

#87
gratuita
trimestral
2022

Paixão pelo **VINHO**

**DOS 8
AOS 80(€)**
brancos e tintos

VINHOS PARA TODOS OS GOSTOS E CARTEIRAS,
PERFEITOS PARA A MESA, PARA OFERECER OU
PARA GUARDAR. DESCUBRA-OS AQUI!

HERDADE ALDEIA DE CIMA
70 ANOS ADEGA DE FAVAIOS
75 ANOS VINALDA
25 ANOS PLANSEL
TOUCHÉ DE MÁRCIO LOPES

QUINTA ALTA
CASA DA PASSARELLA
ADEGA REGIONAL DE COLARES
PEDRO SILVA REIS
WINE IN AZORES

HOTEL VILA GALÉ ÉVORA
SOLAR DAS BOUÇAS
TOMBALOBOS
HERDADE DAS SERVAS
REYNOLDS WINE GROWERS

“AS CASTAS SYRAH E
CABERNET SAUVIGNON SÃO
O SAL E PIMENTA DOS VINHOS
ALENTEJANOS”
JULIAN REYNOLDS

para verdadeiros experts
WWW.REVISTAPAIXAOPELOVINHO.COM



Adega do
CARTAXO

Design by VISUALS™

SEMPRE PRESENTE

TRADIÇÃO · FAMÍLIA · UNIÃO



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Veja aqui a nossa



Seleção de Vinhos



adegacartaxo.pt

**proprietário e editor**

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

NPC 513 091 378 • Capital Social € 5 000

sede e redação

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

diretora-geral

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

diretor adjunto

André Guilherme Magalhães
andremagellan@gmail.com

direção financeira

Marco Oliveira
purplemedia.contabilidade@gmail.com

assessora da direção

Cristina Ribeiro
purplesummer.media@gmail.com

redatores

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

fotografia

Carlos Figueiredo, Ernesto Fonseca,
Nuno 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

out-dez 2022

Esta edição é gratuita
e exclusiva ON-LINE



Fotografia da Capa

© Ivanko80



Qualidade e inovação

MARIA HELENA DUARTE

fundadora e diretora-geral

Este foi um ano estranho. Quando todas as esperanças se reuniam, passada que estava a pandemia, eis que surge a guerra, sucedendo-se a crise económica. Apesar disso, o povo português, sempre reativo, criativo e com iniciativa, conseguiu ir dando resposta, uns melhor que outros.

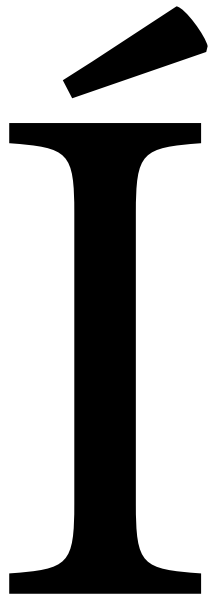
O turismo recuperou e com ele os setores que direta e indiretamente colaboram, como o vinho, infelizmente as margens de lucro viram-se reduzidas, vítimas da inflação e do aumento de custos, como o gasóleo, as matérias-primas, caixas, garrafas... O impacto nos custos é quase o dobro e a opção é esmagar as margens para manter as vendas. Ainda assim, Frederico Falcão, presidente da ViniPortugal destaca: "Além dos vinhos portugueses serem um sucesso além-fronteiras onde franceses, americanos, britânicos, brasileiros ou alemães são os que mais compram, temos 'dentro de portas' as vendas de vinho nacional na restauração a crescer 241,8% em valor".

Há que manter um espírito positivo, "arregaçar as mangas" e ir à luta, mesmo com as exportações a caírem um pouco, o mercado nacional mostra um novo fulgor.

"A indústria do vinho é sinónimo de inovação", salienta o presidente da ViniPortugal. Acrescentando que "atualmente, por termos tantos vinhos ao nosso dispor, a qualidade por si só já não basta para conquistarmos o reconhecimento por parte do consumidor nacional e internacional, é preciso ser diferenciador! Eu acredito que os produtores nacionais estão um passo à frente, a adiantar-se ao consumidor e às suas necessidades apresentando produtos que se destacam". E nós concordamos!

Inspirados nesta época do ano e nesta premissa de "qualidade e inovação" preparamos um tema de capa cujo objetivo é apresentar propostas de vinhos entre os 8 e os 80 euros e explicar como é que se justifica o preço de um vinho, ou seja, o que determina, afinal, o preço de um bom vinho.

Aproveito este espaço para lhe dedicar um brinde, com os desejos de um novo ano de sucessos, alegrias e muita saúde.



- 006 75 Anos Vinalda
- 007 Touché Márcio Lopes
- 008 Paixão Pelo Vinho Évora Wine Party
- 010 Quinta da Plansel 25 Anos
- 012 Prova Cega: Novos vinhos Avaliados em prova cega
- 028 Quinta Alta Paixão pelo Douro**
- 032 Adega de Favaios Celebra 70 Anos**
- 034 Casa da Passarella Onde o vinho se mistura com História e poesia**
- 038 Adega Regional de Colares Contra ventos e marés, Colares (sobre)vive**



- 042 Reynolds Wine Growers A arte de saber esperar**
- 046 Pedro Silva Reis 40 Anos de uma carreira brilhante
- 048 Opinião de João Santos Serviço de vinhos: a temperatura
- 050 Dos 8 aos 80€: O que determina, afinal, o preço de um bom vinho?**
- 058 Prova Cega Brancos e tintos dos 8 aos 80€
- 074 Wine in Azores Design Awards
- 078 Destino vínico: Évora Cidade Património Mundial, imperdível
- 082 Hotel Vila Galé Évora Lifestyle junto às muralhas
- 084 Solar das Bouças Verde encantado**

088 Tombalobos, Portalegre José Júlio Vintém, chef

092 Estrelas Michelin Parabéns Portugal

096 Legacy Winery Restaurant Herdade das Servas, Estremoz

100 História e o Vinho A magia do Arinto de Bucelas

102 Fedelho Vinho Verde tinto Bastante vivaço

104 Herdade da Aldeia de Cima Apresenta Garrafeiras e Reservas, brancos e tintos

106 Vale Moreira, Douro A arte do blend



- 108 Dois Belos Os novos destilados do Crato
- 109 XXII Concurso de Vinhos da Península de Setúbal
- 110 Outras novidades
- 108 Opinião, Hélio Loureiro Manter a memória



Já Te Disse

Todos os vinhos têm um
nome. O nosso conta uma
história de família

Somos uma **wine boutique**
com micro-produção focada
exclusivamente na qualidade,
que adoramos partilhar

Glória
ARO - SIZA VIEIRA

Disponível em jatedisse.com

VINALDA CELEBROU 75 ANOS



Uma data tão importante, merecia uma grande festa. Assim fez a Vinalda. Em Lisboa o palco escolhido foi O Clube – Monsanto Secret Spot. O convite foi para todos os parceiros, profissionais do setor, provedores e jornalistas especializados. As festividades contemplaram uma 'feira' de vinhos, espíritos, águas, cervejas e azeites de todos os produtores que a empresa distribui, acontecendo em paralelo um grande prova - Vinalda Wine Experience - 17 vinhos topo de gama de marcas icónicas e premium do panorama vinico português, orientada pelos enólogos. Também houve espaço para uma prova de bebidas espirituosas nacionais e internacionais - Vinalda Spirits Experience - onde os produtores especialistas apresentaram as suas propostas e espirituosas de topo. Seguiu-se o debate "O Vinho e a Comida do Futuro". O dia terminou com um magnífico jantar, muito glamour, música e animação.

Fundada em 1947, a Vinalda é a mais antiga distribuidora nacional de bebidas alcoólicas, tendo começado por importar prestigiadas marcas internacionais. Atualmente representa um mix de marcas icónicas e emergentes que constituem o mais completo catálogo de bebidas premium para todos os canais no território nacional e apostando também na exportação para mais de 30 mercados. O portefólio atual contém vinhos de quase todas as regiões nacionais, perfis e segmentos, além de Espanha e Itália, espíritos nacionais e internacionais, cervejas artesanais, águas minerais e azeites. **MHD | Fotografias Ernesto Fonseca**





PEQUENOS REBENTOS TOUCHÉ 2020

Vinho Verde tinto mais caro de sempre

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

Já (re)conhecido por fazer vinhos de qualidade e de um total respeito pela natureza e sustentabilidade, Márcio Lopes, enólogo e produtor, apresentou mais um vinho, um Vinho Verde tinto que chamou de "Touché", pois foi o alcançar de um objetivo há muito desejado. Nascido em Melgaço e fruto de vinhas perfeitas, em ramada, com cerca de 90 anos, o Pequenos Rebentos Touché esgotou no produtor em menos de 24 horas e é o mais caro Verde tinto de sempre.

Sabia que quando o Pequenos Rebentos Touché tinto 2020, DOC Vinho Verde, foi lançado esgotou em menos de 24h no produtor? Trata-se de um Verde tinto singular, fruto de vinhas em extinção com mais de 90 anos. Outra curiosidade é o facto de este ser o mais caro Verde tinto de sempre, mas também o mais desejado e, provavelmente, o que melhor reflete a natureza, sua envolvente e, até, o património cultural, de saberes de gerações. E como é que isto aconteceu?

Corria o ano de 2012 quando Márcio Lopes, enólogo e produtor, provou aquele que viria a ser o seu vinho tinto preferido de sempre: Romanée Conti La Tâche Grand Cru 2009. A partir daí começou a tentar fazer vinhos com castas portuguesas que chegassem a esse perfil, vinhos

como o Proibido Marufo ou Proibido Claret, no Douro, algo que para ele se assemelhasse a um vinho potente, mas ao mesmo tempo cheio de elegância, finesse e suavidade. No entanto, achou que faltava tensão. Procurou no granito encontrar a acidez que necessitava e, a partir, de 2016 começou a fazer as primeiras experiências com uvas tintas de ramadas da Região dos Vinhos Verdes.

Em 2020, Márcio Lopes acertou "na mouche", já que, explica: "Encontramos as vinhas perfeitas para fazer este vinho", que é proveniente de ramadas de Melgaço com cerca de 90 anos, com mistura de castas onde se destacam Bastardo, Alvarelhão, Cainho Tinto, entre outras, numa produção limitada que não chega às 1000 garrafas, cujo preço recomendado de venda ao

público é de 50 euros.

Em 2021 passou a pagar as uvas tintas da região de Monção e Melgaço a 1€ por quilo. "Este tipo de sistema de vinha está em extinção e se não compensarmos o trabalho das pessoas, elas vão acabar por abandonar os campos. É uma riqueza cultural e paisagístico que se perde", destacou o produtor. Recorde-se que Márcio Lopes recebeu em 2022 o prémio "Tradição e Identidade" atribuído pela revista Paixão Pelo Vinho, também foi considerado uma das "TOP 100 Melhores Descobertas do Mundo do Vinho" pela revista Wine Advocate em 2020, e foi distinguido com o Prémio "Singularidade" pela revista Vinho-Grandes Escolhas e "Enólogo Revelação" pela Revista de Vinhos, ambos em 2019.



19

PEQUENOS REBENTOS TOUCHÉ TINTO 2020

DOC Vinho Verde
Vinhas com 90 anos (Bastardo, Alvarelhão, Cainho Tinto, entre outras castas) • 12% • 50€ • 800 grfs

De cor rubi aberta, leve, brilhante. Distinto, fresco, seduz pelos aromas frutados a lembrar groselha, cereja, framboesa, com uma nota terrosa. Na boca mostra a sua garra com toda a elegância, à fruta junta-se notas especiadas, taninos atrevidos, excelente acidez e frescura, perfil gastronómico, de longo final. Excelente vinho.



Alentejo recebeu a primeira Wine Party e Évora foi a cidade escolhida!

Finalmente no Alentejo! O hotel Vila Galé Évora recebeu no passado dia 10 de dezembro a Paixão Pelo Vinho - Évora Wine Party, a primeira festa vínica a realizar-se no Alentejo. A cidade Património Mundial da UNESCO é também, a partir de agora, cidade "celebração do vinho". Centenas de apreciadores de vinhos e das coisas boas da vida, juntaram-se num ambiente de charme e requinte, usufruindo de uma verdadeira viagem pelos sentidos, entre quase 200 vinhos em prova gratuita, deliciosos cocktails, petiscos, masterclasses e música. A organização é da Purplesummer Media & Events, da revista Paixão Pelo Vinho e Hotéis Vila Galé. O regresso fica prometido para 2023.







A QUINTA DA PLANSEL celebrou 25 anos

> texto **Manuel Baião** > fotografia **D.R.**

Para assinalar o primeiro quarto de século a levar Montemor-o-Novo aos grandes palcos vînicos do mundo, a Quinta da Plansel fez uma grande festa e apresentou uma edição especial comemorativa "Plansel 25 Anos", um vinho produzido com os melhores lotes da casa dos últimos anos.

Quando, em 1961, o alemão Hans Jörg Böhm naufragou em Portugal, junto do porto de Cascais com o seu veleiro, não imaginava que esse percalço na sua viagem comercial seria o início de uma das mais inspiradoras histórias do Alentejo. Num ver-

dadeiro episódio de amor à primeira vista pelo nosso país, rapidamente Jörg Böhm se rendeu às paisagens e ao potencial vitivínico da região, tendo, em 1975, comprado os primeiros terrenos para investigação e exploração da vinha. Hans Jörg Böhm

é descendente de uma família tradicional alemã importadora de vinho no estado da Renânia-Palatinado, em Neustadt an der Weinstraße. Contudo, apaixonou-se pelas videiras e pela incrível diversidade das variedades portuguesas, e após várias décadas



de trabalho, tornou-se num dos maiores conhecedores e divulgadores das castas nacionais, tendo vasta obra publicada em colaboração com várias universidades.

A QUINTA DA PLANSEL

O amor pelo vinho e por Portugal acabaria por contagiar também toda a família. Em 1997, a filha Dorina Lindemann (enóloga, licenciada pela Universidade de Geisenheim) mudou-se para Portugal e ergueu a adega que hoje constitui a Quinta da Plansel. "Plansel" significa planta selecionada e não deixa dúvidas quanto à dedicação da família pela Natureza, uma filosofia implementada ao sabor de uma dicotomia harmoniosa entre o pulso e rigor alemão com a espontaneidade e expressividade alentejana - e os vinhos são o espelho maior desta inesperada união. A Quinta da Plansel tem neste momento plantadas mais de

150 castas em 80 hectares de vinha, entre as quais 15 estão dedicadas em exclusivo à investigação e são o reflexo da paixão da família alemã Lindemann pelo estudo e aperfeiçoamento da viticultura. Esta família viveirista tem uma experiência de mais de 35 anos com castas portuguesas, com particular destaque para as alentejanas. Neste momento as filhas de Dorina Lindemann (3.ª geração) já colaboram no projeto. Júlia é a responsável pelo Marketing, Publicidade e Relações Públicas, e a Luísa trabalha na enologia, após seguir o percurso formativo da sua mãe.

A Quinta da Plansel tem uma localização privilegiada, tendo a influência do interior alentejano, da Serra de Monfurado e do oceano Atlântico. Esta simbiose de calor, altitude, encostas e frescura atlântica proporcionam um microclima único para a elaboração de grandes vinhos.

PLANSEL 25 ANOS

Este ano, a família, atualmente acompanhada por cerca de 80 colaboradores, celebra o 25º aniversário (1997-2022) da Quinta da Plansel, um marco importante para o produtor e que serviu de mote para o lançamento de uma edição especial comemorativa. O Plansel 25 anos é elaborado a partir de uma seleção das melhores barricas dos últimos anos das castas Touriga Nacional, Tinta Barroca e Touriga Franca, ex-libris do produtor, Alicante Bouschet, Aragonez e Trincadeira, que encontram no Alentejo a sua melhor expressão. Para este vinho, a vindima manual foi feita durante a noite e as uvas fermentaram lentamente em barricas de 200 kg durante duas semanas. Posteriormente, o mosto repousou dois anos em barricas de carvalho francês e um ano em garrafa.

Apresentado num evento com discursos e votos de futuro, não será exagerado comparar as notas de prova do Plansel 25 anos 2017 com as palavras que muitos convidados atribuíram ao produtor com sotaque alemão, nesse dia. Este é um vinho robusto e elegante, muito à imagem da fundadora e enóloga Dorina Lindemann.

O Plansel 25 anos é a primeira novidade do produtor neste ano de celebração, já que, até ao fim do ano, a Quinta da Plansel dará a conhecer novas colheitas e novos lançamentos, um renovado projeto de enoturismo e um novo site.

A Quinta da Plansel tem neste momento plantadas mais de 150 castas em 80 hectares de vinha, entre as quais 15 estão dedicadas em exclusivo à investigação e são o reflexo da paixão da família alemã Lindemann pelo estudo e aperfeiçoamento da viticultura.



novidades as nossas escolhas

BRANCOS, ROSADOS, TINTOS, TRANQUILOS OU GENEROSOS, ESPUMANTES...
TODOS OS MESES OS PRODUTORES ENVIAM PARA A REVISTA PAIXÃO PELO VINHO
OS SEUS NOVOS LANÇAMENTOS PARA PROVA CEGA
E CLASSIFICAÇÃO DO PAINEL DE PROVADORES.
CONHEÇA-OS E DESFRUTE APAIXONADAMENTE!



#RevistaPaixaoPeloVinho

www.revistapaixaopelovinho.com

Na realização das provas cegas foram garantidas todas as normas da DGS
e mantidas as condições fundamentais para avaliação.

Deixamos um especial agradecimento a toda a equipa envolvida e aos provadores:
**André Guilherme Magalhães, João Pereira Santos, António Mendes Nunes, Pedro Moura
e Maria Helena Duarte.**



19 QUINTA DA MANOELLA VINHAS VELHAS

DOC TINTO 2019

90€ DOURO 14,00% vol.

ENOLOGIA
SANDRA TAVARES DA SILVA / JORGE SERÓDIO BORGES

VINHAS VELHAS

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Fabuloso! Destaca frutos negros, mirtilos, notas de bosque, flores do monte, musgo, pinheiro.

SABOR Muito equilibrado, destaca os taninos ricos e envolventes, a madeira bem integrada, encorpado, persistente. Grande vinho.

WINE & SOUL



18,5 QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

DOC VINHO DO PORTO VINTAGE 2020

90€ DOURO 19,50% vol.

ENOLOGIA
JORGE ALVES E SÓNIA PEREIRA

VINHA VELHA COM MAIS DE 30 CASTAS TRADICIONAIS

COR Rubi concentrado, denso.

AROMA Intenso em notas de frutos pretos maduros, ameixa, jovem, fresco, especiada.

SABOR Elegante, com estrutura bem equilibrada, taninos ricos e aveludados, macio, envolvente, deixa um final persistente e guloso.

QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO



18 MESTRE DANIEL TALHA X

DOC VINHO DE TALHA BRANCO 2021

35€ ALENTEJO 11,50% vol.

ENOLOGIA
RICARDO SANTOS

VINHAS VELHAS

COR Amarelo, limpo.

AROMA Notas de marmelo, laranja e toranja, resina, mel. Muito elegante.

SABOR Mantém o perfil frutado, resultando num conjunto muito harmonioso e integrado, que impressiona em toda a prova.

ACONCHEGO DA ALDEIA



18 VINHAS DA IRA

REG TINTO 2017

40€ ALENTEJANO 14,00% vol.

ENOLOGIA
PEDRO HIPÓLITO

FIELD BLEND

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Complexo, predominam as notas de fruta madura e chocolate, grãos de café.

SABOR Envolvente, com bom corpo e volume, taninos ricos, bela acidez, madeira integrada a deixar especiarias, tabaco, persistente.

H. UVA



19 ADEGA DE FAVAIOS

DOC MOSCATEL DO DOURO 2000

80€ DOURO 17,00% vol.

ENOLOGIA
MIGUEL FERREIRA E CELSO PEREIRA

CASTAS
MOSCATEL GALEGO

COR Âmbar com intenso tons acastanhados, limpo.

AROMA Intenso, requintado, com evidentes notas citrinas, flor de laranjeira, tilia, figos secos, frutos secos.

SABOR Volumoso, guloso, muito elegante. Tem uma acidez bem perfeita, a posicionar bem a doçura, intenso, deixa um final cheio de finesse.

ADEGA DE FAVAIOS

T. +351 259 949 166

geral@adegadefavaios.com.pt

www.adegadefavaios.pt

f adegadefavaios

i adegade_favaios



18,5 FREIXO FAMILY COLLECTION

REG TINTO 2018

44€ ALENTEJANO 14,50% vol.ENOLOGIA
DIOGO LOPESCASTAS
TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON, PETIT VERDOT
E ALCANTE Bouschet**COR** Rubi concentrado, limpo.**AROMA** Intenso, elegante, destaca notas de frutos negros,
como ameixa e amora, toque floral, especiaria.**SABOR** Excelente corpo e volume, deslumbra pela
estrutura equilibrada, madeira bem integrada,
taninos finos e requintados, persistente.**HERDADE DO FREIXO**

T. +351 266 094 830

freixo@herdadedofreixo.pt

www.herdadedofreixo.pt

herdadedofreixo

herdadedofreixo



18,5 QUINTA DO PILOTO COLEÇÃO DA FAMÍLIA

DOC TINTO 2017

35€ PALMELA 13,50% vol.ENOLOGIA
FILIPE CARDOSOCASTAS
VINHAS VELHAS DE CASTELÃO**COR** Rubi, limpo.**AROMA** Excelente. Aroma cativante, frutado, a destacar
amora, a framboesa e a groselha, nuances tostadas.**SABOR** Envolvente, revela taninos aveludados, bela
frescura e acidez, madeira integrada, especiarias,
pimenta, persistente e promissor.**QUINTA DO PILOTO - VINHOS**

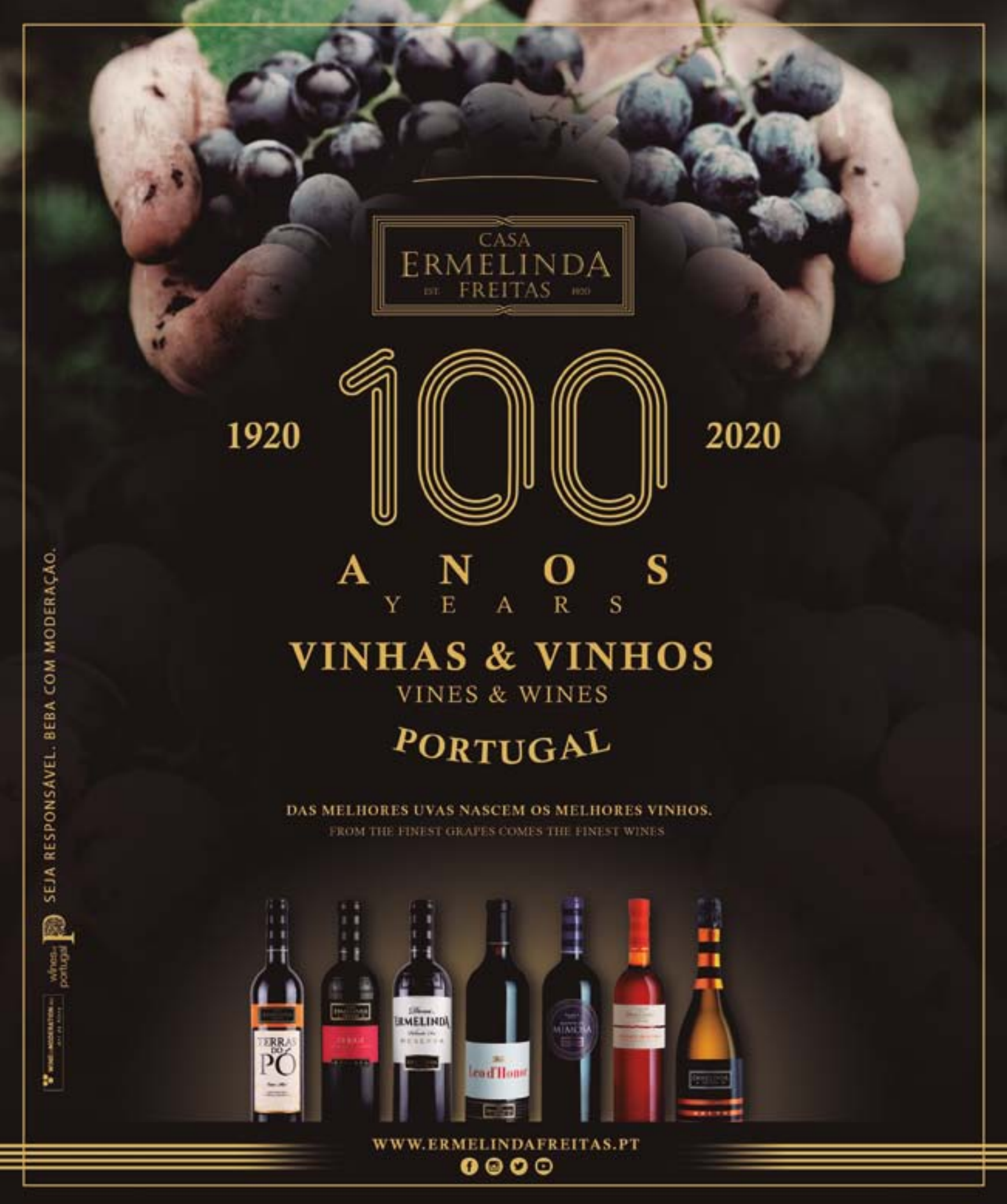
T. +351 21 233 3030

info@quintadopiloto.pt

www.quintadopiloto.pt

quintadopiloto

quintadopiloto



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.



WINE & MODERATION
Associação de Vinhos do Alentejo

**18****21,40€****ESTOIRO - PARÁGRAFO**

TINTO GRANDE RESERVA 2017



 13,50 % vol.
ENOLOGIA
MIGUEL DIASTOURIGA FÊMEA, MARUFO, RUFETE
E ALFROCHEIRO**COR**

Rubi, limpo.

AROMAIntenso, elegante, muito equilibrado.
Revela notas de frutos maduros, bosque e
toque vegetal.**SABOR**Bem estruturado, com belos taninos,
acidez perfeita a conferir frescura ao
conjunto, bem gastronómico, persistente
e atrativo.**EMENTA DE PORTUGAL**
ESTOIRO WINES

T. +351 917 285 309

estoiro@ementadeportugal.com

 estoirowines estoirowines**18****9€****PGA - PEDRO GUILHERME
ANDRADE**

DOC TINTO RESERVA 2020



 13,50 % vol.
ENOLOGIA
PEDRO ANDRADE

BAGA E TOURIGA NACIONAL

COR

Granada, Limpo

AROMAFruta vermelha intensa e madura, alguma
especiaria e ligeiras notas tostadas.
Distinto e sedutor.**SABOR**Harmonia, estrutura, de final bem
persistente. Um vinho muito elegante que
dá imenso prazer a beber, especialmente
com boa gastronomia.**PEDRO GUILHERME ANDRADE**

T. +351 966 577 276

ptrabuca@sapo.pt

18**MINGORRA BLACK**

REG TINTO 2017

27,5€ ALENTEJANO 14,00% vol.


ENOLOGIA
PEDRO HIPÓLITO

PETIT VERDOT

COR Rubi, opaco e profundo.**AROMA** Intenso, mas fresco, com notas de fruta
preta, terra e cogumelo, tosta bem
integrada.**SABOR** Encorpado e opulento, equilibrado,
frescura sempre presente, complexo,
taninos integrados, termina longo e com
garra. Belo vinho.

H. UVA

18**PORTALEGRE**

DOC BRANCO 2019

20€ ALENTEJO 13,00% vol.


ENOLOGIA
NUNO DO Ó E MIGUEL SISTELO

VINHAS VELHAS BICAL E OUTRAS CASTAS

COR Amarelo, limpo.**AROMA** Intenso em notas de frutos maduros,
toque citrino, casca de laranja, toranja,
tostados suaves.**SABOR** Excelente corpo e volume, grande
estrutura, acidez refrescante, mito
equilibrado, persistente de final elegante
e gastronómico.

ADEGA DE PORTALEGRE WINERY

18**GURU**

DOC BRANCO 2021

30€ DOURO 12,50% vol.


ENOLOGIA
SANDRA TAVARES DA SILVA E JORGE SERÓDIO
BORGES
VIOSSINHO, RABIGATO, CÓDEGA DO LARINHO
E GOUVEIO**COR** Amarelo citrino, limpo.**AROMA** Elegante e requintado, remete para notas
de frutos citrinos, herbáceo, sílex. Cresce
no copo.**SABOR** Delicado e bem estruturado, é seco, firme
e envolvente, tem bela acidez e frescura, e
promete ficar ainda melhor com o tempo.

WINE & SOUL

18**QUINTA DA ROMANEIRA**

DOC VINHO DO PORTO VINTAGE 2020

49,90€ DOURO 19,50% vol.


ENOLOGIA
CARLOS AGRELLOS E LEONOR SEQUEIRA
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCESA
E SOUSÃO
COR Escuro, denso.**AROMA** Fantástico, deslumbra pelos aromas a
especiarias, ameixa preta, amoras, ervas
aromáticas.**SABOR** Encorpado, maduro, macio, frutado, revela
também delicadas notas de chocolate,
canela e noz-moscada. Grande vinho.

SOC. AGRIC. DA ROMANEIRA



QUINTA DA PACHECA

SINCE 1738

A nossa história em cada garrafa.



Neste novo ano faça história connosco.



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

TERRAS &
TERROIR
PROJETO PELA NOSSA PAÍS

**17,5** **PERMITIDO RABIGATO**

DOC BRANCO 2021

15€ DOURO 13,00% vol.ENOLOGIA
MÁRCIO LOPESCASTAS
RABIGATO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Elegante, expressivo, revela mineralidade, notas de frutos citrinos, intenso.

SABOR Belo conjunto. Tudo muito equilibrado, de grande frescura, apresenta-se gastronómico, persistente, saboroso e envolvente.

MÁRCIO LOPES WINEMAKER

T. +351 932 022 547

marcio.livio.lopez@gmail.com

www.mlw.pt

marciolopeswinemaker

marcio.lopez.winemaker

**18** **PINTAS**

DOP VINHO DO PORTO VINTAGE 2020

75€ PORTO 20,00% vol.ENOLOGIA
SANDRA TAVARES DA SILVA E JORGE SERÓDIO BORGES

S/INF

COR Rubi retinto, intenso.

AROMA Expressivo, elegante, destaca amoras e frutos pretos, aparas de lápis.

SABOR Untuoso, rico, com taninos de grande nível, muito equilibrado, bom para beber já, mas perfeito para guardar por muitos anos.

WINE & SOUL

**17,8** **MESTRE DANIEL TALHA XV**

DOC VINHO DE TALHA TINTO 2021

35€ ALENTEJO 13,50% vol.ENOLOGIA
RICARDO SANTOS

TINTA GROSSA

COR Rubi, limpo.

AROMA Frutado, expressivo, deixa notas de resinas, herbáceo, fresco.

SABOR Tem bom corpo e volume, taninos redondos e sedutores, notas minerais, frescura cativante, gastronómico e saboroso.

ACONCHEGO DA ALDEIA

**17,8** **VASQUES DE CARVALHO**

DOC VINHO DO PORTO VINTAGE 2020

90€ PORTO 19,50% vol.ENOLOGIA
JAIME COSTA

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ PROVENIENTES DE VINHAS VELHAS

COR Rubi escuro, denso.

AROMA Muito aromático, revela-se em camadas, balsâmico, fruta negra, cacau, tostados.

SABOR Bom corpo e volume, untuoso, revela taninos concentrados, boa acidez e frescura, mantém boa persistência.

VASQUES DE CARVALHO

**17,5** **PERIPÉCIA (MAGNUM)**

REG BRANCO GRANDE RESERVA 2020

24€ LISBOA 13,00% vol.ENOLOGIA
ALEXANDRA MENDES

CHARDONNAY

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Intenso, frutado, destaca notas de frutos de verão, melão em destaque.

SABOR Sedutor, tem uma frescura cativante, bem envolvida no conjunto, sabor persistente, promete acompanhar boa gastronomia.

CERRADO DA PORTA



OS MELHORES PRESENTES TÊM SABORES DO ALENTEJO



CABAZES SANTA VITÓRIA
DESDE 20,70€

ENCOMENDE ONLINE



WWW.SANTAVITORIAVINHOS.PT



17,5	FREIXO SPECIAL EDITION REG TINTO 2019
30€	ALENTEJANO 14,50% vol.
	ENOLOGIA DIOGO LOPES
	PETITE SIRAH
COR	Rubi, limpo.
AROMA	Expressivo, sugere delicadas notas de amoras, ameixa preta e cereja.
SABOR	Taninos requintados, conjunto harmonioso, com madeira integrada, boa acidez, sabor persistente, prazeroso.
	HERDADE DO FREIXO



17,5	INSUSPEITO DOC TINTO GRANDE RESERVA 2018
39€	DOURO 15,50% vol.
	ENOLOGIA VIRGÍLIO LOUREIRO E JOSÉ MIGUEL GOMES
	TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ
COR	Rubi concentrado, limpo.
AROMA	Intenso em notas de frutos pretos maduros, ameixa, cacau, especiarias.
SABOR	A madeira está integrada e deixa notas especiadas e até a frutos secos, taninos macios, boa acidez, gastronómico.
	VINILOURENÇO



17,5	PESSEGUEIRO DOC BRANCO RESERVA 2021
18€	DOURO 12,50% vol.
	ENOLOGIA JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA
	RABIGATO E FOLGASÃO
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Intenso, delicado ao mesmo tempo, com notas exóticas, ligeiros tostados e especiarias finas.
SABOR	Bom corpo e volume, excelente acidez e frescura, frutado, com madeira bem integrada, termina longo e atrativo.
	QUINTA DO PESSEGUEIRO



17,5	PAI HORÁCIO DOC TINTO GRANDE RESERVA 2019
45€	DOURO 14,50% vol.
	ENOLOGIA JORGE LOURENÇO E VIRGÍLIO LOUREIRO
	SOUSÃO, RORIZ E TOURIGA NACIONAL
COR	Rubi intenso, limpo.
AROMA	Belo aroma, pede tempo, mas revela-se em camadas, fruta, notas herbáceas, bosque, especiarias.
SABOR	Saboroso, com boa acidez e frescura, mantém a fruta madura aliada a pimentas, taninos ricos. Bom vinho.
	VINILOURENÇO



17,5	QUINTA DO PILOTO COLEÇÃO DA FAMÍLIA DOC BRANCO 2018
21€	PALMELA 12,50% vol.
	ENOLOGIA FILIPE CARDOSO
	ANTÃO VAZ E ARINTO
COR	Amarelo, limpo.
AROMA	Intenso, com predominantes notas de frutos brancos bem maduros, nuances tostadas.
SABOR	Complexo, bem estruturado, volumoso, denso, com bela acidez, perfeito para pratos mais untuosos, sobor persistente.
	QUINTA DO PILOTO - VINHOS



17,5	PORTALEGRE DOC TINTO 201
20€	ALENTEJO 13,50% vol.
	ENOLOGIA NUNO DO Ó E MIGUEL SISTELO
	CASTELÃO, ARAGONEZ, TRINCADEIRA, GRAND NOIR E ALICANTE BOUSCHET
COR	Rubi, brilhante.
AROMA	Aroma: Expressivo de boa intensidade, com notas de fruta vermelha madura.
SABOR	Sabor: Bom corpo, redondo com taninos suaves, pronto a beber. Fruta vermelha madura, algum chocolate, final longo.
	ADEGA DE PORTALEGRE WINERY



17,5	FONTE DO OURO DOC TINTO RESERVA ESPECIAL 2018
21€	DÃO 13,50% vol.
	ENOLOGIA NUNO CANCELA ABREU
	TOURIGA NACIONAL
COR	Rubi intenso, limpo.
AROMA	Predominantes notas de frutos pretos, bosque, tostados delicados.
SABOR	Muito bom. Tem taninos ricos e envolventes, estrutura equilibrada, seco, gastronómico, termina longo e prazeroso.
	SOC. AGRÍC. BOAS QUINTAS



17,5	VINHA DO SOBREIRO DOC TINTO 2016
21,99€	DOURO 13,50% vol.
	ENOLOGIA PAULO RUÃO
	TOURIGA FRANCA, TINTO CÃO E TINTA RORIZ
COR	Granada, limpo.
AROMA	Elegante, revela notas de frutos vermelhos e silvestres maduros, nuances tostadas.
SABOR	Bem estruturado, revela taninos aveludados, boa acidez e frescura, bom corpo, fruta, madeira integrada, especiarias.
	LAVRADORES DE FEITORIA VINHOS DE QUINTA



17,5	VINEADOURO DOC TINTO RESERVA 2019
24€	DOURO 13,50% vol.
	ENOLOGIA VIRGÍLIO LOUREIRO
	TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ
COR	Rubi definido, limpo.
AROMA	Com ligeiras notas vegetais, predominam as frutas vermelhas maduras, ligeiro floral.
SABOR	A madeira está muito bem integrada e deixa espaço para a fruta, adicionando um toque de especiaria, persistente.
	VINEADOURO BOUTIQUE WINES



17,5	QUINTA DO GRIFO DOP PORTO VINTAGE 2019
44,5€	PORTO 20,00% vol.
	ENOLOGIA MANUEL HENRIQUE SILVA E LUCIANO MADUREIRA
	TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, SOUSÃO E TINTO CÃO
COR	Escuro, concentrado.
AROMA	Harmonioso, com evidentes notas florais a lembrar esteva, frutos maduros do bosque, especiarias.
SABOR	Guloso, com bom corpo e volume, mantém o perfil, jovem, fresco, persistente.
	ROZÈS



17,5	HUMILITAS REG TINTO RESERVA 2018
98€	ALENTEJANO 13,50% vol.
	ENOLOGIA PEDRO BAPTISTA
	TOURIGA NACIONAL
COR	Granada, intenso, limpo.
AROMA	Complexo, revela-se em camadas. Notas especiadas, frutos pretos maduros, fumados.
SABOR	Rico, opulento, com taninos envolventes, boa acidez e frescura, bom para beber desde já ou guardar por mais algum tempo.
	JOSÉ RODRIGUES



17	TROVISCAL REG TINTO RESERVA 2018
7,40€	LISBOA 14,00% vol.
	ENOLOGIA ALEXANDRA MENDES
	MERLOT E SYRAH
COR	Rubi, limpo.
AROMA	Delicado, tem um aroma elegante e distinto.
SABOR	Na boca mostra-se equilibrado, com taninos saborosos, bela acidez e frescura, nuances tostadas, final longo e atrativo.
	CERRADO DA PORTA



Adega de Azueira

**Chegaram os novos
Néctares da Realeza...**

- O Magnânimo D. João V Grande Reserva •
- Capricho do Rei Monocasta Alicante Bouschet •
- Capricho do Rei Monocasta Fernão Pires •

   **LISBOA WINES**
www.adegadeazueira.com

**17,2****8,14€****BRIDÃO SUPERIOR**

DOC TINTO 2018

DO TEJO 15,00 % vol.

ENOLOGIA**PEDRO GIL****ALICANTE BOUSCHET****COR**

Granada, limpo.

AROMA

Elegante, destaca notas evidentes a amoras, cereja e chocolate.

SABOR

Mantém o perfil frutado, aliado à estrutura envolvente, taninos ricos, bela acidez, termina persistente e gastronómico.

ADEGA DO CARTAXO

T. +351 243 770 987

geral@adegacartaxo.pt

www.adegacartaxo.pt

adegacartaxo

adegacartaxo

**17****7€****VINHAS DE PEGÕES
BARRICAS NOVAS**

REG TINTO RESERVA 2019

PENÍNSULA DE SETÚBAL 14,50 % vol.

ENOLOGIA**JAIME QUENDERA**

SYRAH, TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON, ALICANTE BOUSCHET E ARAGONEZ

COR

Rubi, limpo.

AROMA

Alguma complexidade de aromas, com notas fumadas e vegetais com envolvimento de fruta madura.

SABOR

Cheio de garra e pujança, mas cremoso que equilibra o conjunto. Final longo e fresco. Um bom vinho para acompanhar a refeição.

COOP. AGRÍCOLA STº ISIDRO DE PEGÕES

T. +351 265 898 860

info@cooppegões.pt

www.cooppegões.pt

adegadepegões

adegadepegões

**17****MINGORRA**

REG TINTO 2019

12,99€ ALENTEJANO 14,50% vol. **ENOLOGIA**
PEDRO HIPÓLITO**TOURIGA NACIONAL****COR** Granada, limpo.**AROMA** Intenso de cor e aroma a compota de fruta vermelha com alguma frescura e elegância.**SABOR** Boca acompanha o nariz com taninos firmes, boa acidez e de final persistente**H. UVA****17****FREIXO**

REG BRANCO RESERVA 2020

13,30€ ALENTEJANO 13,50% vol. **ENOLOGIA**
DIOGO LOPES

ALVARINHO, ARINTO, CHARDONNAY E SAUVIGNON BLANC

COR Amarelo citrino, limpo.**AROMA** Intenso em notas de frutos tropicais, destaque para ananás e ligeiro citrino.**SABOR** Bela acidez e frescura, fazem deste vinho uma excelente opção para a mesa, com bom corpo, é citrino, persistente.**HERDADE DO FREIXO****17****MINGORRA**

REG BRANCO RESERVA 2021

14,49€ ALENTEJANO 12,50% vol. **ENOLOGIA**
PEDRO HIPÓLITO

ANTÃO VAZ, ALVARINHO E VIOGNIER

COR Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.**AROMA** Intenso em notas de frutos amarelos, alperce e maçã reineta.**SABOR** Bom corpo e volume, equilibrado, com madeira integrada a manter a fruta, fresco e gastronómico, termina longo.**H. UVA****17****MAÇANITA IRMÃOS E ENÓLOGOS**

DOC TINTO 2020

11,85€ DOURO 14,00% vol. **ENOLOGIA**
JOANA E ANTÓNIO MAÇANITA

TOURIGA NACIONAL E MISTURA DE CASTAS DO DOURO

COR Rubi intenso, limpo.**AROMA** Notas florais expressivas a que se juntam fruta preta e notas de terra e bosque.**SABOR** Elegante e fresco, num perfil atraente e fino, bem focado. Macio, com bom corpo e bem balanceado, termina persistente.**MAÇANITA VINHOS**



O MEU VINHO
É O MEU DESTINO,
MONSARAZ

**17****29,70€****ESTOIRO - MARIA AUGUSTA**

BRANCO ICE WINE 2017



10,00 % vol.

ENOLOGIA**MIGUEL DIAS****SÍRIA, FERNÃO PIRES E ARINTO****COR**

Amarelo palha dourada, limpo.

AROMA

Intenso em notas de flores doces, favo de mel, casca de laranja confitada.

SABOR

Mantém o perfil mais frutado, frutos desidratados, alperce, passas, a acidez a equilibrar a doçura, bom corpo, deixa um final longo e atrativo.

EMENTA DE PORTUGAL**ESTOIRO WINES**

T. +351 917 285 309

estoiro@ementadeportugal.com

estoirowines

estoirowines

**17****PESSEGUEIRO**

DOC TINTO RESERVA 2021

18€**DOURO****14,00% vol.****ENOLOGIA****JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA****TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA DA BARCA****COR** Rubi intenso, limpo.**AROMA** Intenso em notas de frutos pretos e de baga, notas de bosque, caruma, balsâmico.**SABOR** Taninos ricos, envolventes, tem boa acidez e frescura, perfeito para acompanhar pratos mais requintados, persistente.**QUINTA DO PESSEGUEIRO****17****QUINTA DO PILOTO**

DOC BRANCO RESERVA 2018

15,95€**PALMELA****13,50% vol.****ENOLOGIA****FILIPE CARDOSO****ANTÃO VAZ E ARINTO****COR** Amarelo palha com reflexos dourados, limpo.**AROMA** Destaca notas de frutos maduros, ligeiro tropical, toque mineral.**SABOR** A mostrar os anos de forma distinta, encorpado, mantém a fruta madura, tosta suave, bebe-se com prazer!**QUINTA DO PILOTO - VINHOS****17****SOUVALL**

DOC BRANCO RESERVA 2019

10€**BEIRA INTERIOR****12,50% vol.****ENOLOGIA****JOSÉ BRANDÃO****FERNÃO PIRES, RABIGATO E VIOSINHO****COR** Amarelo palha, limpo.**AROMA** Muito fresco e focado, com fruta cítrica, notas florais e minerais. Delicado e subtil.**SABOR** Frescura marcante, excelente equilíbrio, com intensidade, elegância e harmonia. Complexo, termina longo.**LÚCIA E AMÉRICO FERRAZ****17****MARQUÊS DOS VALES**

REG TINTO GRANDE ESCOLHA 2015

24,90€**ALGARVE****14,00% vol.****ENOLOGIA****MARTA ROSA****TOURIGA FRANCA, ARAGONÊS E ALICANTE BOUSCHET****COR** Rubi intenso, limpo.**AROMA** Intenso em notas de frutos maduros, com destaque para os frutos pretos, especiarias.**SABOR** A madeira bem integrada a deixar complexidade ao conjunto, taninos macios, boa acidez, termina longo.**QUINTA DOS VALES****17****MAÇANITA**

DOC BRANCO RESERVA 2020

19,90€**DOURO****13,00% vol.****ENOLOGIA****JOANA E ANTÓNIO MAÇANITA****ARINTO E MISTURA DE CASTAS TRADICIONAIS DO DOURO****COR** Amarelo citrino, brilhante.**AROMA** Destaca notas de pederneira, envolvidas em frutos citrinos e folhas dos mesmos.**SABOR** Na boca é mais frutado, mantém o perfil citrino, bela frescura, gastronómico, mineral, envolvente, termina longo.**MAÇANITA VINHOS****17****QUINTA DA ROMANEIRA**

DONA CLARA

DOC TINTO 2017

21,90€**DOURO****13,50% vol.****ENOLOGIA****CARLOS AGRELLOS E LEONOR SEQUEIRA****TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCESA, TINTO CÃO, TINTA RORIZ E SOUSÃO****COR** Rubi, limpo.**AROMA** Elegante, revela predominantes notas de fruta madura, bosque e urze.**SABOR** Conjunto bem interligado, suave, tem taninos aveludados, boa acidez e frescura, gastronómico, longo e saboroso.**SOC. AGRIC. DA ROMANEIRA**



17

9,90€

VIA LATINA

DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2018

VINHO VERDE 13,00 % vol.

ENOLOGIA
JOÃO GASPAR

SELEÇÃO ESPECIAL DAS MAIS NOBRE CASTAS DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES

COR

Amarelo palha dourado, limpo.

AROMA

Intenso em notas de frutos de pomar maduros e até desidratados, frutos secos, tostados.

SABOR

Na boca a madeira mostra-se e deixa notas de baunilha e especiarias, tem boa acidez, mantém a fruta, destaca alperce, termina longo.

VERCOOPET. +351 22 969 8180
uniao.adegas@vercoope.pt
www.vercoope.pt

vercoope

vercoope

17 **BRIDÃO SUPERIOR**

DOC TINTO 2018

8,40€ DO TEJO 14,50% vol.

ENOLOGIA
PEDRO GIL

TOURIGA NACIONAL

COR Granada, limpo.**AROMA** Delicado, com predominantes notas de violetas e flores campestres, frutos vermelhos.**SABOR** Bons taninos, acidez correta a conferir boa frescura ao conjunto, bom corpo e volume, vai dar grande prazer à mesa.

ADEGA DO CARTAXO

17 **PGA - PEDRO GUILHERME ANDRADE**

DOC BRANCO RESERVA 2021

9€ BAIRRADA 13,00% vol.

ENOLOGIA
PEDRO ANDRADE

CERCIAL DA BAIRRADA, CHARDONNAY E Arinto

COR Amarelo citrino com laivos esverdeados.**AROMA** Fresco, algo contido. Fruta cítrica com notas tropicais e leve vegetal.**SABOR** Bom volume e boa estrutura de boca, frutado com um toque mineral. Fresco e equilibrado, com boa complexidade e um final persistente, num conjunto elegante.

PEDRO GUILHERME ANDRADE

17 **ROMANEIRA**

IGP TINTO 2018

26,90€ DURIENSE 15,50% vol.

ENOLOGIA
CARLOS AGRELLOS E LEONOR SEQUEIRA

PETIT VERDOT

COR Rubi, limpo.**AROMA** Intenso em notas de ervas aromáticas, chocolate, fruta madura, ameixa e cereja.**SABOR** Tem bom corpo e volume, taninos macios, boa acidez, madeira integrada a deixar notas especiadas, final longo e prazeroso.

SOC. AGRIC. DA ROMANEIRA

17 **CLANDESTINO**

BRANCO 2021

11,50€ 13,00% vol.

ENOLOGIA
CARLA RODRIGUES, MANUEL VIEIRA
E CARLOS MAGALHÃES

CHARDONNAY

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.**AROMA** Seduz pelas frescas, citrinas e minerais.**SABOR** Harmonioso, mantém o perfil aromático, bela acidez a conferir potencial gastronómico, termina longo e atrativo.

CAMINHOS CRUZADOS

17 **MANOELLA**

DOC TINTO 2020

12,50€ DOURO 14,00% vol.

ENOLOGIA
SANDRA TAVARES DA SILVA
E JORGE SERÓDIO BORGES
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA,
TINTA RORIZ E TINTA FRANCISCA**COR** Rubi, limpo.**AROMA** Elegante, expressivo, destaca notas frutadas, framboesas, herbáceo e nuances florais.**SABOR** Bom corpo e volume, taninos aveludados, boa acidez a conferir frescura ao conjunto, destaca frutos vermelhos, longo.

WINE & SOUL

17 **MORGADO DO REGUENGO**

DOC TINTO 2019

12€ ALENTEJO 14,00% vol.

ENOLOGIA
NUNO DO Ó E MIGUEL SISTELO
TRINCADEIRA, ARAGONEZ, CASTELÃO,
GRAND NOIR E ALCANTE BOUSCHET**COR** Rubi, opaco.**AROMA** Intenso a fruta de bosque e bagas, registo maduro, com notas de esteva e especiaria.**SABOR** Encorpado e harmonioso. Notas de fruta preta e algum chocolate, fresco, frescura transversal, boa complexidade, termina longo.

ADEGA DE PORTALEGRE WINERY

**17****D'EÇA**

DOC BRANCO 2021

12€

DOURO

13,00% vol.



ENOLOGIA

DANIEL FRAGA GOMES

VIOSINHO, GOUVEIO E RABIGATO

COR

Amarelo com tons esverdeados, limpo.

AROMA

Harmonioso, fresco, com notas de laranjas e citrinos.

SABOR

Seduz pela elegância do conjunto, fresco e gastronómico é um vinho que se bebe com prazer

JOÃO CARLOS MOURA COUTINHO
ALMEIDA D'EÇA DE SOUSA**17****CASA VELHA**

DOC BRANCO RESERVA 2020

8€

DOURO

13,50% vol.



ENOLOGIA

MIGUEL FERREIRA E CELSO PEREIRA

GOUVEIO, VIOSINHO, ARINTO E RABIGATO

COR

Amarelo citrino, limpo.

AROMA

Distinto, equilibrado, revela predominantes notas de frutos tropicais maduros.

SABOR

Tem bom corpo e volume, macio e envolvente, madeira integrada, fruta, ligeira pimenta, termina longo.

ADEGA DE FAVAIOS

**17****HERDADE DA CANDEEIRA**

REG BRANCO 2021

12,50€

ALENTEJANO

12,50% vol.



ENOLOGIA

NUNO MORAIS

ENCRUZADO

COR

Amarelo citrino, limpo.

AROMA

Intenso em notas de sílex, flores de laranjeira, citrinos.

SABOR

Fresco, muito agradável, gastronómico, um belo vinho.

HERDADE DA CANDEEIRA

**17****MONGE (500ML)**

DOC PORTO 20 ANOS

30€

DOURO

19,50% vol.



ENOLOGIA

MIGUEL FERREIRA E CELSO PEREIRA

MISTURA DE VÁRIAS CASTAS TINTAS DO DOURO

COR

Âmbar definido, com intensos tons dourados.

AROMA

Intenso, revela evidentes notas de bolo inglês com um toque de avelã e amêndoa.

SABOR

Na boca é mais frutado, com a frescura a equilibrar a doçura, fino, especiado, de final longo.

ADEGA DE FAVAIOS

**17****FILOCO RETRO**

DOC TINTO RESERVA 2018

14,63€

DOURO

13,00% vol.



ENOLOGIA

MARTA MACEDO E JORGE ALVES

TOURIGA NACIONAL

COR

Rubi definido, limpo.

AROMA

Equilibrado e sedutor, revela notas de frutos negros, destaca cereja preta, mirtilo e ameixa.

SABOR

Mantém o perfil frutado, com notas frescas, envolvente, taninos aveludados, gastronómico, termina longo e atrativo.

SOCIEDADE VITÍCOLA FOZ DO TÁVORA

**17****ROZÈS**

DOP PORTO VINTAGE 2019

35,50€

PORTO

20,00% vol.



ENOLOGIA

MANUEL HENRIQUE SILVA

E LUCIANO MADUREIRA

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, SOUSÃO E TINTO CÃO

COR

Rubi escuro, concentrado.

AROMA

Fino, deixa notas de frutos pretos maduros, flores, bosque, especiarias.

SABOR

Jovem, tem taninos vigorosos, boa acidez, mantém o perfil frutado, muito bom desde já, persistente, vai crescer muito em garrafa.

ROZÈS

**17****NINHO DA PITA**

DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2020

29€

TRÁS-OS-MONTES

13,00% vol.



ENOLOGIA

VITOR RABAÇAL

BLEND DE VINHA VELHA

COR

Rubi definido, limpo.

AROMA

Elegante, com delicadas notas frutadas, aliadas a nuances de bosque e tosta fina.

SABOR

Bom corpo e volume, estrutura equilibrada, taninos macios, bela acidez, termina persistente.

OLIVA'S WINERY

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

DOC BRANCO RESERVA 2021

7,51€

TRÁS-OS-MONTES

12,50% vol.



ENOLOGIA

LUÍS CORTINHAS

CÓDEGA DO LARINHO
E MOSCATEL GALEGO BRANCO

COR

Amarelo palha, limpo.

AROMA

Predominantemente floral com notas cítricas e de fruta branca. Fresco e intenso com um toque adocicado.

SABOR

Bom volume, muito fresco, com intensidade e fruta. Complexo e equilibrado, com final persistente. Para a mesa.

QUINTA DO SOBREIRÓ DE CIMA



16,8	FILOCO RETRO DOC BRANCO RESERVA 2016
14,63€	DOURO 13,00% vol.
	ENOLOGIA MARTA MACEDO E JORGE ALVES
	MALVASIA FINA, RABIGATO E VIOSINHO
COR	Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.
AROMA	Intenso em notas de frutos citrinos confitados e notas de evolução positivas.
SABOR	Mantém boa frescura, fruta madura, bom corpo e volume, toque especiado no final harmonioso.
	SOCIEDADE VITÍCOLA FOZ DO TÁVORA



16,8	MAMORÉ DE BORBA DOC BRANCO 2021
6,99€	ALENTEJO 13,00% vol.
	ENOLOGIA ANTÓNIO VENTURA, RAFAEL NEUPARTH E RITA TAVARES
	ARINTO, ANTÃO VAZ E VERDELHO
COR	Amarelo citrino, com reflexos esverdeados, limpo.
AROMA	Bem frutado, delicado, elegante, destaca notas de frutos citrinos e abacaxi maduro.
SABOR	A frescura faz sobressair o potencial gastronómico, mantém o perfil cítrico, é envolvente e longo no final de boca.
	SOVIBOR SOCIEDADE DE VINHOS DE BORBA

Outros vinhos provados e classificados

Consulta por ordem alfabética.

15,5	PORTA DA RAVESSA DOC ALENTEJO BRANCO 2021
15	PORTA DA RAVESSA REG ALENTEJANO ROSÉ 2021
15	PORTA DA RAVESSA DOC ALENTEJO TINTO 2021
16,3	PORTA DA RAVESSA SPECIAL EDITION DOC ALENTEJO TINTO 2020
16	PORTAS DA HERDADE REG ALENTEJANO TINTO TOURIGA NACIONAL 2020
15	PORTAS DA HERDADE REG ALENTEJANO BRANCO 2021
15,8	PORTAS DA HERDADE SELEÇÃO DO ENÓLOGO REG ALENTEJANO BRANCO 2021
16,5	QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA REG TRANSMONTANO BRANCO RESERVA GEWURZTRAMINER 2021
16	QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA REG TRANSMONTANO TINTO 2020
15,8	QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA REG TRANSMONTANO TINTO RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2019
16	QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA PASSUM OPTIMUM REG TRANSMONTANO TINTO 2020
15	SENHOR DE TÁVORA PREMIUM DOC DOURO TINTO 2019
16,5	SENSES REG ALENTEJANO TINTO ALICANTE BOUSCHET 2020
16	SENSES REG ALENTEJANO TINTO PETIT VERDOT 2017
16	SENSES REG ALENTEJANO TINTO SYRAH 2020
15	SOBREIRO DE PEGÕES PREMIUM REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO 2021
16	TBR ADEGA DE PORTALEGRE DOC ALENTEJO BRANCO 2020
15,5	TERRAS DE BACO REG ALENTEJANO BRANCO 2021
15	TERRAS DE BACO REG ALENTEJANO TINTO 2020
16,3	TERRAS DO GRIFO SUPERIOR DOC DOURO TINTO 2019
16,5	TROVISCAL REG LISBOA BRANCO ARINTO 2021
16,3	VALE MARIANES DOC DOURO ROSÉ 2019
16	VALE MARIANES DOC DOURO BRANCO 2019
15,8	VALE MARIANES DOC DOURO TINTO RESERVA 2016
15,5	VIA LATINA DOC VINHO VERDE TINTO GRANDE RESERVA VINHÃO 2019
16	VIDIGAL REG LISBOA TINTO VINHO DE TALHA 2018
16,5	VINEADOURO DOC DOURO BRANCO RABIGATO 2020



Seja responsável.
Beba com moderação.



QUINTA ALTA Paixão pelo Douro

> texto **Fernanda Silva Teixeira** > fotografia **D.R. / Ernesto Fonseca**

Do sonho de Fernanda Zuccaro à audácia de Chico Santa, assim nasceu a Quinta Alta, um projeto vinícola luso-brasileiro. Tendo deixado para trás sólidas carreiras do outro lado do Atlântico, foi em 2016 que o casal se apaixonou pelos "socalcos, curvas e patamares" do Douro. Desde então, a marca já lançou uma mão cheia de vinhos, o QALT branco, tinto Unoaked, rosé, Reserva tinto e o Zuccaro tinto 2018, todos eles exemplos da "ousadia, e força luso-brasileira". Para o próximo ano, a marca aposta na continuidade da linha QALT, com o lançamento do Reserva branco, e em duas novas áreas, com a Cachaça premium Quinta Alta e o seu primeiro espumante Quinta Alta, ambos com produção no Brasil.



Foi em 2010, após as eleições presidenciais brasileiras que o casal viajou para o Uruguai, para descansarem de um ciclo eleitoral (sempre) muito intenso. Vendo o futuro político do Brasil de forma cada vez mais deteriorado, Chico perguntou: “Fernandinha, o que você quer fazer além de marketing político? Não vejo mais futuro nessa atividade. Preocupo-me com isso. Eu já fiz carreira, cachaça, hotéis e restaurantes. Mas você ainda é jovem e deve pensar no que quer fazer, pois o marketing político não te merece”. Foi aí que Fernanda respondeu: “quero fazer vinho”.

“Sempre fui amante de vinhos”, afirma Fernanda Zuccaro. “Desde cedo comecei a fazer provas e cursos. Sempre gostei de jantares vînicos acompanhados por sommeliers. Fazia compras duas vezes por ano

“Jamais pensei alcançar tantas geografias com diferentes paladares”. Mas isso, só “demonstra a capacidade universal do vinho, que é mágico”. Por isso, os vinhos QALT “são ousadia, e força luso-brasileira”, afirma Fernanda Zuccaro.

em lojas especializadas. Recebia catálogos em casa e um dos prazeres entre um trabalho e outro era de poder viajar para alguma região vitivinícola. Na nossa casa tínhamos uma adega com cerca de 900 rótulos. E um dos grandes prazeres era,

aos domingos, organizar as garrafas novas, ver o que colocaríamos na adega da cozinha para bebermos durante a semana”, explica-nos.

Porque o vinho sempre esteve presente na sua vida, quando teve a oportunidade de mudar de profissão “fiz a opção de colocá-lo como o meu core business”. Contudo, admite, “não tinha ideia onde me estava a meter”! Assim, começou a procura do lugar certo para dar início à materialização desse sonho. Para tal, viajaram pelo mundo: França, Itália, Brasil, Uruguai, Argentina, USA e Chile. Chegaram mesmo a comprar uma propriedade no Uruguai, mas um problema com a documentação pôs fim à negociação. Aconteceu o mesmo no Brasil. Em França apaixonaram-se por “um lugar lindo na Provence”. Mas Portugal sempre



foi o seu objetivo, mais especificamente o Douro. “Tinha uma relação com estes soccos, curvas e patamares desde da primeira vez que provei um Vinho do Porto”. José Luiz Ribeiro Franchini, tal como Chico, era um ex-diretor da Globo, que vivia em Nogueira, Vila Real, parte do seu tempo, sendo a restante passada no Brasil. Lá, “Zé e Chico” frequentavam a Confraria de Babette, destinada exclusivamente a homens amantes de bons vinhos e boa comida. Num almoço aberto, Fernanda juntou-se a eles e Franchini convidou-os para um réveillon no Douro descrevendo, “como só ele sabe fazer, toda a magia dessas curvas e dos seus vinhos”. Se as dúvidas eram quase inexistentes, com esta descrição, dissiparam-se. “O Douro é o nosso destino. É no Douro que eu quero viver e morrer”, afirmou então Fernanda Zuccaro.

VINHOS QALT SÃO FRUTO DA OUSADIA E FORÇA LUSO-BRASILEIRA

Começaram por viajar até Portugal várias vezes, para verem propriedades e aprenderem mais sobre vinhos. Até que, no final de 2016, após outro ato eleitoral, decidiram que esse era o momento certo de deixarem o Brasil definitivamente e iniciarem

Disponibilizando no mercado um total de cinco vinhos, a oferta da Quinta Alta estrutura-se em duas linhas distintas: a gama QALT, composta pelo branco 2019, tinto Unoaked 2019, rosé 2020 e Reserva tinto 2018; e a gama Zuccaro, com um tinto 2018.

um novo projeto. Três meses depois desembarcavam no Douro e a 24 de agosto faziam a sua primeira vindima com uvas brancas próprias.

Desde então, a sua vida tem sido uma montanha russa, principalmente devido à pandemia e ao estado de saúde de Chico, que quase deitou por terra este sonho. Mas o passado de Fernanda Zuccaro como responsável de marketing deu-lhe uma ajuda. Ainda assim, admite, houve coisas que “falharam”. Ao longo deste percurso, Fernanda deparou-se com três obstáculos que não eram exatáveis: “a doença de Alzheimer do Chico (e tudo que ela significou); a pandemia, que surge quando é dada a conhecer a Quinta Alta e os seus vinhos ao mercado; e a minha própria de-

pressão”, assume.

Ainda assim, estes obstáculos seriam ultrapassados graças à sua resiliência, aos seus vinhos e aos parceiros, sobretudo dois, que Fernanda Zuccaro faz questão de mencionar. O primeiro, Francisco Montenegro, enólogo da Quinta Alta. “Profissional duriente que aceitou o desafio de construir os nossos vinhos. Além de ser um mestre na arte de fazer vinhos é, também, um mestre em transmitir e dividir o seu conhecimento. Montenegro faz vinhos há cerca de 30 anos e, após passar por grandes marcas aceitou, em 2017, começar esse projeto do zero”.

E também Nuno Mouronho, “que embarcou nesta história no momento mais crítico, mantendo-se sempre ao meu lado. Convidei-o em 2019 ao iniciar a operação comercial fora do Brasil. Fui procurar um profissional que conhecesse o mercado interno, externo e que entendesse muito de vinho. E claro, que gostasse de desafios. Encontrei-o. Criativo e estratégico, Nuno é uma força da natureza no que diz respeito a fazer uma marca de vinhos”. “Honra-me muito ter ao meu lado estes dois homens. Nuno, assim como Montenegro, são profissionais de longa data nessa indústria”,



reforça a proprietária salientando que eles são os “grandes responsáveis pela excelente aceitação dos vinhos da Quinta Alta”. Assumindo que quando criou o projeto o objetivo principal era o mercado brasileiro, sobretudo “as mulheres que, como eu, escolhem vinhos, seja em um restaurante ou num catálogo. Mulheres que apreciem bons vinhos, vinhos com história e autenticidade. Mulheres que se encontram com amigas numa Happy Hour e consomem 3 garrafas de rosé”. E, claro, “homens também”. “Mas, sempre imaginei o vinho que faria para eu mesma comprar. Afinal, eu bebo o vinho que produzo”.

Apesar do sucesso, Fernanda Zuccaro assume que fica “absolutamente feliz” quando ouve portugueses, israelitas, canadenses, ingleses, estadunidenses a apreciar os vinhos da Quinta Alta. “Jamais pensei alcançar tantas geografias com diferentes paladares”. Mas isso, só “demonstra a capacidade universal do vinho, que é mágico”. Por isso, os vinhos QALT “são ousadia, e força luso-brasileira”, afirma.

Para a empresária, o projeto da Quinta Alta

entra agora no seu terceiro momento. “O primeiro foi a gênese; o segundo o caos e o terceiro, que estamos vivendo agora, o renascimento. O caos fez-nos reorganizar toda a estrutura da empresa e permitiu que dessemos continuidade aos planos iniciais de forma consistente. Hoje somos quatro sócios”. Dois deles, Taisa e Otto Gubel, que assim como Fernanda, sonhavam em ser produtores de vinhos, operam e administram as operações comerciais no Brasil, uma vez que toda a exportação e distribuição é gerida pela Quinta Alta Brasil. Fernanda e Nuno trabalham a partir de Portugal.

Apostando na continuidade do trabalho desenvolvido até à data, a marca tem já agendado para o próximo ano o lançamento de um novo vinho, o QALT Reserva branco, o primeiro monocasta da marca. Em paralelo, e evocando as suas raízes brasileiras, o grupo irá ainda apresentar ao mercado a Cachaça premium Quinta Alta, produzida no interior de Minas Gerais, e o primeiro espumante Quinta Alta, igualmente produzido no estado de Rio Grande do Sul.

VINHOS QUINTA ALTA

Disponibilizando no mercado um total de cinco vinhos, a oferta da Quinta Alta estrutura-se em duas linhas distintas: a gama QALT, composta pelo branco 2019, tinto Unoaked 2019, rosé 2020 e Reserva tinto 2018; e a gama Zuccaro, com um tinto 2018.

O QALT branco 2019, é produzido na Quinta da Longra, no Baixo Corgo e foi elaborado a partir das castas Gouveio Real, Viosinho e Malvasia Fina. É um vinho fresco e mineral, com notas de silx, frutos citrinos, maçã verde e aroma floral. Elegante, tem boa acidez, frescura e persistência no final de boca. O QALT Unoaked tinto 2019, tal como indica o nome, não passou pela madeira, foi feito com uvas da Quinta Alta, em Ervedosa, no Douro (Touriga Nacional, Touriga Francesa e Tinta Roriz). É um tinto “para o mundo”, com notas de ameixa e fruta madura, é harmonioso, fresco, com taninos redondos e deixa um final prazeroso. Por sua vez, o QALT rosé 2020 é a grande paixão de Fernanda. É um rosé versátil e elegante. Grande companheiro de refeições ou momentos de descontração, produzido a partir de uvas das castas Touriga Francesa e Touriga Nacional.

Já o QALT Reserva tinto 2018 é um autêntico vinho do Douro, proveniente de Ervedosa e feito com uvas Touriga Nacional, Touriga Francesa e Tinta Roriz, usufrui de 15 meses de estágio em barrica. É um vinho de aroma balsâmico, com notas de bosque, casca de Pinheiro, frutos silvestres, bem estruturado na boca e de boa persistência.

Mais recentemente, a Quinta Alta lançou uma nova gama: Zuccaro. O primeiro a chegar foi o Zuccaro tinto 2018. Um néctar feito de um field blend, que traduz a ousadia e coragem da sua proprietária. Este vinho esteve 30 meses em barricas novas de carvalho francês de tosta média, com fermentação maloláctica. No total, foram produzidas 2 mil garrafas, numeradas e vendidas em caixas de madeira com 3 unidades cada. Trata-se de um vinho intenso, a precisar de tempo ara se revelar em pleno. Mostra-se em camadas, madeira, balsâmicos, caruma, frutos silvestres, em destaque. Com bom corpo e volume, mantém o perfil e acrescenta toque vegetal e especiarias. Tem taninos polidos, boa frescura e deixa um final elegante e persistente.



ADEGA DE FAVAIOS CELEBRA 70 ANOS com Moscatel histórico

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

Setenta anos de vida, sete colheitas selecionadas, a melhor de cada década.
A edição única do novo Moscatel velho da Adega de Favaios reflete o
dinamismo desta cooperativa histórica do Douro.

O novo Moscatel comemorativo dos 70 anos da Adega de Favaios não é apenas um vinho raro, de coleção e único. É, também, reflexo do espírito cooperativo que esta adega do Douro tem sabido reinventar e que se materializa, nesta data, com a oferta a cada sócio de uma garrafa deste vinho celebrativo. “Escolhemos a melhor colheita de cada década de vida da adega, procurando criar um Moscatel simbólico e representativo da cooperativa”, explica o enólogo principal, Miguel Ferreira, reconhecendo que o lote tem “vinhos com perfil bastante diverso e que motivam diferentes preferências”. O resultado final, no entanto, só pode ser de

excelência, conclui: “Este vinho de comemoração associa a jovialidade e frescura dos moscatéis mais jovens à delicadeza e harmonia dos mais envelhecidos. Nesse sentido, é um vinho que revela também o melhor da variedade Moscatel, proporcionando o prazer de um vinho envelhecido, mas sem perder o carácter da casta”. Integram a edição limitada do Moscatel Adega de Favaios 70 anos colheitas já fora do mercado (1964, 1975), algumas ainda em comercialização (1980, 1999) e outras em reserva de património da adega (2007, 2011 e 2020). Edição limitada de duas mil garrafas e um PVP de 150 euros.

O novo Moscatel comemorativo dos 70 anos da Adega de Favaios não é apenas um vinho raro, de coleção e único. É, também, reflexo do espírito cooperativo que esta adega do Douro tem sabido reinventar e que se materializa, nesta data, com a oferta a cada sócio de uma garrafa deste vinho celebrativo.



LÍDER NACIONAL DOS MOSCATÉIS

Reconhecida pelos seus moscatéis, a Adega de Favaios é o principal produtor deste tipo de vinho fortificado na Região Demarcada do Douro (80%) e líder no mercado nacional (52%). Para esta boa prestação contribuem os investimentos realizados nos últimos 20 anos na modernização do centro de vinificação, assim como a existência de uma equipa coesa e estável e a fidelização dos 481 associados, quase todos os produtores da freguesia de Favaios.

No final de 2021, a Adega de Favaios tinha em armazém 9,5 milhões de litros de moscatéis em envelhecimento.

“Temos sempre dentro de portas o triplo do moscatel que vendemos anualmente. É um investimento no futuro e na qualidade”, explica Mário Monteiro. A par, acrescenta, “fomos deixando ficar a envelhecer moscatéis selecionados das melhores uvas e dos melhores anos”.

Os moscatéis Reserva e 10 anos da Adega de Favaios são os mais vendidos dentro da gama de moscatéis com maior envelhecimento, mas a cooperativa comercializa também moscatéis de colheitas específicas, tendo atualmente no mercado edições de 2000, 1999, 1989 e 1980 (garrafa comemorativa Siza Vieira). A adega possui ainda moscatéis mais antigos que já não estão à venda (1964 e 1975).





CASA DA PASSARELLA

Onde o vinho se mistura com História e poesia

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

A Casa da Passarella, produtor de vinhos da sub-região da Serra da Estrela, no Dão, acaba de lançar no mercado, após 11 anos de estágio o seu mais icónico vinho, o Casa da Passarella Vindima 2011, uma nova colheita que chega agora ao mercado, após 11 anos de estágio.

Recentemente a Casa da Passarella fez a apresentação do tinto Vindima 2011. O enólogo responsável pelos vinhos da Passarella, Paulo Nunes, lembrou que este vinho traz no seu ADN 130 anos de história, modos de vinificação antigos, castas de vinhas centenárias e um legado geracional, que fazem parte da essência e da identidade desta casa centenária.

E a propósito de casa centenária – a sabe-se que a casa começou a ser construída em 1892, provavelmente onde já haveria vinhas – há um texto, cujo autor desconheço, bastante bonito e que me foi facultado pela própria empresa, onde, de um modo

poético se exaltam as virtudes do terroir da Passarella e da Serra da Estrela.

“Nunca se saberá se foi o clima, se foi a terra. Se foi o talento das pessoas que passaram pelas terras da Passarella e das suas apaixonantes histórias e personalidades. Ou se terá sido, pura e simplesmente, sorte.

Aquela mesma sorte que fez com que tudo isto se encontrasse, no mesmo lugar, na altura certa, como uma bênção de planetas alinhados, de sol e chuva e da curiosidade dos homens. Uma coisa é certa. Silenciosa e imponente, a velha montanha tem assistido do alto ao nascimento de grandes vinhos neste pedaço de terra do Dão que

tem a seus pés.”

Uma apresentação de vinhos feitos por Paulo Nunes é sempre um momento delicioso onde as histórias fluem e os ensinamentos se partilham.

Sobre o Vindima 2011, contou-nos o enólogo: “Após uma criteriosa seleção das parcelas a vindimar, bem como a escolha do momento exato para a vindima, o vinho foi engarrafado após dois invernos, em 2013, fazendo depois um longo – e raro – processo de maturação em garrafa.

Da vinha ao vinho, o Vindima 2011 é o herdeiro de histórias fascinantes, de tradições que foram partilhadas, de pais para filhos,



"Silenciosa e imponente, a velha montanha tem assistido do alto ao nascimento de grandes vinhos neste pedaço de terra do Dão que tem a seus pés". Destaca Paulo Nunes.



tanto por grandes nomes da enologia portuguesa do passado (o célebre enólogo Mário Pato orientou a enologia da Passarella na Década de 30), como por gente humilde e sábia para quem estas terras não têm quaisquer segredos. Histórias que quisemos guardar em cada uma destas garrafas”, afirmou Paulo Nunes.

Nesta apresentação, em que o actor principal foi o Vindima 2011, outros vinhos que acabam de chegar ao mercado foram apresentados.

De todos apresentamos ficha de prova, em texto à parte.

Vinhos como o Casa da Passarella Villa Oliveira Encruzado 2019. Como primeira marca criada pela Casa da Passarella, o Villa Oliveira nasceu originalmente há mais de 100 anos. Um vinho que vem prestar uma homenagem fiel à história desta casa, em edições extremamente limitadas. Nasce de uvas colhidas manualmente, 100% Encruzado, com início de fermentação em curtimenta e final em barrica.

O Casa da Passarella O Fugitivo Curti-

menta 2020, numa bonita descrição de Paulo Nunes: “um conceito para vinhos que acontecem, por condições únicas em anos únicos. Por uma inquietação constante, um desafio a todas as normas. Poderiam ser chamados “vinhos de coleção”, mas são sobretudo vinhos para serem encontrados. E acima de tudo, descobertos. A Curtimenta, uma técnica que sempre foi usada na Casa da Passarella na elaboração de vinhos brancos, embora este método seja habitualmente usado para vinhos tintos, produz vinhos de enorme carácter, personalidade e diferenciação.

O Casa da Passarella O Fugitivo Barcelo 2021, um novo retorno à raiz mais profunda da Passarella: a vinificação ancestral de castas presentes nos lotes históricos de vinhas velhas. Em 2021 escolheu-se criar um monocasta Barcelo. Pelo carácter diferenciador, famoso pela delicadeza aromática e estrutura, mas também pela história que esta casta singular, que só existe no Dão, soube escrever no passado desta casa centenária.

Utilizada na Passarella há mais de um sécu-

lo, a casta Pinot Noir está muito longe de ser uma novidade. Serviu de base aos célebres ensaios de espumantização do Dr. Mário Pato nos anos 1930, e mais tarde foi a casta que serviu de “meio de cultura” para as leveduras autóctones da Casa da Passarella, dada a sua precocidade de maturação. (Os chamados pés de cuba, que permitem a criação de boas leveduras que depois se juntarão ao mosto para ajudar no trabalho das leveduras que vêm da vinha com as uvas).

Em 2019, a Passarella decide repetir a história – mas agora junta, à capacidade da casta para fazer o seu “fermento”, a exemplar capacidade de fazer um grande vinho: Casa da Passarella O Fugitivo Pinot Noir 2019.

Desde 1892 que a Casa da Passarella, em Gouveia, no Dão, faz os seus vinhos, com as montanhas da Serra da Estrela por testemunhas. Com 60 hectares de vinha, divididos entre sete vinhas únicas e singulares, onde se incluem várias parcelas centenárias, é com castas destas últimas que o enólogo Paulo Nunes gosta de experimentar e fazer criações diferentes.



18,5
O FUGITIVO
BARCELO 2021
 DOC DÃO
 28€ • 1138 grfs
 12,5%

O Barcelo é uma casta que só existe no Dão e que, normalmente é utilizada na mistura com outras castas para conferir aos vinhos delicadeza e equilíbrio. Em 2021 Paulo Nunes criou um monocasta Barcelo, um vinho de enorme delicadeza, com notas de tilia no aroma. Na boca mostra-se muito seco e com uma acidez bem presente mas civilizada. Vinho para quem gosta de coisas um pouco fora da rotina, muito bem feito e com um futuro de guarda muito promissor. Ligará bem com carnes brancas, peixe e queijos fortes. **AMN**



18,7
VILLA OLIVEIRA
ENCRUZADO 2019
 DOC DÃO
 45€ • 4000 grfs
 13%

Estes três anos de estágio em garrafa conferiram a este Vila Oliveira Encruzado 2019 uma complexidade assinalável. Aroma delicadíssimo e muito contido com frutos brancos e lichias e nuances de notas florais. Na boca, fruta branca muito fresca. Ligeiras notas citrinas e ligeiríssimas notas resinosas. Um belo representante da casta Encruzado. Ligará bem com pratos de peixe estruturados, por exemplo, assados no forno. **AMN**



18
O FUGITIVO
PINOT NOIR 2019
 IG TERRAS DO DÃO
 28€ • 1413 grfs
 13%

Com as uvas da casta Pinot Noir, nas palavras do enólogo Paulo Nunes, "tanto se faz música clássica como a música mais popularucha", exigindo muita atenção na sua feitura. Este é um belo vinho, sem dúvida, ainda que fuja um pouco ao standard a que estamos habituados na casta. De cor muito aberta, tem boa acidez, com notas marcadamente vegetais e fruta vermelha. A fermentação é feita em lagar de granito com 33% do engajo. Ligará bem com pratos de carne no tacho ou assados. **AMN**



18,7
O FUGITIVO
CURTIMENTA
 DOC DÃO
 28€ • 1874 grfs
 12,5%

Este vinho é um branco feito à moda antiga, com mistura de várias castas como Encruzado, Uva Cão, Bical, Terrantez e outras. Curtimenta com engajo total, fermentação espontânea em cuba de cimento e oxigenações quanto baste. Cor de mel, aroma delicioso mas nada exuberante com notas de fruta branca. Na boca mostra um toque de mel, boa acidez, ligeiros taninos e um final longo. Ligará bem com queijos de ovelha ou cabra, peixes e pratos de carne grelhada. **AMN**



19
CASA DA
PASSARELLA
VINDIMA 2011
 DOC DÃO
 260€ • 3500 grfs
 13,5%

Para lançar no mercado vinhos com mais de 10 anos de estágio é necessário o produtor ter nervo financeiro... e esta é a segunda colheita "veterana" da Passarella (a primeira foi a de 2009). Mistura enorme de castas autóctones (Baga, Touriga Nacional, Alvarinho, Tinta Pinheira, Jaen, Alfrocheiro, Tinta Carvalha e ainda outras, algumas brancas), que dão a este vinho um aroma complexo, envolvente na boca e muito perfumado. Apesar da idade nota-se uma juventude radiosa, com fruta de baga preta (mirtilos, alguma amora), e ligeiro toque balsâmico. Um grande, enorme vinho do Dão. Nota: as garrafas foram rolhadas de novo em Abril de 2022. **AMN**



ADEGA REGIONAL DE COLARES

Contra ventos e marés Colares (sobre)vive

> texto **Fernanda Silva Teixeira** > fotografia **D. R. / Ernesto Fonseca**

Fundada em 1931, a Adega Regional de Colares tem como objetivo efetuar, pelos meios e técnicas adequadas, a vinificação das uvas provenientes das explorações dos seus associados, desempenhando assim uma importante função social relativa ao setor agrícola do concelho de Sintra. Falamos com José Vicente Paulo, administrador da Adega Regional de Colares, sobre o presente e o futuro da Adega, assim como sobre as preocupações com as alterações climáticas, onde o responsável admitiu a existência de “algumas situações pontuais de calor invulgar e irregularidade de precipitação”.

Sendo, seguramente, a adega cooperativa mais pequena do país, a Adega Regional de Colares abrange alguns dos locais mais visitados de Portugal, onde se inclui o Cabo da Roca, as praias e a Vila de Sintra, e desenvolve uma atividade de grande especificidade. “A nossa atividade tem evoluído positivamente, fruto da adaptação permanente às exigências do mercado e do meio em que a Adega se encontra. Desta forma,

temos desenvolvido bastante o enoturismo, a prestação de serviços às pequenas quintas da região, a comercialização dos vinhos e a realização de eventos num espaço criado especificamente para esse fim e que, obviamente, envolve o edifício da Adega”, indica-nos José Vicente Paulo. Segundo explica o administrador da Adega, a cooperativa encontra-se também disponível para apoiar o início à atividade do viti-

cultor, quer seja de um potencial associado ou na criação de produtores engarrafadores. Presentemente, a região conta já com cerca de 20 novos produtores engarrafadores, grande parte dos quais iniciaram a sua atividade com o apoio da Adega Regional de Colares. Por isso mesmo, “entendemos que desta forma estamos a contribuir para o engrandecimento de uma região que, embora tenha tido uma história flores-



Produzidos em condições de grande especificidade, os vinhos mais representativos da região são os DOC Colares, produzidos com castas autóctones, como Ramisco (tinto) e Malvasia (branco), instaladas em pé-franco nas areias de Colares. De influência atlântica musculada, temperada pela presença da Serra de Sintra, os vinhos desta região são invulgares e desafiantes.

cente no início do século XX, se encontrava há poucos anos à beira da extinção”.

Questionado sobre como tem evoluído o número de associados, o responsável assegura que, “devido ao elevado preço pago pelas uvas e ao apoio técnico que disponibilizamos, temos conseguido que haja expansão da dimensão das explorações e a fidelização dos nossos associados à sua adega”. Convém (re)lembrar que Colares fica na faixa costeira, a norte da Serra de Sintra. O clima é mediterrânico, mas de subtipo oceânico dado à forte influência atlântica, com ventos marítimos e nevoeiros frequentes. Aqui acontece o fenómeno das “chuvas orográficas”, quando a massa de ar carregada de humidade, ao encontrar a barreira da Serra de Sintra, é obrigada a subir, precipitando-se sob a forma de chuva. Outro fenómeno que caracteriza esta zona é o efeito ‘Foehn’, com formação de uma nuvem enorme a fazer lembrar uma onda gigante que se vê do outro lado da Serra, onde por sua vez, sopra um vento forte e seco, deixando sombra e humidade do lado norte da barreira montanhosa. “Estas são condições únicas e os vinhos são disso reflexo”, afirma o responsável.

Em resultado destas condições únicas, os vinhos de Colares são provenientes de chão de areia, que é mais quente e bem drenado, evitando excesso de água e ajudando à maturação. Estas zonas arenosas do período terciário estão assentes sobre um solo argiloso do cretáceo (com calcário formado por conchas de micro-organismos) que podem ficar a 4 ou mais metros de profundidade. As videiras estão plantadas em pé franco e é preciso chegar ao estrato argiloso para poder “unhar” na



os vinhos de Colares são provenientes de chão de areia, que é mais quente e bem drenado, evitando excesso de água e ajudando à maturação.

terra uma vara de poda que mede 2-3 metros. Para isto abre-se uma vala profunda com uma broca ou escavadora. Depois da plantação no primeiro ano é preciso regar e adicionar estrume, preenchendo a vala gradualmente com areia até à superfície à medida que a nova videira vai crescendo. Há que ter paciência durante 3 a 4 anos, até fazer a primeira vindima depois da plantação.

Produzidos em condições de grande especificidade, os vinhos mais representativos da região são os DOC Colares, produzidos com castas autóctones, como Ramisco (tinto) e Malvasia (branco), instaladas em pé-franco nas areias de Colares. De influência atlântica musculada, temperada pela presença da Serra de Sintra, os vinhos desta região são invulgares e desafiantes.





COLARES EXPORTA 25% DA SUA PRODUÇÃO

Reconhecidos no mercado nacional, os vinhos da Adega Regional de Colares estão cada vez mais presentes também a nível internacional. A tendência tem sido crescente e a exportação representa já cerca de 25% da produção. O maior volume tem como destino o Reino Unido e os Estados Unidos da América, mas também a Noruega e Singapura. Têm ainda alguns clientes particulares um pouco por toda a Europa, para onde efetuam envios diretos.

Todo o trabalho desenvolvido pela adega reflete-se nos seus resultados financeiros, sendo que o volume de negócios atual se situa entre os seiscentos mil e um milhão de euros, valores que se devem manter até ao final da década.

Num futuro próximo e dado que possuem

instalações sobredimensionadas, um dos grandes objetivos é a sua manutenção em total utilização. "Temos atualmente uma parceria para a realização de eventos e pretendemos desenvolver o enoturismo através de um projeto audiovisual interativo". "Queremos ainda apetrechar, cada vez mais, a parte enológica, para que os nossos vinhos expressem ao máximo o seu cunho identitário". Para isso, contam já com dois técnicos superiores que assegurarão estes objetivos de forma a garantir o necessário apoio técnico aos viticultores.

A fechar a nossa conversa falamos de um dos temas mais preocupantes em relação ao futuro da produção vinícola que são as alterações climáticas. Segundo José Vicente Paulo, estes "têm observado, como noutras regiões, alguns problemas relacionados com algum stress hídrico precoce. A adap-

tação passará sempre pela adaptação dos meios culturais. Na zona dita de "chão-rijo", onde utilizamos variedades com recurso à enxertia para a produção de vinhos IG Lisboa, procuramos e experimentamos porta-enxertos com maior resistência à secura". "Já na zona mais nobre 'de areia', onde a plantação é obrigatoriamente de pé-franco, sem recurso a enxertia, reiteramos a importância de cultivar as videiras seguindo o processo tradicional de colocar as varas em profundidade, unhas no subsolo argiloso. A camada superficial de areia promove uma boa retenção da água na camada profunda, evitando as perdas por evaporação. Ainda assim, em termos climáticos, a região mantém-se moderada, mas com algumas situações pontuais de calor invulgar e irregularidade de precipitação", remata o administrador.



REYNOLDS WINE GROWERS

a arte de saber esperar

> texto **Mafalda Freire e Maria Helena Duarte** > fotografia **D. R.**

Os vinhos Gloria Reynolds, os topos de gama da propriedade da Reynolds, têm novas colheitas. A apresentação aconteceu na Casa da Dízima, em Paço de Arcos, e falamos com Julian Reynolds para saber o torna os vinhos da Reynolds Wine Growers tão especiais.

A família Reynolds é de origem inglesa e instalou-se em Estremoz, no Alentejo, em 1850 onde começou a produzir vinhos. Foi Robert Reynolds, bisavô de Julian, que introduziu a casta Alicante Bouschet no país e na região. Não é por isso de estranhar que esta seja uma casta presente em quase todos os vinhos produzidos pela Reynolds Wine Growers. É em 1996 que se dá início ao que o empreendedor nascido em Espanha mas com fortes laços a Portugal, já "que passava os verões em Portugal", designa de "nova era" com a compra

da propriedade do Monte da Figueira de Cima, em Arronches em pleno Alto Alentejo. A herdade perto da vila raiana tem 200 hectares, dos quais 40 são dedicados à vi-

A imagem de marca é o "tempo" algo que Julian Reynolds não abre mão pois considera "fundamental" para dar aos seus vinhos o carácter de diferenciação e qualidade que pretende imprimir nos vinhos por si produzidos.

nha. Julian Reynolds explica que na época "apenas a Adega Cooperativa e a Tapada do Chaves faziam vinho na zona". Quanto ao terroir, os "solos são xistosos e não muito ricos", mas com "grande variedade mineral, já que é uma área mineira". Além disso, existe um "microclima originado pela Serra de São Mamede que oferece altitude, uma excelente exposição solar, boa drenagem e uma grande amplitude térmica", o que se reflete na "ótima maturação das uvas" e consequentemente na qualidade dos vinhos aí produzidos.



PREOCUPAÇÃO COM A SUSTENTABILIDADE

Quanto às castas, além da Alicante Bouschet que Julian Reynolds quer que "faça parte da identidade dos vinhos tintos" produzidos, há ainda a Trincadeira, o Aragonês, Alfrocheiro, Touriga Nacional, Syrah e Cabernet Sauvignon. O produtor diz mesmo que estas últimas duas "são o sal e a pimenta dos vinhos alentejanos", já que "ajudam a temperar" os vinhos da Reynolds em especial o que leva o seu nome. Já ao nível das castas brancas, estão presentes Antão Vaz e Arinto.

O produtor revela a Paixão pelo Vinho que há "uma grande preocupação com o ambiente" e "quase não são usados produtos químicos", dando-se primazia a uma viticultura sustentável e à "produção integrada", o que "tem os seus custos" já que a "produção é mais pequena" e se está mais sujeito a mais problemas devido a "fatores externos". Há também um processo de fertilização recorrendo a um "composto or-

gânico de restos de coberto vegetal, resíduos de vinificação e estrume das ovelhas dos rebanhos" que fazem parte da herdade. Por outro lado, faz-se "tratamento de águas e reutilização e produção de eletricidade própria" tudo para reduzir a pegada ecológica da Reynolds Wine Growers. É esta preocupação com o ambiente que influencia o nome escolhido como produtor, já que o responsável vê-se também como um "cultivador" (do inglês grower) e é um "apaixonado pela vinha e pelo vinho".

As castas Syrah e Cabernet Sauvignon "são o sal e a pimenta dos vinhos alentejanos", já que "ajudam a temperar" os vinhos da Reynolds em especial o que leva o seu nome, referiu o produtor.

VINHOS ESPECIAIS E FEITOS COM TEMPO

Os vinhos Reynolds Wine Growers são feitos na adega, um edifício centenário, em cubas de carvalho francês, especialmente fabricados para a Reynolds pela prestigiada tanoaria Seguin Moreau. As castas são "fermentadas individualmente através de um processo manual de decantação, sem pisar". Já o envelhecimento ocorre em barricas também tanoaria francesa para estagiarem e originam os quatro vinhos da "casa": Robert Reynolds, um "vinho licoroso"; Gloria Reynolds são produzidos apenas em anos de excelente colheita e ficam na garrafa durante pelo menos 6 e 10 anos; Julian Reynolds Reserva, Grande Reserva e Arinto e os Carlos Reynolds (tinto, rosé e branco) que são vinhos frutados jovens.

A imagem de marca é o "tempo" algo que Julian Reynolds não abre mão pois considera "fundamental" para dar aos seus vinhos o carácter de diferenciação e qualidade que pretende imprimir nos vinhos por si produzidos.



GLORIA REYNOLDS, UM VINHO COM A MARCA DO TEMPO

Os vinhos topos de gama produzidos no Monte da Figueira de Cima têm o nome da mãe de Julian Reynolds, “uma grande fonte de inspiração do empreendedor” e são um “motivo de orgulho” para este produtor que lança agora a colheita de tinto 2013 e o branco 2020. Ambos resultam de anos de colheitas excecionais algo que marca estes vinhos da Reynolds Wine Growers. O Gloria

Reynolds tinto 2013 é 100% Alicante Bouschet, estagiou dois anos em barricas de carvalho francês de 225 litros e esperou outros sete anos, em garrafa, até chegar ao mercado. Já o Gloria Reynolds branco de 2020, que estagiou durante um ano em barricas de carvalho francês e um ano em garrafa. Julian Reynolds fala da importância do tempo e por que motivo os Gloria Reynolds são vinhos diferentes: “Quando começámos a lançar vinhos tranquilos de estágio muito

prolongado, houve alguma estranheza no consumidor. Muitas vezes, diziam-nos que estávamos a vender vinhos velhos, porque não o tínhamos conseguido fazer antes. A força que o tempo imprime a estas colheitas provou o contrário: o envelhecimento não é sinal de enfraquecimento, mas de força e qualidade para uma boa longevidade. É nesta forma de fazer vinho que acreditamos e que estendemos não só aos Gloria Reynolds, como a outras gamas”.





17
GLORIA REYNOLDS
 BRANCO 2020 / VEGAN
 ANTÃO VAZ
 36€ • 12,5% • 3000 grfs

Só sai quando a qualidade é excelente e faz Homenagem à mãe de Julian, que o ensinou a gostar de Portugal. Trata-se de um vinho muito elegante, citrino, fresco, acompanhou de forma brilhante camarões tigrados grelhados. **MHD**



18
JULIAN REYNOLDS
TINTO GRANDE RESERVA 2014
 ALICANTE BOUSCHET, SYRAH E
 CABERNET SAUVIGNON
 32€ • 13,5% • 14000 grfs

Cor rubi, limpo. Aroma vegetal, notas de bosque, caruma, tosta muito suave. Sabor fresco e envolvente, acidez a par, frutado, nota vegetal aliada confere perfil gastronómico, taninos macios, especiarias no final persistente, madeira bem integrada. **MHD**



17
GLORIA REYNOLDS
 TINTO 2013
 ALICANTE BOUSCHET
 60€ • 15% • 7000 grfs

Granada, limpo. Profundo. Revela notas de bosque, é balsâmico, surge caruma, urze, frutos silvestres e pretos, especiarias, vai-se revelando em camadas. Na boca tem excelente estrutura, nota vegetal mais evidente, taninos ricos, bela acidez a conferir frescura ao conjunto, madeira bem integrada a deixar sabores espectral, termina persistente. **MHD**



PEDRO SILVA REIS

40 anos de uma carreira brilhante

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

Pedro Silva Reis celebrou 40 anos de carreira no mundo dos vinhos e 20 como presidente da Real Companhia Velha, produtora de vinhos do Porto e do Douro e a mais antiga empresa de Portugal, com mais de 250 anos de existência.

A família Silva Reis é acionista com o controlo da Real Companhia Velha (RCV), tendo a carreira de Pedro Silva Reis sido inteiramente dedicada ao negócio familiar. Completou o liceu em Portugal e frequentou um curso de Enologia na Universidade de Bordéus. Iniciou a sua atividade na empresa em 1982, tendo exercido funções de treino e aprendizagem nas várias áreas chave do negócio: na produção, onde se iniciou como provador de Vinho do Porto – função que mantém até aos dias de

hoje, passando pelas vendas, pela gestão dos mercados internacionais, pelo marketing e pelas finanças. Também foi responsável pela área de negócios da importação de bebidas espirituosas e rapidamente tornou a empresa num dos líderes da distribuição de whisky escocês em Portugal e nunca mais parou usando a sua energia, inteligência e faro para o negócio. Em 1996 iniciou uma escalada para o caminho de excelência que os vinhos da RCV

haveriam de atingir pouco depois. Ficou famoso o Quinta de Cidrô Chardonnay 1997 (já com Jorge Moreira a trabalhar na empresa, como assistente do enólogo californiano Jerry Luper, o criador do vinho). Pouco depois, apoiado por uma jovem equipa de agrónomos – Rui Soares, Álvaro Martinho Lopes e Sérgio Soares –, liderada por Luís Carvalho (os três primeiros ainda se mantêm na empresa) é criado o primeiro vinho tinto de quinta, com origem na Quinta do Aciprestes.



Nos anos seguintes vai ganhando maiores responsabilidades dentro da empresa, nunca parando de inovar e em 2002, com 40 anos foi nomeado presidente da Real Companhia Velha, sucedendo a seu pai, Manuel da Silva Reis, que havia desempenhado o cargo com grande carisma durante 40 anos.

A vontade de inovar não abrandou e desafiou a equipa técnica a estudar e a apostar na recuperação de castas autóctones em vias de extinção. Entre as cerca de 30, destaque para Alvarelhão Branco, Alvaraça, Branco Gouvães (ou Touriga Branca), Es-gana Cão, Donzelinho Branco, Moscatel Ottonel e Samarrinho, nas brancas, e Bastardo, Donzelinho Tinto, Malvasia Preta, Preto Martinho, Cornifesto, Rufete, Tinta da Barca e Tinta Francisca, nas tintas. Ainda nesse primeiro ano de presidência da RCV, retomou a produção do 'Grandjô Late Harvest', uma tradição iniciada em 1905 e interrompida nos anos 60.

Seguiu-se o lançamento de Vinhos do Porto raros, como em 2006 para a celebração dos 250 anos da Companhia e nos anos seguintes outros, como o Carvalhas

Mémories Very Old Tawny e a Coleção de Very Very Old Tawny (1900, 1908 e 1927).

Jorge Moreira regressa à empresa por onde havia passado anos antes e desafia PSR a lançar uma colecção de vinhos topo de gama com a designação de Quinta das Carvalhas, a mais emblemática propriedade da Companhia. Assim nasceu essa gama, lançada em 2012 e que conta actualmente com quatro referências: branco, Tinta Francisca, Touriga Nacional e o Vinhas Velhas tinto.

É também nesse ano que apostou na criação de uma linha experimental de vinhos chamada Séries que reflete o trabalho conjunto das equipas de viticultura e enologia na salvaguarda de castas antigas e na utilização de técnicas também já em desuso, salvando-se assim muito património quase perdido pela voragem da modernidade.

Nem só no vinho se centra o foco de Pedro Silva Reis e em 2018 liderou a criação do centro de visitas 17.56 Museu & Enoteca da Real Companhia Velha. Instalado no Cais de Gaia, e que integra o Museu da 1.ª Demarcação e a Enoteca 17.56.

Os últimos anos cinco anos foram marcados por um projeto de reconversão de vinhas, num total de 138 hectares dispersos pelas cinco quintas da Real Companhia Velha (Aciprestes, Carvalhas, Cidrô, Granja e Síbio) e pela aquisição de várias parcelas de Vinhas Velhas, num total de 23,5 hectares. Isto a par da aposta em práticas de agricultura e negócio sustentáveis, a nível social, económico e ambiental.

Pedro Silva Reis desde muito novo levou muito a sério a importância do associativismo em Portugal. No início dos anos 80, com 24 anos, foi um dos fundadores da Associação Nacional dos Jovens Empresários (ANJE) e poucos anos depois tornou-se no mais jovem empresário a incorporar a direção da Associação Industrial Portuguesa nos seus 150 anos de existência, e nunca mais parou, quer em acções de organismos em Portugal, quer no estrangeiro.

Confidenciou que pretende vir a dedicar-se, muito brevemente, apenas às funções de provador de Vinho do Porto logo que entregue as rédeas da empresa ao sucessor, o seu filho Pedro.



JOÃO PEREIRA SANTOS

O serviço de vinhos A temperatura

São cada vez mais as pessoas que bebem vinho e se interessam por vinho. Um pequeno passeio pelas redes sociais será o suficiente para sustentar esta tese, mas também será disso evidência o número crescente de provas e eventos vínicos, e a quantidade de pessoas que a eles afluem, um pouco por todo o país. Mas para além das boas garrafas de vinho, fáceis de adquirir, será que em casa de cada um o vinho é bem tratado?

Sobre este tema tão amplo, vou debruçar-me apenas sobre os três aspetos que refuto de fundamentais: a temperatura do vinho; os copos e a guarda do vinho. Neste texto fico-me pelo primeiro, a temperatura. Os outros, ficarão para as próximas edições desta crónica.

Podemos dizer que cada vinho terá uma temperatura ideal para ser bebido, mas para facilitar, fiquemo-nos pelo que a literatura nos diz a esse respeito: os espumantes devem ser bebidos entre os 6 e os 8 graus; os brancos frutados sem madeira e os rosés, entre os 8 e os 10 graus; os brancos estruturados, fermentados e/ou estagiados em barrica, bem como o Porto Branco, o Madeira e os vinhos licorosos, entre os 10 e 12 graus; os tintos leves, o Porto Tawny e o Moscatel, entre os 14 e os 16 graus; e os tintos encorpados, o Porto Vintage e LBV entre os 16 e os 18 graus.



Claro que isto são temperaturas aproximadas e o gosto do consumidor também conta. No entanto, é bom ter em atenção, entre outros, os seguintes aspetos: as temperaturas muito baixas inibem as papilas gustativas e portanto não deixam saborear devidamente um vinho; a temperatura baixa diminui a sensação a álcool e reforça a sensação de acidez (frescura), pelo que beneficia os vinhos brancos; em contrapartida, aumenta a adstringência dos vinhos tintos, o que os prejudica; acima dos 20 graus o álcool domina o nariz e começam a surgir aromas desagradáveis no vinho, pelo que o vinho deve sempre ser bebido a temperatura inferior; o aroma é desenvolvido a 18 graus, a 12 graus diminui e a 6 graus torna-se neutro.

Confuso? Não desespere. Tenha em atenção que este assunto não é fácil e mesmo em restaurantes onde se paga bom dinheiro por uma garrafa de vinho e onde supostamente existem profissionais com preparação sobre o assunto, é frequente os vinhos serem servidos à temperatura errada.

Assim, antes de mais, é preciso desmistificar a teoria enraizada que diz que os vinhos tintos se devem beber à temperatura ambiente. Num país em que no Verão a temperatura dentro de casa, facilmente ultrapassa os 25 graus e no Inverno anda pelos 20, é fácil perceber que também os tintos devem ser refrescados. Não resisto a contar uma outra história a este respei-

to: um amigo meu, num restaurante no Alentejo, no Verão, pediu um determinado vinho tinto. O empregado de mesa dirigiu-se a uma prateleira na sala, retirou uma garrafa, abriu-a e serviu-a. O meu amigo, que não poupa nas palavras, disse assim: "eu pedi vinho, não pedi um galão". Uma história (verídica, neste caso), que deita abaixo a teoria acima enunciada. Por outro lado, a ideia de colocar os brancos e os rosés no congelador também não traz nada de bom, refrescando-os demais e impedindo a sua correta degustação. O ideal é utilizar o velho método do balde de gelo (a manga refrigeradora também serve e apesar de ser menos bonito, é bem mais prático) onde poderá retirar a garrafa quando verificar que a temperatura do vinho já está baixa de mais e voltar a colocá-la lá quando se aperceber que já está a aquecer. Para isso é também necessário a ajuda de um termómetro, um acessório prático, barato e fácil de encontrar em qualquer loja especializada. Vai ver que a prova do seu vinho preferido (e dos outros) ganha uma outra dimensão e vai experimentar aromas e sabores até então desconhecidos.

Aproveite o final este Outono tão aprazível, ideal para a transição dos brancos de Verão para os tintos de Inverno (outro preconceito...), para fazer estas experiências. Quando chegar ao Natal já estará perito nas temperaturas do vinho e até já pode dispensar o termómetro. E pode então provar os seus melhores vinhos à temperatura adequada, retirando deles o maior prazer.



COSVALINOX®
PROCESSING TECHNOLOGY



WWW.COSVALINOX.PT

geral@cosvalinox.pt

t+ 351 234 946 010

AVEIRO | PORTUGAL





BRANCOS E TINTOS DOS 8 AOS 80€ O que determina, afinal, o preço de um bom vinho?

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

Nem sempre é fácil encontrar, comprar e saborear um bom vinho. Em pleno supermercado, garrafeiras ou até restaurantes, por entre centenas de garrafas, marcas, castas e regiões, escolher um bom vinho pode ser uma missão impossível. Procurando dar uma ajuda a todos aqueles que hesitam na hora de escolher um vinho para jantar, partilhar com os amigos ou apenas saborear, fomos tentar perceber afinal o que determina o preço de um vinho. Para isso, falamos com um grupo alargado de produtores e distribuidores. E são muitos os fatores que determinam o preço de um vinho.



São vários os fatores que determinam o preço de um bom vinho. Alguns são mais objetivos, outros mais subjetivos. Podemos falar do custo de produção das uvas que o originam ou da qualidade das mesmas, do processo produtivo, com estágio em barrica ou não, da região de proveniência ou do reconhecimento do produtor e enólogo, do volume de produção ou da sua escassez, do packing, do marketing ou da comunicação. As opiniões dos especialistas consultados são muitas, tantas quantos os fatores apontados, contudo, no final, tudo se resume à qualidade do produto final. Para João Caldeira, diretor geral da Carmim, no caso da maioria do vinho embalado o preço “é determinado pelos custos de pro-

Notas de degustação e classificações de milhões de amantes do vinho em todo o mundo podem ser consultadas em apps como Cellartracker, Wine-Searcher e Delectable e Vivino.



João Caldeira, diretor geral da Carmim; “São bem conhecidos os casos de alguns vinhos de algumas regiões do velho mundo, cuja escassez das parcelas e do vinho produzido, concomitante com a afluência dos consumidores, na senda de status ou o deleite de consumir um vinho muito exclusivo, faz disparar o preço muito para além do que o comum mortal pode alcançar”.

dução e distribuição e pela rentabilidade dos agentes económicos intervenientes na cadeia de valor”. Neste contexto, inserem-se os vinhos de entrada de gama, que representam uma fatia muito relevante do total de vinho consumido, geralmente dirigido a clientes muito sensíveis ao preço. Este é um espaço com “uma lógica de funcionamento mais próximo de um ativo ‘commodity’, um produto relativamente indiferenciado”.

Quando subimos na tabela de preços, a lógica altera-se. O preço passa a estar menos correlacionado com o custo, e “fatores diferenciadores, como o terroir, uma determinada parcela, uma casta, a vinificação, a sustentabilidade, o enólogo ou mesmo uma história, podem fazer a diferença, estimulando a procura, ou a disponibilidade de despende um maior valor, por parte do consumidor”. Comumente trata-se de um consumidor com maior propensão a adquirir vinhos de um patamar de preço superior, e a quem são comunicadas através de revistas da especialidade, em eventos vinticos ou nos media em geral, “mensagens consistentes de persuasão da exclusividade de um determinado vinho ou marca”.

Nos casos mais extremos aplicam-se os mecanismos e a lógica de procura e oferta das marcas de luxo. “São bem conhecidos os casos de alguns vinhos de algumas regiões do velho mundo, cuja escassez das parcelas e do vinho produzido, concomitante com a afluência dos consumidores, na senda de status ou o deleite de consumir um vinho muito exclusivo, faz disparar o preço muito



Bruno Veríssimo, diretor comercial e Marketing da Parras; “quando se lança um vinho no mercado, é muito importante saber qual o posicionamento que se pretende e a que tipo de consumidor se destina determinado produto”.

para além do que o comum mortal pode alcançar”.

Já para Bruno Veríssimo, diretor comercial e marketing da Parras, o preço de um vinho “está sempre diretamente ligado aos fatores a montante e a jusante da sua venda. A jusante, é importante saber o seu posicionamento e o público-alvo que pretende atingir determinado produto/vinho. A montante, é essencial perceber a estrutura de custo efetiva da produção de cada vinho/produto. Ambos devem estar interligados e defendo que devemos sempre começar pela parte a jusante”.

Contudo, acrescenta, “é preciso entender que existem vários tipos de consumidores de vinho, com diferentes perfis de consumo”. Nesse sentido, “quando se lança um vinho no mercado, é muito importante saber qual o posicionamento que se pretende e a que tipo de consumidor se destina determinado produto. Consoante o posicionamento definido, devemos então procurar a montante a estrutura de custos e o perfil de vinho certo (materiais a usar, perfil do vinho, e outros) que nos permita conseguir chegar ao posicionamento certo”.

Alexandre Loureiro, diretor comercial da Total Wines, é um pouco mais sucinto, salientando que “a maioria dos vinhos mais caros do mundo são produzidos em pequenas quantidades. É a regra económica mais antiga de todas. O que se paga à medida que o preço sobe é o prestígio, escassez e igualmente as qualidades intrínsecas de cada vinho”.

Por sua vez, Francisco Matos e Silva, diretor comercial da Santos & Seixo Wines - Distribuição, ressalva que embora a diferença de preço do vinho tenha a ver com múltiplos fatores, na sua opinião



Alexandre Loureiro, diretor comercial da Total Wines; “a maioria dos vinhos mais caros do mundo são produzidos em pequenas quantidades. É a regra económica mais antiga de todas. O que se paga à medida que o preço sobe é o prestígio, escassez e igualmente as qualidades intrínsecas de cada vinho”.

“não podemos descurar a qualidade das uvas (estrutura, potencial de envelhecimento, acidez e outros), a forma como é feita a vindima (manual ou máquina), a seleção das uvas já na adega e o tipo de prensagem (mais ou menos extração, pisa a pé ou através de uma prensa mecânica), a qualidade das barricas utilizadas (novas ou usadas), o tempo de estágio e por fim o volume e a qualidade dos secos”. No fim da linha, a “reputação do produtor também tem muito impacto, porque nem todas as adegas têm potencial ou capacidade de produzir vinhos de topo ou de os posicionar num patamar de 80 euros ou mais”. Em suma, desde a plantação das vinhas até ao momento em que o vinho é engarrafado, tudo tem peso e impacto no preço do vinho.

Na mesma linha de pensamento, Sónia Martins, presidente da direção da Lusovini - Vinhos de Portugal, admite que, a principal característica que deve diferenciar um vinho de 8 euros de outro de 80, baseia-se na qualidade. “Um vinho de 80 euros deve ser um vinho de qualidade indiscutivelmente superior, que colocado em prova cega, se destaque dos demais”. Naturalmente que associado à qualidade deve haver um cuidado com a garrafa, rolha e restantes materiais de embalagem a usar, para que a notoriedade não saia prejudicada por nenhum destes fatores.

Por outro lado, “podemos também diferenciar os vinhos pela raridade, ou escassez de produção, desde que a qualidade superior não seja colocada em causa”. “Vinhos que se situem nos 80€ têm



Francisco Matos e Silva, diretor comercial da Santos & Seixo Wines – Distribuição; “a reputação do produtor também tem muito impacto, porque nem todas as adegas têm potencial ou capacidade de produzir vinhos de topo ou de os posicionar num patamar de 80 euros ou mais”. determinado produto”.

uma história associada, um estágio prolongado e um perfil muito específico que os distingue de toda a gama” e no seio da “própria região”, acrescenta Bruno Veríssimo. Já num vinho de 8€ a “ideia normalmente é criar algo que represente bem a região e o terroir, em específico do produtor num patamar de boa relação preço/qualidade”.

António Ventura, enólogo da Adega Cooperativa de Almeirim, dá-nos uma resposta mais simples. “Supostamente, a diferença entre um vinho de 8 euros e um de 80 deveria ser facilmente reconhecível. O que espero do primeiro é um vinho honesto com alguma qualidade e sobretudo que dê prazer à mesa. Do segundo espero uma obra de arte onde a qualidade elevada seja bastante perceptível e cuja diferenciação seja indiscutível”. Porém, reconhece, “nem sempre isto acontece”.

O facto de um vinho não ter uma medalha, ou não fazer referência a nenhum concurso, não significa, necessariamente, que seja melhor ou pior do que um que tenha.

Villa
OEIRAS
VINHO GENEROSO

CARCAVELOS
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA

VINHO PRODUZIDO PELO MUNICÍPIO DE OEIRAS

*Preservamos
o nosso património.*

OEIRAS

Blend 7 anos . Blend Superior 15 anos

OEIRAS VALLEY
MUNICÍPIO OEIRAS



Sónia Martins, presidente da direção da Lusovini - Vinhos de Portugal; "um vinho de 80 euros deve ser um vinho de qualidade indiscutivelmente superior, que colocado em prova cega, se destaque dos demais".

LONGEVIDADE E A CAPACIDADE DE ENVELHECIMENTO SÃO UM BOM INDICADOR DE QUALIDADE

Questionados em que medida o preço é um sinónimo de qualidade, Jaime Quendera, gerente da Cooperativa Agrícola de Santo Isidro de Pegões, começa por afirmar que "normalmente tal acontece sempre". "O que é melhor vende-se sempre mais caro e há mais procura, mas à medida que os preços sobem a qualidade começa a ter menos diferença e a partir de um certo patamar até é muito frequente comprar vinhos mais baratos melhores que outros muito caros".

Alexandre Loureiro vai mais longe e assume que "um vinho consciente e consistente com a sua qualidade saberá comunicar de forma clara e inequívoca: pareço caro, sou caro e valho cada centavo". Nesse sentido, "é razoavelmente intuitivo haver uma correlação entre preço e qualidade, pois haverá o cuidado na generalidade das adegas de segregar os lotes de forma a canalizar os melhores para vinhos de posicionamento de preço superior", reforça João Caldeira. Contudo, acrescenta o diretor geral da Carmim, "a complexidade adensa-se a partir daqui, pois a marca ou a referência de topo de uma determinada adega poderá situar-se, em termos de preço, ao nível da gama média de uma adega vizinha, contígua e no mesmíssimo terroir e com as mesmíssimas castas. A vinificação poderá utilizar métodos semelhantes e o estágio ser em barricas de proveniência e marcas semelhantes. Ainda assim será, pois, sem surpresa que nos deparamos com situações em que os críticos podem fazer avaliações que desafiam a correlação positiva anteriormente aludida, atribuindo notas superiores a vinhos de posicionamento de preço inferior".

Já para Francisco Matos e Silva, a "qualidade é sempre subjetiva", mas admite a existência de critérios que ajudam a identificar a qualidade de um vinho e o seu respetivo preço. E lembra que, os "vinhos mais caros não são obrigatoriamente os mais fáceis de apreciar, requerem algum conhecimento e muitas vezes uma boa harmonia com a comida. A longevidade e a capacidade de envelhecimento são um bom indicador de qualidade, mas tem de existir também uma boa relação qualidade/preço e essa percepção por parte do consumidor".

Como tal, deve ser também considerada a relação "expectativa de preço vs realidade", complementa Manuel Bio, CEO do Grupo Abegoaria. "Se existir uma recompra do mesmo consumidor, tal é sinónimo de qualidade. Pelo menos para esse mesmo consumidor. Se não cumprir com o posicionamento expectável não existirá essa recompra".

Sónia Martins vai mais longe e garante que tendo em conta a profissionalização do setor vinico, "difícilmente um produtor coloca no mercado um vinho de 80 euros se o mesmo não estiver de

acordo com o padrão de qualidade excecional. Naturalmente, qualidade excecional não significa que o vinho se adapte mais ao gosto de umas pessoas do que de outras, isto já é mais subjetivo". Evitando afirmar a existência de uma distinção, Bruno Veríssimo assume que prefere "dizer que não existem vinhos com pouca ou muita qualidade, mas sim vinhos que são feitos para diferentes tipos de perfil de consumo/consumidor". Portanto, admite, "o preço nem sempre é sinónimo de qualidade ao dia de hoje. Prende-se mais com o facto de estarmos perante o patamar de preço justo para o tipo de vinho que está a ser comercializado", aponta. Não obstante, o diretor comercial e marketing da Parras lembra que "a qualidade num produto é procurada, efetivamente, por quem produz o vinho, mas no final da cadeia é a opinião do consumidor que conta. A beleza dos vinhos, é que sobre o mesmo vinho podem existir centenas de opiniões diferentes consoante os gostos". Como tal, explica, pode existir um consumidor que aprecia vinhos extremamente leves e pouco complexos e ter como vinho de qualidade um vinho branco da marca X que consegue comprar por cerca de 3 euros. Contudo, para um consumidor que goste de vinhos brancos com mais estrutura ou até com estágio, por exemplo em madeira, o vinho leve garantidamente será considerado com um vinho de menor qualidade.

RETALHO TEM UM "PAPEL FUNDAMENTAL" NA "DIFÍCIL TAREFA" DE ESCOLHER UM BOM VINHO

Sabendo-se que a esmagadora maioria dos consumidores adquire os seus vinhos nas grandes superfícies comerciais, seja pela comodidade de um local que concentra vários produtos ou atraídos pelas frequentes campanhas promocionais, a verdade é que "os retalhistas assumem um papel fundamental" no setor.

As vendas mostram que boa parte dos consumidores procura, principalmente, as regiões que são mais conhecidas no mercado. Contudo, é importante perceber que dentro da mesma região existem perfis de vinhos completamente diferentes, e que regiões menos conhecidas ou com menos quantidade de referências no supermercado têm vinhos com ótima qualidade. Por exemplo, explica Bruno Veríssimo, "se um vinho é colheita ou reserva já pode dar alguma ajuda aos consumidores na escolha do perfil". No entanto, "é fundamental para o consumidor experimentar até perceber qual o perfil de vinho que mais gosta e qual a marca que mais se adequa ao seu gosto. Isto porque depois disso, normalmente, a qualidade do vinho mantém-se de colheita para colheita em grande parte das grandes marcas".

Reforçando a ideia que escolher um vinho entre centenas ou milhares de marcas é uma "tarefa difícil", Francisco Matos e Silva,



António Ventura, enólogo da Adega Cooperativa de Almeirim; "supostamente, a diferença entre um vinho de 8 euros e um de 80 deveria ser facilmente reconhecível. O que espero do primeiro é um vinho honesto com alguma qualidade e sobretudo que dê prazer à mesa. Do segundo espero uma obra de arte onde a qualidade elevada seja bastante perceptível e cuja diferenciação seja indiscutível".



Jaime Quendera, gerente da Cooperativa Agrícola de Santo Isidro de Pegões; "O que é melhor vende-se sempre mais caro e há mais procura".

da Santos & Seixo Wines, assenta que, mesmo alguns produtores "sentimos a mesma dificuldade quando nos encontramos no estrangeiro e queremos adquirir um vinho no supermercado ou num restaurante".

Mas para Jaime Quendera, o que um consumidor deve ter em conta para escolher um vinho é o produtor seguido da região. "Repare que se há alguém que quer ter vinhos bons, a bom preço e vender muito é o produtor. Se algum cuida bem dos vinhos que vende (que lhe alimentam a casa) é o produtor, logo ele é a garantia número um de compra, até nos vinhos mais caros. Um grande produtor tem sempre mais 'matéria prima' para fazer bons vinhos do que um pequeno, logo pode vender o mesmo vinho melhor e mais barato. Já um grande produtor (quando bem gerido) é a principal garantia de qualidade e de uma boa compra para o consumidor".

A indicação da região, certificação (regional ou denominação de origem), qualidade do packaging, tipo de imagem, entre outros fatores, podem ajudar a identificar um vinho de qualidade superior. E se no canal Horeca os preços estão muito inflacionados, nos supermercados existe uma escala de preços mais equilibrada e justa, que permite selecionar um vinho de maior custo, mas com garantia de qualidade superior.

Para além disso, não devemos esquecer que, hoje em dia, existem "alguns guias muito bem elaborados por especialistas credíveis e que facilitam muito a tarefa, mesmo para um "não conhecedor". No entanto, dependendo do gosto pessoal e da região de preferência, é com alguma facilidade que se encontram excelentes propostas na moderna distribuição e nas garrafeiras, dependendo do valor que se queira gastar", realça o enólogo António Ventura. Já Alexandre Loureiro é da opinião que "devemos prestar atenção a todo o espaço da prateleira, de cima para baixo e especialmente nas áreas onde os vinhos possam passar despercebidos. É aí que, provavelmente, encontraremos as jóias escondidas". Importante igualmente é o detalhe de informação do vinho e vinícola constante em cada garrafa. Por último, devemos "aproveitar a tecnologia". Notas de degustação e classificações de milhões de amantes do vinho em todo o mundo podem ser consultadas em apps como Cellartracker, Wine-Searcher, Delectable e Vivino.

O marketing é a "chave de tudo. Um excelente vinho com um rótulo mau não vende.

PORTAS DO TEJO

As castas Chardonnay e Arinto produzidas em vinhos de charneca ribatejana, implantadas em solos arenosos pobres e bem drenados originaram este vinho espumante de aromas elegantes com boa complexa e estrutura e bolha fina e persistente. É excelente para servir como aperitivo e para acompanhar pratos de peixe grelhado ou cozido.

Um espumante muito especial.

ADEGA DE ALMEIRIM
DESDE 1958

Visite a nossa loja online • www.alegaalmeirim.pt



Manuel Bio, CEO do Grupo Abegoaria; “Se existir uma recompra do mesmo consumidor, tal é sinónimo de qualidade. Pelo menos para esse mesmo consumidor”.

CONCURSO E PROVAS PODEM SER UMA EXCELENTE AJUDA NA ESCOLHA DO MELHOR VINHO

Os concursos e as provas podem também ser uma excelente ajuda na escolha do melhor vinho. Estas são “fundamentais para se ir afe-
rindo a evolução do mercado”, no fundo para que o consumidor e o produtor vão tendo algumas orientações fora do seu ambiente. “Contudo não devemos olhar para essas avaliações de forma cega”, mas sim “apenas como orientação”, ressalva Sónia Martins.

Partilhando da mesma opinião, o diretor comercial e Marketing da Parras lembra que os vinhos enviados para concursos “são provados normalmente por um painel de jurados que os pontuam de acordo com uma série de critérios”. Apesar disto, concede, a pontuação “será sempre subjetiva, dado que a mesma é baseada numa opinião que não a do consumidor”. Importa ainda realçar que “é importante perceber que nos concursos nem todas as marcas participam, sendo que cada empresa inscreve ou não os seus vinhos. Portanto, o facto de um vinho não ter uma medalha, ou não fazer referência a nenhum concurso, não significa, necessariamente, que seja melhor ou pior do que um que tenha”.

Considerando ser positivo ter o reconhecimento dos concursos, pois “é um sinal que estamos a trabalhar de forma competente”, Francisco Matos e Silva esclarece que há concursos que são mais exigentes e credíveis que outros. “Alguns são pagos e outros não têm qualquer custo associado, pelo que existe sempre uma grande subjetividade”. Cada concurso tem os seus critérios e forma de distribuir os vinhos pelas várias mesas de prova, sendo que nalguns casos a prova é feita comparando vinhos do mesmo país, noutros pelo segmento de preço e noutros ainda o critério é a escala utilizada pelos provadores. O mesmo vinho pode ter pontuações muito distintas consoante o concurso, pelo que “apesar de ser positivo e ajudar a promover o produtor e o vinho vencedor em particular, não é naturalmente o único critério até porque nem sempre os grandes e exclusivos vinhos são enviados para prova”. Manuel Bio por seu turno salienta que “os concursos têm crescido exponencialmente e que tal “é um sinal de que existe reconhecimento por parte dos consumidores, e que as avaliações são relevantes. É um dos fatores que simplifica a tomada de decisão do consumidor, como todas as outras variáveis em plano de igualdade, os concursos são um fator de diferenciação”.

Já António Ventura é mais crítico. Na sua opinião os concursos e provas ajudam a “divulgar os vinhos, mas estão longe de poderem ser uma orientação para o consumidor, pois normalmente os prémios refletem a opinião de peritos que os avaliam e que nem sempre têm relação direta com o gosto do público consumidor”.

MARKETING É A “CHAVE DE TUDO”

Por detrás de tudo isto a crescente aposta das marcas no marketing “também vende e até pode ser muitas vezes decisivo”. Quem o diz é o enólogo António Ventura, que salienta que o marketing é a “chave de tudo”. Um excelente vinho com um rótulo mau não vende. Mas um vinho banal com um rótulo lindo e um marketing incisivo pode ser um sucesso no mercado. Conheço vários casos”, assegura.

“Uma boa imagem aliada ao marketing vende e venderá”, assume Jaime Quendera. “Os olhos são sempre os primeiros a comprar. O resto convém vir junto, bom vinho, preço justo, mas a imagem será sempre o primeiro fator diferenciador que nos fará reparar ou adquirir um vinho”. Para além disso, o conjunto de garrafa, rótulo, cápsula e caixa pode influenciar a escolha e para os “consumidores menos conhecedores, diria que esse é o principal fator que determina a compra, depois do preço”, aponta Sónia Martins, presidente da direção da Lusovini - Vinhos de Portugal.

Contudo, para Francisco Matos e Silva tal só acontece se o “produtor e/ou vinho tiverem um histórico de qualidade e a primeira experiência tiver sido positiva”. “Tendo em conta a enorme oferta em qualquer ponto de venda e a dificuldade em selecionar um vinho, a segurança no momento da compra é fundamental e o marketing, associado a uma boa imagem, tem um enorme impacto”.

Ainda assim, o marketing não se esgota na imagem e no rótulo, passa também por comunicar a “história” do vinho, através dos media tradicionais ou das redes digitais, persuadir influenciadores do consumo (sommeliers e compradores) e ainda garantir um posicionamento de preço sustentável e distribuição consentâneos com o mercado alvo.

Nesse sentido, segundo João Caldeira, “ter um bom rótulo e imagem pode ser condição necessária para o sucesso, mas não é suficiente. Se for uma marca de mass market deverá garantir um nível de distribuição compatível com o objetivo de vendas e ter um posicionamento de preço adequado ao mercado alvo. Possivelmente deverá fazer um esforço de comunicação para alavancar a sua notoriedade e garantir, ano após ano, consistência em volume e qualidade que não desiluda o seu consumidor habitual”. Apesar de tudo, para Márcio Lopes, produtor dos vinhos Márcio Lopes Winemaker, “a diferença entre custar 8 euros e 80 tem muito a ver com o preço de custo. Um vinho de 80 euros tem, sobretudo, a ver com a lei da oferta e da procura” e isso “não é necessariamente marketing”, remata.



Márcio Lopes, produtor dos vinhos Márcio Lopes Winemaker; “a diferença entre custar 8 euros e 80 tem muito a ver com o preço de custo”.



**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



**18****PEQUENOS REBENTOS O CAMINHO
EDIÇÃO LIMITADA**

DOC BRANCO 2021

19,50€ VINHO VERDE 13,00% vol. ENOLOGIA
MÁRCIO LOPESCASTAS
ALVARINHO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Distinto, impressiona pela pureza e destaca frutos
citrinos e folhas dos mesmos.SABOR Frutado, de bela textura, com alguma
complexidade, tem acidez excelente a conferir
frescura e promete ficar perfeito à mesa. É
persistente e promete crescer em garrafa.**MÁRCIO LOPES WINEMAKER**

T. +351 932 022 547

marcio.livio.lopes@gmail.com

www.mlw.pt

 marciolopeswinemaker marcio.lopes.winemaker**18****DEU LA DEU**

DOC BRANCO RESERVA 2020

14€ VINHO VERDE 13,00% vol. ENOLOGIA
FERNANDO MOURA

ALVARINHO

COR Amarelo, limpo.

AROMA De aroma rico, em fruta e notas florais,
que resultam num conjunto notável.SABOR Surpreendente, de corpo cheio e
cremoso, final longo cheio de vivacidade,
promete crescer com o tempo.ADEGA COOPERATIVA
E REGIONAL DE MONÇÃO**17,5****VINHA ANTIGA**

DOC BRANCO ESCOLHA 2019

12€ VINHO VERDE 13,00% vol. ENOLOGIA
ABEL CODESSO

ALVARINHO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Predominam as notas cítricas, que
remetem para laranja e limão.SABOR Fresco, tem bom corpo e volume,
envolve o palato e faz adivinhar grande
companhia à mesa, longo no final.PROVAM - PRODUTORES DE VINHOS
ALVARINHO DE MONÇÃO**17,5****CASA VELHA**

DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2019

15€ DOURO 14,00% vol. ENOLOGIA
MIGUEL FERREIRA

GOUVEIO, VIOSINHO E ARINTO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Distinto, revela notas de frutos desidratados,
casca de laranja, alperce, fumados.SABOR Mantém a fruta, envolvida em notas
resultantes do estágio em madeira, bom
corpo e volume, boa acidez, bebe-se com
prazer.

ADEGA DE FAVAIOS

**17,5****ADEGA PONTE DA BARCA EDIÇÃO
COMEMORATIVA DOS 50 ANOS**

DOC BRANCO RESERVA DOS SÓCIOS 2019

17,95€ VINHO VERDE 13,00% vol. ENOLOGIA
JOSÉ OLIVEIRA

ALVARINHO (ESTÁGIO EM CASCO DE CASTANHO)

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Intenso, seduz pelas delicadas notas
tropicais e especiarias.SABOR Tem bom corpo e volume, boa acidez,
madeira ainda a marcar, mas já em bom
plano, é longo e termina promissor.

ADEGA PONTE DA BARCA



17 ORIGINAL BY POSITIVEWINE

DO BRANCO RESERVA 2019

8,25€ BAIRRADA 13,50% vol.

ENOLOGIA
NUNO BASTOS

ARINTO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Harmonioso, apresenta-se delicado e distinto, com evidentes notas citrinas.

SABOR Muito bom em corpo e volume, com a acidez a conferir frescura ao conjunto e aptidão gastronómica, longo, termina saboroso.

SOCIEDADE AGRÍCOLA QUATRO CRAVOS



17 MAINOVA

REG BRANCO VEGAN 2021

9,85€ ALENTEJANO 12,50% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO MAÇANITA E SANDRA SÁRIA

ARINTO, VERDELHO E ANTÃO VAZ

COR Amarelo citrino com nuances esverdeadas.

AROMA Citrino com notas de fruta tropical e vegetal discreto, com muita frescura.

SABOR Corpo a fazer-se sentir, com textura e cremosidade. Fresco e bem equilibrado com final persistente e ligeiramente vegetal.

MAINOVA SOCIEDADE AGRÍCOLA



17 QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA

DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2021

13,24€ TRÁS-OS-MONTES 14,00% vol.

ENOLOGIA
LUIS CORTINHAS

CÓDEGA DO LARINHO E VIOSINHO

COR Amarelo citrino intenso, limpo.

AROMA Revela evidentes notas citrinas e tropicais, ligeiros tostados e fumados.

SABOR Acidez em evidência, notas cítricas, toranja, ananás, madeira a complexar, bom corpo e volume, é longo e intenso.

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA



17 QUINTA DO GRADIL

REG BRANCO RESERVA 2018

17€ LISBOA 14,50% vol.

ENOLOGIA
FILIPE CARDOSO

CHARDONNAY E ARINTO

COR Amarelo dourado, limpo.

AROMA Sugere frutos secos, tostados, alperce desidratado.

SABOR Tem bom corpo e volume, acidez a conferir frescura e maior vivacidade, conjunto harmonioso, que se bebe com prazer.

QUINTA DO GRADIL



VINHOS À SUA PORTA. HOJE!

TEMOS O VINHO IDEAL PARA UM MOMENTO ESPECIAL

Temos mais de 3000 referências disponíveis num clique, com os melhores preços e um serviço de entrega de excelência.

Estamos certos de que, aqui, irá encontrar o vinho certo para momentos inesquecíveis.

APROVEITE ESTE DESCONTO!

CÓDIGO:
PAIXAOVINHO

info@pmcaodomicilio.com

T. +351 214 536 846

www.pmcaodomicilio.com

pmcaodomicilio

**17,5****TABOADELLA**

DOC BRANCO RESERVA 2021

16,90€ DÃO 13,50% vol.ENOLOGIA
JORGE ALVES E RODRIGO COSTACASTAS
ENCRUZADO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Intenso em notas frescas, vegetal e flores, fruto citrino e toque de mineralidade.

SABOR Na boca tem boa estrutura, acidez e frescura, madeira em perfeito equilíbrio, especiado no final, persistente.

TABOADELLAT. +351 232 244 000
info@amorimfamilyestates.com

www.taboadella.com

f taboadella

i taboadella

**17****VINEADOURO VINHAS ANTIGAS**

DOC BRANCO 2019

18€ DOURO 13,50% vol.ENOLOGIA
VIRGÍLIO LOUREIRO

VINHAS ANTIGAS (SÍRIA, FOLGAZÃO, GOUVEIO, MALVASIA FINA, MALVASIA REI, RABIGATO E CARREGA BRANCO)

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Elegante, revela predominantes notas citrinas.

SABOR Com ligeiras notas de evolução, tem bom corpo e volume, acidez correta, mantém a fruta e destaca notas de toranja.

VINEADOURO BOUTIQUE WINES

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

DOC BRANCO RESERVA 2021

9,99€ ALENTEJO 13,00% vol.ENOLOGIA
ÓSCAR GATO

ARINTO, ALVARINHO E VERDELHO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Intenso, destaca ligeiro citrino, notas de frutos secos e tostados.

SABOR Bom corpo e volume, acidez correta, fresco, a madeira ainda a integrar mas já prazerosa na degustação, longo e promissor.

ADEGA DE BORBA

**16,8****NINHO DA PITA**

DOC BRANCO 2020

14€ TRÁS-OS-MONTES 12,00% vol.ENOLOGIA
VITOR RABAÇAL

VIOSINHO, RABIGATO, FERNÃO PIRES, SÍRIA E CÓDEGA DE LARINHO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Harmonioso, partilha sedutoras notas de frutos citrinos e flores dos mesmos.

SABOR Fresco, envolvente, de sabor delicado e elegante, é um vinho versátil que se bebe com prazer.

OLIVA'S WINERY

Seja responsável.
Beba com moderação.

Távora-Varosa

onde tudo começou...



Baja regenerável, feita com reciclagem.

Os dois rios Távora e Varosa dão o nome à região de grandes extensões de vinhedos, a primeira a ser demarcada para espumantes em Portugal, em 1989, e onde nascem alguns dos melhores espumantes nacionais, a par dos aromáticos e frutados vinhos tranquilos.

A história da produção de vinhos na região de Távora-Varosa está estritamente ligada às características únicas da sua geografia, mas também à chegada dos Monges de Cister à região, no século XII, onde construíram mosteiros e igrejas e plantaram as primeiras vinhas.

Venha visitar as nossas quintas, adegas e caves e descobrir a *remuage* e o *dégorgement à la volée* dos espumantes de Távora-Varosa. Aqui, onde o Douro e a Beira se encontram, a história dá corpo a grandes vinhos.



  [vinhoseespumantestavoravarosa](https://www.vinhoseespumantestavoravarosa.pt)
www.vinhoseespumantestavoravarosa.pt

Távora-Varosa
VINHOS e ESPUMANTES



17,5	CAMINHOS CRUZADOS DOP BRANCO RESERVA 2020
22,50€	DÃO 13,50% vol.
	ENOLOGIA CARLA RODRIGUES, MANUEL VIEIRA E CARLOS MAGALHÃES
	ENCRUZADO
COR	Amarelo citrino, reflexos esverdeados, limpo.
AROMA	Intenso em notas de frutos frescos de pomar, cítricos e aromáticas.
SABOR	Na boca mantém a fruta e também apontamentos vegetais, boa acidez e frescura, é gastronómico e saboroso.
	CAMINHOS CRUZADOS



17,2	QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA VINHA RIO TORTO DOC BRANCO 2018
27,50€	TRÁS-OS-MONTES 13,50% vol.
	ENOLOGIA LUÍS CORTINHAS
	CÓDEGA DO LARINHO E MOSCATEL GALEGO BRANCO
COR	Amarelo com reflexos dourados
AROMA	Fresco e expressivo, com notas de fruta cítrica, algum floral e ligeira tosta de barrica.
SABOR	Sólida arquitetura de boca com volume e untuosidade. Fresco, complexo e muito equilibrado, com um final persistente. Clara vocação gastronómica.
	QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA



17	QUINTA VALE D'ALDEIA DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2020
21€	DOURO 13,50% vol.
	ENOLOGIA JOSÉ REVERENDO CONCEIÇÃO
	VIOSINHO, RABIGATO, GOUVEIO E MALVASIA FINA
COR	Amarelo, limpo.
AROMA	Harmonioso, vai-se revelando em camadas, flores, frutas, tostados.
SABOR	Bom corpo e volume, acidez correta a conferir boa frescura, madeira a integrar, bom para beber já ou guardar por algum tempo.
	QUINTA VALE D'ALDEIA



17	HUMANITAS REG BRANCO RESERVA 2020
26,99€	ALENTEJO 13,00% vol.
	ENOLOGIA PEDRO BAPTISTA
	ANTÃO VAZ E ARINTO
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Intenso em notas cítricas, laranja, alperce, pêssego, ameixa, mineral, pederneira.
SABOR	Mantém o perfil e destaca os sabores citrinos, com notas tostadas, ligeira especiaria, boa acidez, termina longo.
	JOSÉ RODRIGUES



17	CONTRADIÇÃO DOC BRANCO 2017
30€	VINHO VERDE 13,00% vol.
	ENOLOGIA ABEL CONCESSO
	ALVARINHO
COR	Amarelo, limpo.
AROMA	Intenso em notas cítricas que remetem para casca de laranja, toranja, alperce e especiarias.
SABOR	Na boca sobressaem as notas tostadas e fumadas, baunilha, casca de laranja confitada, boa acidez, termina longo.
	PROVAM - PRODUTORES DE VINHOS ALVARINHO DE MONÇÃO



17	PERMITIDO DOC BRANCO 2020
30€	DOURO 12,50% vol.
	ENOLOGIA MÁRCIO LOPES
	MISTURA DE CASTAS
COR	Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.
AROMA	Evidência notas frutadas, com destaque para maçã verde, citrinos e toranja.
SABOR	tem bom corpo e volume, acidez em destaque a conferir frescura ao conjunto, gastronómico, saboroso, longo.
	MÁRCIO LOPES WINEMAKER



16,5	HONRADO PREMIUM DOC BRANCO ARTESANAL TALHA 2020
25€	ALENTEJO 12,50% vol.
	ENOLOGIA PAULO LAUREANO
	ANTÃO VAZ, ARINTO, PERRUM E FERNÃO PIRES
COR	Amarelo com reflexos dourados, limpo.
AROMA	Apresenta predominantes notas de laranja e toranja, com ligeiro mineral.
SABOR	Bem fresco e envolvente, mantém o carácter citrino, é gastronómico e bebe-se com prazer.
	HONRADO VINEYARDS



16,5	MOINANTE REG BRANCO 2020
20,50€	ALENTEJANO 13,00% vol.
	ENOLOGIA ANTÓNIO MAÇANITA E SANDRA SARRIA
	ENCRUZADO
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Intenso, distinto, destaca notas frutadas envolvidas em fumados discretos.
SABOR	Bom corpo e volume, é um vinho fresco, jovem, com notas citrinas e madeira integrada, longo no final de boca.
	MAINOVA SOCIEDADE AGRÍCOLA



18,5	JOSÉ PITEIRA VINHO DE TALHA DOC TINTO 2018
16,50€	ALENTEJO 13,50% vol.
	ENOLOGIA JOSÉ PITEIRA
	MORETO
COR	Rubi, limpo.
AROMA	Intenso em notas de frutos pretos aliados a mineralidade, fósforo e pólvora.
SABOR	Tem boa estrutura, taninos macios, acidez a conferir vivacidade, seguramente um talha de qualidade.
	ABEGOARIA



17,5	TABOADELLA DOC TINTO RESERVA 2020
16,99€	DÃO 13,00% vol.
	ENOLOGIA JORGE ALVES E RODRIGO COSTA
	TOURIGA NACIONAL
COR	Rubi, limpo.
AROMA	Predominantes notas de ameixa, frutos de baga, bosque e musgo.
SABOR	Frutado, com um toque vegetal, algo terroso, taninos macios, boa acidez, boa persistência.
	TABOADELLA



17,5	PAULO LAUREANO VINHAS VELHAS DOC TINTO PRIVATE SELECTION 2017
19,50€	ALENTEJO 14,50% vol.
	ENOLOGIA PAULO LAUREANO
	ARAGONEZ, TRINCADEIRA, ALICANTE BOUSCHET E TOURIGA NACIONAL
COR	Granada, limpo.
AROMA	Revela-se em camadas, começa por destacar frutos pretos desidratados, fumados, tostados, cacau.
SABOR	Muito bom. Tem personalidade, taninos vigorosos, boa acidez, já se bebe muito bem, mas vai ficar fantástico com mais tempo.
	PL WINES



17,2	TABOADELLA DOC TINTO RESERVA 2020
16,99€	DÃO 13,50% vol.
	ENOLOGIA JORGE ALVES E RODRIGO COSTA
	JAEN
COR	Rubi, limpo.
AROMA	A revelar frutos negros, com destaque para ameixa e mirtilo, notas de bosque.
SABOR	Rico, envolvente, com taninos aveludados mas firmes, boa acidez, estruturado e promissor, termina persistente.
	TABOADELLA



17	PORTA DA RAVESSA VINHAS VELHAS DOC TINTO 2019
10€	ALENTEJO 14,00% vol.
	ENOLOGIA MARIANA CAVACA
	CASTAS ALICANTE BOUSCHET, TRINCADEIRA E ARAGONEZ
COR	Rubi concentrado, limpo.
AROMA	Elegante, com predominantes notas de frutos negros maduros, tostados delicados.
SABOR	Na boca revela-se equilibrado e bem estruturado, com a madeira integrada a deixar tostados e especiarias, persistente.
	ADEGA DO REDONDO T. +351 266 989 100 geral@acr.com.pt www.acr.com.pt  adegaderedondo  adegaderedondo

**17 CAMINHOS CRUZADOS**
DOP TINTO RESERVA 2018**19€** DÃO 14,00% vol.**ENOLOGIA**
CARLA RODRIGUES, MANUEL VIEIRA
E CARLOS MAGALHÃES**CASTAS**
TOURIGA NACIONAL E ALFROCHEIRO**COR** Rubi, limpo.**AROMA** Intenso em notas de frutos negros, com destaque para cereja preta, mirtilo e amora, flores.**SABOR** Madeira bem integrada a acrescentar à fruta especiarias e tostados, taninos apelativos, boa acidez, persistente.**CAMINHOS CRUZADOS**

T. +351 232 940 195

geral@caminhoscruzados.net

www.caminhoscruzados.net

f caminhoscruzados**@** caminhoscruzados_**17 QUINTA DO CERRADO**
DOC TINTO RESERVA 2017**9,60€** DÃO 13,50% vol.**ENOLOGIA**
OSVALDO AMADO

TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ E JEAN

COR Rubi definido, limpo.**AROMA** Elegante e harmonioso, revela presença de frutos vermelhos e flores, notas de bosque.**SABOR** Com boa acidez e frescura, destaca taninos redondos, macio e envolvente, tem tudo bem integrado e termina longo.

UNIÃO COMERCIAL DA BEIRA

**17 CASA VELHA**
DOC TINTO RESERVA 2018**12€** DOURO 13,50% vol.**ENOLOGIA**
MIGUEL FERREIRA

TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL

COR Rui, limpo.**AROMA** Intenso em notas de frutos silvestres, amoras, framboesas, toque vegetal e floral, tosta suave.**SABOR** Equilibrado, mostra boa acidez, taninos aveludados, bom corpo e volume, estruturado, cativante e persistente.

ADEGA DE FAVAIOS

**17 QUINTA VALE SANTA LUZIA**
DOC TINTO RESERVA 2019**13,99€** DOURO 14,00% vol.**ENOLOGIA**
VICENTE FARIA

TINTA RORIZ E TOURIGA NACIONAL

COR Rubi concentrado, limpo.**AROMA** Requintado, bem presente em aromas a mirtilos, ameixa preta, tostados.**SABOR** Taninos macios e envolventes, acidez a conferir frescura, gastronómico, equilibrado e muito saborosos.

VICENTE FARIA VINHOS

**17 ENCOSTAS DA ARRÁBIDA**
REG TINTO GRANDE RESERVA 2017**15€** PENÍNSULA DE SETÚBAL 14,50% vol.**ENOLOGIA**
JAIME QUENDERA

SYRAH, TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON, ALICANTE BOUSCHET E ARAGONEZ

COR Granada, limpo.**AROMA** Harmonioso, com delicadas notas de frutos maduros envolvidos em tostados e especiarias.**SABOR** A madeira muito bem integrada a deixar apontamentos de especiarias, fruta negra, boa acidez, taninos aveludados.

COOP. AGRÍCOLA STº ISIDRO DE PEGÕES

VIA LATINA
VINHO VERDE

TODOS
OS CAMINHOS
TE TRAZEM
AQUI



WWW.VERCOOPE.PT

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



VERCOOPE
· VINHO VERDE ·

**16,5****MONTES CLAROS**

DOC TINTO RESERVA 2020

8,99€

ALENTEJO

14,00% vol.

ENOLOGIA
ÓSCAR GATOCASTAS
ARAGONEZ, TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON
E SYRAH

COR Rubi, limpo.

AROMA Equilibrado, revela predominantes notas de frutos
vermelhos e baga, especiarias e tostados.SABOR Bom corpo e volume, acidez correta e atrativa a
marcar aptidão gastronómica, taninos redondos,
persistente.**ADEGA DE BORBA**

T. +351 268 891 660

geral@adegaborba.pt

www.adegaborba.pt

f adegadeborba

i adegadeborba

**17****TABOADELLA**

DOC TINTO RESERVA 2020

16,99€

DÃO

13,50% vol.

ENOLOGIA
JORGE ALVES E RODRIGO COSTA

ALFROCHEIRO

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Delicado, elegante. Destaca notas de
frutos vermelhos e pretos.SABOR Bem estruturado, com taninos requintados,
frescura atrativa, resulta num conjunto
saboroso que dá muito gosto beber.

TABOADELLA

**17****ADEGA DE PALMELA**

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2017

17,99€

PALMELA

14,50% vol.

ENOLOGIA
LUÍS SILVACASTELÃO, SYRAH, TOURIGA NACIONAL
E CABERNET SAUVIGNON

COR Granada, limpo.

AROMA Harmonioso, inicialmente contido,
mas depois generoso em frutos pretos
maduros e amoras.SABOR Na boca revela bom corpo e volume,
taninos aveludados, bela acidez e frescura,
gastronómico, longo e prazeroso.

ADEGA COOPERATIVA DE PALMELA

**17****HERDADE DA CALADA BARON DE B**

DOC TINTO RESERVA 2019

18,70€

ALENTEJO

15,00% vol.

ENOLOGIA
EDUARDO CARDEALARAGONEZ, TRINCADEIRA
E ALICANTE BOUSCHET

COR Rubi, limpo.

AROMA Maduro, com evidentes notas de frutos
pretos, ameixa em destaque, toque de
chocolate.SABOR A madeira a conferir complexidade ao
conjunto, taninos ricos, boa acidez,
encorpado, frutado, persistente.BCH - COMÉRCIO DE VINHOS SA /
HERDADE DA CALADA**16,8****JOSÉ PITEIRA**

DOC TINTO 2021

9,50€

ALENTEJO

14,00% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ PITEIRA

ALICANTE BOUSCHET

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA A madeira a mostrar-se de início,
deixando depois espaço para os frutos
pretos maduros.SABOR Notas tostadas e fumadas, balsâmicas,
alguma fruta madura, taninos firmes mas
já maduros, boa acidez, persistente,

ABEGOARIA



16,8	AR
	REG TINTO 2018
10€	ALENTEJANO 14,00% vol.
	ENOLOGIA MARIANA CAVACA
	TOURIGA FRANCA
COR	Rubi intenso, limpo.
AROMA	Interessante, revela predominantes notas de fruta madura, tosta e especiarias.
SABOR	Bom corpo e volume, acidez refrescante a estruturar, taninos seguros, tosta delicada, termina longo e gastronómico.
	ADEGA DO REDONDO



16,8	ADEGA COOP PONTE DA BARCA
	EDIÇÃO COMEMORATIVA RESERVA DOS SÓCIOS
	DOC TINTO RESERVA 2020
14,95€	VINHO VERDE 13,50% vol.
	ENOLOGIA JOSÉ OLIVEIRA
	VINHÃO
COR	Rubi retinto, denso.
AROMA	Intenso em notas de fruta madura aliada a delicadas notas tostadas.
SABOR	Ousado, gastronómico, mostra-se com personalidade e destaca madeira bem integrada, taninos aveludados, boa acidez.
	ADEGA PONTE DA BARCA



16,7	VALE DE TOUROS VINHAS VELHAS
	DOC TINTO RESERVA 2017
11,99€	PALMELA 15,50% vol.
	ENOLOGIA LUÍS SILVA
	CASTELÃO
COR	Granada, limpo.
AROMA	Predominam as notas de frutos pretos, tostados e frutos secos.
SABOR	Saboroso, tem boa acidez e frescura, adivinha-se bem acompanhado de carnes vermelhas, taninos macios e envolventes.
	ADEGA COOPERATIVA DE PALMELA



16,6	LAVRADORES DE FEITORIA
	TRÊS BAGOS
	DOC TINTO RESERVA 2018
9,69€	DOURO 14,00% vol.
	ENOLOGIA PAULO RUÃO
	TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA
COR	Rubi concentrado, limpo.
AROMA	Fresco, mineral, com notas de pederneira, bosque, balsâmico, frutado.
SABOR	Envolvente, tem bons taninos, acidez apelativa, gastronómico, equilibrado, perfeito para a mesa.
	LAVRADORES DE FEITORIA



16,5	BRIDÃO
	DOC TINTO RESERVA 2018
10,70€	DO TEJO 15,00% vol.
	ENOLOGIA PEDRO GIL
	CASTAS TOURIGA NACIONAL, ALICANTE BOUSCHET, TINTA RORIZ E SYRAH
COR	Rubi, limpo.
AROMA	Bem expressivo e apelativo, deixa notas de frutos maduros, baunilha e tosta delicada.
SABOR	Equilibrado conjunto, taninos macios, boa acidez e frescura, madeira integrada, chocolate, logo e saboroso.
	ADEGA DO CARTAXO T. +351 243 770 987 geral@adegacartaxo.pt www.adegacartaxo.pt cartaxo adegacartaxo

TINTOS DE 8 A 19,90€

**16,5****QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO TERROIR BLEND**

DOC TINTO RESERVA 2020

16,99€ DOURO 14,00% vol.ENOLOGIA
JORGE ALVES E SÓNIA PEREIRATOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL,
TINTO CÃO E TINTA RORIZ

COR Rubi, limpo.

AROMA Elegante e harmonioso, Intenso em notas de
amoras e ameixa preta, cacau e tosta.SABOR Tudo bem integrado, tem taninos aveludados,
boa acidez e frescura, madeira delicada a deixar
complexidade.**QUINTA NOVA DE NOSSA
SENHORA DO CARMO**T. +351 227 475 400
info@amorimfamilystates.com
www.quintanova.com
f quintanovadouro
@ quinta_nova**16,5****CATRALVOS**

REG TINTO RESERVA 2019

12€ PENÍNSULA DE SETÚBAL 14,00% vol.ENOLOGIA
RICARDO SANTOS

TOURIGA NACIONAL, SYRAH E ARAGONEZ

COR Rubi, limpo.

AROMA Madeira delicada e bem integrada,
especiarias e fruta madura.SABOR Bom corpo e volume, taninos macios e
envolventes, fresco, gastronómico, deixa
um final longo e harmonioso.SOCIEDADE AGRÍCOLA
QUINTA DAS MARIANAS**16,3****QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA**

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2018

13,24€ TRÁS-OS-MONTES 14,50% vol.ENOLOGIA
LUÍS CORTINHAS

TOURIGA NACIONAL, TRINCADEIRA E BASTARDO

COR Granada, limpo.

AROMA A madeira a marcar um pouco, pede
tempo no copo.SABOR De grande estrutura e personalidade, faz
adivinhar um grande vinho, mas precisa
de mais algum tempo para amadurecer.

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA

**16****QUINTA VALE SANTA LUZIA**

DOC TINTO 2019

9,99€ DOURO 13,50% vol.ENOLOGIA
VICENTE FARIATINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA
E TOURIGA NACIONAL

COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos negros, com
destaque para ameixa, mirtilos e esteva.SABOR Frutado e floral, é bem expressivo e
apelativo, tem taninos redondos e frescura
em bom plano, tem bom corpo e volume.

VICENTE FARIA VINHOS

**16****LIBERALITAS**

REG TINTO 2020

14,10€ ALENTEJO 14,50% vol.ENOLOGIA
PEDRO BAPTISTASYRAH, ALCANTE BOUSCHET, CABERNET
SAUVIGNON E TOURIGA NACIONAL

COR Rubi, limpo.

AROMA Harmonioso, faz destacar notas de frutos
negros e azuis aliados a tosta delicada.SABOR Saboroso, com bom corpo e volume,
taninos polidos, madeira integrada, toque
especiado, deixa um final apelativo.

JOSÉ RODRIGUES



www.totalwines.pt • T. +351 964 061 347 • geral@totalwines.pt



[osvaldoamadowinemaker](#)

**19****36,99€****LAVRADORES DE FEITORIA
TRÊS BAGOS**

DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2016

i DOURO 14,50 % vol.**ENOLOGIA**
PAULO RUÃO

VINHAS VELHAS

COR

Granada, limpo.

AROMA

Fantástico. Destaca frutos negros maduros, ameixa, mirtilo, amora, mineral, balsâmico... e cresce.

SABOR

Elegante, de grande complexidade, tem taninos notáveis, polidos, tudo bem integrado, persistente, termina promissor.

LAVRADORES DE FEITORIA

T. +351 259 937 380

lavradores@lavradoresdefeitoria.pt

www.lavradoresdefeitoria.pt

f lavradoresdefeitoria**@** lavradoresdefeitoria**18****23€****ADEGA DE BORBA**

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2014

i ALENTEJO 14,50 % vol.**ENOLOGIA**
ÓSCAR GATO**TRINCADEIRA E ALICANTE BOUSCHET**
COR

Granada, limpo.

AROMA

Complexo, elegante. Destaca notas de cacau e baunilha, aliadas a frutos negros e de baga.

SABOR

Rico e envolvente, gastronómico, tem taninos sólidos mas macios, boa acidez e frescura, madeira bem integrada, persistência final e longevidade.

ADEGA DE BORBA

T. +351 268 891 660

geral@adegaborba.pt

www.adegaborba.pt

f adegaborba**@** adegaborba**18****PAULO LAUREANO GENUS
GENERATIONES**

DOC TINTO 2017

22,76€ ALENTEJO 14,50% vol.**i** ENOLOGIA
PAULO LAUREANO

ALFROCHEIRO

COR Rubi, limpo.**AROMA** Intenso e elegante, predominam notas florais, frutos de baga e silvestres.**SABOR** Conjunto muito equilibrado e envolvente, tem taninos sólidos, acidez a conferir frescura, especiaria, persistência final.

PAULO LAUREANO VINUS

**18****QUINTA DA ROMANEIRA**

DOC TINTO RESERVA 2017

49,90€ DOURO 12,50% vol.**i** ENOLOGIA
CARLOS AGRELLOS E LEONOR SEQUEIRA

TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCESA

COR Rubi concentrado, limpo.**AROMA** Intenso, elegante. Destaca notas florais envolvidas em frutos maduros, tostados e especiarias.**SABOR** Excelente corpo e volume, mantém frescura em destaque, taninos polidos, madeira integrada, complexidade e persistência final.

SOC. AGRIC. DA ROMANEIRA

**18****HERDADE DO GAMITO**

REG TINTO RESERVA 2017

24,50€ ALENTEJANO 14,50% vol.**i** ENOLOGIA
ANTÓNIO VENTURA E MARCOS VIEIRA

ALICANTE BOUSCHET E SYRAH

COR Rubi com ligeiros tons granada, limpo.**AROMA** Excelente! Aroma intenso onde predominam frutos negros bem maduros e ameixa desidratada.**SABOR** A madeira bem integrada a deixar complexidade, mantém fruta, ligeiro vegetal, especiarias, taninos ricos, muito persistente.

ABEGOARIA

**17,5****QUINTA DO SOBREIRÓ DE CIMA
VINHA DE RIO TORTO**

DOC TINTO 2012

27,50€ TRÁS-OS-MONTES 14,50% vol.**i** ENOLOGIA
LUÍS CORTINHASTOURIGA NACIONAL, ALICANTE BOUSCHET
E TRINCADEIRA**COR** Granada, limpo.**AROMA** Intenso em notas de frutos negros maduros, ameixa desidratada, tostados e fumados.**SABOR** Bom corpo e volume, tem taninos sólidos, boa acidez a conferir longevidade e potencial gastronómico, estruturado.

QUINTA DO SOBREIRÓ DE CIMA





17 MESTRE DANIEL TALHA XXVI

DOC VINHO DE TALHA TINTO 2021

20€ ALENTEJO 12,50% vol.

ENOLOGIA
RICARDO SANTOS

TRINCADEIRA, ARAGONEZ E TINTA GROSSA

COR Rubi, limpo.

AROMA Bem interessante, destaca notas de cera de abelha, nota vegetal, fruta vibrante.

SABOR Bela acidez e frescura a deixarem vivacidade e perfil gastronómico, taninos polidos e envolventes, longo e atrativo.

ACONCHEGO DA ALDEIA



17 QUINTA DA COSTA DAS AGUALEIRAS

DOC TINTO 2018

21,99€ DOURO 14,00% vol.

ENOLOGIA
PAULO RUÃO

TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ
E TOURIGA FRANCA

COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso e elegante, destaca delicadas notas de madeira envolvidas em frutos e flores.

SABOR Tem bom corpo e volume, boa acidez e frescura, taninos redondos, madeira integrada e final longo e especiado.

LAVRADORES DE FEITORIA



17 HONRADO PREMIUM

DOC TINTO VINHO DE TALHA 2021

21€ ALENTEJO 14,00% vol.

ENOLOGIA
PAULO LAUREANO

TINTA GROSSA, ARAGONEZ, TRINCADEIRA
E ALFROCHEIRO

COR Rubi, limpo.

AROMA Harmonioso, destaca notas de frutos vermelhos maduros, vegetal, caruma e cera.

SABOR Muito bom, envolvente, equilibrado, com boa acidez e frescura, é um vinho gastronómico, polido e agradável.

HONRADO VINEYARDS



Seja responsável.
Beba com moderação.



18 PORTA DA RAVESSA

REG TINTO GRANDE ESCOLHA 2018

26€ ALENTEJANO 14,00% vol.

ENOLOGIA
MARIANA CAVACA

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON
E TOURIGA FRANCA

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Elegante, seduz pelas delicadas notas florais envolvidas na fruta madura e ligeiro vegetal.

SABOR Bem estruturado, de boa complexidade, mostra taninos aveludados mas firmes, boa acidez, encorpado, de final prolongado. Belo vinho.

ADEGA DO REDONDO

T. +351 266 989 100

geral@acr.com.pt

www.acr.com.pt

f adedaderedondo

ig adedaderedondo

TINTOS 20-49,90€



18 TERRAS DO GRIFO SUPERIOR

DOC VINHAS VELHAS TINTO 2017

56€ DOURO 15,00% vol.

ENOLOGIA
MANUEL HENRIQUE SILVA E LUCIANO MADUREIRA

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ
E TINTO CÃO

COR Rubi concentrado, denso.

AROMA Elegante, tem boa complexidade e seduz pelas notas de frutos negros maduros envolvidos em tosta suave.

SABOR Excelente estrutura, tudo bem interligado, com bela acidez e frescura, promete crescer na garrafa, tem taninos macios, tostados e especiarias, termina persistente.

ROZÉS

T. +351 22 377 1680

rozes@rozes.pt

www.rozes.pt

f rozesporto

@ rozesporto



18,5 SEGREDO DE SATURNO

REG TINTO 2016

€ 55 ALENTEJANO 14,50% vol.

ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

SELEÇÃO ALEATÓRIA DE UVAS

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



18 QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA ÚNICO

DOC TINTO 2015

56,50€ TRÁS-OS-MONTES 16,00% vol.

ENOLOGIA
LUÍS CORTINHAS

TRINCADEIRA, TOURIGA NACIONAL E BASTARDO

COR Granada concentrado.

AROMA Excelentes notas de frutos negros bem maduros, depois especiarias, grãos torrados, tostados.

SABOR Promissor, é um vinho que já se bebe com prazer, mas promete crescer em garrafa, tem taninos ricos e polidos, é bem persistente.

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA



17,5 JÁ TE DISSE

REG TINTO 2020

78€ ALENTEJANO 14,50% vol.

ENOLOGIA
JOACHIM ROQUE

ALICANTE BOUSCHET, PETIT VERDOT E SYRAH

COR Rubi intenso, limpo.

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

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

BMCC RURAL

Outros vinhos provados e classificados

Consulta por ordem alfabética.

17,5	VINEADOURO VINHAS ANTIGAS DOC DOURO TINTO RESERVA 2019
17,5	QUINTA VALE D'ALDEIA DOC DOURO TINTO GRANDE RESERVA 2019
17	MESTRE DANIEL TALHA XXVI DOC ALENTEJO VINHO DE TALHA BRANCO 2021
17	ADEGA COOP PONTE DA BARCADO VINHO VERDE BRANCO GR. RESERVA 2020
16,3	ADEGA DE PALMELA PREMIUM DOC PALMELA MOSCATEL GALEGO ROXO 2021
16,2	DEU LA DEU PREMIUM DOC VINHO VERDE ALVARINHO 2018
15,5	QUINTA VALE SANTA LUZIA DOC DOURO GOUVEIO 2021
16	CATRALVOS BLANC DE NOIR REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO (CASTELÃO) 2020
16	LAVRADORES DE FEITORIA TRÊS BAGOS REG DURIENSE SAUVIGNON BLANC 2021

PAIXÃO PELO VINHO ON-LINE

novidades, notícias, vinhos e novas edições



www.revistapaixaopelovinho.com

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



PAIXÃO PELO VINHO DESIGN AWARDS 2022

Cartuxa, Malhadinha, Blog, Leo d'Honor e Boeira são os grandes vencedores

> texto **P.P.V.** > fotografia **ERNESTO FONSECA**

A ilha de São Miguel foi o palco de um dos maiores eventos vînicos de Portugal, o Wine in Azores. A edição de 2022 contou, uma vez mais, com a organização dos "Design Awards", prêmios entregues pela revista Paixão pelo Vinho e que visam reconhecer as melhores imagens, numa harmonia entre elementos: garrafa, rótulo, cápsula e caixa (sempre que tal se aplique). O Alentejo esteve em destaque, conquistando os três primeiros prêmios. As duas Menções Honrosas foram para a Península de Setúbal e para o Douro.

Milhares de apaixonados e apreciadores de vinhos e gastronomia reuniram-se na ilha de São Miguel. A edição do Wine in Azores recebeu quase 100 expositores de vinhos e contou com largas centenas de vinhos e outras bebidas em prova. Os vinhos portugueses estiveram em destaque e tiveram honras de harmonizações gastronómicas com propostas de fantásticos cozinheiros: António Carvalho, António Loureiro (1 estrela Michelin), António Vieira, Cláudio Pontes, Diogo Rocha (1 estrela Michelin), José Júlio Vintém, Paulo Mota e Renato Cunha, juntos organizaram a primeira edição "Fest Fire", cozinha de fogo, em painéis de ferro.

DESIGN AWARDS

A revista Paixão Pelo Vinho apoia o Wine in Azores desde a primeira edição e promove os Design Awards, concurso que em 2022 contou com o alto patrocínio da Coutale Portugal - Acessórios para Vinho. Todos os vinhos presentes no evento foram avaliados pelo painel de jurados reunido pela revista e presidido pela sua diretora, Maria Helena Duarte. Após avaliada a imagem de mais de 1000 referências, o júri apurou os cinco vencedores.

O 1º Prémio "Best Design" foi entregue ao Cartuxa Vinho de Talha tinto 2018, da Fundação Eugénio de Almeida (Alentejo). O 2º

Prémio foi para o Malhadinha rosé 2021, Herdade da Malhadinha Nova (Alentejo). O 3º Prémio também foi para um produtor alentejano, região que esteve em destaque na edição deste ano, o premiado foi o vinho Blog tinto Alicante Bouschet 2018, Tiago Cabaço Winery. Por fim, foram apuradas duas Menções Honrosas: Leo d'Honor tinto 2015, Casa Ermelinda Freitas (Península de Setúbal) e Boeira Porto Tawny 20 Anos, Quinta da Boeira (Douro). "Uma boa imagem comunica a marca com elegância, destaca a identidade, obedece a um conceito e conquista-nos ao primeiro olhar, é o primeiro convite e o mote para a





compra, prometendo um apaixonante desafio para os sentidos”, destaca Maria Helena Duarte.

OS MELHORES VINHOS

Mas os prémios não ficaram por aqui. O grupo Cegos por Provas promoveu um concurso que premiou os melhores vinhos presentes no Wine in Azores 2022 - “Best Wine in Azores”. Foram premiadas cinco categorias e os vencedores são: Melhor Espumante - Forte da Graça Bruto (Alentejo); Melhores Branco - Casa Amarela Gran-

de Reserva 2019 (Douro), Casa de Santar Curtimenta 2019 (Dão) e Pedras Brancas Reserva 2019 (Graciosa, Açores); Melhor Rosé - Quinta do Sobreiró de Cima Cabernet Reserva 2020 (Trás-os-Montes); Melhores Tintos - Vinha de Saturno Touriga Nacional Syrah 2017 (Alentejo), Bridão Private Collection 2018 (Tejo) e Coudel Mor Reserva 2017 (Tejo); Melhor Fortificado - Alves de Sousa Porto Vintage 2019. O júri foi composto por escanções, enólogos, produtores e provadores convidados e estiveram em concurso 124 vinhos.

O WINE IN AZORES

O Wine in Azores é organizado pela Gorgeous Azores. Joaquim Coutinho Costa destaca que, após um renovado sucesso, “a intenção é continuar a crescer e melhorar a cada edição”, acrescentando que tal só é possível porque “somos uma grande família, a organização, os produtores e distribuidores, empresários, chefs de cozinha, a revista Paixão Pelo Vinho e toda a comunicação social... Fazer acontecer este grande evento só é possível com espírito de entrega e colaboração de todos”, remata o responsável.



CONDE VIMIOSO

UMA FAMÍLIA COM HISTÓRIA





ÉVORA

Cidade Património Mundial e destino vínico imperdível

> texto **Manuel Baião** > fotografia **D.R.**

A cidade de Évora obteve a distinção de “Património Mundial” da Unesco para o seu centro histórico em 1986. Desde então, os turistas que chegam a esta cidade alentejana não têm parado de crescer. Para além de belos monumentos a região de Évora tem vários enoturismos e produtores de vinho de enorme qualidade que merecem uma visita atenta.

Os inúmeros monumentos da cidade, mas principalmente as suas ruas ladeadas por casas humildes e palácios luxuosos, formam um conjunto patrimonial que mantém intacta um ambiente e uma autenticidade que transformam Évora numa verdadeira cidade-museu.

No centro histórico de Évora podemos viajar no tempo desde a pré-história até à atualidade, sentido a arquitetura e a cultura portuguesa em cada recanto. No período romano tornou-se numa das principais cidades da Lusitânia - Ebora Liberalitas Júlia - da qual ainda restam inúmeros vestígios, com destaque para o Templo Romano de culto ao imperador, conhecido erradamente por Templo Diana.

Durante o período medieval e moderno a cidade de Évora tornou-se num centro urbano de grande importância, em parte fruto das contínuas visitas e longas estadias dos reis portugueses. A presença dos monarcas nesta cidade alentejana atraía os homens mais poderosos e ricos do reino, o que motivou a edificação de inúmeros palácios, igrejas e obras públicas. Foi em Évora que surgiram os últimos traços do românico e os primeiros esboços do gótico na sua Sé Catedral. À sua volta nasceram outros belos edifícios marcados pela herança árabe e mourisca, nomeadamente o "estilo mudéjar", ou ainda o estilo "Manuelino" da Igreja de São Francisco e do Palácio D. Manuel. No século XVI a cidade de Évora recebeu um grande afluxo de intelectuais e humanistas, que publicaram inúmeras obras e influenciaram a construção dos primeiros edifícios renascentistas, como a Igreja da Graça ou o colégio do Colégio do Espírito Santo, transformado em Universidade em 1559.

Os inúmeros monumentos da cidade, mas principalmente as suas ruas ladeadas por casas humildes e palácios luxuosos, formam um conjunto patrimonial que mantém intacta um ambiente e uma autenticidade que transformam Évora numa verdadeira cidade-museu.



ÉVORA ENQUANTO DESTINO DE ENOTURISMO

O Alentejo é uma região enorme, com características diferenciadoras ao nível do clima, dos solos, da altitude, da latitude, da exposição solar, da distância do mar, das castas e do fator humano. Contudo, existem grandes similitudes nos territórios produtores de vinho e que são percebidas pelos consumidores como pertencendo à região do Alentejo. Por isso, avançou-se para a Denominação de Origem "Alentejo" com o objetivo de preservar a identidade desta região.

A DOC Évora é uma das oito sub-regiões do Alentejo, integrando uma parte dos concelhos de Arraiolos, Montemor-o-Novo e Évora. Esta sub-região foi o berço de alguns dos grandes vinhos alentejanos do século XIX. Depois de algumas décadas de algum apagamento, renasceu nos anos 80 do século passado, passando a apresentar novamente vinhos de grande qualidade. A paisagem é dominada pela península e pelos solos mediterrânicos pardos e ver-

melhos, numa paisagem quente e seca.

O enoturista de hoje procura não só ter contacto com histórias, mas também com a tradição e a gastronomia local, numa perspetiva de autenticidade cultural. Dentro da cidade de Évora e nos seus arredores temos várias propostas de enoturismos e produtores de vinhos que cumprem estes requisitos. Pode começar por visitar a Rota dos Vinhos do Alentejo situada em frente à Sé Catedral. A Comissão Vitivinícola Regional Alentejana apresenta as várias adegas que podem ser visitadas através duma perspetiva multimédia e interativa.

Podemos começar por visitar a Cartuxa, a adega que está em primeiro lugar no imaginário dos enófilos que visitam Évora. A Fundação Eugénio de Almeida tem uma oferta variada de lugares e vinhos para visitar e provar. Podemos começar pela Enoteca Cartuxa, um restaurante que se situa ao lado do Templo Romano, num edifício histórico, onde outrora foi a sede do tribunal da Inquisição. Neste local podemos provar todo o portefólio vínico da casa a

O enoturista de hoje procura não só ter contacto com histórias, mas também com a tradição e a gastronomia local, numa perspetiva de autenticidade cultural. Dentro da cidade de Évora e nos seus arredores temos várias propostas de enoturismos e produtores de vinhos que cumprem estes requisitos.

copo (incluindo o famoso Pêra-Manca) harmonizando com a cozinha regional apresentada de forma atual, num ambiente informal de uma taberna contemporânea. Outro lugar imperdível é a Adega da Cartuxa, na Quinta de Valbom, que se encontra a 2 km do centro histórico de Évora e a 200 metros do Mosteiro que inspirou o seu nome. Esta antiga casa de repouso da Companhia de Jesus é atualmente a sede do enoturismo e o centro de estágio dos vinhos da Fundação. Existem várias propostas de visitas guiadas, provas de vinhos e petiscos.

O Outono no Alentejo é mágico, com o cheiro a terra molhada e as várias tonalidades de verdes e castanhos nos campos. Pohnha-se a caminho e a poucos quilómetros a Norte de Évora temos o Paço do Morgado de Oliveira, um belíssimo palácio dos finais do século XIII, rodeado de vinhedos. Ao contemplarmos o edifício pela primeira vez, parece que viajamos para outra época, ou talvez para uma Villa italiana ou ainda para um Château francês. O Paço do Morgado de Oliveira é atualmente a sede da Fita Preta, empresa dinâmica e irreverente, liderada por António Maçanita. A Fita Preta tem uma vasta oferta de enoturismo, com visita ao Paço, provas de vinhos, petiscos, festas e reuniões familiares e de empresa.

Saindo de Évora em direção a Estremoz, encontramos a Herdade da Calada, que foi fundada em 1854 pelos descendentes do Duque de Lancaster. Os seus atuais proprietários, Maria e André Jean-Claude Penauille, adquiriram o Herdade em 2007 e abriram as portas ao enoturismo, com alojamento e provas de vinhos.

Muito perto de Évora, junto a São Miguel de Machede, encontramos a Casa Relvas que oferece uma vasta panóplia de experiências vinícolas para visitas individuais ou para grupos turísticos, celebrações familiares ou encontros empresariais. O visitante pode usufruir de vinhos provenientes das suas vinhas que se situam nas sub-regiões de Évora, Redondo e Vidigueira.

Ainda no concelho de Évora, mas já per-



to de Montemor-o-Novo surge a Herdade das Cortiçadas que oferece ao visitante a experiência de viajar para uma herdade tradicional alentejana, com um vasto programa de enoturismo.

A norte de Évora, já no concelho de Arraiolos, temos o Monte da Ravasqueira, que ocupa uma vasta área de paisagem tipicamente Alentejana, com pastagens, montado, vinhas e olival. Para além das provas de vinhos poderá visitar a importante coleção particular de arreios e carros de atrelagem de diferentes épocas e estilos.

Outra paragem obrigatória, seguindo em direção de Reguengos de Monsaraz, é a Ervideira. Esta empresa familiar tem uma longa história no mundo do vinho, que se iniciou no final do século XIX com o ilustre Conde D'Ervideira. Nesta adega poderá usufruir de um vasto leque de experiências de enoturismo, com passeios, provas de vinhos e gastronomia, ou até ser enólogo por um dia.

Continuando nesta estrada, e já em Reguengos de Monsaraz, encontramos a Herdade do Esporão, um dos produtores alentejanos mais conhecidos em todo o mundo e com uma vasta oferta de enoturismo. Pode passear a pé pela maior vi-

nha contínua de Portugal, ou realizar um passeio de bicicleta ou de Jipe pelo olival, hortas e barragem, num local de grande biodiversidade, onde se pratica uma agricultura biológica. Pode ainda visitar a Torre do Esporão, viajando até à Idade Média, ou chegar à pré-história, visitando o Museu do Complexo Arqueológico dos Perdigões. Prove os azeites, os vinhos e os produtos da horta no seu restaurante que recebeu recentemente uma Estrela Michelin e uma Estrela Verde pelo Guia Michelin.

Os amantes da arquitetura e dos bons vinhos devem ir à Herdade do Freixo, situada já no concelho de Redondo. A sua arrojada adega encontra-se totalmente subterrânea, por baixo de uma colina até 30 metros de profundidade, pelo que está perfeitamente integrada na paisagem, passando quase despercebida, uma vez que por cima da adega foi plantada uma vinha. Pretendeu-se assim respeitar a natureza, não interferindo no equilíbrio do ecossistema natural para que os seus vinhos transmitam a essência da terra e do lugar.

Em suma, Évora e o seu entorno, tem propostas aliciantes para passar vários dias fabulosos a visitar adegas e o seu centro histórico.

ESTRUTURA EQUILÍBRIO ELEGÂNCIA

WWW.ADEGABORBA.PT



ADEGA
DE BORBA
Established 1955



Conheça o VILA GALÉ ÉVORA

> texto e fotografia **VILA GALÉ**

Hotel fica junto ao centro histórico da cidade património da UNESCO e tem oferta adequada para quem viaja em lazer ou em negócios.

Com uma localização única, o Vila Galé Évora fica junto à muralha e a poucos minutos a pé do centro histórico desta cidade alentejana, classificada como património da Humanidade pela UNESCO.

Dedicado à cultura alentejana, este hotel em Évora permite sentir a tradição e a história da região assim que se entra. O Cante Alentejano, igualmente considerado património imaterial da humanidade pela UNESCO, e a herança muçulmana do Reino Al Andaluz inspiram a decoração. Também a arte equestre é retratada nesta unidade de quatro estrelas, numa parceria

com a Escola Nacional de Arte Equestre. Durante a estada, sugerimos que aproveite para deambular pelo hotel para ver as imagens, as letras das 'modas alentejanas' escritas nas paredes, os trajes típicos dos cavaleiros, a cultural regional.

Com 185 quartos, dos quais 24 quartos superiores com vista para a piscina, 24 quartos familiares e seis amplas suites, o Vila Galé Évora conta ainda com dois quartos adaptados para pessoas com mobilidade reduzida. Dispõe também de duas piscinas exteriores para adultos e uma para crianças, com escorregas, piscina de hidromas-

sagem exterior, jardins, horta pedagógica, Clube Nep para os mais novos e parque infantil, garagem, estacionamento exterior para autocarros e postos para carregamento de veículos elétricos. O Satsanga Spa & Wellness, com tratamentos exclusivos com produtos naturais da região, a piscina interior aquecida, sauna, banho turco e ginásio, é outras das facilidades.

Funcionam ainda dois bares e dois restaurantes – o Versátil e o Inevitável – dedicados à gastronomia regional, que pode ser acompanhada pelos vinhos também produzidos pelo grupo Vila Galé: Santa Vitória,

Nos hotéis Vila Galé, as crianças até aos 12 anos não pagam alojamento nem refeições quando alojadas no quarto dos pais.



do Alentejo, e Val Moreira, do Douro. Para o segmento de negócios, está disponível um bem equipado centro de convenções, composto por quatro salas, com capacidade para receber até 440 pessoas. Já para quem viaja em família, recorde-se que nos hotéis Vila Galé, as crianças até aos 12 anos não pagam alojamento nem refeições, quando instaladas no quarto dos pais. A partir deste hotel, numa breve caminhada, é possível chegar à famosa praça do Giraldo, animada pelas suas esplanadas e arcadas. E seguir caminho pelas pitorescas vielas e praças de Évora, passando pelo Templo Romano e pela capela dos Ossos na igreja de São Francisco Aqueduto Água de Prata. Mas também pela Sé Catedral, a maior catedral medieval do país, e pela universidade. Depois, pode-se desfrutar dos muitos restaurantes e bares e o ambiente vibrante desta cidade também estudantil. Nas redondezas do Vila Galé Évora, aconselhamos a visita à Gruta do Escoural, com as suas gravuras paleolíticas que remontam a 25 000 a.C., ao Cromeleque dos Almendres, ao monumento megalítico mais importante da Península Ibérica e um dos mais importantes da Europa ou o Castelo de Monsaraz, o Castelo de Estremoz e o Paço Ducal de Vila Viçosa.

VILA GALÉ ÉVORA

www.vilagale.com
Avenida Túlio Espanca, 7005-840
Évora, PORTUGAL
GPS: N 38° 34'1.576" - W 7° 54'56.395"
T. +351 266 758 100
Reservas:
portugal.reservas@vilagale.com
Outros: evora@vilagale.com



SOLAR DAS BOUÇAS

Verde encantado

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

Considerado um ícone na região do Alto Minho, o Solar das Bouças é reconhecido pelos seus Vinhos Verdes de excelência. Contando com cerca de 34 hectares de vinha, onde estão plantadas maioritariamente as castas Loureiro, Alvarinho e Arinto, o espaço conta ainda com uma galeria de arte, nascida a partir da obra do escultor João Cutileiro, e uma unidade de enoturismo recentemente distinguida com prémio de Melhor Enoturismo da Região dos Vinhos Verdes, prémio atribuído pela primeira vez na cerimónia "Os Melhores Verdes".

As primeiras referências ao Solar das Bouças datam desde os princípios do séc. XVII, pertença da família Pinheiro de Almeida. A quinta integrava então diversos campos de milho, pomares, hortas e pinhal. Contudo, há pouco mais de 50 anos atrás, a propriedade estava praticamente arruinada, tendo sido nessa altura adquirida por Albano Castro Sousa, que apostou nas potencialidades dos vinhos de quinta e a trans-

formou numa das mais respeitadas casas produtoras de Vinho Verde. Nascia assim a marca Solar das Bouças, que rapidamente se tornou numa referência de qualidade. Entretanto, a propriedade foi vendida à Quinta do Noval, pertença da família Van Zeller, que criou em 1989 a empresa "Solar das Bouças – Sociedade Vitivinícola, S.A". Quando a família decidiu alienar a Quinta do Noval, um dos familiares, Fernando Van

Zeller, decidiu ficar na posse deste vasto património e iniciou uma nova fase. Foram realizadas obras de recuperação do solar e das casas da propriedade, foram plantadas novas vinhas e diferentes castas em toda a propriedade. Hoje, o Solar das Bouças pertence a uma sociedade de investimentos, liderada por António Ressurreição, industrial da área têxtil, que afirma ter sido "uma compra de paixão" e a primeira que fez no

"Para além da estadia numa das cinco suites do próprio Solar, o espaço possui ainda duas casas de campo, a Casa da Eira e a Casa de Montariol, onde os visitantes poderão desfrutar de todas as vantagens de uma casa no campo a 15 minutos do centro de Braga e a meia hora do Parque Nacional da Peneda-Gerês, Ponte de Lima, Barcelos e Guimarães".

mundo da vinha. A aquisição compreendeu terra, imobiliário e marcas e o atual proprietário tem vindo a desenvolver as potencialidades da Quinta.

LOUREIRO, ALVARINHO E ARINTO

Localizado na freguesia de Prozelo, Amares, o Solar das Bouças conta com cerca de 34 hectares de área total, 24 dos quais preenchidos com vinha, cabendo à casta Loureiro a maior fatia (cerca de 20 hectares). Os restantes são repartidos pela casta Alvarinho, plantado à entrada da quinta, e à casta Arinto, mais conhecida na região como Pedernã.

Produzido e engarrafado na quinta, o Vinho Verde Solar das Bouças utiliza, exclusivamente, uvas produzidas na propriedade, tendo sido um dos primeiros, senão o primeiro, "vigneron" da Região dos Vinhos Verdes. António Ressurreição assegura-nos que os vinhos Solar das Bouças, são "frescos, de características leves e harmoniosas, florais, frutados e de inegável excelência". Ainda assim, pela separação de parcelas e novos processos de vinificação, a oferta do Solar das Bouças é mais vasta e nela podemos encontrar vinhos mais estruturados e complexos.

Não obstante, para além dos vinhos, com a insígnia Solar das Bouças, encontramos ainda compotas, ervas e chás. Esta aposta "vem no seguimento natural do desenvol-





vimento das potencialidades que a quinta oferece. Não é mais do que aplicar conceitos básicos da economia circular e também deste modo oferecer experiências autênticas e próprias a quem nos visita e que queira levar e partilhar dessas mesmas experiências”, frisa o responsável.

Atualmente estão no mercado dois vinhos brancos DOC Vinho Verde, o Solar das Bouças Loureiro 2021, fresco, citrino e floral, o Solar das Bouças Colheita Seleccionada (Loureiro e Alvarinho) 2019, harmonioso, fresco e gastronómico; e o Solar das Bouças Alvarinho Premium branco 2019, Regional Minho, este mais especial, já a mostrar a grande capacidade da casta em prologar-se no tempo, deixa notas florais, vegetais e citrino discreto, tem boa estrutura e um final de boca prazeroso.

MELHOR ENOTURISMO DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES

Para além dos vinhos, a quinta foi distinguida com o prémio de Melhor Enoturismo da Região dos Vinhos Verdes, prémio atribuído pela primeira vez na cerimónia “Os Melhores Verdes”. Para António Ressurreição, “é sempre agradável receber um prémio”. “Consideramos de alguma forma que

Para além dos vinhos, a quinta foi distinguida com o prémio de Melhor Enoturismo da Região dos Vinhos Verdes, prémio atribuído pela primeira vez na cerimónia “Os Melhores Verdes”. Para António Ressurreição, “é sempre agradável receber um prémio”. “Consideramos de alguma forma que este é o reconhecimento pelo trabalho feito e um incentivo à melhoria contínua, de forma a que a passagem pelo Solar das Bouças seja uma experiência que perdure”.

este é o reconhecimento pelo trabalho feito e um incentivo à melhoria contínua, de forma a que a passagem pelo Solar das Bouças seja uma experiência que perdure”. Ainda segundo o responsável “o Enoturismo será, com certeza, uma área a desenvolver”. Para além da estadia numa das cinco suites do próprio Solar, o espaço possui ainda duas casas de campo, a Casa da Eira e a Casa de Montariol, onde os visitantes poderão desfrutar de todas as vantagens

de uma casa no campo a 15 minutos do centro de Braga e a meia hora do Parque Nacional da Peneda-Gerês, Ponte de Lima, Barcelos e Guimarães”.

Independentemente de ficar hospedado ou não no Solar, os interessados podem optar por uma visita mais curta e agendar uma prova de quatro vinhos da quinta, acompanhados de uma tábua de queijo e complementada com uma visita à galeria de arte existente no espaço, projeto nascido a partir da obra do escultor João Cutileiro, presente na capela do Solar, e onde a assinatura Arte & Wine assume uma das suas valências diferenciadoras.

Outra possibilidade é caminhar pelos vários trilhos assinalados pela propriedade, marcar um piquenique ou mesmo um brunch. “Clientes e/ou viajantes ficam muito surpreendidos com esta experiência do campo e da vinha num ambiente cultural muito particular”, salienta o responsável.

No futuro próximo, os objetivos passam por “melhorar as condições existentes, assim como, propor novas experiências a nível do visitante e do alojamento, reforçar a nossa capacidade para a realização de eventos sociais e empresariais”, remata António Ressurreição.





TOMBALOBOS

A tradição de uma mesa alentejana

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

Com duas décadas de existência, o Tombalobos é já uma paragem obrigatória para quem visita a cidade de Portalegre, assim como para quem lá mora. Com lugar de destaque no mapa da cozinha tradicional alentejana, são inúmeros os comensais que fazem muitos quilómetros para saborear os seus pratos. Tendo adotado a sua alcunha de criança para o nome do restaurante que decidiu abrir na sua cidade natal, José Júlio Vintém descreve a sua cozinha como “tradicional com um toque pessoal, um pouco mais arrojada, com um sabor a mais, com uns ingredientes diferentes”. Para tal, privilegia os produtos autóctones da região: “focamo-nos na qualidade e na sazonalidade dos produtos. Nem sempre temos tudo, mas é sempre bom”.

Desde terna idade que dizia que queria ser cozinheiro. Sempre adorou cozinhar e a ligação do produto à terra. O sonho de José Júlio Vintém “era fazer aquilo que fazíamos quando éramos crianças, criávamos a galinha para a podermos comer num certo dia. Queria abrir um restaurante em que o cliente chegasse, visse que ‘aqui está o ovo, aqui está o pinto, este pinto vai ser um galo que vamos comer daqui a 6 ou 12 meses’”. Esta ligação ao produto sempre foi muito forte, muito vincada na

sua casa. Adorava cozinhar com os seus pais, com a família, assim como com os amigos. Sempre deu muito valor à comida. Daí o respeito que tem pela cozinha e pelos animais. “Tenho muito respeito pelos animais e pelo o que eles representam para mim. Um animal quando está vivo dá-nos carinho, quando está morto dá-nos alimento. Não concebo matar um animal para desperdiçar comida e esse respeito pelo produto é o que sempre me fascinou na cozinha, seguido da sua confeção”.

“O património gastronómico está na regionalidade, está nos pratos típicos, não está nas inovações, nas ‘pseudoinovações’, que são cópias de outros chef’s, sejam eles de que nacionalidade forem. Este é um problema, que não tínhamos no passado, porque existiam muitos restaurantes tradicionais, hoje estes estão a desaparecer.”

Para além disso, o cozinheiro faz também questão de comprar produtos frescos e locais e de conhecer a proveniência destes. “Temos que valorizar os produtos autóctones que temos e o que a terra nos dá. Por exemplo, o nosso borrego é uma carne fantástica. É melhor do que qualquer coisa que já tenha comido noutras partes do mundo. Mas quem diz o borrego, diz outros produtos. Quando falamos de produtos da terra, autóctones, endógenos, muitos dizem que o seu fornecimento é difícil, mas eu não preciso que seja fácil, preciso sim, é de ter produtos de qualidade”, assegura José Júlio. Mais, “temos que nos focar na qualidade e na sazonalidade dos produtos, nem sempre temos tudo, mas temos sempre bom”, reforça.

Por isso, não é de estranhar que a ‘sua’ carta se alimente do produto local, de pequenos produtores, maioritariamente localizados num raio de 100 quilómetros, como a galinha que vem de Estremoz, os morangos de Ponte de Sor e a vitela de Idanha-a-Nova. “O que se come aqui nunca são coisas banais”, afirma Vintém. É por isso que os borregos, os galos e coelhos são biológicos e de campo, nunca alimentados a ração. “O sabor não tem nada a ver”, frisa. Sem querer ferir suscetibilidades, admite, “os nossos fornecedores locais têm sempre uma importância maior do que qualquer outro fornecedor”.

GASTRONOMIA TAMBÉM É PATRIMÓNIO

Quem procura o Tombalobos, facilmente encontra pratos sazonais. Na época da caça, a carta tem veado, javali e perdiz. Ainda assim, à mesa encontramos sempre os clássicos a que este restaurante nos habituou, como as pétalas de toucinho, a barriga de porco assado com migas de farinha e a orelha de porco grelhada, mas também as molejas de borrego salteadas em azeite, as bochechas de bacalhau de poejada e as costeletinhas de coelho fritas com mel e limão, a sopa de tomate com ovo escalfado, a açorda de fraca (galinha de Angola), empada de pato com laranja, ou (os famosos) pezinhos de coentradada e ensopado de borrego, que o próprio chef adora.

Para além da carne, também encontramos pratos de peixe como a Corvina à Bulhão Pato, corvinas de anzol fritas com alhos, coentros e sumo de limão, pratos de atum, cação frito de cebolada ou sopas de cação e lulas dos Açores fritas. Isto sem esquecer, as línguas, as bochechas ou o lombo de bacalhau. A terminar a refeição os visitantes podem optar pelos doces conventuais como os fartes, com gila, amêndoa, ovos e folha de obreira (mais conhecida por hóstia), bolo de chocolate, sericaia ou a acastanhada (doce de castanha e chocolate).

Para acompanhar as suas refeições, os comensais podem escolher por entre uma carta com cerca de 70 referências vínicas só de Portalegre, mas também encontramos vinhos de outras regiões de Portugal. José Júlio Vintém admite que aposta muito em “vinhos de adegas e vinho produzido por amigos. Esta é uma carta muito eclética”. Segundo o chef, a ligação da comida com os vi-



nhos é algo natural. “Pessoalmente sempre gostei de vinho, é a minha bebida de eleição, mas podemos e devemos ir apurando, auto afirmando e aprendendo”. Porém, Vintém admite que muitos cozinheiros “não têm este conhecimento”.

Também por isso, confessa ser crítico em relação às escolas de hotelaria. “Em termos de formação culinária e gastronómica as escolas estão viradas para um futuro sem ter em conta o passado. Sou muito crítico em relação às escolas de hotelaria porque não aprendem a fazer a base da cozinha portuguesa, aprendem a fazer alguma coisa que não tem nome. Podes ser o melhor chef do mundo, mas de certeza que existe uma base”.

Para José Júlio Vintém, “todos os alunos que vão para uma escola de cozinha, a primeira coisa que deviam aprender era as bases da cozinha portuguesa, seja trabalhar um pão numa açorda, saber fazer um ensopado de borrego ou uma sopa de tomate. Saber fazer coisas tão básicas que para alguns deles não valem nada. Mas o que vejo é grandes chef’s a não saberem fazer o básico e isso choca-me”. Depois das bases da cozinha, era também necessário fazer a ligação ao mundo dos vinhos e explica, “se puseres uma comida do Douro com um vinho alentejano, o vinho vai abafar a comida. A ligação da comida com o vinho não tem muito que saber, mas no fundo tem!”, frisa.

Embora sempre tenha sido considerado pelos ‘puristas’ um cozinheiro rebelde, porque “ora metia a açorda de bacalhau no forno, ora misturava as migas não sei com o quê...” hoje considera-se simultaneamente um cozinheiro e um chef de cozinha. “Sou cozinheiro quando estou no meu restaurante e sou chef de cozinha quando estou nas minhas consultorias”, remata.



“É IMPORTANTE AGARRARMOS NOVAMENTE NA COZINHA TRADICIONAL E VOLTAR A FAZÊ-LA BEM FEITA”

Para José Júlio a gastronomia é também património, algo que vem dos nossos antepassados, da nossa história. “Antigamente as pessoas que cultivavam tinham o trabalho de secar as sementes para as replantar (e isso dá muito trabalho). Hoje em dia, as pessoas que cultivam vão aos produtores de sementes, compram as sementes, semeiam e já pouca gente guarda as sementes, como antigamente. De vez em quando, aparece-me alguém que diz: ‘tenho umas beringelas muito boas, tirei as sementes, voltei a plantar, mas no ano seguinte aquilo não deu nada’. E porquê? Porque essas beringelas muito boas e muito bonitas são sementes modificadas geneticamente para dar aquela beringela, mas a seguir são estéreis”.

Por isso, o Tombalobos não coloca apenas o Alentejo à mesa. As tradições da região estão espalhadas pelo espaço, fruto da decoração feita pelo próprio chef e pela sua esposa, Catarina. Isso nota-se na tapeçaria de Portalegre, na cabeça de touro pendurada, nos cartazes de touradas do ano em que Vintém nasceu, 1972, nas boinas e chocalhos na parede, no balcão em mármore de Estremoz, nas mesas de azinho e nas inúmeras peças em cortiça de artesãos locais.

DICA DO CHEF

Quando fazemos um frango ou outro prato de carne, normalmente as pessoas deitam os ossos fora, seja em cru ou depois de assados, mas se aproveitarmos algum desses ossos da carcaça e fizermos uma canja, ou um caldo, este alimentamos quase tanto como a própria carne. Pode-se congelar em cuvetes e reduzir quando for necessário. Não desperdicem comida e aproveitam ao máximo as potencialidades que cada alimento que têm.



Questionado sobre a escolha do nome Tombalobos, Vintém admite que esta era uma das suas alcunhas em criança, nome comum no Alentejo e que significa pessoa bruta, que leva tudo à frente. Reza a lenda que os Tombalobos eram os homens que protegiam dos lobos as povoações e os rebanhos da Serra de S. Mamede, ali ao lado.

Com capacidade para servir pouco mais de 50 pessoas, 40 das quais na sala principal, mais 8 na mesa do chef, logo à entrada, e mais 4 a 6 numa outra mesa mais resguardada, quem procura este espaço não vem só para comer. “Quem vem, vem pela expe-

riência, por um espaço onde se come devagar, onde se bebe um bom vinho, onde o cliente é surpreendido pelos sabores e pelos ingredientes”.

A terminar, José Júlio Vintém deixa uma mensagem: “gostava que as pessoas se convencessem que comer regional é estar a alimentar um património que é delas e que não é dos restaurantes. O património gastronómico está na regionalidade, está nos pratos típicos, não está nas inovações, nas ‘pseudoinovações’, que são cópias de outros chef’s, sejam eles de que nacionalidade forem. Este é um problema, que não tínhamos no passado, porque existiam muitos restaurantes tradicionais, hoje estes estão a desaparecer, e isso é um problema. É importante agarrarmos novamente na cozinha tradicional e voltar a fazê-la bem feita. Todos as cozinhas e restaurantes fazem falta, mas se as pessoas comem 365 dias por ano podem e devem, de vez em quando, começar a pedir um prato regional bem feito”.

TOMBALOBOS

Rua 19 de Junho, nº2
7300-155 Portalegre
T. +351 245 906 111
tombalobos@gmail.com
@Tombalobos.Restaurante.Alentejano



LOJA ONLINE

Venha à descoberta
dos *vinhos Menin*

www.mwc.wine





MAIS CINCO ESTRELAS MICHELIN

A restauração em Portugal está de Parabéns

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

Portugal continua a ter sete restaurantes com duas estrelas Michelin, mas passou a ter mais cinco com uma estrela, passando de 26 para 31, totalizando 38 os restaurantes portugueses na lista de ouro do Guia Michelin.

A organização do Guia Michelin anunciou recentemente em Toledo, Espanha, os galardões mais desejados do mundo da restauração. Portugal ganhou cinco novas estrelas, passando a existir no nosso país 31 restaurantes com uma estrela Michelin e 7 com duas estrelas Michelin, totalizando 38 restaurantes portugueses galardoados. Coube ao chef Ricardo Costa do restaurante The Yetman, detentor de duas estrelas Michelin (Vila Nova de Gaia), anunciar as novas estrelas para Portugal. Para receberem uma estrela Michelin, subiram ao

palco os chefs José Avillez, do restaurante Encanto (Lisboa); Vasco Coelho Santos, do Euskalduna Studio (Porto); Paulo Alves, do Kabuki Lisboa; Paulo Morais, do Kanazawa (Lisboa) e Julien Montbabut, do Le Monument (Porto).

De salientar que o Encanto, de José Avillez é primeiro restaurante vegetariano a receber uma estrela Michelin. José Avillez junta assim a mais recente estrela às duas que ostenta no restaurante Belcanto, em Lisboa, e uma no restaurante Tasca, no Dubai. Portugal arrecadou ainda uma estrela ver-

de para o restaurante Mesa de Lemos (Viseu), do chef Diogo Rocha (já com uma estrela Michelin conquistada em 2021). Recorde-se que no ano passado, foram atribuídas estrelas verdes aos portugueses Il Galo d'Oro (Funchal, duas estrelas Michelin) e Esporão (Reguengos de Monsaraz, uma estrela).

PORTUGAL VAI TER O SEU PRÓPRIO GUIA MICHELIN NO PRÓXIMO ANO

Em 2023, Portugal e Espanha terão guias distintos, com o nosso país a acolher no

De salientar que o Encanto, de José Avillez é primeiro restaurante vegetariano a receber uma estrela Michelin. José Avillez junta assim a mais recente estrela às duas que ostenta no restaurante Belcanto, em Lisboa, e uma no restaurante Tasca, no Dubai.

próximo ano uma Gala Michelin. Quem o anunciou foi Gwendal Poullennec, Diretor Internacional do Guia Michelin, na abertura da Gala Michelin. O responsável (re)lembrou a nova geração de chefs que existem no setor, acrescentando que “Portugal e Espanha apresentam um grande dinamismo na restauração”. Por isso mesmo, em 2023, Portugal e Espanha autonomizam-se e passam a apresentar guias Michelin para os seus territórios.

AFINAL O QUE SÃO E COMO SURGIRAM AS ESTRELAS MICHELIN?

Se acha que existe uma relação entre as estrelas para a cozinha e a marca de pneus, então acertou. A ideia foi concebida em 1900 por André Michelin, o fundador da Compagnie Générale des Établissements Michelin, a famosa marca de pneus, que tem como mascote o Bibendum. Durante a revolução automóvel, André Michelin decidiu criar um guia para promover o turismo automóvel. O fundador pretendia

que pessoas de todo mundo visitassem o emergente mercado automóvel, e para isso decidiu criar um roteiro que reunisse um grupo de restaurantes e hotéis de qualidade para o público-alvo.

O Guia Michelin foi ganhando proporções inesperadas e tornou-se o principal indicador dos melhores restaurantes e hotéis (primeiramente) em França e, depois, no mundo inteiro.

São muitos os que ambicionam conquistar uma estrela Michelin, mas nem tudo são rosas, porque se por um lado, conquistar uma estrela Michelin coloca (normalmente) o restaurante no mapa da gastronomia mundial, perder pode significar a falência do restaurante. Para isso acontecer, todos os anos, os restaurantes são avaliados para ver se cumprem os critérios para receber a tão desejada distinção. Entre outros critérios é avaliada a qualidade dos produtos, o ponto de cozedura, os sabores, a criatividade, a regularidade da cozinha e a relação qualidade/preço.



Portugal arrecadou ainda uma estrela verde para o restaurante Mesa de Lemos (Viseu), do chef Diogo Rocha (já com uma estrela Michelin conquistada em 2021).



AS 5 NOVAS ESTRELAS MICHELIN

- Encanto (Lisboa);
- Euskalduna Studio (Porto);
- Kabuki Lisboa (Lisboa);
- Kanazawa (Lisboa);
- Le Monument (Porto).

AS 26 JÁ QUE RENOVAM UMA ESTRELA MICHELIN

- 100 Maneiras (Lisboa);
- A Cozinha (Guimarães);
- Al Sud (Lagos);
- Antiquvm (Porto);
- A Ver Tavira (Tavira);
- Bon Bon (Carvoeiro);
- Cura (Lisboa);
- Eleven (Lisboa);
- Eneko Lisboa (Lisboa);
- Epur (Lisboa);
- Esporão (Reguengos de Monsaraz);
- Feitoria (Lisboa);
- Fifty Seconds (Lisboa);
- Fortaleza do Guincho (Cascais);
- Gusto by Heinz Beck (Almancil);
- G. Pousada (Bragança);
- Lab by Sergi Arola (Sintra);
- Largo do Paço (Amarante);
- Loco (Lisboa);
- Mesa de Lemos (Viseu);
- Midori (Sintra);
- Pedro Lemos (Porto);
- Vila Foz (Porto);
- Vista (Praia da Rocha);
- Vistas (Vila Nova de Cacela);
- William (Funchal).

SÃO 7 OS RESTAURANTES COM DUAS ESTRELAS MICHELIN

- Vila Joya (Albufeira);
- Il Gallo d'Oro (Funchal);
- Casa de Chá da Boa Nova (Leça);
- Alma (Lisboa);
- Belcanto (Lisboa);
- Ocean (Parches);
- The Yeatman (Vila Nova de Gaia).

ADEGA DE
FAVAIOS
— DESDE 1952 —



Seja responsável. Beba com moderação.



HERDADE DAS SERVAS

Apresenta o restaurante Legacy Winery e novos vinhos

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

Estremoz ganhou mais um ponto de interesse enogastronómico e de paragem obrigatória com o Legacy Winery Restaurant. Situado na Herdade das Servas, o novo espaço foi palco da apresentação dos mais recentes vinhos da propriedade da família Serrano Mira: Vinhas Velhas branco e 4 tintos de 2017.

A existência de um restaurante na Herdade das Servas não é uma novidade, mas o Legacy Winery Restaurant é diferente do que existiu anteriormente entre 2014 e 2020. Idealizado pelo produtor Luís Serrano Mira, este espaço pretende ser uma verdadeira experiência gastronómica e vinica com “uma cozinha contemporânea inspirada nas tradições e heranças do Alentejo e cheia de sabor”.

O responsável explica que o novo espaço é “a valorização do projeto Herdade das Servas, com a sua vertente de enoturismo a sair reforçada. Temos a gestão do Legacy Winery Restaurant totalmente a car-

go da Serrano Mira é a aposta numa nova área de negócio, bastante peculiar, mas é também uma forma de garantirmos uma experiência assumidamente enogastronómica, permitindo que quem nos procura possa conhecer a gastronomia alentejana, os nossos vinhos e, não menos importante, o pairing entre ambos”.

A renovação do restaurante, é, segundo Luís Serrano Mira, “mais um passo para a materialização do que a Herdade das Servas defende, há quase um quarto de século: a preservação das tradições e da cultura da região, mas com uma vertente contemporânea”.

UM MENU QUE NÃO ESQUECE A TRADIÇÃO

Com capacidade para 42 pessoas, o renovado restaurante de Estremoz, tem um menu criado pelo chef brasileiro Luciano Baldin, que é um apaixonado pelo Alentejo, que faz sobressair o que de melhor se faz na região, assim como na propriedade, o vinho.

A carta do Legacy Winery Restaurant, que a partir de 2023, vai contar com uma para a Primavera/Verão e outra para o Outono/Inverno para melhor explorar os produtos da época, é composta por nove entradas, entre as



Alentejo para a mesa, harmonizando cada um deles com os vinhos” da Herdade das Servas. É por isso que a carta de vinhos do Legacy Winery Restaurant é uma verdadeira mostra do que se faz na herdade, mas também na Casa da Tapada, o projeto que o produtor tem em Amares, na região dos Vinhos Verdes.

Assim, é possível pedir quase todos os vinhos produzidos na Herdade das Servas, que estão disponíveis a garrafa e alguns a copo como é o caso do Herdade das Servas Colheita Seleccionada branco/tinto (€4,50); Herdade das Servas Sangiovese rosé (€5,50); Herdade das Servas Touriga Nacional (€7,50) ou o Herdade das Servas Reserva branco/tinto (€8,00/€8,50).

Com capacidade para 42 pessoas, o renovado restaurante de Estremoz, tem um menu criado pelo chef brasileiro Luciano Baldin, que é um apaixonado pelo Alentejo, que faz sobressair o que de melhor se faz na região, assim como na propriedade, o vinho

quais se destacam o ovo cremoso com couve-flor, crocante de broa e paia de toucinho (€8,50); croquete de rabo de boi, pimenta rosa e mostarda (€10,00); torricado de perdiz em escabeche (€12,00); e o bife tártaro mertolengo (€15,00), como explica o responsável do restaurante. No caso dos 10 pratos principais, as estrelas são o bacalhau lascado com batatinhas de forno, cebolada, ovo cremoso e azeitonas (€19,50); arroz de javali com cogumelos (€18,50); o polvo braseado com migas de tomate e acelgas (€24,00) e o carré de borrego de pasto com batatas assadas, castanhas e romesco (€28,50).

As sobremesas são inspiradas nas especialidades alentejanas e os visitantes podem escolher entre o pudim de azeite e mel, com sorbet de tangerina (€ 8,50); a boleima de maçã com molho de baunilha (€6,00); bolo rico de chocolate, avelã e espuma de caramelo (€7,50); e pavlova com morangos, alecrim e balsâmico (€7,00).

HERDADE DAS SERVAS EM DESTAQUE

Luís Serrano Mira esclarece que “todos os pratos presentes na carta refletem a interpretação do chef Luciano Baldin, que, em conjunto com a restante equipa, procurou trazer a autenticidade dos sabores do





NOVOS VINHOS E UMA ESTREIA

O produtor e proprietário da Herdade das Servas aproveitou a ocasião da apresentação do Legacy Winery Restaurant aos jornalistas para fazer o lançamento das novas colheitas de quatro tintos e do primeiro Herdade das Servas Vinhas Velhas branco, um vinho de 2020 que representa “uma aposta clara na preservação das Vinhas Velhas e na valorização a autenticidade dos Vinhos do Alentejo”.

Os novos vinhos tintos, têm em comum o ano de 2017 e são o Herdade das Servas Petit Verdot, Herdade das Servas Touriga Nacional, Herdade das Servas Alicante Bouschet e Herdade das Servas Vinhas Velhas. Os três monocastas têm um “enorme potencial gastronómico” e são vinhos para harmonizar com carnes vermelhas, caça, queijos intensos e enchidos. Pela sua acidez e complexidade, apontam para uma longevidade esperada entre os 20 e os 30 anos. Já o Herdade das Servas Vinhas Velhas tin-

to, é já um ex-libris deste produtor com um histórico de cinco colheitas – 2005, 2009, 2012, 2014 e 2015. Em 2017, conjuga Alicante Bouschet (45%), Touriga Nacional (20%), Trincadeira (30%) e Petit Verdot (5%) e é um vinho com estágio de 18 meses em barricas novas de carvalho francês e que repousa em garrafa, durante 24 meses.

Por último a grande estreia, o Herdade das Servas Vinhas Velhas branco 2020, que é produzido maioritariamente com Arinto e Roupeiro, provenientes de parcelas instaladas em solos vermelhos derivados de calcários pardos ou cristalinos, com manchas de xisto, beneficiando de um clima mediterrânico com elevadas amplitudes térmicas e Verões quentes e secos. O vinho fermenta em barricas de carvalho francês e o estágio e, parcialmente, feito em ânforas de barro, durante 12 meses. É um branco ideal para harmonizar com peixe assado no forno, bivalves à bulhão pato, queijos e enchidos.

LEGACY WINERY RESTAURANT

Herdade das Servas
7101-909 Estremoz
T. +351 268 098 080
legacy@herdadedasservas.com



16,8
HERDADE
DAS SERVAS
PETIT VERDOT 100%
TINTO 2017
 15% • 17,5€

Intenso em notas de frutos pretos de baga e silvestres, notas vegetais, fresco, menta, bosque. Na boca é rude, seco, com taninos fortes, não tão expressivo, com notas especiadas, final longo. Guarde-o por mais algum tempo, promete. **MHD**

17
HERDADE
DAS SERVAS
TOURIGA NACIONAL
100%
TINTO 2017
 14,5% • 17,5€

Rubi, com tons violeta, limpo. Revela aromas frutados, destaca amoras, ameixa preta, bergamota, flores do bosque, chocolate e pimenta. Na boca tem bom corpo e volume, taninos macios, madeira bem integrada, boa acidez, fresco, gastronómico, seco, longo, com evidentes notas de pimenta preta. Bom para beber já ou, se possível, guardar. **MHD**

17,5
HERDADE
DAS SERVAS
ALICANTE
BOUSCHET 100%
TINTO 2017
 15% • 17,5€

Rubi, limpo. Fruta madura e desidratada, como ameixa preta, frutos de baga, ligeiro herbáceo, tostados finos, cacau. Tem acidez em destaque a conferir frescura e perfil gastronómico. Tem taninos ricos, secos, deixa um ligeiro amargor no final de boca, complexo, precisa de tempo em garrafa. **MHD**

18
HERDADE
DAS SERVAS
VINHAS VELHAS
BRANCO 2020
 90% Arinto,
 10% Roupeiro
 13% • 25€

Amarelo palha com evidentes tons citrinos, limpo. Fresco, mineral, notas citrinas, maçã verde, flores discretas inicialmente. Cresce no copo. Na boca tem grande acidez, com notas de toranja, gastronómico, bom corpo e volume, tostados suaves, ainda a crescer na garrafa, deixa um final persistente e especiado. Grande vinho. **MHD**

17,7
HERDADE
DAS SERVAS
VINHAS VELHAS
TINTO 2017
 Alicante Bouschet,
 Touriga Nacional,
 Trincadeira, Petit
 Verdot
 15% • 30€

Granada, limpo. Intenso, revela-se em camadas. Primeiro surgem as notas de frutos pretos bem maduros, depois toque floral, balsâmico, tostados, cacau e especiarias. Rico, envolvente, tem grande estrutura, taninos firmes mas já a aveludar, acidez correta, madeira integrada, complexo, termina persistente. **MHD**



ANTÓNIO MENDES NUNES

O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

A magia do Arinto de Bucelas

Não deverá haver vinho tranquilo com tantas referências elogiosas através dos séculos como o Arinto de Bucelas. William Shakespeare nomeou-o numa das suas peças de teatro, o duque de Wellington provou-o, adorou-o e levou-o para Inglaterra onde o rei Jorge III se tornou seu fã. Por cá, nas referências elogiosas até o chegaram a comparar aos mais famosos vinhos de Bordéus



Quinta do Boiçã, Enoport Wines

Recebi, recentemente, para prova, vinhos de dois produtores da Região de Origem Controlada (DOC) Bucelas, ambos da casta Arinto, a casta rainha da região.

O primeiro, Morgado de St^a Catherina é um Arinto 2020 produzido na Quinta da Romeira, actual propriedade do grupo Sogrape. Trata-se de um vinho com bastante complexidade de aroma pouco exuberante mas muito elegante, como é atributo da casta, com notas de frutos de polpa amarela, onde sobressai a nectarina. Com bom volume de boca, muito equilibrado e com as notas salinas da proximidade atlântica. O estágio em barrica arredonda-o e dá-lhe garra (16/17 euros).

O outro produtor é a Enoport Wines, que lançou recentemente três espumantes saídos da sua Quinta do Boiçã (ver notícia noutra página). Na altura da apresentação, Nuno Santos, CEO da empresa, fez um emotivo discurso em que perspectivou um futuro ainda mais radioso para a região e, fê-lo com toda a propriedade, citando Cincinnato da Costa que na sua obra "O Portugal Vinícola", editado pela Imprensa Nacional, em 1900 escreve: "O Arinto é uma casta branca das mais notáveis de Portugal. Forma ela a base dos delicadíssimos vinhos de Bucelas. os melhores vinhos de pasto brancos do país, que rivalizam com as mais finas lavras de Sauternes e Barsac."

De facto, não devo errar muito se escrever que a Arinto (especialmente "agarrado" ao

terroir de Bucelas, dá os vinhos mais referidos, mais elogiados e estimados em Portugal e no estrangeiro.

Pensa-se que o cultivo da vinha na região de Lisboa (de que Bucelas faz parte) já existiria na época romana, há mais de 2000 anos, portanto. Quanto à origem da casta Arinto, não há certezas. Inocêncio Júlio Máximo Oliveira Pimentel, Visconde de Villa Maior, numa comunicação escrita em colaboração com o seu colega francês Pulliat presumiu, devido à semelhança do vinho, que o Arinto seria o Riesling (casta alemã), o mesmo tendo sido sustentado em 1866 por António Augusto de Aguiar: "Esta uva, que um escritor estrangeiro, justamente apreciado pelas suas obras sobre o vinho, assevera ser o Riesling do Reno, conserva sempre o ácido suficiente para produzir vinho de grande viveza, capaz de estimular agradavelmente o paladar."

Estudos posteriores concluíram que o Arinto não era o Riesling e que o que une as duas castas são a boa acidez a delicadeza e a capacidade de envelhecimento que conferem aos vinhos feitos com as suas castas.

Mas as referências históricas ao Arinto e a Bucelas são velhas de séculos.

William Shakespeare, no século XVI referiu-o na peça Henrique VI chamando-lhe "charneco" na Cena III do II Acto, na II parte, trava-se o seguinte diálogo entre dois vizinhos. Primeiro vizinho: "Aqui, vizinho Horner, eu bebo um copo de vinho branco

(cup of sack) à tua saúde; e não temas o próximo, far-te-á bem". Segundo vizinho: "E aqui, vizinho, aqui está uma taça de Charneco".

Parece ser também verdade que a tripulação da caravela São Gabriel celebraram com Arinto de Bucelas o seu regresso a Portugal, depois da descoberta do caminho marítimo para a Índia, corria o mês de Agosto de 1499.

Uma última referência aos ingleses e ao Bucelas: Durante as invasões francesas Sir Arthur Wellesley, mais tarde duque de Wellington, comandante das tropas inglesas e mentor do complexo defensivo de Lisboa, as Linhas de Torres Vedras, hospedou-se algumas vezes no solar da Quinta da Romeira entre 1810 e 1811. Provou o Arinto de Bucelas, adorou-o e levou-o para Inglaterra onde o rei Jorge III se tornou seu fã, chamando-lhe Lisbon Hock (vinho branco de Lisboa).

Já que também nos inspirámos para esta crónica no vinho Arinto Morgado de St^a Catherina, diga-se que também este nome tem raízes inglesas:

Situada em Bucelas, a Quinta da Romeira iniciou, em 1988, um profundo projeto de restauro do solar. Em simultâneo, garantiu a plantação daquela que é a mais extensa área de vinha contínua da casta Arinto, em Portugal, nada menos que 70 Ha.

Em 1703, o terceiro conde de Castelo Melhor, Luís de Vasconcelos e Sousa – protagonista nas negociações do contrato de casamento entre a princesa Catarina de Bragança (a princesa portuguesa que levou para Inglaterra o hábito de consumo e a consequente tradição do chá em Inglaterra) e o rei de Inglaterra, Carlos II – instituiu o Morgadio de Santa Catherina, em honra da princesa, no qual incluiu a Quinta da Romeira.

RELATÓRIO DE VINDIMAS DE 1867

Por decreto do ministro João Andrade Corvo, datado de 1866 foi nomeada uma comissão para estudar o sector vitivinícola em Portugal, pois como é referido pelo próprio ministro, "A produção dos vinhos é uma das maiores riquezas da indústria agrícola em Portugal; o comércio deste produto avulta mais do que todos na exportação dos produtos agrícolas do nosso solo".

Será este relatório chamado de "Memória sobre os processos de vinificação empregados nos principais centros vinhateiros do continente do Reino", porventura o primeiro estudo científico feito ao mundo do vinho em Portugal. Foi dado à estampa em 1867.

A comissão era constituída por três ilustres académicos todos professores catedráticos de Química, a saber, António Augusto

de Aguiar (professor na Escola Politécnica), Visconde de Villa Maior (que havia sido Reitor da Universidade de Coimbra) e João Inácio Ferreira Lapa (professor na que alguns anos volvidos se chamaria de Instituto Superior de Agronomia).

Dividiram o país em três zonas e cada um partiu para o seu estudo. Como a determinação ministerial caiu muito em cima das vindimas, foi nomeada a mesma comissão para a vindima de 1868.

João Inácio Ferreira Lapa a quem coube a incumbência de acompanhar a vindima na região de Lisboa, escreve no seu relatório deste último ano (até aqui sempre temos actualizado a grafia. Agora vamos manter a original até para não lhe retirar o sabor:

"No meu relatório do ano passado bosquejei um pequeno paralelo entre as vinhatarias do Tejo e as da Gironda (nome que na altura se dava à região vinhateira de Bordéus) ; e d'este paralelo quiz fazer sobressair uma verdade, é: que o Tejo nada tem que invejar á Gironda, nem pela extensissima variedade de regiões vinícolas escalonadas sobre as suas margens, e cada qual fadada a uma especialidade de vinhos, nem pela qualidade gustativa destas suas numerosas variedades de vinhos, a que só falta, na minha humilde opinião, menos o lustre que a fama. Para que nada faltasse a este paralelo, também cá temos uma região privilegiada aos vinhos brancos. Uma região em que se produz Barsac, Sauternes, Bomes e até o Chateau d'Yquem, esse famoso Yquem, roi des vins; Yquem vin des rois! Esta região que tem lustre e não tem fama igual, porque, nós não sabemos nem queremos apreciar as nossas coisas; esta região, que a França se pudesse destacaria e iria enxertar pressurosa no intervalo desocupado entre Barsac e Sauterne para arredondar o distrito dos grandes vinhos brancos da Gironda é Bucellas. Bucellas escondida, encantoadas e quase esqueci-

da entre os seus vales apertados, abafados pelas suas altas colinas; diamante bruto que ninguém se dá ao trabalho de lapidar e montar no engaste a que tem direito... Imaginai, por um momento, que um velho vinho do Douro, o melhor deles, o 'lágri-ma' ou o 'duque', se adelgaçava no corpo, se moderava na força, se aclarava na cor, que rescendia em fragrâncias de aura menos balsâmica mas mais volátil e expansiva na proporção do acanhamento daquelas fôrmas corpóreas, teréis o vinho velho de Bucelas, 'mimo do Sousa, mimo do Araujo' que revelou ao velho Filinto a verdadeira nasçença do vinho".

E Ferreira Lapa termina assim o seu hino de louvor ao Arinto de Bucelas: "Em novos são vinhos levíssimos, acidolos, um pouco gasosos, lembram o Chably, às vezes um Champagne sem espuma. Em velhos são Porto amaneirado, desbastado, com menos estofo de seiva, menos calor de espírito, menor balsamo, mas com mais aéreo e vaporoso perfume. É Yquem e talvez mais, se tiver pregoeiro que o diga, e campeão que o defenda. Porque há nos vinhos, no fim de tudo, o que há nos cavalos e nas mulheres. Não se lhes atenta bem para a beleza, senão quando ela é gabada e apre-goada bem alto por um primeiro entendedor".

A Região Demarcada de Bucelas nasceu com um decreto em 3 de Março de 1911. Note-se que só podem ser vinhos DOC Bucelas os brancos feitos com as castas Arinto (única recomendada e com um mínimo de 75%, podendo ser complementado com Esgana Cão e Rabo de Ovelha, estas duas últimas castas autorizadas.

Existe um Museu do Vinho e da Vinha, gerido pela Divisão de Cultura da Câmara Municipal de Loures, inaugurado em 26 de Julho de 2013, onde também funciona uma loja de vinhos e que merece, sem sombra de dúvidas, uma visita.



Quinta da Romera, Sogrape



UM FEDELHO bastante vivaço

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

Fedelho é sinónimo de menino traquina, tão pispineta como o novo vinho da casta Vinhão que a Adega Cooperativa de Ponte da Barca apresentou, muito recentemente, numa bonita gala realizada em Braga. Trata-se de um vinho tinto da colheita deste ano, o que em França se chamaria “nouveau”, e que entre nós cumpre o aforismo “pelo S. Martinho vai à adega e prova o vinho”.

A Adega Cooperativa Ponte da Barca e Arcos de Valdevez, reconhecida há décadas como um dos produtores emblemáticos dos Vinhos Verdes da casta Vinhão, lança anualmente em primeira mão este tinto, pleno de vivacidade e fruta, nada comparado com aqueles tintos de Vinhão que até a alma arranhavam, já mais macio, com uma acidez controlada mas ainda a fazer lembrar vagamente os seus avós de há 20 ou 30 anos. Este ano a cerimónia teve ainda outro sabor, com a mudança do nome do vinho, que em vez do nome do produtor, passa a ser apenas Fedelho, com o novo rótulo a “vestir-se” de desafio, rusticidade e de um cupido, o símbolo do amor.

Estas uvas de Vinhão são provenientes de vinhas situadas na confluência do vale do rio Vez, com a região mais interior do vale do Lima. Entre os convidados presentes nesta festa, que teve lugar no fantástico cenário do Hotel Vila Galé Collection Braga, além dos presidentes das Câmaras de Arcos de Valdevez e de Ponte da Barca, representantes da Câmara Municipal de Braga e também os provedores da Santa Casa de Misericórdia dos Arcos de Valdevez, Ponte da Barca, Vila Verde e Braga, provando o forte impacto social que esta cooperativa coloca na sua ligação ao território, às pessoas e às famílias dos seus 900 cooperantes.

O Presidente da Adega, Rui Folha, salientou o grande crescimento da cooperativa nos últimos anos “prevendo chegar ao final de 2022 com uma faturação de 9.5 milhões de euros e a exportação na ordem dos 80%”. Quanto ao Fedelho, violáceo na cor, intenso e com notas de mirtilo, floral e especiarias no aroma, na boca mostra alguma rusticidade, algum tanino e, como todos os vinhos desta casta alguma acidez que dada a sua enorme juventude, o tempo não teve tempo de polir. É muito fresco e creio que fará uma excelente ligação com os doces de Natal carregadinhos de canela e açúcar. Experimentem sem medo.



Garrafeira e Reserva são as mais recentes novidades da

HERDADE ALDEIA DE CIMA

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

Na pequena, mas muito bem apetrechada adega da Herdade Aldeia de Cima, os elementos de vinificação e de estágio respeitam a cultura da aldeia e do seu lugar. A procura do equilíbrio natural através da fermentação em balseiros de carvalho francês de 3000 litros, permite regressar às origens, à terra, reencontrar a fruta primária, com a gravidade e a mineralidade das castas autóctones plantadas em altitude e temperadas pelos ventos frescos do Atlântico, resultando num Alentejo diferente, exibindo a identidade da Serra do Mendro, que divide o Alto do Baixo Alentejo, assumindo-se como verdadeiros vinhos de “terroir”, potenciados pelo estágio em garrafa.



Apresentamos a prova que fizemos de quatro novidades provenientes das vinhas e da adega, propriedade de Luísa Amorim e de seu marido Francisco Rego, e que tem Jorge Alves como responsável máximo pela enologia, sendo o enólogo residente António Cavalheiro com o apoio de Joaquim Faia na viticultura.

O Garrafeira tinto 2019 é o primeiro garrafeira tinto da herdade, enquanto o Garrafeira branco 2020, é o resultante de uma excelente vindima. Destacamos também a prova do Reserva tinto 2019. O Reserva branco 2020, elaborado com 40% Antão Vaz; 30% Alvarinho; 20% Arinto; 10% Roupeiro (com o Antão Vaz e Roupeiro estagiados durante 6 meses em balseiro de madeira de 3.000l e barricas de carvalho francês de 500 lts., respectivamente; Arinto e Alvarinho estagiados em depósitos Nico Velo

durante 6 meses). No nariz apresenta notas florais, feno seco ceifado, bosque mediterrânico. As castas alentejanas dão-lhe corpo e densidade, o Alvarinho e o Arinto dão-lhe frescura e acidez (PVP 13,50€).

Garrafeira é um termo bastante antigo em Portugal, utilizado para vinhos especiais que mereciam ser envelhecidos em garrafa, na garrafeira. No Alentejo, garrafeira é

uma menção apenas reservada aos vinhos de topo, no caso dos tintos, um estágio mínimo de 30 meses - dos quais pelo menos 12 meses em garrafa e nos brancos um estágio mínimo de 12 meses dos quais pelo menos seis em garrafa.

Marcada pelo encontro entre o passado e o futuro, a adega boutique da Herdade Aldeia de Cima, onde os enólogos da casa gostam de referir que existe uma enologia de contemplação, foi inaugurada em 2019. O projeto proporciona uma enologia de intervenção mínima, evidenciando-se a heterogeneidade e o diferente carácter das micro parcelas, solos e castas. Segundo a opinião dos responsáveis, procurou-se cumprir com as tradições na sala de estágio, refletidas nas pequenas tinajas de terracota e nas ânforas produzidas com pó cerâmico sobre uma estrutura de fibras naturais denominada de cocciopesto.

Marcada pelo encontro entre o passado e o futuro, na adega boutique da Herdade Aldeia de Cima, “existe uma enologia de contemplação”.



18

**HERDADE ALDEIA DE CIMA
RESERVA TINTO 2019**

VINHO REGIONAL ALENTEJANO
45% TRINCADEIRA; 22% ALICANTE
BOUSCHET; 18% ARAGONEZ E 15%
ALFROCHEIRO
15€ • 36.022 grfs • 14% alc.

Aroma a expressar bem o Alentejo, rico, com fruta madura, tomilho seco, notas de terra e alguma especiaria. Na boca apresenta-se com corpo amplo e bem estruturado, elegante, taninos maduros, aveludado q.b. e com um final longo. É vinho para estar na melhor forma daqui a um par de anos. **AMN**



18

**HERDADE ALDEIA DE CIMA
GARRAFEIRA BRANCO 2020**

70% ANTÃO VAZ; 15% ARINTO; 10%
PERRUM E 5% ALVARINHO
45€ • 5644 grfs • 14% alc.

Vinho de elevada concentração, ligeiro floral, com pera e marmelo e notas especiadas no aroma. Na boca é agradavelmente fresco, elegante, com notas de citrinas e de pêssego. Final longo. **AMN**



18,5

**HERDADE ALDEIA DE CIMA
GARRAFEIRA TINTO 2019**

VINHO REGIONAL ALENTEJANO
ALICANTE BOUSCHET E ARAGONEZ
MEIO POR MEIO.
90€ • 5644 grfs • 14,5% alc.

Aroma não muito exuberante mas complexo, com notas de mato, azeitona, cereja e sugestões de pimenta, folha de tabaco e pedra molhada. Na boca mostra boa secura, acidez média, tanino ainda um pouco marcado, corpo elegante, notas de cereja, azeitona, leve pimenta preta e final longo. Um vinho que já dá muito prazer a beber agora, mas a pedir mais uns bons anos em garrafa. **AMN**

O lote é a arte de VAL MOREIRA

Se o lote torna os vinhos portugueses únicos no mundo, o Douro leva essa arte ainda mais longe, e estes dois vinhos **Val Moreira Colheita Tinto** e **Val Moreira Altitude**, ambos 2019, são o perfeito exemplo disso mesmo. Aqui, os vinhos podem não só nascer de um blend de castas de uma mesma vinha, mas também sim de uvas de castas variadas que crescem em quintas instaladas em diferentes altitudes. E como esta arte torna os vinhos do Douro inimitáveis, dois amigos que produzem vinhos nas regiões do Alentejo e Lisboa entendem que um novo projeto no Douro deve respeitar a cultura organizacional da região. Jorge Rebelo de Almeida (Santa Vitória) e António Parente (Quinta de São Sebastião) querem que cada garrafa de **Val Moreira** revele o equilíbrio perfeito entre a estrutura resultante de uvas que nascem junto ao Douro e a frescura das uvas que crescem em vinhas a uma quota elevada

www.valmoreira.com
www.facebook.com/quintadovalmoreira
www.instagram.com/quintadovalmoreira



—
ESPUMANTES
BRUTOS NATURAIS

—
PORTO TAWNY
20 ANOS

—
TINTOS
TOURIGA NACIONAL

—
ALENTEJO
VINHOS DE TALHA

—
CHEF ANTÓNIO LOUREIRO
PROPOSTAS IRRESISTÍVEIS

PRÓXIMA
EDIÇÃO
PAIXÃO
PELO VINHO



DOIS BELOS Sabor da natureza

> texto **Maria Helena Duarte** > fotografia **Nuno Belo**

“A herança familiar e a natureza podem ser das nossas melhores fontes de inspiração quando temos que dar a volta aos desafios que a vida nos põe no caminho. Acordar memórias adormecidas, aproveitar o que a natureza nos oferece e manter viva a tradição têm sido para mim a ‘pedra de toque’ para começar esta alquimia de saberes e sabores... Dois ingredientes essenciais que escolhi utilizar na medida certa. É desta mistura que nasce a Destilaria Dois Belos”, partilhou Nuno Belo à revista Paixão pelo Vinho.

Há momentos na vida em que temos que puxar pela criatividade para inventar soluções. Foi o que Nuno Belo fez quando ficou desempregado na véspera da filha nascer.

Criatividade... e memórias. “Na minha família, desde o tempo da minha bisavó que os serões na aldeia são acompanhados por um licor de ginja. É dela a receita original. Graças às mãos hábeis e ao gosto apurado da minha mãe a tradição cumpriu-se a preceito e a ginja continuou a juntar-se à mesa nos convívios entre amigos e familiares, adoçando conversas e regalando paladares”.

E foi, assim, numa dessas conversas entre amigos que surgiu a ideia de levar o licor para além dos limites da aldeia. Duas garrafas de ginja depois, o sucesso fez-se desde logo adivinhar. Havia que o levar para “fora de portas”.

Para dissipar quaisquer dúvidas, Nuno Belo decidiu apresentar a ginja a concurso, “para pô-la à prova livre de qualquer réstia de parcialidade”. O prémio de “melhor licor” foi a confirmação oficial da qualidade do produto e o empurrão que faltava para se lançar ao desafio.

“O reencontro com as raízes da minha família e a possibilidade de trabalhar próximo da natureza, fizeram de Vale do Peso a opção natural para instalar a destilaria. E foi assim que um antigo palheiro

na propriedade dos meus pais, que já serviu de abrigo a vacas e burros, e foi, entretanto, aproveitado para garagem, se transformou em destilaria”.

Com esta fase concluída e todo o processo de legalização finalizado, entregou-se 100% ao projeto Dois Belos, inspirando-se nas receitas da mãe para a criação de mais quatro licores, aos quais se seguiu uma aguardente.

“Sem desviar a atenção das bebidas tradicionais, fui aprender a fazer gin.

Participei em workshops, visitei outras destilarias para me inteirar de todo o processo e criei três gins”.

De destacar que todos os licores são feitos com fruta fresca e por processo tradicional e os gins são destilados num alambique de cobre e enriquecidos com alguns botânicos que vêm directamente do quintal dos pais de Nuno.

A imagem foi outro investimento, afinal um produto de qualidade tem de trazer uma roupagem atrativa e diferenciadora, que comunique a identidade e o conceito. As garrafas são, assim, inspiradas nos antigos frascos de medicamentos e os rótulos e a numeração de cada garrafa são colocados à mão.

A prova em concursos nacionais já premiou o gin e o licor de alfarroba Dois Belos com as Medalhas de Ouro e a ginja com a Medalha de Prata.

Perguntamos a Nuno Belo se gostaria de partilhar uma mensagem com os nossos leitores: “Na Destilaria Dois Belos mais do que produzir bebidas, recriamos sabores antigos e inventamos novos; enchemos garrafas que evocam memórias e transbordam sabores da natureza. Cumprimos a tradição com os olhos postos no futuro”.

“Na Destilaria Dois Belos mais do que produzir bebidas, recriamos sabores antigos e inventamos novos; enchemos garrafas que evocam memórias e transbordam sabores da natureza”_Nuno Belo, produtor.



XXII CONCURSO DE VINHOS DA PENÍNSULA DE SETÚBAL elegue os 53 “Melhores da Região”

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

A cerimónia de entrega de prémios do XXII Concurso de Vinhos da Península de Setúbal, realizada na Fortaleza de Santiago em Sesimbra, premiou 53 vinhos, atribuindo 37 medalhas de ouro e 16 de prata.

De entre os 176 vinhos avaliados, de 23 produtores da Península de Setúbal, o Colecção Privada DSF Moscatel Roxo de Setúbal Superior 2001 destacou-se com a conquista de dois prémios, o de Melhor Vinho a Concorso e o de Melhor Vinho Generoso. A Cooperativa Agrícola de Santo Isidro de Pegões foi premiada com o Melhor Vinho Tinto, atribuído ao Fontanário de Pegões Vinhas Velhas 2016, e com o Melhor Vinho Branco para Papo Amarelo Reserva 2021. O prémio de Melhor Vinho Rosado foi atribuído ao Guitarrista 2021, de Fernando Santana Pereira.

Segundo o Presidente da Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal, Henrique Soares, esta edição do Concurso de Vinhos da Península de Setúbal demonstra, mais uma vez, a “consistência qualitativa dos vinhos da região, toda a sua diversidade e capacidade de produzir vinhos diferentes, a partir das principais castas da região (Castelão, Fernão Pires e Moscatel de Setúbal), mas também monovarietais de outras castas portuguesas e

“blends”, que também incluem algumas castas internacionais que se integraram muito bem no encepamento da região”.

O júri foi composto por um diversificado leque de jurados, profissionais ligados ao mundo dos vinhos: técnicos especialistas em análise sensorial das várias regiões vitivinícolas portuguesas, enólogos, escanções, jornalistas e membros do painel de prova da ASAE.

a “consistência qualitativa dos vinhos da Península de Setúbal, toda a sua diversidade e capacidade de produzir vinhos diferentes, a partir das principais castas da região”



Incerteza só de nome

Da Adega dos Sentidos, situada na Região Demarcada de Biscoitos, na Ilha Terceira, nos Açores chegam-nos dois vinhos muitíssimo interessantes, um pouco “fora da caixa”, um rosé e um branco, ambos com uma acidez muito vincada, muito frescos e alta salinidade, a pedir um acompanhamento condizente de comida para se ampararem. Em suma, são vinhos bastante gastronómicos.

A Adega dos Sentidos, de Sandro Rocha Mendonça, contou com a colaboração do reconhecidíssimo enólogo Jorge Alves (Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, Taboadella, Aldeia de Cima e Quanta Terra) e de seu filho Pedro Alves, também ele enólogo em início de carreira, para elaborarem estes dois vinhos cujo nome Incerteza advém na natureza incerta do clima da ilha.

O branco é um monocasta de Verdelho dos Açores que estagiou 9 meses em inox e foi engarrafado em Maio de 2022. Com um volume de álcool de 11,5% e uma produção de 940 garrafas, este vinho é elegante com notas de pêssego e mar, muito mar. Na boca sente-se uma acidez viva, salinidade, frescura. Um belíssimo vinho branco.

O rosé é feito a partir da casta Grenache, passou pelo mesmo tratamento do branco, tendo sido produzidas 465 garrafas. No aroma mostra floral e notas de frutos vermelhos. Acidez muito viva, salino e bastante persistente na boca é um rosé talvez não muito consensual, mas de grande qualidade. O preço de referência, em prateleira, para qualquer destes dois vinhos ronda os 43-45 euros.

AMN

Segredo 6 Nascido de uma grande amizade

António Costa Boal e Francisco Costa, mais conhecido como Costinha, antiga glória da Seleção Nacional de Futebol, são velhos amigos e adquiriram em conjunto uma vinha velha perto de Mirandela. Sob a batuta do experiente enólogo Paulo Nunes, fizeram nascer um vinho único, expressão de um terroir genuíno: o Segredo 6 Cuvée 2019 Vinha Velha, DOC Trás-os-Montes. O nome vem do facto de ao longo de três anos o projeto ter sido mantido no maior dos segredos, a que se acrescentou o número 6, aquele que Costinha transportou nas costas durante a sua carreira. Produzidos cerca de 1200 litros, o vinho foi pensado para guarda e por isso é comercializado apenas em garrafas de grande formato. Um vinho luxuoso, exclusivo e desafiante, de grande profundidade e harmonia, que é a expressão de um terroir extremo, infelizmente só ao alcance de muito poucos. **JPS**





Quinta Dona Matilde inova no Douro

Pela primeira vez, no Douro, um Vinhas Velhas DOC foi certificado pelo IVDP sem ter tido passagem por madeira. Chama-se Calços Largos e, como o nome indica é proveniente de uma parcela da Quinta D. Matilde denominada Calços Largos.

A vinha, com cerca de 70 anos, é uma mistura de mais de 30 castas tradicionais do Douro. Como nasceu a ideia para fazer este vinho? Filipe Barros, director de marketing da empresa conta: "Somos os primeiros a fazer um vinho de Vinhas Velhas sem madeira no Douro. Queríamos uma abordagem diferente e deixamos acontecer uma vinificação com muito pouca intervenção, evitando, por exemplo, o estágio em madeira, o que é ainda pouco espetável num vinho de muito boa qualidade do Douro".

Estas uvas fermentaram com leveduras indígenas e com um controlo muito rigoroso de temperatura, estagiado em inox durante 18 meses, apresenta aroma intenso, taninos firmes e elegantes, boa acidez e volume de boca. Tem 14% de álcool e um P.V.P. de 40€.

Na mesma ocasião foi apresentado o Quinta Dona Matilde Porto Colheita 2013. Envelheceu em cascos de madeira antigos de 600 litros, armazenados em Vila Nova de Gaia. De cor vermelho granada, este Porto apresenta um conceito novo, pouco comum num Tawny, aproximando-se das características de um LBV, com muita fruta e menos oxidação. Segundo engarrafamento em outubro de 2022 de cerca de 1200 garrafas, tem um P.V.P. de 36 euros.

Adquirida por Manoel Moreira de Barros em 1927, a Quinta Dona Matilde, pertence atualmente a Manuel ngelo Barros, neto do fundador e ex-administrador do grupo Barros, função que exerceu durante 30 anos.

Para além dos vinhos da série vinhas históricas, Dona Matilde Vinha dos Calços Largos e Dona Matilde Vinha do Pinto, a quinta produz dois brancos e outros dois tintos, todos DOC Douro (colheitas e reservas). O portefólio Dona Matilde inclui vinhos do Porto Colheita Tawny e Porto Vintage. **AMN**

Grandes espumantes nascem às portas de Lisboa

A Quinta do Boição (grupo Enoport Wines) lançou recentemente três espumantes que podemos classificar como sofisticados e elegantes, marcados pela excelência da casta Arinto (combinada com a casta Camarate num deles e com a casta Chardonnay noutro, sendo o terceiro monocasta), apresentando uma frescura e uma acidez, com um ligeiro toque salino, influência da proximidade do Atlântico e do rio Tejo.

Inserida na região demarcada de Bucelas (ver artigo História e Vinho, publicado nas páginas finais desta revista), uma das mais antigas denominações de origem Portuguesa (demarcada por Decreto de 1911), onde apenas vinhos brancos e espumantes têm direito à Denominação de Origem (DOC) e onde o Arinto é a casta de excelência, a Quinta do Boição, com 32,5 ha de vinha é o terroir onde nascem estes espumantes Prestige.

Os vinhos espumantes apresentados são o Quinta do Boição Reserva Bruto Arinto/Camarate (Rosé), o Quinta do Boição Reserva Bruto Arinto/Chardonnay e o Quinta do Boição Reserva Bruto Arinto. Os três são elaborados pelo método clássico, estagiaram em cave durante um ano e têm o mesmo preço de referência em prateleira: 18,99€. **AMN**





HÉLIO LOUREIRO

O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

Manter a memória

"Aqueles que se percam no caminho
Que importa?

Chegarão no nosso brado
Porque nenhum de nós anda
sozinho

E até mortos vão a nosso lado."
José Gomes Ferreira

Todos os finais de ano passo os olhos pelos contactos do meu telefone e apago os daqueles que partiram.

É um momento deveras espinhoso, mas ao mesmo tempo de profunda reflexão. Extinguir o contacto telefónico é assumir que não poderei comunicar mais com aqueles que tantas vezes foram pessoas mais ou menos próximas, mas sobretudo todas elas de alguma forma em determinado momento e espaço importantes na minha vida.

Nós Cristãos temos a obrigação de sermos felizes e mesmo neste momento, acreditando eu na vida eterna, rogo a Deus a graça de os tornar a ver mesmo não sabendo como, em que tempo e em que lugar, mas sempre com a certeza de um reencontro. Alguns destes que a morte levou continuam a fazer parte do meu quotidiano pelas boas memórias que deles guardo e recordo-os junto do Altar sendo que muitos são modelos de virtudes que quero seguir. Herdei faz pouco tempo de um amigo as receitas da mãe dele, foi um presente que me tocou imenso. Vieram dentro de uma caixa dezenas de receitas escritas com uma caligrafia própria de professora que



quis deixar o seu legado culinário.

Guardei-o junto das inúmeras sebatas e pequenos cadernos e recortes das tia velhas, avós e amigas que me fizeram fiel depositário destes legados, quando cozinho estas receitas brilham de novo à mesa, como se estrelas fossem de um cosmos pantagruélico, ganhando vida e a meu lado não lhes vendo a sombra nem deslumbrando a figura que tiveram em vida sinto-lhes os aromas que exalam naquelas iguarias, e, ganham de novo vida arrancando sorrisos de quem prova e sacia com estas receitas resgatadas de outro tempo e de outras vidas.

Como no filme da Disney/Pixar, "Coco", as pessoas só morrem quando as esquecemos, por isso quando apago os contactos no telemóvel passo os nomes para uma lista e nas minhas orações os vou recordando uma a uma para que não morram pelo menos para mim.

O exercício de recordar alguém é trazer para bem perto de nós os bons momentos que passamos juntos, no meu caso muitas vezes estes momentos foram à volta da mesa, à volta de bons vinhos e boas conversas.

Falar de quem partiu não deve nunca ser um momento doloroso, mas antes prazeroso pois recordar é o princípio basilar de Cultura, da nossa Cultura.

Brindemos a mais um ano que se inicia com a certeza de que aqueles que nos precederam continuam ao nosso lado desde que

não os deixemos cair no esquecimento.

Partilho convosco uma receita saída do baú das memórias culinárias lá de casa, um vinho quente feito com Vinhão, memória da minha bisavó Maria Augusta.

Vinhão com maçãs caramelizadas

1l de vinho da casta Vinhão

4 maçãs reineta

100g de açúcar mascavado

1 laranja

1 limão

2 paus de canela

1 estrela de anis

50g de mel de urze

Leve ao lume o vinho com as cascas de limão e laranja, o pau de canela, a estrela de anis, o açúcar mascavado e deixe ferver durante cinco minutos. Leve ao lume uma frigideira com uma colher de açúcar mascavado com os gomos de maçãs e deixe caramelizar. Depois de bem caramelizadas coloque as maçãs no vinho, envolva bem, verta e coloque nas chávenas de chá

"Nota: Sirva em chávenas, assim, quem estiver a ver de fora, pensarão que se trata de um chá". Pequena nota num tempo em que beber vinho fora de horas não parecia nada bem...

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.



Grainha

SEMENTE A SEMENTE NASCE UMA GRANDE MARCA

"Referência incontornável
dos vinhos portugueses,
o Grainha reforça
a sua identidade.
Sempre um clássico
num tempo
cada vez mais avançado."
Lúcia Amaral



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



www.quintanova.com