

Paixão pelo **VINHO**

#86

gratuita
trimestral
2022

16^o
ANIVERSÁRIO

**VINHOS PORTUGUESES
E SABORES ORIENTAIS**

SUSHI LOVERS

Desafiamos o restaurante Tokkotai
e produtores de vinhos de Portugal.
O resultado? Uma fusão perfeita.

VINHOS VEGAN | VINHO DAS GRUTAS | ÁLVARO VAN ZELLER | SETÚBAL | TIVOLI MARINA VILAMOURA | JOSÉ CID E PEDRO SOARES

para verdadeiros experts
WWW.REVISTAPAIXAOPELOVINHO.COM

PLEXUS

APROVEITA CELEBRA
SORTEI CURTE VIVE



INSPIRA

SENTE BEIJA



ABRACA FALHA

RECOMEÇA ARRISCA



**SEM
CONTA**



ADEGACARTAXO.PT



VINHO PLEXUS



PLEXUSLOVERS

**proprietário e editor**

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

NPC 513 091 378 • Capital Social € 5 000

sede e redação

Rua Manuel da Silva, n.º 2, 2º Frente
2700-552 Amadora | Portugal
T. +351 211 352 336

diretora-geral

Maria Helena Duarte
purplesummer.mhd@gmail.com
T. +351 969 105 600

diretor adjunto

André Guilherme Magalhães
andremagellan@gmail.com

direção financeira

Marco Oliveira
purplemedia.contabilidade@gmail.com

assessora da direção

Cristina Ribeiro
purplesummer.media@gmail.com

redatores

André Guilherme Magalhães, António Mendes
Nunes, Cláudia Pinto, Fernanda Teixeira, Hélio
Loureiro, João Pereira Santos, José Sassetti,
Mafalda Freire, Manuel Baião, Maria Helena Duarte,
Pedro Moura, Susana Marvão.

fotografia

Carlos Figueiredo, Ernesto Fonseca, Nuno Baptista,
Nuno Belo e Sérgio Sacoto

consultores em enologia

Gabriela Canossa e Osvaldo Amado

publicidade e assinaturas

T. +351 211 352 336
purplesummer.media@gmail.pt

design e paginação

João Pedro Rato

Registo ERC 124968**Depósito Legal 245527/06**

Siga-nos também on-line

www.revistapaixaopelovinho.com



#revistapaixaopelovinho #paixaopelovinho

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

Estatuto Editorial

Disponível on-line

Periodicidade Trimestral

julho-setembro 2022

Esta edição é gratuita
e exclusiva ON-LINE



Fotografia da Capa

© Shutterstock



Superação

MARIA HELENA DUARTE

fundadora e diretora-geral

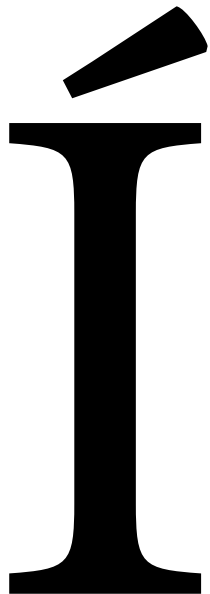
O setor dos vinhos tem sabido reagir e recuperar da quebra de vendas, facto que o comprova é o aumento da quantidade exportada e a entrada em novos países. Assim são os portugueses, inovadores, dinâmicos... conquistadores! Esta capacidade de superação traduziu-se num aumento de, por exemplo, 32,02% no Canadá, 46,27% em Angola e 11,71% na Suíça (dados comparativos entre janeiro e março de 2021 e 2022). Segundo a ViniPortugal, este aumento traduziu-se em mais de 212 milhões de euros. De salientar que o preço médio dos vinhos para exportação também subiu, valorizando os nossos vinhos no mundo, um trabalho que, aliás, na minha opinião, tem de prosseguir por forma a atingir um preço médio mais “aceitável”, pois a qualidade assim o exige.

Frederico Falcão, presidente da ViniPortugal destacou que: “Portugal prossegue nos mercados externos a apresentar vinhos de qualidade, facto que nos tem permitido aumentar o preço médio, tendo o primeiro trimestre crescido 4,07% em preço médio. Na linha da nossa estratégia de aumento de valor, é com satisfação que vemos estes resultados do 1º trimestre de 2022, mas, sobretudo, é incrível observar a resiliência do sector, a excelência da produção nacional, que inova ano após ano e demonstra, uma vez mais, a sua determinação em vender bom vinho nacional além-fronteiras”. Acrescentando que França, Estados Unidos, Canadá, Brasil e Reino Unido foram os mercados que mais se destacaram neste período.

Os portugueses estão, assim, de parabéns, e a revista Paixão Pelo Vinho também, pois acabamos de celebrar 16 anos de edições regulares. Estamos muito felizes por sabermos que continua desse lado a apoiar o nosso trabalho e a desejar sempre mais e melhor. É o nosso, e meu, compromisso que assim seja. Dedicamos um brinde, com um enorme agradecimento, a todos os leitores e produtores, bem como profissionais do setor e todos quantos estão relacionados direta e indiretamente, que fazem desta ‘paixão pelo vinho’ um caminho para a felicidade.

Esta edição tinha todos os motivos para apelar à celebração e ao tempo de partilha à mesa, por isso, e a pensar no verão, decidimos dedicá-la a todos os “Sushi Lovers”, e por sushi leia-se comida oriental em múltiplas interpretações, cores e sabores. Para este trabalho convidámos o restaurante Tokkotai, no Porto, e o escanção Sérgio Macedo. Escolhidos os pratos, selecionaram-se as propostas de harmonizações vínicas, entre espumantes brancos e rosados, vinhos rosé, brancos, tintos e fortificados. Pura tentação!

E porque esta revista é para todos, não nos esquecemos dos veganos e todos quantos apreciam beber vinhos elaborados de forma mais natural. Provamos os vinhos e confirmamos, tal como se escreve na reportagem: “um vinho vegan tem o mesmo aspeto, o mesmo aroma, o mesmo sabor que um vinho convencional, mas não utiliza nenhuma proteína animal, substituída por proteínas vegetais como a ervilha, que não faz mal à saúde”. Acresce o facto de, na grande maioria, estes vinhos também serem biológicos. É uma escolha pessoal, essencialmente, sempre com “paixão”!



- 006 Hello Summer Wine Party
Lisboa e Porto 2022
012 Manzwine Salva a casta Jampal
014 Já Te Disse Alta qualidade



- 016 **Vinho das Grutas**
Casa Ermelinda Freitas estagia
vinho nas Grutas de Mira de Aire



- 020 **José Cid e Pedro Soares em**
entrevista Vinho e música são
formas de arte



- 024 **Vinhos Vegan**
O mesmo aspeto, aroma e sabor,
mas sem proteína animal
030 Prova de Vinhos com
Certificação Vegan
036 Prova Cega: Novos vinhos
Avaliados em prova cega
050 Bacalhã celebra um século



- 054 **Caminhos Cruzados**
Um novo Dão: jovem, moderno e
sustentável
058 Adega de Vidigueira
Guardiã de riqueza histórica
062 Novidades Costa Boal
Trás-os-Montes e Alto Douro
Em prova às claras
066 Nova imagem Bridão
E uma adega que se sabe
reinventar



- 068 **Álvaro van Zeller**
"Os enólogos também têm de
saber um pouco de gestão"
072 João Torres
Dedicação à vitivinicultura
que conta já com 50 anos
074 Opinião de José Sasseti
A resiliência dos vinhos
075 Opinião de João Santos
Branco para o verão



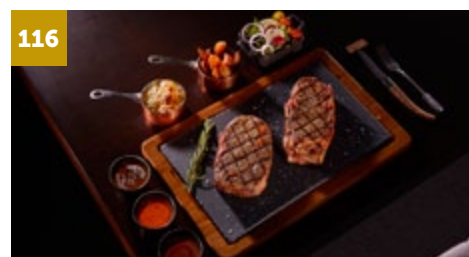
- 076 **Sushi Lovers**
Vinhos portugueses e sabores
orientais. Pura tentação!
Harmonizações com
espumantes, vinhos rosé,
brancos, tintos e licorosos.



- 106 **Festa Branca Wine Party Setúbal**
A melhor edição de sempre



- 110 **Destino vínico: Setúbal**
Um mundo a descobrir



- 116 **Tivoli Marina Vilamoura**
Aposta na gastronomia
120 Quinta do Panascal
Um regresso auspicioso ao séc. XIX
124 Notícias breves
128 Gala Vinhos do Tejo
Premiados os melhores
130 Opinião de Hélio Loureiro
Acordai!

#revistapaixaopelovinho
www.revistapaixaopelovinho.com

CASA
ERMELINDA
EST. FREITAS 1920

1920

100

2020

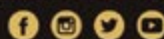
A N O S
Y E A R S

VINHAS & VINHOS
VINES & WINES
PORTUGAL

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



WWW.ERMELINDAFREITAS.PT



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Wines of
portugal

WINE MODERATION
ALC 12-15%



HELLO SUMMER WINE PARTY LISBOA E PORTO

Celebrar o verão com os melhores vinhos

> texto **Mafalda Freire** > fotografia **Ernesto Fonseca e Ivo Alonso**

A Paixão pelo Vinho realizou nos dias 17 e 18 de junho, a Hello Summer Wine Party Lisboa e Porto, que decorreram no Lisbon Marriott Hotel e Hotel Vila Galé Porto, respetivamente. Com a presença de dezenas de produtores nacionais e masterclasses de reconhecidos enólogos, as centenas de participantes tiveram a oportunidade de experimentar vinhos únicos e alguns dos melhores que fazem em Portugal.

A primeira festa de verão da Paixão Pelo Vinho contou com mais de 100 vinhos em prova no jardim do Lisbon Marriott Hotel. Entre os produtores participantes estiveram nomes de peso, alguns dos quais premiados recentemente na Gala "Paixão Pelo Vinho Awards", e das mais variadas regiões do país. Marcaram presença a Adega de Cantanhede, Adega do Cartaxo que também marcou presença com

o animado espaço "Be Sparkling" onde Plexus foi a bebida de eleição, Adega de Borba, Azores Wine Company, D' Eça Wines, Enoport Wines que também fez as delícias da festa com os "Summer Cocktails", e ainda Fita Preta, Fundação ADFP, Herdade da Arcebispa, Maçanita Vinhos, Raríssimo by Osvaldo Amado e a Winelosophy, um novo projeto que merece a atenção de enófilos e apreciadores.



As duas masterclasses proporcionadas pelos enólogos Oswaldo Amado e Álvaro van Zeller proporcionaram uma experiência única, já que em prova estiveram vinhos desde 1962 até à atualidade, entre Vinhos do Porto, tintos, brancos e até um colheita tardia.

OS VINHOS DO PORTO E “FORA DA CAIXA” DE ÁLVARO VAN ZELLER

Álvaro van Zeller tem uma longa carreira dedicada em especial à Região Demarcada do Douro, é enólogo da Barão de Vilar e foi a seu cargo que ficou a segunda masterclass da Hello Summer Wine Party Lisboa.

O engenheiro trouxe cinco vinhos dos quais três foram Vinhos do Porto e começou a prova com dois vinhos do Douro que fazem parte de um projecto especial, o Kaputt, que define como “fora da caixa” e que nunca ultrapassa as três mil garrafas.

O primeiro em prova foi um Palhete de 2016, que Álvaro van Zeller diz ser o “seu Pinot Noir” e que é “feito de uvas de castas brancas e tintas de vinhas velhas, fermentadas em conjunto”. Com uma cor rosé e lançado em 2020, é um vinho ligeiro “com aromas a cereja e outros frutos vermelhos e com uma grande frescura”.

O segundo vinho em prova foi o Kaputt Laranja, um vinho feito com uvas brancas e que depois leva um processo de curtimenta, ou seja, “as uvas são fermentadas como se fermenta as do vinho tinto, com película e com tudo”, explica o enólogo. Este “é um vinho para pratos e não para aperitivo”.

Outro dos aspectos diferenciadores dos vinhos Kaputt é que as garrafas foram desenhadas pelo conhecido Chef basco Martin Berasategui, que detém o restaurante Fifty Seconds em Lisboa, e têm um formato muito característico.

O primeiro Vinho do Porto em prova foi o Maynard’s Orgânico LBV Porto 2017 e que Álvaro van Zeller confessa que selecionou por ser distinto já que “é feito com aguardente de vinhos biológicos” e que neste caso “é francesa porque este tipo de aguardente não é produzida em quantidade suficiente em Portugal”.

Depois os participantes na masterclass tiveram oportunidade de provar dois Vinhos do Porto Colheita da Maynard’s de 1962, um deles branco, mas que de aspecto parece um tawny. Dois vinhos fantásticos com um grande equilíbrio entre a doçura e a acidez, complexos e elegantes e deixaram todos os presentes “encantados”.

OSVALDO AMADO VINHOS DISTINTOS E ÚNICOS

A primeira formação “Grandes Enólogos apresentam Grandes Vinhos” contou com a prova de sete vinhos feitos durante o percurso profissional de Oswaldo Amado, atualmente enólogo chefe da Global Wines, e que já conta 35 vindimas.

Oswaldo Amado apresentou verdadeiras “pérolas” e a prova começou com o Casa de Santar Vinha dos Amores Encruzado 2017, um vinho branco monocasta DOC do Dão, que faz “pelos menos 24 meses de estágio em barrica de carvalho”, que o enólogo afirma ser de “cor intensa”, “com notas terciárias e aromas de pastaria doce e arroz tufado e um sabor intenso e complexo” e que acompanha quase todos os tipos de alimentos “bastando para isso baixar ou subir a temperatura” de serviço. Destaque ainda para o vinho Primavera Baga e Cabernet Sauvignon de 1998, um privilégio, já que os participantes tiveram oportunidade de provar as últimas garrafas existentes deste vinho e que “na altura foi produzido como Vinho Regional das Beiras já que na Bairrada não era autorizada a casta Cabernet Sauvignon”, explica o enólogo. Outro dos vinhos em prova, o mais velho, com 31 anos, foi o Marquês de Marialva Confirmado Baga. Este vinho de 1991, tem este nome porque quando Oswaldo Amado chegou à Adega de Cantanhede, em 2010, onde se mantém na direção de enologia, quis provar tudo o que estava feito: “É normal que quando um profissional chega, faça um levantamento de tudo. Experimentei e aprovei as 10 mil garrafas existentes deste vinho, o que me levou três meses e deu origem ao Confirmado”.

Fizeram ainda parte da prova, o Outono de Santar colheita tardia de 2016, Casa de Santar; o Quinta do Ortigão 4/16 tinto de 2015; o Marquês de Marialva Garrafeira “65 Anos” Anos Baga 2001, que foi produzido para comemorar o aniversário da Adega de Cantanhede e, em estreia absoluta, o Rarissimo by Oswaldo Amado tinto 2009, DOC Bairrada, ainda encerrado na cave e com previsão de chegada ao mercado no final do ano.



WINELOSOPHY VINHOS ESPECIAIS E DIFERENTES

É ainda um recente e pequeno projeto de vinhos que reúne cinco sócios, um dos quais o também jovem enólogo Fábio Fernandes. Estiveram presentes na Hello Summer Wine Party e não tiveram mãos a medir. Os seus vinhos Redenção Reserva Branco 2019, Redenção Reserva Tinto 2015 e Cromagnon Grande Reserva Tinto 2017, a que se juntou o Mãos na Massa Grande Escolha Tinto 2020, este um projeto pessoal do enólogo, foram muito requisitados pelos presentes, ávidos de novidades e de bons vinhos. Os vinhos são produzidos no Alentejo (Indicação Geográfica ou D.O.C.), na Herdade do Menir, em Montemor, onde Fábio também trabalha. São vinhos de pequena produção e muito cuidados, até nos rótulos e embalagem, que transmitem um Alentejo sem concessões, genuíno, intenso e exuberante, mas simultaneamente equilibrado e elegante, de clara vocação gastronómica. Destaque para o Cromagnon, distinto e poderoso e para o Mãos na Massa, misterioso e sedutor. Francisco Viana, co-fundador, refere que o sucesso se mede “não pelo dinheiro, mas pelos bons momentos que proporcionam e que fazem diferença na vida das pessoas” e sobre a festa da Paixão Pelo Vinho destaca a satisfação sentida: “Foi fantástico, não estávamos à espera daquela avalanche, mas fomos preparados. Foi gratificante, muitas pessoas disseram-nos que gostaram muito do que estamos a fazer e vendemos bem. Foi excelente para fazer contactos e para comprovarmos a qualidade dos nossos vinhos”.



NO PORTO O VINHO TAMBÉM FOI REI

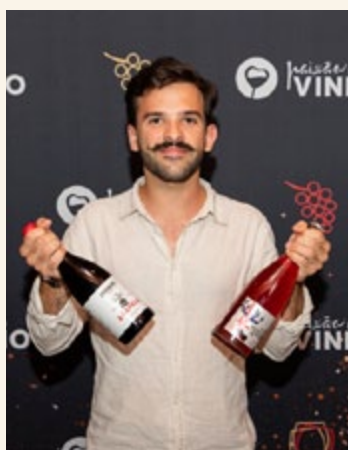
Grande vinhos em prova

No Hotel Vila Galé Porto, foi também possível provar muitos vinhos e estiveram presentes os produtores Adega de Cantanhede, Alves de Sousa, Barão de Vilar, Casa da Tojeira, Duplo PR, Márcio Lopes Winemaker, Quinta do Cabeceiro, Quinta de Lourosa, Quinta dos Nogueirões, Quinta Val Moreira, Raríssimo by Osvaldo Amado e Casa Santa Vitória.

As masterclasses “Grandes Enólogos apresentam Grandes Vinhos” foram um sucesso e a sala esteve sempre esgotada. A primeira “a entrar em cena” foi a enóloga Patrícia Peixoto, responsável pelos vinhos da Casa Santa Vitória e apresentou uma prova vertical da reconhecida marca “Inevitável”, o topo de gama deste produtor. Em prova estiveram as colheitas de 2019, 2017, 2016, 2015 e 2013. Seguiu-se Tiago Alves de Sousa, o enólogo da empresa familiar

Alves de Sousa e que recebeu o prémio “Enólogo Revelação” na Gala “Paixão Pelo Vinho Awards” de 2022. Tiago proporcionou a todos os “provadores” uma prova verdadeiramente especial, uma viagem pelos 30 anos da marca Quinta da Gaivosa, aniversário que este ano se assinala. Em prova estiveram os vinhos: Porto Vintage 2020, novidade recente, pleno de fruta e elegância, na sua juventude; Quinta da Gaivosa 1995, ainda cheio de vida, de cor granada com tons acastanhados, mostrou aromas de bosque, frutos secos, vegetal, pimentas e frutos desidratados, fantástico; depois o Vinha do Lordelo 2009, bem fresco e balsâmico, a revelar notas de esteva, frutos silvestres e tostados, no nariz, sendo que na boca é vibrante, com excelente acidez e persistência; e o Quinta da Gaivosa colheita de 2019, fresco, gastronómico e promissor de longevidade. A prova serviu de mote para apresentar o mais recente lançamento, para assinalar a celebração dos 30 anos Quinta da Gaivosa, uma edição limitada a 1880 garrafas de um rosé singular, o Quinta da Gaivosa Rosa Celeste, nome que homenageia a mãe do produtor Domingos Alves de Sousa. O Abandonado e o Alves de Sousa Pessoal também marcaram presença. Por fim, a terceira masterclass foi apresentada por Jorge Sousa Pinto, o conceituado enólogo de diversos projetos na Região Demarcada dos Vinhos Verdes (e não só!) e que criou a A2V - Enologia em Movimento, que muito contribui para o desenvolvimento do setor.





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

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

Iva incluído | Não acumulável com outras promoções

Grátis para crianças até aos 4 anos | 50% de desconto para crianças dos 5 aos 10 anos

Menu sujeito a alterações sem aviso prévio | Acesso à piscina até às 18h | Não é possível 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



MANZWINE

salva a casta Jampal de uma morte obscura

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

Chegou recentemente ao mercado o vinho branco Dona Fátima (do produtor Manzwine), que se saiba, o único feito exclusivamente com uvas da casta Jampal.



(Quase) Todo o vinho tem uma história e a deste vinho juntamente com a de André Manz, o seu produtor, é muitíssimo interessante.

A sua origem remonta a 2005, quando a família Manz se instalou na antiga vila de Cheleiros, a dois passos de Mafra.

Já teve a sua importância esta pacata terra, como o prova o foral de Dom Sancho I de 1195, e a consequente elevação a sede de concelho, que haveria de manter por 641 anos até 1836, quando passou a sede de freguesia do concelho de Sintra, para 19 anos depois passar para o concelho de Mafra, onde se mantém desde então. A terra foi perdendo a importância e o brilho até que... E aqui começa a história da ligação de André Manz a Cheleiros e o início do acordar da terra para os muitos anos de abandono.

Vivendo numa zona urbana na periferia de Lisboa, André procurou uma propriedade no campo, onde pudesse construir a casa de família. De seguida comprou uma vinha onde se descobriu a tal casta antiga que estudos posteriores identificaram como sendo a Jampal. Foi muito plantada por estas bandas em tempos idos, mas a baixa produtividade e a grande sensibilidade a várias doenças e pragas levou-a quase à extinção. Em livros antigos, nomeadamente no "Portugal Vinícola" de Cincinnato da Costa, havia referências elogiosas, nomeadamente "uma casta muito apreciada pelo perfume e boa constituição que imprime aos vinhos" (sic).

André Manz tentou e conseguiu dar vida a uma casta que estava moribunda e produzir um vinho muito, mas muito agradável.

Nessa tarefa também não pode ser esquecido o trabalho de Ricardo Noronha, a cargo de quem está a enologia.

Tivemos oportunidade de provar uma vertical com colheitas de 2016, 18, 19, 20 e 21, de que adiante daremos pormenores.

Voltemos a Cheleiros e à intervenção que André fez na aldeia. De raiz construiu uma adega com capacidade para 300 mil litros de vinho, embora a sua produção actual ronde os 100 mil litros, com a casta Jampal a representar um décimo, isto é, cerca de 10 mil litros. As ruínas da muito velha escola primária foram recuperadas mantendo-se a traça original, estando lá instalado um restaurante, ou mais exactamente, uma pizzeria. Em

frente, do outro lado da praça, numa casa onde, em tempos existiu um lagar (a prensa de vara ainda lá está), existe uma loja de vinhos e, no primeiro andar funciona um pequeno núcleo museológico onde estão expostas peças muito, muito antigas, algumas descobertas durante as escavações para a reconstrução da escola e da adega, outras emprestadas ou doadas pelos habitantes da aldeia.

Mais do que apenas mais um produtor com apenas mais um vinho, André Manz soube recuperar e mostrar ao mundo um vinho proveniente de uma casta que sem o seu cuidado estava destinada ao desaparecimento.

A Manzwine entretanto cresceu e hoje também produz vinho em outras regiões de Portugal, nomeadamente Península de Setúbal e Douro, para além de um excelente azeite. Mas a joia da coroa é, sem dúvida, a casta Jampal.

Mais do que apenas mais um produtor com apenas mais um vinho, André Manz soube recuperar e mostrar ao mundo um vinho proveniente de uma casta que sem o seu cuidado estava destinada ao desaparecimento.

NOTAS DE PROVA DE COLHEITAS ANTERIORES

2016 - Ainda muito fresco, com boa fruta presente e notas de evolução terciários, como umas agradáveis notas apertoladas a lembrarem um Riesling com alguma idade.

2018 - Muito semelhante ao de 2016, apenas um pouco mais austero.

2019 - Há um fio condutor que liga as várias colheitas. Com menos anos de garrafa, este ano traz-nos um pouco menos de notas apertoladas e um maior pendor para o lado floral.

2020 - Aroma com notas de mato roçado, cheio na boca, boa acidez, a convidar para uma ligação com carnes brancas ou até com pratos de bacalhau.

2021 - As notas apertoladas ainda não surgiram mas nota-se bem o tal fio condutor com os seus irmãos mais velhos. Acidez bem vincada a pedir comida. Final médio. (P.V.P 18€)



JÁ TE DISSE

A alta qualidade é maior do que a quantidade

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

Sem grande tradição familiar no mundo do vinho, foi uma viagem à Borgonha que fez Pedro Patrício apaixonar-se por um monte perto da freguesia de S. Lourenço de Mamporcão, onde um olival velho deu lugar a uma vinha nova. Pode chamar-se-lhe uma vinha de boutique, pois em apenas 1 hectare com 36 linhas e três castas, Alicante Bouschet, Petit Verdot e Syrah, Pedro Patrício quer fazer vinhos de alto luxo, em imagem e qualidade. Conta com a sabedoria enológica de Joachim Roque e, até ver o desejo tem sido plenamente cumprido.



O projecto, que tem a “bênção” do arquitecto Siza Vieira (os divertidos rótulos são de sua autoria), iniciou-se em 2015 e em 2019 surgiram no mercado os primeiros vinhos Já te Disse.

Recentemente tivemos a oportunidade de provar três vinhos, todos de 2020 que deixaram uma excelente impressão. O branco, da casta Viognier, (uvas compradas na zona), é um vinho muito elegante e muito fresco, com notas de flores brancas e alperce, no aroma. Na boca é cheio, com notas de citrinos com um bom final (39,50€). O tinto Já te Disse (84,90€), resulta de um lote de Petit Verdot (40%), Syrah e Alicante Bouschet (30% cada). Também ele é um

vinho com um aroma complexo repleto de fruta com notas de especiarias. Os taninos bem presentes estão muito amaciados. É fresco, elegante, muito saboroso, com um

O projecto, que tem a “bênção” do arquitecto Siza Vieira (os divertidos rótulos são de sua autoria), iniciou-se em 2015 e em 2019 surgiram no mercado os primeiros vinhos Já te Disse.

ligeiro fumado e um final longo. Finalmente o Alicante Bouschet (98,50€), é um vinho cheio, quer no aroma, quer na boca. Sedoso e com um final muito persistente. Estes belos vinhos têm, além do mais, a curiosidade do nome “Já te Disse”. Pois bem a história é simples: O avô de Pedro Patrício, Ramiro, de seu nome, tinha um cão rafeiro, seu fiel companheiro na caça ao coelho, a quem deu este nome para quando os amigos lhe perguntassem o nome do cão se gerar uma comédia de equívocos: “Como é que o cão se chama? Já te Disse”, gerando-se a resposta: - “Mas já me disseste quando?”, o que fatalmente acabava em grande risota dos intervenientes.



"VINHO DAS GRUTAS" DE MIRA DE AIRE Casa Ermelinda Freitas

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

A Casa Ermelinda Freitas lançou recentemente o "Vinho das Grutas", um tinto Reserva de 2015, numa cerimónia realizada nas Grutas de Mira de Aire, no concelho de Porto de Mós. A apresentação deste vinho único decorreu a 80 metros de profundidade, no preciso local de estágio das 12 mil garrafas.

Tudo começou com um almoço e uma brincadeira entre amigos. Foi num almoço no restaurante do complexo das Grutas de Mira de Aire, que Carlos Jorge, administrador do empreendimento, sugeriu a Amílcar Malhó, jornalista, acompanhar a refeição com "uma garrafa de um vinho da tua zona que trouxe lá de baixo", explica Amílcar Malhó.

Porém, o "lá de baixo" que o anfitrião referia trata-se de uma das galerias do complexo de grutas onde o mesmo havia improvisado uma 'garrafeira', localizada sensivelmente a meio do percurso visitável, e a garrafa era de um 'Dona Ermelinda' Reserva, tinto de 2004, que ali repousava há alguns anos. Na mesa, gerou-se expectativa pelos 12 anos que o néctar havia passado na garrafa, mas logo que o vinho foi ao nariz e à boca, todos perceberam estarem perante uma (muito) agradável surpresa.

O episódio foi relatado a Leonor Freitas, administradora da Casa Ermelinda Freitas e a Jaime Quendera, o enólogo 'criador', que logo mostrou interesse em experimentar e avaliar esta criação em novo repasto no mesmo local. Jaime Quendera encontrou um vinho que, entre outras características, manteve a "juventude" e adquiriu maior "elegância" no tempo em que repousou naquele local, reforçando-se uma ideia que, entretanto, já vinha a 'fermentar'. Ali mesmo ficou acordada uma parceria com vista ao 'repouso' de um vinho a ser concebido propositadamente para o efeito.

Foi assim que em março de 2017 foram transportadas para as 'entrâncias' da terra 12 mil garrafas de um vinho elaborado com uvas das castas Castelão, Touriga Nacional, Aragonez, Syrah, Cabernet Sauvignon,

Merlot e Petit Verdot da colheita de 2015. Devidamente acondicionado numa das galerias das grutas, consideradas em 2010 uma das '7 Maravilhas da Natureza' em Portugal, o vinho 'repousa' desde então a 80 metros de profundidade, a uma temperatura constante de 17 graus e humidade de 90%.

Depois do estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano para afinar os taninos, foram agora apresentadas ao mercado as primeiras seis mil garrafas deste vinho, com cinco anos de repouso nas grutas de Mira de Aire e com uma capacidade de guarda de pelo menos 10 anos. As restantes seis mil garrafas continuarão nas grutas e serão gradualmente colocadas no mercado com diversos tempos de estágio. Entretanto, seis mil novas garrafas ocupam já o espaço agora libertado, iniciando um novo ciclo.

Em março de 2017 foram transportadas para as 'entrâncias' da terra 12 mil garrafas de um vinho elaborado com uvas das castas Castelão, Touriga Nacional, Aragonez, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot da colheita de 2015 (...) o vinho 'repousa' desde então a 80 metros de profundidade, a uma temperatura constante de 17 graus e humidade de 90%.

100 ANOS DA CASA ERMELINDA FREITAS VINHO TEM CONTRIBUÍDO PARA AFIRMAR PORTUGAL ALÉM-FRONTEIRAS

Inicialmente previsto para março de 2020, ano em que se assinalou 100^º aniversário da Casa Ermelinda Freitas, o lançamento das primeiras garrafas do 'Vinho das Grutas' acabou por ser adiado em resultado da pandemia.

No seu discurso, Leonor Freitas, proprietária da casa Ermelinda Freitas, começou por agradecer aquilo a que designou de "parceria perfeita". "Quero agradecer ao Carlos Alberto pelo apoio excecional, nunca sentimos qualquer dificuldade". "Todos sabemos que a mãe terra nos dá as uvas com que fazemos o vinho, mas desta vez podemos dizer que é das entrâncias também da terra que vem este vinho. É destas grutas onde este vinho esteve a dormir durante cinco anos que sairá mais um marco na história da marca e também das grutas", considerou a empresária.

Lembrando que este vinho foi criado especificamente para o efeito pelo enólogo Jaime Quendera, que tantos prémios nacionais e internacionais tem proporcionado à casa Ermelinda Freitas, a gestora disse também que o "vinho é um dos produtos que reconhecidamente mais tem contribuído para afirmar Portugal além-fronteiras no plano económico, mas também no contributo para afirmação do turismo e em particular na vertente enoturismo".

Salientando que "este é mais um passo no caminho que a administração, quadros técnicos e trabalhadores em geral deram num percurso fazendo jus aos 100 anos de existência desta casa", Leonor Freitas lembrou ainda que, "o futuro da empresa tem de assentar no respeito pelo passado



centenário, pelos valores da tradição e da ruralidade que sempre caracterizaram esta empresa familiar, sem esquecer a importância da inovação que contribui para que várias gerações de consumidores continuem a acompanhar o nosso percurso no mercado nacional e, cada vez mais, também em mercados externos”.

A empresária, que representa a quarta geração de mulheres na história centenária da empresa vitivinícola da Palmela (Península de Setúbal), revelou a feliz curiosidade da sua bisavó materna, Rosa do Rosário,

“Na campanha 2021/2022, a Casa Ermelinda Freitas atingiu 16% do total da produção da Península de Setúbal e foi responsável pela certificação de 27% do volume da região, o que corresponde a 12,2 milhões de litros, um número e um trabalho extraordinário”. Referiu o secretário de Estado da Agricultura e Desenvolvimento Rural, Rui Martinho.

“ter nascido, precisamente, em Mira de Aire, onde agora vamos escrever mais uma página da nossa história”.

VINHO É UM PRODUTO EMBAIXADOR DO QUE MELHOR SE FAZ NO PAÍS

Joana Freitas, filha de Leonor Freitas e membro da quinta geração da Casa Ermelinda Freitas, foi a responsável por abraçar o desafio ‘hercúleo’ de transportar as 12 mil garrafas da superfície para o local de estágio a 80 metros de profundidade. “Não havia estrutura para pôr os vinhos, investimos nela, foi um mês engraçado para perceber como poderíamos montar tudo”. O transporte das garrafas, esse, foi feito em mochilas, onde cabiam 12 de cada vez, uma tarefa a várias mãos”.

Por seu turno, Carlos Alberto Jorge, administrador das Grutas de Mira de Aire revelou a sua satisfação pela concretização “desta ideia que surgiu, quase por acaso, num almoço em que, entre os convivas, estava um amigo que fez chegar a sua opinião aos responsáveis da empresa”. Olhando para esta “parceria fabulosa com muito orgulho”, pois “são estas parcerias que nos

dão alento para ir em frente”, Carlos Jorge considerou ainda que esta é “uma feliz parceria em que se juntam as condições de envelhecimento do vinho nestas grutas que conquistaram o prémio de uma das ‘7 Maravilhas da Natureza’ em Portugal, a uma das empresas vitivinícolas mais premiadas a nível nacional e internacional”. Presente ainda no lançamento esteve o secretário de Estado da Agricultura e Desenvolvimento Rural, Rui Martinho, que realçou que o vinho é um “embaixador do que melhor se faz no país”. Para o governante o “vinho não é um simples produto. Num copo de vinho cabe toda a cultura e o património de um país”. Sem esquecer a importância da Casa Ermelinda Freitas no setor, o governante

“A gruta faz com que o vinho evolua mais lentamente, afinando e polindo a sua riqueza, essa é a diferença”, explicou o enólogo Jaime Quendera.



disse ainda que “esta empresa familiar, é uma referência na produção de vinhos em Portugal. Na campanha 2021/2022, a Casa Ermelinda Freitas atingiu 16% do total da produção da Península de Setúbal e foi responsável pela certificação de 27% do volume da região, o que corresponde a 12,2 milhões de litros, um número e um trabalho extraordinário”. Já o presidente da República, Marcelo Rebelo de Sousa, lamentou não poder estar

“Este é mais um passo no caminho que a administração, quadros técnicos e trabalhadores em geral deram num percurso fazendo jus aos 100 anos de existência desta casa”, Leonor Freitas lembrou ainda que, “o futuro da empresa tem de assentar no respeito pelo passado centenário, pelos valores da tradição e da ruralidade que sempre caracterizaram esta empresa familiar, sem esquecer a importância da inovação (...)”

presente no evento tendo, por isso, deixado, em vídeo, uma saudação à “iniciativa da Casa Ermelinda Freitas” destacando “a importância que o grupo tem na vitivinicultura portuguesa”.

Também presente esteve o presidente da Câmara de Porto de Mós, Jorge Vala, que afirmou esta “é uma iniciativa muito importante” para o concelho “que não tendo vinho, tem que o comprar a quem o produz bem” e o facto de o terem trazido para aqui estagiar “é uma conjugação que, de certeza, torna o vinho ainda melhor”.

Após a apresentação, foi tempo da prova do vinho. Lado a lado, vinhos do mesmo ano e colheita, de um lado o vinho que estagiou nas grutas, do outro o que estagiou na cave da Casa Ermelinda Freitas. “A gruta faz com que o vinho evolua mais lentamente, afinando e polindo a sua riqueza, essa é a diferença”, explicou o enólogo Jaime Quendera.

O ‘Vinho das Grutas’ tinto Reserva 2015 será, para já, comercializado na loja da Casa Ermelinda Freitas, também na loja das Grutas de Mira de Aire e no WineNot? em Lisboa, por 25 euros.



19

CASA ERMELINDA FREITAS VINHO DAS GRUTAS TINTO RESERVA 2015

Regional Península de Setúbal
Castas: Castelão, Syrah, Touriga Nacional, Aragonez, Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot
25€ • 14,5% • 12 000 gfs

De cor granada intensa, tem aspeto limpo. Muito elegante no aromas, destaca notas de mirtilos e ameixas pretas bem maduras, deixa suaves notas tostadas, ligeiro fumo e toque especiado, seguramente fruto de estágio em madeira. Na boca revela uma frescura vibrante, que faz adivinhar potencial de guarda, tem taninos polidos, é encorpado, mantém as notas frutadas, a complexidade. Deixa um final de boca persistente, com notas especiadas. De destacar que foi provado às claras e às cegas, tendo brilhado em ambas. **MHD**



JOSÉ CID E PEDRO SOARES

Vinho e música são ambas uma forma de arte

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

A edição do Rock in Rio 2022 foi, uma vez mais, um enorme sucesso. Por lá passaram vários nomes da música nacional e internacional, incluindo José Cid. E foi lá, que falámos com ele sobre o seu mais recente projeto: o lançamento de um espumante, apoiado por Pedro Soares, baixista da banda e presidente da Comissão Vitivinícola da Bairrada.

José Cid foi um dos artistas presentes no Rock in Rio 2022. Com 80 anos acabados de fazer em fevereiro, o conhecido músico não pára. Prova disso mesmo é o lançamento (em dezembro de 2021) do seu 25º álbum de estúdio com regresso ao rock progressivo, no qual canta poetas como Natália Correia e Sophia de Mello Breyner Andresen.

Mas as novidades não se ficam por aqui. José Cid falou com a revista Paixão Pelo Vinho e deu a conhecer o seu mais recente projeto, que nada tem a ver com o mundo da música, mas sim com o vinho. “Até ao final do ano vou lançar um espumante, se tudo correr bem sairá em outubro”.

Embora o vinho não seja uma inspiração, uma vez que não bebe, a sua família tem tradição no setor vitícola e o artista adora “passear” pelos três hectares de vinha que possui na sua quinta em Mogofores, no concelho de Anadia, na Bairrada. Se no passado Cid vendia as suas uvas a uma empresa da região, agora o seu destino será outro: um espumante.

Para tal, muito contribuiu o facto de ter na sua banda, desde 2005, Pedro Soares, baixista e presidente da Comissão Vitivinícola

da Bairrada, um nome incontestável da região. É Pedro Soares quem dirige a apanha das uvas e todo o processo do espumante que chegará em breve ao mercado.

PEDRO SOARES, O BAIXISTA QUE DÁ PALCO AOS VINHOS DA BAIRRADA

Em conversa com a Paixão Pelo Vinho, Pedro Soares começou por nos revelar: “a família do Zé (José Cid) tem tradição no mundo dos vinhos, pelo que me lançou o desafio de fazer um espumante, algo que aceitei, como agradecimento do carinho que tem recebido na Bairrada”.

Integrando igualmente a banda “Meninos da Sacristia”, que acaba de lançar o seu primeiro trabalho de originais, denominado “Carrossel”, com a participação de José Cid e João Só, Pedro Soares, é também ele, juntamente com mais três amigos (um no setor vitivinícola, um enfermeiro e um advogado), um produtor de espumantes.

“A pandemia (re)tirou-nos do palco e assim acabamos por registar uma série de músicas que tínhamos vindo a construir ao longo dos tempos”, uma vez que “entendemos que devíamos deixar o nosso registo”. A banda “Meninos da Sacristia” tem

também um projeto no mundo dos vinhos, os espumantes ‘Aplauso’, porque segundo Pedro Soares “o vinho e a música são ambas uma forma de arte”.

BAIRRADA RECEBEU PELA 1ª VEZ O CONCURSO INTERNACIONAL DE ESPUMANTES

Falando enquanto presidente da Comissão Vitivinícola da Bairrada (CVB), a sua principal atividade, Pedro Soares adianta-nos que a instituição irá organizar, mais perto do final do ano, um jantar de gala para premiar um concurso que irão desenvolver por essa altura.

No entretanto, a CVB prevê ainda a participação em alguns eventos de referência, importantes para o setor vitivinícola e para a região da Bairrada. De imediato, “estamos focados em completar o ciclo da maturação das uvas, pois este tem sido um ano muito bom para a Bairrada, e em termos de stocks a região precisa disso”.

Presidindo há cerca de um ano à Rota da Bairrada, a Comissão aposta também em algumas novidades para levar mais pessoas à Região, sobretudo no período das vindimas. Nesse sentido, será apresentado em



José Cid falou com a revista *Paixão Pelo Vinho* e deu a conhecer o seu mais recente projeto, que nada tem a ver com o mundo da música, mas sim com o vinho. “Até ao final do ano vou lançar um espumante, se tudo correr bem sairá em outubro”.

breve o projeto “Bairrada à Mesa”, que “irá juntar, entre Aveiro e Coimbra, vários restaurantes que desenvolvam uma proposta de menu que inclua vinhos da Bairrada”.

“A Rota permite-nos fazer esta ponte entre hotelaria, restauração e os produtores de vinho, porque a nossa região, que é muitas vezes paragem obrigatória pelo leitão, tem muito mais para oferecer e, portanto, esse menu não tem de ser apenas com essa iguaria. Se for em Aveiro será à base de peixe, já se for em Coimbra pode incluir doces conventuais”, indica o presidente da CVB. Para além disso, a Bairrada recebeu de 01 a 03 de julho, o Concurso Mundial de Bruxelas, na categoria “Espumantes”. Em 2022, a ViniPortugal, a Câmara Municipal, a Rota

da Bairrada e a Comissão Vitivinícola desta região não deixaram fugir a oportunidade para que o evento, que contou com cerca de 70 provadores, acontecesse na cidade de Anadia.

Depois de dois anos menos bons, devido à pandemia, a Bairrada parece estar no caminho certo. Segundo Pedro Soares, a Covid-19 “teve impacto na nossa região, uma vez que a Bairrada tem uma grande presença no canal HoReCa (restauração, hotelaria e cafetarias) e não tanto na grande distribuição. Por isso, fomos sofrendo à medida que o setor ia sofrendo”. “Agora existe uma retoma muito interessante que queremos que se prolongue o mais possível”, remata.

"A família do Zé (José Cid) tem tradição no mundo dos vinhos, pelo que me lançou o desafio de fazer um espumante, algo que aceitei, como agradecimento do carinho que tem recebido na Bairrada". Referiu Pedro Soares.







VINHOS VEGAN

O mesmo aspeto, o mesmo aroma
e o mesmo sabor,
mas sem proteína animal

> texto **Fernanda Silva Teixeira** > fotografia **Shutterstock**

O que é um vinho com certificação Vegan? Após ouvirmos quatro enólogos concluímos que um vinho vegan tem o mesmo aspeto, o mesmo aroma, o mesmo sabor que um vinho convencional, mas não utiliza nenhuma proteína animal, substituída por proteínas vegetais como a ervilha, que não faz mal à saúde.



Mas começemos pelo início. Para a transformação da uva em vinho é necessário todo um processo de vinificação. As leveduras convertem os açúcares do sumo de uva (mosto) em álcool e dióxido de carbono (CO₂), dando origem aos mais diversos tipos de vinho. Depois da fermentação alcoólica, o vinho está naturalmente turvo, devido aos compostos do tecido vegetal da uva, borras e cristais de bitartarato de potássio.

Uma das etapas deste processo é a clarificação, ou colagem, que consiste na sedimentação das partículas em suspensão, que se vão depositar no fundo da cuba, criando as borras. É nesta altura que podem ser utilizadas proteínas animais, como a caseína, albumina de ovo, colas de peixe, entre outros. Para um vinho com certificação Vegan, é aqui que tudo muda. Na produção deste tipo de vinhos não são usadas quaisquer proteínas animais, sendo estas substituídas por proteínas vegetais, como por exemplo a ervilha.

A revista Paixão Pelo Vinho ouviu quatro enólogos para tentar saber um pouco mais sobre a produção de um vinho vegan. Todos assumem que, antes de produzirem vinhos vegan, fizeram e continuam a fazer vinhos convencionais e que os vinhos vegans são um desafio.

TRABALHAR E PRODUZIR VINHOS VEGAN É UMA ESCOLHA IMPORTANTE

Para Nuno Cancela de Abreu, enólogo da Sociedade Agrícola Boas Quintas e da Opta Wines “trabalhar e produzir vinhos vegan é uma escolha importante”. O facto de “não usarmos produtos animais, uma vez que não temos necessidade disso, permite-nos produzir produtos alternativos com o mesmo compromisso e efeito que teriam os tais produtos animais”. Tendo iniciado a produção de vinhos vegan há seis anos, o responsável assegura que o caminho é para continuar, “porque não faz sentido nenhum voltar atrás”.

Nuno Cancela de Abreu relembra que no passado usavam-se muitos produtos que serviam para limpar o vinho, produtos esses de origem animal como a clara de ovo, o sangue de boi, ou a caseína do leite, que

têm algum halogénio que podem causar problemas de saúde às pessoas. “Optamos por retirar esses produtos e substituímo-los por proteínas vegetais como a ervilha, que não faz mal a ninguém, que não tem halogénio, que resultam, cumprem o seu papel, e que nos permitem fabricar vinhos tão bons como os anteriores (os tais convencionais) sem termos problemas nenhuns de saúde. Em termos de sabor ou de aroma não há qualquer modificação. Não piora nunca”.

Um consumidor que não olhe para o rótulo da garrafa ou que não tenha acesso a esta, não nota nenhuma diferença no palato. Por isso, a opção por este tipo de vinhos é apenas uma escolha do consumidor. “Como tal, muitos escolhem já um vinho vegan devido a determinadas alergias, como o ovo ou o leite”.

Desafiado a falar sobre o processo de produção de um vinho vegan, o enólogo explica que este começa na uva. “Nas vinhas tentamos ser mais sustentáveis, não utilizamos produtos muito agressivos, que possam ter resíduos depois no vinho, entre outros. Há um trabalho desde da vinha até à garrafa, tentamos que seja o mais natural possível, sem ser demasiado. Estamos no Dão, que tem grandes problemas de humidade e não podemos tratar com produtos que não combatam, por exemplo, a podridão e outros, e temos que ter isso acautelado, mas tentamos usar produtos o menos agressivos possível”.

Nuno Abreu acredita que, a tendência de mercado será ter “cada vez mais vinhos

“No momento em que as proteínas vegetais substituírem em pleno as animais, uma grande parte dos produtores deixarão de utilizar a proteína animal”. Nesse sentido, Hélder Cunha relembra ainda que, os vinhos naturais não levam qualquer aditivo e, por isso, são também naturalmente vegans. “Vinhos naturais são uma escolha segura para quem é vegan”.

QUAL A DIFERENÇA ENTRE VEGAN E VEGETARIANO?

A principal diferença entre os veganos e os vegetarianos é que os primeiros não consomem nada que tenha origem animal, seja na sua alimentação ou noutros produtos, como sejam artigos para higiene, limpeza, vestuário ou remédios. Ao rejeitar qualquer alimento relacionado com animais, como carne, leite, mel, ovos, entre outros, este é, sem dúvida, um verdadeiro estilo de vida. Já o vegetariano não come carne, peixe e aves, mas consome alguns produtos de origem animal, como produtos lácteos e seus derivados, como ovos e leite.

vegan, porque há cada vez mais consumidores veganos que, como tal, procuram esses mesmo tipo de produtos para beberem”. Mais, “é uma tendência do mercado que estamos a sentir e que tentamos perceber e acompanhar”.

Utilizando, predominantemente, as castas Arinto e Encruzado nos vinhos brancos, e Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro nos tintos, os vinhos do grupo podem ser encontrados na restauração, na hotelaria e nas garrafeiras. O mais procurado é o Fonte de Ouro Encruzado, um vinho que se destaca entre os Encruzados e é uma bandeira referente ao Dão. Para setembro está já agendado o lançamento de mais um vinho com certificação Vegan, desta vez o Quinta da Giesta Reserva tinto 2020. Ainda assim, o grupo exporta cerca de 83% da sua produção, sobretudo para Inglaterra, Alemanha, EUA e Norte da Europa, mercados, para já, mais sensíveis aos produtos veganos. Neste momento “ser vegan é já um argumento de venda”. Ainda que o “preço seja sempre um fator de escolha. O vinho não é mais caro por ser vegan, não encarece por se utilizar produtos vegetais. Os vinhos comportam-se da mesma forma, e por isso têm preços muito similares”, remata o enólogo.





PRODUIR UM VINHO VEGAN É UM DESAFIO

Também para Hélder Cunha, da Casca Wines as “diferenças sentidas pelos consumidores num vinho vegan são praticamente inexistentes”. Ainda assim, como enólogo, Hélder Cunha admite que “produzir um vinho vegan é um desafio” porque, até se encontrar bons produtos biológicos que substituíssem a proteína animal “demorou alguns anos. Hoje em dia é mais fácil”. Contudo, assume, a proteína animal continua a ter muita mais força, sendo por isso mais fácil produzir vinhos dessa forma do que com a proteína vegetal.

Hélder Cunha começou a produzir vinhos com certificação Vegan há cinco anos, quando percebeu que “não havia necessidade de introduzir nada de origem animal no vinho. Então porquê fazê-lo”? Por isso, optou por mantê-lo vegetal do início ao fim. “Tenho uma enologia minimalista e retirar produtos que venham de outras origens foi um bom caminho”.

Na opinião deste especialista, há cada vez mais pessoas a procurarem vinhos vegan, seja como um estilo de vida, ou simples-

mente de uma alimentação vegan e por isso fazia todo o sentido, “oferecermos ao consumidor um vinho que vai de encontro a esse estilo de vida, sem qualquer mudança de sabor dos vinhos convencionais”.

Monte Cascas colheita Douro branco e Douro tinto, são os vinhos mais procurados. Nos últimos três anos todos os vinhos que produzem são vegans, sendo 75% destes para exportação. Para além de serem vegan a maioria deles também são certificados o que ajuda também a vender. “Desde que deixamos de utilizar proteína animal, esta passou a ser transversal a todos os vinhos por nós comercializados”. Acredita por isso que esta tendência seja a

Se para alguns a escolha dos vinhos vegan é uma ‘moda’, para outros esta é uma questão de saúde, sobretudo para aqueles que têm alergias, por exemplo à lactose. “Há imensas pessoas que têm intolerância a alguns produtos como a caseína (proteína do leite)”, frisa Sandra Sárria.

curto/médio prazo cada vez mais importante. “No momento em que as proteínas vegetais substituírem em pleno as animais, uma grande parte dos produtores deixarão de utilizar a proteína animal”. Nesse sentido, o enólogo relembra ainda que, os vinhos naturais não levam qualquer aditivo e, por isso, são também naturalmente vegans. “Vinhos naturais são uma escolha segura para quem é vegan”.

“SUSTENTÁVEL, PARA MIM, PARA A PLANTA E PARA O PLANETA”

Também na Fita Preta “não usamos nenhum produto de origem animal. Não somos obcecados por ter vinhos com o símbolo Vegan, mas uma vez que não usamos nada de origem animal porque não colocar no vinho essa informação?”, questiona Sandra Sárria. Ora, se para alguns a escolha dos vinhos vegan é uma ‘moda’, para outros esta é uma questão de saúde, sobretudo para aqueles que têm alergias, por exemplo à lactose. “Há imensas pessoas que têm intolerância a alguns produtos como a caseína (proteína do leite)”, frisa a enóloga.



A Fita Preta sempre teve imensas preocupações, mas nem sempre as colocam nos rótulos. Há muito que apostam em vinhas biológicas, mas só em 2021 produziram o primeiro branco Talha certificado como vinho biológico e o vinho vegan foi mais ou menos o mesmo processo.

A enóloga admite que não sabe se esta é uma moda passageira, porque na sua opinião “todos andamos a viver uma vida acelerada, com muito desperdício. Opta-se cada vez mais por alimentos embalados, perdendo-se a ideia de colher da terra”. “Cada vez mais comemos pior e bebemos pior. Basta vermos a qualidade das águas, o peixe que apanhamos no rio, a poluição no mar, a falta de água, entre outros fatores”. Por isso, “acredito que a escolha pelo biológico e pelo vegan vá aumentar”. “Ser sustentável sim, para mim, para a planta e para o planeta”, afirma.

E acrescenta, “estamos a passar por uma era que não sei onde isto irá parar. Se os animais não estiverem bem alimentados, se não estiverem bem pastados, se comerem rações sintetizadas, a qualidade da água não for a melhor, acredito que

haja cada vez mais pessoas intolerantes a imensas coisas. E, portanto, quanto mais as pessoas estiverem informadas e eu possa colocar nos vinhos a informação que estes não tiveram nada de origem animal, são alternativas que temos testado e gostado, porque não certificar como tal”.

Atualmente, cerca de 15% dos vinhos Fita Preta estão certificados como Vegan, mas o objetivo é aumentar o seu número. Essencialmente procurados mais nos mercados externos, os best sellers na Fita Preta são A Laranja Mecânica, vinho certificado

Um consumidor que não olhe para o rótulo da garrafa ou que não tenha acesso a esta, não nota nenhuma diferença no palato. Por isso, a opção por este tipo de vinhos é apenas uma escolha do consumidor. “Como tal, muitos escolhem já um vinho vegan devido a determinadas alergias, como o ovo ou o leite”. Destaca Nuno Cancela de Abreu.

como Vegan, e A Touriga Vai Nua, este ainda não certificado, quem sabe no futuro...

Mas para que isto aconteça a comunicação com a equipa comercial “é essencial, pois são eles que têm contacto direto com o mercado e ouvem o que os consumidores procuram”. Contudo, Sandra Sárria afiança que a “certificação dá algum trabalho, mas não é nada que se faça e ajuda aos consumidores ficarem mais informados”.

Partilhando a mesma opinião dos seus colegas, Fernando Moura, enólogo da Adega Cooperativa e Regional de Monção, acredita que esta aposta será para continuar. A trabalhar com vinhos vegan há cerca de dois anos, o responsável assume que a única diferença de um vinho ‘tradicional’ para um vinho vegan é apenas o facto deste último não ter nenhuma proteína de origem animal na sua composição.

Lembrando que neste momento existem três tipos de vinho, o “convencional ou tradicional, o biológico e o vegan”, Fernando Moura admite que existe uma crescente procura pelos vinhos com certificação Vegan, sobretudo por parte dos países do Norte da Europa e EUA.

**18****€ 22,00****QUINTA DE SANTA TERESA
ESSÊNCIA**

BRANCO VEGAN / BIOLÓGICO

VINHO VERDE 13,00% vol.**ENOLOGIA
FERNANDO MOURA****AVESSO****COR**

Amarelo com tons esverdeados, limpo.

AROMA

Intenso em notas de folha de limoeiro e ligeiro floral. Muito fresco e elegante.

SABOR

Fantástico, muito bem feito e equilibrado, destaca fruta da polpa branca, tem excelente acidez e termina bem longo. Belo vinho.

A&D SERVIÇOS E INVESTIMENTOS

T. +351 937 110 001

T. +351 229 419 378

info@andwines.pt

www.andwines.pt

f AeDWines**@** and_wines**17,5****€ 4,98****1808**

DOC TINTO VEGAN / BIOLÓGICO 2020

BEIRA INTERIOR 13 % vol.**ENOLOGIA
HELDER CUNHA****TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL
E RUFETE****COR**

Rubi aberto, limpo.

AROMA

Muito fresco, destaca notas de cereja, flores, especiarias.

SABOR

Guloso, fresco, elegante, mantém a fruta e a especiaria, taninos polidos, deixa um final de boca persistente.

CASCA WINES

T. +351 212 414 078

www.cascawines.pt

info@cascawines.pt

f cascawines**@** cascawines**18****FONTE DO OURO**

DOC BRANCO VEGAN RESERVA ESPECIAL 2021

€ 12 **DÃO** 13,00% vol.**ENOLOGIA
NUNO CANCELA DE ABREU****ENCRUZADO****COR** Amarelo citrino com tons citrinos, limpo.**AROMA** Intenso em aromas a fruta branca, notas de maçã verde e flores.**SABOR** Cheio, vivo, muito frutado, com notas de melão, elegante, promete longevidade, termina persistente e gastronómico.**SOC. AGRÍC. BOAS QUINTAS****17,5****CARLOS REYNOLDS**

REG TINTO VEGAN 2020

€ 8,90 **ALENTEJANO** 12,50% vol.**ENOLOGIA
NELSON MARTINS****ALICANTE BOUSCHET, TRINCADEIRA, TOURIGA
NACIONAL E SYRAH****COR** Granada, limpo.**AROMA** Floral, com notas de violetas, notas frutadas.**SABOR** Taninos bem presentes, acidez correta, o Alicante Bouschet em evidência, final longo.**REYNOLDS WINE GROWERS****18****QUINTA DA BIAIA 750M ALTITUDE**

DOC BRANCO VEGAN / BIOLÓGICO 2020

€ 9,49 **BEIRA INTERIOR** 12,50% vol.**ENOLOGIA
LUÍS LEOCÁDIO****ARINTO****COR** Amarelo citrino, limpo.**AROMA** Exuberante, frutado, notas de ameixa vermelha em evidência, noz moscada.**SABOR** Intenso, com acidez vincada, pujante, frutado, persistente, seco. Fantástico.**QUINTA DA BIAIA / VINALDA****17,5****MILMAT**

REG BRANCO VEGAN RESERVA 2019

€ 21,50 **ALENTEJANO** 13,00% vol.**ENOLOGIA
ANTÓNIO MAÇANITA E SANDRA SÁRRIA****ARINTO, VERDELHO, ENCRUZADO E ANTÃO VAZ****COR** Amarelo citrino, limpo.**AROMA** Muito bom, destaca notas cítricas e tropicais, limão amarelo, ligeira tosta.**SABOR** Tudo bem integrado, tem bom corpo e volume, excelente acidez e frescura, é persistente e gastronómico.**MAINOVA SOCIEDADE AGRÍCOLA**



16,3

€ 4,99

POUCA ROUPA

REG ROSÉ VEGAN 2021

🍷 ALENTEJANO 12,00 % vol.

ENOLOGIA

JOÃO PORTUGAL RAMOS

TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ
E CABERNET SAUVIGNON

COR

Rosé Provence, limpo.

AROMA

Intenso em notas de morangos frescos,
cerejas e flores.

SABOR

Equilibrado, com muito boa acidez,
mantém a fruta, é seco e bebe-se com
muito prazer.

JOÃO PORTUGAL RAMOS

T. +351 268 339 910

GERAL@JPORTUGALRAMOS.PT

WWW.JPORTUGALRAMOS.COM

f J.PortugalRamos

@ joao_portugal_ramos



16

€ 4,99

POUCA ROUPA

REG TINTO VEGAN 2021

🍷 ALENTEJANO 14,00% vol.

ENOLOGIA

JOÃO PORTUGAL RAMOS

ALICANTE BOUSCHET, ALFROCHEIRO E
TOURIGA NACIONAL

COR

Rubi, limpo.

AROMA

Apelativo, destaca notas de frutos
vermelhos frescos e nuances de cerejas
pretas.

SABOR

Muito fresco, equilibrado, com taninos
elegantes e macios, mantém a fruta,
deixa um final de boca muito agradável e
gastronómico.

JOÃO PORTUGAL RAMOS

T. +351 268 339 910

GERAL@JPORTUGALRAMOS.PT

WWW.JPORTUGALRAMOS.COM

f J.PortugalRamos

@ joao_portugal_ramos



16

POUCA ROUPA

REG BRANCO VEGAN 2021

€ 4,99 ALENTEJANO 12,00% vol.



ENOLOGIA
JOÃO PORTUGAL RAMOS

CASTAS
VIOSSINHO, SAUVIGNON BLANC E VERDELHO

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.

AROMA Harmonioso, destaca flores campestres, ligeiras
notas de frutos citrinos.

SABOR Na boca tem boa acidez e frescura, fruta está mais
presente, é um vinho seco e gastronómico, de final
elegante.

JOÃO PORTUGAL RAMOS

T. +351 268 339 910

GERAL@JPORTUGALRAMOS.PT

WWW.JPORTUGALRAMOS.COM

f J.PortugalRamos

@ joao_portugal_ramos

**17** ARACELIS

REG TINTO VEGAN / BIOLÓGICO 2020

€ 16,65 ALENTEJANO 14,50% vol.ENOLOGIA
CARSTEN HEINEMEYER E MARTA PEREIRA

ALICANTE BOUSCHET

COR Granada, limpo.

AROMA Frutado intenso, com evidentes notas de frutos vermelhos e cereja preta.

SABOR Bons taninos, intensos, frutado, com ligeiro fumado, muito gastronómico, boa acidez, termina persistente.

SOC. AGR. HERDADE DOS LAGOS

**17** HERDADE DOS LAGOS

REG BRANCO VEGAN / BIOLÓGICO 2018

€ 8,65 ALENTEJANO 12,50% vol.ENOLOGIA
CARSTEN HEINEMEYER E MARTA PEREIRA

ARINTO E ALVARINHO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Muito fresco, com frutos citrinos em evidência, flores brancas.

SABOR Cheio de vivacidade, seco, encorpado, gastronómico, harmonioso.

SOC. AGR. HERDADE DOS LAGOS

**17** MAINADA

REG TINTO VEGAN 2020

€ 22,60 ALENTEJANO 13,00% vol.ENOLOGIA
ANTÓNIO MAÇANITA E SANDRA SÁRRIA

BAGA

COR Rubi, limpo.

AROMA Apeltivo, fresco, remete para notas de morangos, framboesas, com um toque terroso.

SABOR É persistente e equilibrado, com taninos macios e envolventes, mantém a fruta, termina longo e interessante.

MAINOVA SOCIEDADE AGRÍCOLA

**16,5** 1808

DOC BRANCO VEGAN / BIOLÓGICO 2019

€ 4,98 BEIRA INTERIOR 12,50% vol.ENOLOGIA
HÉLDER CUNHA

SÍRIA, MALVASIA FINA E FONTE CAL

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Flores e pólen das mesmas, ligeiras notas de tângera.

SABOR Boa acidez e frescura, notas cítricas, bom corpo e volume, final apeltivo e gastronómico.

CASCA WINES

**17** MONÓLOGO P706

REG BRANCO VEGAN / BIOLÓGICO 2021

€ 9 MINHO 12,50% vol.ENOLOGIA
FERNANDO MOURA

CHARDONNAY

COR Amarelo com intensos reflexos esverdeados, limpo.

AROMA Frutado, com evidentes notas tropicais, abacaxi e manga.

SABOR Bom corpo e volume, vivo, com boa acidez, mantém a fruta, é seco e gastronómico.

A&D SERVIÇOS E INVESTIMENTOS

**16,5** HERDADE DOS LAGOS

REG TINTO VEGAN / BIOLÓGICO 2020

€ 8,65 ALENTEJANO 13,50% vol.ENOLOGIA
CARSTEN HEINEMEYER E MARTA PEREIRA

ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET, SYRAH E TOURIGA NACIONAL

COR Rubi, limpo.

AROMA Fresco, destaca notas de frutos vermelhos, morangos, groselha e cereja preta.

SABOR Muito equilibrado, tem taninos polidos, boa frescura, a fruta a deixar o conjunto mais guloso, termina sedutor.

SOC. AGR. HERDADE DOS LAGOS

17,5**€ 7,00**QUINTA DO PILOTO
VINHA DOS PARDAIS

REG TINTO VEGAN 2021



PENÍNSULA DE SETÚBAL 13,5 % vol.

ENOLOGIA
FILIPE CARDOSO

ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL E CASTELÃO

COR

Rubi intenso, limpo.

AROMA

Com forte presença de frutos vermelhos maduros, é bem elegante e harmonioso.

SABOR

Taninos equilibrados e polidos, tem boa acidez, com o Alicante Bouschet a marcar presença, termina longo e prazeroso.

QUINTA DO PILOTO

T. +351 212 333 030

info@quintadopiloto.pt

www.quintadopiloto.pt

f quintadopiloto

i quintadopiloto



ADEGA DE
FAVAIOS
 — DESDE 1952 —

Seja responsável. Beba com moderação.



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.**



18,5 QUINTA DA PLANSEL 25 ANOS SELEÇÃO ESPECIAL

REG TINTO GRANDE RESERVA 2017

€ 100 ALENTEJANO 16,50% vol.



ENOLOGIA
DORINA LINDEMAN E CARLOS RAMOS

T. NACIONAL, T. FRANCA, TINTA BARROCA,
ALICANTE BOUSCHET, TRINCADEIRA E ARAGONEZ

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso, balsâmico, fresco, revela notas de frutos pretos e especiarias.

SABOR Sabor: Cresce e vai-se revelando em camadas. Os taninos são persistentes, tem excelente frescura, boa estrutura e final persistente.

QUINTA DA PLANSEL



18,5 SEGREDO DE SATURNO

REG TINTO 2016

€ 55 ALENTEJANO 14,50% vol.



ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

S/INF

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso, rico, revela-se em camadas, deixa notas de frutos maduros e tostados.

SABOR Encorpado, com bela estrutura, tem taninos firmes mas já a amaciar, notas do estágio em madeira, persistente e especiado.

GLOBAL WINES



17,5 ADEGA D'ARROCHA

REG BRANCO RESERVA 2021

€ 17 LISBOA 12,50% vol.



ENOLOGIA
RICARDO GUIMARÃES

VINHAS VELHAS

COR Amarelo citrino, com tons esverdeados, limpo.

AROMA Exuberante, revela notas frutadas de mão dada com flores campestres.

SABOR O estágio em madeira confere-lhe corpo e estrutura, tem boa acidez, vivacidade e persistência.

ADEGA D'ARROCHA



17,5 ESTOIRO - PARÁGRAFO

TINTO

€ 20,70 BEIRA INTERIOR 13,50% vol.



ENOLOGIA
MIGUEL DIAS

VINHAS ANTIGAS

COR Rubi, limpo.

AROMA Distinto, deixa notas de bosque, flores silvestres e frutos de baga.

SABOR Tudo bem integrado, franco, frutado expressivo, tem taninos macios e boa acidez, termina longo e atrativo.

EMENTA DE PORTUGAL



18,5 SACRIFÍCIO

REG TINTO GRANDE RESERVA 2019

€ 25 PENÍNSULA DE SETÚBAL 15,00% vol.



ENOLOGIA
GONÇALO CARAPÊTO

CASTAS
SYRAH E TOURIGA NACIONAL

COR Rubi, limpo.

AROMA Exuberante e muito expressivo, destaca notas de frutos de baga, aromas frescos do bosque, caruma e casca de pinheiro.

SABOR Todo um conjunto de equilíbrio e elegância, madeira bem integrada a deixar notas tostadas, baunilha e especiarias, taninos finos e macios, excelente acidez e frescura, termina persistente.

GONÇALO CARAPÊTO
T. +351 968 374 964
www.goncalocarapeto.com

**17,5****CASAS DO CÔRO**

DOC BRANCO RESERVA 2019

€ 38 BEIRA INTERIOR 12,50% vol.ENOLOGIA
CARLOS RAPOSOSCASTAS
RABIGATO, VERDELHO DA MADEIRA, ALVARINHO E CÔDEGA

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Exuberante, muito agradável, destaca suaves notas cítricas e minerais.

SABOR De bela acidez e frescura, resulta num conjunto equilibrado e apelativo, ligeiras notas tostadas a enriquecer o conjunto, vibrante, termina persistente.

MARIALVAMED - CASAS DO CÔRO

T.: +351 917 552 020

INFO@CASASDOCORO.COM.PT

WWW.CASASDOCORO.PT

casasdocoloro

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

DOC BRANCO VINHO DE TALHA 2018

€ 44,99 ALENTEJO 14,00% vol.ENOLOGIA
PEDRO BAPTISTA

ARINTO, ROUPEIRO, FERNÃO PIRES, TRINCADEIRA DAS PRATAS E MALVASIA REI

COR Amarelo, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, fruta madura, citrinos, toque de resina, terroso, mineral.

SABOR Distinto, equilibrado, com elegância e frescura, termina prazeroso.

FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA

**17,5****ROSA DA MATA**

DOC BRANCO 2020

€ 22 BEIRA INTERIOR 13,00% vol.ENOLOGIA
PATRICIA SANTOS

FERNÃO PIRES

COR Amarelo citrino, limpo e brilhante.

AROMA Intenso, elegante, com belas notas cítricas, laranja, tangerina, rosas brancas.

SABOR Mantém o perfil frutado, tem bom corpo e volume, boa acidez a conferir equilíbrio e harmonia, final persistente.

PATRICIA SANTOS

**17,5****ORTIGÃO 4/16**

DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2017

€ 43 BAIRRADA 13,50% vol.ENOLOGIA
CARLA RODRIGUES

ARINTO

COR Amarelo citrino, com reflexos esverdeados, limpo.

AROMA Elegante, destaca frutos de pomar e polpa branca, toque floral, tosta suave.

SABOR Tem bom corpo e volume, boa acidez, vivo, intenso, seco, persistente.

QUINTA DO ORTIGÃO

**17,5****QUINTA VALE D'ALDEIA**

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2019

€ 36 DOURO 14,50% vol.ENOLOGIA
JOSÉ REVERENDO CONCEIÇÃO

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

COR Rubi com reflexos violeta, limpo.

AROMA Revela-se em camadas, pede tempo, depois revela fruta madura, tostados.

SABOR A madeira está a integrar, deixa notas especiadas e a cacau, a acidez é boa, promete continuar a evoluir em garrafa.

QUINTA VALE D'ALDEIA




QUINTA DO NOVAL
FINE PORTS SINCE 1715



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

**17****ADEGA COOP PONTE DA BARCA**

DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2020

€ 9,99 VINHO VERDE 12,50% vol.ENOLOGIA
JOSÉ OLIVEIRACASTAS
ALVARINHO E LOUREIRO

COR Amarelo citrino, limpo e brilhante.

AROMA Rico e elegante, destaca notas de frutos de caroço, como pêssogo e ameixa, tosta suave.

SABOR Paralelamente à fruta surgem notas florais, tem boa acidez e frescura, mineralidade, bom corpo e volume, é gastronómico e persistente.

ADEGA DE PONTE DA BARCA E ARCOS DE VALDEVEZ
T. +351 258 480 220
geral@adegapontedabarca.pt
www.adegapontedabarca.pt
f adega.pontedabarca
@wine.pontedabarca**17,5****MAMORÉ DE BORBA**

DOC ROSÉ 2021

€ 14,90 ALENTEJO 12,00% vol.ENOLOGIA
RITA TAVARES

TOURIGA NACIONAL

COR Rosado com tons salmão, limpo.

AROMA Com muita finesse, predominam frutos vermelhos frescos.

SABOR A acidez está em grande plano, vivo, seco, mineral, gastronómico, promete grande prazer à mesa.

SOVIBOR

**17,5****VINEADOURO VINHAS ANTIGAS**

DOC TINTO RESERVA 2019

€ 34 DOURO 14,00% vol.ENOLOGIA
VIRGÍLIO LOUREIRO

BASTARDO, CASCUHO, CORNIFESTO, MALVASIA PRETA, MORETO, RUFETE E TOURIGA FRANCA

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Intenso e elegante, vai-se revelando em camadas, primeiro tostados e depois fruta.

SABOR Na boca é bem estruturado e equilibrado, a madeira está bem integrada, taninos ricos, final persistente.

VINEADOURO BOUTIQUE WINES

**17****ALTAS QUINTAS**

REG TINTO RESERVA 2017

€ 31,90 ALENTEJANO 14,50% vol.ENOLOGIA
JOÃO LOURENÇO E EQUIPA

TOURIGA NACIONAL E ALCANTE BOUSCHET

COR Granada, limpo.

AROMA Harmonioso, fresco, mentolado, notas de chocolate e frutos vermelhos.

SABOR Madeira integrada a deixar espaço à fruta madura, especiaria, vegetal seco, boa acidez e taninos macios, interessante.

ALTAS QUINTAS

**17****CASA AMÉRICO**

DOC BRANCO RESERVA 2020

€ 13,95 DÃO 13,00% vol.ENOLOGIA
PEDRO PEREIRA

ENCRUZADO

COR Amarelo citrino, limpo e brilhante.

AROMA Harmonioso, destaca notas de maçã e ameixa, limão maduro.


SABOR Tem bom corpo e volume, bem agradável, frutado, fresco, gastronómico, apelativo.

CASA AMÉRICO



17	CARTUXA	DOC BRANCO CURTIMENTA 2017
€ 44,99	ALENTENO	12,50% vol.
	ENOLOGIA	PEDRO BAPTISTA
	ARINTO, ROUPEIRO, FERNÃO PIRES, TRINCADEIRA DAS PRATAS E MALVASIA REI	
	COR	Amarelo citrino.
	AROMA	Complexo, intenso, destaca notas de vegetal seco e frutos citrinos maduros.
	SABOR	Com atrativa vivacidade, tem boa acidez, mantém a fruta, é equilibrado e agradável, termina longo.
	FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA	




17	CARTUXA	DOC COLHEITA TARDIA BRANCO 2018
€ 45,92	ALENTEJO	12,00% vol.
	ENOLOGIA	PEDRO BAPTISTA
	ROUPEIRO E ARINTO	
	COR	Amarelo com reflexos dourados, limpo.
	AROMA	Intenso, elegante, destaca notas de frutos brancos maduros e pêssego.
	SABOR	A acidez muito bem posicionada a equilibrar o conjunto, bom corpo e volume, bem sedutor e persistente.
	FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA	






17	FREIXO SPECIAL EDITION	REG BRANCO 2020
€ 17,40	ALENTEJANO	12,50% vol.
	ENOLOGIA	DIOGO LOPES
	RIESLING	
	COR	Amarelo citrino, esverdeado, limpo.
	AROMA	Elegante, é frutado e destaca notas de frutos brancos maduros, pêssego.
	SABOR	Conjunto equilibrado, com acidez a conferir frescura e vivacidade, bom corpo e volume, termina longo e sedutor.
	HERDADE DO FREIXO	



17	CABRITA	REG TINTO RESERVA 2018
€ 17,50	ALGARVIO	14,50% vol.
	ENOLOGIA	JOANA MAÇANITA E DINIS GONÇALVES
	TRINCADEIRA, TOURIGA NACIONAL E ARAGONEZ	
	COR	Rubi, limpo.
	AROMA	Intenso em notas de frutos pretos e de baga, tostados discretos e especiaria.
	SABOR	Bom corpo e volume, mantém a fruta envolvida em notas de estágio em madeira, complexo, macio, termina longo.
	JOSÉ MANUEL CABRITA	



17	CABECEIRO	DOC TINTO 2020
€ 8,60	DOURO	14,50 % vol.
	ENOLOGIA	GABRIELA CANOSSA
	TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ	
	COR	Rubi definido, limpo.
	AROMA	Harmonioso, frutado, destaca notas de frutos de baga, vermelhos e silvestres.
	SABOR	Elegante, com bela acidez e frescura, taninos macios e envolventes, mantém a fruta em destaque, com notas de framboesas, deixa um final longo e sedutor.
	QUINTA DO CABECEIRO	
	ANTÓNIO JOAQUIM ALVES RIBEIRO	
	T.: +351 916 770 186	
	ANTONIOJOSEMRIBEIRO@GMAIL.COM	
	 quintadocabeceiro	
	 quinta_do_cabeceiro_doc	



17	TITAN DAEMON	DOP BRANCO 2020
€ 22,99	TÁVORA-VAROSA	13,00% vol.
	ENOLOGIA	LUÍS LEOCÁDIO
	CERCEAL, GOUVEIO E MALVASIA FINA	
	COR	Amarelo palha, limpo.
	AROMA	Mineral, fresco, complexo, lembra frutos secos e flores.
	SABOR	Distinto, encorpado, muito fresco, ousado, gastronómico, de boa persistência final.
	LUÍS LEOCÁDIO / VINALDA	



17	MIOGO	DOC ESPUMANTE BRANCO RESERVA EXTRA BRUTO 2017
€ 15	VINHO VERDE	12,50% vol.
	ENOLOGIA	NUNO SILVA
	ARINTO E LOUREIRO	
	COR	Citrino, bolha fina e persistente.
	AROMA	Revela notas de frutos secos, biscoito, nuances citrinas.
	SABOR	Cremoso e envolvente, tem excelente frescura e perfil gastronómico, citrino e vegetal, termina longo e apelativo.
	MANUEL DA COSTA CARVALHO LIMA & FILHOS	

**17 MORGADO DO QUINTÃO**

REG BRANCO VINHAS VELHAS 2021

€ 18 ALGARVIO 12,50% vol.ENOLOGIA
JOANA MAÇANITA

CRATO BRANCO VINHAS VELHAS (ROUPEIRO)

COR Amarelo citrino, limpo.**AROMA** Intenso em notas de frutos tropicais, como abacaxi e maracujá.**SABOR** Mantém a fruta aliada a notas florais, ligeiro vegetal, fresco, gastronómico e persistente.

MORGADO DO QUINTÃO

**17 ROSA DA MATA**

DOC TINTO 2020

€ 18 DÃO 13,50% vol.ENOLOGIA
PATRÍCIA SANTOS

ALFROCHEIRO

COR Rubi, limpo.**AROMA** Complexo, revela-se aos poucos, notas frutadas, vegetal, terroso...**SABOR** Tem taninos algo rústicos, boa acidez e frescura, promete acompanhar bem gastronomia mais intensa, termina prazeroso.

PATRÍCIA SANTOS

**17 QUINTA DA REDE**

DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2018

€ 19,90 DOURO 13,50% vol.ENOLOGIA
PAULO NUNES

ARINTO E RABIGATO

COR Amarelo citrino, limpo.**AROMA** Elegante, destaca notas de frutos citrinos, limão amarelo, tostados.**SABOR** Tem bom corpo e volume, boa acidez, madeira integrada, complexo, seco, termina persistente.

QUINTA DA REDE

**17 QUINTA DE PANCAS**

REG TINTO RESERVA 2018

€ 12,90 LISBOA 14,50% vol.ENOLOGIA
GILBERTO MARQUES

TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON E ALICANTE BOUSCHET

COR Rubi, limpo.**AROMA** Intenso em notas especiadas envolvidas em frutos pretos.**SABOR** O estágio em madeira a deixar complexidade, vegetal seco, especiaria, taninos macios, bom corpo e final atrativo.

QUINTA DE PANCAS

**17****€ 18****PRAZO DA COTOVIA**

BRANCO VINDIMA TARDIA 2017



N/TEM 16,00 % vol.

ENOLOGIA

RUI CUNHA E GABRIELA ALBUQUERQUE

MOSCATEL GALEGO BRANCO

COR

Amarelo com reflexos dourados, limpo.

AROMA

Intenso em notas meladas envolvidas em frutos brancos maduros e alperce.

SABOR

Com boa acidez a equilibrar a doçura, mantém a fruta, delicada, bom corpo e volume, termina longo e sedutor.

QUINTA DE PAÇOS

T. +351 961 450 809

T.: +351 253 897 109

QUINTAPACOS@GMAIL.COM

WWW.QUINTAPACOS.COM

f quintadepacos

**17****QUINTA DO ESTANHO VINHAS VELHAS**

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2019

€ 29,90 DOURO 14,00% vol.ENOLOGIA
LUÍS LEOCÁDIO

TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, SOUSÃO E OUTRAS

COR Rubi intenso com reflexos púrpura, limpo.**AROMA** Revela-se em camadas, primeiro frutos pretos, depois tostados, grãos de café.**SABOR** Encorpado, tem taninos firmes mas já agradáveis, boa acidez e frescura, madeira a integrar, persistente e promissor.

QUINTA DO ESTANHO

**17****QUINTA DO PERDIGÃO**

DOP TINTO RESERVA 2013

€ 24 DÃO 14,00% vol.ENOLOGIA
MAFALDA PERDIGÃO E JOSÉ PERDIGÃO

TOURIGA NACIONAL, JAEN, ALFROCHEIRO E TINTA RORIZ

COR Granada, limpo.**AROMA** Distinto, destaca frutos vermelhos maduros e vegetal seco, chá preto.**SABOR** Intenso, com bela acidez a conferir vivacidade, deixa notas tostadas, folha de charuto, complexo, termina promissor.

QUINTA DO PERDIGÃO



**Compre online
direto do Alentejo**

**Presenteie ou receba em casa
com conforto e segurança.**



WWW.SANTAVITORIAVINHOS.PT



Beba com moderação. | Drink in moderation.

**17 QUINTA DO TÊDO**

PORTO TAWNY COLHEITA 2005

€ 27 - 20% vol.**ENOLOGIA**
JORGE ALVES

TOURIGA NACIONAL, TINTA BARROCA, TINTA RORIZ, TINTA POMAR, MOURISCO E TINTA AMARELA

COR Âmbar com reflexos avermelhados, limpo.**AROMA** Destaca frutos secos e desidratados, laranja confitada, especiarias doces.**SABOR** Encorpado, envolvente, deixa notas de caril e gengibre, algo exótico, é persistente e muito agradável de beber.QUINTA DO TÊDO
VINCENT BOUCHARD ENI**17 ROLA PIPA**

DO BRANCO 2020

€ 25 PICO 12,50% vol.**ENOLOGIA**
BERNARDO CABRAL

VERDELHO, ARINTO DOS AÇORES E TERRANTEZ DO PICO

COR Amarelo, limpo.**AROMA** Harmonioso, distinto, notas frutadas, mineral, toque de maresia.**SABOR** Bom corpo e volume, é fresco, salino, vegetal, alga marinha, deixa um final longo e ousado.

COOP. VITIV. DA ILHA DO PICO

**17 QUINTA NOVA DE N. SR.ª DO CARMO**

DOC BLANC DE NOIRS RESERVA 2021

€ 16,99 DOURO 13,00% vol.**ENOLOGIA**
JORGE ALVES E MAFALDA MACHADO

TINTA RORIZ

COR Citrino, limpo.**AROMA** Elegante, distinto, revela notas de frutos brancos e flores de citrinos.**SABOR** Tem bom corpo e volume, mantém a fruta, bela acidez e frescura, seco, gastronómico, termina longo e sedutor.

QUINTA NOVA DE N. SR.ª DO CARMO

**17 TABOADELLA**

DOC BRANCO RESERVA 2021

€ 16,99 DÃO 13,50% vol.**ENOLOGIA**
JORGE ALVES E RODRIGO COSTA

ENCRUZADO

COR Amarelo citrino, limpo e brilhante.**AROMA** Intenso, rico em aromas frutados, maçã, ameixa, margaridas e flores brancas, vegetal.**SABOR** O estágio em madeira a deixar complexidade ao conjunto, bem fresco e mineral, especiarias, em destaque, persistente.

TABOADELLA

**17****€ 6,99****ENCOSTA DO SOBRAL VINHAS VELHAS**

REG TINTO 2019

ENOLOGIA
MARCO CRESPO E ALEXANDRA GUEDES

PREDOMINÂNCIA EM TRINCADEIRA, CASTELÃO E ARAGONEZ

COR

Rubi, limpo.

AROMA

Harmonioso, revela predominantes notas de frutos pretos maduros.

SABOR

Mantém o perfil frutado, tem taninos macios e envolventes, boa acidez e frescura, bebe-se com prazer. final longo e atrativo.

SANTOS & SEIXO WINES

T.: +351 926 200 214

T.: +351 249 371 510

FRANCISCO.SILVA@SANTOSESEIXO.PT

WWW.SANTOSESEIXO.PT

f SantosSeixoWines**@** santoseseixowines**17 VINEADOURO VINHAS ANTIGAS**

DOC BRANCO 2020

€ 18 DOURO 13,00% vol.**ENOLOGIA**
VIRGÍLIO LOUREIRO

SÍRIA, FOLGAZÃO, GOUVEIO, TRINCADEIRA BRANCA, MALVASIA FINA, MALVASIA REI, RABIGATO E CARREGA BRANCO

COR Amarelo citrino, limpo.**AROMA** Harmonioso, seduz pelas delicadas notas de frutos brancos, flores campestres.**SABOR** Com bela acidez a conferir frescura ao conjunto, perfil gastronómico, tem bom corpo e volume, termina longo e sedutor.

VINEADOURO BOUTIQUE WINES

**17 REMIS'US**

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2019

€ 18 DOURO 14,00% vol.**ENOLOGIA**
RUI CARRELO

TOURIGA FRANCA E TOURIGA NACIONAL

COR Rubi, limpo.**AROMA** A madeira ainda um pouco presente, depois abre e revela frutos vermelhos.**SABOR** Tem bom corpo e volume, notas especiadas, tostados, framboesa, taninos polidos, deixa um final longo.

VALLEY CO



REGUENGOS

ALENTEJO DOC

2017
GARRAFEIRA
DOS SÓCIOS

VINHO TINTO
RED WINE

CARMIM
REGUENGOS

750 mle Alc. 14.5% by vol. 14,5% vol.

f @ /carmimreguengos

**17****€ 7,91****MONTE DA CAROCHINHA**

REG BRANCO RESERVA 2020

PENÍNSULA DE SETÚBAL 12,50 % vol.

ENOLOGIA**FILIPE SEVINATE PINTO****ARINTO****COR**

Amarelo citrino, limpo.

AROMA

Elegante, mineral, fresco, com notas de maçã e melão.

SABOR

Bom corpo e volume, acidez refrescante a conferir perfil gastronómico ao vinho, frutado, algo salino, deixa um final longo e apelativo.

SOC. AGRÍC. DA CAROCHINHA

T. +351 961 335 917

T. +351 962 350 961

geral@montedacarochinha.pt

www.montedacarochinha.pt

montedacarochinha

montedacarochinha

**16,5****€ 6,5****ROVISCO GARCIA**

REG TINTO 2017

ALENTEJANO 14,00 % vol.

ENOLOGIA**LUÍS LOURO**

ARAGONEZ, ALCANTE BOUSCHET, SYRAH, PETIT VERDOT

COR

Rubi, limpo.

AROMA

Fresco, frutado, com predominantes aromas a frutos pretos.

SABOR

Direto, muito agradável, bebe-se com muito prazer, tem frescura envolvente, taninos macios, mais atrevido no final de boca, que persiste e nos delicia.

RG - HERDADE DO MONTE NOVO E CONQUEIRO

T. +351 242 980 020

comercial@rgroviscogarcia.pt

www.rgroviscogarcia.pt

RGRoviscoGarcia

roviscogarcia

**17****SANTA VITÓRIA**

REG BRANCO 2021

€ 10,5 ALENTEJANO 12,50% vol.**ENOLOGIA****PATRICIA PEIXOTO****VERDELHO****COR**

Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.

AROMA

Intenso em notas de frutos citrinos e tropicais.

SABOR

Muito agradável, tem boa acidez que transmite vivacidade ao conjunto, é gastronómico e bem apelativo.

CASA SANTA VITÓRIA**16,8****MURGANHEIRA**

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2017

€ 14,58 TÁVORA-VAROSA 12,50% vol.**ENOLOGIA****MARTA LOURENÇO****MALVASIA FINA****COR**

Amarelo citrino, bolha fina e persistente.

AROMA

Elegante, revela delicadas notas florais, destaca frutos brancos e maçã verde.

SABOR

Bem estruturado, frutado, com boa acidez e frescura, boa musse, bom corpo, deixa um final apelativo.

SOC. AGRÍC. E COM. DO VAROSA**16,8****MARQUÊS DE MARIALVA**

DOC BRANCO RESERVA 2020

€ 8 BAIRRADA 13,50% vol.**ENOLOGIA****OSVALDO AMADO****BICAL****COR**

Amarelo citrino, esverdeado, limpo.

AROMA

Atrativo, fresco, frutado.

SABOR

Muito equilibrado, destaca frutos brancos envolvidos em suaves notas tostadas, persiste e bebe-se com prazer.

ADEGA DE CANTANHEDE**16,8****MONTES CLAROS**

DOC BRANCO RESERVA 2021

€ 6,99 ALENTEJO 13,50% vol.**ENOLOGIA****ÓSCAR GATO**

ANTÃO VAZ, ARINTO, ROUPEIRO E VERDELHO

COR

Citrino, limpo e brilhante.

AROMA

Harmonioso e elegante, destaca notas de abacaxi e manga, especiaria doce.

SABOR

Tem a madeira integrada a enriquecer o conjunto, mantém a fruta, toque especiado, final persistente.

ADEGA DE BORBA


16,8
€ 7,95
SERRA BRAVA

REG BRANCO 2021

 PENÍNSULA DE SETÚBAL 13,00 % vol.

ENOLOGIA
VANDA PAZ, RUI REGUINGA E MARIA CAEIRO
CHARDONNAY
COR

Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo e brilhante.

AROMA

Intenso e sedutor, revela notas de frutos tropicais frescos e maçã.

SABOR

Com acidez refrescante, é muito equilibrado e elegante, mantém as notas frutadas, acompanha bem gastronomia requintada, termina prazeroso.


HERDADE CANAL CAVEIRA

T.: +351 269 098 030

T.: +351 912 377 697

GERAL@HERDADECANALCAVEIRA.COM

WWW.HERDADECANALCAVEIRA.COM

 herdadecanalcaveira

 herdadecanalcaveira

16,8
RAPOSEIRA

DOC ESPUMANTE BLANC DE NOIR SUPER RESERVA BRUTO 2015

€ 9,15
TÁVORA-VAROSA 13,00% vol.

ENOLOGIA
MARTA LOURENÇO
TOURIGA FRANCA
COR Amarelo citrino, bolha fina e persistente.

AROMA Harmonioso, predominam notas de frutos brancos e citrinos.

SABOR Boa acidez e frescura, cremoso e envolvente, frutado, gastronómico, bebe-se com prazer.

CAVES DA RAPOSEIRA

16,8
HERDADE DOS PIMENTEIS

REG TINTO RESERVA 2020

€ 10,5
ALGARVE 14,00% vol.

ENOLOGIA
PAULO FONSECA
SYRAH
COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos, ligeiro terroso, tosta.

SABOR Complexo, com bons taninos, acidez a conferir vivacidade, toque salino, final longo e gastronómico.

HERDADE DOS PIMENTEIS

15,5
PORTADA WINEMAKERS SELECTION

REG TINTO 2020

€ 3,51
LISBOA 12,50% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ NEIVA CORREIA
CASTAS
S/INF

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.

AROMA Frutado, destaca aromas cítricos, com predominância para limão.


SABOR Harmonioso, franco, tem boa acidez e frescura, mantém o perfil citrino, deixa um final agradável e prazeroso.

DFJ VINHOS

T.: +351 243 704 701

info@dfjvinhos.com

www.dfjvinhos.com

 DFJ Vinhol

 thenewportugal

**16,8****€ 5,5****DUQUESA MARIA SUPERIOR**

REG TINTO 2018

ALENTEJANO 13,50 % vol.

ENOLOGIA

MARCO CRESPO E ALEXANDRA GUEDES

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

Rubi, limpo.

AROMAMuito agradável, destaca notas de frutos
pretos e de baga, amaras.**SABOR**Mantém o perfil frutado, tem bela
acidez a conferir frescura ao conjunto,
taninos aveludados, um final longo e
gastronómico.**SANTOS & SEIXO WINES**

T.: +351 926 200 214

T.: +351 249 371 510

FRANCISCO.SILVA@SANTOSESEIXO.PT

WWW.SANTOSESEIXO.PT

f SantosSeixoWines

@santoseseixowines

**16,8****€ 8,95****PILOTO COLLECTION**

REG TINTO 2021

PENÍNSULA DE SETÚBAL 12,50 % vol.

ENOLOGIA

FILIPE CARDOSO

ALFROUXEIRO**COR**

Rubi, limpo.

AROMAElegante, revela predominantes notas de
frutos de baga e silvestres.**SABOR**Jovem, com atrativa frescura, boa fruta,
taninos macios e envolventes, deixa um
final longo e prazeroso.**QUINTA DO PILOTO - VINHOS**

T. +351 212 333 030

info@quintadopiloto.pt

www.quintadopiloto.pt

f QuintadoPiloto

@quintadopiloto

**16,8****REMISI'US**

DOC TINTO RESERVA 2019

€ 11 DOURO 14,00% vol.

ENOLOGIA
RUI CARRELO

TOURIGA FRANCA E TOURIGA NACIONAL

COR

Rubi, limpo.

AROMA Intenso em notas de morangos maduros e
outros frutos vermelhos.**SABOR** Ao perfil frutado junta-se um toque floral,
a madeira integrada deixa especiarias
finas, cacau, taninos macios, final longo.

VALLEY CO

**16****VIA LATINA**

DOC BRANCO 2021

€ 3,29 VINHO VERDE 11,00% vol.

ENOLOGIA
JOÃO GASPAR

ARINTO

COR Amarelo citrino com reflexos
esverdeados, limpo.**AROMA** Frutado intenso, revela predominantes
notas de frutos citrinos, limão e lima.**SABOR** Na boca é bem fresco, vivo, muito
equilibrado, gastronómico, bebe-se com
prazer.

VERCOOPE

**16,8****CASA SANTOS LIMA**

DOC BRANCO 2021

€ 4,3 LISBOA 13,00% vol.

ENOLOGIA
HERMÃO VELOSO

SAUVIGNON BLANC

COR

Amarelo citrino, limpo.

AROMA Elegante e harmonioso, destaca notas
frutadas, frescas e apelativas.**SABOR** Tem bom corpo e volume, frescura e
vivacidade, bom para gastronomia e para
uma boa conversa, termina prazeroso.

CASA SANTOS LIMA

**16****TERRA CHÃ**

REG TINTO 2021

€ 3 TEJO 13,00% vol.

ENOLOGIA
ALICE SIMÕES

CASTELÃO, TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ

COR

Rubi intenso, limpo.

AROMA Harmonioso, tem notas frutadas e ligeiro
floral.**SABOR** Bebe-se agradavelmente, é macio,
equilibrado, deixa notas de frutos
vermelhos, termina prazeroso.

SOC. AGRÍC. CASAL DO CONDE

1890
Q
QUINTA DO
ORTIGÃO



Ortigão Nektar
A Bairrada no seu copo

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

TERRAS &
TERROIR
FAZDO PELAS NOSSAS RAÍZES

Outros vinhos provados e classificados (vegan)

Consulta por ordem alfabética.

15,5	1808 DOC BEIRA INTERIOR ROSÉ VEGAN / BIO 2019
15	ADEGA DE MONÇÃO DOC VINHO VERDE BRANCO VEGAN 2021
16	ANIMUS DOC DOURO TINTO VEGAN 2020
15,8	CAPELA ST ³ MARGARIDA REG ALENTEJANO TINTO VEGAN / BIO 2021
16	CARLOS REYNOLDS REG ALENTEJANO ROSÉ VEGAN ARAGONEZ 2021
16	CARLOS REYNOLDS REG ALENTEJANO BRANCO VEGAN 2021
16	DEU LA DEU DOC VINHO VERDE BRANCO VEGAN ALVARINHO 2021
15,5	FOLGOROSA REG LISBOA ROSÉ VEGAN 2021
16	FOLGOROSA REG LISBOA BRANCO VEGAN 2020
16	GLÓRIA DOC DOURO TINTO RESERVA VEGAN 2020
16,5	MAINADA REG ALENTEJANO TRINCADEIRA PRETA VEGAN 2020
15,8	MURALHAS DE MONÇÃO DOC VINHO VERDE BRANCO VEGAN 2021
15	OPTA DOC DÃO ROSÉ VEGAN 2021
16	OPTA DOC DÃO BRANCO VEGAN ENCRUZADO 2021
14,5	QUINTA DA BIAIA 750M ALTITUDE DOC BEIRA INTERIOR ROSÉ VEGAN/BIO MOURISCO 2019
16,5	QUINTA DA BIAIA 750M ALTITUDE DOC BEIRA INTERIOR SÍRIA VEGAN/BIO 2020
15,8	QUINTA DA GIESTA DOC DÃO ROSÉ VEGAN TOURIGA NACIONAL 2021
16	QUINTA DE SANTA TERESA DOC VINHO VERDE ROSÉ VEGAN / BIO 2021
15	ROVISCO GARCIA REG ALENTEJANO ROSÉ VEGAN 2021
16	ROVISCO GARCIA REG ALENTEJANO BRANCO VEGAN 2021
15	VILA JARDIM REG TEJO BRANCO VEGAN ALVARINHO 2020

Outros vinhos provados e classificados (novidades)

Consulta por ordem alfabética.

15,5	A MULA DA COOPERATIVA DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA
15	A MULA DA COOPERATIVA DOC VINHO VERDE ROSÉ
16,55	ADEGA ARRUDA DOC ARRUDA TINTO 2019
16,55	ADEGA CAMOLAS REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO SÍRIA 2020
16	ADEGA CAMOLAS REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO BAGA 2020
16	ADEGA COOP PONTE DA BARCA DOC VINHO VERDE BRANCO RESERVA 2021
15,5	ADEGA COOP PONTE DA BARCA PREMIUM DOC V. VERDE LOUREIRO 2021
16,5	ADEGA D'ARROCHA REG LISBOA RESERVA ARINTO 2021
15,8	ADEGA DE PEGÕES REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO 2021
16	AL-MUDD REG ALGARVIO BRANCO BLANC DE NOIRS NEGRA MOLE 2021
15,5	AL-MUDD REG ALGARVIO CLARETE NEGRA MOLE 2021
15,5	ALLMA GARVE REG ALGARVE BRANCO MOSCATEL GRAÚDO 2020
16	AROMAS DAS CASTAS DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA 2021
15,5	BASTARDÔ REG TEJO ROSÉ 2021
15,5	BREAD & CHEESE REG TEJO BRANCO 2021
16	BRIDÃO CLÁSSICO DOC DO TEJO BRANCO 2021
16	BRIDÃO EDIÇÃO LIMITADA DOC DO TEJO BRANCO SAUV BLANC 2019
16	CABRITA NATIVE GRAPES REG ALGARVIO TINTO NEGRA MOLE 2020
16	CÃO VELHO DOC DOURO ROSÉ TINTO CÃO 2020
16	CASA AMÉRICO DOC DÃO BRANCO RESERVA 2020
15,8	CASAL DO CONDE REG TEJO ROSÉ 2021
15,5	CASAL DO CONDE REG TEJO BRANCO SAUVIGNON BLANC 2021
15,0	CASAL DO CONDE REG TEJO BRANCO 2021
14,0	CASAL DO CONDE REG TEJO FRISANTE GASEIFICADO BRANCO
16	CASTELO DE BORBA DOC ALENTEJO BRANCO ANTÃO VAZ 2021
16,5	CATARINA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL ROSÉ 2021
16	CEREJEIRAS REG LISBOA BRANCO COLHEITA SELEC SAUV BLANC 2021
15,5	CEREJEIRAS REG LISBOA ROSÉ 2021
16	CLANDESTINO BRANCO 2021
16	CONTRACENA BLANC DE NOIR REG TEJO CASTELÃO 2020
15	CONTRACENA PET NAT DOC TEJO ESP BRANCO BRT NATURAL FERNÃO PIRES 2021
16,5	DESTALO DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO
16,0	DESTALO DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO
16,0	DESTALO DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO BRUTO LOUREIRO
16,5	DISCÓRDIA REG ALENTEJANO BRANCO 2020
16	DONA MARIA REG ALENTEJANO BRANCO VIOGNIER 2021
16	DORINA LINDEMAN REG ALENTEJANO BRANCO ARINTO 2021
16,5	DUQUESA MARIA SUPERIOR REG ALENTEJANO BRANCO 2021

15	ENCOSTA DO GUADIANA REG ALENTEJANO BRANCO 2021
16,3	ENCOSTA DO SOBRAL SELECTION REG TEJO TINTO 2020
15	ESTREIA DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO MEIO SECO LOUREIRO 2021
16,0	HERDADE DOS LAGOS REG ALENTEJANO TINTO RESERVA VEGAN / BIO 2016
16	HERDADE DOS PIMENTEIS REG ALGARVE BRANCO MOSCATEL GRAÚDO 2021
15,5	HERDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJANO BRANCO 2021
15,5	HERDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJANO ROSÉ 2021
16	HERDADE SANTA ANA REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2020
15,5	HERDADE SANTA ANA REG ALENTEJANO BRANCO RESERVA VERDELHO 2021
16,5	HONRADO DOC ALENTEJO BRANCO VINHO DE TALHA 2021
15,5	LAGOA DOP LAGOA TINTO RESERVA 2018
16	LAGOA PREMIUM FIELD BLEND DOP LAGOA TINTO 2019
16,5	MAINADA REG ALENTEJANO TINTO VEGAN TOURIGA NACIONAL 2020
16,5	MALANDRA REG ALENTEJANO TINTO TOURIGA NACIONAL 2019
16	MALANDRA REG ALENTEJANO TINTO PETIT VERDOT 2019
16	MARQUÊS DE MARIALVA DOC BAIRRADA BRANCO COLHEITA SELEC 2021
16	MARQUÊS DE MARIALVA DOC BAIRRADA ROSÉ COLHEITA SELEC BAGA 2021
16,5	MOINANTE DUPLA CURTIMENTA REG ALENTEJANO BRANCO VEGAN 2021
15,5	MONSARAZ TRADIÇÃO DOC ALENTEJO ROSÉ 2021
16,5	MORGADO DO QUINTÃO REG ALGARVIO BRANCO DE TINTAS NEGRA MOLE 2020
14,5	O MINEIRO BRANCO
14	O MINEIRO TINTO
16,3	ORTIGÃO DOC BAIRRADA BRANCO ARINTO E BICAL 2020
16,8	PACHECA DOC DOURO CODEGA DO LARINHO 2021
16,5	PACHECA DOC DOURO ROSÉ 2021
16	PACHECA DOC DOURO BRANCO 2021
16	PACHECA SUPERIOR DOC DOURO BRANCO 2021
16	PANCAS REG LISBOA BRANCO 2020
16	PATRIMÓNIO REG LISBOA BRANCO FERNÃO PIRES 2020
15,5	PATRIMÓNIO REG LISBOA TINTO 2020
15,5	PENA VERMELHA REG TEJO TINTO COLHEITA SELECIONADA 2020
16,5	PLANSEL SELECT BY BOHM - LINDEMANN FAMILY PARCELA ESPECIAL REG ALENTEJANO BRANCO VERDELHO 2021
15,5	PORCHES REG ALGARVIO BRANCO 2021
15	PORTADA REG LISBOA BRANCO MEDIUM SWEET 2021
14,5	PORTADA REG LISBOA TINTO MEDIUM SWEET 2020
15,5	PRAZO DA COTOVIA BRANCO SECO MOSCATEL GALEGO BRANCO 2021
16	QUINTA DA ALORNA DOC DO TEJO BRANCO FERNÃO PIRES 2021
16,5	QUINTA DA GINGEIRA DOC DOURO TINTO RESERVA 2017

16	QUINTA DA GINGEIRA DOC DOURO BRANCO 2020
15,5	QUINTA DA LIXA ESCOLHA DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA 2021
16,5	QUINTA DA RAZA DOC VINHO VERDE BRANCO COLH SELEC GOUVEIO 2021
16	QUINTA DE PANCAS REG LISBOA TINTO 2019
16,5	QUINTA DE SANTA TERESA SINGULAR DOC VINHO VERDE BRANCO VEGAN/BIO 2019
16	QUINTA DO CARMO REG ALENTEJANO BRANCO 2021
16,5	QUINTA DO ESTANHO DOC DOURO BRANCO RESERVA 2021
16,5	QUINTA DO ESTANHO DOC DOURO TINTO RESERVA 2018
16	QUINTA DO ESTANHO SUPERIOR DOC DOURO TINTO 2020
16	QUINTA DO INFANTADO DOP DOURO BRANCO 2020
16	QUINTA DO PERDIGÃO DOP DÃO TINTO 2017
16	QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA REG TRANSMONTANO BRANCO GEWURZTRAMINER 2021
15,5	QUINTA DO TAMARIZ REG MINHO PÉT NAT BRANCO ESP EXTRA BRUTO LOUREIRO 2021
16	QUINTA VALE D'ALDEIA DOC DOURO BRANCO 2021
15,5	QUINTAS DE BORBA DOC ALENTEJO TINTO 2020
16	RÉGIA COLHEITA DOC ALENTEJO BRANCO RESERVA 2020
15	REGUENGOS DOC ALENTEJO BRANCO 2021
15,8	REMISI'US DOC DOURO TINTO ANOAKED 2019
16	SENSES REG ALENTEJANO BRANCO VIOGNIER 2021
16	SERRA BRAVA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO 2021
16	SURF REG LISBOA TINTO SYRAH 2019
15,5	SURF REG LISBOA BRANCO SAUVIGNON BLANC 2019
16	TAPADA DOS MONGES DOC VINHO VERDE BRANCO AZAL 2020
15	TERRA CHÃ REG TEJO BRANCO 2021
14,5	TERRAS D'EL REI REG ALENTEJANO BRANCO 2021
15,5	TERRAS DE CARTAXO CLÁSSICO DOC DO TEJO BRANCO 2021
16	TERRAS DO GRIFO SUPERIOR DOC DOURO ROSÉ BIOLÓGICO 2021
16,5	TITULAR DOP DÃO BRANCO 2021
14,5	URBE AUGUSTA SOFT REG MINHO BRANCO
14	VALE PERDIDO REG LISBOA BRANCO LEVE 2021
15	VG VIDA AMARAN-TINA PET-NAT BRANCO
16	VG VILA GARCIA REG MINHO BRANCO ESCOLHA 2021
16	VIA LATINA DOC VINHO VERDE TINTO GRANDE RESERVA VINHÃO 2019
16	VILA JARDIM SELECTION REG TEJO ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2021
16,5	VINHA DA VALENTINA SIGNATURE REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO RESERVA 2020
15	VINHA DOS PARDAIS REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO 2021



BACALHÔA CELEBRA Um século de vida

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

A comemorar um século de vida, a Bacalhôa - Vinhos de Portugal é hoje uma das maiores e mais dinâmicas empresas do setor do vinho em Portugal. Presente nos principais e maiores mercados mundiais, esta é, “talvez, uma das empresas nacionais do setor mais inovadoras”. Para comemorar este assinalável marco, a Bacalhôa irá organizar ao longo do ano de 2022 um conjunto de iniciativas direcionadas a profissionais e consumidores e onde a cultura, a arte, a paixão e, é claro, o vinho, terão sempre lugar de destaque.

“Desde do princípio que a inovação, o empreendedorismo e uma certa irreverência estiveram sempre presentes no ADN da empresa”, daí o facto de apresentarem “vinhos únicos, incursões totalmente novas no mundo do vinho e uma perspetiva muito empreendedora do que é o negócio de vinhos em Portugal”, afirma Eduardo Medeiro. Segundo o administrador da Bacalhôa – Vinhos de Portugal, o grupo sempre teve “uma grande orientação para os resultados”. Isto é, sendo o vinho “um negócio de cariz bastante empreendedor, do ponto de vista da conceção”, o grupo aliou a isso “um realismo muito forte relativamente às contas e à sustentabilidade futura do setor do vinho”. Na verdade, acrescenta, “o que

hoje é uma coisa relativamente vulgarizada, aqui há uns anos quase que era uma vergonha ganhar dinheiro nos vinhos. Havia um certo pudor em tudo isto”.

“Ora, o negócio dos vinhos tendo as suas características particulares e específicas,

“Foi a primeira empresa a fazer maceração carbónica, a fazer fermentação de brancos em barril, fermentação com frio, a envelhecer 100% vinhos tintos em madeira, (coisa que agora é vulgaríssimo), entre outras”, indica Vasco Penha Garcia

como qualquer outro, não deixa de ser um setor que para se sustentar em termos futuros necessita de ganhar dinheiro e de ter um EBITDA (lucros antes de juros, impostos, depreciações e amortizações) que satisfaça quem investe no setor do vinho. Esta perspetiva de inovação e empreendedorismo esteve sempre presente na história da Bacalhôa”, salienta o responsável.

APOSTA NO ENOTURISMO

Mas para conhecermos a história da Bacalhôa – Vinhos de Portugal temos de regressar a 1922, e à fundação da firma João Pires & Filhos, empresa vocacionada para a comercialização a granel de vinhos por si produzidos a partir de uvas compradas na



Península de Setúbal.

Nos anos 70 a firma muda de mãos, da família João Pires & Filhos para a família Avilez, começando nessa altura a fazer “coisas superinovadoras”, como por exemplo fornecendo rosés. Nasce então uma nova fase, a empresa dá início a um novo ciclo da sua história, marcado pela aposta na vinha e nas marcas próprias e, sobretudo, pelo extraordinário dinamismo e pioneirismo, com a produção de vinhos assentes em conceitos, perfis e técnicas nunca antes experimentados no nosso país.

“Foi a primeira empresa a fazer maceração carbónica, a fazer fermentação de brancos em barril, fermentação com frio, a envelhecer 100% vinhos tintos em madeira, (coisa que agora é vulgaríssimo), entre outras”, indica Vasco Penha Garcia, coordenador de enologia do grupo Bacalhã.

Relembrando que nesse período a “casta Moscatel de Setúbal estava praticamente a desaparecer” (existiam apenas cerca de 100 hectares) o responsável destaca o lançamento do vinho ‘João Pires branco’, “um vinho muito caro, que adquire uma enorme fama”. Ora, “como nessa altura a João Pires já pagava cerca de um euro (200 escudos) por quilograma de Moscatel, a região foi então ‘invasa’ por esta casta”. É por isso que, na opinião de Vasco Penha Garcia, a Bacalhã – Vinhos de Portugal é a “criadora do vinho seco Moscatel, um dos vinhos típicos da região”.

Na mesma época outro dos marcos mais

relevantes na história do grupo prende-se com a abertura da região a novas castas, como a Cabernet Sauvignon, relembra o coordenador de enologia do grupo. Nasce assim marcas de grande singularidade e notoriedade, como Quinta da Bacalhã, Catarina, Cova da Ursa Chardonnay ou JP, entre muitas outras.

Um novo ciclo de crescimento e consolidação teve lugar a partir de 1998, com a compra da empresa por parte da família Berardo e, nos anos seguintes, com a aquisição das emblemáticas Quinta da Bacalhã, em Azeitão, Quinta do Carmo, em Estremoz, e Aliança, em Sangalhos, integradas depois no grupo Bacalhã – Vinhos de Portugal, assim designado a partir de 2005.

“Este ciclo ficou igualmente marcado por uma aposta no enoturismo, que veio qualificar o vinho e trouxe uma outra dimensão ao setor”, sublinha Eduardo Medeiro, administrador da Bacalhã. Neste contexto, o Bacalhã Buddha Eden, no Bombarral, o Aliança Underground Museum, em Sangalhos, o Palácio da Bacalhã e a Adega Museu, em Azeitão, a Quinta do Carmo e o Museu Berardo Estremoz, na cidade alentejana homónima, são referências absolutas no que respeita à ligação ao vinho e ao turismo.

Por isso, não é de estranhar que quando questionado sobre qual o papel desempenhado pela Bacalhã – Vinhos de Portugal na dinamização económica e social das regiões onde se inserem, Eduardo Medeiro assegure que o grupo “muito tem contribuí-

Presente em sete regiões vitícolas portuguesas, com um total de 1200 hectares de vinha, 40 quintas, 40 castas diferentes e 4 centros vinicos (adegas), o grupo Bacalhã – Vinhos de Portugal distingue-se no mercado pela sua dimensão, mas também pela autonomia, com 70% na de produção própria.

do para que tal aconteça”. E identifica três eixos: “em Setúbal, onde a Bacalhã é uma empresa dominante na dinâmica social, humana, económica e cultural; no Alentejo, em toda a zona de Estremoz, onde o grupo tem uma influência marcante e irá ter ainda mais no futuro com a Quinta do Carmo; e na zona Centro, com a Aliança”.

CRESCER MAIS INTERNACIONALMENTE É UM GRANDE OBJETIVO

Presente em sete regiões vitícolas portuguesas, com um total de 1200 hectares de vinha, 40 quintas, 40 castas diferentes e 4 centros vinicos (adegas), o grupo Bacalhã – Vinhos de Portugal distingue-se no mercado pela sua dimensão, mas também pela autonomia, com 70% na de produção própria. Para além disso, cada uma das entidades que constituem o grupo – Bacalhã, Aliança, Quinta do Carmo e Quinta dos Lóridos – corresponde um centro de produção com características próprias e um património com intrínseco valor cultural.

Vendendo anualmente mais de 1,4 milhões de caixas, com 12 garrafas cada, ou seja, cerca de 16,8 milhões de garrafas de vinho, a Bacalhã – Vinhos de Portugal exporta atualmente cerca de 45% a 48% da sua produção para mais de 70 países, sendo cinco os mais importantes o Brasil, a Suíça, a França, os EUA e o Canadá. Ainda assim, o objetivo passa por “crescer exponencialmente no mercado externo”, assume Eduardo Medeiro.

Já o volume de negócios consolidado do grupo Bacalhã em 2021 foi de cerca de 50 milhões de euros. Para este ano, as expectativas são de um crescimento acima dos 10%, segundo as indicações do primeiro semestre. Admitindo que os “últimos dois anos de pandemia tiveram impacto no grupo”, inicialmente na restauração, seguido da distribuição, o administrador assegura que tal “nunca colocou em risco a operação”. Apesar de tudo, o grupo conseguiu manter sempre uma certa atividade que lhe permitiu passar este período sem

o Bacalhôa Buddha Eden, no Bombarral, o Aliança Underground Museum, em Sangalhos, o Palácio da Bacalhôa e a Adega Museu, em Azeitão, a Quinta do Carmo e o Museu Berardo Estremoz, na cidade alentejana homónima, são referências absolutas no que respeita à ligação ao vinho e ao turismo.



grandes dificuldades.

Apesar de tudo isto, Eduardo Medeiro afirma que o grupo está “sempre disponível” a olhar para a possibilidade de crescer através de aquisições ou de fusões. “Acreditamos que em Portugal, o setor do vinho vai necessitar de empresas de grande dimensão, pois precisamos de uma dimensão profissional do projeto vinho. Precisamos de ter três ou quatro empresas da dimensão de uma Sogrape. Tal não significa que não devam coexistir no setor pequenos projetos”, porém, só assim Portugal “terá uma presença ativa nos mercados internacionais”.

SUSTENTABILIDADE ESTÁ A SER TRABALHADA DESDE 2020

Questionado sobre o crescente impacto das alterações climáticas e, sobretudo, sobre a escassez de água sentida um pouco por todo o país, Vasco Penha Garcia frisa que o grupo tem uma “política de sustentabilidade horizontal em toda a atividade”. Assim, se em termos energéticos o grupo realizou um importante investimento na energia solar, ao nível da água a aposta

passou pela criação de reservas de água (barragens), pela implementação da viticultura de precisão, e por uma “poupança extrema de água na adega”.

Sobre este tema, Eduardo Medeiro destacou ainda que o grupo está a iniciar um novo ciclo no qual o principal desafio é a “implementação e consolidação do Projeto de Produção Sustentável do Grupo Bacalhôa, iniciado em 2020”, um grande projeto de sustentabilidade, desenvolvido conjuntamente com a Quinta do Carmo e a Universidade de Évora, que vai ser o guarda-chuva de “toda a nossa estratégia de sustentabilidade e que nos permitirá aceder àquilo que ainda não conhecemos, mas que já estamos a trabalhar com muita antecedência que é o plano de sustentabilidade dos vinhos portugueses e a emissão de um certificado de sustentabilidade dos vinhos nacionais”. “Este é um dos principais desafios que as empresas de vinho terão de responder” num futuro próximo e nós “já estamos a meio da corrida, porque o estamos a fazer por nossa própria conta”, explica o administrador.

Ainda assim, para o responsável existem outros importantes desafios, em particular, na região de Setúbal que terá de “saber responder ao problema da escassez de mão-de-obra, isto sem falar da questão do aeroporto que virá a ser um consumidor forte de mão-de-obra colocando questões adicionais nesta matéria”.

O “terceiro desafio a que teremos de responder é o aumento de custos, a inflação. O setor do vinho está neste momento sobre uma tempestade perfeita, de uma dimensão nunca antes sentida, com crescimentos de custos absolutamente dramáticos, como o vidro, o cartão, e a rotulagem, e a curto prazo também os granéis (devido ao aumento de preços dos fertilizantes, fitossanitários e outros)”. Não acreditando que os consumidores estejam disponíveis para pagar, caso as empresas façam uma repercussão direta desses custos nos preços finais, o administrador frisa que tal acarreta “outro desafio: como é que em termos de gestão vamos conseguir dar resposta e limitar o impacto desses aumentos no preço final”, remata.



**Qualidade e Excelência
ao seu alcance, *alugue.***

Oferecemos uma vasta linha de artigos para a realização de eventos, desde loiças, copos, pratos, talheres, mobiliário e equipamento de cozinha de elevada qualidade que aliados à vasta experiência da nossa equipa, vão permitir-lhe desfrutar de um dia memorável.

**Quality and Excellence
for *hire***

With many years of experience, our team can provide the assistance you require. We know that supplying events with leading quality brands is important and having the right type of glassware, tableware, cutlery and furniture is a key element for any successful event.

everything you need for your event is *here*

tudo o que precisa para
o seu evento está
aqui

• LISBOA • PORTO • MADEIRA • ALENTEJO • ALGARVE

WWW.AAQUI.COM

Contate-nos

info@aaqui.com

(+351) 21 910 80 03 / (+351) 96 132 79 51

Saiba mais
aqui





CAMINHOS CRUZADOS

Um novo Dão: jovem, moderno e sustentável

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

Com origem na Quinta da Teixuga, bem no coração do Dão, a Caminhos Cruzados conta com cerca de 40 hectares de vinha própria e assume a ambição de fazer vinhos modernos, complexos e autênticos, verdadeiros embaixadores da identidade diferenciadora da região. Envolvendo uma adega de cariz moderno, fruto de uma obra arrojada concluída em 2017, a quinta reúne ainda características únicas para a prática do Enoturismo.

Uma paixão única pelo Dão, nascida com o avô Coelho dos Santos, marcou o destino de uma família. Habituada desde jovem a fazer as vindimas entre família e amigos, reunindo todos num pequeno lagar da Quinta da Teixuga, em Nelas, dando origem a um vinho caseiro, Lígia foi desafiada por Paulo Santos, em 2012, a voltar a dar vida a esta tradição familiar. Nascia assim a Caminhos Cruzados, uma empresa familiar, dirigida por Lígia Santos, que troca Lisboa e a advocacia pelo vinho

e regressa a Nelas para dirigir os destinos deste projeto único que assume como ambição permanente fazer vinhos modernos, complexos e autênticos, verdadeiros embaixadores da identidade diferenciadora que é a região do Dão. “A nossa missão sempre foi produzir vinhos com grande identidade e qualidade, que refletissem a nossa visão da região e que nos permitissem afirmar-nos como o Novo Dão: um Dão jovem, moderno e sustentável”, indica Lígia Santos.

Na Caminhos Cruzados “produzimos vinhos feitos a partir de uvas das nossas vinhas, bem como de pequenos viticultores, com grande expressão local”, afirma a CEO da empresa. Para tal, trabalham essencialmente com castas típicas da região e fazem um esforço de estudo e recuperação de castas mais antigas e menos usuais. Têm também alguns hectares plantados com castas estrangeiras com o objetivo de produzir vinhos diferentes, com um perfil distinto do que seria de esperar da região, o que permi-

Lígia Santos assegura que, “a qualidade e a consistência são os princípios norteadores da produção”. Mas, como estamos a falar de vinhos do Dão, a sua elegância e capacidade de envelhecimento são pontos de honra. Assim, os nossos vinhos possuem um perfil muito próprio que se foi consolidando nos últimos 10 anos, garantindo aos nossos consumidores vinhos de grande qualidade e com grande capacidade gastronómica para desfrutar ao longo de décadas”.



te mostrar as várias “caras” do Dão. Desafiada a descrever os vinhos Caminhos Cruzados, Lígia Santos assegura que, “a qualidade e a consistência são os princípios norteadores da produção”. Mas, como estamos a falar de vinhos do Dão, a sua elegância e capacidade de envelhecimento são pontos de honra. Assim, os nossos vinhos possuem um perfil muito próprio que se foi consolidando nos últimos 10 anos, garantindo aos nossos consumidores vinhos de grande qualidade e com grande capacidade gastronómica para desfrutar ao longo de décadas”.

Contando com cerca de 40 hectares de vinha, a Quinta da Teixuga enquadra-se perfeitamente no contexto da região do Dão, com vinhas situadas entre os 400 e os 700 metros de altitude, em planaltos de solos xistosos e graníticos de pouca profundidade, onde abundam os pinhais, produzindo vinhos encorpados com elevada capacidade de envelhecimento. Apresentam por isso, uma grande variedade de castas, entre as quais a Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen e Tinta Roriz (nas variedades tintas) e Encruzado, Bical, Cercial, Malvasia Fina e Verdelho (nas variedades brancas).

“PEQUENAS MUDANÇAS COM GRANDE IMPACTO AO NÍVEL DA SUSTENTABILIDADE”

Perspectivando o futuro, Lígia Santos adianta-nos que a Caminhos Cruzados está a “implementar pequenas mudanças com grande impacto ao nível da sustentabilidade”. Desde logo, está em curso um projeto agroecológico que tem como objetivo estudar, valorizar e integrar todo o ecossistema da Quinta da Teixuga, onde está a adega e a maior extensão de vinha do grupo. “Com pequenas transformações que passam pela vinha, pela adega e pela escolha de materiais a usar na produção, vamos garantir um produto mais equilibrado e com menor impacto ambiental. Além disto, mantemos o nosso espírito inquieto

e sonhador, pelo que estamos sempre a ‘inventar’ novos vinhos e novas histórias”. Em paralelo, a Quinta da Teixuga é palco ainda de um projeto de recuperação de vinhas velhas com o grande objetivo de devolver a vivacidade das castas e, dessa forma, manter vivo um património único. Já o projeto de plantação de vinha nova assenta em novas variedades que, em equilíbrio com as castas emblemáticas do Dão, são a matéria para composições vínicas de exceção.

Em 2019 iniciou-se ainda o processo de reconversão de uma parcela de vinha com cerca de 1 hectare, onde estão plantadas 4200 videiras da casta de Touriga Nacional para uma vinha biológica. Este processo terá a duração de três anos.



A terminar, refira-se apenas que a Caminhos Cruzados passou recentemente a integrar o grupo Terras e Terroir, detidos pelo empresário Paulo Pereira e o casal Maria do Céu Gonçalves e Álvaro Lopes, de que fazem parte ainda, a duriense Quinta da Pacheca e a Quinta do Barrilário, em Armamar.

ENOTURISMO

“DA VINHA AO VINHO”

Em 2017, foi inaugurada a nova adega, de arquitetura arrojada e que emerge das vinhas da Quinta da Teixuga. A adega inspira-se no logotipo da empresa, duas linhas que se cruzam, e encontra-se perfeitamente integrada no ambiente envolvente. É consciente na estética e também na sustentabilidade permitindo a prática de enoturismo.

A abertura das portas da adega e das vinhas proporciona uma visita ímpar, capaz de proporcionar aos visitantes toda a experiência vitícola. A quinta tem assim disponíveis vários tipos de visita de acordo com o tipo de experiência pretendida pelos visitantes, nomeadamente a experiência “Da vinha ao Vinho”, que inclui um conjunto de atividades enogastrónomicas, composta pela visita à adega e quinta seguida de almoço vínico. As provas são acompanhadas através da perfeita harmonização com a gastronomia local.

Os visitantes poderão ainda experienciar o “Jogo de Aromas”, que permite pôr à prova a capacidade de identificar os aromas do vinho, envolvidos em contexto vitícola, ou o desafio “E hoje o enólogo sou eu – enologia criativa”, uma atividade lúdica em que o visitante poderá criar o seu próprio vinho, loteando e criando amostras de modo a chegar ao perfil de vinho considerado ideal e que o identifica. Seguidamente o visitante poderá provar o vinho da semana, de modo a compará-lo com a sua criação. Outras experiências incluem ainda a “Festa da Vindima”, o “Peddy Paper na Vinha” e também as “Experiências à Medida”.



"Com pequenas transformações que passam pela vinha, pela adega e pela escolha de materiais a usar na produção, vamos garantir um produto mais equilibrado e com menor impacto ambiental. Além disto, mantemos o nosso espírito inquieto e sonhador, pelo que estamos sempre a 'inventar' novos vinhos e novas histórias". Destaca Lúcia Santos.





ADEGA DE VIDIGUEIRA guardiã da riqueza histórica

> texto **Manuel Baião** > fotografia **Ernesto Fonseca / Ricardo Zambujo / D.R.**

A Adega de vidigueira celebrou 62 anos e nos últimos a nova direção da cooperativa, presidida por José Miguel Almeida e com a acessória técnica do enólogo Luís Morgado Leão, efetuou diversos investimentos na adega, identificou, preservou e valorizou algumas vinhas velhas e efetuou um profundo “rebranding” das marcas da adega que tem por lema “Vidigueira, quando o vinho é uma viagem”.

A Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito foi constituída em 1960 e iniciou a sua atividade produtiva em 1963. Conta atualmente com cerca de 300 associados, laborando uma média de 8 a 9 milhões de quilos de uva/ano, resultado da exploração de cerca de 1400 hectares de vinha. Nos últimos anos a nova direção da cooperativa presidida por José Miguel Almeida, e com a acessória técnica do enólogo Luís Morgado Leão, efetuou diversos investimentos na adega, identificou, preservou e valorizou algumas vinhas velhas e efetuou um profundo “rebranding” das marcas da

adega que tem por lema “Vidigueira, quando o vinho é uma viagem”. Esta reformulação do portefólio dos vinhos

José Miguel Almeida, presidente da Adega de Vidigueira destacou na sua intervenção que a cooperativa pretende continuar a ser a guardiã da riqueza histórica dos vinhos desta região, mas com preocupações de “sustentabilidade” para o futuro.

apoiou-se no reforço da ligação aos descobrimentos e a Vasco da Gama que em 1519 se tornou Conde de Vidigueira. Neste sentido, o posicionamento dos vinhos associa-se a uma viagem, indo do Ato I, com o vinho de entrada de gama, de maior volume, até ao ato VII, subindo sempre em ambição e exclusividade.

VIDIGUEIRA: TERROIR E SUSTENTABILIDADE

A Adega de Vidigueira estende a sua área de influência pela totalidade dos concelhos de Alvito, Cuba e Vidigueira, uma área que



é delimitada a norte pela serra do Mendro e a Leste pelo rio Guadiana. O clima desta região é condicionado pela morfologia acidentada da Serra do Mendro (424 metros), de orientação Este-Oeste. Por isso, apesar da localização tão a sul, é uma das sub-regiões de clima mais suave do Alentejo. A peneplanície e as pequenas colinas com terrenos ondulados permitem exposições solares diversificadas, os verões quentes e secos são temperados com uma brisa fresca do Atlântico que segue o corredor criado pela serra do Mendro e que contribui para uma significativa variação entre a temperatura da noite e a do dia. Os solos muito diversificados ao nível das rochas e das texturas dão um contributo importante para criar vinhos frescos e com grande mineralidade. Na serra do Mendro predominam os solos de xisto grauváquico, com nuances de xistos verdes; na Vidigueira são os solos pardos mediterrâneos que se destacam; em Vila de Frades prevalecem os solos profundos de origem granítica; e em Vila Alva predominam os solos vermelhos de xisto. Esta região ganhou fama pelos seus vinhos brancos, mas nos últimos anos destacaram-se também nos tintos, que tiveram uma procura maior nas últimas três décadas. Por isso, a cooperativa tem vindo a aumentar a área de tinto, chegando nes-

te momento aos 789 hectares (58%), com destaque para a casta Alicante Bouschet (268 ha), seguida pela Aragonês (187 ha) e pela Trincadeira (96 ha). Nas brancas (579 ha / 42%) a casta rainha é a Antão Vaz (322 ha), sendo esta adega a maior produtora mundial desta variedade, razão pela qual a Vidigueira é identificada como a "terra do vinho branco alentejano".

As vinhas antigas da Vidigueira eram de sequeiro e estavam consociadas com outras culturas, como o olival e as hortas. Tinham uma condução em taça, não eram aramadas e não tinham clones selecionados. O viticultor ia pedindo varas aos amigos e conhecidos que possuíam determinadas vinhas e castas afamadas. As vinhas tinham uma enorme diversidade de castas, chegando a ultrapassar algumas dezenas. Este tipo de vinhas estão a desaparecer, mas a adega tem em curso um projeto que valoriza as uvas provenientes de vinhas centenárias, evitando que sejam arrancadas por a sua produção ser diminuta, ainda que produzam cachos de grande qualidade, mais concentrados e complexos. Neste momento a adega explora 263 hectares de vinha de sequeiro e 1107 hectares de vinha moderna regada.

José Miguel Almeida, presidente da Adega de Vidigueira destacou na sua intervenção

que a cooperativa pretende continuar a ser a guardiã da riqueza histórica dos vinhos desta região, mas com preocupações de "sustentabilidade" para o futuro. Daí terem em prática um ambicioso programa que contempla a assistência técnica de campo a todos os cooperadores; o reforço das boas práticas agrícolas, nomeadamente com a redução do uso de fitofármacos, o uso eficiente de água e a preservação dos solos com recurso a um sistema digital de monitorização das parcelas. Já na Adega, avançou-se com a produção de energia fotovoltaica, com a redução dos consumos de água e com o reaproveitamento dos subprodutos. Nesse sentido, espera atingir, o mais brevemente possível, a certificação no âmbito do Programa de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo.

ENOTURISMO

A Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito tem vindo a diversificar a sua oferta de enoturismo, valorizando o património e os recursos endógenos. Assim nasceu a "Casa das Talhas" - Centro de Valorização e Dinamização do Vinho de Talha, onde num amplo espaço apto a uma grande diversidade de eventos, se apela à descoberta do terroir e da tradição do Vinho de Talha, por excelência ligado aos rituais do con-



vívio. Os visitantes podem assim conhecer as raízes deste vinho ancestral, passeando pela sua história e descobrindo os segredos desta técnica artesanal de vinificação, trazida pelos romanos para o Alentejo. Os programas de enoturismo contemplam, para além da visita à adega e prova destes vinhos de carácter singular, almoços e jantares para grupos; provas comentadas; visitas às vinhas centenárias, onde estão plantadas as castas mais tradicionais que dão corpo aos vinhos de Vidigueira; visita à Taberna dos Arcos, situada em Vila de Frades, “Capital do Vinho de Talha”, onde é possível provar vinhos provenientes de talhas do século XVII.

NOVOS VINHOS E NOVO ENÓLOGO

Vasco Moura Fernandes reforçou a equipa de enologia da Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvitto em março de 2022, ocupando o cargo de diretor de enologia e produção. É licenciado em Enologia pela Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro e Mestre em Viticultura e Enologia pela Universidade de Évora, tendo sido recentemente nomeado para o Prémio W Awards 2021, de Aníbal Coutinho, na categoria “Jovem Enólogo do Ano 2021”. Luís

Morgado Leão mantém-se na Adega, mas agora como enólogo consultor.

Durante o evento de comemoração dos 62 anos da Adega foram apresentados novos vinhos que chegaram recentemente ao mercado. O Vidigueira Antão Vaz 2021, um dos ex-libris desta casa, apresentou-se com grande frescura e com notas cítricas, contrariando a tendência dos últimos anos, quando a fruta tropical era a predominante. Ainda nos brancos foi apresentado o Vidigueira Superior 2020, elaborado com as castas Antão Vaz e Arinto. Um vinho muito gastronómico, com boa acidez e com notas minerais e de pólvora, muito comuns em alguns “terroir” de Vidigueira. Seguiram-se depois dois vinhos brancos que seguem um perfil clássico. O Vidigueira Grande Escolha 2020 tem um registo mais tradicional, sendo produzido com as castas Antão Vaz e Perrum e com um estágio de seis meses em barricas. Já o Vidigueira Reserva 2019 foi elaborado com as castas Antão Vaz e Arinto e apresenta uma cor mais evoluída, com notas untuosas e melosas provenientes do estágio em barricas novas de carvalho francês.

Por fim, foram apresentados dois vinhos tintos. O VDG Tannat Vidigueira Reser-

va 2019 é um monovarietal de uma casta pouco conhecida em Portugal. A variedade Tannat é proveniente do Sul de França, de Madiran, uma região próxima dos Pireneus. No entanto, foi no Uruguai que esta variedade ganhou maior notoriedade, após ter sido levada por imigrantes franceses. Os seus vinhos têm muito tanino, corpo e estrutura. Apresentam grande intensidade de cor e aromas de frutas negras e chocolate. A adega de Vidigueira decidiu apostar nesta casta que dois associados tinham plantado devido a ser “muito resistente à seca” e por “proporcionar vinhos intensos, encorpados e com uma acidez natural elevada”, concluiu Vasco Moura Fernandes. Luís Morgado Leão, enólogo consultor da Adega, referiu que “os cachos da Tannat têm tamanhos entre o médio e o grande, já os bagos são pequenos ou médios. A grande concentração de cor na película e na polpa da uva são o que dá a cor intensa aos vinhos que se envolvem com esta casta. Sendo os aromas e sabores mais relacionados com frutas negras e especiarias, onde pode conter notas de chocolate amargo e fumo.” Reforça que quando for provar o VDG Tannat deverá “esperar um vinho intenso, com taninos bem presentes



e marcantes.” De facto, o VDG Tannat servido durante o almoço apresentava aromas de frutas negras e notas de chocolate amargo, com leve toque fumado e especiarias. Os taninos estavam presentes, mas bem integrados, e com uma acidez viva que ajudava a harmonizar o conjunto. Para José Miguel Almeida, Presidente da Adega, “este vinho foi uma boa surpresa, com um perfil em tudo diferente dos vinhos a que acostumamos os nossos consumidores. Um bom desafio para os apreciadores dos vinhos desta casa.” Por fim, foi servido o Vidigueira Reserva 2019, que também é um monovarietal, neste caso da casta Syrah. Apresenta um perfil alentejano moderno, com notas de lagar e fruta preta madura.

A Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito tem vindo a diversificar a sua oferta de enoturismo, valorizando o património e os recursos endógenos. Assim nasceu a “Casa das Talhas” - Centro de Valorização e Dinamização do Vinho de Talha, onde num amplo espaço apto a uma grande diversidade de eventos,





NOVIDADES COSTA BOAL

Trás-os-Montes e Alentejo

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

A Costa Boal Family Estates apresentou recentemente nove novas colheitas da sua produção de terras de Trás-os-Montes, Alentejo e o primeiro Vintage da colheita de 2020, mostrando uma vitalidade invejável e um crescimento a um ritmo excelente.



Em Trás-os-Montes nascem as gamas Palácio dos Távoras feitos a partir das uvas colhidas em vinhas de Mirandela e Sendim. Já as referências Monte dos Cardeais provêm de vinhas na Herdade dos Cardeais, na região de Estremoz, propriedade que António Costa Boal comprou em 2021. São 10 hectares de vinha, uma adega e um stock que permitiram o lançamento das duas referências de Monte dos Cardeais e que permitem acalantar altas expectativas para o futuro, quer do próprio António, quer do enólogo Paulo Nunes, que além de acompanhar o produtor na sua actividade dos vinhos de Trás-os-Montes, faz a sua estreia em terras alentejanas e que afirmou no seguimento da apresentação das novas colheitas: “A qualidade dos vinhos que encontrámos foi uma segurança logo à partida”. Provamos dois vinhos. O Monte dos Cardeais branco Reserva 2021 (Chardonnay e Antão Vaz), é muito frutado, com notas de maçã verde, folha de limoeiro, flores, ligeiro tostado. Na boca é fresco, tem bom corpo, acidez viva, notas intensas de maçã, especiarias, longo no final de boca. E o tinto Monte dos Cardeais Reserva 2019 (Alicante e Syrah) mostrou-

-se elegante, com ligeira nota de fumo a complexar, destaca notas de frutos vermelhos, morangos e framboesas. Na boca tem equilíbrio, taninos macios, boa acidez e frescura, notas tostadas bem integradas na fruta a deixar especiaria, termina longo. Ambos têm um PVP recomendado de 12€. A Costa Boal é uma empresa familiar de produção de vinhos nas regiões do Douro e de Trás-os-Montes, liderada por António Boal, herdeiro de uma família de peque-

Neste momento, a Costa Boal possui seis quintas, localizadas nos concelhos de Foz Côa, Alijó, Murça, Mirandela e Estremoz: Quinta do Vale de Mour (Foz Côa), Quinta do Sobredo (Vilar de Maçada, Alijó), Quinta dos Tojais (Cabêda, Alijó), Quinta da Pia, (Porrals, Murça), Quinta dos Távoras (Mirandela) e Quinta dos Cardeais (Estremoz)

nos produtores estabelecidos no Douro há mais de 150 anos. Criada em 2009, lançou os primeiros vinhos em 2011, em Trás-os-Montes, Mirandela, localidade onde António Boal estudou e casou, ali investindo em vinhas e numa adega e armazém de vinhos. Muito ligado à região que o viu nascer, António Costa Boal afirma: “Sem nunca descarmos os laços sentimentais e profissionais com a nossa aldeia, reforçamos laços com o Douro, revitalizando e comprando vinhas e recuperando a antiga adega da família, localizada no lugar de Cabêda, Alijó”.

Neste momento, a Costa Boal possui seis quintas, localizadas nos concelhos de Foz Côa, Alijó, Murça, Mirandela e Estremoz: Quinta do Vale de Mour (Foz Côa), Quinta do Sobredo (Vilar de Maçada, Alijó), Quinta dos Tojais (Cabêda, Alijó), Quinta da Pia, (Porrals, Murça), Quinta dos Távoras (Mirandela) e Quinta dos Cardeais (Estremoz). Para além destas quintas a Costa Boal cultiva e acarinha algumas vinhas mais pequenas, entre as quais uma vinha histórica centenária nas arribas do Douro, em Miranda do Douro, mesmo junto à fronteira com Espanha.





18
PALÁCIO DOS TÁVORA
TINTA GORDA 2021
 DOC TRÁS-OS-MONTES
 35€ • 3333 grfs

Rubi aberto, com reflexos avermelhados, limpo. Nariz apelativo, distinto, intenso em elegantes notas frutadas, a lembrar groselha, framboesa e morangos. Na boca mantém a vivacidade, é atrevido e ao mesmo tempo delicado, macio, com ligeira nota vegetal, é essencialmente frutado, termina seco e persistente. MHD

18
PALÁCIO DOS TÁVORA
BRANCO GRANDE RESERVA 2021
 VINHAS VELHAS
 DOC TRÁS-OS-MONTES
 30€ • 2666 grfs

Amarelo citrino, com reflexos esverdeados, limpo. No nariz destaca notas de frutos brancos maduros, maçãs, pêras, apontamento de laranja, tostados. Na boca o estágio em madeira faz-se notar, deixa notas tostadas, especiaria, ligeiro vegetal, fruta, com acidez vibrante, é seco, termina persistente e gastronómico. Bom para beber já, promete viver por longos anos. MHD

18,5
PALÁCIO DOS TÁVORA
GOLD EDITION BRANCO 2019
 VINHAS VELHAS
 DOC TRÁS-OS-MONTES
 95€ • 666 grfs

Amarelo com reflexos esverdeados, limpo e brilhante. Intenso em notas de frutos citrinos, limão, folha de limoeiro, maçã verde, ligeiro tostado. Na boca tem bom corpo e volume, excelente acidez a conferir grande frescura, seco, deixa notas tostadas delicadas e bem integradas, termina persistente. MHD

18,5
PALÁCIO DOS TÁVORA
TINTO VINHAS VELHAS 2019
 VINHAS VELHAS
 DOC TRÁS-OS-MONTES
 30€ • 3000 grfs

Rubi com reflexos avermelhados, limpo. De aroma fresco, deixa notas de bosque, flores do monte, urzes, tostados envolvidos em notas frutadas. Na boca revela grande estrutura, excelente acidez, taninos firmes, tostados e especiarias, termina seco, persistente e promissor de grande longevidade. MHD

18,5
PALÁCIO DOS TÁVORA
ALICANTE BOUSCHET 2019
 VINHAS VELHAS
 DOC TRÁS-OS-MONTES
 35€ • 2000 grfs

Rubi, limpo. Intenso, elegante, destaca notas de morango maduro, framboesa, mirtilos e ameixa preta, notas do estágio em madeira. Com grande frescura, tem um paladar especiado, com notas tostadas, alguma fruta, ligeiro vegetal, taninos ricos, termina a persistente, apelativo e cheio de finesse. MHD

19
PALÁCIO DOS TÁVORA
GOLD EDITION TINTO 2019
 VINHAS VELHAS
 DOC TRÁS-OS-MONTES
 80 € • 1150 grfs

Rubi concentrado, limpo. Rico, envolvente, destaca notas de frutos vermelhos, flores, fresco e mineral. Cresce no copo. Na boca revela-se em camadas, primeiro a madeira a deixar tostados, especiarias, depois a fruta, morango, framboesa, a acidez vibrante, os taninos firmes e promissores, muito bem estruturado, seco, deixa um final persistente. Seria bom voltar a provar daqui a 10 anos. MHD

19
COSTA BOAL
PORTO VINTAGE 2020
 TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL E TINTA RORIZ
 60 € • 1200 grfs

Rubi concentrado, limpo. Intenso em notas de frutos vermelhos bem maduros, morangos, framboesas, mirtilos e ameixa, acrescenta especiarias finas. Volumoso, com excelentes taninos, bela acidez, elegante, rico, frutado, bem estruturado, grande vinho! Deixa um final de boca persistente e especiado, jovem, é certo, mas delicioso. MHD



NOVA IMAGEM DOS VINHOS BRIDÃO E uma adega que se sabe reinventar

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

A Adega do Cartaxo é hoje um exemplo de gestão. Uma adega que produz milhões de litros e soube renovar e adaptar-se aos novos tempos, não descurando o marketing e a comunicação. A nova imagem do porta-estandarte da casa, a referência de vinhos Bridão, é disso um bom exemplo.

A nova imagem da gama de vinhos Bridão, composta por Clássicos, Reservas, Monocastas e um Colheita Tardia, foi recentemente lançada, obedecendo a um processo de renovação contínua que a adega, paulatinamente, vai pondo em prática. Esta nova imagem, resultado de um processo conduzido pela OPAL, uma agência de publicidade com créditos firmados no setor do vinho, representa uma aposta numa área fundamental para quem quer conquistar mercados e é simultaneamente o reflexo da gestão profissional que conduz a empresa.

A ADEGA DO CARTAXO

De facto, apesar de os menos informados ainda associarem os vinhos do Cartaxo a vinhos com menor qualidade e por vezes produzidos de forma menos ortodoxa, a realidade hoje não poderia ser mais diferente. E em grande parte devido à atividade da Adega do Cartaxo, fundada em 1954 por 22 associados, que mesmo nas alturas mais difíceis constituiu um exemplo e um esteio de qualidade.

Mas vamos por partes: a região do Cartaxo tem fortes tradições vitivinícolas, com

referências históricas à produção de vinho desde o século X. Até aos anos 60 e 70 do século passado, as tascas de Lisboa eram abastecidas pelos vinhos desta região, que desciam em barcos Tejo abaixo. Era o tempo do vinho a granel e consta que o vinho do Cartaxo até era mais caro que os restantes, porque de qualidade superior. A fama trouxe à região operadores oportunistas que loteavam os vinhos com outros de fora da região e acabaram mesmo por plantar castas híbridas, de grande produtividade, mas de fraca qualidade e o declí-

nio dos vinhos do Cartaxo terá começado nessa altura. Apesar de tudo, a Adega do Cartaxo nunca parou de laborar e de produzir vinhos que honravam o seu passado e a sua região, mas nos anos 80 tornou-se claro que, ou as coisas mudavam, ou aconteceria à adega o mesmo que aconteceu a muitas outras: encerrar portas.

Assim, esses anos foram determinantes para procurar uma radical estratégia de mudança, que se começou a concretizar na década seguinte: modernização da vinha e valorização das uvas em função da sua qualidade, com a substituição dos híbridos super produtivos por castas de qualidade, ainda que menos produtivas, com a correspondente compensação monetária ao viticultor; a modernização do setor de enologia, onde o enólogo Pedro Gil, fundamental na modernização e subida de qualidade dos vinhos, tem de ser referido, que entra na adega como enólogo assistente em 1995, assumindo mais tarde a direção de enologia, cargo que continua a exercer; obras na adega para a adaptar à produção de vinhos de qualidade; aquisição de equipamento atual capaz de responder às necessidades da produção, em termos de quantidade, que continua a ser muito elevada, mas principalmente qualidade (inclui-se aqui um parque de barricas que já ultrapassa as mil); e por fim, a profissionalização da área comercial e de marketing, onde se inclui, naturalmente, a imagem.

A NOVA IMAGEM DOS VINHOS BRIDÃO

Hoje a Adega do Cartaxo gere cerca de 850 hectares de vinha dos seus associados e produz cerca de 10 milhões de litros de vinho por ano, a maior parte dele tinto. Dispõe de uma adega moderna e bem equipada, com loja de vinhos e programas de enoturismo. O seu portfolio é constituído por várias marcas, sendo a referência Bridão, constituída por várias gamas, aquela que tem obtido maior visibilidade

e notoriedade, pela qualidade dos vinhos e pelo seu perfil moderno e atual. Foram estes os vinhos que viram recentemente a sua imagem renovada.

Não fosse o Cartaxo também uma terra de cavalos, bridão é um acessório equestre, um tipo de embocadura utilizada em cavalos. Na base dos rótulos anteriores, surge a representação gráfica de um cavalo, dir-se-ia que inspirado na peça de xadrez, sobre um fundo liso cuja cor varia conforme a referência. A ideia da representação gráfica deste animal desenvolve-se nos novos rótulos, assumindo-se como central na imagem do vinho. Na sua conceção, a OPAL, a empresa de publicidade que desenvolveu o projeto, estabelece uma relação entre o bridão, utilizado nos cavalos, nomeadamente no início da sua educação, com a “proporção Áurea”, que está na base das atividades gráficas e do design, tendo começado pela construção de um monograma que conseguisse fundir o B de Bridão com a imagem de um cavalo, tendo recorrido a grelhas de

construção e à aplicação do número de ouro do design. O resultado é um B cortado, penetrado por uma cabeça de cavalo estilizada, que só se consegue perceber num segundo olhar. De facto, diz-nos a empresa que a perceção do perfil do cavalo no monograma é de certa forma subliminar, não sendo imediatamente perceptível, mas permanecendo na memória visual do consumidor. Por sua vez o formato retangular do rótulo foi definido pelo retângulo de Ouro da geometria Eucladiana, ao que se juntou, no que diz respeito à tipografia, um tipo de letra moderno, mas sofisticado, que coloca na base do monograma a palavra BRIDÃO. O conjunto mostra um rótulo retangular ao alto, com o monograma em linhas de contorno, sustentado pelas linhas da sua grelha de construção colocado no centro, com a palavra BRIDÃO na sua base, ligeiramente abaixo. A cor do fundo do rótulo ou do monograma varia de gama para gama, num conjunto lógico e evolutivo. Na gama de entrada da referência o fundo é branco, mudando a cor do contorno do B: azul claro para o branco, rosa para o rosé, vermelho carregado para o tinto. Na gama Bridão 100%, constituído por monocastas, o B surge a preto e o fundo do rótulo muda de cor consoante a casta de que o vinho é feito. Nas gamas reserva, o B surge a prateado para o branco e dourado para o tinto, a mesma cor que é utilizada no colheita tardia, com o fundo dos rótulos, uma vez mais, a variar.

No final, resulta um conjunto coerente, visualmente muito apelativo, numa linguagem gráfica elegante que alia o clássico ao moderno, o simples ao sofisticado e enobrece o produto a que está associado, o vinho. Certamente um passo em frente nos produtos e na imagem deste produtor que está atento aos novos tempos e se sabe reinventar. Ou a premissa da Adega do Cartaxo não seja, desde há muito, “o sabor do tempo bem passado”.

A nova imagem da marca Bridão resulta num conjunto coerente, visualmente muito apelativo, numa linguagem gráfica elegante que alia o clássico ao moderno, o simples ao sofisticado e enobrece o produto a que está associado, o vinho.



ÁLVARO VAN ZELLER

“Os enólogos também têm de saber um pouco de gestão”

> texto **Mafalda Freire** > fotografia **Ernesto Fonseca e Ivo Alonso**

Álvaro Van Zeller é um enólogo cuja carreira é em grande parte associada à região do Douro e os Vinhos do Porto que produz são a sua imagem de marca. Atualmente a Barão de Vilar é a casa do engenheiro que acredita que um bom enólogo também tem de saber gerir, em especial, equipas.

A família van Zeller tem uma larga tradição e história ligada à mais antiga região demarcada do mundo com várias gerações, desde o século XVII, a produzir alguns icónicos Vinhos do Porto. Não é por isso de estranhar que Álvaro van Zeller desde criança se tenha sentido atraído pela agricultura. “Desde cedo que gostava muito do campo e de passear pelo Douro. Decidi enveredar pela agricultura e fiz uma licenciatura em Agronomia na Universidade de São Paulo, no Brasil, e quando acabei fiz uma pós-graduação em França em Viticultura e Enologia pelo Institut d’Oenologie – Bordeaux”. Depois dos estudos, o engenheiro foi trabalhar “para o Douro para o centro de investigação regional de agricultura na Régua”, no qual ficou “ano e meio” e regressou ao Brasil para trabalhar na sua área de formação inicial. Em 1988, surge uma vaga de enólogo na famosa propriedade da família, a Quinta do Noval, conhecida pelos seus Vinhos do Porto, em especial o Vintage Nacional, e foi assim que enveredou pela carreira de enólogo em definitivo. “Perguntaram-me se queria ir e arrisquei. Se não tivesse aberto essa vaga, se calhar hoje ainda estava no Brasil”, confessa. Fo-

ram cinco anos dedicados a esta quinta do Douro quando a família decidiu vender a empresa e Álvaro van Zeller foi para o Instituto do Vinho do Porto e trabalhar para a Calem como enólogo. Desde 1989, o engenheiro era também enólogo no Solar das Bouças, uma propriedade da família na Região Demarcada dos Vinhos Verdes, que foi mais tarde vendida, tal como o Noval, mas da qual se mantém como consultor de enologia até hoje.

UMA NOVA ETAPA

É em 1998 que começa uma nova fase na vida de Álvaro van Zeller na nova empresa familiar Barão de Vilar, criada a partir de um stock de vinhos adquirido por Fernando Luiz van Zeller. O enólogo explica que “o pai já não tinha saúde para ficar com a empresa e eu assumi a parte técnica e o meu irmão, Fernando, a parte comercial, já que ele tinha uma empresa de trading de vinhos”. É por este motivo que usaram esse canal e a exportação sempre foi o ponto forte da empresa e a marca está presente em diversos mercados internacionais. “Nessa altura começámos a comercializar Vinhos do Porto de 10 e 20 anos e uns

Colheita, mas éramos uma empresa muito pequena. É também nessa altura que começa a dar consultoria à Andersen onde ainda hoje trabalha, se bem que com cada vez menos frequência.

Em 2007, Álvaro e Fernando van Zeller decidiram avançar com “um investimento relacionado com a edificação e equipamento de uma moderna adega de vinificação em Santa Comba da Vilariça, no Douro Superior”. Em 2008, são lançados os primeiros vinhos do Douro e foi nesse ano também

Álvaro van Zeller revela que foi desafiado a fazer um “Vinho do Porto Branco Vintage” e que não sabe se vai conseguir ter o vinho pronto a tempo de o provar”.

VINHO



ção pelo
VINHO





AS CASTAS FAVORITAS DO ENÓLOGO

Álvaro van Zeller revelou à Paixão Pelo Vinho as suas castas preferidas. Nas castas tintas, o enólogo destaca a Alicante Bouschet, por causa da "acidez e dos taninos" e a Touriga Francesa "que faz o esqueleto do vinho". A Touriga Nacional "é interessante, mas podia viver sem ela. Se quiser fazer um bom vinho é pôr Touriga Nacional, mas isso toda a gente faz. Gosto das castas mais difíceis". Além disso, destaca a Tinta Francisca "que quer aprender a trabalhar melhor", a Tinto Cão, que "entra sempre bem nos lotes" e a Rufete, que "não é fácil de encontrar porque têm de ser vinhas velhas". Já nas castas brancas, as preferências vão para a Rabigato, que é a "mais comum no Douro Superior", a Gouveio, a Esgana-Cão (mais conhecida por Sercial) "pela sua acidez" e a Folgazão ou Terrantez. No que diz respeito a castas internacionais, as eleitas são a Riesling (branca) e Pinot Noir (tinta).

com a chegada do novo sócio, Rui Carvalho, que o negócio começou a florescer; a Barão de Vilar cresceu vinte vezes desde os tempos iniciais até hoje e o enólogo salienta que o projeto hoje "absorve a quase totalidade do seu tempo".

Desde 2013 que a empresa tem a Quinta do Saião, no Vale da Vilarça no Alto Douro, com cerca de 80 hectares, mas pouco mais de 9 hectares plantados com vinha. O engenheiro esclarece o que tem sido feito: "A produção de vinho foi transformada em biológico em 2015 e só podemos fazer a vindima em 2018 porque são necessários três anos para desintoxicar os solos e as plantas. Estamos a recuperar a quinta e as vinhas aos poucos e a desenvolver o sistema de irrigação". Assim, dentro de alguns anos, podemos esperar algumas novidades provenientes deste projeto.

Sobre os atuais objetivos, Álvaro van Zeller é perentório: "Estamos a tentar crescer em Portugal porque a maioria do negócio sempre foi exportação". E além dos Vinhos do Porto com a marca Maynard's e Barão de Vilar, "desde há três anos que houve um maior foco nos Vinhos do Douro" que se

refletem num portfólio diversificado para diversos tipos de consumidores com as gamas Proeza, Barão de Vilar e Zom.

PROVA E VINHA

Sobre como é o seu dia-a-dia, o enólogo afirma que "já foi mais na vinha" e que neste momento é mais "trabalho de sala de prova e de organização técnica", desde a vindima aos lotes. O enólogo refere que nos seus anos iniciais de carreira ia mais às vinhas e como isso tem mudado um pouco, desde que começou a ter uma equipa de enologia a trabalhar consigo: "Quando comecei ia às vinhas regularmente e agora vou uma vez por mês e mais quando começa a querer pintar. Antes disso quem vai mais vezes é o resto da equipa".

Quanto a momentos marcantes da sua carreira, destaca os vários prémios que os vinhos que produz receberam e o facto de ter sido eleito 'Enólogo do Ano de Vinhos Generosos – 2015'. Além disso, realça "as vindimas mais pequenas", apesar de reconhecer que "cada uma é sempre diferente e um desafio" e revela que uma especial foi "das primeiras vezes" que fez uma vindi-



ma e “tinha duas cubas só para si”. É possível inovar no Vinho do Porto? Álvaro van Zeller acredita que sim e refere exemplos concretos: “Inovamos com os Vinhos do Porto Branco em 2007, quando na Andersen lançamos o primeiro Vinho do Porto White 10 anos. Depois na Croft também consegui inovar com o Vinho do Porto Pink, veio abrir mais um bocadinho o mercado, e agora a Gran Cruz tem vindo também a fazer crescer os consumidores através de cocktails com Vinho do Porto”. No entanto, o enólogo reconhece que não é tarefa fácil já que “inovar no consumo de gamas altas é mais complicado do que nas gamas baixas”.

SER ENÓLOGO É TAMBÉM SER GESTOR

Álvaro van Zeller sublinha que ser enólogo não é só estar nas vinhas e na adega e diz que um profissional da área faz “20 ou 30% de enologia e o resto é gestão de equipa”. E dá vários exemplos de enólogos portugueses com uma forte vertente de gestão e/ou comercial e que, por isso, foram extremamente bem-sucedidos como António Maçanita, Paulo Laureano e João

Portugal Ramos. Aliás este faz parte de um dos seus conselhos para quem quer seguir a profissão: “Não sejam enólogos de imediato façam um curso de gestão ou economia. Se não gostarem de gestão, pelo menos façam formação de gestão de pessoas para conseguirem evoluir. Os enólogos também têm de saber um pouco de gestão, um pouco do negócio”, explica. Mas há outros “ingredientes” para ser um bom profissional, segundo o engenheiro: “Um dos pontos mais importantes é acreditar no que faz e, algo que não fiz e aconselho os outros a fazerem, é provar muitos

O enólogo diz que a Barão de Vilar cresceu exponencialmente desde que a empresa foi fundada, mas que a “equipa não cresceu a esse ritmo” e que por isso, hoje, “tem pouco tempo para os projetos de consultoria”.

vinhos de outros produtores e enólogos nacionais e internacionais. Depois é perceberem que caminho querem seguir, se querem ser grandes enólogos e enólogos grandes”. Álvaro van Zeller esclarece o que quer dizer com isto: “É que ou fazem vinhos maravilhosos, mas em pouca quantidade ou fazem milhões de garrafas de vinhos com qualidade, mas diferenciados”. Por último, o responsável volta a realçar a importância da gestão: “Se têm aptidão para o negócio, foquem-se nisso porque ou caem numa grande empresa ou ficam sempre pequenos”.

Sobre o futuro, o engenheiro não tem dúvidas que a “empresa vai continuar a crescer” e à medida que o tempo passa brinca que “cada vez quer fazer menos” e refere qual é o seu plano: “Quero ver se eu não estando a trabalhar, ninguém nota, ou seja, estar na empresa sem ter nada para fazer. Consegui formar uma equipa a quem dou cada vez mais liberdade, apesar de os lotes serem aprovados por mim, há passagem de conhecimento e deixo os outros errarem para aprenderem. É assim que quero continuar a agir nos próximos anos”.



JOÃO TORRES

Dedicação que conta já com 50 anos

> texto **Fernanda Silva Teixeira** > fotografia **PPV**

Natural de Évora, João Torres considera-se um técnico de Viticultura há 50 anos. “Faço o que gosto!” Por isso aguenta os 1500 km que faz por semana no Alentejo, desde o Baixo Alentejo até Portalegre e Algarve.

Do alto dos seus 74 anos, João Torres começa por nos contar que trabalha como técnico de viticultura há cinco décadas e assegura que não tenciona parar. Salientando que não podemos esquecer que é nas vinhas que está o verdadeiro segredo do êxito dos vinhos, este explica-nos que um técnico de viticultura é o responsável pela implantação de uma nova vinha e de todos os trabalhos de manutenção da mesma, incluindo tratamentos fitossanitários, de aconselhamento da poda e das cargas de uva que poderão existir, não só para a saúde da planta mas também para a qualidade do vinho a produzir, entre outros. O seu percurso começou logo após a conclusão do serviço militar, com a frequência do curso de Engenharia Agrícola, algo que gostava muito. Terminado o curso foi chamado pelo professor Colaço do Rosário para estagiar com ele e com o Professor João Araújo e foi a partir desse estágio que nasceu o “apetite” pela vinha e pelo vinho. Começou a sua atividade na Universidade de Évora como técnico de viticultura, onde esteve 30 anos. Nessa altura começou a dar assessoria a algumas empresas como a Esporão, a Fundação Eugénio de Almeida, a Adega Maior, entre outras. Assessoria que mantém até aos dias de hoje, agora acompanhado pela sua filha, também ela técnica de viticultura. Ambos possuem uma empresa de assessoria em viticultura, olival e amendoal. E é por adorar o que faz que não tenciona parar num futuro próximo, fazendo 1500 Km por semana no Alentejo, desde o Baixo Alentejo até Portalegre e Algarve. Porém, desde do início da sua atividade,

há 50 anos, que “muita coisa mudou”. “O meu percurso tem sido de constantes mudanças. Em termos técnicos, a viticultura de então era quase uma ‘curiosidade’. Neste momento as tecnologias existentes dão-nos outras facilidades e outras perspetivas”. Também as técnicas de cultura mudaram, uma vez que quando começou a trabalhar não havia plantas enxertadas vindas de viveiro, “um caminho que não é o melhor mas sim o mais barato, porque a mão-de-obra é escassa e não há praticamente quem saiba enxertar”.

ESCASSEZ DE ÁGUA É UMA GRANDE PREOCUPAÇÃO

Contudo, a escassez de água é a grande preocupação atual de João Torres, “tanto em termos vitícolas, como em termos gerais”. Nesse sentido, o responsável dá como exemplo as práticas definidas pela Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA), “onde há não só um respeito maior pelo ambiente, nomeadamente pela biodiversidade e pelo consumo de água, quer a nível da vinha quer a nível da adega”. “Só se é sustentável na CVRA se seguirmos determinados parâmetros de consumos”. O Programa de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo (PSVA), desenvolvido pela CVRA pretende tornar o Alentejo numa região sustentável na produção da uva e do vinho. O desafio que se coloca é o de produzir uvas e vinho de qualidade e de forma economicamente viável, ao mesmo tempo que se protege o meio ambiente, melhorando as relações com os colaboradores e vizinhos.

O programa segue uma metodologia clássica de melhoria contínua de um sistema estando organizado em 3 setores distintos (viticultura, adega, viticultura e adega). Já em termos gerais João Torres indica que muitas mais coisas deveriam ser feitas. “Não sou contra nenhuma cultura, mas sou contra o esbanjamento de água constante que se faz em algumas culturas, sobretudo em olivais e amendoais”. Contudo, esta opinião não é em desprimor da cultura mas sim porque considera que “não há um estudo perfeito para ver qual o mínimo de água para o máximo de produção”. Segundo o responsável, os técnicos de viticultura deveriam abraçar mais o projeto da viticultura sustentável isto é, “passando pela biológica, biodinâmica e viticulturas regenerativas que são assuntos que podem contribuir muito para a luta contra o impacto ambiental que estamos a viver atualmente”.

Desde do início da sua atividade, há 50 anos, que “muita coisa mudou”. “O meu percurso tem sido de constantes mudanças. Em termos técnicos, a viticultura de então era quase uma ‘curiosidade’. Neste momento as tecnologias existentes dão-nos outras facilidades e outras perspetivas”. Afirma João Torres.





JOSÉ SASSETTI

As as

> fotografia Shutterstock

O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

A resiliência dos vinhos

Ouvimos falar a toda a hora que existe uma crise grave e sem precedentes que afecta todos os países e praticamente todos os sectores. Depois da Covid-19 veio a guerra. Ninguém esperava esta sucessão de acontecimentos trágicos e impensáveis no nosso mundo actual, moderno e inteligente.

Concretamente, e no que mais directamente afecta o sector dos vinhos, são os preços de praticamente todos os factores de produção que estão em cima da mesa, a começar pela energia mas também o vidro, o papel, os transportes, por exemplo. A somar a tudo isto uma alteração climática cada vez mais sentida e visível, com fenómenos atmosféricos extremos e frequentes, como o granizo nos meses de verão (por exemplo, em França, este ano, já foram dizimados milhares de hectares de vinha), as altas e frequentes temperaturas, a seca... Tudo somado seria o suficiente para aniquilar um sector que vive de margens muito curtas e sem esperança de melhores dias.

Mas não. Nada disto. O sector dos vinhos mantém-se bem activo, forte e a crescer! Sim, temos muito mais marcas a exportar, mais quantidade e mais-valia. As empresas e os empresários do sector mostram a todos como se pode ser resiliente, inteligente e ter esperança no futuro.

Algumas regiões estão até a aumentar significativamente a quantidade de vinhos certificados. Em alguns casos mais do dobro em dois ou três anos. E a quantidade

de prémios internacionais dos nossos vinhos, face à nossa dimensão (perante outros países produtores) continua a ser impressionante. Uma verdadeira lição de resiliência.

Assim, e face aos cenários actuais de uma economia prisioneira desta guerra sem

O sector dos vinhos mantém-se bem activo, forte e a crescer! Sim, temos muito mais marcas a exportar, mais quantidade e mais-valia. As empresas e os empresários do sector mostram a todos como se pode ser resiliente, inteligente e ter esperança no futuro.

sentido, em que todos vamos sofrer e sentir os efeitos e tendo em conta as dificuldades nas vinhas quanto às mais dramáticas situações, a verdade é que podemos confiar num sector bem dinâmico, forte, inteligente para continuarmos a ter à nossa disposição tão bons vinhos e a preços tão acessíveis.

Além de mais, este sector é um enorme exemplo para muitos outros sectores mas, sobretudo, para todos nós, desiludidos, desacreditados e, por vezes, sem esperança no futuro.

Acreditemos, pois, que na adversidade temos que ser fortes, usar da nossa imaginação e, como se diz, conseguirmos "dar a volta por cima" e ter sucesso.

É que nas maiores crises surgem as maiores oportunidades.





JOÃO PEREIRA SANTOS

> fotografia Shutterstock

Chegou o Verão!

Ainda que timidamente, o verão chegou. Os dias cresceram e ficaram mais quentes, o corpo pede roupas mais frescas e à mesa, os pratos mais pesados e carnívoros, passam a ser substituídos por pratos mais leves, saladas e pelo fantástico peixe da nossa costa, grelhado, está bem de ver. É para beber?

Para beber, a maior parte das pessoas continua a preferir o vinho tinto. Não me refiro aos vinhos tintos leves e frescos que nos últimos anos se tornaram frequentes nas prateleiras das garrafeiras e secções de vinho dos supermercados. Refiro-me aos mesmos tintos, encorpados e alcoólicos, que por vezes até no inverno são exagerados e se tornam enjoativos. São esses mesmos vinhos que, no verão, muitos consumidores bebem a acompanhar um soberbo robalo da costa grelhado, um pratinho do belo camarão de Espinho ou até umas ostras da Ria Formosa. Por mim tudo bem, cada um bebe o que quer e, como costume dizer, o bom vinho é aquele que nos dá prazer. Mas que tais manias me causam arrepios é um facto e, dentro do meu círculo de amigos (sim, que também tenho alguns bons amigos assim...), não deixo de os tentar evangelizar, tentando explicar-lhes que o verão, e a comida de verão, pede outro tipo de vinhos. Brancos, claro está! A pouco e pouco vou-os convencendo, mas o caminho a percorrer ainda é longo. Tudo por causa daquele ditado, tantas vezes dito quanto desmentido, de que... "o vinho, é tinto"! E também porque, temos que admitir, durante muitos anos os vinhos tintos



de Portugal foram consistentemente muito melhores do que os brancos. Contudo as coisas mudaram drasticamente nos últimos anos e hoje, atrevo-me a dizê-lo, os grandes vinhos brancos de Portugal não ficam a dever nada relativamente aos tintos. Novos equipamentos e técnicas de vinificação, mais profundos conhecimentos de viticultura e enologia, maior conhecimento das castas e da sua adaptação ao solo e maior interesse dos produtores, transformaram este país de tintos, também num país de brancos. Sim, o vinho branco é mais adequado para os quentes meses de Verão porque é mais fresco (tem maior acidez natural), mais leve, delicado e normalmente menos alcoólico que o tinto. E num país de verões quentes como o nosso, é a bebida certa nos refrescar numa esplanada ao final da tarde ou acompanhar os tais pratos leves, de peixe ou marisco que tanto gostamos. Até porque com temperaturas frequentemente superiores a 30 graus, manter um tinto à temperatura adequada de 16 graus é uma tarefa quase impossível: quando servido ao natural, a temperatura sobe e o vinho rapidamente

Sim, o vinho branco é mais adequado para os quentes meses de Verão porque é mais fresco (tem maior acidez natural), mais leve, delicado e normalmente menos alcoólico que o tinto.

mais parece uma "sopa"; se é refrescado, é mais que certo que vai ficar frio demais, fechando-se e não se deixando apreciar. Por isso, deixe-se de preconceitos, e este verão gaste algum tempo a experimentar alguns vinhos brancos. Vai ver que não se arrepende e um novo mundo abrir-se-á para si. Quanto a mim, desde há muito que estou completamente rendido aos vinhos brancos. Tendo vivido durante anos no Alentejo interior, pela tal questão da temperatura, entre maio e outubro beber tintos era tarefa quase impossível. Além disso, existem vários tipos de estilos de vinhos brancos, que o tornam mais adaptável, versátil e até sofisticado e apto para qualquer estação do ano.

Mas agora estamos no Verão, que pede vinhos a condizer: bons, até mesmo algo sofisticados, mas descontraídos, fáceis de beber, frescos e pouco alcoólicos. Para isso deve escolher vinhos brancos feitos a partir de castas com boa acidez, como a Alvarinho, a Loureiro, a Encruzado ou a Arinto, para citar as mais comuns, sem fermentação ou estágio em madeira. Vai ver que por um valor simpático consegue encontrar um vinho branco do seu agrado, que seguramente lhe dará muito prazer, também em função da ocasião e da companhia. Por mim, tenho um ritual que todos os verões, religiosamente, não deixo de praticar: no final da tarde, pego numa garrafa de vinho bem fresca, num balde com gelo, em dois copos (sim, vou acompanhado) e alguma coisa para petiscar (uns queijos e charcutarias são perfeitos) e vou para uma praia, esperar que o sol caia e se perca no horizonte, enquanto saboreio um bom branco. Acredite que são momentos que valem pela vida.



SUSHI LOVERS

Vinhos portugueses e sabores orientais

Pura tentação!

> texto **Mafalda Freire** > fotografia **D.R. / Louie Thain**

Tradicionalmente a comida japonesa é acompanhada de sake, mas o vinho é uma excelente alternativa e é isso mesmo que um dos mais recentes espaços do Porto quer demonstrar. O Tokkotai, que abriu em abril, privilegia uma experiência gastronómica e vínica diferente aos clientes. Desafiamos a equipa do restaurante Tokkotai, no Porto, e os produtores de vinhos de Portugal, para uma deliciosa viagem sensorial.

Nascido num antigo armazém de vinhos na Rua do Comércio, o Tokkotai é o novo espaço de comida japonesa do Porto e que é pertencente aos mesmos sócios do Obicà, também na cidade Invicta, e com uma nova unidade programada para Lisboa que deve abrir em breve. João Barros Vale, um dos responsáveis, explica à Paixão Pelo Vinho que o projeto surgiu porque “um dos sócios vive parte do tempo no Brasil, em São Paulo que é uma cidade que tem uma gastronomia muito eclética, com uma grande influência japonesa e em algumas áreas é provavelmente a melhor da América Latina”. A verdade é que a cidade brasileira tem a maior comunidade japonesa do mundo fora do Japão e por isso é um marco no que diz respeito a este tipo de cozinha.

O sócio do Tokkotai explica que a ideia, que solidificou durante a pandemia, foi pegar “no perfil de algumas coisas que se faziam bem em São Paulo e tentar encontrar uma equipa alinhada com este conceito e fazer uma experiência no Porto”.

A localização foi fácil de encontrar já que o espaço na baixa da cidade era já de João Barros Vale e de outro sócio, o seu irmão Paulo Barros Vale. O novo espaço é assim uma mistura de Tokyo, São Paulo e Porto, oferecendo uma “experiência gastronómica alicerçada em três vértices fundamentais: uma cozinha assente na técnica, inovação e equilíbrio, um ambiente intimista e

requintado ao qual se junta uma carta de vinhos diferenciadora”. No fundo, é “um espaço para ver, ouvir e sentir. Mais do que um restaurante, é uma experiência multisensorial”, revela.

Sobre o nome, e conforme vem na carta do restaurante, os tokkotai “são os mais bravos e fiéis soldados do império, que eram capazes de se sacrificar pelo Japão” e surge como uma referência “a ousadia do passado” e mostra “a dedicação de pessoas unidas pelo mesmo sonho” e que o tornaram numa realidade.

UM ESPAÇO PENSADO AO PORMENOR

O restaurante “tem um layout muito interessante que funciona como uma mistura de bunker e speakeasy”, salienta João Barros Vale. No número 144 de uma das ruas típicas do Porto, a Rua do Comércio, o

E quando se come apenas várias peças de sushi, Hiroshi Ishida, Best Sommelier da Asia-Oceania de 2015 e vice chair dos 2019 Decanter Asia Wine Awards, deixa um aviso: “Se não é possível ou sensato pedir um copo diferente cada vez que se tem um sabor diferente de sushi, deve-se optar por um vinho que funcione com pelo menos com dois a três tipos de sushi diferentes”.

Tokkotai fica “num edifício centenário, tem uma escadaria que leva a uma espécie de esconderijo” e é constituído por cinco salas com ambientes distintos e 100 lugares sentados. Segundo o responsável a entrada é feita pela Izakaya, a primeira sala onde o bar é o principal protagonista e onde há DJ às sextas e sábados. Segue-se o Sushi Bar, um espaço onde os clientes se podem sentar e apreciar a mestria dos sushimen e depois há a Wine Cellar, a área de garrafeira iluminada e pensada ao detalhe onde também há vários lugares sentados. Há ainda a sala Byōbu, que significa biombo em japonês, o local mais exclusivo do espaço, e o Pateo, a esplanada que liga ao restaurante Tokko, também dos mesmos sócios. O design de interiores do Tokkotai foi entregue ao reconhecido designer Paulo Lobo e os biombos da sala com o mesmo nome foram criados por Francisco Laranjo, reconhecido artista plástico da cidade do Porto.

TOKKO, O “IRMÃO MAIS NOVO”

O Tokkotai abre apenas à noite e por isso, os sócios, pensaram em ter um espaço durante o dia que fosse uma espécie de réplica, mas um pouco mais simples e despretensioso. Situado na Rua Ferreira Borges, a mesma do Palácio da Bolsa e do Mercado e uma das mais emblemáticas do Porto, o Tokko apresenta-se como o “mini Tokkotai”, diz João Barros Vale, e partilha a es-



planada com o “irmão mais velho”. Neste espaço, são usados “parte dos ingredientes e parte dos conceitos gastronômicos”, mas “o ticket médio é mais barato porque funciona de dia”, esclarece o responsável. Por outro lado, dado que se situa numa rua turística também tem como objetivo “atrair quem passa” e até “dar a conhecer o Tokkotai”. O Tokko está aberto apenas durante o dia porque estão “com dificuldade em encontrar equipas para abrir à hora de jantar”. No entanto, o plano é ter os dois horários o mais rapidamente possível e assim “chegar a outros públicos e permitir que todos tenham acesso a parte da experiência do Tokkotai”, refere João Barros Vale. O sócio do restaurante realça que há também a ideia de “transformá-lo num wine bar” com “vinhos portugueses diferenciadores”.

A COZINHA ORIENTAL

A cozinha dos países asiáticos é constituída por ingredientes ricos em nutrientes e cheios de sabor, com uma grande diversidade de molhos, temperos e especiarias que formam uma explosão de sabores e em que o equilíbrio e a harmonia são essenciais. No Japão, há ainda uma atenção ao pormenor e a beleza da composição dos pratos, à textura, aromas e cores. En-

tre os principais ingredientes utilizados na cozinha oriental e, em especial, a do Japão (muitos dos quais presentes na carta do Tokkotai) estão o arroz; a soja; o miso; o tofu, o peixe fresco, como o salmão e o atum; o molho shoyu e teriyaki; as algas como nori, wakame e a konb; os cogumelos, como o shiitake e os vegetais. A componente picante é usualmente trazida pelo gengibre e wasabi.

SABORES EXÓTICOS

Sobre a gastronomia que é possível degustar no Tokkotai, João Barros Vale explica que o “conceito tem uma forte base japonesa cruzada com fusão como se faz em São Paulo. Não temos só sushi, temos pratos quentes, alguns tipicamente japoneses, outros com influências da América Latina e nacionais”.

“Há uma crescente preocupação das pessoas com a harmonização entre a comida e bebida porque se viaja mais, no entanto, há ainda algumas gerações mais conservadoras”, salientou João Barros Vale.

É nesta mescla de sabores, em conjunto com a criatividade dos chefs, que nascem os sabores do restaurante que nas entradas tem opções como Ceviche de peixe branco, polvo e camarão; Tártaro de salmão, Vieira grelhada, Camarão-tigre asiático, Guiozas de wagyu ou Cannoli de atum picante. No que diz respeito ao Sushi, há inúmeras opções desde Temakis, a Nigiris, passando por Hossomaki, entre outros, e os Especiais Tokkotai. Estes são criações dos chefs e incluem iguarias como o Gunkan com toro, ouriço-do-mar, gema de codorniz e caviar ou tentáculo de polvo com miso.

Por último, os Carpaccios, as Tempuras e os pratos quentes, como Zukushi de wagyu, Ramen ou o Arroz Chaufa, um arroz de marisco com atum flamejado e chimichurri de shissô. Além disso, há opções vegan como Legumes e tofu ao vapor em folha de arroz, Zaru soba ou Arroz de cogumelos.

UMA GARRAFEIRA DIFERENCIADORA

Apesar de ser um restaurante japonês, no que toca à garrafeira, as opções privilegiadas não são os sakes, mas sim os vinhos já que Manuel e João Barros Vale são profissionais da área da distribuição e confessos apaixonados pelo mundo vinico.



João Barros Vale foi mesmo o responsável pela parte conceptual no que diz respeito aos vinhos em que o objetivo é claro: "Queremos ser diferenciadores, sendo que o Tokkotai vai buscar algumas influências de conceitos internacionais, queríamos ter uma experiência gastronómica, mas também musical e vínica".

Assim, na garrafeira há "vinhos diferenciadores e uma oferta de vinhos internacionais que não se encontra em outros restaurantes do Porto. Tentamos não ter só vinhos de renome, mas também outras propostas com uma boa relação qualidade-preço e de gama média-alta para combinar com a parte gastronómica", sublinha o sócio do Tokkotai.

Além disso, outro conceito que o restaurante traz é a venda de "vinho a copo com uma oferta de cerca de 15 a 25 vinhos diferentes". Usualmente os clientes podem experimentar a copo cerca de cinco espumantes, sete vinhos brancos, cinco vinhos tintos e três vinhos rosé.

Segundo João Barros Vale, "este não é o padrão português e constitui uma oferta fora do comum". Esta ideia, segundo o sommelier do espaço, Sérgio Lima Macedo, vai permitir ter uma "carta dinâmica" e ir "alterando os vinhos conforme a adesão dos clientes".

O responsável revela ainda que quando idealizou a carta de vinhos, tentou "olhar para ela mais como um cliente e menos como um investidor", que escolheu com "base na sua experiência de 20 anos a viajar por todo o mundo" e que "tentou colmatar as lacunas que existem em outros restaurantes do Porto".

O Tokkotai tem assim, uma carta de vinhos nacionais e internacionais de referência, mas também diferentes com a "ideia de ser disruptiva", o que João Barros Vale reconhece ser "um desafio". É por isso que quem vai ao restaurante portuense pode experimentar até três vinhos já que muitos não são conhecidos podem não ser do agrado de todos: "Temos um conceito de experimentar para educarmos. Poucas casas fazem este trabalho e por isso as pessoas só pedem o que conhecem. Esta abordagem dá-lhes confiança para conhecerem algo novo".

O sommelier explica que, no Tokkotai, "é possível o cliente levar uma garrafa de vinho de casa e consumi-la no restaurante pagando uma taxa de rolha".

HARMONIZAÇÕES ÚNICAS COM VINHO

No Tokkotai foi dada especial atenção ao pairing entre a comida e o vinho e esta é uma das experiências que marcam o restaurante.

Sérgio Lima Macedo selecionou alguns pratos que ligam bem com os diferentes tipos de vinhos. O Ceviche de peixe branco desconstruído, o Gunkan de toro, gema de codorniz e caviar, Moriawase do chef (seleção de sashimi), Nigiris de linguado, robalo, hamachi, camarão, polvo, lula e barriga de salmão e nigiris de Robalo, Linguado e Pargo são pratos que ligam bem com "vinhos brancos sem madeira, pouco marcados que não abafem os sabores para se perceber a frescura do produto".

Já com os champagnes e outros espumantes da carta, as escolhas de Sérgio Lima Macedo incidem no Carpaccio de Polvo, Nigiri de lula trufada, Tártaro de atum e abacate, Vieiras grelhadas com óleo de clorofila, azeite e mel fumado, todos eles com "pouco mais de gordura e sabores mais marcados".

Já os vinhos rosé acompanham bem o Carpaccio de salmão trufado, o Gunkan de ovo de codorniz, trufa negra e ovas de masago e o Nigiri de salmão e de barriga de salmão, que são pratos com um peixe gordo e "mais condimentados".



Sérgio Lima Macedo salienta que o que importa na hora de escolher um vinho é “enaltecer o sabor do prato” e “servir como um complemento” e para o sommelier o pairing perfeito é uma tempura com um Alvarinho.

TOKKOTAI

Rua do Comércio de Porto 144, Porto
Seg/quinta, 19h30-00h00
sexta e sábado, 19h30-02h00
T: +351 913 037 171
reservas@tokkotai.pt

Os vinhos tintos também podem “acompanhar comida japonesa” segundo Sérgio Lima Macedo, mas é “preciso cuidado com os taninos” e a escolha deve incidir em pratos “mais intensos de sabor e com gordura” já que o vinho vai ajudar a cortar a mesma. Entre os recomendados ficam Nigiri de atum com foie gras, o Nigiri de salmão flamejado e a Tempura de shiso de salmão e atum.

Sérgio Lima Macedo salienta que o que importa na hora de escolher um vinho é “enaltecer o sabor do prato” e “servir como um complemento” e para o sommelier o pairing perfeito é uma tempura com um Alvarinho.

E quando se come apenas várias peças de sushi, Hiroshi Ishida, Best Sommelier da Asia-Oceania de 2015 e vice chair dos 2019 Decanter Asia Wine Awards, deixa um aviso: “Se não é possível ou sensato pedir um copo diferente cada vez que se tem um sabor diferente de sushi, deve-se optar por

um vinho que funcione com pelo menos com dois a três tipos de sushi diferentes”.

CLIENTES QUE SABEM O QUE QUEREM

Tanto o sommelier como João Barros Vale dizem que os clientes estão mais informados quando se fala de “casar” o comem com o que bebem. O sócio do Tokkotai refere que “há uma crescente preocupação das pessoas com a harmonização entre a comida e bebida porque se viaja mais”; no entanto, “há ainda algumas gerações mais conservadoras” e alega que a importância de ter um sommelier experiente a trabalhar no restaurante é importante para “perceber o que estas pessoas gostam e tentar adaptar isso à oferta do restaurante”.

Já Sérgio Lima Macedo diz que as “pessoas estão mais preocupadas na harmonização entre a comida e bebida e estão bastante mais seguras do que vão comer e do querem beber; uns querem mesmo é ex-

perimentar e outros de forma consciente escolhem com a preocupação de conjugar os sabores com os vinhos”. O sommelier destaca ainda que cada vez mais, os clientes pedem para “fotografar as garrafas” para não se esquecerem do que beberam e que “cerca de 20 a 30% pedem conselhos sobre o que devem beber” e já há muitos clientes que “sabem o que querem”.

Quanto ao papel do sommelier, o profissional não tem dúvidas e que é cada vez mais reconhecido: “Quando comecei a trabalhar em 2005, a maioria das pessoas não sabia o que era um sommelier. Agora noto que solicitam mais rápido a nossa presença e muitas vezes perguntam se há um no restaurante”.

Sobre o futuro, Sérgio Lima Macedo diz que “há algumas surpresas em breve, que ambiciona ter todos os vinhos generosos de Portugal na carta e que estão a pensar em ter provas para clientes na parte do bar, a sala Izakaya”.

Diversidade com sabor a tradição





Atualmente na sua segunda geração, a Adega Camolas é uma empresa familiar que celebra este ano os seus 25 Anos de marca, mas que conta com ligações profundas à vinha e ao vinho desde a década de 70.

É a partir dos 150 hectares de vinhas próprias e de pequenos viticultores da região de Palmela que são criados alguns dos vinhos de referência da Península de Setúbal com a garantia de qualidade Adega Camolas.

Mantendo o nosso compromisso de diversidade com sabor a tradição, reforçamos a nossa equipa de enologia com a experiência, simplicidade e discrição, de um dos mais conceituados enólogos portugueses, o Engenheiro António Ventura.

À nossa missão de produzir vinhos singulares, acrescentamos mais um desafio, o de torná-los cada vez mais ícones da região de Palmela.



adegacamolas.pt  



Carpaccio de Polvo



Tártaro de atum com abacate



Nigiri de Lula Trufada

ESPUMANTES




Vieiras Grelhadas com óleo de clorofila, azeite e mel fumado




18	MURGANHEIRA DOC ESPUMANTE MILLÉSIME BRANCO BRUTO 2011
€ 25,30	TÁVORA-VAROSA 13,50% vol.
	ENOLOGIA MARTA LOURENÇO
	PINOT NOIR E CHARDONNAY
COR	Amarelo palha, bolha fina e persistente
AROMA	Muito fino e elegante, revela delicadas notas citrinas, nuances florais e brioche.
SABOR	Grande frescura e vivacidade, mantém um perfil citrino, muito gastronómico e agradável, envolvente e de grande persistência.
	SOC. AGRÍC. E COM. DO VAROSA



17	HERDADE DA ARCEBISPA REG ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2019
€ -	PENÍNSULA DE SETÚBAL 12,50% vol.
	ENOLOGIA GONÇALO CARAPETO
	S/INF
COR	Amarelo citrino, bolha fina e persistente.
AROMA	Fresco, frutado, com notas citrinas em destaque, ligeiro brioche.
SABOR	Equilibrado e harmonioso, tem boa cremosidade, é vivo e muito fresco. gastronómico, termina longo e sedutor.
	SOC. AGRIC. DA ARCEBISPA






17	MARQUÊS DE MARIALVA DOC ESPUMANTE BRANCO RESERVA BRUTO 2017
€ 12	BAIRRADA 12,50% vol.
	ENOLOGIA OSVALDO AMADO
	BICAL E ARINTO
COR	Amarelo citrino, tem bolha muito fina e persistente.
AROMA	Intenso em notas de frutos citrinos, frutos de pomar, biscoito de maçã.
SABOR	Vivo, fresco, com musse envolvente, é muito equilibrado, gastronómico e bebe-se com prazer.
	ADEGA DE CANTANHEDE




17	QUINTA DO PILOTO DOC ESPUMANTE BRANCO EXTRA BRUTO RESERVA 2015
€ 8	PALMELA 12,00% vol.
	ENOLOGIA FILIPPE CARDOSO
	CASTELÃO E ARINTO
COR	Amarelo citrino, com bolha fina e persistente, limpo
AROMA	Intenso, destaca notas de biscoito e padaria e casca de citrinos
SABOR	Com mousse cremosa e envolvente, mantém o perfil aromático, é vivo e gastronómico, termina cheio de elegância.
	QUINTA DO PILOTO - VINHOS




17	MONTE CASCAS ALTITUDE DOC ESPUMANTE BRANCO RESERVA BRUTO 2016
€ 13,95	TÁVORA-VAROSA 12,50 % vol.
	ENOLOGIA HÉLDER CUNHA
	TOURIGA NACIONAL, MALVASIA FINA E CERCIAL
COR	Amarelo citrino, com bolha fina e persistente.
AROMA	Elegante, fresco, destaca notas frutadas, biscoito de maçã e cereais.
SABOR	Cremoso e envolvente com bela acidez, notas de pastelaria fina, subtil fumado, termina longo e gastronómico.
	CASCA WINES T.: +351 212 414 078 e-mail: comercial@casca wines.pt www.casca wines.pt  casca wines  casca wines



17	QUINTA DO TAMARIZ REG ESPUMANTE ROSÉ BRUTO
€ 10,43	MINHO 12,00% vol.
	ENOLOGIA JORGE SOUSA PINTO
	S/INF
COR	Rosado suave, bolha fina e persistente, limpo
AROMA	Intenso em notas de morangos frescos, cerejas e groselha
SABOR	Envolvente, revela boa frescura e cremosidade, frutos vermelhos. Perfeito para o verão
	QUINTA DE SANTA MARIA



17	RAPOSEIRA PEERLESS DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2014
€ 9,15	TÁVORA-VAROSA 13,50% vol.
	ENOLOGIA MARTA LOURENÇO
	PINOT BLANC
COR	Amarelo palha, bolha muito fina e persistente
AROMA	Harmonioso, revela notas de frutos brancos e citrinos.
SABOR	Vivo e fresco, tem cremosidade, é gastronómico e atrativo.
	CAVES DA RAPOSEIRA

**17****€ 13****SANTA VITÓRIA**REG ESPUMANTE BRANCO BRUTO
2018

ALENTEJANO 12,00 % vol.

ENOLOGIA**PATRICIA PEIXOTO****ARINTO E BAGA****COR**Amarelo citrino, com bolha fina e
persistente**AROMA**Elegante, destaque notas de panificação
e de frutos exóticos**SABOR**Muito fresco quase a adivinhar grande
companhia à mesa. Frutado e persistente.**CASA SANTA VITÓRIA**

T.: +351 284 970 170

WWW.SANTAVITORIA.PT

E-MAIL: INFO@SANTAVITORIA.PT

casadesantavitoria

casa.santa.vitoria

**16,5****€ 10,5****QUINTA DO GRADIL**REG ESPUMANTE BRANCO RESERVA
BRUTO NATURAL 2018

LISBOA 12,00 % vol.

ENOLOGIA**EQUIPA ENOLOGIA QUINTA DO GRADIL****CHARDONNAY E ARINTO****COR**Amarelo citrino, com bolha fina e
persistente.**AROMA**Elegante, revela limonadas, com um
toque floral e subtil presença de biscoito.**SABOR**Cremoso e envolvente, tem acidez
apelativa que lhe confere frescura e perfil
gastronômico. Final longo e cativante.**QUINTA DO GRADIL**

T.: +351 933 630 015

T.: +351 262 770 000

EMAIL: INFO@QUINTADOGRADIL.PT

WWW.QUINTADOGRADIL.WINE

quintadogradil

quintadogradil

**16,8****MONSARAZ**

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO NAT. 2017

€ 7,99

ALENTEJO 12,00% vol.

ENOLOGIA**RUI VELADAS E TIAGO GARCIA****PERRUM E ARINTO****COR**Amarelo citrino, com bolha fina de média
persistência**AROMA**Fresco, citrino, que destaca folha de
limoeiro e flor de laranjeira**SABOR**Acidez fantástica que lhe dá vivacidade
conferindo o grande potencial
gastronômico. Deixa um final longo e
apelativo.**CARMIM****16,8****PEQUENOS REBENTOS O PRÍNCIPE E
O BANDIDO**

PÉT NAT ROSÉ ESPUMANTE EXTRA BRUTO 2021

€ 15

- 12,50% vol.

ENOLOGIA**MÁRCIO LOPES****ALVARINHO E VINHÃO****COR**

Rosado intenso

AROMADelicado com predominates notas de
frutos vermelhos frescos, bergamota e
citrinos**SABOR**Sabor: Frutado e fresco, bebe-se com
prazer em qualquer altura, especialmente
com entradas e uma boa conversa.**MÁRCIO LOPES WINEMAKER**Seja responsável.
Beba com moderação.



Carpaccio de Salmão Trufado



Gunkan de Ovo de Codorniz, Trufa Negra e Ovas de Masago

ROSÉS



Nigiri de Salmão e de Barriga de Salmão

**17,5****LIMA MAYER**

REG ROSÉ 2021

€ 9**ALENTEJANO****13,00% vol.****ENOLOGIA
RUI REGUINGA****CASTAS
ARAGONEZ****COR** Rosa suave, limpo e brilhante**AROMA** Elegante, fresco, destaca notas de cerejas, morango silvestre e um ligeiro floral.**SABOR** Requentado, tem acidez bem posicionada, é frutado, agradável e bebe-se com muito prazer. Deixa um final de boca harmonioso.**LIMA MAYER & COMPANHIA**

T.: +351 964 053 243

EMAIL: INFO@LIMAMAYER.COM

WWW.LIMAMAYER.COM

vinhoslimamayer

vinhoslimamayer

**17,5****FREIXO SPECIAL EDITION**

DOC ROSÉ 2021

€ 17,40**ALENTEJO****13,00% vol.****ENOLOGIA
DIOGO LOPES****TOURIGA NACIONAL****COR** Rosa claro, limpo de brilhante**AROMA** Elegante, revela distintas notas florais aliadas a cerejas e morangos silvestres.**SABOR** Requentado, com grande frescura, mantém o perfil aromático, é seco e termina persistente.**HERDADE DO FREIXO****17****CHOCAPALHA**

REG ROSÉ RESERVA 2020

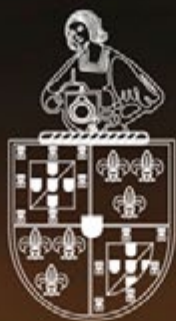
€ 11**LISBOA****12,50% vol.****ENOLOGIA
SANDRA TAVARES DA SILVA****TOURIGA NACIONAL****COR** Rosa pálido, limpo**AROMA** Elegante, partilha sedutora notas de laranja, groselha e morangos silvestres.**SABOR** Excelente corpo e volume, boa frescura, mantém a fruta em harmonia com a madeira e termina longo e seco.**CASA AGRÍCOLA DAS MIMOSAS****17****ESTOIRO OLD SCHOOL**

ROSÉ

€ 9,5**BEIRA INTERIOR****13,50% vol.****ENOLOGIA
MIGUEL DIAS****VINHAS ANTIGAS****COR** Rosado, de aspecto limpo.**AROMA** Intenso, distinto, revela-se frutado com destaque para citrinos e frutos vermelhos.**SABOR** Bom corpo e volume, tem sabor a morango e groselha, bagas de goji, bela acidez e frescura. Termina longo e interessante.**EMENTA DE PORTUGAL****17****QUINTA DA REDE**

DOC ROSÉ RESERVA 2021

€ 17**DOURO****13,00% vol.****ENOLOGIA
PAULO NUNES****TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA AMARELA****COR** Rosado suave, limpo e brilhante**AROMA** Cheia de finesse, destaca notas de framboesas, cereja e groselha**SABOR** Mineral, com grande frescura, bom corpo e volume, notas frutadas e final longo.**QUINTA DA REDE**



MARQUÊS DE MARIALVA

Nobreza até à Última Gota




**ADEGA de
CANTANHEDE**



@adega_de_cantanhede

www.cantanhede.com

Aprece com Moderação

**17,5****PACHECA**

DOC ROSÉ RESERVA 2020

€ 24,5 DOURO 12,50% vol.ENOLOGIA
MARIA SERPA PIMENTELCASTAS
TOURIGA NACIONAL

COR Rosa suave, limpo e brilhante

AROMA Muito elegante, predominam as notas de frutos vermelhos como morangos e framboesas, ligeiras notas de estágio em madeira.

SABOR Bem estruturado, com excelente acidez, notas tostadas em harmonia com a fruta, seco, termina persistente.

QUINTA DA PACHECA

T.: +351 254 331 229

WWW.QUINTADAPACHECA.COM

f quintapacheca

@ quinta_da_pacheca

**17****SERRA BRAVA**

REG ROSÉ 2021

€ 6,25 PENÍNSULA DE SETÚBAL 14,00% vol.ENOLOGIA
VANDA PAZ, RUI REGUINGA E MARIA CAEIROCASTAS
ALFROCHEIRO, ARAGONEZ

COR Rosado com reflexos salmão, limpo

AROMA Frutado, destaca notas de cerejas, ginja e morango.

SABOR Aos frutos vermelhos junta-se a elegância das notas florais. É fresco e deixa um final sedutor.

HERDADE CANAL CAVEIRA

T.: +351 269 098 030

T.: +351 912 377 697

GERAL@HERDADECANALCAVEIRA.COM

WWW.HERDADECANALCAVEIRA.COM

f herdadecanalcaveira

@ herdadecanalcaveira



COSVALINOX®
PROCESSING TECHNOLOGY



Fazemos projetos à sua medida!

WWW.COSVALINOX.PT

geral@cosvalinox.pt

t+ 351 234 946 010

AVEIRO | PORTUGAL





16,8 ENTRADA CASAS DO CÔRO

DOC ROSÉ 2020

€ 8,95 BEIRA INTERIOR 14,00% vol.

ENOLOGIA
CARLOS RAPOSO

CASTAS
RUFETE

COR Rosa pálido, limpo e brilhante

AROMA Agradável e apelativo, predominam notas de frutos vermelhos com destaque para cerejas frescas e framboesas.

SABOR Conjunto equilibrado, tem acidez refrescante, perfil frutado. Termina longo e prazeroso.

MARIALVAMED - CASAS DO CÔRO
T.: +351 917 552 020
INFO@CASASDOCORO.COM.PT
WWW.CASASDOCORO.PT
casasdocoro



17 QUINTA DAS CEREJEIRAS

REG ROSÉ 2019

€ 20 LISBOA 12,50% vol.

ENOLOGIA
MIGUEL MÓTEO

CASTELÃO E MOSCATEL GRAÚDO

COR Rosa com tons salmão, limpo.

AROMA Fresco, com notas de hortelã e menta envolvidas em frutos vermelhos.

SABOR Frutado intenso com bom corpo e volume, boa acidez, deixa um final longo e apelativo.

COMP. AGRÍC. DO SANGUINHAL



17 QUINTA DO PILOTO

DOC ROSÉ RESERVA 2019

€ 15,95 PALMELA 12,50% vol.

ENOLOGIA
FILIPE CARDOSO

TOURIGA NACIONAL, CASTELÃO E CABERNET SAUVIGNON

COR Rosado ao estilo Provence, brilhante

AROMA Elegante, cheira a flores brancas e a camomila. Notas de frutos brancos, maçã e ameixa.

SABOR Frutado com nuances vegetais, cheio de vivacidade, seco, gastronômico, com bom corpo e volume, deixa um final longo e sedutor.

QUINTA DO PILOTO - VINHOS



17 QUINTA NOVA DE NOSSA SRA. DO CARMO

DOC ROSÉ 2021

€ 13,99 DOURO 13,50% vol.

ENOLOGIA
JORGE ALVES E MAFALDA MACHADO

TINTA RORIZ, TINTA FRANCISCA E T. NACIONAL

COR Rosado ao estilo Provence límpido

AROMA Muito elegante, predominam as notas de frutos vermelhos frescos e delicados

SABOR Belo vinho! As notas frutadas envolvem o palato em harmonia com a frescura e mineralidade. Termina longo.

QUINTA NOVA DE NOSSA SRA. DO CARMO



Seja responsável.
Beba com moderação.



16,8

€ 6,15

CASA DE PAÇOS

DOC ROSÉ 2021

VINHO VERDE 11,70 % vol.

ENOLOGIA

RUI CUNHA E GABRIELA ALBUQUERQUE

VINHÃO E PADEIRO DE BASTO

COR

Rosado, limpo

AROMA

Intenso em notas de frutos vermelhos, com destaque para morangos frescos, groselha, com sugestões de melancia.

SABOR

Frutado e floral, boa acidez e frescura. Acompanha bem a gastronomia requintada e termina longo e harmonioso.

QUINTA DE PAÇOS

T. +351 961 450 809

T.: +351 253 897 109

QUINTAPACOS@GMAIL.COM

WWW.QUINTAPACOS.COM

f quintadepacos



16,8

€ 6,45

CABECEIRO

DOC ROSÉ 2021

DOURO 13,50 % vol.

ENOLOGIA

GABRIELA CANOSSA

TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ E TOURIGA FRANCA

COR

Rosado, limpo e brilhante

AROMA

Destaca elegantes notas frutadas que sugerem morangos, ginjas e cerejas.

SABOR

Requintado e sedutor, mantém o perfil frutado aliado a boa acidez e frescura. Bebe-se com muito prazer.

QUINTA DO CABECEIRO

ANTÓNIO JOAQUIM ALVES RIBEIRO

T.: +351 916 770 186

ANTONIOJOSEMRIBEIRO@GMAIL.COM

f quintadocabeceiro

@ quinta_do_cabeceiro_doc



**16**

€ 8

PORCHES

REG ROSÉ GRANDE ESCOLHA 2021

ALGARVIO 13,00 % vol.

ENOLOGIA**JOÃO DO Ó MARQUES****NEGRA MOLE****COR**

Rosado, limpo

AROMA

Harmonioso, com evidentes notas de frutos vermelhos frescos e silvestres.

SABOR

Tem bom corpo e volume, acidez equilibrada, saborosas notas frutadas, deixa um final de boca prazeroso.

ÚNICA - ADEGA COOPERATIVA DO ALGARVE

T.: +351 282 342 181

E-MAIL: ADEGA.ALGARVE@SAPO.PT

WWW.

UNICA.ADEGACOOPERATIVOADOALGARVE.COM

f unica.algarve

**16**

€ 4,99

ENCOSTA DO SOBRAL SELECTION

REG ROSÉ 2021

TEJO 13,00 % vol.

ENOLOGIA**MARCO CRESPO E ALEXANDRA GUEDES****ARAGONEZ E TOURIGA NACIONAL****COR**

Rosa suave, limpo e brilhante

AROMA

Muito agradável, seduz pelas delicadas notas a morangos frescos e flores.

SABOR

Muito equilibrado, tem acidez refrescante, é envolvente e termina gastronômico e apelativo.

SANTOS & SEIXO WINES

T.: +351 926 200 214

T.: +351 249 371 510

FRANCISCO.SILVA@SANTOSESEIXO.PT

WWW.SANTOSESEIXO.PT

f SantosSeixoWines

santoseseixowines

**16,8**

€ 3,39

BRIDÃO CLÁSSICO

DOC ROSÉ 2021

DO TEJO 12,50 % vol.

ENOLOGIA**PEDRO GIL****CASTELÃO****COR**

Rosado, limpo e brilhante

AROMA

Harmonioso e elegante, destaca morangos e framboesas

SABOR

Agradável e equilibrado, tem boa acidez e frescura, mantém a fruta e bebe-se com muito prazer.

ADEGA DO CARTAXO

T.: +351 243 770 987

GERAL@ADEGACARTAXO.PT

WWW.ADEGACARTAXO.PT

f adega.cartaxo

a degacartaxo

**16,8****ARCEBISPA PREMIUM**

REG ROSÉ 2020

€ 6 PENÍNSULA DE SETÚBAL 13,00% vol.

**ENOLOGIA****GONÇALO CARAPETO****CABERNET SAUVIGNON****COR** Rosado, limpo e brilhante.**AROMA** Intenso, destaca notas de frutos vermelhos envolvidos em vegetal fresco.**SABOR** Fresco, vivo, gastronômico, tem bom corpo e volume, excelente equilíbrio, final seco e atrativo.**SOC. AGRIC. DA ARCEBISPA****16,8****QUINTA DOS MONTEIRINHOS ROSA MARIA**

DOC ROSÉ 2017

€ 6,78 DÃO 12,50% vol.

**ENOLOGIA****HUGO CHAVES DE SOUSA****TOURIGA NACIONAL****COR** Rosado, limpo**AROMA** Harmonioso, revela notas de morangos e frutos vermelhos silvestres**SABOR** Na boca é bem estruturado, com notas de mineralidade, fresco, frutado, com final longo.**QUINTA DOS MONTEIRINHOS**



Gunkan de Toro, Gema de Codorniz e Caviar



Moriawase do chef (seleção de sashimi)



Ceviche de Peixe Branco Descontruido

BRANCOS



Nigiris de linguado, robalo, hamachi, camarão, polvo, lula e barriga de salmão



Nigiris de Robalo, Linguado e Pargo



17,5	SCALA COELI REG BRANCO 2019
€35	ALENTEJANO 12,00% vol.
	ENOLOGIA PEDRO BAPTISTA
	ENCRUZADO
COR	Amarelo citrino, com reflexos esverdeados, limpo.
AROMA	Intenso em elegantes notas de frutos citrinos.
SABOR	É encorpado, envolvente, muito gastronómico, nota-se alguma salinidade, mantém a fruta, vivo e fresco, termina persistente.
	FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA



17	ALENTO REG BRANCO RESERVA 2020
€ 12,99	ALENTEJANO 12,50% vol.
	ENOLOGIA LUIS LOURO
	ARINTO E ANTÃO VAZ
COR	Amarelo citrino, limpo e brilhante
AROMA	Harmonioso, revela delicadas notas cítricas e destaca limão amarelo.
SABOR	Tem bom corpo e volume, excelente acidez, perfil gastronómico, alguns tostados, termina longo e persistente.
	ADEGA DO MONTE BRANCO



17	ALTAS QUINTAS REG BRANCO RESERVA 2015
€ 31,90	ALENTEJANO 14,00% vol.
	ENOLOGIA JOÃO LOURENÇO E EQUIPA
	VERDELHO E ARINTO
COR	Amarelo citrino, limpo
AROMA	Intenso, destaca notas de manga, papaia e ligeiro tostado.
SABOR	Estágio em madeira confere-lhe complexidade, estrutura e persistência.
	ALTAS QUINTAS



18	BACALHÔA REG BRANCO 2021
€ 10,99	PENÍNSULA DE SETÚBAL 13,00% vol.
	ENOLOGIA FILIPA TOMAZ DA COSTA E RUI VIEIRA
	GRECO DI TUFO
COR	Amarelo com reflexos esverdeados, limpo
AROMA	Delicado, tem um aroma floral e remete para laranja e casca da mesma
SABOR	Frutado e harmonioso, é diferente e apelativo, deixa um final fresco e longo.
	BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL



17	BRIDÃO LATE HARVEST DOC BRANCO COLHEITA TARDIA 2021
€ 20	DO TEJO 13,00% vol.
	ENOLOGIA PEDRO GIL
	FERNÃO PIRES E ARINTO
COR	Amarelo, dourado, de aspeto limpo
AROMA	Aroma: Intenso e elegante, predominam notas de frutos cristalizados e tropicais.
SABOR	Sabor: Doce e frutado, a acidez confere-lhe frescura e resulta num vinho agradável e persistente.
	ADEGA DO CARTAXO



17	CONDE DE CANTANHEDE DOC BRANCO RESERVA 2020
€ 7,90	BAIRRADA 13,5% vol.
	ENOLOGIA OSVALDO AMADO
	ARINTO
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Elegante, partilha requintadas notas limonadas e cítricas.
SABOR	Tem bom corpo e volume, boa acidez e frescura, conjunto bem integrado, frutado, toque especiado, termina apelativo.
	ADEGA DE CANTANHEDE



17	ESTOIRO - VINHAS ANTIGAS BRANCO RESERVA
€ 12,70	BEIRA INTERIOR 13,50% vol.
	ENOLOGIA MIGUEL DIAS
	VINHAS ANTIGAS
COR	Amarelo, citrino, limpo
AROMA	Predominantemente frutado, destaca citrinos e flores.
SABOR	Encorpado, tem boa acidez e frescura, é gastronómico e deixa um final de boca longo e distinto.
	EMENTA DE PORTUGAL



17	FREIXO DOC BRANCO RESERVA 2020
€ 12,90	ALENTEJO 13,50% vol.
	ENOLOGIA DIOGO LOPES
	ALVARINHO, ARINTO E SAUVIGNON BLANC
COR	Amarelo citrino, limpo
AROMA	Apelativo, revela notas de frutos citrinos, folha de limoeiro e flores brancas.
SABOR	Encorpado, tem excelente acidez e frescura, nuances tostadas a enriquecer o conjunto. Longo e persistente.
	HERDADE DO FREIXO



17

€ 6,45

CABECEIRO

DOC BRANCO 2021

 DOURO 13,00 % vol.

ENOLOGIA
GABRIELA CANOSSA
RABIGATO, CÓDEGA DO LARINHO E ARINTO
COR

Amarelo citrino, com reflexos esverdeados, limpo.

AROMA

Cheira a primavera, com notas de flores, frutos frescos e nuances tropicais.

SABOR


Muito bem conseguido, tem acidez bem posicionada a conferir frescura e potencial gastronómico, fruta fresca, bom corpo, deixa um final longo e apelativo.


QUINTA DO CABECEIRO

ANTÓNIO JOAQUIM ALVES RIBEIRO

T.: +351 916 770 186

ANTONIOJOSEMRIBEIRO@GMAIL.COM

 quintadocabeceiro

 quinta_do_cabeceiro_doc


17

€ 8

HERDADE DA ARCEBISPA

REG BRANCO RESERVA 2020

 PENÍNSULA DE SETÚBAL 13,50 % vol.

ENOLOGIA
GONÇALO CARAPETO
ANTÃO VAZ, VERDELHO E ARINTO
COR

Amarelo citrino, limpo.

AROMA

Intenso, destaca notas de frutos citrinos, limão e casca de laranja, flores campestres, pimenta.

SABOR


Na boca é rico, tem boa acidez e frescura, madeira bem integrada, a deixar especiarias, termina longo e atrativo. Bom vinho!

SOCIEDADE AGRÍCOLA DA ARCEBISPA

T. +351 265 613 199

INFO@ARCEBISPA.COM

WWW.ARCEBISPA.COM

 Sociedade Agrícola da Arcebispa


17

PACHECA

REG BRANCO 2021

€ 9,50

DURIENSE 13,00% vol.


ENOLOGIA
MARIA SERPA PIMENTEL

SAUVIGNON BLANC

COR

Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo

AROMA

Vegetal, revela aromas verdes a lembrar espargos, citrinos frescos.

SABOR

Mantém o perfil aromático, seduz pela frescura, tem boa persistência, perfeito para cocktail de fim de tarde.

QUINTA DA PACHECA



17

PILOTO COLLECTION ROXO

REG BRANCO 2021

€ 8,95

PENÍNSULA DE SETÚBAL 13,50% vol.


ENOLOGIA
FILIPPE CARDOSO

MOSCATEL ROXO

COR

Amarelo citrino, esverdeado, limpo

AROMA

Muito elegante, revela notas de flores campestres, frutos frescos e tropicais

SABOR

Mantém o perfil, destaca notas de maracujá, tem bom corpo e volume, fresco, tem um final persistente

QUINTA DO PILOTO - VINHOS



17

PATRIMÓNIO

REG BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2020

€ 15,5

LISBOA 13,50% vol.


ENOLOGIA
MANUEL EZEQUIEL

ARINTO, FERNÃO PIRES E MALVASIA REI

COR

Amarelo citrino, limpo

AROMA

Fresco e mineral, destaca notas cítricas e florais

SABOR

Tem bom corpo e volume, mantém a fruta, boa acidez, deixa um final longo e apelativo.

ANTÓNIO F. BONIFÁCIO & FILHOS



17

QUINTA DE CHOCAPALHA

REG BRANCO 2020

€ 8

LISBOA 12,00% vol.


ENOLOGIA
SANDRA TAVARES

ARINTO

COR

Amarelo citrino, limpo e brilhante

AROMA

Fresco, predominam notas cítricas com destaque para lima

SABOR

Tem bom corpo e volume, boa acidez, é gastronómico, mineral e termina persistente.

CASA AGRÍCOLA DAS MIMOSAS



17

€ 10,80

QUINTA DO GRADIL

REG BRANCO 2019



LISBOA 13,00 % vol.

ENOLOGIA**TIAGO CORREIA****ALVARINHO****COR**

Amarelo citrino, com tons esverdeados, limpo

AROMA

Harmonioso, é fresco e apelativo. Destaca notas de frutos citrinos e tropicais.

SABOR

Mantém o perfil aromático, tem boa acidez, vivo e fresco. É um vinho gastronómico e irresistível.

QUINTA DO GRADIL

T.: +351 933 630 015

T.: +351 262 770 000

INFO@QUINTADOGRAIDIL.PT

WWW.QUINTADOGRAIDIL.WINE

quintadogradil

quintadogradil



17

QUINTA DO TAMARIZ

REG BRANCO RESERVA 2019

€ 11,39



MINHO 13,50% vol.

ENOLOGIA**JORGE SOUSA PINTO****ALVARINHO****COR**

Amarelo Citrino, com tons esverdeados, limpo.

AROMA

Distinto, fresco e harmonioso. Destaque notas de frutos citrinos

SABOR

Muito gastronómico, boa estrutura, grande frescura. Toque salino, tosta suave e final longo

QUINTA DE SANTA MARIA



17

SERRA BRAVA

REG BRANCO RESERVA 2021

€ 11,89



PENÍNSULA DE SETÚBAL 13,00% vol.

ENOLOGIA**VANDA PAZ, RUI REGUINGA E MARIA CAEIRO****SAUVIGNON BLANC****COR**

Amarelo citrino, limpo e brilhante

AROMA

Frutado intenso, destaca frutos verdes e nuances vegetais.

SABOR

Muito fresco e mineral, frutado com agradável estrutura e final apelativo.

HERDADE CANAL CAVEIRA



17

QUINTA DE SANTA TERESA

DOC BRANCO VEGAN / BIOLÓGICO 2021

€ 12



VINHO VERDE 12,50% vol.

ENOLOGIA**FERNANDO MOURA****AVESSE****COR**

Amarelo citrino, limpo e brilhante.

AROMA

Intenso, destaca notas de frutos brancos, maçã, pêra, ameixa e até melão.

SABOR

Muito fresco, vivo, gastronómico, mantém o perfil frutado e até ligeiramente vegetal, é seco, deixa um final longo e apelativo.

A&D SERVIÇOS E INVESTIMENTOS



17

TITULAR

DOP BRANCO RESERVA 2020

€ 14,50



DÃO 13,50% vol.

ENOLOGIA**CARLA RODRIGUES, MANUEL VIEIRA E CARLOS MAGALHÃES****ENCRUZADO****COR**

Amarelo, limpo e brilhante

AROMA

Harmonioso, marcado por predominante notas cítricas e nuances de amêndoa

SABOR

Bom corpo e volume, acidez apelativa a conferir frescura ao conjunto

CAMINHOS CRUZADOS



17

QUINTA DO CERRADO

DOC BRANCO RESERVA 2018

€ 8,99



DÃO 13,00% vol.

ENOLOGIA**OSVALDO AMADO****ENCRUZADO E MALVASIA FINA****COR**

Amarelo citrino com tons esverdeados, brilhante

AROMA

Revela atrativa frescura, destaque notas de limão, maçã verde e tosta suave

SABOR

Tem bom corpo e volume, excelente frescura, citrino, madeira integrada e final longo.

UNIÃO COMERCIAL DA BEIRA



16,8

ADEGA D'ARROCHA

REG BRANCO RESERVA 2021

€ 14



LISBOA 12,50% vol.

ENOLOGIA**RICARDO GUIMARÃES****VITAL E ARINTO****COR**

Amarelo citrino, limpo

AROMA

Harmonioso, revela notas de limão e maçã verde e ligeiro tostado.

SABOR

Acidez apelativa, confere-lhe perfil gastronómico, tem bom corpo e volume, suaves notas de madeira e final longo.

ADEGA D'ARROCHA

VIA LATINA
VINHO VERDE

TODOS
OS CAMINHOS
TE TRAZEM
AQUI



WWW.VERCOOPE.PT

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



VERCOOPE
· VINHO VERDE ·

**16,8****CASA DE PAÇOS**

DOC BRANCO 2021

€ 6,15 VINHO VERDE 11,30% vol.ENOLOGIA
RUI CUNHA E GABRIELA ALBUQUERQUECASTAS
FERNÃO PIRES

COR Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.

AROMA Intenso, perfumado, destaca notas florais e de frutos doces.

SABOR Apetitivo e agradável, mantém o perfil, destaca a acidez que equilibra a doçura da fruta, termina prazeroso.

QUINTA DE PAÇOS

T. +351 961 450 809

T.: +351 253 897 109

QUINTAPACOS@GMAIL.COM

WWW.QUINTAPACOS.COM

quintadepacos

**16****QUINTA DA ALMIARA**

REG BRANCO 2021

€ 4,70 LISBOA 13,50% vol.ENOLOGIA
LISETE LUCASCASTAS
FERNÃO PIRES

COR Amarelo citrino, limpo e brilhante.

AROMA Intenso, reflete o aroma de flores brancas, pólenes, frutos de polpa branca, doces, ameixa amarela, maçã, uva.

SABOR Muito equilibrado, tem boa acidez a conferir frescura e vivacidade ao conjunto, bebe-se muito bem, com boas iguarias ou uma boa conversa.

QUINTA DA ALMIARA

T. +351 261 958 300

GERAL@QUINTADAALMIARA.COM

HTTP://QUINTADAALMIARA.COM

QuintaAlmiara

QuintaAlmiara



16,5

€ 8

LAGOA SINGLE VINEYARD

DOP BRANCO RESERVA 2021

 JOÃO DO Ó MARQUES 13,50 % vol.

ENOLOGIA

JOÃO DO Ó MARQUES

CRATO BRANCO

COR

Amarelo com reflexos esverdeados, limpo.

AROMA

Especialmente citrino, destaca notas de limão, juntam-se aromas florais.

SABOR

Confirma o perfil frutado, agora mais presente, conjunto agradável, com boa frescura e vivacidade, deixa um final longo e harmonioso.

ÚNICA - ADEGA COOPERATIVA DO ALGARVE

T.: +351 282 342 181

ADEGA.ALGARVE@SAPO.PT

WWW.

UNICA.ADEGACOOPERATIVADOALGARVE.COM

 unica.algarve


16,8

ORTIGÃO

DOC BRANCO 2020

€ 11,50 BAIRRADA 13,00% vol.



ENOLOGIA

CARLA RODRIGUES

SAUVIGNON BLANC

COR Amarelo citrino, limpo e brilhante

AROMA Harmonioso, floral, destaca notas de frutos exóticos, maracujá e lichias

SABOR Mantém o perfil aromático, seduz pela frescura que lhe confere perfil gastronómico, deixa um final de boca longo e atrativo.

QUINTA DO ORTIGÃO



16,8

PEQUENOS REBENTOS

DOC BRANCO 2021

€ 6,90 VINHO VERDE 12,00% vol.



ENOLOGIA

MÁRCIO LOPES

LOUREIRO

COR Amarelo citrino, com intensos tons esverdeados.

AROMA Elegante e harmonioso, destaca notas de limão, camomila e flores brancas.

SABOR Cheio de vivacidade, é fresco, citrino e gastronómico. Termina longo e sedutor.

MÁRCIO LOPES WINEMAKER



16,8

QUINTA D'AMARES VINOSA

DOC BRANCO 2020

€ 15 VINHO VERDE 12,50% vol.


ENOLOGIA
ANTÓNIO SOUSA

LOUREIRO

COR Amarelo citrino e esverdeado, limpo

AROMA Fresco, destaca notas de limão e lima e flores dos mesmos

SABOR Pleno de vivacidade é um vinho seco e gastronómico, mantém notas cítricas e deixa um final longo e apelativo.

QUINTA D'AMARES



16,8

ROVISCO PAIS

REG BRANCO RESERVA 2021

€ 7 PENÍNSULA DE SETÚBAL 1% vol.



ENOLOGIA

JAIME QUENDERA

ANTÃO VAZ, VERDELHO, FERNÃO PIRES E ARINTO

COR Amarelo citrino, limpo

AROMA Intenso em notas frutadas, com destaque para manga, limão e laranja

SABOR Madeira bem integrada, boa acidez e frescura. Termina longo e persistente.

COOP. AGRÍCOLA STº ISIDRO DE PEGÕES



16,8

ADEGA DE BORBA PREMIUM

DOC BRANCO 2021

€ 5,99 ALENTEJO 12,50% vol.


ENOLOGIA
ÓSCAR GATO

ANTÃO VAZ, ARINTO, VERDELHO E ALVARINHO

COR Amarelo citrino, limpo

AROMA Harmonioso, revela notas de flores brancas e de laranjeira, limão e maçã verde.

SABOR Frutado, fresco e mineral. É gastronómico e persistente.

ADEGA DE BORBA



16,8

TERRAS DO GRIFO SUPERIOR

DOC BRANCO BIOLÓGICO 2021

€ 8,50 DOURO 12,50% vol.



ENOLOGIA

MANUEL HENRIQUES SILVA E LUCIANO
MADUREIRA

CÓDEGA DO LARINHO E VERDELHO

COR Amarelo citrino, brilhante

AROMA Predominante em notas de frutos frescos e nuances de flores brancas

SABOR Muito fresco e gastronómico, mantém o perfil frutado e deixa um final de boca longo e apelativo

ROZÊS



Nigiri de Atum com Foie Gras



Cannoli de atum

TINTOS



Tempura de shiso de salmão e atum



Nigiri de Salmão Flamejado

<10 Defeituoso | 10-11,9 Fraco | 12-13,9 Médio | 14-15,9 Bom |



17

€ 8,99

CAVES BARBOSA

REG TINTO COLHEITA SELECIONADA 2019



LISBOA

14,00 % vol.

ENOLOGIA
LUÍS ANICETO

TOURIGA NACIONAL, TINTA BARROCA
E SYRAH

COR

Rubi, limpo

AROMA

Intenso, predominam as notas de frutos
pretos com destaque para cereja e amora
silvestre.

SABOR

Mantém o perfil frutado, agora com
notas de mirtilos e framboesas,
ligeiras notas de madeira bem integradas,
baunilha, taninos macios e final longo.

CAVES BARBOSA

T.: +351 962 738 005

GERAL@CAVESBARBOSA.PT

WWW.CAVESBARBOSA.COM



17,8

ALTAS QUINTAS RESERVA-DO

REG TINTO RESERVA 2015

€ 80

ALENTEJANO

14,50% vol.


ENOLOGIA
JOÃO LOURENÇO E EQUIPA

ALICANTE BOUSCHET, TRINCADEIRA E ARAGONEZ

COR Granada, intenso, limpo

AROMA Fantástico. Partilha notas balsâmicas,
frutos do bosque e nuances de cacau.

SABOR Bem estruturado, apresenta taninos
firmes e agradáveis. Boa acidez, é
persistente e promissor.

ALTAS QUINTAS


17,5

ALENTO

REG TINTO RESERVA 2018

€ 14,99

ALENTEJANO

14,00% vol.


ENOLOGIA
LUIS LOURO

ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA
NACIONAL E SYRAH

COR Rubi definido e limpo

AROMA Intenso, em frutos maduros, com toque
balsâmico e floral.

SABOR Madeira bem integrada, notas de frutos
pretos, especiaria, boa acidez e taninos
elegantes. Termina longo e mineral.

ADEGA DO MONTE BRANCO


16,8

MARQUÊS DE MARIALVA

DOC TINTO COLHEITA SELECIONADA 2019

€ 4,5

BAIRRADA

13,00% vol.


ENOLOGIA
OSVALDO AMADO
CASTAS

BAGA, TOURIGA NACIONAL E ARAGONEZ

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Harmonioso, destaca delicadas notas frutadas, em
especial morangos e groselha.

SABOR Na boca é muito equilibrado, macio, com taninos
aveludados, boa acidez e frescura, mantém a fruta
e algumas notas florais, termina apelativo.

ADEGA DE CANTANHEDE

T.: +351 231 419 540

GERAL@CANTANHEDE.COM

WWW.CANTANHEDE.COM

f adedecantanhede

@ Adega_de_Cantanhede

**16,5**

€ 4,70

QUINTA DA ALMIARA

REG TINTO 2020



LISBOA

14,00 % vol.

ENOLOGIA
LISETE LUCAS

TOURIGA NACIONAL

COR

Rubi definido, limpo.

AROMA

Atrativo, elegante, destaca notas de frutos vermelhos envolvidos em aromas florais.

SABOR

Delicado, macio, tem uma acidez perfeita, que confere frescura ao conjunto e perfil gastronómico, deixa um final longo e prazeroso.

QUINTA DA ALMIARA

T.: +351 261 958 300

GERAL@QUINTADAALMIARA.COM

HTTP://QUINTADAALMIARA.COM

QuintaAlmiara

QuintaAlmiara

**16,5**

€ 9,99

PERSPECTIVA

DOP TINTO RESERVA 2019



DOURO

14,00 % vol.

ENOLOGIA**MARCO CRESPO E ALEXANDRA GUEDES**

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ E SOUSÃO

COR

Rubi, limpo.

AROMA

Com notas balsâmicas, destaca flores do monte, como urzes, fruta e toque vegetal.

SABOR

Conjunto equilibrado, mantém o perfil aromático, com taninos macios, boa acidez e frescura, é gastronómico, termina longo.

SANTOS & SEIXO WINES

T.: +351 926 200 214

T.: +351 249 371 510

FRANCISCO.SILVA@SANTOSESEIXO.PT

WWW.SANTOSESEIXO.PT

SantosSeixoWines

santoseseixowines

**17,5****ILHA**

DOP TINTO 2019

€ 20,99

MADEIRA

11,50% vol.

**ENOLOGIA****DIANA SILVA E JOÃO PEDRO MACHADO**

TINTA NEGRA

COR Rubi, limpo

AROMA Elegante, distintas notas de cereja, groselha e flores.

SABOR Excelente acidez e frescura, tem alguma profundidade, taninos macios, termina longo e persistente.

DIANA SILVA WINES / VINALDA

**17****VINEADOURO**

DOC CLARETE 2020

€ 16

DOURO

13,00% vol.

**ENOLOGIA****VIRGÍLIO LOUREIRO**

SÍRIA, RABIGATO, BASTARDO, RUFETE, CASCUHO E MARUFO

COR Vermelho aberto e limpo.

AROMA Suave e elegante, seduz pela frescura.

SABOR Releva boa acidez, conjunto macio e elegante com notas frutadas, a deixar o final de boca longo e apelativo.

VINEADOURO BOUTIQUE WINES

**17,5****QUINTA DO CERRADO**

DOC TINTO RESERVA 2017

€ 8,99

DÃO

13,50% vol.

**ENOLOGIA****OSVALDO AMADO**

TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ E JEAN

COR Granada, limpo

AROMA Intenso e elegante que predominam as notas frescas do bosque e de frutos silvestres.

SABOR Conjunto equilibrado com taninos polidos, boa acidez, madeira bem integrada com a fruta, final longo.

UNIÃO COMERCIAL DA BEIRA

Seja responsável.
Beba com moderação.



Jardim Doce

FORTIFICADOS



18	CARTUXA DOC VINHO LICOROSO TINTO RESERVA 2012
€ 59,03	ALENTEJO 19,00% vol.
	ENOLOGIA PEDRO BAPTISTA
	ARAGONEZ, TOURIGA NACIONAL E ALICANTE BOUSCHET
COR	Rubi intenso.
AROMA	Exuberante, rico em notas de frutos vermelhos maduros, flores secas, frutos desidratados.
SABOR	A doçura muito bem posicionada e totalmente segura pela acidez, taninos polidos mas ainda vibrantes, persistente.
	FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA



16,5	QUINTA DO TEDO PORTO ROSÉ
€ 14	- 18,00% vol.
	ENOLOGIA JORGE ALVES
	TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ
COR	Rosado, limpo
AROMA	Frutado intenso, destaca framboesas, groselha e pétalas de rosas
SABOR	Macio, frescura a equilibrar a doçura, notas de rebuçado, final de boca médio e doce
	QUINTA DO TEDO

<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

Outros vinhos provados e classificados

Consulta por ordem alfabética.

16	1808 DOC BEIRA INTERIOR BRANCO RESERVA (BIO) 2020
16,5	ADEGA COOP PONTE DA BARCA PREMIUM DOC V VERDE BRANCO 2021
16	ADEGA D'ARROCHA REG LISBOA ROSÉ 2021
16	ADEGA DE BORBA PREMIUM DOC ALENTEJO ROSÉ 2019
16	ALENTÓ REG ALENTEJANO ROSÉ 2021
16,5	ALXAME DOC ALENTEJO ESPUMANTE ROSÉ BRUTO 2019
16,5	ARINTO DE PANCAS REG LISBOA BRANCO ARINTO 2021
16	BACALHÔA REG PEN DE SETÚBAL MOSCATEL GALEGO ROXO 2021
16	BASTARDÔ! BLACK EDITION REG TEJO BRANCO VINHAS VELHAS 2020
16,5	BRIDÃO DOC DO TEJO BRANCO RESERVA 2019
16	BRIDÃO CLÁSSICO DOC DO TEJO ROSÉ CASTELÃO 2021
16	BRUTO DE PORTUGAL DOC V VERDE ESP BRANCO BRUTO LOUREIRO 2021
16	CABO DA ROCA REG LISBOA TINTO RESERVA SYRAH 2016
15,5	CABRITA REG ALGARVIO ROSÉ 2021
17	CARTUXA DOC ALENTEJO VINHO LICOROSO TINTO 2013
16	CASA AMÉRICO DOC DÃO ROSÉ 2021
16	ASA AMÉRICO DOC DÃO BRANCO 2021
16	CASA DE PAÇOS REG MINHO BRANCO FERNÃO PIRES 2021
16	CASA SANTOS LIMA REG LISBOA BRANCO ARINTO 2021
16,5	CASAL DO CONDE DOC DO TEJO TINTO RESERVA 2014
16,5	CASCALE PETROLEIRO PALHETE 2020
16,5	CASTELO DE BORBA DOC ALENTEJO TINTO 2020
16	CAVES BARBOSA REG LISBOA BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2019
16	CONDE DE CANTANHEDE IG BEIRA ATL NTICO ESPUMANTE ROSÉ BRUTO NATURAL
15,5	CONFRARIA IG LISBOA VINHO LICOROSO MOSCATEL GRAÚDO
15	CONFRARIA REG LISBOA ESP BRANCO RES SECO MOSCATEL GRAÚDO 2019
16,5	CRESCENDO REG ALENTEJANO ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2020
15,5	DESTALO DOC VINHO VERDE ROSÉ
15,5	DESTALO DOC VINHO VERDE BRANCO
16	DOM DIOGO DOC VINHO VERDE BRANCO COLH SELEC AZAL 2021
16	DONA MARIA REG ALENTEJANO BRANCO 2021
16,5	DONA MARIA DOC ALENTEJO ROSÉ 2021
16	16,0 DORINA LINDEMAN REG ALENTEJANO ROSÉ 2021
16	DORINA LINDEMAN REG ALENTEJANO BRANCO 2021
16	ENCOSTA DO SOBRAL SELECTION REG TEJO ROSÉ 2021
15,5	ENCOSTA DO SOBRAL SELECTION REG TEJO BRANCO 2021
16,5	FÉLIX ROCHA REG LISBOA ESPUMANTE BLANC DE BLANCS BRUTO 2019
15	HERDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJANO TINTO ALICANTE BOUSCHET 2018
16,5	HERDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJANO BRANCO RESERVA ANTÃO VAZ 2018
16,5	HERDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2018
16,5	LAGOA SINGLE VINEYARD DOP LAGOA BRANCO RESERVA CRATO BRANCO 2021
15,8	LOTE 44 REG LISBOA TINTO 2019
16	MAINOVA REG ALENTEJANO BRANCO VEGAN 2021
16	MOINANTE EDIÇÃO ESPECIAL LIMITADA REG ALENTEJANO ROSÉ VEGAN CASTELÃO 2021
15,5	15,5 MONSARAZ TRADIÇÃO DOC ALENTEJO BRANCO 2021

15,5	MONTE CASCAS DOC DOURO TINTO VEGAN 2019
15,8	MONTE CASCAS DOC DOURO BRANCO VEGAN 2020
16	MORGADO DO QUINTÃO REG ALGARVIO PALHETE 2021
16	PACHECA DOC DOURO BRANCO MOSCATEL GALEGO 2021
15,5	PALHA CANAS REG LISBOA TINTO 2019
16,5	PALMEIRIM D'INGLATERRA DOC TRÁS-OS-MONTES ROSÉ T NACIONAL 2021
16,5	PALMEIRIM D'INGLATERRA DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO 2019
16,5	PERSPECTIVA DOP DOURO TINTO RESERVA 2019
16	PINK PANCAS REG LISBOA ROSÉ 2021
16	PORCHES REG ALGARVIO ROSÉ GRANDE ESCOLHA NEGRA MOLE 2021
15	PORTADA WINEMAKERS SELECTION REG LISBOA ROSÉ 2021
16	POUCO COMUM REG MINHO BRANCO ALVARINHO 2021
16	QUINTA DA ALMIARA REG LISBOA BRANCO FERNÃO PIRES 2021
16,5	QUINTA DA ALMIARA REG LISBOA TINTO TOURIGA NACIONAL 2020
15	QUINTA DA GIESTA DOC DÃO BRANCO VEGAN 2021
16	QUINTA DE CARAPEÇOS DOC VINHO VERDE ESP ROSÉ BRUTO ESPADEIRO 2020
16,5	QUINTA DE CARAPEÇOS DOC V VERDE ESP BRANCO BRUTO ALVARINHO 2020
16	QUINTA DE CHOCAPALHA REG LISBOA TINTO CASTELÃO 2017
16	QUINTA DE PANCAS REG LISBOA BRANCO 2020
15,8	QUINTA DE PORRAIS DOC DOURO BRANCO 2021
16,5	QUINTA DE S. FRANCISCO REG ESTREMADURA VINHO LICOROSO ESTREMADURA SECO
15,5	QUINTA DE SÃO CRISTOVÃO REG LISBOA ROSÉ 2021
16,5	QUINTA DO CERRADO DOC DÃO ESPUMANTE ROSÉ RESERVA BRUTO 2016
16	QUINTA DO MINHO SPECIAL EDITION DOC V VERDE BRANCO LOUREIRO 2019
16	QUINTA DO PERDIGÃO DOP DÃO ROSÉ 2021
16,5	QUINTA DO TEDO DOC DOURO ROSÉ 2021
16,5	REGUENGOS TRIFOLIUM DOC ALENTEJO ROSÉ GRANDE ESCOLHA 2020
16	SABICOS DOC ALENTEJO ROSÉ 2021
15	SABICOS DOC ALENTEJO BRANCO 2021
15	SEAFOOD & CO DOC VINHO VERDE BRANCO 2021
15	SÔTTAL REG LISBOA BRANCO LEVE 2021
15	TERRAS DO SADO REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO SAUVIGNON BLANC 2021
15,5	TIROLIRO DOC VINHO VERDE ROSÉ 2021
16	TITULAR DOP DÃO TINTO JAEN 2021
16	VALE D'ALGARES REG TEJO BRANCO VERDELHO 2018
16	VALE DE LOBOS REG TEJO TINTO PINOT NOIR 2020
16	VALE DE LOBOS DOC DO TEJO BRANCO RESERVA 2020
15,5	VALE DE LOBOS REG TEJO BRANCO GEWURZTRAMINER 2021
15,5	VIA LATINA DOC VINHO VERDE ESPUMANTE ROSÉ SECO ESPADEIRO
15,5	VILA JARDIM REG TEJO ROSÉ 2021
16,5	VILA JARDIM REG TEJO BRANCO RESERVA 2020
16,5	VINEADOURO DOC DOURO BRANCO RABIGATO 2020
15,5	YÓKOSO DOC VINHO VERDE ROSÉ
16	YÓKOSO DOC VINHO VERDE BRANCO ARINTO

<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

Villa OEIRAS

VINHO GENEROSO

CARCAVELOS

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA

Uma nova garrafa, a qualidade de sempre.



Colheita Tinto 2009 - 60 ml . 500ml

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

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



VINHO PRODUZIDO POR:

OEIRAS VALLEY
MUNICÍPIO OEIRAS

www.villaoeiras.com



SETÚBAL RECEBEU A FESTA BRANCA e foi a melhor edição de sempre!

> texto **PPV** > fotografia **Nuno da Silva / Ivo Alonso**

Setúbal recebeu a 5ª edição da Festa Branca, a Wine Party organizada pela revista Paixão pelo Vinho, num novo espaço: a Escola de Hotelaria e Turismo (EHTS), mesmo no início da Av. Luísa Todi, com o Rio Sado mesmo ao lado. Estiveram em prova cerca de 200 referências vínicas, não faltaram deliciosas iguarias com a assinatura da EHTS, bom ambiente e, claro, música para dançar, missão entregue ao DJ Pedro Monchique acompanhado pelo Saxofone do Sandro SansSax Ferro.

No passado dia 16 de julho a cidade de Setúbal vestiu-se de branco para receber a maior festa vínica organizada pela revista Paixão Pelo Vinho. Um regresso em grande, com muitas pessoas a brindar no espaço exterior da Escola de Hotelaria e Turismo, o novo anfitrião da 5ª edição da Festa Branca - Wine Party. Localizada junto à Doca do Comércio e à Doca de Recreio das Fontainhas, com o Rio Sado mesmo ao lado, a Escola (e Hotel) proporciona formação de excelência nas áreas de cozinha e pasteleria, restauração e bebidas, gestão hoteleira e turismo de ar livre, promovendo

o desenvolvimento e qualificação do setor turístico.

"A baía de Setúbal é o palco ideal para celebrar a vida com os conceituados e premiados vinhos da península" destaca Sérgio Mateus, diretor do departamento de Comunicação, Relações Internacionais e Turismo, da Câmara Municipal de Setúbal, entidade que apoia a realização da Festa Branca - Wine Party. Esta foi mais uma "desculpa" perfeita para visitar a cidade de Setúbal, sinónimo de queijos, vinhos, peixe fresco, ostras, choco frito, golfinhos, praias, cruzeiros, património, cultura... e estes são apenas chama-



Um regresso em grande, com muitas pessoas a brindar no espaço exterior da Escola de Hotelaria e Turismo, o novo anfitrião da 5ª edição da Festa Branca - Wine Party.



rizes para descobrir tudo o que este concelho tem para oferecer, como vai poder ler nas páginas seguintes.

Estiveram em prova gratuita cerca de 200 vinhos portugueses, incluindo os deliciosos Moscatéis de Setúbal, que também se apresentaram em forma de cocktails, e ainda as aguardentes de frutas Palmanhac. Pela primeira vez nos eventos da Paixão Pelo Vinho, depois da prova gratuita, quem quis pode comprar vinhos a copo e em garrafa, para acompanhar as saborosas iguarias com a assinatura da equipa de cozinha da EHTS, ou para levar para casa. Para comer havia novas receitas de choco frito e bifanas, com um toque especial, o Moscatel de Setúbal, a opção vegetariana foi um sucesso, os queijos e enchidos foram servidos dentro de caixas de madeira de vinhos Bacalhão, as irresistíveis Tortas de Azeitão voaram de tão boas que estavam, especialmente quando acompanhadas pelos cafés Delta, empresa que também marcou presença.

Até ao final da festa houve aprendizagem, prova, muitos brindes e música para dançar, missão entregue ao DJ Pedro Monchique, residente desde a primeira edição, "embaixador" da cidade de Setúbal e da Festa Branca, acompanhado ao saxofone por Sandro SanSax Ferro.

O evento proporcionou uma viagem sensorial pelos aromas e sabores de vinhos e iguarias de Portugal, em ambiente de brilho e glamour, apoiado também pela presença dos parceiros Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal, Cafés Delta "O café da sua vida", Zwiesel Glass e Alug'Aqui (Grupo Stosberg), DJav-Eventos, BMW Santogal e Century 21.





Pela primeira vez nos eventos da Paixão Pelo Vinho, depois da prova gratuita, quem quis pode comprar vinhos a copo e em garrafa, para acompanhar as saborosas iguarias com a assinatura da equipa de cozinha da EHTS, ou para levar para casa.



CANDIDATURAS ABERTAS

Gestão Hoteleira e Alojamento
(acesso 12.º e licenciados)

Aulas práticas no nosso
11 Hotel School

ehtsetubal@turismodeportugal.pt | 265 009 900

CANDIDATURAS ABERTAS

Gestão e Produção de Cozinha
(acesso 12.º e licenciados)

O teu futuro
começa
aqui

ehtsetubal@turismodeportugal.pt | 265 009 900

CANDIDATURAS ABERTAS

Gestão de Restauração e Bebidas
(acesso 12.º e licenciados)

Aulas práticas no nosso
Restaurante de Aplicação

ehtsetubal@turismodeportugal.pt | 265 009 900

CANDIDATURAS ABERTAS



Turismo de Natureza e Aventura
(acesso 12.º e licenciados)

O teu futuro
começa
aqui

ehtsetubal@turismodeportugal.pt | 265 009 900

mais informações aqui

<https://escolas.turismodeportugal.pt/escola/setubal/>

  @ehtsetubal



SETÚBAL um mundo a descobrir

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

A cidade do estuário do Sado foi a anfitriã da 5ª edição da festa da Paixão pelo Vinho, que se realizou no passado dia 16 de julho, foi o mote perfeito para todos quantos quiseram aproveitar para conhecer Setúbal e descobrir o tanto que este concelho tem para oferecer.

Com mais de 120 mil habitantes e cerca de 230 km² de área, o concelho de Setúbal é constituído por mar, rio, serra, cidade e campo aliando a tradição à modernidade e à inovação. A capital do município está “carregada” de histórias e locais para descobrir e a recuperação patrimonial de que tem vindo a ser alvo, quer por parte da Câmara Municipal, quer de privados, transformou a cidade num destino apetecível, aprazível, onde sabe bem estar e cheio de vida.

Setúbal é sinónimo de queijos, vinhos, peixe fresco, ostras, choco frito, mas não se esgota aí, bem antes pelo contrário, estes são apenas chamarizes para descobrir tudo o que este concelho tem para oferecer e que é muito.

Uma paragem obrigatória é o Mercado Livramento, inaugurado em 31 de julho

de 1876, que se situa junto à praia com o mesmo nome e que resultou de um avultado investimento para a altura em que foi edificado (28 000\$00, algo que hoje corresponderia a quase 140 euros). Foi a 11 de

A Casa da Baía ocupa um edifício da primeira metade do século XVIII e é uma verdadeira sala de visitas da região de Setúbal, já que o seu objetivo primordial é a divulgação e promoção turística da região e a distribuição de produtos regionais.

outubro de 2011, após importantes obras de requalificação e modernização, que o Mercado do Livramento reabriu ao público reorganizado e com novas funções, ao acrescentar à área de praça tradicional, outros serviços diferenciados, integrados em lojas existentes nos pisos inferior e superior, numa lógica de melhoria da dinamização da oferta comercial e do acolhimento dos utentes e visitantes. Fernanda Correia, Chefe do Gabinete de Projetos Enogastronómicos da Câmara Municipal de Setúbal, explicou à Paixão Pelo Vinho, que hoje, este “é um mercado de proximidade com foco nos produtos piscícolas, hortícolas e frutícolas, além de algumas lojas de produtos regionais, cafés, restauração e talhos” e em que “na parte superior estão os serviços e o gabinete de apoio ao empresário da Câmara Municipal”.

DO MERCADO À MESA

Diz-se que é no Mercado do Livramento que os melhores restaurantes da região, de Lisboa e alguns mesmo de Cascais se abastecem e ao entrar neste espaço centenário somos invadidos por cheiros inconfundíveis a mar, a pão, a flores e a fruta. Não é por isso de estranhar que em 2015 tenha sido considerado pelo jornal americano USA Today como um dos mais bonitos do mundo. Para isso contribui certamente o painel de mais de cinco mil azulejos que decora o fundo do mercado e que retrata cenas da vida quotidiana das atividades da pesca e da agricultura.

Uma das lojas existentes no mercado que mostra como a modernidade casa com a tradição é o Bloomy Market, um restaurante de comida vegetariana e vegana que serve pequenos-almoços, almoços e lanches e cujos produtos são provenientes do Livramento. Carla Neves, diretora executiva deste espaço, explica o conceito: “Por aqui, contam-se nutrientes em vez de calorias. Adoramos preparar comida natural à base de plantas que nos encha de vitalidade e contribua para a nossa longevidade. O nosso menu é inspirado pelas “zonas azuis” - regiões no mundo onde as pessoas vivem vidas longas e saudáveis, cuja alimentação se baseia em frutas e vegetais coloridos, leguminosas, frutos secos e cereais. Praticamente, tudo o que servimos é feito por nós, com ingredientes frescos e naturais e usamos um delicioso pão artesanal de fermentação lenta (Gleba) mais fácil de digerir. Também queremos deixar uma pegada mais leve na terra, por isso as nossas embalagens de take away são 100% biodegradáveis”.



EXPERIÊNCIAS GASTRONÓMICAS COM TOQUE REGIONAL MOSCATEL DE SETÚBAL EXPERIENCE E CONFEITARIA CASA BORBA

Outro dos locais obrigatórios da cidade é a emblemática Praça Bocage onde se situa o Moscatel de Setúbal Experience, que abriu o primeiro espaço nesse local em 2014. Desde aí, as experiências enogastrónomicas com Moscatel de Setúbal, têm vindo a crescer em espaço e em sabor e a marca conta atualmente com espaços na Academia de Padel de Setúbal e em Tróia.

Da responsabilidade do chef Vasco Alves e da mulher, Paula Milho, o Moscatel de Setúbal Experience só trabalha com produtores vinícolas da região de Setúbal e quase todos os pratos têm um toque deste famoso produto regional onde se destacam as

bifanas com redução de Moscatel, o bife com molho de Moscatel e as saladas com vinagrete com redução de Moscatel. Nas bebidas, alguém do próprio vinho, há versões dos cocktails tradicionais feitos com Moscatel, em que, por exemplo o mojito é substituído pelo moscateljito.

Jéssica Marques, pasteleira chefe do espaço, revelou que “o Moscatel de Setúbal é a estrela e está presente em quase toda a carta”. A responsável pelo “lado doce” do Moscatel de Setúbal Experience foi desafiada pelo chef Vasco Alves, que foi seu professor na Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal, para criar um “bar de sobremesas” no espaço. A área Sweet, como designam a este novo conceito, abriu no final do ano passado e tem influências da pastelaria francesa e Jéssica Marques destaca o éclair de laranja com Moscatel e o semifrio de pêra com Moscatel Roxo. Mas não é tudo, se quiser comer um pastel de nata ou um croissant é natural que sinta um sabor diferente e especial, já que a bebida entra na massa. O Moscatel de Setúbal Experience é assim um espaço a não perder para quem gosta deste vinho fortificado e quer ter novas sensações de consumo deste produto típico.

Quando se fala de doces, outro dos locais a ter em conta quando visita Setúbal



o Moscatel de Setúbal Experience só trabalha com produtores vinícolas da região de Setúbal e quase todos os pratos têm um toque deste famoso produto regional onde se destacam as bifanas com redução de Moscatel, o bife com molho de Moscatel e as saladas com vinagrete com redução de Moscatel.



é a Confeitaria Casa Borba, que conta com dois espaços, um que abriu em 2020 na Rua Doutor Estevam de Vasconcelos, e o segundo já este ano, na Praça de Bocage, com a novidade de ter um espaço de co-working, perfeito para os nómadas digitais e os freelancers.

Na Casa Borba pode encontrar “pain au chocolat”, um doce em forma de espiral, deliciosos bolos conventuais de mel e nozes, o mil camadas de chocolate, ou o pastel da Arrábida, um doce totalmente criado pela família.

OSTRAS, AS PÉROLAS DE SETÚBAL

O concelho sempre foi um local de ostras, mas este bivalve desapareceu nos anos 70 devido sobretudo à poluição, tendo voltado a surgir recentemente. Neste momento, é um dos produtos mais importantes da economia de Setúbal ao nível da exportação, já que a produção é maioritariamente enviada para fora do país. As ostras são um produto premium e estão a ser cada vez mais consumidas em Portugal; e se quiser estar junto à praia a deliciar-se com esta iguaria, o local ideal é o Ostras Sobre Rodas. Tudo começou pelas mãos de um jovem empreendedor da cidade “com o intuito de criar algo inovador e de qualidade superior com os melhores produtos do país”, explica o mentor do projeto João Lopes. O responsável salienta que começou “o negócio com 22 anos, enquanto estudava Engenharia de Materiais na Universidade Nova de Lisboa” e que foi ele que “concebeu e construiu a primeira rulote”. Desde aí, a Ostras Sobre Rodas foi crescendo e tem hoje 3 foodtrucks, duas fixas (em Setúbal junto à Praia da Saúde e em Belém, no Padrão dos Descobrimentos) e outra



A responsável do Xtoria diz que o BIB Gourmand “comprovou o conceito” e calou os críticos: “Diziam que éramos muito caros, mas isso não é verdade e o prémio do Guia Michelin confirmou que as pessoas podem ter uma experiência gastronómica por um preço acessível”.

para eventos. João Lopes fala do menu e realça o cuidado que deu ao tema da sustentabilidade: “Servimos ostras portuguesas ao natural, de qualidade superior e abertas no momento, vinhos e tábuas de queijos e presunto. Todas as nossas foodtrucks são 100% auto-sustentáveis a nível energético, sendo que contam com um sistema de energia solar que suporta toda a energia usada durante todo o ano. Este ano está para breve a substituição da rulote e Setúbal por outra maior, de forma a conseguirmos prestar um melhor serviço ao cliente”.



UMA XTÓRIA DE RESILIÊNCIA

Há vários e bons restaurantes em Setúbal, mas Rute Marques sentia que “faltava algo diferente e que fosse agradável de estar” e decidiu apostar num espaço de restauração, e em conjunto com o marido, já que detinham um edifício em Setúbal na Rua Guilherme Gomes Fernandes. Este foi recuperado com a ajuda do João Maria Interiores e assim nasceu o Xtoria. O conceito é diferenciador do que existe e “dá ênfase aos produtos regionais combinados com outros ingredientes do mundo, mas sempre valorizando o que é regional e nacional, primeiro. É usar produtos como o peixe, o mel e o queijo e trabalhá-los de forma mais sofisticada com técnicas novas de gastronomia fazendo um mix com outras cozinhas internacionais”, referiu a responsável. Há uma ementa nova a cada três meses e muitos dos especiais que o chef Rafael Portasio cria para as semanas gastronómicas da Câmara Municipal “têm tanto sucesso que acabam por fazer parte do menu”.

Rute Marques confessa que abrir um restaurante foi algo novo pois é economista e “não tinha qualquer experiência em restauração” e explica que o trajeto não foi fácil desde que abriram portas em 2019: “Quando abrimos foi algo novo na cidade e os setubalenses são muito tradicionais e por isso ao início foi mais complicado”.

Pouco a pouco, as pessoas de Setúbal, e não só, foram aderindo à proposta que o Xtoria tem para oferecer e “começaram a aparecer no mapa” e na “rota de quem visita a cidade”, após dois anos de grande resiliência, retomaram a atividade em pleno e eis que recebem uma grande notícia: o prémio BIB Gourmand 2022 pelo Guia Mi-



chelin, que reconhece os restaurantes que têm a melhor relação preço-qualidade.

"Foi uma surpresa. Tínhamos esse objetivo, mas chegamos lá muito antes do que estava previsto e agora temos uma dupla responsabilidade de nos mantermos neste patamar. Primeiro temos de ser humildes e saber que há outros que são tão bons ou melhores do que nós e, por outro lado, em relação aos setubalenses porque somos o único restaurante do distrito na lista". A responsável do Xtoria diz que o BIB Gourmand "comprovou o conceito" e calou os críticos: "Diziam que éramos muito caros, mas isso não é verdade e o prémio do Guia Michelin confirmou que as pessoas podem ter uma experiência gastronómica por um preço acessível".

A empreendedora acredita que "há muito para fazer ainda" e que têm de "provar que se conseguem manter fiéis ao que defendem, em especial com uma mudança de ementa tão frequente" e realça o "contributo e esforço da equipa" que é constituída na sua maioria por

"pessoas que são formadas na cidade na Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal". Esta é "uma aposta" que faz parte da estratégia e filosofia do Xtoria, ou seja, "valorizar os recursos" da cidade e da região.





CASA DA BAÍA, CASA DO TURISMO E A MERCEARIA CONFIANÇA DE TROINO

Há diversos espaços municipais que vale a pena visitar, mas elegemos três que consideramos mais característicos, diferenciadores e em que se podem comprar produtos regionais e até fazer uma viagem ao passado.

A Casa da Baía ocupa um edifício da primeira metade do século XVIII e é uma verdadeira sala de visitas da região de Setúbal, já que o seu objetivo primordial é a divulgação e promoção turística da região e a distribuição de produtos regionais. É um espaço público multifuncional onde estão instalados a Divisão de Turismo da Câmara Municipal de Setúbal, Posto de Informação Turística, Confrarias de Queijo de Azeitão e do Moscatel de Setúbal, o CIREs | Centro Interpretativo do Roaz do Estuário do Sado, a Associação da Baía de Setúbal e uma cafetaria. É neste último espaço que é possível degustar uma torta de azeitão, beber um Moscatel ou vinho da região de Setúbal, tomar um café ou comprar uma peça de artesanato: é ainda possível ir até às outras salas conhecer obras de artistas oriundos ou a viver na cidade. A Casa da Baía, é um verdadeiro mundo a descobrir e que conta ainda com programação semanal com espetáculos musicais, no Verão, e

salas que podem ser alugadas para eventos privados e públicos.

Outro dos espaços importantes da cidade é a Casa do Turismo, instalada no antigo edifício do Clube de Oficiais e com uma escultura de um gato preto no telhado, é um espaço multifacetado, cuja missão é dar a conhecer a região de Setúbal e o que de melhor esta tem a oferecer. Neste espaço há um ponto de informação turística, uma loja de produtos regionais, um Centro Interpretativo sobre Gastronomia e Vinhos e ainda uma cafetaria com vista privilegiada sobre a Praça do Bocage.

Por último, uma verdadeira preciosidade, a Mercearia Confiança de Troino, fundada em 1926 e que foi recuperada com a ajuda da Câmara Municipal de Setúbal e reinaugurada em 2015. Nesta mercearia, é possível fazer uma verdadeira viagem ao passado através de diversas curiosidades sobre a história de Setúbal e dos seus habitantes, utensílios e máquinas que serviam o antigo espaço comercial, como o moinho de café e uma balança, e ver e comprar artigos que já não existem em outras lojas da cidade. Além disso, se estiver com fome pode saborear, na esplanada situada num dos mais típicos bairros setubalenses, alguns dos melhores produtos regionais.

BLOOMY MARKET

Mercado do Livramento
Av. Luísa Todi 163
Ter/Dom das 8 às 16h
T. + 351 968 134 947
bloomymarket@gmail.com

CASA DA BAÍA

Av. Luísa Todi 468
Todos os dias das 9 às 20h
T. + 351 265 545 010
turismo.setubal@mun-setubal.pt

CASA DO TURISMO

Praça de Bocage
Todos os dias das 10 às 20h
+ 351 265 524 682
turismo.setubal@mun-setubal.pt

CONFEITARIA CASA BORBA

Praça Bocage 67
Todos os dias das 9 às 20h
T. + 351 933 301 266
R. Dr. Estevam de Vasconcelos 31
Seg/Sex das 9 às 19h
Sáb das 9 às 16h
T. + 351 265 405 588

MERCADO DO LIVRAMENTO

Av. Luísa Todi 163
Ter/Dom das 7 às 14h
Encerra Seg e Feriados principais
T. + 315 265 524 434
turismo.setubal@mun-setubal.pt

MERCEARIA CONFIANÇA DE TROINO

Praça Machado dos Santos 2
Ter/Dom das 10h às 19h
T. + 351 265 545 010
turismo.setubal@mun-setubal.pt

MOSCATEL DE SETÚBAL EXPERIENCE

Praça de Bocage 49
Todos os dias das 9h às 00h
T. +351 964 147 677
info@moscatelsetubalexperience.com

OSTRAS SOBRE RODAS

Av. José Mourinho 122
Todos os dias das 16:30 às 21h
T. + 351 924 123 985
ostrassobrerodas@gmail.com

XTORIA

Rua Guilherme Gomes Fernandes 17
Seg/Ter das 19:30 às 22:30h
Qua/Sáb das 12:30 às 15:00 e das 19:30 às 23h
T. +351 961 284 144
www.xtoria.pt



TIVOLI MARINA VILAMOURA aposta na gastronomia

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

A Tivoli Hotels & Resorts reabriu todos os hotéis da marca no Algarve no passado mês de junho. Convidados a conhecer o hotel, as suas valências e experiências na gastronomia e no vinho, a equipa da Paixão Pelo Vinho desfrutou de um jantar vínico de excelência, falando posteriormente com o criador deste manjar, o chef André Basto.

Sofisticado e experiente, o Tivoli Marina Vilamoura é uma referência para férias contemporâneas no litoral algarvio. Situado junto à Marina de Vilamoura, zona conhecida pela sua beleza natural e multiplicidade de campos de golfe, o resort dispõe de extensas instalações de lazer, serviços adequados para famílias e quartos elegantemente decorados que garantem uma estadia relaxante para todos os tipos de viajantes.

Para além de ser um ponto de acesso a aventuras oceânicas no Parque Natural da Ria Formosa, repleto de pitorescas aldeias piscatórias e abundante em flora e fauna

aquáticas, o Tivoli Marina Vilamoura contempla também o Purobeach Vilamoura Frontbeach, na praia, piscinas interiores e exteriores e um conjunto alargado de tratamentos holísticos no Tivoli Spa.

Apostando numa gastronomia diferenciada e diversificada, o visitante encontrará no Pepper's Steakhouse saborosos cortes de carne premium, assim como a frescura do marisco local e uma variedade de néctares vínicos.

A propriedade tem 383 quartos com varandas privadas, vista para o mar e marina, 3 restaurantes, 5 bares, o maior centro de congressos da Europa e uma sala de jantar, que se distribui por 3 pisos, com capacidade para 2500 pessoas e uma vista fabulosa. Apostando numa gastronomia diferenciada e diversificada, o visitante encontrará no Pepper's Steakhouse saborosos cortes de carne premium, assim como a frescura do marisco local e uma variedade de néctares vínicos. O Chilli é o lugar ideal para uma refeição pautada pela variedade de buffets diários, sejam estes novos sabores portugueses ou opções internacionais. Para



quem prefere massas sensacionais, pizzas e outras delícias mediterrâneas, o Oregano é o local ideal. Trata-se de um restaurante informal com cozinha mediterrânea caseira feita com os melhores produtos locais. Já no Golden Fleece experimente o cocktail Sailor's Death enquanto aprecia emocionantes performances musicais neste Cocktail Bar. Um cenário elegante com uma vista deslumbrante sobre a Marina de Vilamoura. No Glee Boutique Café descobrirá iguarias mais elegantes, desde cappuccinos e chás requintados a macarons e trufas de chocolate da autoria do chef pasteleiro Patrick Mestre, que nos traz os ícones da "pâtisserie" a Vilamoura. Poderá ainda desfrutar do espaço D'Azur Pool Bar onde encontrará petiscos que sabem a verão. Com abertura sazonal, este bar de piscina é o local perfeito para relaxar e recarregar as baterias.

PEPPER'S STEAKHOUSE COM SUCULENTOS CORTES DE CARNE

Mas nada disto seria possível sem uma equipa constituída por cerca 70 cozinheiros, e uma equipa de chefia constituída por cinco pessoas, liderada pelo chef executivo André Basto. "O Tivoli Marina Vilamoura é a casa onde tive oportunidade de crescer enquanto chef de cozinha e é com gran-

de entusiasmo que estou de regresso para trazer maior inovação e algumas novidades, aliadas à qualidade de sempre", afirma o chef.

O menu do restaurante Pepper's Steakhouse "é o primeiro onde introduzi novos produtos e técnicas que vieram dar maior diversidade a uma carta inspirada nas melhores carnes nacionais e internacionais. É um regresso aos sabores mais autênticos de uma típica Steakhouse". Nesse sentido, "focamo-nos em produtos e conceitos e desenvolvemo-los. O Pepper's é o primeiro a que nos dedicamos e queremos torná-lo no melhor restaurante de Steakhouse", assume.

No Glee Boutique Café descobrirá iguarias mais elegantes, desde cappuccinos e chás requintados a macarons e trufas de chocolate da autoria do chef pasteleiro Patrick Mestre, que nos traz os ícones da "pâtisserie" a Vilamoura.

Para além disso, no Pepper's servem-se também algas ou folhas de ouro, entre outros, uma vez que o chef André Basto procura e aposta em produtos autóctones. "Estamos numa região que tem produtos únicos e que devemos aproveitá-los. Se temos bons produtos cá porque devo ir ao outro lado do mundo buscá-los?! Mas isto não invalida que não utilize também produtos do mundo, porque só assim conseguimos aprimorar-nos e melhorar".

No Oregano, dedicado à comida Mediterrânea, "pretendemos que este seja um espaço de comida genuína, onde fazemos as nossas massas e molhos. Onde fazemos tudo". Já o Purobeach, é um restaurante de apoio à praia, "onde se pode comer do menos tradicional ao mais tradicional como um arroz de tamboril ou um peixe ao sal, apostando sempre em produtos locais, de ótima qualidade, bem feito".

Num futuro próximo o hotel contará ainda com outros espaços de restauração onde serão desenvolvidos outros conceitos. "O que pretendemos é que cada conceito marque por si, que tenha e seja um desenvolvimento natural. Queremos ser constantes e concisos". E tudo isto não é mais que um "desafio" para o chef André Basto. "Não há nenhum projeto que eu possa dizer 'não gosto' ou 'gosto mais daquele'",



porque tudo tem a capacidade de melhoramento. Não sou ingrato, mas todos os dias quero mais do que já consegui, quero ser melhor, quero que a minha equipa seja melhor, que seja mais do que já fomos". Em suma, "sou ambicioso, mas sempre com os pés no chão".

COMIDA E VINHO DE MÃOS DADAS

Com 37 anos, André Basto considera-se um cozinheiro pragmático, rigoroso, algo criativo e focado no produto. "Os produtos têm que saber aquilo que apresentamos". Ainda assim, o chef gosta também de desafios, como, por exemplo, transformar um fondue quente em frio, ou um tremço com sabor a cerveja. Para este chef tudo serve de inspiração, mas esta advém sobretudo das suas experiências e vivências. Apreciador de um bom vinho, este néctar ocupa um lugar privilegiado na cozinha do chef. André Basto assume que tem na sua cozinha uma placa com a citação "I love cooking with wine—sometimes I even put it in the food", da chef Julia Child. Admite que gosta de vinho e de fazer experiências com esse néctar.

"Abrir uma garrafa de vinho é uma experiência enriquecedora, devastadora às vezes, porque estamos à espera de um vinho ou já não o temos, ou ele não é tão bom como esperávamos, ou até superior. O vinho tem essa rebeldia". "Sou apaixonado por vinho, ele apenas tem de ser bom". Como portuense admite que adora os vinhos do Douro, incluindo Vinho do Porto, mas assegura que "há bons vinhos de qualidade de norte a sul do país". Enquanto chef deixa um conselho para quem gosta de comer e beber: "desfrutem e procurem qualidade. A qualidade tem um

preço. Barato e bom é difícil de encontrar". Quisemos que partilhasse uma dica de cozinha, daquelas que ninguém se lembra. E dá uma dica: "tanto na cebola como no alho retiro o grelo que está no interior. Faz toda a diferença", remata.

JANTAR VÍNICO NO PEPPER'S STEAKHOUSE A ELEVAÇÃO DOS SENTIDOS

O mote para o jantar era a perfeita fusão entre iguarias, aromas, sabores, texturas e os vinhos (e cerveja) selecionados pelo Chef André Basto, entre o portefólio do grupo Esporão, dando a conhecer o restaurante Pepper's Steakhouse. O resultado foi surpreendente. A cada novo prato servido chegava a certeza de um trabalho sério na preparação desta experiência. Tudo esteve perfeito. Cada momento de degustação e prova elevaram os sentidos, completando-os.

Começamos com uma cerveja, a Sovina Tempo, muito cítrica, com excelente frescura e acidez, que combinou com a sardinha e pimentos, com azeite Esporão Virgem Extra Biológico, da variedade Galega. Aliás, os azeites Esporão estiveram presentes em quase todos os momentos

Apreciador de um bom vinho, este néctar ocupa um lugar privilegiado na cozinha do chef. André Basto assume que tem na sua cozinha uma placa com a citação "I love cooking with wine—sometimes I even put it in the food", da chef Julia Child. Admite que gosta de vinho e de fazer experiências com esse néctar.

de degustação. Seguiu-se o "Carabineiro" acompanhado pelo vinho Esporão Talha Moreto 2019, com notas terrosas e de cera, distinto, com taninos macios e bela acidez. O empratamento estava impressionante, cheio de cor e significado, lembrando um coral no oceano. Continuando no peixe, seguiu-se o "Atum", uma tartelete com gema confitada a frio e gel de bergamota, harmonizado com Ameal Loureiro 2010. Sim, um vinho com 12 anos e que, espante-se, estava fantástico! Muito elegante, mineral, com notas de mel, ligeiro petróleo e fumados, untuoso na boca e de final persistente.

De seguida o "Foie Gras", desfrutamos de uma terrina de foie gras (feito pela equipa), cremoso e intenso, feito com Vinho do Porto e Cognac, acompanhado de salada e flocos de ouro. Harmonizou muito bem com o Esporão Private Selection 2012. Depois veio o "Leitão" com Esporão Vinho de Talha Diagalves (e um pouco de Roupeiro) 2017, mais uma surpresa. Um vinho de cor âmbar, terroso, com nuances de mel, maçã reineta e notas minerais, na boca sente-se a pez, a resina, muito equilibrado e intrigante. Continuando na carne, chegou o "Cabrito", e desta vez a parceria foi com o Esporão Touriga Nacional 2015, muito bom. "Japan Beef" foi o prato seguinte, uma carne simplesmente fabulosa, que brilhou a par do Esporão Private Selection 2016. Que grande vinho.

Chegado o momento mais doce, ainda tivemos oportunidade de provar mais três vinhos: Quinta do Ameal Reserva 2019, Esporão Aragonez e Porto Murças Tawny 2010. Parabéns a toda a equipa que trabalhou para que esta noite ficasse registada nas nossas memórias. Foi brilhante.



PERCURSO DO CHEF ANDRÉ BASTO

Antes de chegar a chef executivo do Tivoli Marina Vilamoura, André Basto fez a sua formação na Escola de Hotelaria e Turismo, no Porto, entre 2000 e 2003. Mais tarde, foi para o Estoril tirar o curso de Produção Alimentar em Restauração, na Escola Superior de Hotelaria e Turismo. Fez estágios na cidade do Porto, seguiu para Paris onde trabalhou no Hotel Le Bristol, com 3 Estrelas Michelin, e depois para a Suécia. Regressado a Portugal passou pelos hotéis Porto Palácio, The Lake Hotel e Tróia Design. Mais tarde integra a equipa da Douro Azul, onde esteve três temporadas. Em 2014 foi convidado para subchefe executivo da Tivoli Marina Vilamoura e em outubro de 2016 assume a função de chef executivo e está atualmente a liderar o projeto de renovação dos vários espaços de restauração do hotel, com especial destaque para o restaurante Pepper's Steakhouse.



ANTÓNIO MENDES NUNES

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

Quinta do Panascal Um regresso auspicioso ao Século XIX

Às vezes é bom olhar para trás no tempo e perceber o que os nossos antepassados faziam e porque o faziam. E muitas vezes faziam-no muito bem. Experiências feitas pelo viticólogo António Magalhães na Quinta do Panascal mostram que a forma de plantação utilizada nas vinhas das encostas do Douro no século XIX era bastante inteligente.

Já divulguei nas páginas da nossa revista Paixão Pelo Vinho, nesta mesma secção onde vou reunindo histórias do vinho através dos tempos, vários artigos respigados de obras antigas sobre o modo como, há 150 e até mais anos, se tratavam as uvas e se faziam os vinhos. Recordo uma obra interessante, e há muito esquecida, dada à estampa pela primeira vez em 1712. O título é longuíssimo, como se usava na época, e de que respigamos apenas as primeiras palavras: Agricultura das Vinhas etc. Também o autor, Vicencio Alarte era um pseudónimo, no caso de Silvestre Gomes de Moraes, jurista e rico proprietário rural (de vinhas, sobretudo) em Torres Novas. Praticamente todo o livro se baseia em conceitos de escritores clássicos romanos de há quase dois mil anos, mas os conselhos que dá são plenos de lógica e de modernidade: muita limpeza desde a vinha até à adega, a procura de baixas temperaturas - escrevia ele "cavem, façam as adegas em profundidade". Também já aqui escrevi sobre outros autores, estes um pouco mais modernos, nomeadamente o trio de grandes professores catedráticos de Química, António Augusto de Aguiar, Visconde de Villa Maior e João Inácio Ferreira Lapa que publicaram, além

de muitas outras obras, os dois Relatórios de Vindimas (respectivamente em 1867 e 1868), obras que julgo serem os primeiros relatórios com carácter científico sobre a vinha e o vinho feitos em Portugal. Creio que não terá sido por acaso que o Ministro das Obras Públicas, Comércio e Indústria João de Andrade Corvo (Portugal estava no reinado de D. Luís e o chefe do governo era Joaquim António de Aguiar - que apesar da semelhança de nomes não era parente próximo de António Augusto de Aguiar) mandou fazer estes relatórios: já se vislumbrava o início do grande flagelo que atingiu os vinhedos de toda a Europa, com o aparecimento de três pragas praticamente de seguida. Primeiro o oídio (1845), seguindo-a a mais devastadora de todas, a filoxera (detectada pela primeira vez em vinhedos na Provença em 1865, tendo, no ano seguinte, sido detectada no vale do rio Douro. Como gasolina sobre fogo, a praga expandiu-se a uma velocidade incrível e no final do século já tinha atingido todos os continentes. É curioso (infelizmente uma curiosidade mórbida), o facto do progresso tecnológico poder comprometer irremediavelmente o futuro. Foi o caso das três pragas que vieram da América do Norte. Com o



desenvolvimento da navegação a vapor, que permitiu viagens muito mais rápidas entre o Novo e o Velho continente, quer os fungos (do oídio, quer do mildio), quer o inseto causador da filoxera passaram a chegar vivos à Europa, ao contrário do que anteriormente acontecia nas viagens muito mais lentas em veleiros.

A verdade é que estas pragas, sobretudo a filoxera (de que em edição anterior já contámos a sua chegada à Europa), foram “factores de aceleração da introdução, divulgação e generalização de novas práticas culturais e de processos e técnicas de vinificação mais aperfeiçoados, e contribuíram decididamente para a modernização da vitivinicultura portuguesa. Por isso as doenças da vinha apresentam-se simultaneamente como factores de constrangimento e de progresso do sector vitivinícola nacional, na medida em que, se por um lado provocaram quebras mais ou menos drásticas e prolongadas da produção, aumentaram as despesas com os granjeios das vinhas e diminuíram os rendimentos dos lavradores, por outro lado favoreceram a subida do preço do vinho e estimularam os produtores a procurar soluções que passavam, nomeadamente, pela intensificação dos trabalhos culturais e pela aplicação de correctivos, pelo plantio de novas castas e rejuvenescimento das vinhas, etc”, como escreve Conceição Andrade Martins no seu ensaio “A ‘era de progresso’ da viticultura nacional” (ics.ul.pt). Em boa verdade a viticultura portuguesa nunca mais foi a mesma.

Há pouco mais de um mês a Fonseca (empresa do grupo Taylor’s) convidou um grupo de jornalistas do vinho, primeiro para uma prova vertical de Vinhos do Porto Vintage (de que esta empresa foi a pioneira no lançamento no mercado em 1840), orientada pelo enólogo David Guimaraens e, no dia seguinte, uma visita à Quinta do Panascal onde António Magalhães, reconhecido viticólogo (Agrónomo que tem a responsabilidade das vinhas), neste caso da Fonseca Guimaraens, nos ministrou uma deliciosa aula em que mostrou que nem sempre a modernidade, o progresso e as ideias da moda são a melhor solução para a resolução dos problemas.

A lição teve lugar numa vinha chamada, apropriadamente diga-se, de “Socalcos de Vale de Muros” na Quinta do Panascal.

Trata-se de uma vinha velha e, conforme nos explicou António Magalhães, “embora corresponda à chamada primeira geração do socalco pós-filoxera, manteve a arquitectura do terreno conforme era pré-filoxera”. Normalmente na plantação da vinha, antes da filoxera, cada socalco tinha apenas um bardo a meio. Eram socalcos relativamente estreitos suportados por muros

de “pedra posta”, obra geralmente tosca. Numa comunicação apresentada por David Guimaraens e António Magalhães no “VII International Congress of Mountain and Steep Slopes Viticulture”, realizado na UTAD em Maio deste ano, pode ler-se: “Há dois marcos temporais na arquitectura do terreno para a vinha (...) O ‘socalco pré-filoxera’ dominou a arquitectura do terreno na encosta (tal como escrevemos acima). No Pós-filoxera revolucionou-se a construção dos socalcos. Alargaram-se sobremaneira, quer ao aceitá-los até certo declive entre muros, quer por se construírem suportados por muros mais altos. A disponibilidade de pedra, o gosto e o dinheiro do viticultor, ditavam o declive e a largura do socalco. Melhorou-se a qualidade da construção dos muros face ao ‘socalco pré-filoxera’ anterior.

A vinha passou a ser aramada e as sebes verticais consequentes permitiram a tração animal auxiliar no trabalho do solo. A aramada da vinha apertou o compasso, sendo o mais vulgar entre 1,45 e 1,74 metros quadrados por videira, conforme mediu Álvaro Moreira da Fonseca para o Cadastro Vitícola da RDD da sua autoria (1949). Em relação ao socalco pré-filoxera aumentou-se a densidade de plantação: 5,5 a 6,5 mil videiras por hectare. O muro deixou de interferir na medição do compasso”.

Há pouco mais de um mês a Fonseca (empresa do grupo Taylor’s) convidou um grupo de jornalistas do vinho, primeiro para uma prova vertical de Vinhos do Porto Vintage (de que esta empresa foi a pioneira no lançamento no mercado em 1840), orientada pelo enólogo David Guimaraens e, no dia seguinte, uma visita à Quinta do Panascal onde António Magalhães, reconhecido viticólogo (Agrónomo que tem a responsabilidade das vinhas), neste caso da Fonseca Guimaraens, nos ministrou uma deliciosa aula em que mostrou que nem sempre a modernidade, o progresso e as ideias da moda são a melhor solução para a resolução dos problemas.

ANTÓNIO MAGALHÃES A ARQUITECTURA DA VINHA

O trabalho apresentado por António Magalhães é de tal modo interessante e complexo que a melhor forma de o apresentarmos é *ipsis verbis* como o autor no-lo comunicou: “O comprimento total dos muros coincide com o comprimento total dos bardos (ou sebe de videiras). Façamos um exercício prático em Vale de Muros sobre a densidade e geometria de plantação pré-filoxera. Nº total de videiras = 4573; distância de videira a videira = 0,8 metros; comprimento total dos bardos = 4573 x 0,8 = 3658 metros. Por sua vez, o comprimento total dos 47 muros é 3552 metros.

Qual a densidade de plantação e o compasso (distância de videira a videira x distância entre bardo) em Vale de Muros?

Sabemos que a área da vinha é 1,3965 hectares. Assim, 4573 videiras / 1,3965 ha = 3275 videiras por hectare.

Pré-filoxera, na medição de entrelinha tinhamos de lhe incorporar o muro que acompanha as videiras. Se fizermos as contas, o compasso é 10000 m²/3275 videiras = 3,05m²/videira, ou 3,8m de entrelinha média x 0,8 metros de videira a videira.

Na vinha de Vale Muros, cuja arquitectura do terreno corresponde ao socalco pré-filoxera, a densidade de plantação é 3275 videiras ou 2,62 km de sebe de videira por hectare. O muro que suporta os socalcos é incorporado na medição da entrelinha e que assim é 3,8 metros (média). A distância de videira a videira é 0,8 metros.

Só pós-filoxera a vinha passou a ser aramada. Até então era estacada. Por isso estacamos de propósito as videiras de um socalco. Servem de amostra. Mantemo-nos no século XIX, pré-filoxera.

A poda das videiras é em ‘vara e talão’. Isso possibilita uma altitude videira a videira e o seu rejuvenescimento constante. Mal aramamos as videiras, pós-filoxera, passamos a enrolar o excesso de vegetação no arame cimeiro - não se estranha que a tarefa se chame ‘enrola’. Mantivemos contudo a poda em ‘vara e talão’. (...) Pode a sustentabilidade económica de uma vinha com 3275 videiras por hectare (= 2,6 km de sebe por hectare) consentir a enxertia sobre rupestris? A vinha velha de Vale de Muros dá a resposta. Em 1875, o visconde de Villa Maior idealizou um modelo de vinha em que o talude em terra substituiu o muro de pedra posta. Foi visionário. No seu Manual de Viticultura Prática, escreveu:

‘Na falta de pedra para construir os muros pode, ainda que seja com algum custo, e debaixo de uma inteligente direcção, dispor-se o terreno em terrados sustentados por taludes em terra batida. Em todo o caso é indispensável dar às águas adveniências das chuvas torrenciais uma direcção

conveniente, para que não arrastem as terras e destruam os terrados’.

No início do século XXI a Fladgate Partnership idealizou e concretizou tais terrados. Obedecemos à diretiva em condição de forte declive da encosta: dar às águas adventícias das chuvas torrenciais uma direção conveniente, para que não arrastem as terras e destruam os terrados. Fizemo-lo com a construção dos terrados guiada por laser, de maneira a garantir a sua inclinação longitudinal de 3%, na direção favorável ao escoamento das chuvas torrenciais.

Ao lado da vinha velha de Vale de Muros, construimos em 2018 os terrados de uma vinha a que chamamos «Manoel Pedro». Além disso, desde 2014 que os nossos terrados têm 1,5 metros de largura, nem mais, nem menos. São terrados estreitos, com um único bardo desenhado de forma a permitir um corredor de passagem das máquinas com 1,2 metros de largura, medida da base do talude. (No socalco pré-filoxera o bardo corria no meio do socalco). Vamos até ao século XXI e façamos as mesmas contas da vinha do século XIX.

Um exercício prático na vinha de Manoel Pedro sobre a densidade e geometria de plantação pré-filoxera.

Nº total de videiras = 6351; distância de videira a videira = 0,9 metros; comprimento total dos bardos é igual ao comprimento total dos taludes = $6351 \times 0,9 = 5716$ metros, pois o bardo acompanha o talude.

Qual a densidade de plantação e compasso (distância de videira a videira x distância entre bardo) em Vale de Muros?

Sabemos que a área da vinha é 2,1 hectares.



Assim, $6351 \text{ videiras} / 2,1 \text{ ha} = 3024 \text{ videiras por hectare}$, ou 3402 videiras se a distância de videira a videira fosse 0,8 metros. A sebe de videiras é 2,72 km por hectare.

Na medição da entrelinha do terrado estreito temos também de incorporar o talude que acompanha as videiras. O compasso é então $10000 \text{ m}^2 / 3402 \text{ videiras} = 2,94 \text{ m}^2/\text{videira}$, ou 3,68 m de entrelinha média x 0,8 metros de videira a videira.

A densidade e a geometria de plantação no terrado estreito com 1,5 metros de largura

são as de um socalco pré-filoxera. É o caso, por exemplo, da vinha de Vale de Muros (socalco pré-filoxera) e da vinha de Manoel Pedro (terrado estreito com 1,5 metros de largura). As duas vinhas encontram-se lado a lado, na Quinta do Panascal.

Regra geral, nas encostas de forte declive (acima de 35%) temos a expectativa de 2,8 km de sebe por hectare nos terrados estreitos com 1,5 metros de largura. A mesma sebe que se encontrava nos socalcos pré-filoxera”.

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)



Oenological Sensitivity

www.saienology.com





Quinta do Pôpa

A Quinta do Pôpa, situada no coração do Douro, na encosta de Adorigo, tem mais um motivo para soprar velas! Depois dos 15 anos de produção de vinho, dos 90 anos de uma parcela especial de Vinhas Velhas é agora tempo de comemorar uma década desde que abriu portas, a 14 de julho de 2012. Como forma de assinalar esta efeméride, Vanessa e Stéphane Ferreira (Netos do Pôpa) idealizaram e acrescentaram novidades às propostas de enoturismo. O programa "Da horta para a mesa" uma experiência 100% vegan da horta até à mesa, tal como o nome indica; "Prova Especial 90 anos Vinhas Velhas: a importância do tempo"; ao programa de "Picnic à do Pôpa" junta-se "Gelados Pôpa UnOaked", aqui vai poder levar as cestas para a horta ou para junto da mina de água, rodeada de pomares, e como complemento, estão disponíveis bicicletas e mapas para passear livremente pela Quinta. **AMN** Saiba mais em: www.revistapaixaopelovinho.com

Sogrape faz crescer a vinha e a oferta da Herdade do Peso

A Sogrape reforça a aposta na Herdade do Peso, uma das principais propriedades, agora com mais 40 hectares de vinha e três novos vinhos no mercado: Herdade do Peso Parcelas 2018, Herdade do Peso Revelado 2019 e Herdade do Peso Reserva 2019. Tivemos a oportunidade de provar o Herdade do Peso Parcelas 2018. Esta gama reflete em cada ano uma parte selecionada do Peso. Em 2018, a parcela 21, de Alicante Bouschet, mereceu esse destaque. A primeira impressão é de alguma austeridade, que vai dando lugar a notas de fruta madura e especiarias. Na boca mostra um grande equilíbrio entre os taninos bem domados, uma acidez refrescante e um volume de 14,5% de álcool muito bem integrado. Foram feitas 6817 garrafas com o P.V.P 50€. O Reserva só chegará ao mercado em 2023. **AMN**

Saiba mais em: www.revistapaixaopelovinho.com



Quinta da Manoella branco e rosé

Localizada na margem esquerda do rio Pinhão, a Quinta da Manoella é uma das históricas e singulares propriedades do Douro. Com cerca de 60 ha, está nas mãos da família Borges desde há 5 gerações, tendo sido adquirida em 2009 pelo casal Jorge Borges e Sandra Tavares da Silva, fundadores da Wine&Soul. Recentemente lançaram no mercado duas referências: Manoella branco e Manoella rosé, ambos com P.V.P de 12,50€.

O rosé é feito a partir de uvas de uma parcela de Touriga Nacional com mais de 40 anos. É um típico "Provence", de cor muito aberta, com aromas e sabores de framboesas, rosas e notas minerais. Um rosé clássico, fresco e aromático. O branco 2021 é feito com uvas Gouveio, Viosinho, Rabigato e Códrega do Larinho com origem numa parcela de vinha com 55 anos. Trata-se de um vinho com aromas de fruta citrina, boa acidez e bom equilíbrio na boca. Um vinho fresco que acompanha na perfeição refeições de Verão. **AMN** Saiba mais em: www.revistapaixaopelovinho.com

Taboadella

O novo paraíso enoturístico no Dão

A Taboadella, a bela propriedade da família Amorim no Dão, faz gala dos seus 42 ha de mancha única de vinha, dos vinhos de perfil e riqueza que espelham o terroir único que lhes dá origem. Ao lado dos vinhos, o enoturismo, com instalações exemplares nomeadamente a adega, uma das obras de arquitetura mais emblemáticas da região, a Winehouse e ainda a Casa Villae 1255, a antiga casa senhorial da propriedade agora convertida num alojamento exclusivo e inédito na região. É aqui, num território recontado por serras e rios puros, povoado por matas e florestas, que a família Amorim decidiu reforçar a sua posição no mundo vitivinícola.

A Taboadella é uma propriedade com raízes romanas que nos próximos anos pretende assumir-se como uma das grandes referências de vinhos e do enoturismo no Dão. No final de Maio passado, o complexo de enoturismo foi inaugurado pela ministra da Agricultura e da Alimentação, Maria do Céu Antunes, na presença do Presidente da CVR Dão, Arlindo Cunha, e do Presidente da CM Satão, Alexandre Manuel Mendonça Vaz, com a presença da proprietária Luísa Amorim.

A Casa Villae 1255, antiga casa senhorial da propriedade, dispõe de oito quartos no total, com capacidade para um total de 19 pessoas, incluindo três espaços comuns de convívio com acesso a um delicioso terraço exterior que oferece uma vista deslumbrante sobre a vinha, a adega da Taboadella e toda a natureza que a rodeia. Um lugar que une passado e presente no coração do Dão e que em breve apresentaremos nesta revista em maior detalhe. **AMN**



Vinhos da JPR com nova imagem

A João Portugal Ramos, grande empresa de produção de vinhos com sede em Estremoz, procedeu a uma renovação na imagem dos seus vinhos, começando pela gama Loios, a sua gama de entrada.

No novo rótulo aparece mais destacada a ligação à Congregação dos Padres da Ordem de S. João Evangelista, mais conhecidos por Frades Loios. Quer o branco (Rabo de Ovelha e Roupeiro), quer o tinto (maioritariamente Aragonez e Trincadeira) têm uma profunda ligação ao Alentejo. São vinhos bem feitos, muito agradáveis de beber e com um preço ligeiramente inferior aos 4 euros. Outra gama que também passou por um rebranding (da autoria de Duarte Pinheiro de Melo) é o Pouca Roupa, este concebido por João Maria Portugal Ramos, filho do patriarca, que se estreia com um vinho vegan. O branco é maioritariamente feito de uvas da casta Sauvignon Blanc, enquanto o tinto utiliza uvas Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Alfrocheiro e o rosé Touriga Nacional, Aragonez e Cabernet Sauvignon. Tal como a gama Loios, os Pouca Roupa são vinhos pouco complicados, charmosos e que dão grande prazer a beber, com preços ligeiramente inferiores aos 5 euros.



FESTIVAL DE VINHOS DO DOURO SUPERIOR

O Festival de Vinhos do Douro Superior levou ao Pavilhão multiusos de Vila Nova de Foz Côa milhares de pessoas, que quiseram apreciar e provar os vinhos de várias dezenas de produtores. Paralelamente decorreu o Concurso de Vinhos do Douro Superior, que este ano juntou 180 vinhos em competição, tendo sido avaliados por um júri composto por 33 especialistas e compradores profissionais. Os destaques vão para Quinta da Extrema Edição II, de Colinas do Douro Sociedade Agrícola, Quinta do Vesúvio 2019, da Symington Family Estates e Burmester Tawny 20 anos, da Sogevinus Fine Wines, nas categorias de vinhos brancos, vinhos tintos e vinhos do Porto, respetivamente. Foram anunciadas 66 medalhas, 20 na categoria de brancos (6 Ouros e 14 Prata), 37 na categoria de tintos (14 Ouro e 23 Prata) e 9 na categoria de vinho do Porto (4 Ouro e 5 Prata). **AMN**



PAIXÃO PELO VINHO ON-LINE

novidades, notícias, vinhos e novas edições



www.revistapaixaopelovinho.com

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



GALA VINHOS DO TEJO 2022

Premiados os melhores entre os melhores

> texto **António Mendes Nunes** > fotografia **Gonçalo Villaverde**
O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

Promovida pela Comissão Vitivinícola Regional do Tejo e pela Confraria Enófila de Nossa Senhora do Tejo a Gala Vinhos do Tejo 2022 entregou, no final de junho, galardões a 4 categorias vencedoras distintas: Concurso de Vinhos, Prémios Vinhos do Tejo, Tejo Gourmet e Tejo Anima. Como se vê tudo assuntos directa ou indirectamente ligados ao mundo do vinho (em estreia as categorias Tejo Gourmet e Tejo Anima).

Dos 166 vinhos a concurso a medalha de Excelência foi conquistada pelos vinhos Zé da Leonor Reserva tinto 2020 (Casa Agrícola Rebelo Lopes) e Quinta do Casal Monteiro Grande Reserva Fernão Pires branco 2019 (Quinta do Casal Monteiro), produtor que assim repete o mesmo galardão conquistado o ano passado com outro vinho.

Foram 9 os vinhos distinguidos com Grande Medalha de Ouro, com a Enoport Wines a destacar-se com três deles: dois Cabeça de Toiro Grande Reserva, o branco 2019 e tinto 2017, e o Quinta São João Batista Grande Reserva tinto 2018. A Agrovía conseguiu duas medalhas para a sua Quinta da Lapa, atribuídas ao Reserva branco 2019 e ao Touriga Nacional Reserva tinto 2018. A Quinta da Alorna venceu com os vinhos

Alvarinho & Viognier Reserva branco 2020 e o Abafado 5 Years Fernão Pires branco 2016. Com a Grande Medalha de Ouro foram ainda distinguidos o 75 1st Collection Reserva tinto 2018 (Three Quarters Wines), e o Paciência Moscatel Graúdo Reserva branco 2018, da Casa Agrícola Paciência. Conseguiram a Medalha de Ouro 26 vinhos, entre os quais 10 brancos e 16 tintos. Já os diplomas de Prata foram entregues a 4 brancos, 1 rosé e 9 vinhos tintos. Foram também distinguidos os melhores brancos e rosés da colheita de 2021, nomeadamente o Pingo Doce Sauvignon Blanc e Verdelho, o Lagoalva Sauvignon Blanc e o @batista's By Pitada Verde Colheita Seleccionada, nos brancos. O Herdade dos Templários, o Terra de Lobos e o Quinta do Casal Monteiro, venceram nos rosés.

PRÉMIOS VINHOS DO TEJO

Para reforçar a ligação com os seus agentes económicos, a CVR Tejo atribui os Prémios Vinhos do Tejo, que se destinam aos agentes económicos e não aos vinhos em si, embora uma coisa leve à outra. São cinco as categorias e, na edição deste ano, o destaque maior foi para a Enoport Wines, que fez um arrecadou o prémio nas categorias Enólogo do Ano, no qual levou não um, mas dois enólogos ao palco (Nuno Faria e João Vicêncio) e Empresa de Excelência.

A Santos & Seixo com a sua empresa da Região Tejo, Encosta do Sobral, foi eleita Empresa Dinamismo.

O Prémio Sustentabilidade foi entregue à Companhia das Lezírias (completou 186 anos em 25 de Junho, a noite da Gala).

O Prémio Carreira foi entregue a Pedro



Castro Rego, Grão-Mestre da Confraria Enófila Nossa Senhora do Tejo e Presidente da Federação das Confrarias Bâquicas de Portugal.

PRÉMIOS TEJO GORMET

A 10.ª edição do Tejo Gourmet foi a mais concorrida de sempre, tendo participado 63 restaurantes de Portugal continental, Açores e Madeira, 33 dos quais em estreia. Uma iniciativa que tem como objectivo promover os Vinhos do Tejo e aumentar a sua oferta nas cartas vinicas, sendo a avaliação feita com base em harmonizações enogastrónomicas.

O grande vencedor foi o InPar Restaurante by Aroeira Lisbon Hotel, na Charneca da Caparica, ao ser distinguido na categoria Melhor Cozinha Internacional e eleito O

Melhor Restaurante do concurso.

Com vários trabalhos de excelência, a categoria de Melhor Promoção premiou quatro restaurantes: o Atlântico View e o Mar Aberto, ambos do grupo Miramar, na Nazaré; e o Beef & Wines e o Chalet Vicente, ambos na Madeira.

O prémio Revelação foi atribuído em dose dupla, curiosamente a duas tabernas: a Taberna Portuguesa 1865, em Rio Maior (que se destacou também com a Melhor Entrada) e a Taberna Zé Cristino, na Urqueira, em Ourém.

Também premiados foram os restaurantes Burro Velho, na Batalha (Melhor Prato e Melhor Cozinha Tradicional); Capriola, no Hotel Lusitano, na Golegã (Melhor Sobremesa); Dona Laura Vinhos & Petiscos, em Évora (Melhor Casa de Petiscos);

OH!VARGAS, em Santarém (Melhor Carta de Vinhos); e o Razão, integrado no Socalco Natura Calheta, na Madeira (Melhor Cozinha de Autor).

TEJO ANIMA

A Rota dos Vinhos do Tejo juntamente com a Confraria Enófila de Nossa Senhora do Tejo, com o intuito de promover o território e as suas valências de lazer promoveram os prémios Tejo Anima. Diferentes de ano para ano, a edição de 2022 destacou três categorias: enoturismo; património e oferta cultural; e natureza. Os vencedores foram, respectivamente, a Quinta da Atela, em Alpiarça; o Castelo de Almourol, em Vila Nova da Barquinha; e as Salinas da Fonte da Bica, mais conhecidas por Salinas do Sal, em Rio Maior.



HÉLIO LOUREIRO

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

Acordai!

"Acordai
Acendei
De almas e de sóis
Este mar sem caís
Nem luz de faróis
E acordai depois
Das lutas finais
Os nossos heróis
Que dormem nos covais
Acordai!"
Fernando Lopes Graça

Recordo este excerto deste belíssimo poema pensando no movimento Confrático que vai adormecendo e deixando-se embalar e envelhecer sem dar conta precisando urgentemente de um despertar e, sobretudo, de uma união longe de rivalidades mesquinhas que produzem ruído e mau esta, diria mesmo, gastronOMICAMENTE falando, causando azia.

Tendo regressado ao Movimento através da Federação das Confrarias Gastronómicas como presidente da Mesa Assembleia Geral em representação da Confraria das Tripas à Moda do Porto, chocou-me ver algum mau estar, desgaste, falta de sentido de humor, desunião, intriga e pequenos poderes instalados. Tudo o que uma Confraria Gastronómica e Enófila ou mesmo Religiosa não deve ser.

Os movimentos em que as pessoas se associam para estarem unidas em torno de uma Causa devem ser, acima de tudo, para o bem comum e por tal nunca poderá fal-



tar Alegria. "Alegrem-se sempre no Senhor. Novamente direi: Alegrem-se! (Filipenses 4:4) mesmo os mais religiosos devem ser felizes, disse-me uma vez o meu querido amigo Professor Daniel Serrão: "Nós Cristãos temos a obrigação de sermos Felizes". Depois estar à mesa deve ser sempre um acto de convívio, "Comer" do galego-português, vindo do infinitivo latino comedere de comedō, é um termo que herdamos dos romanos por acharem que comer é um social que se pratica em conjunto, acrescentaram o prefixo com ("juntos") a desinência verbal de edō ("comer, alimentar-se"), que no infinitivo é edere.

Formou-se assim o vocábulo comedere, caindo o dē (breve) tornou-se a comer; comer, não só em português como também em castelhano, em galego e em catalão.

Assim, comer é sempre um acto de convívio, social, nunca um acto solitário, ora ninguém quer estar sentado numa mesa mal-humorado ou a pensar se o seu traje tem mais ou menos "pins" mais ou menos medalhas, não entendo esta convivialidade numa mesa onde se está sempre a fazer comparações ou em críticas em vez de se viver o momento e desfrutar a companhia, o prazer de estar à mesa.

Tenho dificuldade de ver a quantidade de pessoas e o seu apego às presidências e chancelarias achando-se que são ou serão sempre os únicos capazes de levarem para a frente a "sua" Confraria, incapazes de a renovarem, incapazes de a mudarem. Eu acho que ninguém é substituível, pois entendo que somos únicos e que temos os nossos defeitos e virtudes, mas somos e devemos ser capazes de ser autocríticos

deixando espaço para que os outros também façam o seu percurso.

São cinzentas as nossas Confrarias e se por um lado lhes falta elegância e alguma sofisticação, que acho que os actos oficiais devem ter, por outro lado entendo enfadonhos alguns rituais sem sentido, rebocados, com discursos longos, vividos para o exterior, esquecendo o sentido do princípio basilar para que foram criadas, com discursos que depois de sete minutos desligamos e não ouvimos nada.

A união sempre foi e será sempre a nossa força, fazermos uma reflexão, sem julgamentos, de uma forma aberta e livre seria o caminho para fortalecer este movimento que queremos todos que continue em crescimento para um bem maior, que é a defesa do Património Gastronómico Português, onde os jovens sejam chamados a continuar o caminho que nós começamos quando éramos muito mais novos.

Ter em constante pensamento alguns pontos que devem ser missões claras: o combate ao desperdício alimentar, usar produtos de proximidade, pensar numa lógica de economia circular, sustentabilidade e uma real e constante tradição com evidências e fontes históricas.

Felizmente o Movimento Confrático está vivo e continuam a aparecer novas Confrarias com legítimas preocupações, que querem fazer mais e melhor, e muitas Confrarias têm feito um grande trabalho ao longo destas décadas. É, pois, tempo de se fazer um grande Congresso capaz de se discutir com clareza, sem tabus, sem medos, em completa liberdade e com pensamento inovador e olhando para o futuro.

POR TRÁS DE 1000 PRÉMIOS HÁ SEMPRE GRANDES VINHOS.

Por de trás dos vinhos da Adega de Pegões há condições únicas que explicam o seu sucesso.

Privilegiada pela sua localização entre as reservas naturais dos estuários do Tejo e Sado e a serra da Arrábida e bafejada por um clima de influência Mediterrânica é favorecida por um "Terroir" único que permite criar grandes vinhos, reconhecidos mais de 1000 vezes nos últimos 12 anos pelo mundo fora.

O resto é o saber do homem e sua vontade inesgotável de vencer.





BUSTO
UMA EXPRESSÃO DO DOURO

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Seja responsável. Beba com moderação.