu nome completo Manuel Cordo Boullosa, de origem galega, fundador da Sonap (Sociedade Nacional de Petróleos), que mais tarde haveria de dar origem à Galp, teve uma verdadeira paixão pela Quinta dos Pesos e pelo Vinho de Carcavelos, pois sendo multimilionário, foi lá que mandou construir a casa de família onde viveu e morreu em 2000, aos 94 anos.
Há um artigo muito interessante da autoria do Professor João de Carvalho e Vasconcellos, professor do Instituto Superior de Agronomia, intitulado "O Vinho de Carcavelos" publicado em 1938. Trata-se de um trabalho apresentado ao V Congresso Internacional da Vinha e do Vinho que se realizou em Outubro desse ano em Lisboa. Depois de situar a região: "formada pelas freguesias de S. Domingos de Rana e Carcavelos, do concelho de Cascais e pela parte da freguesia de Oeiras que é tradicionalmente reconhecido produzir vinho generoso. Actualmente pela criação da freguesia do Estoril que compreende parte da antiga área da freguesia de S. Domingos de Rana, também essa pequena superfície desta nova freguesia está abrangida na região de Carcavelos.
Atendendo à antiga área da freguesia de S. Domingos de Rana, e a que a parte da freguesia de Oeiras que é reconhecido produzir vinho generoso está na margem direita da ribeira da Lage, a região demarcada de Carcavelos é, pois, limitada ao Sul pelo Oceano, ao Nascente pela ribeira da Lage, ao poente pela Ribeira de Caparide e ao Norte pelos limites das freguesias de S. Domingos de Rana e de Oeiras, na parte desta situada na margem direita da ribeira da Lage".
Esclarece que a superfície total da região é pequena e desta apenas uma parte está ocupada de vinha.
Se em 1938 a Região Demarcada era considerada pequena, com a urbanização da grande parte das antigas quintas tornou-se minúscula. As vinhas ainda existentes fazem lembrar a pequena aldeia dos gauleses na sua tenaz resistência às hostes romanas.
É antigo, muito antigo o vinho de Carcavelos. Há registos da sua produção desde o século XV. É um vinho generoso, ou vinho fortificado forte, produzido a partir de um lote de até nove castas brancas e tintas diferentes, sendo as mais comuns Arinto, Gallego Dourado, Ratinho e Rabo de Ovelha (para os brancos) e Trincadeira, Negra Mole e Castelão (para os tintos).
A demarcação da região pertence à segunda vaga, de Setembro de 1908, juntamente com a Região dos Vinhos Verdes, Dão, Bucelas e Colares. A primeira região a ser demarcada foi, como se sabe a do Vinho do Porto, em 1756... e o vinho de Carcavelos tem muitos pontos de contacto.
Conta-nos o Professor João Carvalho e Vasconcellos que o interesse do Marquês de Pombal nos vinhos que produzia em Oeiras era vendê-los à Companhia do Alto Douro, porque os vinhos do Porto eram muito mais bem cotados do que outros generosos. Era uma falcatrua à luz da legislação da Demarcação? Era, mas como era o Senhor Marquês que a fazia...
Como escrevemos na abertura, o Vinho de Carcavelos já ganhara fama. Já era conhecido nas principais cortes da Europa e da Ásia. Por exemplo, na embaixada chefiada pelo Embaixador Francisco de Assis Pacheco de Sampaio que o rei D. José enviou, em 1752, à Corte de Pequim, entre os presentes figuravam duas garrafas de vinho de Carcavelos numa caixa forrada de veludo carmesim guarnecido com galões de prata e ferragens também de prata.
A produção total da região chegou a atingir 3000 pipas (cerca de milhão e meio de litros) no princípio do século XIX.
O Duque de Wellington, comandante do exército inglês que, com a cooperação das tropas portuguesas, conseguiu opor-se às tropas francesas de Napoleão nas invasões do território nacional, entre 1807 e 1812 tornou-se um grande apreciador do vinho de Carcavelos e ele e os seus oficiais trataram de o divulgar em Inglaterra onde durante muitos anos teve um bom mercado.
Com o início das pragas que afectaram os vinhedos em toda a Europa (principalmente o oídio em 1867 e a filoxera em 1876) a produção quase se extinguiu, passando do milhão e meio de litros para uns míseros pouco mais de 6 mil litros. Anos depois, com a filoxera, a produção praticamente extinguiu-se. Perdeu-se, para sempre, o mercado inglês.
O professor catedrático de Química António Augusto de Aguiar (autor, juntamente com os seus colegas também lentes de Química Ferreira Lapa e Visconde de Villamaior do que será o primeiro trabalho científico sobre o vinho em Portugal ("Memória sobre os Processos de Vinificação") dado à estampa em 1867, apreciou deste modo os vinhos de Carcavelos: "O Carcavellos viajou muito. Bons tempos de certo foram aqueles em que no maior grau de inocência, se manifestava com extrema modéstia. Trajo de camponês e coração de oiro. Oh! como ele era belo quando nos aparecia numa garrafa de gargalo torcido, coberta de pó, a rolha quase desfeita e com o rótulo de papel costaneiro, onde simplesmente se lia, em caracteres desbotados pelo tempo a palavra 'Cracavellos', o que era um dos maiores indícios da sua pureza".
O poeta Filinto Elísio, pseudónimo arcádico do Padre Francisco Manuel do Nascimento foi um dos precursores do Romantismo em Portugal. Perseguido pela Inquisição exilou-se em Paris, onde morreu aos 84 anos, em 1819. Não esqueceu as coisas boas da sua terra, nomeadamente o vinho a quem fez referência em algumas das suas poesias. Ao Vinho Verde, a quem dedicou um poema, mas também ao Vinho do Porto, ao Madeira e também ao Vinho de Carcavelos, que refere numa das suas odes:
"...Rapaz, deita mais vinho
Vê, se 'inda achas do doce Carcavellos
Garrafa n'algum canto."

É antigo, muito antigo o vinho de Carcavelos. Há registos da sua produção desde o século XV. É um vinho generoso, ou vinho fortificado forte, produzido a partir de um lote de até nove castas brancas e tintas diferentes, sendo as mais comuns Arinto, Gallego Dourado, Ratinho e Rabo de Ovelha (para os brancos) e Trincadeira, Negra Mole e Castelão (para os tintos).



Voltaram os piqueniques na HERDADE GRANDE

Com a chegada dos dias grandes também estão de volta os piqueniques ao pôr-do-sol na Herdade Grande, propriedade com um agradável enoturismo, a escassos 5 Km da Vidigueira. As provas de vinho são harmonizadas com os tradicionais petiscos e também fazem parte do programa visitas à adega.
À escolha dos visitantes estão os cestos de picnic clássico e gourmet que depois podem ser apreciados em espaços exclusivos como o Cantinho da Barragem ou o Miradouro da Herdade, sempre em recato e serena comunhão com a gastronomia, vinhos e natureza alentejana.
Para além destes piqueniques também há outras experiências na casa da Herdade Grande, com e sem visita à adega, onde pode conhecer-se o processo produtivo. As provas ou harmonizações gastronómicas podem decorrer no Salão da Família ou nos espaços exteriores como o Pátio do Pôr-do-Sol ou o Pátio da Vinha Velha, este último enquadrado pela vinha mais antiga da propriedade, onde "nasce" o exclusivo Herdade Grande Roupeiro Vinhas Velhas.
Todas as experiências estão disponíveis sob reserva. Mais informações podem ser consultadas em www.herdadegrande.com. **AMN**

CHOCAPALHA
três novas colheitas de brancos

A Quinta de Chocapalha lançou recentemente as colheitas de 2021 de três dos seus vinhos brancos: o Quinta de Chocapalha branco, o Chardonnay e o Sauvignon Blanc. São vinhos interessantes para os dias mais quentes devido à sua frescura, elegância e suavidade. Traduzem o microclima desta propriedade, localizada entre a serra de Montejunto e o Atlântico, no concelho de Alenquer. A enologia esteve a cargo de Sandra Tavares da Silva e de Miguel Cavaco.
Chocapalha branco 2021 é um vinho fresco e elegante proveniente de uma vinha com mais de 30 anos e das castas Viosinho (90%) e Arinto (10%). Na boca revela boa acidez e um final persistente.
Chocapalha Chardonnay 2021 tem aroma muito fresco e aromático, com notas de pêssego, ligeiro tropical, e maçã verde, apresenta bom volume na boca, equilibrado, com boa untuosidade e tensão mineral.
Por fim, o Chocapalha Sauvignon Blanc 2021 revela boa complexidade aromática muito característica desta casta, com notas de citrinos maduros, maçã verde, maracujá e ligeiras notas de espargos. Apresenta excelente mineralidade e bom volume, sendo extremamente fresco, elegante. Final muito longo.
Qualquer da três colheitas agora apresentadas tem um preço de PVP apresentado pelo produtor de 9€. **AMN**





para brindar aos dias longos!

ROSÉ LIMA MAYER

Esgotado há bastante tempo, chegou agora ao mercado o monocasta Aragonez Lima Mayer rosé 2021. Este vinho que já se tornou um dos ícones desta casa, na região de Monforte, no Alto Alentejo, aparece em disponível em dois formatos: garrafa 75cl e magnum (1,5l).

Apresenta-se num tom rosado bem marcado e um aroma intenso de frutos vermelhos frescos. Na boca é equilibrado, frutado e com uma ótima frescura. A enologia está a cargo de Rui Reguinga. Os preços indicados pelo produtor são, respectivamente para 0,75 e magnum, 7,80 e 18 euros.

"Estamos perante um vinho extraordinário que reúne consensos pela sua qualidade. Não é por acaso, que é um dos nossos vinhos mais cobiçados", destaca o produtor, Thomaz de Lima Mayer.

Os vinhos Lima Mayer respiram história, são vinhos de autor, de perfil clássico, com grande frescura e longevidade onde a qualidade é sempre o ponto de partida.

A Lima Mayer tem neste momento sete referências distintas: Xatô; Subsídio; Lima Mayer; Rosé; 2 Tintos; Lima Mayer Reserva e Petit Verdot.

Mais informações aqui: **www.limamayer.com/collections/all**

Bico Amarelo
um companheiro do Verão

Chegou recentemente ao mercado a nova colheita do Bico Amarelo 2021, um vinho produzido pela Herdade do Esporão na sua propriedade de Ponte de Lima. Junta três das castas mais valorizadas da Região dos Vinhos Verdes: Loureiro da sub-região do Lima, Alvarinho de Monção e Avesso de Baião. Três castas que se complementam muito bem, onde o Loureiro confere frescura, intensidade e exuberância, o Alvarinho as notas frutadas e a boa acidez e o volume e equilíbrio do Avesso. Este vinho, sem gás e sem açúcar, com muita frescura, mais para o lado cítrico do que tropical, acompanha muito bem pratos de marisco ou peixe. Tem 11% de álcool e o preço indicado pelo produtor é de 5 euros. **AMN**





BSE
Arinto e Antão Vaz de braço dado

Já está à venda a colheita 2021 do BSE (Branco Seco Especial) marca icónica da José Maria da Fonseca, produzido há 75 anos.

É um vinho que conjuga na perfeição duas castas nacionais: a exuberância aromática do Antão Vaz com a acidez característica do Arinto.

A predominância do Arinto (64%) neste blend proporciona um vinho vibrante e de acidez viva, refrescante e com forte pendência mineral, enquanto o Antão Vaz lhe traz a estrutura, firmeza e corpo. Aromas que conjugam o tropical do ananás à maçã verde. Na boca apresenta uma acidez viva e refrescante com notas agradáveis de fruta. Acompanha bem refeições leves de Verão como peixes grelhados, saladas e mariscos. O P.V.P. indicado pelo produtor é de 3,99 euros. **AMN**

LEGADO
de emoções



Legado, o vinho da Sogrape idealizado por Fernando Guedes e que viu a sua primeira colheita surgir há 10 anos (nasceu na vindima de 2008) é uma homenagem às raízes da Sogrape e à passagem de testemunho às gerações futuras. Este Legado 2017, de acordo com Luís Sottomayor, o enólogo que assina a sua feitura "mostra bem o que foi o ano 2017: particularmente quente e seco, em que o início da vindima foi dos mais precoces de que há memória. Estas condições refletiram-se nesta colheita, conferindo-lhe a excelente intensidade e complexidade aromática que o caracterizam".
Na apresentação deste Legado 2017 foi dada a possibilidade de o provar juntamente com as colheitas de 2008, 2011, 2013 e 2015. Pudemos constatar que há uma relação íntima entre todos, mas como os irmãos de sangue de carne e osso, também aqui todos iguais e todos mais ou menos diferentes: 2008, austero; 2011, volumoso e complexo; 2013, intenso e apelativo. O 2017 mostra, para já uma bela complexidade aromática, intensidade, frescura e enorme estrutura de boca, tudo envolto numa grande elegância. Não haja pressa em deixar o vinho ganhar mais uns anos de vida!
O seu preço deverá rondar os 250 euros. **AMN**

Bonita trilogia de
JOÃO PORTUGAL RAMOS



João Portugal Ramos acaba de apresentar três dos seus vinhos Single Vineyards (vinhos de parcela). Aos já conhecidos Vinha de S. Lázaro e Vinha do Jeremias junta-se agora uma novidade, o Vinha da Rosa 2021, um rosé de origem biológica que nasce das cores e cheiros das roseiras que rodeiam uma das vinhas de João Portugal Ramos.
O Vinha da Rosa 2021 é um rosé orgânico feito com uvas das castas Touriga Nacional e Syrah, provenientes da Vinha da Rosa. De cor rosa-pálido (tipo Provence) e aroma fino e delicado, é fresco e estruturado, com predominância de notas de framboesa e fruta tropical e um final de boca prolongado.
Já os novos Vinha de São Lázaro e Vinha do Jeremias são da colheita 2019. São vinhos de produção limitada, produzidos em anos especiais, e provenientes de pequenas parcelas, tão únicas e diferenciadoras como os vinhos a que dão origem.
O Vinha do Jeremias é um monocasta Syrah. Nos aromas destacam-se notas minerais, especiarias e ainda algumas sugestões a chocolate amargo e fruta madura. É um tinto potente, elegante e macio, com taninos compactos e grande persistência final.
O Vinha de S. Lázaro é um mocasta Touriga Nacional e mostra uma boa concentração aromática, de fruta bem madura com um toque de vegetal do tipo erva seca e trufas. Rico e com bom volume, com taninos suaves e agradáveis notas da barrica, tem um final longo. **AMN**



HORTA OSÓRIO WINES
"identidade, qualidade e sofisticação"

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

A Menin Wine Company está no Douro desde o ano passado (2021), quando comprou a Horta Osório Wines. Agora foi a vez de apresentar a nova imagem e os novos vinhos da marca, com a visão da nova equipa de enologia conduzida por João Rosa Alves e Tiago Alves de Sousa, enólogo consultor.

Antes da prova dos novos vinhos, Cristiano Gomes, administrador da Menin Wine Company (MWC) afirmou: "Estamos muito felizes por continuar o legado de uma família como a Horta Osório, a quem o Douro tanto deve. O terroir e a diversidade de castas que encontramos nas quintas, que representam o melhor do Douro, são o expoente máximo do que procuramos para os vinhos: identidade, qualidade e sofisticação". Os vinhos H.O provêm de solos xistosos e com boa exposição, dos 55 hectares que a marca explora na Região Demarcada do Douro, com altitudes entre os 140 e os 400 metros.

A PROVA DE VINHOS

O branco 2021 (Viosinho, Rabigato, Verdelho e Arinto), com notas citrinas e de fruta de caroço no aroma, é intenso e fresco num conjunto muito equilibrado, na boca. (9,50€) O branco Moscatel Galego 2021, é um vinho muito fresco que vai bem com comida asiática. (9,50€. O rosé 2021, de Touriga Nacional, revela no aroma notas de fruta como morango, cereja e ligeira groselha. Na boca mostra-se bem equilibrado, com muita salinidade a pedir comida. (9,50€). O tinto 2018 (Touriga Franca, Touriga Nacional e Sousão), ainda está muito jovem mas promete. (9,50€)

O tinto Reserva 2018 (vinhas velhas, Touriga Franca, Touriga Nacional e Sousão), tem pano para mangas. Creio que melhorará com mais algum tempo de cave. (20€)

O monocasta Sousão 2018, nada rústico, bem pelo contrário, é quase opaco na cor, tem notas de resina e bálsamo. Na boca mostra-se muito fresco, com taninos muito polidos, com grande volume. Um magnífico Sousão. (23€)

O Achado tinto 2018 tem uma produção de apenas 1016 garrafas e resulta da combinação de diferentes parcelas de vinhas velhas com aproximadamente 110 anos de idade (70%) complementadas com as castas Touriga Nacional (10%), Touriga Franca (15%) e Sousão (5%). Resulta num vinho rico em complexidade, com notas de frutos do bosque, "sous-bois" e fruta preta, com toque balsâmico. Na boca tem grande elegância, taninos finos e um final longuíssimo. (45€)

Por fim, Pontão Grande Reserva tinto 2017, feito de muitas castas misturadas de vinhas velhas (parcela Travessas). É um vinho de grande intensidade em todos os parâmetros. No aroma mostra grande juventude, amora, groselha preta (cassis) e nuances balsâmicas. Na boca é uma bomba (no melhor sentido), com taninos muito potentes mas finos, muito seco, a prometer vida muito, muito longa! (85€)

SALVADOR GUEDES E RUI MOURA ALVES
partiram mas deixam um grande legado

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

Esta página não é de tristeza, mas sim de elogio, de tributo e homenagem a duas pessoas que muito marcaram o percurso e a evolução do setor dos vinhos em Portugal, e até no mundo: Salvador Guedes, da Sogrape Vinhos, e Rui Moura Alves, enólogo. Às respetivas famílias, amigos e colaboradores, a equipa da revista Paixão Pelo Vinho deixa um abraço sentido e as sinceras condolências.





SALVADOR GUEDES

Ex-presidente da Sogrape Vinhos, empresa familiar, fundada pelo avô, em 1942, e onde esteve quase 40 anos, ajudou a tornar esta empresa na maior produtora de vinho em Portugal. O seu trabalho foi notável, já que era um visionário, levando a Sogrape ao mundo, inclusive pela compra de marcas como a Finca Flichman, na Argentina, a Framingham, na Nova Zelândia, Los Boldos, no Chile, e as Bodegas Lan, em Espanha.

Salvador Guedes tinha sido diagnosticado com Esclerose Lateral Amiotrófica (ELA) há vários anos. Em 2015 empenhou-se na sensibilização para o conhecimento geral e ajuda a doentes, lançando uma iniciativa chamada "Todos Contra ELA". A sua luta foi valorizada, tendo recebido várias distinções, entre elas a condecoração, atribuída em 2016, pois como se pode ler no website da PR: "Empenhou a sua coragem e a força do caráter ao serviço dos outros e por esse facto foi condecorado pelo Presidente da República com o grau de comendador da Ordem do Mérito em 3 de outubro de 2016".

No mesmo sítio podemos ler a nota do Presidente da República, afirmando que era um homem que "dedicou a sua vida a causas", seja do vinho, da família e da ELA, através da fundação da Associação Portuguesa de Esclerose Lateral Amiotrófica.

RUI MOURA ALVES

Um mestre. É a palavra que mais se adequa a este senhor, que dedicou a vida aos vinhos e aos vinagres. Que muito contribuiu para o posicionamento de qualidade da Bairrada, especialmente após a criação do seu laboratório de análises e apoio aos produtores, nos anos 80, dando origem ao nascimento de marcas que se tornaram referências para os consumidores. E, até, que muito contribuiu para que esta revista que está a ler fosse sempre melhor. Um bom conselheiro e amigo, que jamais esqueceremos.

Rui Moura Alves faleceu aos 79 anos, vítima de doença prolongada. Enólogo, principalmente na região da Bairrada, era também um grande vinagreiro, o melhor de Portugal, e produtor do muito premiado vinagre Moura Alves.

A enologia entrou na sua vida pela experiência, tendo aprendido a arte nas caves da Bairrada, onde começou a trabalhar desde muito cedo. Era apaixonado por espumantes, especialmente os brutos naturais. E era apaixonado por aguardentes, tendo uma grande coleção, que o enchia de orgulho.

Foi consultor, por exemplo, de casas como Caves Valdarcos, Caves São João, Sidónio de Sousa e Quinta das Bágeiras.

17 JUN sexta

LISBOA

Lisbon Marriott Hotel

18 JUN sábado

PORTO

Hotel Vila Galé

+INFO T. 211 352 336

purple



BILHETES

PRÉ-VENDA
15€ simples
25€ duplo
NO DIA 20€
bilhete simples

À VENDA NOS LOCAIS HABITUAIS:

El Corte Inglés · worten · fnac · ctt

ON-LINE: bol · APP: fever

ORGANIZAÇÃO E APOIOS:

Revista de Vinho · Marriott Lisbon · Vila Galé Hotels



HÉLIO LOUREIRO

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

Tudo o que eu quero! "tout ce que je veux"

Foi uma semana, como dizemos tantas vezes, "à grande e à francesa", não pela pomposidade, muito pelo contrário, mais pelo bem feito, pela elegância e pela elevação com que se trataram estes temas.



Dois mil e vinte e dois é o ano em que França e Portugal partilham programação cultural. Nesse âmbito entre 28 de março e 2 de abril fui convidado a coordenar em conjunto com a Missão Francesa do Património Alimentar e das Culturas (MFPCA), o Instituto Europeu de História e Culturas Alimentares (IEHCA) conjunto com a Universidade de Coimbra e o Instituto Francês, uma série de actividades que decorreram em vários locais desde a Villa Rabelais, passando pelo Au Martin Bleu, pelo hotel Albert Bayet, Cozinha Central de Tours, várias escolas gastronómicas, incluindo um almoço na Câmara Municipal parceira neste projecto cultural com a presença de várias autoridades locais.

Intitulado "Sabor a Portugal – Cozinhas Portuguesas / Sabor a França – Taste of France" rotulado pelo Instituto Francês como parte da Temporada França-Portugal 2022, este evento mereceu grande destaque na imprensa francesa havendo ações que achei de superior interesse como provas de vinhos portugueses comentadas por grandes especialistas franceses, assim como um atípico e muito concorrido concurso de pastel de nata, que achei uma preciosidade, ganho por um jovem descente de portugueses já de uma terceira geração.

A Exposição no Museu de Arte Contemporânea de Tours "tout ce que je veux" só com artistas mulheres portuguesas do século XX até aos dias de hoje, começava com um auto-retrato de Aurélia de Souza passando por todos os grandes nomes das pintoras de artistas plásticas portuguesas que enchia de orgulho qualquer luso, não deixando indiferente nenhum mortal.

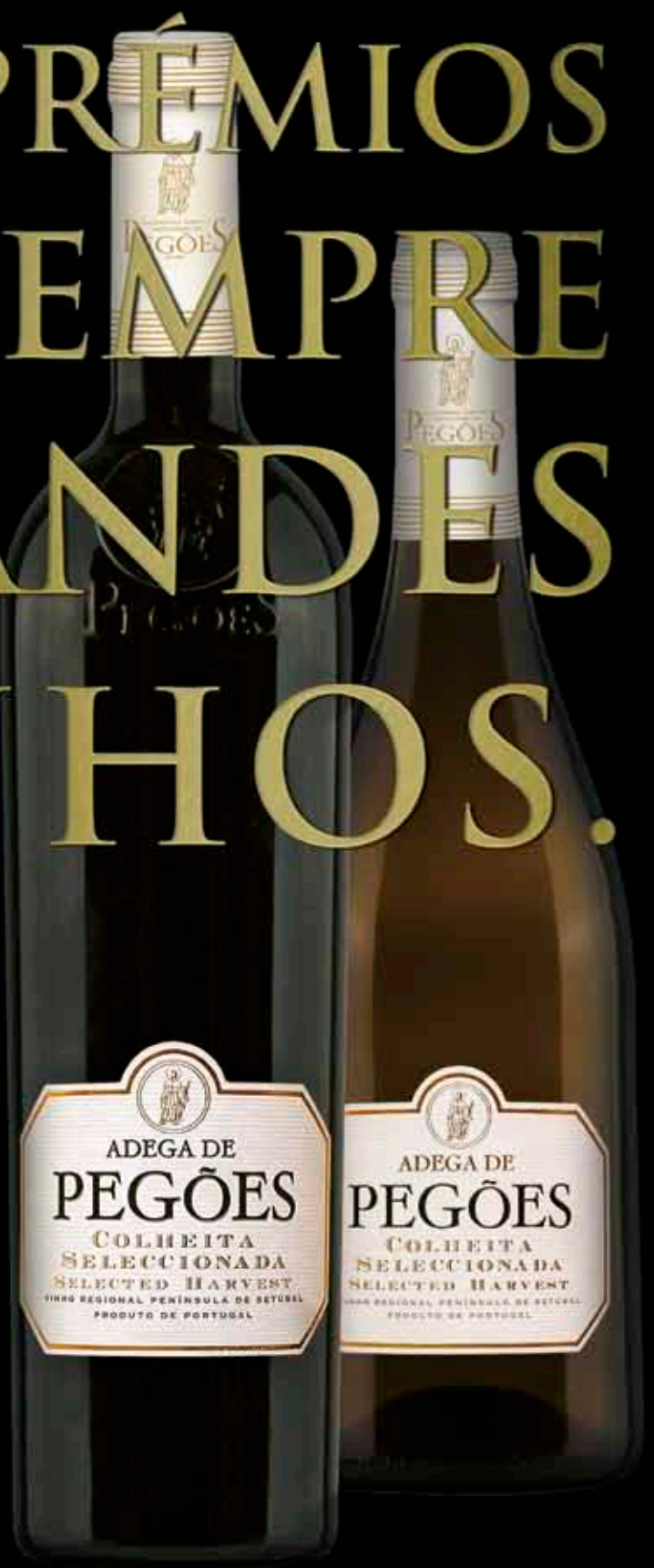
Coube à Professora Doutora Carmen Soares da Universidade de Coimbra presidir a um debate sobre a gastronomia portuguesa e a sua importância na alimentação no mundo, participado por vário professores da Universidade de Tours de Paris e onde, também, "meti a colherada" dando um pequeno contributo para o debate.

Foi uma semana, como dizemos tantas, vezes "à grande e à francesa", não pela pomposidade, muito pelo contrário, mais pelo bem feito, pela elegância e pela elevação com que se trataram estes temas.

A Villa Rabelais onde decorreu grande parte de todas estas estas actividades é, em boa verdade, a realização do sonho de que tanto falo e a que tanto aspiro, que por tanto tenho lutado e continuo a lutar: uma casa de livros, um local de debate, de cultura de arte de gastronomia, da arte da culinária onde os temas do estar à mesa, do servir e do comer, são o tema principal. Pode ser que um dia concretize este desejo.

Seja responsável, beba com moderação. opal

POR TRÁS DE 1000 PRÉMIOS HÁ SEMPRE GRANDES VINHOS.



Por de trás dos vinhos da Adega de Pegões há condições únicas que explicam o seu sucesso. Privilegiada pela sua localização entre as reservas naturais dos estuários do Tejo e Sado e a serra da Arrábida e bafejada por um clima de influência Mediterrânica é favorecida por um "Terroir" único que permite criar grandes vinhos, reconhecidos mais de 1000 vezes nos últimos 12 anos pelo mundo fora. O resto é o saber do homem e sua vontade inesgotável de vencer.

COOPERATIVA AGRÍCOLA SANTO ISIDRO DE PEGÕES
EST. 1958

www.cooppegoes.pt • geral@cooppegoes.pt • Tel: +351 265 898 860 • Fax: +351 265 898



Seja responsável. Beba com moderação.