

# Paixão pelo VINHO

#89

gratuita  
2023  
bimestral

WWW.REVISTAPAIXAOPELOVINHO.COM



## JÁ CHEIRA A VERÃO!

DESCUBRA VINHOS INCRÍVEIS DAS CASTAS CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC, VIOGNIER, ALICANTE BOUSCHET, CABERNET SAUVIGNON E PINOT NOIR

VINHOS LEVES, COM BAIXAS CALORIAS, PARA BEBER SEM CULPAS  
E AINDA... NOVIDADES, DESTINOS, GASTRONOMIA E OUTRAS TENTAÇÕES PARA DESFRUTAR!

para verdadeiros experts



# PLEXUS

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



## É MAIS DO QUE IMAGINAS.

#EXPLORAOMUNDOPLEXUS



ADEGACARTAXO.PT



VINHOPLEXUS



PLEXUSLOVERS

**propriedade**

PurpleSummer Media &amp; Events, Lda

**detentores de 5% ou mais do capital da empresa**Maria Helena Duarte (75%)  
Ernesto Fonseca (25%)**sede do editor e da redação**Rua Manuel da Silva, n.º 2, 2º Frente  
2700-552 Amadora | Portugal  
T. +351 211 352 336  
(chamada para a rede fixa nacional)  
NPC 513 091 378**tiragem**revista gratuita on-line  
www.revistapaixaopelovinho.com**diretora-geral**Maria Helena Duarte  
purplesummer.mhd@gmail.com  
T. +351 969 105 600  
(chamada para a rede móvel nacional)**diretor adjunto**André Guilherme Magalhães  
andremagellan@gmail.com**diretora de marketing e vendas**Margarida Afonso  
T. +351 936 300 735  
margarida.purplemedia@gmail.com**direção financeira e rh**Andreia Palmeirinha  
Ricardo Couto  
purplesummer.ef@gmail.com**assessora da direção**Cristina Ribeiro  
purplesummer.media@gmail.com  
T. +351 211 352 336  
(chamada para a rede fixa nacional)**redatores**André Guilherme Magalhães, António Mendes Nunes,  
Cláudia Pinto, Fernanda Teixeira, Fernando Blasco  
Lopes, Hélio Loureiro, João Pereira Santos, José Sasseti,  
Mafalda Freire, Manuel Baião, Maria Helena Duarte,  
Sérgio Lima Macedo, Sérgio Ivan Santos, Susana Marvão**providores residentes**André Guilherme Magalhães, António Mendes Nunes,  
Fernando Blasco Lopes, Gabriela Canossa, João Pereira  
Santos, José Sasseti, Manuel Baião, Maria Helena Duarte,  
Sérgio Lima Macedo e Sérgio Ivan Santos**consultores em enologia**

Gabriela Canossa e Osvaldo Amado

**fotografia**

Ernesto Fonseca e Nuno da Silva e Sérgio Sacoto

**design e paginação**

João Pedro Rato

**Registo ERC 124968****Depósito Legal 245527/06**siga-nos on-line  
www.revistapaixaopelovinho.com

#revistapaixaopelovinho #paixaopelovinho

**estatuto editorial**

Disponível on-line

**periodicidade bimestral**

bimestral maio/junho 2023

A reprodução de textos e imagens  
tem de ser solicitada e autorizada.**fotografia da capa**

© Igor Normann



## Verão, finalmente!

**MARIA HELENA DUARTE**

fundadora e diretora-geral

Não nos podemos queixar quanto à temperatura média anual, vivemos num país de clima ameno, bem agradável. Mas chegar ao verão é sempre uma meta, uma conquista. Porque, mais do que os dias quentes, é a estação em que se privilegiam os encontros, os fins de tarde de copo na mão a brindar com os amigos, as jantaras, as sardinhas e todo o tipo de patuscadas. É a altura em que, de forma transversal, todos têm pelo menos uma semana de férias, fazendo o tempo parar. São dias mais longos. São dias felizes!

A pensar nisso, preparamos uma edição com propostas para todos os gostos. Há propostas de vinhos com baixo teor alcoólico e de baixas calorias, e destaque a qualidade, há no mercado vinhos muito bons, tendo em conta as características, com boa relação qualidade/preço e que proporcionam grande prazer. Experimente-os.

Sendo Portugal um anfitrião por excelência, recebendo pessoas de todo o mundo, bem como portugueses emigrados noutras paragens do globo, especialmente nesta altura, também dedicamos várias páginas aos vinhos nascidos cá, mas elaborados com castas do mundo: nas brancas o Chardonnay, Sauvignon Blanc e Viognier; e nas castas tintas o Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon e Pinot Noir. Vinhos incríveis, a descobrir.

As páginas desta edição são muitas, entusiasmo-nos, confesso. A revista atrasou um bocadinho porque não paravam de acontecer lançamentos, apresentações e eventos. Mesmo assim deixamos uns quantos artigos para a edição 90, que sai no final de julho.

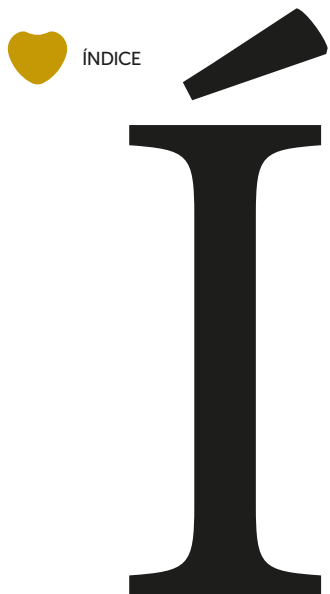
Aproveito este espaço para deixar um elogio a todos quantos trabalham no setor dos vinhos, da restauração e do turismo. E uma palavra especial para a APENO, a Associação Portuguesa de Enoturismo, que desde o início de funções não "baixa os braços" e tem feito de tudo para elevar o Enoturismo e serviços relacionados, promovendo inúmeras iniciativas, desde a formação, a sessões de esclarecimento e à atribuição de prémios, tendo realizado uma Gala lindíssima, no Alentejo, mais precisamente no Hotel Convento de São Paulo. Parabéns a todos os premiados.

De parabéns também estão os muitos produtores de vinhos em Portugal que conquistaram medalhas nos Concursos de Vinhos realizados em Portugal e além fronteiras. Podem encontrar muitos deles nestas páginas, especialmente os vencedores do Concurso de Vinhos de Portugal e o Concurso Mundial de Bruxelas, que este ano se realizou na Croácia.

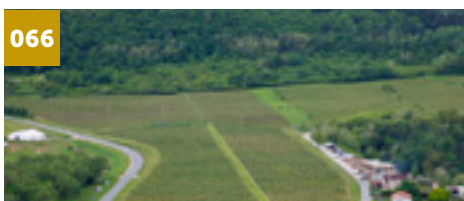
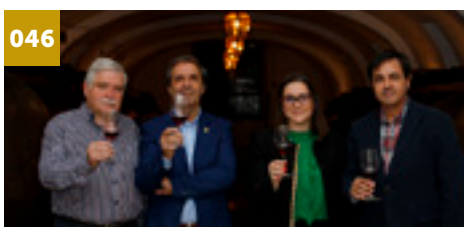
Verão é, também, significado de festas vínicas, organizadas pela revista Paixão Pelo Vinho, acompanhe todas as informações pelas nossas redes sociais @revistapaixaopelovinho e participe, vai adorar a experiência: dia 1 de julho estaremos em Condeixa, dia 15 de julho em Setúbal (ambas Festa Branca), no dia 31 de agosto em Braga e no dia 9 de setembro em Évora. Avise os amigos. Boa leitura, boas provas e os nossos desejos de umas fantásticas férias.

Usufrua ao máximo e lembre-se: beba com elegância e moderação.





- 006 Summer Wine Party: Festa vínica celebra a chegada do verão no Casino Estoril
- 008 Fora de Série  
Mirabilis branco e tinto 2021
- 010 Quinta do Cardo: Beira Interior
- 011 Clandestino: Caminhos Cruzados, Dão
- 012 Detalhe: Adega do Cartaxo, Tejo
- 014 Carmim  
Reguengos de Monsaraz, Alentejo
- 016 Concurso Vinhos de Portugal  
Conheça os premiados
- 024 Prémios AHRESP  
Conheça os premiados
- 026 Prova: Novos vinhos  
Avaliados em prova cega
- 046 Mamoré de Borba, Sovibor  
vinhos de talha onde a tradição  
prevalece
- 050 Adega da Vermelha: De Portugal  
para o mundo
- 054 Maçanita Irmão e Enólogos  
Um Douro único e desconhecido



- 060 Quinta da Lagoalva: Um clássico contemporâneo no Tejo
- 064 Jancis Robinson: Apresenta coleção de copos e decanters
- 066 Croácia: Concurso Mundial de Bruxelas celebra a 30ª edição na Croácia e premeia 337 vinhos portugueses
- 076 Fundação ADFP: Aliança entre área social, turismo e vinhos
- 082 Tema de capa: Descubra vinhos incríveis das castas Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon e Pinot Noir
- 102 FLASH Kelly Baron apresenta linha de vinhos
- 104 The Yeatman by Ricardo Costa  
Fusão intimista entre a tradição da gastronomia e a cozinha de autor
- 108 Chafariz São Romão  
Comida Tradicional em Carnaxide
- 110 Vidago Palace O espírito palaciano da Belle Époque
- 112 Gala APENO - Ageas Seguros 2023  
Prémio Nacional de Enoturismo
- 114 Mundo Vino: Comprar e armazenar vinho 10 dicas úteis por Sérgio Ivan Santos
- 116 Vila Alba: O vinho também pode ser um projeto de comunidade por João Pereira Santos
- 117 Portugal santuário das vinhas por José Sassetti
- 118 Agenda do Blasco: eventos vinicos
- 120 Must Have: Vinhos e outras tentações que não vai querer perder!
- 128 José Maria da Fonseca: Dois séculos de inovação e de sucessos por António Mendes Nunes
- 132 Despidos de dignidade por Hélio Loureiro



CASA  
ERMELINDA  
EST. FREITAS 1920

1920

100

2020

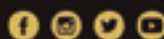
A N O S  
Y E A R S

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 ASSOCIATION of  
portugal

WINE ASSOCIATION of  
portugal



# SUMMER WINE PARTY

## Celebrar a chegada do verão de copo na mão!

> texto **PPV** > fotografia **Ivo Alonso**

A Summer Wine Party, festa que celebra a chegada do verão, realizou-se a 16 de junho, no Casino Estoril. Foi um verdadeiro desfile de cor e luz, onde participaram mais de 30 produtores de vinhos e quase 1000 convivas, espalhados entre o Salão Preto e Prata e o Foyer Panorâmico.

A Summer Wine Party já tem tradição no calendário de festas de verão e é sempre muito desejada e aguardada. Este ano o evento vínico celebrou a 10ª edição com a mudança de localização, o Casino Estoril, anfitrião para os próximos anos.

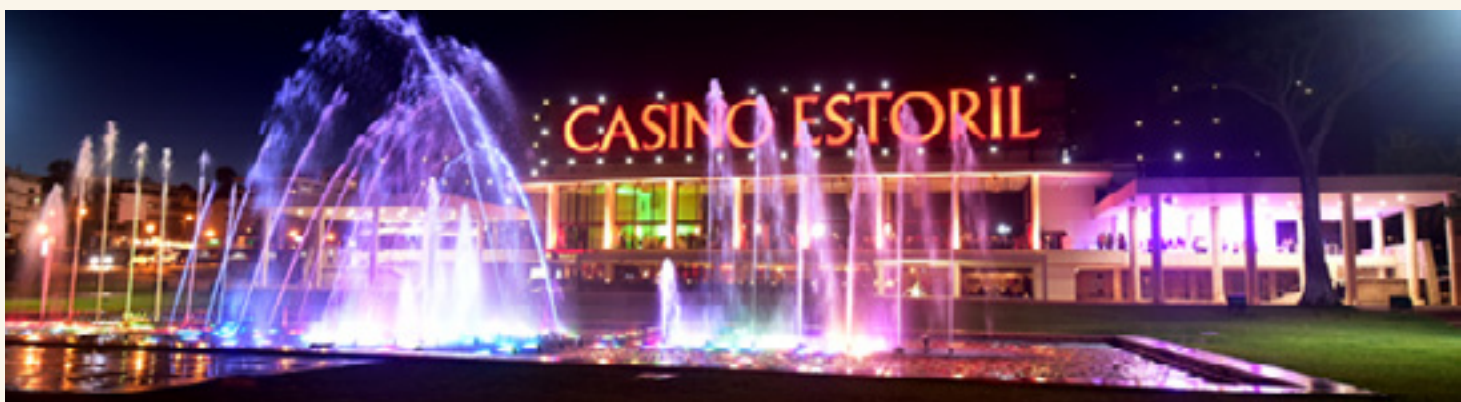
Houve música, vinhos e espumantes portugueses fantásticos, cocktails, petiscos, música e animação, foi até possível levar para casa um saca-rolhas Coutale gravado com o próprio nome! "Muito glamour,

bom ambiente e surpresas que todos adoraram, entre elas participar nas VIP Wine Tastings que se realizaram no balcão central do Salão Preto e Prata", destaca Maria Helena Duarte, diretora da revista Paixão Pelo Vinho, organizadora da Summer Wine Party.

O Salão Preto e Prata contou com a presença de produtores de Portugal Continental, Madeira e Açores, e mais de 200 vinhos e espumantes em prova, tome nota:

Adega de Azueira; Adega de Borba; Adega de Cantanhede; Adega de Redondo; Adega do Cartaxo; Aveleda; Azores Wine Company; Carmim; Casca Wines; Companhia dos Profetas & Villões; Companhia das Lezírias; Elite Vinhos; Encostas de Xira; Enoport Wines; Fita Preta Vinhos; Herança Sanheiro; Herdade Paço do Conde; Maçanita Vinhos; Mandriola de Lisboa; Morais Rocha; Porto Réccua; Quinta da Alba; Quinta da Atela; Quinta da Badula; Quinta





da Caldeirinha; Quinta da Lapa; Quinta do Sobreiró de Cima; Quinta Vale Benfeito; By Osvaldo Amado Raríssimo; Villa Oeiras; Vinicôm e Destilaria Dois Belos.

Contemplando os magníficos jardins do Casino Estoril e a linda Praia do Tamariz, os convivas reuniram-se no Foyer Panorâmico, o palco da festa propriamente dita, com muita música, animação, surpresas e irresistíveis petiscos para harmonizar com os vinhos em prova.

Se não teve oportunidade de ir a este evento organizado pela revista Paixão Pelo Vinho, então junte os amigos e faça parte dos próximos, as Festas Brancas - Wine Parties: no dia 1 de julho em Condeixa, no

Conímbriga Hotel do Paço; e no dia 15 de julho em Setúbal, no B&B Hotel Sado Setúbal. Não perca estas festas que também vão ser incríveis!

#### **CASINO ESTORIL EXPERIÊNCIAS SEMPRE DIFERENTES, SEMPRE INESQUECÍVEIS!**

O Casino Estoril é um grandioso complexo de jogo e de lazer que, em regra, nenhum turista deixa de visitar, pois é o maior da Europa, desfrutando de um prestígio mundial.

As emoções passam também pela aposta num leque variado de espetáculos, música, teatro, artes e restaurantes. Referência

do Casino Estoril, o Salão Preto e Prata é uma prestigiada sala de espetáculos e de restauração. Há também um moderno Auditório e uma Galeria de Arte. Imperdível é o restaurante chinês Estoril Mandarin, distinguido como um dos mais elegantes da Europa, o Zeno Lounge, restaurante da nova cozinha portuguesa, uma fusão entre a cozinha brasileira e a italiana e o restaurante Bistrô com as melhores especialidades da cozinha tradicional portuguesa. O Lounge D é um espaço com características únicas onde atuam intérpretes dos mais diversos quadrantes musicais, convidando o público a tomar uma bebida num ambiente de rara qualidade e conforto.



## MIRABILIS 2021

### Simplesmente “maravilhosos”

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

Entrar no mundo Mirabilis - que em latim significa “maravilhoso” é sinónimo de celebração, tradição e reinvenção, das mãos que lhe dão forma e da vontade em ir mais além. E os vinhos Mirabilis branco e tinto 2021 são prova disso mesmo. Vinhos irrepetíveis, extraordinários, com uma frescura e elegância fora de série.



**18**

**MIRABILIS BRANCO 2021**  
**DOC DOURO**

Viosinho, Gouveio e vinha centenária  
14% | 55€ | 20.000 grfs

Amarelo citrino, limpo. Aroma intenso, com notas cítricas, toque de ananás, vai crescendo.

Excelente corpo e volume, bela acidez, fresco, mineral, a madeira presente transfere complexidade e envolve-se na fruta, deixando notas especiadas. Termina persistente e promete longevidade. **MHD**

**19**

**MIRABILIS TINTO 2021**  
**DOC DOURO**

Tinta Amarela e vinha centenária  
14,5% | 150€ | 7.500 grfs

Vermelho profundo, limpo. Aroma intenso, limpo, frutado, com evidentes notas de framboesas e frutos de baga, toque de melancia, bosque, balsâmico, fantástico. Na boca tem excelente acidez, taninos vibrantes mas suaves, é muito elegante, tem madeira bem integrada, a deixar notas de pimenta rosa, muito persistente no final. Grande vinho. **MHD**

*"2021 é um ano clássico, marcado, contudo, por uma pluviosidade generosa para a época em que vivemos, a par das temperaturas mais amenas que permitiram maturações mais lentas e mostos extremamente elegantes"*

A apresentação dos vinhos Mirabilis 2021 aconteceu no Depozito (um novo projeto d'A Vida Portuguesa em colaboração com a Portugal Manual).

Os cachos pequenos, apertados e os bagos singelos das vinhas velhas e centenárias enrugadas pelo passar do tempo traduzem-se no aroma, na textura e na densidade dos vinhos Mirabilis branco e tinto 2021, acabados de chegar ao mercado.

Luísa Amorim, CEO da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, recorda a génese do projeto. A "primeira colheita do Mirabilis nasceu em 2011, fruto da liberdade e do sonho de criar um grande vinho do Douro para o mundo. Dessa vindima resultaram vinhos de tensão, com uma excelente estrutura e profundidade."

Sobre esta nova colheita a responsável indica que, "2021 é um ano clássico, marcado, contudo, por uma pluviosidade generosa para a época em que vivemos, a par das temperaturas mais amenas que permitiram maturações mais lentas e mostos extremamente elegantes". Por isso considera que "os Mirabilis 2021 são vinhos irrepetíveis, absolutamente extraordinários, com uma frescura e elegância fora de série".

Ana Mota, responsável pela viticultura da Quinta relembra-nos que "2021 foi um ano difícil, mas também uma dádiva, muito chuvoso com tempo ameno, os fungos não paravam de crescer, mas conseguimos". Para isso acontecer foi necessário estar "muito atento à vinha, a todas as parcelas, e colher na altura certa".

O primeiro Mirabilis, um vinho branco do Douro da vindima de 2011, revolucionou, há mais de uma década, o conceito dos grandes brancos em Portugal. Na sua criação estão uvas de pequenas vinhas centenárias, onde predominam o Viosinho e o Gouveio e algumas outras castas de escassa produção já quase inexistentes na região, o que lhe confere uma genuinidade

sublime, onde o aroma, a textura e a frescura se acentuam naturalmente.

Jorge Alves, enólogo da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, explica que as topografias mais altas do Douro são elementos de salvaguarda das uvas de cepas velhas e centenárias que estão na sua origem. Em maior altitude, o Douro transforma-se. As temperaturas baixas combinadas com um solo granítico pobre e uma luminosidade intensa permitem que as uvas brancas atinjam o ponto ideal de maturação. A fruta e a mineralidade expressam-se com maior clareza e transparência ao mesmo tempo que a textura firme e a estrutura linear se prolongam e a profundidade e a precisão se enaltecem. O tempo de espera em garrafa traz uma camada extra de complexidade e elegância onde a frescura, estrutura e acidez se entrelaçam. 2021 é a 6ª edição do Mirabilis tinto. "Regressamos aos anos mais frescos e a métrica muda permitindo combinar melhor os aromas maduros com as especiarias brancas, depositando na textura uma camada extra de taninos finos, elegantes, de nervo e profundidade únicos. O Mirabilis tinto 2021 reflete o temperamento de uma vindima protegida, dos aromas a frutos azulados amadurecidos com o tempo, de uma revigorante frescura e uma estrutura linear estreita que contrasta mais tarde com a densidade e a gravidade de um meio de boca lento e um final elegante e enorme persistência física". Trata-se de um vinho denso, intenso de aromas, com uma profundidade e mineralidade inigualáveis, muito elegante e persistente e com grande potencial de envelhecimento.

O chef Hugo Candeias, do restaurante Ofício, foi o responsável pelos pratos apresentados e harmonizados pelos vários vinhos. O peixe foi a escolha para o vinho branco e presa ibérica alentejana, com noz, framboesa liofilizada e fresca e pimenta rosa, para o vinho tinto.



## QUINTA DO CARDO Apresenta novas referências

> texto **Fernando Blasco Lopes** > fotografia **D.R.**

Das vinhas de altitude da Beira Interior, chegam a Lisboa as novas colheitas da Quinta do Cardo, apresentadas pelo seu proprietário, Artur Gama, e equipa de enologia, Jorge Granate Rosa Santos e Rui Lopes.

A Quinta do Cardo, fundada em 1932, situa-se num planalto da Beira Interior, entre a paisagem protegida da Reserva Internacional do Douro e a aldeia histórica de Castelo Rodrigo. Esta icónica e quase centenária quinta é, desde 2021, dirigida por

uma nova equipa, liderada pelo produtor, Artur Gama, e pelo enólogo Jorge Rosa Santos, estando a viticultura a cargo de Ermindo Coelho.

Numa área total de 180 hectares, estão implantados 79ha de vinha com idades de

20 a 80 anos (em 10 destes hectares foram recentemente plantadas as castas Malvasia Fina, Síria e Fonte Cal), toda ela certificada em modo de produção biológica. A restante área acolhe uma extensa reserva de sobreiros e floresta espontânea. As vinhas, cultivadas a uma cota média de 750 metros de altitude, estão protegidas pelas serras da Marofa e de Castelo Rodrigo e rodeadas pelos rios Douro, Coa e Águeda. Este particular terroir, com solos de granito profundo, argila, quartzo e algum xisto, é um incrível ativo, que aliado ao continuado investimento e preocupação com a sustentabilidade, criam um perfil de produção e de vinho verdadeiramente únicos.

O clima tem uma amplitude térmica anual relativamente elevada, com invernos muito frios, acompanhados de neve e geada até fevereiro, associado a verões por vezes tórridos e temperaturas frequentemente superiores a 40°C. A conjugação do clima continental com a altitude é o fator essencial de sucesso. As altas temperaturas de verão garantem boa maturação fenólica das uvas, preservando a acidez, devido à grande amplitude térmica diurna, que por vezes pode oscilar 20°C.

Esta casa alia inovação, sustentabilidade e evidentes preocupações ambientais, apresentando seis novas referências, marcando forte presença em todos os segmentos de mercado.

### OS VINHOS

Estiveram em prova os seguintes vinhos: Cardo branco 2022 (100% Síria), Cardo rosé 2022 (50% Rufete e 50% Tinta Roriz), Quinta do Cardo Vinha do Lomedo 2021 (98% Síria e pequenas percentagens de Fonte Cal, Arinto e Moscatel), Quinta do Cardo Grande Reserva 2021 (100% Síria), Cardo tinto 2021 (Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Alicante Bouschet e Tinto Cão) e Vinha do Pombal tinto 2021 (100% Touriga Nacional).

Destes, destacamos o Cardo rosé, o Vinha do Lomedo branco e o Vinha do Pombal tinto. O rosé, bebida de consumo descontraindo, tem uma bela estrutura, equilíbrio entre álcool e acidez, fruta vermelha discreta, com algum tanino que o torna bastante gastronómico. O branco, maioritariamente de Síria, tem uma bela acidez, bom corpo, com notas cítricas, maçã verde e alguma especiaria. Muito preciso, tenso, tem boa amplitude e final. O tinto, de Touriga Nacional, tem as típicas notas florais muito bem integradas com a fruta madura, com algum bosque. Os taninos estão bem presentes, mas domados, ligeira adstringência com final longo.

A elegância, frescura e tensão, a boa estrutura e a expressividade mineral, mostram a identidade do território e sentido de lugar.





## CLANDESTINO CUVÉE EC+TN Irreverente fusão de Encruzado e Touriga Nacional

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

Referência do produtor de vinhos Caminhos Cruzados casa a frescura do encruzado com o frutado e floral da touriga nacional.

Não é branco, não é tinto, nem é rosé. É cuvée e "orgulhosamente Clandestino". Ainda mais do que os seus antecessores com a chancela Clandestino, já muito marcados por um registo irreverente e funcionando como um campo de ensaios dos enólogos Carla Rodrigues, Carlos Magalhães e Manuel Vieira.

Assim nasce o Clandestino Cuvée EC+TN, resultante de uma junção arrojada das duas castas rainhas da Região Demarcada do Dão, a branca Encruzado e a tinta Touriga nacional. Com uvas provenientes de duas parcelas da fértil Quinta da Teixuga,

plantadas em solos graníticos, o vinho conheceu uma vinificação bem diferente dos trâmites tradicionais. Sobre uma base de películas de touriga nacional previamente desengaçadas, esmagadas e esgotadas, foi lançado mosto proveniente de uvas da casta encruzado e assim fermentaram em conjunto.

O aroma subtil e a frescura do encruzado encontraram-se com as notas de frutos vermelhos da touriga nacional para fazerem um vinho descomplicado e de fácil consumo, indicado para acompanhar a gastronomia oriental, sardinhas assadas ou

frango no churrasco.

O Clandestino Cuvée EC+TC chega ao mercado acompanhado das novas colheitas do Clandestino branco e Clandestino tinto. O primeiro apresenta uma cor vinicamente amarela cítrica, muito aromático, com notas de maçã verde, abacaxi, manga, pêssego e notas florais. Na mesa, pede peixes grelhados, mariscos frios, ou pratos italianos. Já o Clandestino Tinto é exuberante, mostrando, contudo, grande elegância e harmonia. Bacalhau no forno, pratos de massa, carnes brancas e queijos leves são companhias perfeitas.



## DETALHE RESERVA BRANCO E TINTO

### Adega do Cartaxo

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

A Adega do Cartaxo lançou uma nova marca - Detalhe - agora no mercado nas versões Reserva branco e tinto. Estes dois novos vinhos são mais um passo para a excelência, a que esta Adega já nos habituou, e estão pensados para a mesa. Afinal, cada "detalhe" conta!

"Detalhe" é a nova marca da Adega do Cartaxo e surge pela necessidade de continuar a proporcionar aos apreciadores vinhos de qualidade superior, focados no momento de degustação, especialmente quando acompanhado de saborosas iguarias gastronómicas.

A assinatura da marca "É dos Detalhes que nascem os grandes vinhos" pretende evidenciar todo o ritual de vinificação, no fundo um elogio a todos os momentos

para a elaboração destes vinhos, desde a vinha até à garrafa. O rótulo foi criado pela designer Rita Rivotti, responsável pela imagem de grandes marcas.

Pedro Gil, enólogo da Adega do Cartaxo, destaca que a "Adega tem a sorte de ter vinhas nas duas regiões Bairro e Campo, e no Bairro consegue incrementar na qualidade. Estes vinhos vêm do Bairro e a ideia é manter sempre as mesmas castas e vinhas, garantindo desta forma a identidade dos vinhos".

A assinatura da marca "É dos Detalhes que nascem os grandes vinhos" pretende evidenciar todo o ritual de vinificação, no fundo um elogio a todos os momentos para a elaboração destes vinhos, desde a vinha até à garrafa.





### **DETALHE RESERVA BRANCO 2021 DOC DO TEJO**

A primeira edição do Detalhe Reserva branco acaba de conquistar o Prémio Excelência na Gala de Vinhos do Tejo, elevando a Adega do Cartaxo a melhor entre os melhores da região.

Elaborado a partir das castas Verdelho e Sauvignon Blanc, revela boa intensidade aromática, destacando frutos tropicais, especialmente abacaxi e manga, deixando uma nota vegetal que remete para espargos. O estágio em barrica veio conferir estrutura e complexidade, contribuindo para um sabor envolvente, untuoso, de perfil frutado e bela acidez, deixa um final de boca prolongado e apelativo. “Ótimo para harmonizações gastronómicas, pratos de peixes gordos no forno ou na grelha e ainda carnes brancas”, destacam. Foram produzidas 6800 garrafas.

### **DETALHE RESERVA TINTO 2019 DOC DO TEJO**

Elaborado a partir das castas Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon, originárias de vinhas de natureza argilo-calcários, esteve 10 meses em barricas de carvalho francês e posteriormente usufruiu de um estágio de 9 meses em garrafa.

Em prova destaca-se a intensidade aromática, com boa presença de notas frutas, em especial frutos vermelhos e silvestres bem maduros, a frescura remete para apontamentos de menta, especiarias finas e baunilha. Na boca revela bom corpo e volume, excelente acidez e frescura, aprimorada pelas notas de eucalipto, boa intensidade, taninos aveludados e boa persistência no final. Um vinho perfeito para “harmonizações gastronómicas, todo o tipo de pratos de carnes no forno ou na grelha e sempre bem condimentados”. Foram produzidas 20 mil garrafas.





## CARMIM APRESENTA NOVIDADES

### Cinco vinhos, cinco personalidades

> texto **PPV** > fotografia **Ernesto Fonseca**

Acabam de ser apresentados cinco novos vinhos da Carmim - Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz. E são todos distintos, perfeitos para cada situação e para cada gosto: o Monsaraz Antão Vaz e Verdelho 2022, Monsaraz rosé 2022, Reguengos Trifolium rosé 2022, o Monsaraz Reserva branco 2022 e Tarefa tinto 2022.

Fundada em 1971 por um grupo de 60 viticultores, a CARMIM é hoje uma cooperativa agrícola de referência no Alentejo e uma das maiores do país com cerca de 700 associados. Do seu portefólio destacam-se as marcas Reguengos, Monsaraz e Terras d'El Rei. Destas, resultam algumas referências de vinhos monovarietais, aguardentes, espumantes, vinhos licorosos, azeites, bem como alguns vinhos icónicos como o Reguengos Garrafeira dos Sócios ou os brancos Régia Colheita.

Como cooperativa que é, a CARMIM encerra em si a responsabilidade de passar para o mundo o savoir faire e os valores dos seus muitos associados. O lançamento

de cinco novos vinhos é sempre um momento de festa e de profunda homenagem ao Alentejo. Diretamente do solo quente do Alentejo, a CARMIM lança cinco novos

Como cooperativa que é, a CARMIM encerra em si a responsabilidade de passar para o mundo o savoir faire e os valores dos seus muitos associados. O lançamento de cinco novos vinhos é sempre um momento de festa e de profunda homenagem ao Alentejo.

vinhos absolutamente diferentes entre si, reflexo de anos de amadurecimento e de conjugação das sinergias de um grande grupo de produtores.

O Monsaraz rosé 2022 foi elaborado com as castas Aragonez, Syrah e Touriga Nacional. É fresco, frutado e harmonioso, perfeito para beber já, a desfrutar em pleno dos dias quentes, acompanhando saladas, marisco e sushi.

O Carmim Tarefa Tinto 2022 resulta de Vinhas Velhas (Alicante Bouschet, Castelão e Moreto), tem taninos suaves e notas marcadas de fruta preta e vermelha. Vinificado em talhas de barro, com estrutura vincada e carácter forte, é excelente com enchi-





dos, queijos, carnes vermelhas e caça. O Monsaraz branco Reserva 2022 reflete o clima mediterrânico que lhe dá origem: grande amplitude térmica com verões quentes e secos e invernos frios. Um branco que une as castas Antão Vaz, Verdelho e Viosinho e destaca notas de frutos tropicais, mineralidade e persistência. Trifolium é outra das marcas da Carmim. Quer dizer trevo em latim, símbolo de boa sorte quando encontrado um de quatro folhas (que representam quatro desejos: virtude, fé, esperança e amor). Reguengos Trifolium rosé Grande Escolha 2022 foi feito das castas Aragonez, Touriga Nacional e Touriga Franca. Trata-se de um vinho intenso e fresco, com aroma de frutos vermelhos silvestres envolto em notas florais. Por fim, o Monsaraz Bivarietal Antão Vaz e Verdelho 2022, pensado para a mesa e os bons momentos à volta de peixe grelhado, saladas, marisco. Frutado, destaca notas tropicais como manga e maracujá, assim como aromas vegetais e florais.





# CONCURSO VINHOS DE PORTUGAL

## deu a conhecer os melhores vinhos de 2023

> texto **P.P.V.** > fotografia **D.R.**

O melhor vinho do ano é produzido no Douro e é o tinto Quinta Nova Vinha Centenária Ref P29/P21, de 2019, é um vinho oriundo das primeiras vinhas monocasta de Touriga Nacional plantadas na Região Demarcada do Douro, hoje com 45 anos de idade. A estes juntam-se muitos outros de extrema qualidade e que vêm comprovar como estão bons os vinhos de Portugal.





Os melhores vinhos de 2023 foram revelados na cerimónia de entrega de prémios da 10ª edição do Concurso Vinhos de Portugal, uma iniciativa organizada pela ViniPortugal. O jantar de gala decorreu no Centro Logístico de Pinhel, onde foram destacados os melhores vinhos do ano. Entre as 1385 referências de vinho inscritas, o júri premiou 423 vencedores, entre os quais 35 medalhas na categoria de Grande Ouro, 101 de Ouro e 280 de Prata.

A 10ª edição contou com um júri regular composto por 139 especialistas, 118 jurados nacionais e 21 internacionais do setor, entre os quais enólogos, sommeliers, jornalistas e wine educators.

A região mais premiada da 10ª edição foi a região do Douro, conquistando 112 medalhas, seguido do Alentejo com 88.

Os melhores do ano foram eleitos por

categoria, sendo eles: “Melhor do Ano” Quinta Nova Vinha Centenária Ref P29/P21, 2019, Douro; “Melhor do Ano Licoroso” Henriques & Henriques Sercial, 2001, Madeira; o “Melhor do Ano Varietal Tinto” Quinta do Crasto Touriga Franca, 2018, Douro; o “Melhor do Ano Varietal Branco” Villa Oliveira Encruzado, 2020, Dão; o “Melhor do Ano Vinho Tinto (Blend)” Quinta Nova Vinha Centenária Ref P29/P21, 2019, Douro; o “Melhor do Ano Vinho Branco (Blend)” Quinta da Rede Grande Reserva, 2019 Douro e o “Melhor do Ano Espumante” Casa de Santar Vinha dos Amores Espumante Touriga Nacional, 2016, Dão.

“Já são dez anos a promover a produção vitivinícola portuguesa e a premiar os melhores vinhos nacionais. Esta é uma iniciativa que consideramos importante e onde queremos destacar a qualidade ímpar dos

nossos vinhos e, ao mesmo tempo, ajudar o consumidor a fazer uma escolha mais informada no momento da compra. À semelhança do que tem acontecido nas edições anteriores, o júri realizou uma avaliação imparcial, criteriosa e exigente a todos os vinhos inscritos e é sempre muito positivo vermos que a decisão final não é nada fácil, o que comprova mais uma vez a excelência e qualidade superior dos vinhos nacionais, referiu Frederico Falcão, presidente da ViniPortugal.

O Concurso Vinhos de Portugal é um dos eventos barómetro do setor uma vez que reconhece a qualidade ímpar dos vinhos nacionais e promove experiências e sinergias entre produtores, especialistas nacionais e internacionais. E reforça ainda, a posição de excelência da produção portuguesa nos mercados de exportação.

MEDALHA	MARCA COMERCIAL	GRUPO	COLHEITA	PRODUTOR
Melhor Espumante	Casa de Santar Vinha dos Amores Espumante Touriga Nacional	Branco	2016	Global Wines
Melhor Branco Varietal	Villa Oliveira Encruzado	Branco	2020	O Abrigo da Passarela
Melhor Branco de Lote	Quinta da Rede Grande Reserva	Branco	2019	Quinta da Rede
Melhor Licoroso	Henriques & Henriques - Sercial / Esgana Cão		2001	Henriques & Henriques-Vinhos
Melhor Tinto Lote	Quinta Nova Vinha Centenária Ref P29/P21	Tinto	2019	Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo
Melhor do Ano	Quinta Nova Vinha Centenária Ref P29/P21	Tinto	2019	Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo
Melhor Tinto Varietal	Quinta do Crasto Touriga Franca	Tinto	2018	Quinta do Crasto
Grande Ouro	Vale dos Ares Borrás Finas	Branco	2020	MQVinhos, Unipessoal
Grande Ouro	Vidago Villa Grande Reserva	Tinto	2018	Rústica Harmonia
Grande Ouro	Villa Oliveira Encruzado	Branco	2020	O Abrigo da Passarela
Grande Ouro	Villa Oliveira Touriga Nacional	Tinto	2017	O Abrigo da Passarela
Grande Ouro	Quinta da Costa das Aguaneiras	Tinto	2018	Lavradores de Feitoria
Grande Ouro	Soalheiro Reserva Alvarinho	Branco	2021	Vinusoalleirus
Grande Ouro	Tecedeiras Grande Reserva	Tinto	2019	Lima Smith
Grande Ouro	Três Armandos	Tinto	2015	Quinta de Lemos
Grande Ouro	Vale D. Maria Vinhas do Sabor	Tinto	2020	Aveleda, SA
Grande Ouro	Vinha do Sobreiro	Tinto	2016	Lavradores de Feitoria
Grande Ouro	Vinha do Torção Reserva	Branco	2021	Casa Ermelinda Freitas - Vinhos
Grande Ouro	Palácio dos Távoras	Tinto	2019	Costa Boal Family Estates
Grande Ouro	Costa Boal homenagem	Branco	2018	Costa Boal Family Estates
Grande Ouro	Pai Horácio Grande Reserva	Tinto	2019	Vinilourenço
Grande Ouro	Quinta da Rede Grande Reserva	Branco	2019	Quinta da Rede
Grande Ouro	Quinta do Crasto Touriga Franca	Tinto	2018	Quinta do Crasto
Grande Ouro	Quinta do Crasto Touriga Nacional	Tinto	2018	Quinta do Crasto
Grande Ouro	Quinta Nova Vinha Centenária Ref P29/P21	Tinto	2019	Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo
Grande Ouro	Quinta Vale d'Aldeia Grande Reserva	Tinto	2019	Quinta Vale D'Aldeia
Grande Ouro	Quinta Vale D. Maria Vinha da Francisca	Tinto	2020	Aveleda
Grande Ouro	Quinta Vale D. Maria Vinhas Velhas	Tinto	2019	Aveleda
Grande Ouro	São Luiz Winemakers Collection Folgazão & Rabigato	Branco	2018	Sogevinus Fine Wines
Grande Ouro	Casa de Santar Vinha dos Amores Espumante Touriga Nacional	Branco	2016	Global Wines
Grande Ouro	Chryseia	Tinto	2020	Prats & Symington
Grande Ouro	Curtimenta Alvarinho	Branco	2021	Anselmo Mendes Vinhos
Grande Ouro	Esporão Alicante Bouschet	Tinto	2015	Esporão
Grande Ouro	Esporão Private Semillon	Branco	2021	Esporão
Grande Ouro	Grande Rocim Alicante Bouschet	Tinto	2021	Rocim
Grande Ouro	Henriques & Henriques Sercial / Esgana Cão		2001	Henriques & Henriques-Vinhos
Grande Ouro	Herdade da Arcebispa Grande Reserva	Tinto	2019	Sociedade Agrícola da Arcebispa
Grande Ouro	Coliseu	Tinto	2019	Hugo Linton
Grande Ouro	Conde Vimioso Reserva Arinto / Pedernã	Branco	2020	Falua - Sociedade de Vinhos
Grande Ouro	Julian Reynolds Grande Reserva	Tinto	2014	Reynolds Wine Growers
Grande Ouro	Kopke Colheita 1963 Tawny		1963	Sogevinus Fine Wines
Grande Ouro	Maria João Coleção Privada	Branco	2014	Quinta do Solar do Arcediago Agroturismo





## CASA ERMELINDA FREITAS conquista Medalha de Grande Ouro

Situada em Fernando Pó, em Palmela, a Casa Ermelinda Freitas é uma empresa familiar produtora de alguns dos mais prestigiados vinhos da região da Península de Setúbal e de Portugal, como comprovam os muitos prémios recebidos a nível nacional e internacional.

Recentemente o vinho **Vinha do Torrão branco Reserva 2021** foi distinguido com a Medalha de Grande Ouro no Concurso Vinhos de Portugal. Elaborado a partir das castas Alvarinho, Chardonnay, Antão Vaz, Viognier, Fernão Pires e Arinto, é um branco que destaca aroma com ligeiras notas de frutos doces e tropicais bem conjugadas com notas cítricas, frutadas e de madeira, provenientes do estágio, boca rica, cheia, refrescante e complexa, final elegante.

No mesmo concurso foi ainda entregue a Medalha de Ouro ao vinho **Casa Ermelinda Freitas Alicante Bouschet Reserva 2020**. Este vinho tinto revela cor granada, aroma confitado a lembrar fruta preta muito madura e algum floral típico da casta. Na boca é muito cheiro, aveludado, com taninos presentes e muito bem integrados, deixa um final longo e muito persistente.

Mas o desfile de medalhas incluiu ainda as de Prata, entregues aos vinhos: Casa Ermelinda Freitas Merlot Reserva 2020, Dona Ermelinda branco 2022; Terras do Pó branco Reserva 2021; Vinha da Valentina Premium tinto 2021; Vinha da Valentina Premium branco 2021 e Vinha do Torrão branco 2021.

[www.ermelindafreitas.pt](http://www.ermelindafreitas.pt)



## ADEGA DE SONIM "Família, amigos e vinhos"

A região de Trás-os-Montes tem vindo a surpreender pela qualidade ímpar dos seus vinhos, gerando uma maior procura pelos apreciadores e o reconhecimento nos concursos nacionais e internacionais. Um bom exemplo é o vinho **Encostas de Sonim Touriga Nacional Grande Reserva 2018**, DOC Trás-os-Montes, agora premiado com Medalha de Prata no Concurso Vinhos de Portugal. "Das terras em que outrora os romanos cultivaram as suas vinhas, surge agora este distinto vinho de Touriga Nacional. Fresco, perfumado e de forte persistência", salienta o produtor. Revela aroma a frutos vermelhos, especiarias e notas florais conjugadas com tostado das barricas de carvalho francês. Complexo e com bom volume de boca, tem taninos finos e elegantes, destaca frutos azuis maduros e deixa um final longo e persistente. "Família, amigos e vinhos", slogan que carac-

teriza a adega de Sonim em Valpaços e que diz muito da sua conduta. Neste produtor é valorizada a tradição, os valores e acima de tudo as pessoas. Criam-se laços de amizade com os clientes, fornecedores e parceiros de negócios. "Nesta casa procura-se fazer vinhos marcantes e diferenciados. Vinhos autênticos, que transmitem todo o potencial de uma região singular e nos ensinam a sua história e os costumes das suas gentes", destacam. E para o conseguirem, aliam aprendizagens que cruzaram gerações, às mais modernas técnicas de enologia, "com o objetivo de extrair o máximo de qualidade e servi-la à mesa de quem os acolhe".

É com esta ideologia que a adega de Sonim se assume, a cada dia, como uma referência na região de Trás-os-Montes e o reconhecimento dos seus vinhos.

[www.encostasdesonim.com](http://www.encostasdesonim.com)



## 100 HECTARES TOURIGA NACIONAL GRANDE RESERVA 2019 Um vinho especial

Os irmãos André e Filipe Brás, proprietários da marca 100 Hectares, quiseram homenagear o seu pai, recentemente falecido. Fizeram-no com um vinho de especial, disponibilizado numa embalagem a condizer, a evocar todo o seu amor pela família, mas também pelo Douro, pelas suas vinhas e pelo seu vinho. Luís de Miranda Brás, havia de se sentir orgulhoso.

A marca 100 Hectares, em menos de 15 anos, afirmou-se como um produtor de referência no Douro e os seus vinhos, com assinatura do enólogo Nuno Felgar, constituem um valor seguro, sendo conhecidos, apreciados e respeitados por consumidores e apreciadores. As quintas da família são a origem dos seus vinhos, sendo que toda a produção é feita exclusivamente a partir de uvas provenientes das suas propriedades.

Desta forma, quem adquire e saboreia uma garrafa destes vinhos está também a abraçar um pouco da história e património da família. Nesse sentido, após o falecimento prematuro do pai, fazia sentido imortalizar a sua casta preferida, a Touriga Nacional, num vinho especial, o **100 Hectares Touriga Nacional Grande Reserva 2019**, agora premiado com Medalha de Ouro, no Con-

curso Vinhos de Portugal, e do qual foram produzidas 2700 garrafas.

O reconhecimento vai chegando também de outros concursos, mostrando que valeu a pena todo o empenho em cada detalhe: foram selecionadas as melhores parcelas das melhores vinhas, as uvas colhidas no ponto ótimo de maturação e criteriosamente escolhidas, quase bago a bago; vinificação com esmagamento e desengace total; fermentação e maceração em lagar aberto com temperatura controlada, tendo sido previamente retiradas as grainhas das uvas; para o estágio de 12 meses foram utilizadas apenas barricas de 500 litros de várias tanoarias francesas, proporcionando uma melhor integração da madeira no vinho.

Este 100 Hectares Touriga Nacional Grande Reserva 2019, também premiado pela revista Paixão Pelo Vinho com Prémio Pres-

tígio, revela um aroma intenso, profundo e sedutor, ainda muito jovem, com fruta preta madura, especiaria, chocolate preto e tosta de barrica bem integrada. Na boca surge volumoso, harmonioso e profundo, com textura a envolver os taninos finos bem integrados. Muito rico e equilibrado com boa acidez a prenunciar longevidade e a compensar o teor alcoólico. Final austero, longo e persistente. Um grande vinho com muito futuro pela frente.

Um vinho elaborado sob uma forte componente emocional, que se prolonga no rótulo e na embalagem, num todo lógico e harmonioso de grande sensibilidade e extremo bom gosto onde se destaca a frase “nos teus passos criei asas e voei no teu amor”.

<https://100hectares.com.pt>





## ENCOSTAS DE XIRA É marca premiada

A Quinta de Suberra, foi fundada no século XVII, e sempre teve tradição de produção vitivinícola, mas quando foi adquirida pelo Município de Vila Franca de Xira, oferecia uma produção irregular. Assim, em 2008, foi iniciado um processo de renovação, com a plantação da primeira fase da nova vinha, de modo a recuperar a tradição de produção de vinho neste espaço.

O Município de Vila Franca de Xira assumiu a produção de vinhos na Quinta de Suberra, tendo começado todo o processo de renovação corria o ano de 2008.

Em final de 2015, é feito um investimento mais consistente neste projeto, contando desde aí com o apoio de uma equipa multidisciplinar nas áreas de viticultura, enologia e comunicação, numa clara aposta na qualidade e na inovação, com recursos integralmente municipais e com a enologia a cargo do Eng.º João Passarinho desde o início do projeto e o Eng.º Marco Crespo, que se juntou à equipa em 2019.

Desde 2015 a adegas da Quinta de Suberra foi remodelada, foram implementadas novas metodologias de produção e vinificação e foi criada a primeira marca de vinhos do Concelho: "Encostas de Xira".

A imagem desta marca foi desenvolvida pelo Vasco Gargalo - ilustrador e cartoo-

nista vila-franquense, que alia elementos de tradição e modernidade nos novos rótulos.

Já em 2017 foi plantada a última fase da nova vinha, estando a produção assente em oito parcelas de vinha de castas brancas (Arinto, Fernão Pires e Moscatel) e de variedades tintas (Castelão, Touriga Nacional, Touriga Franca e Syrah), numa vinha virada a nascente, numa meia encosta da Denominação IGP-Lisboa.

As vinhas da Quinta de Suberra garantem vinhos tintos de maceração prolongada em lagares, e com uma intensidade cromática de vermelho rubi onde se alia um nariz de frutos pretos intensos de cereja fresca, mantendo muita elegância na boca, com taninos sedosos. Já nos vinhos brancos mantém-se a elegância e uma frescura das castas em predominância e um final de boca macio, redondo e com retrogosto no final.



### OS PRÉMIOS

Havendo já um histórico de vinhos medalhados nacional e internacionalmente, destacam-se os recentes prémios que mais uma vez enchem de orgulho as pessoas que fazem parte deste projeto.

Na terceira edição do Concurso Cidades do Vinho 2023, o vinho **Encostas de Xira Syrah 2021** conquistou uma Medalha de Ouro. O Concurso que decorreu no Museu do Vinho de São João da Pesqueira, de 5 a 7 maio, contou com cerca de 500 referências de vinhos em prova e a participação de um júri de 35 especialistas, para eleição dos melhores vinhos do país.

Já o vinho **Encostas de Xira Arinto 2021** conquistou a medalha prata na 10.ª Edição do Concurso Vinhos de Portugal. Este mesmo vinho também foi premiado como um dos 5 melhores Arintos de Lisboa no Concurso de Vinhos de Lisboa 2023.



## Sentir o vinho SÃO SEBASTIÃO CHARDONNAY

Datada do século XVIII a Quinta de S. Sebastião, em Arruda dos Vinhos, tem referência na sua casa senhorial portuguesa e numa ermida secular, sobre a qual se contam, desde tempos imemoriais, histórias de romagens e de carácter milagreiro, no período anterior a 1755. Na produção dos vinhos o objetivo “é preservar e transmitir o que o microclima riquíssimo e diverso que nos rodeia tem para oferecer”, destacam, acrescentando que “o terroir de Arruda dos Vinhos é único”, permitindo fazer vinhos com simplicidade, minimamente intervenções e onde se sinta o mar, as encostas e as diferentes altitudes.

Um bom exemplo é o **São Sebastião Chardonnay**, que acaba de ser premiado com Prata no Concurso Vinhos de Portugal. Este branco passou por um estágio de 5 meses em barrica de carvalho francês e revela elegância e complexidade aromática, com notas de alperce, frutos secos e alguma baunilha. A sua mineralidade reflete bem o clima atlântico típico desta região. Na boca é fresco, estruturado e persistente. Harmoniza bem com perdiz de esca-beche e outras carnes de aves, queijos de meia cura e todo tipo de massas.

[www.quintassebastiao.com](http://www.quintassebastiao.com)

## CABEÇA DE BURRO Perfil clássico e encantador

O primeiro Cabeça de Burro, um vinho tinto da então Cooperativa de Peso da Régua, hoje Caves Vale do Rodo, nasceu em 1982 e o sucesso foi tal que virou lenda, já que é ainda (e passado todos estes anos) um ex-libris da região duriense. Foi, também, um dos primeiros vinhos de Denominação de Origem Controlada (DOC) da Região Demarcada do Douro.

É um vinho produzido apenas em anos de qualidade excecional e das melhores vinhas do Baixo Corgo, assim surge o **Cabeça de Burro Reserva tinto 2019**, que recentemente arrecadou Medalha de Ouro no Concurso Vinhos de Portugal. Com perfil clássico e equilibrado, foi ela-

borado a partir das castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca, estagiou cerca de um ano em vasilhas de madeira e pelo menos meio ano em garrafa. É hoje comercializado pela Porto Réccua Vinhos, uma empresa voltada para o desenvolvimento e internacionalização de vinhos e marcas, com especial enfoque nos vinhos do Douro e do Porto. Associa vontades e ativos de muitos Lavradores, cerca de 800, e uma grande Empresa: Porto Réccua Vinhos SA. Os melhores vinhos do coração de Portugal ao coração dos apreciadores de todo o mundo.

[www.portoreccuavinhos.com](http://www.portoreccuavinhos.com)





# QUINTA Vale Benfeito

EST. 2015



ESCREVA



## ALICANTE BOUSCHET MERLOT

Vinho de cor granada, aroma a frutos vermelhos e especiarias. É encorpado com taninos suaves e persistentes. Recomendado no acompanhamento de pratos de carne e queijos. Servir a temperatura de 16-18°C.

Enólogo: *Julio Batista*

QVBFG - Soc. Vinhos da Estremadura, Lda  
Quinta Vale Benfeito, Rua General Humberto Delgado, S/N - Vale Benfeito  
2580-089 Aldeia Galega da Mercesina - Portugal

[www.quintavalebenfeito.com](http://www.quintavalebenfeito.com)

# AHRESP PREMIOU OS MELHORES

## da Restauração, do Alojamento e da Promoção Turística em Portugal

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

Mais de 450 pessoas assistiram, no Pátio da Galé, em Lisboa, à gala que distinguiu os melhores da Restauração, do Alojamento e da Promoção Turística em Portugal. A eleição atingiu este ano número um recorde de 54 mil votos.

A AHRESP - Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal, nasceu em 1896. É a maior Associação empresarial portuguesa, representando mais de 50 áreas de atividade dos setores da restauração e similares e alojamento turístico, que contribuem para uma das maiores locomotivas do desenvolvimento e da economia da sociedade portuguesa: o Turismo. Foi no passado dia 2 de junho, que se realizou a Gala AHRESP, no Pátio do Galé, em Lisboa. Foram, assim, revelados os vencedores da 7.ª edição dos Prémios AHRESP 2023, que distinguiu empresas, instituições, estabelecimentos, regiões, eventos, produtos, serviços e profissionais dos setores da Restauração, do Alojamento e da Promoção Turística em Portugal.

A gala de entrega dos galardões reuniu mais de 450 pessoas no Pátio da Galé, em Lisboa, e contou com a presença do ministro da Economia e do Mar, António Costa Silva, da ministra da Coesão Territorial, Ana Abrunhosa, do secretário de Estado do Turismo, Comércio e Serviços, Nuno Fazenda, do secretário de Estado da Agricultura, Gonçalo Rodrigues, e do presidente da Câmara Municipal de Lisboa, Carlos Moedas. Este ano, as votações nos finalistas das 13 categorias a concurso atingiram o número recorde de 54 mil votos, superando todas as edições anteriores.

Os vencedores das categorias prestígio escolhidos pela Comissão de Honra, nas distinções honrosas, são:

**País Lá Fora** - David Costa, chef Executivo do restaurante Adega, nos Estados Unidos, que, apenas em dez meses depois da abertura, recebeu uma estrela Michelin, a primeira para San José, onde está emigrado desde 2016, servindo a comunidade americana e as pessoas de língua portuguesa que se encontram na Califórnia, com produtos do seu país de origem.

**Prémio Excelência** - Luís Araújo, presidente do Turismo de Portugal (também coordena as 17 delegações de turismo que cobrem 25 mercados emissores de turistas para Portugal) e presidente do NEST - Centro de Inovação Turística em Portugal.  
**Prémio Carreira** - Manuel Pinto, diretor-geral do Hotel Mundial durante 28 anos e, posteriormente, da PHC Hotels - Portuguese Hospitality Collection. Figura incontornável, nacional e internacionalmente, pelo seu empenho e compromisso em prol do crescimento e consolidação do turismo português.

### CONHEÇA OS VENCEDORES

**Conceito Inovador:** Viseu Ryokan - Hospedaria Japonesa & SPA, alojamento pioneiro em Portugal e fiel aos ryokan japoneses tradicionais.

**Revelação Gastronómica:** Taberna Ó Balcão, do chef Rodrigo Castelo, situado em Santarém, explora a potencialidade que a gastronomia de Santarém tem para oferecer nos seus pratos.

**Produto do Ano:** Flor de Sal - Salmarim, utilizada como o toque final de pratos já confeccionados.

**Serviço do Ano:** Com Alma - Creative Studio, reconhecido no mercado por trabalhar marcas e territórios.

**Projeto de Solidariedade:** Refood.

**Sustentabilidade Ambiental:** Nômade - Melides Eco Lodge, apartamentos construídos através de materiais ecológicos.

**Profissional do Ano:** João Moita da Silva, Diretor de operações do MS Collection.

**Novo Talento:** Marta Nunes, sub-chefe júnior do restaurante BouBou's e rosto do programa gastronómico regional "Palmela Experiências com Sabor".

**Projeto Media:** Mesa Nacional, guia sobre gastronomia, produtores, produtos locais).

**Destino Revelação:** Arouca.

**Entidade Formadora:** Rede de Escolas do Turismo de Portugal.

**Estabelecimentos com História:** A Brasileira.

**Evento do Ano:** Festival Internacional de Chocolate de Óbidos.







ADEGA  
DE BORBA  
*Established 1955*

# A sustentabilidade pratica-se.



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO



# novidades as nossas escolhas

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



#RevistaPaixaoPeloVinho  
[www.revistapaixaopelovinho.com](http://www.revistapaixaopelovinho.com)

Deixamos um especial agradecimento a toda a equipa envolvida e aos provadores:  
Ana Napoleão, Pedro Gil Franco, Gonçalo Bastos, Salvador Salazar Leite, André Figueira, Vasco  
Tomás, Luís Mendes, André Magalhães, Fernando Blasco Lopes, António Mendes Nunes, Nuno  
Miranda Ferreira, Manuel Moreira, Tiago Paula, André Guilherme Magalhães, João Pereira Santos,  
José Sassetti, Manuel Baião, Maria Helena Duarte.

Todos os vinhos são provados e classificados em copos Schott Zwiesel.  
as provas cegas contam com o apoio da Alug'Aqui e do Hotel Meliá Aeroporto.





**18,5** **18,50€**

**VALE DE LOBOS**  
REGIONAL BRANCO TEJO  
GRANDE ESCOLHA 2018

**TEJO** 12,50% vol.

**ENOLOGIA**  
**CÉSAR MACHADO**

**FERNÃO PIRES E CHARDONNAY**

**COR**  
Amarelo palha, limpo.

**AROMA**  
Elegante, intenso em notas de manga, maracujá e papaia, toque citrino, tostados, vai crescendo.

**SABOR**  
Excelente corpo e volume, acidez a conferir vivacidade e aptidão gastronómica, madeira bem integrada, especiarias, final persistente.

**QUINTA DA RIBEIRINHA**  
T. +351 243 428 200  
info@quintadaribeirinha.com  
www.quintadaribeirinha.com  
f quintadaribeirinha  
i quintadaribeirinha



**18** **35€**

**PEQUENOS REBENTOS SELVAGEM**  
**EDIÇÃO ESPECIAL**  
DOC BRANCO ESCOLHA 2021

**VINHO VERDE** 12,50% vol.

**ENOLOGIA**  
**MÁRCIO LOPES**

**AZAL**

**COR**  
Amarelo citrino, limpo.

**AROMA**  
De grande frescura, destaca frutos citrinos e aroma mineral.

**SABOR**  
Distinto, saboroso, vivo e gastronómico, tem excelente acidez, frutado, termina longo e persistente.

**MÁRCIO LOPES WINEMAKER**  
T. +351 251 414 060  
TM. +351 932 022 547  
marcio.livio.lope@gmail.com  
www.mlw.pt  
f marciolopeswinemaker  
i marciolopeswinemaker



**18** **60€**

**AVELEDA MANOEL PEDRO GUEDES**  
DOC BRANCO RESERVA 2018

**VINHO VERDE** 13,50% vol.

**ENOLOGIA**  
**DIOGO CAMPILHO E SUSETE RODRIGUES**

**CASTAS**  
LOUREIRO E ALVARINHO

**COR** Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.

**AROMA** Sofisticado e de grande elegância, predominam notas de frutos citrinos envolvidas em especiarias finas.

**SABOR** Grande estrutura, tem excelente corpo e volume, mantém a fruta, madeira integrada a deixar complexidade, gastronómico, deixa um final persistente e promissor.

**AVELEDA**  
T. +351 255 718 200  
info@aveleda.pt  
www.aveleda.pt  
f aveleda  
i aveleda



**18** **19,5€**

**PEQUENOS REBENTOS VINHAS VELHAS EDIÇÃO LIMITADA**

DOC BRANCO ESCOLHA 2021

**VINHO VERDE** 12,00% vol.

**ENOLOGIA**  
**MÁRCIO LOPES**

**LOUREIRO**

**COR**  
Amarelo citrino, limpo e brilhante.

**AROMA**  
Distinto, intenso em aromas florais e frutos citrinos, folha de limoeiro, mineral.

**SABOR**  
De grande estrutura, destaca pela acidez que lhe confere vivacidade e potencial de guarda, encorpado, deixa um final de boca envolvente e prolongado.

**MÁRCIO LOPES WINEMAKER**  
T. +351 251 414 060  
TM. +351 932 022 547  
marcio.livio.lopes@gmail.com  
www.mlw.pt  
f marciolopeswinemaker  
@ marciolopeswinemaker



**17,5** **18€**

**ODE**

DOC TINTO 2022

**TEJO** 13,00% vol.

**ENOLOGIA**  
**MARIA VICENTE**


**TOURIGA NACIONAL**

**COR**  
Rubi, limpo.

**AROMA**  
Elegante e delicado, destaca notas de frutos pretos, especialmente amoras.

**SABOR**  
Equilibrado, tem a madeira bem integrada no conjunto, frutado, com notas de especiarias, taninos sedosos e um final longo e apelativo.

**ODE WINERY**  
T. +351 243 790 231  
contact@odewinery.com  
www.odewinery.com  
f odewinery  
@ odewinery



**18,5** **65€**

**PROIBIDO EDIÇÃO LIMITADA**

DOC VINTAGE 2021

**VINHO DO PORTO** 19,50% vol.

**ENOLOGIA**  
**MÁRCIO LOPES**

**S/INFO**

**COR** Rubi retinto, denso.

**AROMA** Intenso em notas de frutos vermelhos bem maduros, balsâmicos e especiarias.

**SABOR** Excelente corpo e volume, taninos ricos e promissores, bela acidez e frescura, tudo bem arrumado, grande vinho, termina persistente.

**MÁRCIO LOPES WINEMAKER**



**18** **7,99€**

**HERDADE PAÇO DO CONDE**

REG TINTO 2021

**ALENTEJANO** 15,50% vol.

**ENOLOGIA**  
**RUI REGUINGA**


**TOURIGA NACIONAL E SYRAH**

**COR** Granada, intenso, limpo.

**AROMA** Balsâmico, destaca notas em estágio em madeira, especiarias, nota de fruta preta madura.

**SABOR** Encorpado, com taninos ricos e envolventes, boa acidez, notas tostadas e de ameixa preta, final persistente e especiado.

**SOC. AGRIC. ENCOSTA DO GUADIANA**



**18** **42€**

**AVÔ ESCRIVÃO**

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2019

**DOURO** 14,00% vol.

**ENOLOGIA**  
**RODRIGO POÇO E JORGE LOURENÇO**


**VINHAS VELHAS**

**COR** Granada, limpo.

**AROMA** Elegante, floral, destaca violetas, frutos dos bosque e compota de framboesa.

**SABOR** Frutado e floral, muito saboroso, tem excelente acidez, taninos sofisticados, complexo, termina persistente.

**VINILOURENÇO**



**18** **56€**

**MARQUÊS DE MARIALVA**

DOC AGUARDENTE VINICA VELHA X.O.

**BAIRRADA** 38,50% vol.

**ENOLOGIA**  
**OSVALDO AMADO**

**S/INFO**

**COR** Acastanhada, limpa.

**AROMA** Intenso em notas de frutos secos e vegetal seco, madeira, tostados, licorice.

**SABOR** Macia, envolvente, confirma o perfil e tem personalidade, é muito agradável e prazerosa ao longo da prova e no final de boca.

**ADEGA DE CANTANHEDE**





Quinta  
dos  
Abibes

VINHO TINTO | RED WINE

Quinta  
dos  
Abibes

SYRAH 2017

BAIRRADA

D.O.C.

PORTUGAL

Seja responsável. Beba com moderação.

Telem. +351 914 554 008 | [geral@quintadosabibes.com](mailto:geral@quintadosabibes.com) | [www.quintadosabibes.com](http://www.quintadosabibes.com)

**17,5****17,5€****QUINTA DOS ABIBES**

DOC TINTO 2017

BAIRRADA 14,50% vol.

**ENOLOGIA****EQUIPA QUINTA DOS ABIBES****SYRAH****COR**

Rubi intenso, limpo.

**AROMA**

Distinto, frutos vermelhos, com predominância para morangos e groselhas, especiaria rosa e tosta.

**SABOR**

Madeira muito bem integrada a deixar complexidade, bela acidez, taninos ricos e sedosos, bom corpo, final longo e promissor.

**QUINTA DOS ABIBES**

T. +351 914 554 008

geral@quintadosabibes.com

www.quintadosabibes.com

quintadosabibes

quintadosabibes

**17,5****CAMOLAS GRANDE ESCOLHA VINHAS VELHAS 1931 - EDIÇÃO LIMITADA**

DOC TINTO 2018

**29,5€** PALMELA 15,00% vol.**ENOLOGIA**

FRANCISCO CAMOLAS DE MATOS

CASTELÃO (VINHA VELHA DE 1931)

**COR** Rubi, limpo.**AROMA** Elegante, frutado, com predominância de frutos vermelhos, morango, framboesa e ginja.**SABOR** Tem bom corpo e volume, taninos macios e envolventes, especiarias, boa acidez, com final longo.

ADEGA CAMOLAS

**17,5****QUINTA DO CERRADO DA PORTA**IG ESPUMANTE BLANC DE BLANC BRUT  
NATURE SUPER RESERVA 2019**14,5€** LISBOA 12,00% vol.**ENOLOGIA**

ALEXANDRA MENDES

CHARDONNAY

**COR** Amarelo citrino, bolha fina e persistente, límpido.**AROMA** Sugere notas de frutos de pomar e frutos tropicais.**SABOR** Cremoso, com bela acidez, de perfil gastronómico, mantém a fruta e termina persistente.

CERRADO DA PORTA

**17,5****QUINTA DAS MESTRAS  
LIMITED EDITION**

DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2021

**23€** DÃO 13,00% vol.**ENOLOGIA**

JAIME MURÇA

ENCRUZADO

**COR** Amarelo com reflexos esverdeados, límpido.**AROMA** Intenso em notas frutadas com destaque para citrinos, flores campestres e mineral.**SABOR** Fresco, com excelente acidez, mantém o perfil aromático, ligeiros tostados, deixa um final persistente e gastronómico.

ÁGUA D'ASSOBIO

**17,5****MARQUÊS DE BORBA VINHAS VELHAS**

TIPO: DOC TINTO 2020

**19,99€** ALENTEJO 14,50% vol.**ENOLOGIA**

-

VINHAS VELHAS

**COR** Granada, limpo.**AROMA** Fresco, mentolado, notas de bosque e ameixa preta e mirtilos.**SABOR** Bom corpo e volume, taninos aveludados, bela acidez, frutado, com notas de pimenta preta, deixa um final longo e apelativo.

JOÃO PORTUGAL RAMOS

**17,5****AVELEDA PARCELA DO ROSEIRAL**

DOC BRANCO 2020

**19,99€** VINHO VERDE 13,50% vol.**ENOLOGIA**

MANUEL SOARES E CARLA MOURA

ALVARINHO

**COR** Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.**AROMA** Harmonioso e fresco, destaca notas de citrinos, abacaxi e manga.**SABOR** Madeira bem integrada a deixar notas de baunilha, encorpado, com boa acidez, de perfil gastronómico e final de boca persistente.

AVELEDA

**17,5****CASA DE SANTAR  
VINHA DOS AMORES**

DOC BRANCO 2019

**29€** DÃO 13,50% vol.**ENOLOGIA**

OSVALDO AMADO

ENCRUZADO

**COR** Amarelo citrino, com reflexos esverdeados, limpo.**AROMA** Sofisticado, destaca notas frutadas, maçã, ameixa e citrinos.**SABOR** De grande frescura e vivacidade, é gastronómico e revela potencial de guarda, bom corpo e volume, termina persistente e sedutor.

GLOBAL WINES





**17**

**RAVASQUEIRA VINHA DAS ROMÃS**

REG ALENTEJANO TINTO 2019

**ALENTEJANO** 14,50% vol.

**ENOLOGIA**  
DAVID BAVERSTOCK

**TOURIGA FRANCA E SYRAH**

**COR**  
Rubi, denso.

**AROMA**  
Intenso em notas de amoras, mirtilos, arandos, ervas aromáticas e noz moscada.

**SABOR**  
Revela taninos firmes mas sedosos, tem boa acidez e frescura, madeira integrada, deixa um final longo e apelativo.

**RAVASQUEIRA**  
T. +351 266 490 218  
info@ravasqueira.com  
www.ravasqueira.com  
f Ravasqueira  
i Ravasqueira

19€



**17**

**ODE**

DOC BRANCO 2022

**TEJO** 13,00% vol.

**ENOLOGIA**  
MARIA VICENTE

**ARINTO**


**COR**  
Amarelo citrino, com tons esverdeados, brilhante.

**AROMA**  
Frutado intenso, destaca notas de maçã verde, ameixa e goiaba.

**SABOR**  
Intenso, pleno de vivacidade, saboroso, mantém a fruta, envolvido em especiarias, baunilha, termina longo e sedutor.

**ODE WINERY**  
T. +351 243 790 231  
contact@odewinery.com  
www.odewinery.com  
f odewinery  
i odewinery

21€



**17,5**

**PEQUENOS REBENTOS "À MODA ANTIGA" EDIÇÃO LIMITADA**

DOC BRANCO 2021

**25€** VINHO VERDE 13,00% vol.

**ENOLOGIA**  
MÁRCIO LOPES

**ALVARINHO**

**COR** Amarelo citrino, limpo.

**AROMA** Distinto, destaca notas citrinas e folhas do mesmo, fresco.

**SABOR** Bom corpo e volume, acidez a conferir vivacidade ao conjunto, perfil algo rústico, mas saboroso, frutado, termina persistente.

MÁRCIO LOPES WINEMAKER



**17,5**

**VINEADOURO SPECIAL EDITION**

DOC BRANCO 2021

**21€** DOURO 13,00% vol.

**ENOLOGIA**  
VIRGÍLIO LOUREIRO


**RABIGATO, GOUVEIO E SÍRIA**

**COR** Amarelo citrino, brilhante.

**AROMA** Sedutor, destaca aromas frutados em especial citrinos e flores dos mesmos.

**SABOR** Vivo e gastronómico, tem boa acidez, bom corpo, mantém o perfil frutado e termina longo.

VINEADOURO BOUTIQUE WINES



**17,5**

**QUINTA DOS FRADES VINHAS VELHAS**

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2016

**-€** DOURO 14,50% vol.

**ENOLOGIA**  
ANSELMO MENDES

**TOURIGA FRANCA, TINTA AMARELA, TINTA DA BARCA, TINTA CARVALHA, TINTA FRANCISCA, TINTO CÃO, BASTARDO, RUFETE E DONZELINHO**

**COR** Rubi intenso, limpo.

**AROMA** Predominam notas de frutos pretos, bem maduros, e notas de estágio em madeira.

**SABOR** Bem estruturado, tem boa acidez, bons taninos, madeira a conferir complexidade, termina longo e especiado.

QUINTA DOS FRADES



**17,3**

**AVELEDA SOLOS DE GRANITO**

DOC BRANCO 2021

**9,99€** VINHO VERDE 12,00% vol.

**ENOLOGIA**  
MANUEL SOARES E CARLA MOURA

**ALVARINHO**

**COR** Amarelo citrino, com reflexos esverdeados, limpo.

**AROMA** Distinto, intenso em frutos tropicais como manga e abacaxi, com notas citrinas.

**SABOR** Frutado com notas de toranja, grande frescura, tem bom corpo e volume e deixa um final longo e mineral.

AVELEDA

**17 DUVALLEY**

RESERVA TINTO 2019

**17,78€** DOURO 14,50% vol.ENOLOGIA  
CARLOS SILVACASTAS  
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos maduros, ligeiro floral, notas balsâmicas e tostados.

SABOR Madeira bem integrada no conjunto a conferir estrutura e complexidade, taninos requintados, boa acidez, final longo e persistente.

**SOC. AGRIC. CASTRO DE PENA ALBA S.A.**

T. +351 232 642 428

vinho@tavfer.com

www.tavfervinhos.com

f tavfervinhos

i tavfervinhos

**17,3 FIZE!**

REG TINTO 2021

**15€** LISBOA 14,00% vol.ENOLOGIA  
MIGUEL NUNES

CASTELÃO

COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos maduros, silvestres e do bosque.

SABOR Harmonioso, frutado, com taninos macios, madeira integrada, notas tostadas suaves e final longo.

MIGUEL DIAS ALEIXO NUNES

**17 QUINTA DO PINTO**

REG BRANCO 2022

**13€** LISBOA 13,00% vol.ENOLOGIA  
PEDRO MAIA

CHENIN BLANC

COR Amarelo esverdeado, limpo e brilhante.

AROMA Distinto, destaca frutos de pomar especialmente maçã verde e limão, com um toque vegetal.

SABOR Muito fresco e mineral, mantém um perfil aromático, alia notas de lúcia lima, tem bom corpo e volume, termina longo e sedutor.

QUINTA DO PINTO

**17 ADEGA DE BORBA (RÓTULO CORTIÇA)**

DOC TINTO RESERVA 2020

**11,99€** ALENTEJO 14,00% vol.ENOLOGIA  
ÓSCAR GATOARAGONEZ, TRINCADEIRA, CASTELÃO E  
ALICANTE BOUSCHET

COR Rubi, limpo.

AROMA Requintado, predominam aromas a ameixa preta e mirtilos, tostados e especiarias.

SABOR Envolvente, com taninos ricos, boa acidez, promete longevidade, tem madeira bem integrada, notas de chocolate e final persistente.

ADEGA DE BORBA

**17 ADEGA DE BORBA EDIÇÃO LIMITADA**

DOC TINTO 2016

**13,99€** ALENTEJO 15,50% vol.ENOLOGIA  
ÓSCAR GATO

TRINCADEIRA E ALICANTE BOUSCHET

COR Granada, limpo.

AROMA Predominam as notas de estágio em madeira, vegetal seco, tostados, chocolate e ligeiras notas frutadas.

SABOR Encorpado, saboroso, com notas especiadas, taninos firmes, boa acidez, termina longo e distinto.

ADEGA DE BORBA





# CAMINHOS CRUZADOS

Dão/Portugal

## O QUE NOS MOVE

As nossas pessoas são parte fundamental da nossa essência. É a paixão que as move e garante que a cada inverno as videiras são podadas sob frio inclemente e no verão as uvas apanham-se ainda que debaixo de um sol que queima a pele. A irreverência num olhar que insiste em ser curioso, e a determinação enchem os nossos dias e fazem-nos avançar criando a cada colheita algo de novo. Venha conhecer-nos e provar o nosso Dão



TERRAS &  
TERROIR  
PAIXÃO PELAS MONTANHAS

Adega Quinta da Teixuga  
Rua de Carvalhal, n.º 50 3520-011 Algeraz - Portugal - T/F +351 232 940 195 - [geral@caminhoscruzados.net](mailto:geral@caminhoscruzados.net)  
Distribuição Nacional: MISTERWINE, LDA - [geral@misterwine.pt](mailto:geral@misterwine.pt) - Seja responsável, beba com moderação.



**17****HUMANITAS**

REG TINTO RESERVA 2019

**32€** ALENTEJANO 14,50% vol.ENOLOGIA  
PEDRO BAPTISTACASTAS  
SYRAH

COR Granada, limpo.

AROMA Frutado, com predominantes notas de frutos vermelhos maduros, aromas do bosque e balsâmicos.

SABOR Saboroso, confirma o perfil aromático, madeira bem integrada no conjunto, taninos macios, acidez envolvente, belo final.

**VINHA DAS VIRTUDES**

T. +351 266 070 010

jr@vinhadasvirtudes.pt

www.vinhadasvirtudes.pt

f vinhadasvirtudes

@vinhadasvirtudes

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

DOC MOSCATEL DE SETÚBAL 10 ANOS

**20€** MOSCATEL DE SETÚBAL 19,00% vol.ENOLOGIA  
LUÍS SILVA

MOSCATEL DE SETÚBAL

COR Âmbar, limpo e brilhante.

AROMA Harmonioso, destaca notas de frutos secos, bolo rainha e mel.

SABOR Encorpado e envolvente, tem boa relação acidez/doçura, frutado, guloso, termina longo e apelativo.

ADEGA DE PALMELA

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

DOC TINTO RESERVA 2019

**17€** DÃO 13,50% vol.ENOLOGIA  
ANTÓNIO PINA

TOURIGA NACIONAL, JAEN E TINTA RORIZ

COR Rubi, limpo.

AROMA Harmonioso, frutado com destaque para frutos vermelhos maduros, notas de bosque e tostados.

SABOR Saboroso e envolvente, tem boa frescura e acidez, taninos sedosos, madeira integrada, termina longo e atrativo.

ADEGA DE PENALVA

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

DOC TINTO RESERVA 2019

**18€** DÃO 14,00% vol.ENOLOGIA  
JAIME MURÇA

TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO E TINTA RORIZ

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Revela-se em camadas, primeiro a fruta madura, depois flores, tostados e especiarias.

SABOR Equilibrado, com bons taninos, acidez envolvente, notas tostadas, pimenta rosa, termina longo e prazeroso.

ÁGUA D'ASSOBIO

**17****HERDADE GRANDE**

REG TINTO 2020

**23€** ALENTEJANO 14,50% vol.ENOLOGIA  
DIOGO LOPES

TINTA MIÚDA

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos de baga, amoras, mirtilos e arandos.

SABOR Na boca mostra-se complexo, com taninos sedosos, boa acidez, notas tostadas e fumadas, especiarias, termina longo e atrativo.

ANTÓNIO MANUEL BAIÃO LANÇA



**16,5** **8,75€**

**BRIDÃO PRIVATE COLLECTION**  
DOC BRANCO ESCOLHA 2021

**DO TEJO** 13,00% vol.

**ENOLOGIA**  
**PEDRO GIL**

**ARINTO, VERDELHO, SAUVIGNON BLANC E CHARDONNAY**

**COR**  
Amarelo citrino, limpo.

**AROMA**  
Frutado, destaca notas de abacaxi, maracujá, limão e folhas de limoeiro.

**SABOR**  
Frutado com apontamento vegetal, boa acidez e frescura, tem perfil gastronómico, termina longo e apelativo.

**ADEGA DO CARTAXO**  
T. +351 243770987  
www.adeagartaxo.pt  
f adegacartaxo  
@ adegacartaxo



**16,5** **11,99€**

**BORLIDO**  
DOC ESPUMANTE BRUTO BAGA BAIRRADA BRANCO SUPER RESERVA

**BAIRRADA** 12,50% vol.

**ENOLOGIA**  
**RUI CRUZ**


**BAGA**

**COR**  
Amarelo com bolha fina e persistente.

**AROMA**  
Sedutor, destaca notas frutadas predominantemente cítrico, com notas de frutos secos e pastelaria.

**SABOR**  
Cremoso e envolvente, com boa frescura e acidez, conjunto equilibrado, confirma o perfil aromático, termina longo e requintado.

**BORLIDO**  
T. +351 231 596 314  
borlido@borlido.pt  
www.borlido.pt  
f espumanteborlido  
@ espumanteborlido



**17** **18,99€**

**QUINTA DO CARMO**  
REG TINTO 2019

**ALENTEJANO** 14,50% vol.

**ENOLOGIA**  
**RUI VIEIRA**

**ALICANTE BOUSCHET, ARAGONEZ E TRINCADEIRA**

**COR** Rubi intenso, limpo.

**AROMA** Frutado, destaca framboesas e amoras bem maduras, tostados e especiarias.

**SABOR** Madeira bem integrada a conferir estrutura e complexidade, tem taninos ricos, boa acidez, termina persistente.

**BACALHÔA**



**17** **14,5€**

**QUINTA DO CERRADO DA PORTA**  
IG ESPUMANTE BLANC DE NOIR BRUT NATURE SUPER RESERVA 2016

**LISBOA** 12,00% vol.

**ENOLOGIA**  
**ALEXANDRA MENDES**

**PINOT NOIR**

**COR** Amarelo com bolha fina e persistente

**AROMA** Harmonioso, destaca delicadas notas de frutos secos e flores.

**SABOR** Na boca é saboroso, vibrante, de perfil gastronómico, bom corpo e volume, termina longo e sedutor.

**CERRADO DA PORTA**



**17** **11,5€**

**QUINTA DO CERRADO DA PORTA**  
IG ESPUMANTE BRANCO EXTRA BRUTO GRANDE RESERVA 2015

**LISBOA** 12,00% vol.

**ENOLOGIA**  
**ALEXANDRA MENDES**

**ARINTO**

**COR** Amarelo citrino, bolha fina e persistente.

**AROMA** Intenso em notas frutas de pomar, com destaque para limão e maçã verde.

**SABOR** Cremoso e envolvente, tem acidez refrescante, mantém a fruta e promete ser boa companhia à mesa, deixa um final longo e cativante.

**CERRADO DA PORTA**



**17** **12€**

**SANGUINHAL**  
REG TINTO 2019

**LISBOA** 12,50% vol.

**ENOLOGIA**  
**MIGUEL MÓTEO**

**TOURIGA NACIONAL E PETIT VERDOT**

**COR** Rubi intenso, limpo.

**AROMA** Predominantemente frutado, destaca notas de frutos vermelhos, flores, especiarias finas e baunilha.

**SABOR** Frutado, com notas tostadas resultantes do estágio em madeira, taninos macios, boa acidez, final longo e harmonioso.

**COMPANHIA AGRÍC. DO SANGUINHAL**

**16****12€****QALT UNIQUE**

DOC TINTO 2020



DOURO

16,00% vol.

**ENOLOGIA****FRANCISCO MONTENEGRO E FERNANDA ZUCCARO**

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCESA E TINTA RORIZ

**COR**

Rubi intenso, limpo.

**AROMA**

Morangos, framboesas e cerejas aliados a aromas florais invadem o olfacto.

**SABOR**

Fresco e harmonioso, tem taninos sedosos, boa acidez, bebe-se com prazer e termina longo e atrativo.

**QUINTA ALTA**

T. +351 966 462 169

geral@quintaalta.pt

www.quintaalta.pt

quintaalta

quintaalta

**16,5****10€****SP PROJECT**

DOC TINTO 2021



DOURO

14,00% vol.

**ENOLOGIA****GABRIELA CANOSSA**

TOURIGA FRANCA E OUTRAS, VINHAS VELHAS

**COR**

Rubi definido, limpo.

**AROMA**

Harmonioso, seduz pelas notas de framboesa, morango e bagas de goji, aliadas a notas de especiarias.

**SABOR**

Revela bom corpo e volume, perfil fresco e gastronómico, tem taninos sedosos, frutado com notas tostadas, termina longo e especiado.

**SIMÃO PEDRO DA FONSECA PEREIRA**

T. +351 916 245 562

simaopereira1980@hotmail.com

SP Signature Project

**17****COSTA BOAL SUPERIOR BY ANTÓNIO BOAL**

DOC TINTO 2018

**15€**

DOURO

14,00% vol.



ENOLOGIA

PAULO NUNES

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

**COR**

Rubi intenso, limpo.

**AROMA**

Elegante, destaca frutos maduros como morangos e groselhas envolvidos em especiarias.

**SABOR**

Balsâmico, distinto, com boa madeira, especiarias, destaca taninos macios, boa acidez, termina longo e sedutor.

COSTA BOAL FAMILY ESTATES

**17****OUTONO DE SANTAR**

DOC COLHEITA TARDIA BRANCO 2018

**36€**

DÃO

13,00% vol.



ENOLOGIA

OSVALDO AMADO

ENCRUZADO E FURMINT

**COR**

Amarelo dourado, limpo.

**AROMA**

Intenso em notas frutadas, com destaque para alperces, laranjas e pera em calda, tostados.

**SABOR**

A frescura em destaque, a conferir excelente relação acidez/doçura, bom corpo, mantém o perfil e termina longo.

GLOBAL WINES

**17****FLÔR DO CÔA**

DOC TINTO RESERVA 2019

**6,95€**

DOURO

14,00% vol.



ENOLOGIA

PAULO NUNES

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTO CÃO E SOUSÃO

**COR**

Rubi, limpo.

**AROMA**

Frutado, alia frutas vermelhas a aromas do bosque.

**SABOR**

Frutado e floral, com taninos sedosos, boa acidez e frescura, perfil gastronómico, deixa um final longo e harmonioso.

COSTA BOAL FAMILY ESTATES

**17****MARQUÊS DE BORBA**

DOC BRANCO 2022

**7,49€**

ALENTEJO

12,50% vol.



ENOLOGIA

ARINTO, ANTÃO VAZ E VIOGNIER

**COR**

Amarelo citrino, limpo e brilhante.

**AROMA**

Destaca notas de frutos frescos, citrinos e de pomar.

**SABOR**

Tem bom corpo e volume, frescura envolvente, gastronómico, bebe-se com muito prazer, termina harmonioso.

JOÃO PORTUGAL RAMOS



VIA LATINA  
VINHO VERDE

TODOS  
OS CAMINHOS  
TE TRAZEM  
AQUI



WWW.VERCOOPE.PT

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



VERCOOPE  
· VINHO VERDE ·

**16,3****INAMORATO**

REG TINTO 2020

**9,9€** ALENTEJANO 14,50% vol.ENOLOGIA  
MANUEL FERREIRACASTAS  
SYRAH, ALICANTE BOUSCHET E ARAGONEZ

COR Granada definido, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos pretos e do bosque,  
notas terrosas e especiarias.SABOR Estrutura bem conseguida, com taninos sedosos e  
acidez bem posicionada, mantém a fruta e termina  
saboroso e longo.**AROMAS DO SUL SOC. VINHOS DO ALENTEJO**

T. +351 266 746 569/57

geral@aromasdosul.pt

www.aromasdosul.pt

f aromasdosul

@aromasdosul

**17 CABRITA**

REG BRANCO RESERVA 2019

**-€** ALGARVE 12,50% vol.ENOLOGIA  
JOANA MAÇANITA E DINIS GONÇALVES

ARINTO E VERDELHO

COR Amarelo citrino, limpo e brilhante.

AROMA Harmonioso, destaca aromas a frutos de  
pomar e citrinos, com tostados suaves.SABOR Bem estruturado, tem acidez viva e  
refrescante, perfil gastronómico, mineral  
e salino, termina longo e distinto.

JOSÉ MANUEL CABRITA

**17 CASTTÊDO VALLEY**

DOC BRANCO RESERVA 2020

**15€** DOURO 13,00% vol.ENOLOGIA  
MÁRIO FONTOURA CUNHA

ARINTO, VERDELHO E VIOSINHO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Frutado intenso, destaque notas de fruta  
citrina, limão e folha do mesmo, baunilha  
e tostados.SABOR Tudo bem interligado, saboroso,  
gastronómico, frutado, com madeira bem  
integrada, termina longo e atrativo.

MARIA LUÍSA SEIXAS PINTO MARANTES

**17 ODE**

DOC BRANCO 2022

**21€** TEJO 12,00% vol.ENOLOGIA  
MARIA VICENTE

SEMILLON

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Especialmente cítrico, muito fresco,  
destaca notas de lima e limão, maçã verde  
e folhas.SABOR Seguro, envolvente, com bom corpo  
e volume, fresco, mineral, termina  
persistente.

ODE WINERY

**17 PÊRA-GRAVE**

REG TINTO RESERVA 2019

**21€** ALENTEJANO 14,50% vol.ENOLOGIA  
NUNO CANCELA ABREUSYRAH, CABERNET SAUVIGNON  
E ALICANTE BOUSCHET

COR Rubi intenso e profundo, limpo.

AROMA Intenso em notas de mirtilos, amoras e  
ameixas, flores e notas de bosque.SABOR Madeira bem integrada a deixar  
complexidade, boa fruta, especiaria,  
taninos ricos e acidez refrescante, final  
longo.

PÊRA-GRAVE



# VITIVINICULTURA COM PROPÓSITO SOCIAL

FUNDAÇÃO ADFP - DESDE 1987



**ENGARRAFAMOS EMOÇÕES, LIBERTE-AS!**

INFO E COMPRAS: [GERAL@ADFP.PT](mailto:GERAL@ADFP.PT) / [MELHORDENOS.PT](http://MELHORDENOS.PT)



MELHOR  
DE NÓS



**16****DUVALLEY**

RESERVA BRANCO 2021

**11,68€** DOURO 13,00% vol.ENOLOGIA  
CARLOS SILVACASTAS  
RABIGATO E FERNÃO PIRES

COR Amarelo citrino, intenso.

AROMA Intensamente frutado, destaca frutas de pomar, maçã verde, limão, ervas aromáticas.

SABOR Envolvente, harmonioso, fresco, bebe-se com muito prazer e promete ser boa companhia à mesa, deixa um final longo e muito interessante.

**SOC. AGRIC. CASTRO DE PENA ALBA S.A.**T. +351 232 642 428  
vinho@tavfer.com  
www.tavfervinhos.com  
f tavfervinhos  
i tavfervinhos**17****QUINTA DA LAGOA VELHA**

DOP BRANCO 2021

**9,65€** BAIRRADA 12,50% vol.ENOLOGIA  
ARIANA RAMALHO

CHARDONNAY E BAGA

COR Amarelo com reflexos esverdeados, limpo.

AROMA Harmonioso, destaca fruta fresca, como abacaxi, fruta de pomar madura, tosta e baunilha.

SABOR Bem fresco e apelativo, vinho gastronómico com boa estrutura, frutado, notas tostadas e final longo.

QUINTA DA LAGOA VELHA

**17****QUINTA DE CARAPEÇOS**

DOC BRANCO 2022

**9,5€** VINHO VERDE 13,50% vol.ENOLOGIA  
JORGE SOUSA PINTO

ALVARINHO

COR Amarelo citrino, com reflexos esverdeados, limpo.

AROMA Harmonioso, tropical e citrino.

SABOR Mantém o perfil na boca, saboroso, fresco, com excelente acidez, notas de ananás e limão, gastronómico.

QUINTA DE CARAPEÇOS

**17****HERDADE PAÇO DO CONDE**

REG BRANCO RESERVA 2021

**15,99€** ALENTEJANO 13,50% vol.ENOLOGIA  
RUI REGUINGA

ANTÃO VAZ

COR Amarelo, limpo e brilhante.

AROMA Sedutor, destaca notas frutadas, a sugerir alperces e ameixas, tostados e especiarias finas.

SABOR Madeira bem integrada, alia baunilha às notas frutadas, com corpo e volume, destaca a fruta e o perfil gastronómico.

SOC. AGRIC. ENCOSTA DO GUADIANA

**17****VINEADOURO**

DOC CLARETE 2021

**17€** DOURO 13,00% vol.ENOLOGIA  
VIRGÍLIO LOUREIROSÍRIA, RABIGATO, BASTARDO, RUFETE,  
CASCUHO E MARUFO

COR Aberto, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos, fresco, ligeiro cítrico.

SABOR Distinto, cativante e muito gastronómico, destaca-se pela elegância do conjunto, taninos macios, é prazeroso e envolvente.

VINEADOURO BOUTIQUE WINES



Tonnellerie J. M. Gonçalves

www.jmgoncalves.com



## DO BOSQUE À ADEGA

FROM THE FOREST TO THE CELLAR...  
DE LA FORÊT AU CHAIS...  
DEL BOSQUE A LA BODEGA...

...um  
caminho  
sempre  
controlado

...always a controlled path  
...un cheminement toujours contrôlé  
...un camino siempre controlado

**ONYX**  
Barrica volcanica

**GRANDE  
RESERVE**  
LA EXCELENCIA DE LA MADERA

**spin** BARREL  
BARRICA ESPECIAL PARA FERMENTACIÓN

**WF**  
WHITE FRUIT

**WHITE  
RESERVE**  
BARRICA ESPECIAL PARA VINOS BLANCOS

**RED  
FRUIT**

**BLACK  
EDITION**  
GRAND RESERVE

**UNIQUE**  
Barrel

**UNIQUE BARREL  
EVOLUTION**

**IBERIAN  
OAK**

**Cherry Blend**  
CHERRY & OAK

**OAK ALTERNATIVES**  
THE LUXURIOUS TOUCH OF WOOD IN WINE

## TANOARIA MAIS CERTIFICADA DO MUNDO

THE MOST CERTIFIED COOPERAGE WORLDWIDE

**SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR**  
INTEGRATED MANAGEMENT SYSTEM OF QUALITY AND FOOD SAFETY



100% FIBRE DE CORK  
BUREAU VERITAS  
Inspection



Todos os Processos  
garantidos pelo Bureau Veritas

ISO 9001  
BUREAU VERITAS  
Certification



Empresa Certificada PEFC, ISO 9001 y ISO 22000

ISO 22000  
BUREAU VERITAS  
Certification



J. M. Gonçalves - Tanoaria, Lda.

CÂNTARA | 5225-032 PALAÇOULO | MIRANDA DO DOURO | PORTUGAL

TEL +351 273459125 | +351 273459000 | FAX +351 273459158/009

www.jmgoncalves.com | jmgoncalves@jmgoncalves.com | GPS N 41° 26' 57" W 6° 26' 20"





## 16

**3,20€**

**CAMOLAS PRIVATE COLLECTION**

DO BRANCO RESERVA 2022

**🍷 PALMELA** 13,00% vol.

**ENOLOGIA**  
**FRANCISCO CAMOLAS DE MATOS**

**MOSCATEL GALEGO BRANCO, MOSCATEL GRAÚDO E ARINTO**

**COR**  
Amarelo citrino, limpo.

**AROMA**  
Intenso em notas de frutos maduros, manga e maracujá, nuances citrinas e mais frescas.

**SABOR**  
Harmonioso, com boa estrutura, destaca-se pela frescura envolvente, mantém a fruta, termina longo e apelativo.

**ADEGA CAMOLAS**  
T. +351 212350677  
geral@adegacamolas.pt  
www.adegacamolas.pt  
f adegacamolas  
i adegacamolas



## 16,8

**O OENÓLOGO**  
**CASA DA PASSARELLA**  
DOC BRANCO 2021

**18,30€** **DÃO** 13,00% vol.

**🍷 ENOLOGIA**  
**PAULO NUNES**

**ENCRUZADO**

**COR** Amarelo citrino, limpo.

**AROMA** Predominantemente citrino, com destaque para limão e folha de limoeiro.

**SABOR** Harmonioso e equilibrado, destaca as notas frutadas, tem bom corpo e volume e termina longo.

**CASA DA PASSARELLA**



## 16,5

**TAPADA DA FONTE**  
REG BRANCO 2022

**9,80€** **ALENTEJANO** 12,50% vol.

**🍷 ENOLOGIA**  
**JOAQUIM ROQUE**

**ARINTO, ALVARINHO E VERDELHO**

**COR** Amarelo citrino, limpo e brilhante.

**AROMA** Intenso em notas cítricas, tropicais e de flores brancas.

**SABOR** Bom corpo e volume, é bastante atrativo, harmonioso e interessante, termina longo e harmonioso.

**PISTA WINES**



## 17

**MANOELLA**  
DOC BRANCO 2022

**14€** **DOURO** 12,50% vol.

**🍷 ENOLOGIA**  
**SANDRA TAVARES DA SILVA E JORGE SERÓDIO BORGES**

**GOUVEIO, VIOSINHO, RABIGATO E CÓDEGA DO LARINHO**

**COR** Amarelo citrino, com tons esverdeados, limpo.

**AROMA** Distinto, revela predominantes notas de frutos cítricos, lúcia-lima e flores.

**SABOR** Com bom corpo e volume, é equilibrado, fresco, gastronómico, frutado, termina longo e atrativo.

**WINE & SOUL**



## 16,5

**TAPADA DOS GAMAS**  
DOC TINTO RESERVA 2021

**6,99€** **ALENTEJANO** 13,50% vol.

**🍷 ENOLOGIA**  
**VASCO MOURA FERNANDES**

**ALICANTE BOUSCHET, TRINCADEIRA E SYRAH**

**COR** Rubi, limpo.

**AROMA** Frutado intenso, destaca frutos vermelhos e tostados suaves.

**SABOR** Mantém o perfil, é muito saboroso, tem taninos suaves e envolventes, boa acidez e um final longo e prazeroso.

**ADEGA DE VIDIGUEIRA, CUBA E ALVITO**



## 17

**QUINTA DO PARAL SUPERIOR**  
DOC TINTO 2019

**17,5€** **ALENTEJO** 15,00% vol.

**🍷 ENOLOGIA**  
**LUÍS MORGADO LEÃO**

**ALICANTE BOUSCHET, CABERNET SAUVIGNON E TOURIGA NACIONAL**

**COR** Rubi, limpo.

**AROMA** Intenso, destaca as notas de pimentos verdes, fruta discreta.

**SABOR** Fresco e cheio de vivacidade, promete amadurecer bem com o tempo em garrafa, mantém alguma fruta e termina longo.

**HERDADE TINTO E BRANCO**



## 16

**VIA LATINA**  
DOC BRANCO 2022

**3,49€** **VINHO VERDE** 11,00% vol.

**🍷 ENOLOGIA**  
**JOÃO GASPAR**

**ARINTO**

**COR** Amarelo citrino, limpo e brilhante.

**AROMA** Intenso em notas de frutos citrinos, com destaque para limão e folhas de limoeiro, maçã verde, é mineral e fresco.

**SABOR** Muito gastronómico, citrino, frutado, seduz pela frescura e acidez que lhe dão perfil gastronómico, bebe-se com prazer.

**VERCOOPE**





SANTA  
VITÓRIA

VILA GALÉ ALENTEJO VINEYARDS 9 BEJA

# PROGRAMA DE VINDIMAS

## HARVEST PROGRAMME

OFERTA GARRAFA  
DE VINHO SANTA  
VITÓRIA SELEÇÃO  
OFFER OF A BOTTLE  
OF WINE SANTA  
VITÓRIA SELEÇÃO

De 10 de agosto a 13 de setembro, venha ao Vila Galé Alentejo Vineyards e participe na Vindima de 2023.

From 10 August to 13 September, come to Vila Galé Alentejo Vineyards and join the 2023 Harvesting.

Consulte as restantes condições do programa:  
See other programme terms and conditions:



Desde From

35€



Por pessoa Per  
person

IIVA incluído à taxa em vigor. VAT included.



Vila Galé  
HOTÉIS

SEMPRE PERTO DE SI

# Outros vinhos provados e classificados

Consulta por ordem alfabética.

15,5	DOM MARTINHO REG ALENTEJANO BRANCO 2022
16,5	DONA CREMILDE DOC DOURO TINTO 2021
16,0	ENCANTADO REG ALENTEJANO BRANCO 2022
15,8	ENCANTADO REG ALENTEJANO TINTO 2021
15,8	FONTE BARREIRA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO SYRAH 2021
15,5	FORAL DE PORTIMÃO PREMIUM REG ALGARVE ROSÉ NEGRA MOLE 2022
16,5	GUARDA RIOS REG ALENTEJANO TINTO 2021
16,0	GUARDA RIOS REG ALENTEJANO BRANCO 2022
16,0	HERDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJANO BRANCO 2022
15,5	HERDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJANO ROSÉ 2022
15,5	HERDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJANO TINTO 2021
15,8	INAMORATO REG ALENTEJANO ROSÉ SYRAH 2021
16,5	KELLY BARON REG TEJO TINTO RESERVA 2021
16,0	LOIOS REG ALENTEJANO TINTO 2022
15,5	LOIOS REG ALENTEJANO BRANCO 2022
17,0	MAMORÉ DE BORBA DOC ALENTEJO TINTO 2020
17,0	MANOELLA DOC DOURO ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2022
17,0	MARQUÊS DE BORBA DOC ALENTEJO TINTO 2021
17,0	MARQUÊS DE MARIALVA DOC BAIRRADA ESPUMANTE BRANCO RESERVA BRUTO BICAL E ARINTO 2019
16,3	MARQUÊS DE MARIALVA DOC BAIRRADA TINTO COLHEITA SELECIONADA 2019
16,0	MARQUÊS DE MARIALVA DOC BAIRRADA BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2022
15,8	MARQUÊS DE MARIALVA DOC BAIRRADA ROSÉ COLHEITA SELECIONADA BAGA 2022
16,3	MI HIJO DOC DOURO TINTO GRANDE RESERVA 2021
15,5	MONSARAZ TRADIÇÃO DOC ALENTEJO ROSÉ 2022

16,0	MONTES CLAROS DOC ALENTEJO BRANCO 2022
16,5	ODE DOC TEJO BRANCO FERNÃO PIRES 2022
15,8	PANCAS REG LISBOA TINTO 2020
16,5	PASSADOURO DOC DOURO BRANCO
16,5	PATA CHOCA REG LISBOA TINTO 2020
15,5	PÊRA-GRAVE REG ALENTEJANO TINTO 2020
16,0	PORTA DA RAVESSA DOC ALENTEJO BRANCO RESERVA 2021
16,0	PORTA DA RAVESSA REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2020
15,5	PORTA DA RAVESSA DOC ALENTEJO ROSÉ 2022
17,0	PORTA DA RAVESSA VINHAS VELHAS DOC ALENTEJO TINTO 2019
16,0	QUINTA DA ATELA REG TEJO TINTO RESERVA 2019
16,0	QUINTA DA LAPA REG TEJO BRANCO ENCRUZADO 2021
16,0	QUINTA DA MURTA DOC BUCELAS BRANCO ARINTO 2019
16,0	QUINTA DA MURTA DOC BUCELAS TINTO 2020
16,5	QUINTA DA MURTA TRADITION DOC BUCELAS BRANCO ARINTO 2019
16,5	QUINTA DA PENINA REG ALGARVE TINTO GRANDE RESERVA PETIT VERDOT 2019
16,5	QUINTA DA RAZA DOC VINHO VERDE BRANCO COLHEITA SELEC. ALVARINHO 2022
16,0	QUINTA DA RAZA DOC VINHO VERDE BRANCO COLHEITA SELEC. AVESSO 2022
15,6	QUINTA DA RAZA DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA 2022
15,5	QUINTA DA RAZA DOC VINHO VERDE BRANCO COLHEITA SELEC. AVESSO E ALVARINHO 2020
16,8	QUINTA DAS MESTRAS LIMITED EDITION DOC DÃO TINTO RESERVA 2020
16,3	QUINTA DE CARAPEÇOS DOC VINHO VERDE BRANCO 2022
16,0	QUINTA DE CARAPEÇOS DOC VINHO VERDE ROSÉ ESPADEIRO 2022
15,5	QUINTA DE CARAPEÇOS REG MINHO TINTO VINHÃO 2022

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

16,5	QUINTA DE PANCAS REG LISBOA TINTO 2020
16,5	QUINTA DE SANTA TERESA DOC VINHO VERDE BRANCO AVESSO 2021
17,0	QUINTA DO CARMO REG ALENTEJANO BRANCO RESERVA ROUPEIRO, ARINTO 2021
16,0	QUINTA DO CARMO REG ALENTEJANO BRANCO 2022
16,8	QUINTA DO PARAL SUPERIOR DOC ALENTEJO BRANCO 2020
16,0	QUINTAS DE BORBA DOC ALENTEJO BRANCO 2022
16,5	RAVASQUEIRA RESERVA DA FAMÍLIA REG ALENTEJANO BRANCO 2022
16,0	RAVASQUEIRA RESERVA DA FAMÍLIA REG ALENTEJANO TINTO 2021
16,5	RAVASQUEIRA SELEÇÃO DO ANO REG ALENTEJANO BRANCO 2022
16,3	RAVASQUEIRA SELEÇÃO DO ANO REG ALENTEJANO TINTO 2021
15,5	RAVASQUEIRA SELEÇÃO DO ANO REG ALENTEJANO ROSÉ 2022
16,0	RAVASQUEIRA VINHA DAS ROMÃS BLANC DE NOIR REG ALENTEJANO BRANCO 2022
16,5	SANGUINHAL REG LISBOA TINTO TOURIGA NACIONAL 2019
16,5	SANGUINHAL REG LISBOA TINTO 2019
16,5	SANGUINHAL DOC ÓBIDOS BRANCO 2022
16,0	SANGUINHAL REG LISBOA BRANCO 2022
16,0	SANGUINHAL DOC ÓBIDOS TINTO 2019
16,0	SINGULAR DOC VINHO VERDE BRANCO 2021
15,8	TALHAS DE BORBA DOC ALENTEJO BRANCO 2022
16,0	TAPADA DA FONTE REG ALENTEJANO ROSÉ 2022
16,5	TAPADA DOS GAMAS DOC ALENTEJO TINTO RESERVA 2021
16,0	TERRA D'ALTER ALV REG ALENTEJANO BRANCO ALVARINHO 2022
16,0	TERRA D'ALTER EXPRESSÃO REG ALENTEJANO TINTO 2021
15,8	TERRA D'ALTER EXPRESSÃO REG ALENTEJANO ROSÉ 2022

16,0	TERRAS DE BUSSALFÃO REG ALENTEJANO TINTO 2020
15,8	TERRAS DE FELGUEIRAS DOC VINHO VERDE ESPUMANTE SECO ROSÉ ESPADEIRO
16,0	TERRAS DO GRIFO SUPERIOR DOC DOURO TINTO RESERVA BIO 2021
16,5	VALE DE TOUROS VINHAS VELHAS DOC PALMELA TINTO RESERVA CASTELÃO 2019
16,0	VALE DE TOUROS VINHAS VELHAS DOC PALMELA TINTO RESERVA SYRAH 2019
15,0	VG VIDA MARANTINA ROSÉ TOURIGA NACIONAL
16,3	VIA LATINA DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA 2022
16,0	VIA LATINA DOC VINHO VERDE ESPUMANTE SECO ROSÉ ESPADEIRO
15,5	VIA LATINA DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO SECO
16,5	VIANNA DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2022
16,0	VIANNA DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO 2022
15,5	VIANNA DOC VINHO VERDE TINTO 2021
16,0	VILLA ALVOR REG ALGARVE BRANCO 2022
15,5	VILLA ALVOR REG ALGARVE ROSÉ 2022
16,5	VINEADOURO DOC DOURO BRANCO RABIGATO 2021
16,5	VINHAS DA MARATECA PREMIUM DO PALMELA TINTO CASTELÃO 2021







## MAMORÉ DE BORBA

### vinhos de talha onde a tradição prevalece

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

Na Sovibor, em Borba, produzem e comercializam vinhos de talha desde 2016. Numa das maiores adegas de talhas existentes no Alentejo, aproveitam cada vindima para experimentar e aprender, não apenas para poder criar

Vinhos de Talha DOC Alentejo, na mais pura tradição da região, como também para utilizar este extraordinário recipiente de fermentação e estágio na produção de outros vinhos diferenciadores. Recentemente este produtor realizou uma prova vertical dos seus Vinhos de Talha e apresentou as novidades da colheita de 2021: Mamoré da Talha branco, Mamoré da Talha tinto e Mamoré da Talha Moreto, a estes juntou-se a deliciosa Mamoré da talha aguardente Bagaceira.

Na adega da Sovibor - Sociedade de Vinhos de Borba, alinham-se quase uma centena de talhas, mais precisamente 86 talhas. É um dos maiores conjuntos existentes no Alentejo, região onde a produção de vinho de talha tem vindo a ganhar, em algumas sub-regiões, novo fôlego nos últimos anos.

A Sovibor foi adquirida em 2014 por Fernando Tavares. Inicialmente grande parte

do trabalho realizado centrou-se no melhoramento das instalações e aquisição de equipamento de enologia de última geração. Mas, desde da sua aquisição, que Fernando tem como lema "manter a tradição é um gosto meu e da família, mas não me esqueço que se trata de uma técnica milenar; por isso, é pegar, como fizemos, no que se fazia há dois mil anos".

Neste momento, o empresário de Vale de

Cambrá responsável pela Sovibor conta com a ajuda da sua filha, Ana Rita Tavares, enóloga, assim como António Ventura, que dirige a equipa de enologia e Rafael Neuparth.

#### SOVIBOR E A TALHA IMPERMEABILIZAÇÃO E VINIFICAÇÃO

O respeito pela prática mais tradicional é levado muito a sério e explicada pelo enólogo António Ventura. "O vinho de talha



tem um processo oxidativo controlado e a talha tradicional, pesgada com cera de abelha, pez louro (resina de pinheiro) e azeite, permite que a permuta de oxigénio entre o meio ambiente e o vinho se faça, induzindo uma micro oxigenação natural do vinho”.

Para o enólogo, “a diferença entre vinificar uma vasilha hermética, um depósito de cimento revestido a (resina) epoxy, e uma talha, é que o depósito não permite a entrada de oxigénio. A talha permite que seja um vinho mais completo e ao mesmo tempo bastante fresco, graças ao barro. Acrescentou ainda que, “somos contra a utilização de epoxy na impermeabilização, já que resulta num depósito completamente estanque, perdendo-se grande parte da tipicidade dos vinhos de talha, nomeadamente pela inexistência do processo de micro oxigenação natural”.

Os vinhos Mamoré da Talha, DOC Alentejo Vinho de Talha são produzidos exclusivamente a partir de uvas das castas tradicionais alentejanas, oriundas de vinhas velhas de sequeiro localizadas sobretudo na zona de Orada, Borba. A grande maioria destas vinhas estão implantadas em solos de xisto, com a particularidade de possuírem grande capacidade de drenagem natural no inverno. Após vindima manual para caixas, estas uvas são arrefecidas em câmara

refrigerada onde permanecem a 10°C. De seguida passam a um tapete de escolha, para seleção dos melhores cachos. Parte dos cachos (40% a 60%) são desengaçados, pois utilizam sempre engaço na fermentação. As uvas são pisadas a pé em tina de inox e baldeadas para as talhas ou ripadas à mão diretamente para as talhas, tudo manualmente, sem qualquer intervenção de bombagem.

Durante a fermentação, duas vezes ao dia, a manta é mergulhada com um rodo de madeira por forma a extrair cor, aromas e sabor, bem como para evitar que se forme uma rolha no topo da talha e que esta reboque com a acumulação de gás carbónico. No final da fermentação as massas assentam no fundo da talha e vão funcionar

com um filtro do vinho.

Apesar de a regulamentação do Alentejo Vinho de Talha exigir a permanência do vinho nas talhas até ao dia de S. Martinho (11 de novembro), na Sovibor prolongam essa maceração até depois dos frios inverniais, mantendo vinho e massas nas talhas até fevereiro/março. Nessa altura, o vinho é retirado por uma torneira no fundo da talha e colocado de novo na talha. Processo repetido até que o vinho, ao passar pelas massas depositadas no fundo da talha, saia completamente limpo. Os vinhos Mamoré da Talha são engarrafados sem qualquer clarificação artificial.

“Este é um processo moroso e caro, que a empresa entende que deve ser respeitado, impedindo a adulteração de uma prática milenar”. Contudo, Fernando Tavares assume “é difícil, rentabilizar este produto, mas faz parte do marketing. Os resultados comerciais não são os esperados, mas em termos de opinião é importante e é isso que nos motiva”.

**Fernando Tavares tem como lema “manter a tradição é um gosto meu e da família, mas não me esqueço que se trata de uma técnica milenar; por isso, é pegar, como fizemos, no que se fazia há dois mil anos”.**

## PROVA DE VINHOS ÚNICOS E DIFERENCIADORES

Neste encontro foi possível visitar a adega e experienciar todo o processo por que passa um Vinho de Talha. Colocada lateralmente com todo o cuidado para não que-





brar, a talha é rebolada num só movimento por ação de vários braços humanos, enquanto o pez, um produto à base de cera de abelha, resina e azeite vai barrando, de modo cadenciado, o interior de modo a garantir a impermeabilização. Uma operação feita com destreza e no ritmo certo. Para além disso foi ainda realizada uma prova de vinhos. Brancos: Talha 2016 e 2018; Talha da Rita 2018 e Talha 2022 em amostra de cuba; petroleiros (produzido com uvas tintas e brancas associadas, sendo a designação explicada pela cor) de 2016, 2018 e 2022 também em amostra de cuba. Já nos tintos: Talha 2016 e 2018, Moreto e Syrah, ambos de 2018; Talha 2019; Moreto, Touriga Nacional Syrah e Carignan, todos de 2019; talha e Moreto, ambos de 2022 em amostra de cuba.

Neste dia foram, também, apresentadas as novidades da colheita de 2021: Mamoré da Talha branco, Mamoré da Talha tinto e Mamoré da Talha Moreto, a estes juntou-se a deliciosa Mamoré da talha aguardente Bagaceira.

Para produzir todos estes vinhos, a Sovibor conta com 100 hectares de vinha própria e mais 110 hectares graças a contratos com

outros produtores, vinhas que tivemos oportunidade de visitar. Aliás, vinhas que também serviram de palco para um almoço absolutamente inesquecível, num miradouro construído pelo produtor, a pedido de Ana Rita. E como é fabuloso estar num sítio assim, em pura contemplação da natureza, vinhas verdejantes, promissoras de grandes prazeres.

Na Sovibor produzem igualmente uma aguardente bagaceira, destilada a partir dos bagaços que deram origem a vinhos de talha certificados. Os bagaços são destilados em vasos de destilação tradicionais sendo a aguardente obtida posteriormente redestilada. Trata-se de um produto único, do qual

**Os vinhos Mamoré da Talha, DOC Alentejo Vinho de Talha são produzidos exclusivamente a partir de uvas das castas tradicionais alentejanas, oriundas de vinhas velhas de sequeiro localizadas sobretudo na zona de Orada, Borba.**

foram produzidas 1800 garrafas. E é de uma elegância extrema, foi o ponto final perfeito, nesta incursão ao mundo Sovibor.

### VINHOS DE TALHA - CANDIDATURA A PATRIMÓNIO CULTURAL IMATERIAL DA HUMANIDADE

Para a Sovibor, o processo ancestral de vinificação e estágio em talha, no que se refere aos vinhos certificados Alentejo, deverá ser integralmente respeitado. Facilitar este processo manual, complexo, moroso e caro, significa banalizar o Vinho de Talha DOC. Assim, e ao contrário do que alguns defendem, a Sovibor entende que os Vinhos de Talha devem manter toda a sua tipicidade e singularidade, o que significa respeitar a vinificação com as massas em talhas pesgadas, permanecendo vinho e massas nas talhas, pelo menos, até ao dia de S. Martinho. "Defendemos igualmente que, por razões históricas e patrimoniais, a menção Vinho de Talha deverá ser protegida e aplicada em exclusivo a vinhos DOC Alentejo".

Talvez por isso, esteja em marcha a candidatura a Património Cultural Imaterial da Humanidade esta prática milenar de produção de vinho.





**17,5**

**MAMORÉ DA TALHA BRANCO 2021**

DOC ALENTEJO

Antão Vaz, Rabo de Ovelha e Tamez (vinhas velhas)

12,5% | 23,5€

Amarelo palha, limpo. Aroma com notas oxidativas, frutos de pomar maduros, toque citrino, algum floral e notas erva aromática. Na boca é intenso, seco, fresco, frutado, com notas de pólen e mel, deixa um final persistente. **MHD**



**18,5**

**MAMORÉ DA TALHA MORETO**

**TINTO 2021**

DOC ALENTEJO

Moreto de parcela única, vinha velha com 50 anos, em solo de xisto

12,5% | 30€

Rubi com tons avermelhados, vivo e limpo. Aroma incrível, frutos vermelhos maduros, mineral, aromas de bosque, violetas, caruma, cresce no copo. Na boca tem bom volume, taninos ricos e envolventes, bela acidez, especiarias, muita elegância e persistência no final de boca. Excelente vinho! **MHD**



**18**

**MAMORÉ DA TALHA AGUARDENTE**

**BAGACEIRA**

DOC ALENTEJO

Bagaços Frescos de castas tintas vinificadas em talhas com utilização de água de Gavião

46% | 60€ | 1800 grfs

Transparente, linda e brilhante. Aroma intenso e concentrado, puro, pleno de elegância, com notas frutadas. Na boca o álcool está presente, mas equilibrado, é delicada e macia, mas com boa complexidade, termina bem persistente. Uma proposta apelativa, que recomendo vivamente aos apreciadores. **MHD**



## ADEGA COOPERATIVA DA VERMELHA de Portugal para o mundo

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

Fundada em 1963 com a designação de Adega Cooperativa da Vermelha, esta tem como objetivo comercializar vinhos engarrafados com a produção dos pequenos produtores locais. Com a evolução dos mercados e com as novas tendências dos consumidores a Adega da Vermelha adotou as melhores e mais recentes tecnologias, nomeadamente, no que concerne a engarrafamento, vinificação e métodos laboratoriais.

Segundo Nuno Rodrigues, a Adega da Vermelha tem evoluído de forma muito positiva nos últimos anos. Além de novas marcas, têm novos clientes e novos mercados, bem como uma série de melhorias a nível estrutural e tecnológico. O diretor financeiro da Adega da Vermelha destaca as linhas de enchimento, os equipamentos de laboratório e ainda a melhoria da tecnologia na preparação e a segurança do

produto, que “nos permite hoje em dia assegurar a qualidade e segurança alimentar. Estamos há mais de 10 anos com um sistema de segurança alimentar implementado e com a certificação - NP EN ISO 9001 - Sistema de Gestão da Qualidade, sendo que nos últimos 3 anos certificados pela norma IFS FOOD”.

Quanto ao número de associados, este não tem registado alterações significativas.

Nuno Rodrigues relembra que a mais valia de ser associado da adega é saber que toda a sua produção é aceite contribuindo para o seu escoamento e valorização. Aos associados “é-lhes garantido um acompanhamento permanente, através do departamento de viticultura, com informações específicas de produtos a aplicar, novas metodologias e quais as alturas do ano para o fazer. É também dado um apoio a

A adega possui uma gama de vinhos de excelência, que são vendidos tanto no mercado nacional como internacional, sendo detentora da marca Mundus, a marca mais antiga e a de maior representatividade, sendo a que mais referências possui e todas elas sob a regulação da CVR Lisboa.



nível da legislação em vigor ou projetos que sejam aplicáveis à vinha”, frisa. Mais que contribuir para o desenvolvimento económico da região, a Adega da Vermelha, destaca-se por ser uma entidade que emprega muitas pessoas da região, sendo que 92% dos trabalhadores pertencem ao concelho do Cadaval. Para além disso, apoia várias causas de cariz solidário, bem como, patrocina várias festas e eventos do concelho. Participa ainda em diversas feiras e concursos a nível mundial, que leva o nome da Adega da Vermelha e da região além-fronteiras.

#### **MUNDUS É A MARCA MAIS ANTIGA DA ADEGA DA VERMELHA**

A adega possui uma gama de vinhos de excelência, que são vendidos tanto no mercado nacional como internacional, sendo detentora da marca Mundus, a marca mais antiga e a de maior representatividade, sendo a que mais referências possui e todas elas sob a regulação da CVR Lisboa. Estamos a falar de vinhos IG Lisboa, onde se inicia com vinhos leves, bastante conhecidos a nível nacional, mas apresentando também uma grande diversidade de oferta que culmina com os vinhos premium, como os Reserva e ainda uma gama de produtos especiais como Colheita Tardia e Aguardente Velha. É uma marca que se encontra presente na grande distribuição na maioria das insignias existentes em Portugal, sendo uma vantagem para chegar até ao consumidor. No entanto, a







Adega tem outras 38 marcas, algumas delas usadas em exclusivo na grande distribuição a nível interno, mas especialmente ao nível da exportação e algumas com uma representatividade maior, tais como a marca Adega da Vermelha ou a marca BUS 9. Esta última criada especialmente para o mercado externo onde já se encontra presente em mais de dez países e com uma gama de sete referências diferentes.

Quanto à marca Adega da Vermelha, criada como uma marca premium foi lançada com o objetivo de se destacar da marca Mundus promovendo vinhos com elevada superioridade e de excelência, com destaque para os três existentes no momento: Reserva Especial tinto Adega da Vermelha, Grande Reserva tinto Adega da Vermelha e o Grande Reserva branco Adega da Vermelha, todos DOC Óbidos.

A estratégia escolhida e seguida pela adega é sobretudo a “aposta na qualidade, a inovação e a confiança como os pilares do nosso negócio”. Com isto, “conseguimos a nível interno parcerias com as mais representativas cadeias de retalho, estando em praticamente toda a grande distribuição, quer pela via das nossas marcas quer com a vertente de negócio das marcas próprias”. Ainda a nível interno têm também uma rede de distribuidores locais que os

apoia na divulgação junto do comércio local. Estão ainda presentes no on-line o que lhes permite entregar os seus vinhos por todo o país. No entanto, o “nosso principal foco continua a ser o mercado externo com a procura por clientes importadores nos diversos mercados”, realça Nuno Rodrigues.

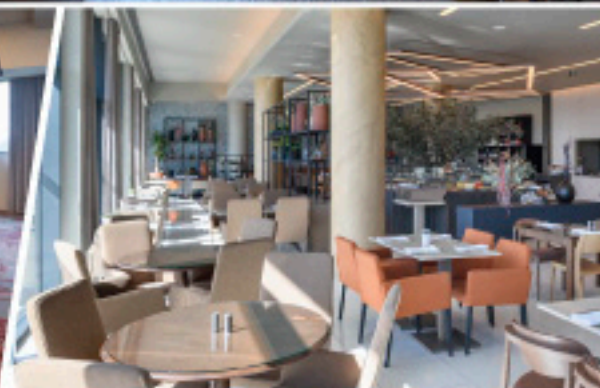
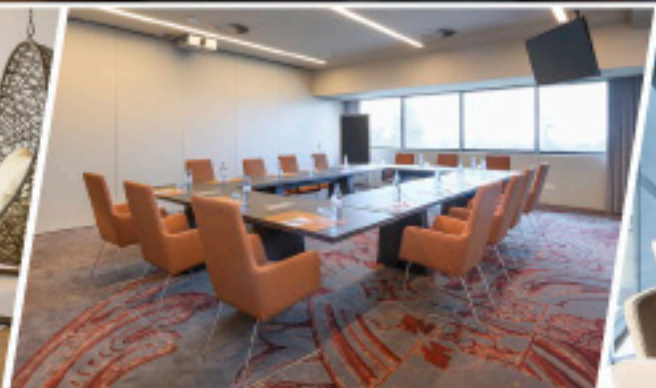
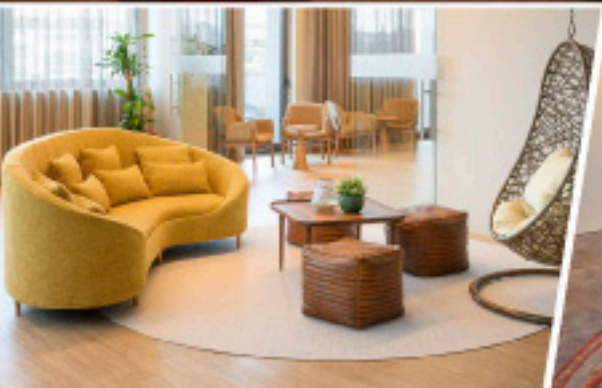
#### **MERCADO EXTERNO REPRESENTA MAIS DE 50% DAS VENDAS**

A presença nos mercados externos tem vindo a crescer, e isso “deve-se à qualidade e ao reconhecimento dos nossos vinhos”. “Este reconhecimento é marcado pela diversidade de produtos colocados no mercado internacional bem como de marcas exclusivas para o mesmo. Neste momento, o mercado externo representa mais de 50% das vendas. “Temos mercados tradicionais de maior volume onde se destaca Angola, Guiné Bissau e São Tomé,

mas também mercados diferenciados e de valor acrescentado”. Podemos encontrar os vinhos da Adega da Vermelha em vários países da União Europeia, Europa de Leste e ainda em países como a China, Estados Unidos, Brasil, Canadá, Israel entre outros. Em virtude disso, a adega registou um volume de negócios de cerca de 8 milhões de euros em 2022. Quanto ao ano de 2023 a incerteza é ainda muito grande. “Existem algumas condicionantes no sector que causam algum abrandamento. Mas já seria bom terminar em linha com 2022”, salienta o diretor financeiro da Adega da Vermelha. Em relação a projetos futuros por parte da Adega da Vermelha, o responsável indica dois. “Pretendemos fazer melhorias nas infraestruturas na zona de vinificação, que tem necessidade de modernização”. Para além disso, estão conscientes do impacto das alterações climáticas, nomeadamente no setor primário que é a base da adega, e reconhecem que a biodiversidade e a sustentabilidade são temas que têm de ser seguidos e que vão cada vez mais ganhar destaque. Por isso mesmo, “temos já um referencial de sustentabilidade que estamos a seguir, adotando já algumas medidas internas possíveis. A relevância deste tema será sempre discutida com os nossos associados”.

*Aposta na qualidade, inovação e confiança são os pilares da Adega da Vermelha*

# A 150 METROS A PÉ CONFORTO NUNCA ESTEVE TÃO PERTO



[mla.lisboa.aeroporto@meliaportugal.com](mailto:mla.lisboa.aeroporto@meliaportugal.com)  
(+351) 218 425 000 | [melialisboaaeroporto.com](http://melialisboaaeroporto.com)  
Chamada para a rede fixa nacional

**MELIÃ**  
LISBOA AEROPORTO









## MAÇANITA VINHOS revelam um Douro único e desconhecido

> texto **Fernanda Silva Teixeira** > notas de prova **Maria Helena Duarte** > fotografia **Ernesto Fonseca**

Joana e António Maçanita são irmãos, enólogos e trabalham juntos há 20 anos. Em 2006 criaram a WineID, uma empresa de consultoria enológica, e desde então trabalharam lado a lado para ajudar produtores em diferentes regiões a criarem os seus projetos de vinhos. Até que encontraram um Douro desconhecido e de lá nunca mais saíram. Hoje, a Maçanita Vinhos conta com um portefólio de 20 vinhos muito diferentes, onde procuram expressar o Douro em todas as suas vertentes.

“Amor à primeira vista”. É desta forma que Joana descreve o que sentiu quando em 2010 os irmãos Maçanita foram convidados a dirigir um projeto de vinhos de uma família do Douro. O interesse pela região com que ficaram após esta experiência levou Joana a, no ano seguinte, desafiar António a fazer um vinho juntos, no Douro. “As uvas surgiram mesmo no fim da vindima a 22 setembro. Uma sorte, pois foi um ano muito quente, talvez fossem as últimas uvas da região. Liguei ao António, ele voou até

Vila Real e a aventura da Maçanita começou. Foram três anos de vinhos porreiros, mas que não nos satisfaziam. Estávamos a tentar entender a região e perceber o que estamos a fazer. Em boa verdade não nos estávamos a divertir nada. Foi então numa das viagens que o António veio ao Douro, que colocamos tudo na mesa, percebemos o que não estava bem”. “O nosso objetivo era mostrar o Douro como ele é, a sua diversidade, a sua história, sempre com uma bordagem muito precisa, em que a ciên-

cia, a história e o estético caminham lado a lado”, conta-nos Joana Maçanita.

No mesmo ano, 2015, André Magalhães, proprietário da Taberna das Flores e diretor-adjunto da revista Paixão Pelo Vinho, deu-lhes a conhecer as vinhas do seu pai, em Carlão. “Uma aldeia que pouco tem a ver com o Douro que conhecíamos, um Douro diferente, o de vinho de consumo. Ficamos impressionados com a idade das vinhas, a maior parte com mais de 100 anos, com uma grande diversidade de castas, brancas

e tintas, algumas que nem conhecíamos. Uma aldeia onde a cultura do vinho não era tão virada para o Vinho do Porto, não por opção, mas por ser uma zona dita Letra F", refere a enóloga. E acrescenta, "valorizar estas zonas do Douro, ditas menos nobres para produção de Vinho Porto, mas tão nobres para a produção de vinho DOC faz parte agora da nossa história".

Pouco a pouco foram explorando mais e mais o Douro, separando as castas, explorando os Vinhos dos Altos, os vinhos de granito, as vinhas velhas e os tradicionais vinhos tintos de concentração da casta Touriga Nacional. Atualmente contam com um portefólio de 20 vinhos muito diferentes, onde procuram expressar o Douro em todas as suas vertentes.

As vinhas da Maçanita Vinhos estão situadas nas 3 sub-regiões do Douro. No Baixo Corgo têm 70% de uvas brancas que compõem os vinhos de altitude monovarietais, como o Folgasão dos Dois. No Cima Corgo a maior parte das vinhas é de tintos de chão de xisto e todas as vinhas velhas de chão de granito. E do Douro Superior trazem parte da Touriga Nacional. "Todas as uvas que vêm das nossas vinhas ou de parcelas que acompanhamos, são vinificadas na nossa pequena adega que se encontra no Ferrão junto ao rio Douro, perto de Covas do Douro. De Letra A à Letra I temos de tudo um pouco", indica Joana Maçanita.

#### "VINHOS QUE NOS FAÇAM SORRIR E QUE NOS ENCHAM A ALMA"

Já em 2019, os irmãos adquiriram vinhas com cerca de 150 anos na zona de Carlão, em Alijó. O objetivo passava pela recuperação de castas únicas para fazer vinhos distintos. Joana Maçanita conta-nos que "em 2019 já estávamos em Carlão a comprar uvas há quatro anos. A entrada nesta zona mais frágil do Douro, não tão fortificada e, portanto, não tão abastada, teria que ter uma componente de preservação de um património genético e histórico, uma componente social e económica forte".

O primeiro passo passava pela valorização da uva e melhoramento das condições de trabalho dos lavradores. Para a enóloga, teria de existir uma razão para os lavradores não arrancarem as vinhas velhas e partirem para a produção de outras culturas, como o amendoal, que se tornou bastante habitual. "Pagar mais, dar melhores condições e integrar os lavradores na comunidade vínica atual", eram necessidades prementes.

Rapidamente perceberam que se tratava de uma zona muito distinta do Douro, tanto pelas pequenas parcelas, que na sua maioria não tinham mais de meio hectare, pelas vinhas totalmente muradas a granito, pela idade das vinhas (a maioria tem mais de 100 anos) ou pelas castas quase desa-



parecidas.

"Quando nos falaram da vinha mais antiga de Carlão, com mais de 140 anos, o 'Vale da Barca' fomos ver. Foi a oportunidade que vimos à nossa frente e que não quisemos deixar escapar. Falamos com a proprietária das vinhas na altura, explicamos a nossa intenção, preservar e cuidar estas vinhas para as gerações futuras. Conseguimos comprar a primeira de onze parcelas que atualmente temos na aldeia de Carlão. Todas as parcelas são de vinhas velhas brancas e tintas", frisa a enóloga.

Na sua opinião, o perfil dos vinhos que este terroir cria é "algo impressionante". "Fala de um outro Douro, o Douro do vinho de consumo. Brancos de textura e mineralidade, vinhas centenárias com encepamento ancestral. Tintos de elegância e textura, com uma profundidade e frescura que mostra o

chão de granito em montanha, vinhas das letras F a I", indica Joana Maçanita.

No futuro a Maçanita Vinhos quer continuar a fazer "vinhos que nos façam sorrir e que nos encham a alma. Vinhos que sejam fiéis à sua origem, que falem de onde vêm". Para tal, a recuperação das vinhas velhas e a busca por encontrar mais algum terroir do Douro que esteja por explorar "é muito entusiasmante. Continuar a trabalhar as vinhas Letra F, e a mostrar os incríveis vinhos que de lá nascem, dignificando as zonas desfavorecidas do Douro. Fazer cada vez melhor, implementar 100% o biológico nas vinhas e trabalhar para um projeto sustentável com uma visão posta no futuro, tanto na distribuição de valor nas comunidades locais como nos produtos. Temos outros projetos em mente, mas esses não são ainda para revelar", finalizou.





## PROVA DE VINHOS

À chegada à adega Maçanita, fomos bem recebidos, com simpatia e um largo sorriso. Ali, em Covas do Douro, junto à estação do Ferrão pratica-se um enoturismo de proximidade, com visita às vinhas, prova de vinhos, bons petiscos para acompanhar e uma equipa super motivada.

Depois da visita e prova de vinhos, incluindo uma vertical, seguimos para Carlão. A visita às vinhas foi épica, uma verdadeira incursão à natureza. Ver plantas com mais de 100 anos, algumas com 140 anos não se faz todos os dias, aquelas vinhas são mesmo especiais. Delas fazem-se vinhos,

pois claro. E também os provei.

Dez anos de vindimas! Uma década de conquistas, de descobertas, mas acima de tudo foco no objetivo: fazer vinhos distintos, autênticos, revelar um Douro único, quase perdido.

Provamos muitos vinhos. Sim, porque no processo há todo um entusiasmo, e os irmãos Joana e António quiseram partilhá-lo connosco. Este sentimento reflete-se também na escolha nos nomes para os vinhos, diretos nalguns casos, como o nome das vinhas "Caníveis" ou "As Olgas", brincando com os nomes das castas "É Sousa ou será Vinhão?", destacando as preferên-

cias "Gouveio by Joaquinha" e "Malvasia Fina by António" ou também "Quanto + Arinto + Gosto de ti".

Brincar a trabalhar? Seguramente. É certo que estes dois irmãos se divertem muito a trabalhar, mas porque isso significa investigar, experimentar, explorar e eles gostam mesmo muito, especialmente porque no fim de tudo, o que mais desejam é partilhar. Aqui fica um resumo desta incursão ao Douro Maçanita, que ainda tem mesmo muito mais para nos mostrar.

Grandes vinhos para um enorme caminho. Um Douro genuíno de origens, de pureza e reconquista.

### BAIXO CORGO E CIMA CORGO

As vinhas da Maçanita estendem-se pela sub-região de Baixo Corgo e Cima Corgo, desde pequenas parcelas longe do rio Douro até às parcelas mais próximas ao rio, a apenas 100m de distância.

#### MAÇANITA BRANCO 2022

12,5% | 12,65€ | 36000 grfs  
Citrino, limão, fresco, mineral, com notas de granito. Na boca mantém o perfil, com um toque floral, elegante, preciso, com pureza e excelente acidez. Termina persistente e vibrante.

#### MAÇANITA FOLGASÃO 2022

12% | 20,70€ | 2666 grfs  
Aroma citrino, muito mineral, limpo, puro. Bom corpo e volume, intenso m notas de limão e folha de limoeiro, maçã verde, com grande equilíbrio, frescura, ligeira sensação fumada, pólvora, interessante, com longo final.

#### MAÇANITA GOUVEIO BY JOAQUINHA 2022

12,5% | 20,95€ | 2.200 grfs  
Frutado intenso, entusiasmante. Na boca é gordo, cresce, envolve e deixa uma frescura que promete mesa e companhia.

#### MAÇANITA VIOSINHO BY JOAQUINHA 2022

12,5% | 19,40€ | 1.000 grfs  
Mantém o perfil limpo e puro. Citrino intenso. Na boca é cheio, especiado e vibrante.

#### MAÇANITA RABIGATO BY JOAQUINHA 2022

12% | 19,40€ | 666 grfs  
Intenso no nariz, mineral, destaca maçã verde, citrino, ananás. Deixa um toque de pólvora. Boca envolvente, equilibrada, longo, seco, sério.

**MAÇANITA BRANCO RESERVA 2020**

Arinto e vinhas velhas

12,5% | 21,90€ | 6.000 grfs

O estágio em madeira a deixar marcas e enriquecer o conjunto aromático. Na boca é gordo, vibrante, destaca notas de maçã reineta, é seco, especiado, frutado e intenso no final.

**MAÇANITA MALVASIA FINA BY ANTÓNIO 2021**

12% | 21,95€ | 826 grfs

Frutado, elegante, com madeira bem discreta, mineral, mostra notas de fumo e pólvora. Boca cheia, bela acidez, fruta, especiarias, final persistente.

**QUANTO + ARINTO + GOSTO DE TI 2018**

13% | 39,90€ | 1.153 grfs

Notas oxidativas evidentes, notas de pólvora, muito mineral, fruta madura, maçã, pêra, marmelo. Boca seca, fresca, especiada, com muita acidez e frescura, expressivo, com bom final.

**MAÇANITA TINTO 2021**

Touriga Nacional, Vinhas Velhas e Sousão

13,5% | 12,90€ | 44.000 grfs

Frutado intenso, destaca notas de frutos silvestres, ginja, groselha, esteva, fresco. Na boca mantém o perfil, é equilibrado, tem bom corpo e volume, termina longo e atrativo.

**MAÇANITA TINTO RESERVA 2021**

Sousão, Touriga Nacional, Vinhas Velhas

14% | 21,95€ | 16.933 grfs

Aroma intenso, destaca frutos vermelhos maduros, madeira discreta. Tudo muito suave, com ligeira tosta, vegetal de monte, fresco, taninos redondos, algo mentolado no final.

**MAÇANITA É SOUSÃO OU É VINHÃO 2021**

13% | 24,95€ | 2.000 grfs

Intenso, vibrante, aroma silvestre, a frutos vermelhos maduros. Boca firme, com taninos vivos mas gulosos, boa acidez, intenso, longo e puro no final.

**MAÇANITA TOURIGA NACIONAL LETRA A 2020**

14% | 30,80€ | 3.333 grfs

Fruta madura, vermelha, floral ligeiro, toque citrino. Boca redonda, cheio de frescura, especiarias finas, final persistente.

**OS VINHOS DE CARLÃO, LETRA F**

Em Alijó, Carlão, Joana. António Maçanita encontraram a identidade e autenticidade que procuravam para o seu projeto no Douro. E dali, não vão mais sair, pois o caminho ainda só agora começou, ainda assim, já há muito para mostrar e no que toca a vinhos, bem, só vos digo, são espetaculares!

a boca mantém o perfil, com um toque floral, elegante, preciso, com pureza e excelente acidez. Termina persistente e vibrante.

**MAÇANITA OS CANIVÉIS BRANCO 2021**

Mistura de 9 castas de vinhas com 80 a 92 anos

12% | 22,90€ | 693 grfs

Discreto, frutado, mineral. Na boca tem bom corpo e volume, bela acidez e frescura, termina longo.

**MAÇANITA AS OLGAS BRANCO 2021**

Mistura de 9 castas 13 castas de vinhas com 90 a 110 anos

13% | 39,95€ | 333 grfs

Frutado, citrino e mineral. Na boca é cheio, vivo, com evidentes notas minerais, pólvora, algum citrino e ananás, cresce; alguma especiaria no final, é rico, persistente.

**MAÇANITA PALA PINTA BRANCO 2021**

Mistura de 7 castas de vinhas com 120 a 140 anos

13% | 99€ | 340 grfs

Muito suave e discreto, vai-se revelando com tempo. Na boca tem frescura cativante, mineralidade, toque floral, conjunto rico, com excelente acidez, de grande pureza e persistência.

**MAÇANITA FONTAINHAS BRANCO 2021**

Mistura de 7 castas de vinhas com 120 anos

12,5% | 120€ | 333 grfs

Amarelo citrino com laivos esverdeados, brilhante. Frutado, com evidentes notas citrinas e de maçã, nuances de granito. A mineralidade está bem presente na boca, nota de pólvora suave, citrino intenso, nota de toranja, frescura e vivacidade. Final persistente. Grande vinho.

**MAÇANITA LETRA F TINTO 2021**

Mistura de 27 castas de vinhas com 50 a 100 anos

13% | 14,90€ | 2.336 grfs

Roma frutado, frutos vermelhos, flores. Na boca é fresco, mantém o perfil, conjunto delicado, com bonito final.

**MAÇANITA OS CANIVEIS TINTO 2020**

Mistura de 10 castas de vinhas com 70 a 92 anos

14,5% | 24,95€ | 666 grfs

Intenso, com tosta suave, cravinho, vegetal. Boca distinta, rico, com taninos suaves, bela acidez, vivo, pimenta preta final longo e persistente.

**MAÇANITA AS OLGAS TINTO 2018**

Mistura de 12 castas de vinhas com 90 a 110 anos

13% | 69,95€ | 666 grfs

Mais fechado, pede tempo, depois vai-se revelando em camadas. Na boca é mais austero, com taninos mais firmes, grande acidez, excelente estrutura, persistente no final. Continua a crescer em garrafa.





**18,8**  
**MAÇANITA TOURIGA NACIONAL**  
**CIMA CORGO 2020**

14% | 30,80€ | 2.666 GRFS

Rubi, limpo. Intenso em notas de frutos vermelhos maduros, aroma mentolado, violetas, bergamota, cresce no copo. Na boca é elegância e frescura, tem taninos sedosos, mantém o citrino, fresco, muito bom e de grande final e persistência. **MHD**



**19,5**  
**MAÇANITA VALE DA BARCA**  
**BRANCO 2021**

Mistura de 7 castas de vinhas com 140 anos  
 13% | 120€ | 333 grfs

Amarelo citrino, limpo e brilhante. Nariz muito mineral, pedra granito, pólvora, tudo envolvido em notas de toranja, lima e outros citrinos. Na boca é limpo, texturado, com uma acidez brutal, mantém o perfil aromático é muito gastronómico, seco, de grande final. Vai crescer em garrafa. **MHD**



**19,5**  
**MAÇANITA PALA PINTA TINTO 2019**

Mistura de 7 castas de vinhas com 120 a 140 anos  
 13% | 149€ | 333 grfs

Rubi limpo. Aroma rico, com um perfil fresco, frutado, mineral, nota de bosque, resina. Lembra mais o Douro. Tem taninos consistentes e uma frescura vibrante, especiarias, cravinho, persistência. Grande vinho. Vai viver muito. **MHD**



## QUINTA DA LAGOALVA

### Um clássico contemporâneo no Tejo

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

O majestoso Palácio dos Duques de Palmela, em Cascais, mesmo de frente ao mar, casa da família Holstein Campilho, igualmente proprietária da Quinta da Lagoalva, foi o local escolhido para apresentar as novas colheitas deste histórico produtor da região de Vinhos do Tejo, um novo vinho que tem tudo para se tornar numa referência da região e o rebranding da imagem da casa.

A Quinta da Lagoalva é uma propriedade histórica. Com 660 hectares contíguos, estende-se pela margem sul do Tejo, junto a Alpiarça e pertence ao Grupo Lagoalva dos irmãos Holstein Campilho, que constituem o Conselho de Administração, cujo presidente é Manuel Holstein Campilho. O grupo detém, para além do vinho, outras áreas de negócio: azeite, enoturismo, agricultura, coudelaria e equipamentos e serviços de rega. Os primeiros registos da quinta datam de 1193, quando o rei de Portugal D. Sancho I decide doar um conjunto de terras à Ordem de Santiago de

Espada, pelo seu papel preponderante na conquista de Santarém. A quinta manteve-se na posse da Ordem durante seis séculos, tendo sido comprada pelo 1.º Conde da Póvoa, Henrique Teixeira de Sampaio em 1834. O casamento de D. Maria Luísa Noronha de Sampaio com D. Domingos António Maria Pedro de Sousa e Holstein, 2.º Duque de Palmela, em 1848, fez com que a quinta passasse a integrar os bens da Casa Palmela, onde, por sucessão, se mantém até hoje.

A produção de vinho na Quinta da Lagoalva vem de há muito tempo. Em 1888 foram

enviados 600 cascos de vinho para a Exposição Portuguesa de Indústria. O seu registo como produtor engarrafador surge um século mais tarde, em 1989, seguindo-se em 1992 a primeira certificação atribuída pela Comissão Vitivinícola Regional do Tejo, como "Quinta da Lagoalva".

Apesar da sua vetusta idade, e da imagem de produtor de vinhos clássicos, a Quinta da Lagoalva, nunca se furtou à inovação. Ainda em 1984 plantou uma das primeiras vinhas da casta Syrah em Portugal. Manuel Campilho, conta que "após a adesão à União Europeia, tudo foi reformulado:



vinhas, castas, adega, equipa de enologia, tudo". Foi este pragmatismo que levou a que nos seus 42 hectares de vinha desde há muito coexistam castas portuguesas e francesas. O produtor não hesita em identificar os seus vinhos como o resultado de um diálogo entre o "novo" e o "velho mundo", com o caráter do microclima e do terroir da Lagoalva. A produção cifra-se em cerca de 650 mil garrafas por ano e uma faturação, em 2022, próxima de 1,5 milhões de euros, com cerca de 65% das vendas a serem realizadas em Portugal. O seu portfolio está organizado em três marcas: Lagoalva, com os vinhos Colheita branco, rosé e tinto, a que se junta um monovarietal de Sauvignon Blanc, um clássico da casa ("a sauvignon Blanc dá-se muito bem na Lagoalva", diz-nos o enólogo Pedro Pinhão) e, com a mesma marca, as gamas Reserva e Barrel Selection; Segue-se a marca Quinta da Lagoalva com um Colheita Tardia, um Abafado e os Grande Reserva: dois tintos, de Syrah e Alfrocheiro respetivamente, a que agora se junta o branco Fernão Pires. Este é o reino dos vinhos clássicos da casa, onde o Velho Mundo se exprime; por fim, a marca topo de gama, Dona Isabel Juliana, desenhada em homenagem à matriarca da família e lançados apenas em anos de excepcional qualidade. O tinto foi produzido pela primeira vez na colheita de 2009 e o branco na de 2018.

#### NOVOS VINHOS, NOVA IMAGEM

Foi num aprazível e solarengo final de tarde, na presença da família Holstein Campilho e dos enólogos Pedro Pinhão e Luís Paulino, que foi apresentado o rebranding da marca, desenvolvida pela agência portuguesa de design e publicidade O.M Design. Pedro Pinhão conta-nos que o processo foi lento e demorou cerca de ano e meio a ser concluído e contou com a participação das equipas de enologia, comercial e de enoturismo da casa. Foram necessárias várias visitas e reuniões com os designers e criativos da agência para que estes imergissem no universo Lagoalva, captassem a sua essência e os traduzissem numa nova identidade gráfica. Foi assim aproveitada a imagem do ferro da coudelaria para logotipo, aplicado em dourado, que se torna o elemento central de grande expressão nos rótulos dos vinhos. Acrescentaram-se as palavras "Circa 1193", numa evocação do primeiro registo da quinta. Em adição ao logotipo, foram desenvolvidas imagens gráficas de elementos arquitetónicos icónicos da quinta, nomeadamente a fachada do palácio e a torre do relógio, já presentes em rótulos anteriores, mas que segundo Pedro Pinhão, constituem um elemento impactante "identificável por quem lá vai". São ilustrações algo ingénuas que perpas-

sam o ambiente rural e centenário do lugar, transmitindo uma imagem de perenidade e harmonia. Em oposição, o lettering apresenta-se limpo, despido e moderno, aplicado em azul ou em branco, consoante o fundo escolhido, resultando num conjunto que alia de forma feliz o clássico ao contemporâneo e assegura uma maior continuidade entre gamas e referências.

O contrarrótulo por sua vez, fica reservado para outras indicações, nomeadamente as castas, as pessoas e o local.

Para concretizar esta nova identidade, que será gradualmente incorporada em todos os vinhos da casa, foram apresentadas as novidades: seis vinhos com novas colheitas e ainda um em estreia. E que estreia: o Quinta da Lagoalva Grande Reserva Fernão Pires branco 2021 tem tudo para se tornar numa referência nos Vinhos do Tejo. Porque é efetivamente um grande vinho, que segue o desejo de Manuel Campilho de "querer fazer cada vez melhor", mas também porque representa uma aposta na casta branca emblemática da região, que dá resposta ao movimento de promoção da casta Fernão Pires pela Comissão Vitivinícola Regional do Tejo. O vinho foi criado com uvas de uma vinha de 70 anos plantada em solos férteis de aluvião. Foi vindimada à mão e os cachos foram submetidos a uma prensagem direta seguindo-se a fermentação e estágio de 12 meses em barricas usadas de carvalho francês de 500 litros. O vinho destinava-se à gama Dona Isabel Juliana, mas duas barricas destacaram-se das demais, tendo-se optado assim por criar uma nova referência e, dizemos nós, um vinho que entra diretamente no restrito número dos grandes brancos do Tejo.

Foram também apresentados os vinhos da marca Lagoalva: branco 2022, de Fernão Pires, Arinto e Sauvignon Blanc, frutado, fresco e equilibrado; rosé 2022, das castas Syrah e Touriga Nacional, fresco, fácil e apelativo; tinto 2021, com as castas Castelhão e Touriga Nacional, elegante, redondo e guloso; o monovarietal Sauvignon Blanc 2022, com notas vegetais e de fruta tropical, boa acidez e equilíbrio. Vinhos expressivos e despretensiosos, destinados ao dia-a-dia. Da marca Lagoalva Reserva foram apresentados o Arinto & Chardonnay branco 2022 e o Alfrocheiro & Syrah tinto 2020. Vinhos mais sérios, complexos e polidos, a evidenciarem um perfil a pensar no consumidor. Conforme confidenciou Pedro Pinhão: "até à gama Reserva, há que acompanhar as tendências do mercado", acrescentando que, "a partir daí, tudo se pode fazer". Que se faça, então!

o Quinta da Lagoalva Grande Reserva Fernão Pires branco 2021 tem tudo para se tornar numa referência nos Vinhos do Tejo. Porque é efetivamente um grande vinho, que segue o desejo de Manuel Campilho de "querer fazer cada vez melhor"





**18**  
**QUINTA DA LAGOALVA**  
**FERNÃO PIRES**  
 GRANDE RESERVA BRANCO 2021  
 DOC DO TEJO  
 13% • 29,90€

Cor amarelo palha. Aroma fino e focado, expressivo e complexo, com notas florais e de fruta branca, ligeiro vegetal e um toque mineral. Boca larga e impactante, com volume, mas sempre num registo de grande frescura, elegância e sofisticação. Muito equilibrado, exibe grande complexidade e termina longo. Um branco de grande nível. **JPS**



**17**  
**LAGOALVA ARINTO & CHARDONNAY**  
 RESERVA BRANCO 2022  
 DOC DO TEJO  
 13% • 9,99€

Amarelo palha. Aroma fresco, cítrico e de fruta branca, acompanhados por notas de baunilha conferidos pela barrica. Boca fresca num branco gordo, com volume e um bom balanço. Complexo com final persistente, num registo acessível que agradará a todos. **JPS**



**16,5**  
**LAGOALVA ALFROCHEIRO & SYRAH**  
 RESERVA TINTO 2020  
 DOC DO TEJO  
 13,6% • 9,99€

Cor vermelho granado. Aroma concentrado, com fruta preta madura e alguma especiaria que proporciona um fundo fresco. Boca opulenta, mas equilibrada e harmoniosa, com boa complexidade, taninos sedosos e um final persistente. Um belo vinho. **JPS**





# FESTA BRANCA SETÚBAL WINE PARTY

**15 JUL** 17-23H

**B&B HOTEL  
SADO SETÚBAL**

VINHOS • BEBIDAS • PROVAS • FESTA • MÚSICA • PETISCOS

DJ **PEDRO  
MONCHIQUE**  
Dress Code  
**WHITE**

+ **INFORMAÇÕES** T. +351 211 352 336  
[WWW.REVISTAPAIXAOPELOVINHO.COM](http://WWW.REVISTAPAIXAOPELOVINHO.COM)

Bilhetes | Lojas Fnac, Worten e locais habituais | On-line [ticketline.sapo.pt](http://ticketline.sapo.pt)  
PROMO PRÉ-VENDA Bilhete 18€ | Bilhete duplo 30€ | Oferta de copo para prova de vinhos | NO DIA Bilhete único 25€

ORGANIZAÇÃO



ALTO  
PATROCÍNIO



APOIOS



# JANCIS ROBINSON LANÇA COPO ÚNICO

## desenhado por Richard Brendon

> texto **PPV** > fotografia **Ernesto Fonseca**

Depois de mais de 40 anos a escrever sobre vinhos, a escritora, jornalista e crítica de vinhos inglesa, considerada a “mais respeitada do mundo”, aceitou o desafio de projetar o seu ideal de copo. E o resultado não deixa margens para dúvidas, compilando todos os conhecimentos adquiridos pela profissional ao longo destas décadas de trabalho.

Com um design requintado, assinado pelo designer britânico, Richard Brendon, a coleção Jancis Robinson e Richard Brendon Wine Glass Collection foi apresentada recentemente em Lisboa, na presença da crítica de vinhos e do designer, assim como dos responsáveis pela marca Rocim, Catarina Vieira e Pedro Ribeiro, representantes da marca para o mercado nacional. Inusitado e inovador, promete facilitar a vida dos entusiastas do vinho: um copo que permite desfrutar de cada tipo de vinho em pleno, desde o tinto ao branco, ao espumante e, até, o vinho do Porto. Este novo copo quer maximizar o aproveitamento dos aromas, sabores e texturas de todos os vinhos disponíveis no mercado, da forma mais prática e simples possível. O copo Jancis Robinson e Richard Brendon apresenta um bojo bastante característico, em forma de tulipa, um rebordo ultrafino,



mas extremamente resistente, e uma silhueta distinta. Todos os pormenores foram pensados ao detalhe, como a altura da haste do copo, ideal para que os consumidores possam pegar no mesmo, sem sobreaquecer o vinho, abaná-lo e, assim, poderem sentir toda a mistura de aromas do vinho. Durante a prova, a proximidade entre o apreciador e o vinho funde-se ainda mais,

A coleção Jancis Robinson e Richard Brendon Wine Glass Collection pode ser adquirida no website [rocim.pt](http://rocim.pt). Um conjunto de dois copos custa 93 euros. Também há um decanter para vinhos jovens e outro para vinhos mais velhos e, ainda, um copo para a água.



dada a espessura fina do vidro, que permite eliminar qualquer barreira entre ambos, dando a sensação de que, efetivamente, se está a “mergulhar no vinho”.

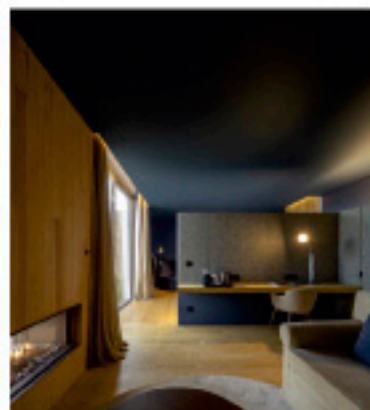
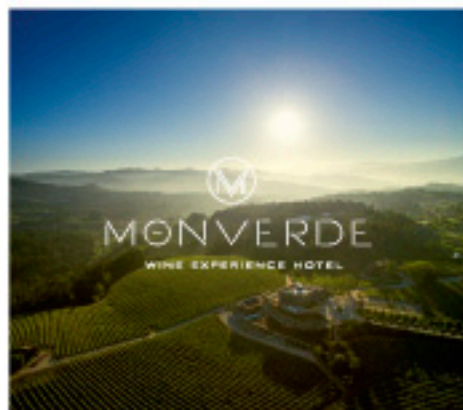
Cada copo de vinho desta coleção foi desenhado por mestres artesãos de referência, na Eslovénia, que seguiram, escrupulosamente, o design delineado por Richard Brendon, concebido de acordo com as orientações de Jancis Robinson.

Por fim destacar a durabilidade e resistência e a facilidade na arrumação, pois basta um só copo para provar e beber todo o tipo de vinhos, bem como poder ser lavado na máquina da louça.

A coleção Jancis Robinson e Richard Brendon Wine Glass Collection pode ser adquirida no website [rocim.pt](http://rocim.pt). Um conjunto de dois copos custa 93 euros. Também há um decanter para vinhos jovens e outro para vinhos mais velhos e, ainda, um copo para a água.



# QUINTA DA LIXA



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.  
BE RESPONSIBLE. DRINK IN MODERATION.

[www.monverde.pt](http://www.monverde.pt) [www.quintadalixa.pt](http://www.quintadalixa.pt)





# CONCURSO MUNDIAL DE BRUXELAS

## celebra a 30ª edição na Croácia e premeia 337 vinhos portugueses

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

Os resultados da 30ª edição do “Concours Mondial de Bruxelles” realizada em Poreč, na Croácia, já são conhecidos. Dos mais de 7500 vinhos inscritos, entre eles 900 vinhos portugueses, 337 receberam uma medalha.

No passado mês de maio, entre os dias 12 e 14, o “Concours Mondial de Bruxelles” (Concurso Mundial de Bruxelas), concurso mais prestigiado do mundo, reuniu especialistas de todo o setor vitivinícola internacional para provar 7504 vinhos tintos e brancos de quase 50 países de todo o mundo. Entre os vencedores estavam vinhos dos cinco continentes, incluindo todos os países históricos produtores de vinho, mas também de origens mais surpreendentes, como a Índia, o Cazaquistão e a Albânia.

Os vinhos portugueses voltaram a registar bons resultados, com 337 vinhos premiados entre os 900 participantes. No total foram 11 os vinhos que conquistaram a ambicionada Grande Medalha de Ouro - 10 tintos e um rosé (ver caixa).

A revelação nacional foi para os vinhos Vinha das Romãs tinto de 2020 e Herdade de Ceuta Reserva rosé 2021, ambos do Alentejo.

A Península Ibérica teve um bom resultado em 2023, uma vez que Espanha, mais precisamente a região de Aragão, destacou-se com 42% dos seus vinhos premiados. Bordéus foi a região mais representada e a mais premiada do concurso, com 256 vinhos premiados.

Portugal destacou-se este ano, com a empresa mais galardoada ao longo dos anos, a Casa Santos Lima, presente na competição desde 2008, contabiliza até esta 30ª edição 755 vinhos inscritos e mais de 300 prémios recebidos. Distinguiu-se, por isso, este ano, mais uma vez, com 23 medalhas nos 35 vinhos inscritos, entre as quais um Grande Ouro e nove de Ouro. A Casa Santos Lima foi convidada a subir ao palco em Poreč e recebeu o troféu Amorim pela mão de Carlos de Jesus, diretor de Marketing e Comunicação, tendo sido representada, na ausência de José Luís Oliveira e





DESCUBRA A QUINTA DA PEDRA CAVADA,  
ONDE A COMBINAÇÃO DA ALTITUDE, EXPOSIÇÃO NORTE E  
TRANSIÇÃO GEOLÓGICA DÁ ORIGEM A VINHOS ELEGANTES,  
FRESCOS, MINERAIS E DE ENORME LONGEVIDADE.

DR A CAVA

CONCOURS MONDIAL BRUXELLES  
Grandes Médailles d'Or • Grand Gold Medal

QUINTA DA  
**PEDRA CAVADA**  
**RESERVA**  
FEITO A PARTIR DE UVAS SELECIONADAS, ESTE VINHO MOSTRA  
TODA A IDENTIDADE E CARÁTER DAS CANTAS PORTUGUESES.  
**DOURO**  
*Produção Artesanal*

COLINAS  
DO DOURO

**COLINAS DO DOURO**  
[WWW.COLINASDODOURO.PT](http://WWW.COLINASDODOURO.PT)

Siga responsáveis. Beba com moderação.





O concurso mais prestigiado do mundo, reuniu especialistas de todo o setor vitivinícola internacional para provar 7504 vinhos tintos e brancos de quase 50 países de todo o mundo.



# QUINTA Vale Benfeito

EST. 2015



**CARLOT A**  
A IMPERATRIZ  
2020



**CARLOT A**  
A IMPERATRIZ  
2021



**CARLOT A**  
A IMPERATRIZ  
2022



**CARLOT A**  
A IMPERATRIZ  
2022

## SAUVIGNON BLANC

Vinho obtido a partir da vinificação das melhores uvas da casta SAUVIGNON BLANC. Apresenta uma cor citrina. Aroma intenso com notas de frutos tropicais.

Na boca é frutado, elegante, fresco e persistente. Recomendado para acompanhar saladas, sushi, pratos de peixe e marisco. Deve ser servido à temperatura de 10-12°C.

Enólogo - João Barata

QVBFG - Soc. Vinhos da Estremadura, Lda  
Quinta Vale Benfeito, Rua General Humberto Delgado, S/N - Vale Benfeito  
2580-089 Aldeia Galega da Mercesina - Portugal

[www.quintavalebenfeito.com](http://www.quintavalebenfeito.com)



Silva seu fundador, pelo seu diretor de enologia, Manuel Lopo de Carvalho.

De salientar que desde o ano passado o Concurso Mundial de Bruxelas está apoiado pela inteligência artificial, para permitir transmitir a cada produtor o relatório sobre a avaliação dos seus vinhos, relatório que este ano ficou mais rico, com mais informações e gráficos, para além da nota de prova. Esta política de transparência, para além de ser uma segurança, é também uma mais-valia, já que proporciona informações úteis sobre cada vinho.

Pela primeira vez, em 2023, o selo das medalhas do concurso aparece com “CMB” em destaque, como logo, permitindo uma rápida identificação.

### REVELAÇÕES INTERNACIONAIS

O vinho biológico com a pontuação mais elevada veio de Espanha: Palmeri Navalta, do produtor Palmeri Sicília. O vinho branco com maior pontuação no concurso deste ano foi o Cenzontle blanco, um vinho branco mexicano produzido no Valle de Guadalupe. O vinho tinto com a pontuação mais elevada proveio da Bulgária, Vineyards Selection Tenevo, uma mistura de Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot produzido por Villa Yambol.

O Troféu Sylvain, atribuído anualmente ao vinho amadeirado com a pontuação mais elevada, foi para um vinho da Califórnia, o Earthquake Zinfandel, produzido por Michael David Winery na região de Lodi.

Todos os vinhos foram provados às cegas por um painel de especialistas (compradores, jornalistas, comerciantes de vinhos, enólogos, entre outros) cuidadosamente selecionados pelo Concurso Mundial de Bruxelas, representando 45 nacionalidades. Menos de

30% dos vinhos apresentados foram premiados.

A próxima sessão de vinhos tintos e brancos do Concurso Mundial de Bruxelas terá lugar de 7 a 9 de junho de 2024, em Guanajuato, no México, a primeira vez no continente americano. Esta é uma cidade que está habituada a receber grandes eventos internacionais e a dar mais impulso à atividade vitivinícola no México.

### CROÁCIA FOI O PAÍS ANFITRIÃO

Todos os anos o Concurso Mundial de Bruxelas é organizado num país diferente. Em 2023 coube à Croácia, receber o maior concurso para a prova e classificação de vinhos brancos e tintos, nos dias 12, 13 e 14 de maio, em Istria, uma das regiões turísticas mais importantes do país, e mais especificamente a cidade de Poreč, que oferece muitas instalações turísticas ideais para acolher os provadores da competição.

Istria, a maior península da Croácia, é uma terra de misturas e contrastes culturais devido à sua localização geográfica nas fronteiras da Eslovénia, Itália e Croácia.

O povo de Istria está historicamente ligado à produção de uvas e de vinho, é uma paixão e também uma necessidade, fazendo parte da cultura de vida. A região é famosa pela sua produção de vinho, incluindo os icónicos vinhos das castas Malvasia e Teran.

A região vitivinícola abrange a parte mais ocidental da Croácia e utiliza castas locais e internacionais para produzir vinhos de uma vasta gama de estilos. Esta península a norte do Mar Adriático tem feito parte de muitos países durante a sua história cheia de acontecimentos. Estes diferentes períodos limitaram o desenvolvimento da indústria vinícola da região, embora esta produza vinhos de muito alta qualidade. Atualmente existem 4.000 hectares



de vinha, mas antes da chegada da filoxera eram 44.000 mil hectares. A queda da Jugoslávia assistiu ao declínio das cooperativas estatais que produziam vinho em massa, como consequência os produtores conscientes da qualidade, começaram a emergir, modernizando as vinhas e reduzindo os rendimentos da vinha para produzir vinhos mais concentrados e complexos.

Os solos são muito distintos e classificados pelas suas cores, pois são vermelhos, brancos, cinzentos, pretos e conferem maior complexidade aos vinhos. A diversidade dos solos permite a produção de vinhos únicos, ajustando as castas e as características climatéricas, dando primazia à produção de tintos ao longo da costa e brancos no interior da região acrescentando, assim, uma outra dimensão à cultura do vinho.

A casta mais famosa e difundida é a Istrian Malvasia, uma casta branca, versátil, com aroma elegante e harmonioso, sabor apelativo e fresco, utilizada com e sem recurso a estágio em madeira. Estes vinhos resultam muito bem em pratos requintados, saladas e pastas, bem como mariscos.

Também em destaque estão os vinhos tintos das castas Teran e Refosco, que são estagiados e a escolha para vinhos com maior estágio da região, e também como para a produção de espumante. Apresentam uma bonita cor em tons rubi e revelam aromas fortes e frutados, deixando alguma complexidade na boca. São perfeitos com pratos de carne e assados.

Muitos apaixonados pelos vinhos da Ístria escolhem o Moscatel pela sua cor dourada, notas de cravinho selvagem e aroma requintado. Seco e doce ao mesmo tempo, este vinho é perfeito com sobremesas.

Se gosta de escolher destinos de férias, também pela oferta vinícola, então saiba que a Rota do Vinho da Ístria, com as suas muitas caves de vinho, oferece uma experiência inesquecível. Acredita-se que o vinho faz parte da cultura deste povo desde os séculos X e XI d.C..

### POREČ E A SUA PRIMEIRA BASÍLICA CRISTÃ

A antiga cidade de Poreč preservou muitos restos mortais e monumentos romanos, góticos, venezianos e outros. Entre eles, a imperdível Basílica do Eufrágio do século VI concentra-se como o grande tesouro da cidade. Esta igreja paleocristã está inscrita como património mundial pela UNESCO, onde se pode descobrir, em particular, esplêndidos mosaicos bizantinos.

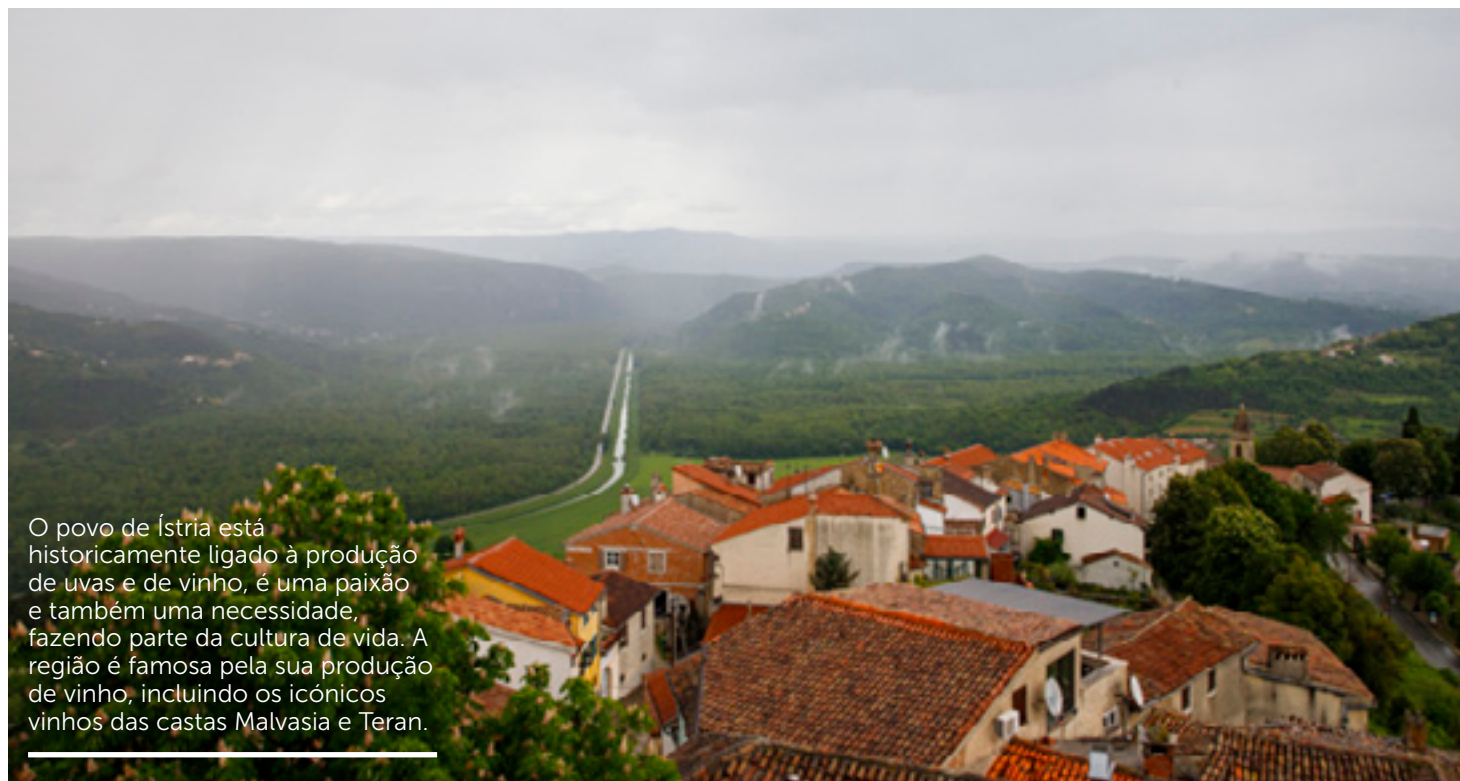
Ter sido escolhida para receber o Concurso Mundial de Bruxelas é mais uma prova do potencial da região. Com séculos de experiência, uma forte cultura vinícola e investimentos recentes, a Ístria croata está a posicionar-se como uma região vinícola credível e de qualidade.

### CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

É um concurso internacional no qual mais de 10.000 vinhos (incluindo a sessão antecipada do CMB dos vinhos rosé) são apresentados por produtores para serem provados e avaliados por um painel de especialistas, provadores experientes que provam os vinhos em competição. A sua única palavra de ordem é: distinguir vinhos cuja qualidade é irrepreensível, sem prejuízo relacionado com o rótulo ou o prestígio da denominação. O Concurso está entre os eventos internacionais mais importantes do seu género.

The advertisement features a dark brown background. At the top, the text "CARMIM REGUENGOS" is displayed in white. Below it, "GRANDE MEDALHA OURO" is written in large, bold, yellow letters. A bottle of Carmim Reguengos Monsaraz Cabernet Sauvignon is shown, with a white label featuring a black elephant logo and the text "MONSARAZ", "CABERNET SAUVIGNON", and "ALENTEJO D.O.C.". To the right of the bottle is a gold medal from the "CONCOURS MONDIAL BRUXELLES" with the text "Grand Gold Medal" and "Grand Gold Médaille d'Or". Below the medal, the text "Concours Mondial BRUXELLES" and "The United Nations of Fine Wines" is visible. On the left side of the bottle, there is vertical text: "Vinho produzido em Portugal".







# ouro



**MARACHAS 2020**  
DOC do Tejo

*Na boca é untuoso com acidez bem envolvida, taninos suaves e maduros proporcionando um final elegante.*



**ACA FERNÃO PIRES 2021**  
DOC do Tejo

*Excelente equilíbrio com acidez fina e crepitante, mostrando-se longo e com notas complexas no final de boca.*





### GRANDE OURO

Nome	Ano	Cor	Região	Produtor
Herdade de Ceuta Reserva Rosé	2021	Rosé	Alentejo	Elite Vinhos
Adega de Borba Premium	2020	Tinto	Alentejo	Adega de Borba
Baron de B Tinto	2020	Tinto	Alentejo	BCH Comercio de Vinhos
HFP Reserva	2020	Tinto	Alentejo	Herdade Fonte Paredes
Já Te Disse Alicante Bouschet	2020	Tinto	Alentejo	Bmcc Rural
Lusco Fusco	2021	Tinto	Algarve	Casa Santos Lima
Monsaraz Cabernet Sauvignon	2020	Tinto	Alentejo	Carmim
Monte dos Amigos Premium Tinto	2021	Tinto	Alentejo	Casa Relvas Lda
Quinta da Pedra Cavada Reserva	2020	Tinto	Douro	Colinas do Douro
Timbre Reserva	2020	Tinto	Douro	Barão de Vilar, Vinhos
Vinha das Romãs Red	2020	Tinto	Alentejo	Ravasqueira Vinhos

### OURO

Nome	Ano	Cor	Região	Produtor
3 Bagos Grande Escolha Tinto	2017	Rouge	Douro	Lavradores de Feitoria
Adega da Vermelha Grande Reserva Tinto	2016	Rouge	Lisboa	Adega da Vermelha
Adega da Vermelha Reserva Especial Tinto	2017	Rouge	Lisboa	Adega da Vermelha
Adega de Borba Reserva	2021	Blanc	Alentejo	Adega de Borba
Adega Mayor Reserva do Comendador Tinto	2018	Rouge	Alentejo	Adega Mayor
AdegaMãe Reserva	2017	Rouge	Lisboa	Adegamãe Sociedade Agrícola
Álubi Reserva	2020	Rouge	Alentejo	Adega do Monte Branco de Estremoz
Almocreve Colheita Especial	2020	Rouge	Alentejo	Global Wines
Almocreve Reserva	2020	Rouge	Alentejo	Global Wines
AR Syrah	2019	Rouge	Alentejo	Adega de Redondo
Azevedo Alvarinho Reserva Vinho Verde	2021	Blanc	Vinho Verde	Sogrape Vinhos
Azinhaga de Ouro Reserva Tinto	2021	Rouge	Douro	Caves do Monte SA
Baron de B Branco	2020	Blanc	Alentejo	BCH Comercio de Vinhos
Belíssimo Reserva	2020	Rouge	Alentejo	Casa Santos Lima - Companhia Das Vinhas
Block 3	2020	Rouge	Alentejo	BCH Comercio de Vinhos
Bridão Merlot Colheita Seleccionada	2020	Rouge	Tejo	Adega do Cartaxo
Bridão Reserva Tinto	2018	Rouge	Tejo	Adega do Cartaxo
Bridão Syrah Colheita Seleccionada	2020	Rouge	Tejo	Adega do Cartaxo
Cancelão Reserva Red	2017	Rouge	Douro	Adega Vila Real
Cancellus Premium Red	2021	Rouge	Douro	Adega Vila Real
Canto da Vinha	2020	Rouge	Tejo	SIVAC
Cardeira	2019	Rouge	Alentejo	Herdade da Cardeira
Carlota Sauvignon Blanc	2022	Blanc	Lisboa	QVBFG- Soc. Vinhos da Estremadura
Casa da Insua Reserva	2017	Rouge	Dão	Empreendimentos Turísticos Montebelo
Casa da Passarela A Descoberta Colheita Tinto	2019	Rouge	Dão	O Abrigo Da Passarela
Casa Ermelinda Freitas Touriga Nacional Reserva	2020	Rouge	Península de Setúbal	Casa Ermelinda Freitas - Vinhos
Casa Ferreirinha Esteve Red	2020	Rouge	Douro	Sogrape Vinhos
Casa Relvas Alicante Bouschet	2021	Rouge	Alentejo	Casa Relvas
Casal do Conde Reserva Touriga Nacional Cabernet Sauvignon	2020	Rouge	Tejo	Sociedade Agrícola Casal do Conde
Cavalo Negro Vilinas Velhas	2019	Rouge	Tejo	Parras Wines Unipessoal
Celebração 250 Anos	2018	Rouge	Beira Interior	Adega de Pinhel
Cerro do Santo Reserva	2017	Rouge	Douro	Amka
Cicónia Tinto	2021	Rouge	Alentejo	Casa Relvas
Cigarra Reserva Syrah Tinta Barroca	2020	Rouge	Lisboa	Casa Santos Lima - Companhia Das Vinhas
Colossal Grande Reserva	2020	Rouge	Lisboa	Casa Santos Lima - Companhia Das Vinhas
Conde de Arraiolos Superior	2020	Rouge	Alentejo	Herdade das Mouras de Arraiolos

Conde Vimioso Reserva Tinto	2020	Rouge	Tejo	Falua - Sociedade de Vinhos
Conde Vimioso Sommelier Tinto	2020	Rouge	Tejo	Falua - Sociedade de Vinhos
Confraria	2020	Rouge	Lisboa	Adega do Cadaval
Coudel Mor Clássico	2020	Rouge	Tejo	Adega do Cartaxo
Curva Reserva Branco	2020	Blanc	Douro	Sogevinus Fine Wines
Curva Tinto	2020	Rouge	Douro	Sogevinus Fine Wines
Detalhe Reserva Tinto	2019	Rouge	Tejo	Adega do Cartaxo
Dissidente Colheita Seleccionada	2020	Rouge	Alentejo	Carmim
Dissidente Colheita Seleccionada	2021	Blanc	Alentejo	Carmim
Dona Ermelinda Reserva Branco	2021	Blanc	Península de Setúbal	Casa Ermelinda Freitas - Vinhos
Dona Vitoria Grande Escolha Branco	2022	Blanc	Alentejo	Ravasqueira Vinhos
Dona Vitoria Premium Red	2022	Rouge	Alentejo	Ravasqueira Vinhos
Dupó Arinto Fernão Pires Moscatel Graúdo	2021	Blanc	Península de Setúbal	Sociedade Agrícola Rotas Dupó
Encantado Ravasqueira Branco	2022	Blanc	Alentejo	Ravasqueira Vinhos
Encosta das Perdizes Grande Escolha Tinto	2020	Rouge	Alentejo	FEPI - Distribuição
Encostas de Caiz Alvarinho	2022	Blanc	Vinho Verde	Encostas de Caiz
Encostas de Serpa Syrah	2020	Rouge	Alentejo	Monge e Filhas - Vinhos de Serpa
Eptus Grande Reserva	2020	Rouge	Douro	Eptus Unipessoal
Espiga Reserva	2020	Rouge	Lisboa	Casa Santos Lima - Companhia Das Vinhas
Falua 2 Castas Tinto	2020	Rouge	Tejo	Falua - Sociedade de Vinhos
Fiuzza Escriba Reserva Red	2020	Rouge	Tejo	FiuzzaBright Sociedade Vinícola
Flor de Linho Alvarinho	2022	Blanc	Vinho Verde	Três Rostos
Flor Do Coa Reserva Tinto	2020	Rouge	Douro	Costa Boal Family Estates
Flor do Tua Reserva Branco	2022	Blanc	Trás-os-Montes	Costa Boal Family Estates
Fonte das Moças Grande Escolha	2017	Rouge	Lisboa	João Melicias
Gloria Reserva	2021	Rouge	Douro	Vicente Faria Vinhos
Gravuras do Cão Reserva Tinto	2019	Rouge	Douro	Mateus Sequeira Vinhos
Guarda Rios Gold Edition	2022	Rouge	Alentejo	Ravasqueira Vinhos
Hat-Trick	2020	Rouge	Alentejo	Casa Santos Lima - Companhia Das Vinhas
Herdade do Peso Grande Trinca Bolotas Red	2020	Rouge	Alentejo	Sogrape Vinhos
Herdade do Peso Sossego Red	2021	Rouge	Alentejo	Sogrape Vinhos
Herdade dos Coteis Reserva	2020	Rouge	Alentejo	Coteis-Produção e Comerc. Agro.
Herdade Grande Tinto Grande Reserva	2020	Rouge	Alentejo	António Manuel Baião Lança
Herdade São Miguel Escolha dos Enólogos	2021	Rouge	Alentejo	Casa Relvas
Herdade São Miguel Reserva Tinto	2020	Rouge	Alentejo	Casa Relvas
Infantado Tinto	2020	Rouge	Douro	Quinta do Infantado, Vinhos do Porto do Produtor
Isento Reserva	2021	Rouge	Douro	Sávinum
Jornas Branco	2022	Blanc	Alentejo	João Gonçalves Gomes
Lagar de Darei - Lagar do Dão 7 Rodeio	2019	Rouge	Dão	Casa de Darei
Lavradores de Feitoria Bio Branco	2018	Blanc	Douro	Lavradores de Feitoria
Linhas Tortas Grande Escolha Tinto	2020	Rouge	Douro	FEPI - Distribuição
Lobo e Falcão Reserva	2020	Rouge	Tejo	Casal Branco - Sociedade de Vinhos
LV Lobo de Vasconcellos Reserva Red	2019	Rouge	Alentejo	Lobo Vasconcellos Wines
Madxa Tinto	2021	Rouge	Alentejo	Casa Relvas
Marachas	2020	Rouge	Tejo	Adega de Almeirim
Marques de Othao	2015	Rouge	Lisboa	Sociedade Agrícola Cunha Folque
Memória Reserva Especial	2016	Rouge	Lisboa	Entreflores, Lda - Quinta dos Capuchos
Menino Afonso Tinto	2018	Rouge	Dão	Quinta dos Monteirinhos
Mochó Galego Signature	2022	Rouge	Alentejo	Ravasqueira Vinhos
Monsaraz Bivarietal	2020	Rouge	Alentejo	Carmim
Monte do Desespero Branco	2021	Blanc	Alentejo	João Gonçalves Gomes
Montes Claros	2020	Rouge	Alentejo	Adega de Borba
Montes Ermos Reserva Tinto	2020	Rouge	Douro	Adega de Freixo de Espada à Cinta
Montinho São Miguel Tinto	2021	Rouge	Alentejo	Casa Relvas
Montinho São Miguel Winemakers	2021	Rouge	Alentejo	Casa Relvas
Nazaré North Canyon Tinto	2020	Rouge	Tejo	Falua - Sociedade de Vinhos
Opaco Mosaico de Portugal	2019	Rouge	Lisboa	Casa Santos Lima - Companhia Das Vinhas
OPTA Dão Touriga Nacional	2020	Rouge	Dão	Sociedade Agrícola Boas Quintas
Paço dos Infantes Touriga Nacional	2020	Rouge	Alentejo	Enolea, Sociedade Agrícola
Palato do Coa Reserva Tinto	2019	Rouge	Douro	5 Bagos Sociedade Agrícola



Peter and the Wolf Reserva	2020	Rouge	Tejo	Casal Branco - Sociedade de Vinhos
Pinhel 75ª Vindima	2018	Rouge	Beira Interior	Adega de Pinhel
Porta da Ravessa Special Edition	2021	Rouge	Alentejo	Adega de Redondo
Portal Do Fidalgo	2022	Blanc	Vinho Verde	Provam
Portas da Luz	2021	Rouge	Algarve	Casa Santos Lima - Companhia Das Vinhas
QSS RARE Reserva	2021	Rouge	Lisboa	Multiwines
Quinta da Alorna Reserva das Pedras Tinto	2017	Rouge	Tejo	Quinta da Alorna Vinhos
Quinta da Bica Vinhas Velhas	2016	Rouge	Dão	Quinta da Bica Sociedade Agricola
Quinta da Côte Grande Reserva	2017	Rouge	Douro	Pacheco e Irmãos
Quinta da Lapa Pinot Noir	2021	Rouge	Tejo	Agrovía Sociedade Agro-Pecuária
Quinta da Lapa Reserva Tinto	2019	Rouge	Tejo	Agrovía Sociedade Agro-Pecuária
Quinta da Lapa Selection Tinto	2020	Rouge	Tejo	Agrovía Sociedade Agro-Pecuária
Quinta da Raza Avesso Alvarinho	2020	Blanc	Vinho Verde	Quinta da Raza
Quinta da Terrincha Reserva Tinto	2017	Rouge	Douro	Quinta da Terrincha
Quinta da Terrincha Sousão	2021	Rouge	Douro	Quinta da Terrincha
Quinta da Terrincha Tinto	2019	Rouge	Douro	Quinta da Terrincha
Quinta de Carapeços Alvarinho Trajadura	2022	Blanc	Vinho Verde	Quinta de Carapeços
Quinta de Lemos Jaen	2015	Rouge	Dão	Quinta de Lemos
Quinta de Lemos Tinta Roriz	2015	Rouge	Dão	Quinta de Lemos
Quinta de Lemos Touriga Nacional	2015	Rouge	Dão	Quinta de Lemos
Quinta de S. Francisco Red	2019	Rouge	Lisboa	Companhia Agricola do Sanguinhal
Quinta de Ventozelo Malvasia Fina	2020	Blanc	Douro	Quinta de Ventozelo - Soc. Agricola e Com.
Quinta do Côro - Côro Reserva 5 Castas	2020	Rouge	Tejo	Quinta do Côro
Quinta do Francês Red	2019	Rouge	Algarve	Patrick Agostini,
Quinta do Infantado Colheita	2019	Rouge	Douro	Quinta do Infantado, Vinhos do Porto do Produtor
Quinta do Monte Travesso Reserva Tinto	2020	Rouge	Douro	Quinta do Monte Travesso Unipessoal Lda
Quinta do Sobreiro de Cima Grande Reserva	2022	Blanc	Trás-os-Montes	Quinta do Sobreiró de Cima
Quinta do Sobreiro de Cima Moscatel Galego Reserva	2019	Blanc	Trás-os-Montes	Quinta do Sobreiró de Cima
Quinta do Sobreiro de Cima Rio Torto Branco	2018	Blanc	Trás-os-Montes	Quinta do Sobreiró de Cima
Quinta dos Termos DOC Reserva Vinha das Colmeias	2020	Rouge	Beira Interior	Quinta dos Termos
Quinta dos Termos DOC Reserva Vinhas Velhas	2020	Rouge	Beira Interior	Quinta dos Termos
Quinta Vale Santa Luzia Reserva	2020	Rouge	Douro	Vicente Faria Vinhos
Rabo de Gala	2021	Rouge	Lisboa	Casa Santos Lima - Companhia Das Vinhas
Ramos Reserva	2021	Rouge	Alentejo	J Portugal Ramos Vinhos
Régia Colheita	2021	Blanc	Alentejo	Carmim
Reguengos Reserva dos Sócios	2021	Rouge	Alentejo	Carmim
Rovisco Pais Premium Red	2020	Rouge	Península de Setúbal	Cooperativa Agricola de Santo Isidro de Pegões
S. Sebastião Premium	2021	Rouge	Lisboa	Multiwines
Sanguinhal Touriga Nacional - Syrah	2019	Rouge	Lisboa	Companhia Agricola do Sanguinhal
São Luiz Colheita Tinto	2020	Rouge	Douro	Sogevinus Fine Wines
São Miguel do Sul Tinto	2021	Rouge	Alentejo	Casa Relvas
Segredos São Miguel Syrah	2021	Rouge	Alentejo	Casa Relvas
Segredos São Miguel Tinto	2021	Rouge	Alentejo	Casa Relvas
Senhora Malandra Reserva	2017	Rouge	Dão	Pmc Wine Food
Soalheiro Alvarinho Clássico	2022	Blanc	Vinho Verde	Vinusoalleirus
Terras de Cartaxo Clássico Tinto	2019	Rouge	Tejo	Adega do Cartaxo
Terras de Cartaxo Reserva	2019	Rouge	Tejo	Adega do Cartaxo
Terras do Pó Reserva Branco	2021	Blanc	Península de Setúbal	Casa Ermelinda Freitas - Vinhos
Toca Red	2019	Rouge	Beira Interior	AJF Wines
Tongobriga Alvarinho	2022	Blanc	Vinho Verde	Maria Carolina Barbedo Mendes
Torre de Ferro Red	2020	Rouge	Dão	Global Wines
Vale dos Santos Alvarinho	2022	Blanc	Vinho Verde	Dos Santos
Valmaduro Premium	2020	Rouge	Lisboa	Casa Santos Lima - Companhia Das Vinhas
Veedha	2020	Rouge	Douro	Sogevinus Fine Wines
Vinha da Coutada Velha Red	2022	Rouge	Alentejo	Ravasqueira Vinhos
Vinha da Valentina Premium Branco	2021	Blanc	Península de Setúbal	Casa Ermelinda Freitas - Vinhos
Vinha do Torrão Branco	2021	Blanc	Península de Setúbal	Casa Ermelinda Freitas - Vinhos
Vinha Maria Cristina Reserva	2021	Blanc	Douro	Amigos do Douro



HERDADE FONTE PAREDES  
VINHO REGIONAL ALENTEJANO  
PRODUITO DE PORTUGAL - PRODUCT OF PORTUGAL



CONCOURS MONDIAL BRUXELLES  
Grand Médaille d'Or • Grand Gold Medal

Siga responsável. Beba com moderação.

www.herdadefonteparedes.pt







## FUNDAÇÃO ADFP alia área social ao turismo e aos vinhos

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

A Fundação ADFP - Assistência, Desenvolvimento e Formação Profissional é uma IPSS que além da parte social, que é a génese da Fundação, investiu em duas outras áreas, nomeadamente no turismo e na viticultura com propósito social, os projetos Terras de Sicó e Terras da Beira. Uma aliança peculiar que tem dado bons vinhos.

Fundada em 1987 e sediada em Miranda do Corvo, a Fundação ADFP - Assistência, Desenvolvimento e Formação Profissional, uma IPSS - Instituição de Solidariedade Social, sem fins lucrativos, com estatuto de utilidade pública, completou em novembro passado 35 anos de existência e o “balanço não podia ser mais positivo”.

Jaime Ramos, presidente da administração da ADFP, começa por nos explicar que a Fundação surgiu com o objetivo de prestar assistência social, respondendo às necessidades de crianças, idosos e pessoas

com deficiência e/ou doença mental, mas sobretudo orientada para a problemática das crianças com dificuldade de aprendizagem. “O nosso objetivo é apoiar pes-

**Tendo como vinho mais medalhado e reconhecido o Tinto Rabarabos 2020, a Fundação assegura a comercialização dos seus vinhos de forma direta através do site [www.melhordenos.pt](http://www.melhordenos.pt)**

soas com necessidades especiais e doença mental, formá-las, fazer um treino específico para mais tarde poderem desempenharem as suas profissões e ter a mesma dignidade daqueles que trabalham”.

Especialista em medicina do trabalho e medicina geral e familiar, atividade que exerce todos os dias, o responsável refere ainda que a atividade da Fundação se alargou, mais tarde, a outras e diferentes atividades. “Hoje devemos ser a Fundação mais inclusiva e mais eclética das organizações nacionais, porque para além de



termos serviços para as pessoas com necessidades especiais e com doença mental, tentamos que elas sejam, dentro do possível, integradas na vida da Fundação. Trabalhadores no sentido que as suas atividades ocupacionais sejam dirigidas para fins produtivos, integrados como qualquer outro trabalhador independentemente da sua deficiência ou doença mental”.

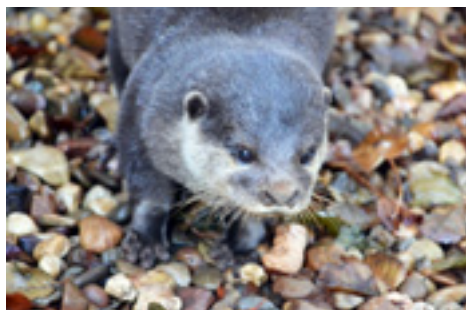
Para além disso, Jaime Ramos lembra ainda que a instituição desempenha igualmente uma importante atividade assistencialista. “Temos em média cerca de 500 pessoas a residirem connosco, desde crianças que nascem aqui, filhos de mulheres em situação de violência doméstica ou pobreza, minorias que vêm da Grande Lisboa e nos chegam com filhos pequenos ou grávidas. Depois recebemos crianças do Ministério da Justiça e da Segurança Social, crianças com problemáticas diversas retiradas às famílias ou sem família”.

Em paralelo, a Fundação assegura uma resposta social em regime de não-residência, através de centros de dia, creches e infantários, apoios ao domicílio, entre outros. Foram ainda a primeira instituição a recolher refugiados fora da Grande Lisboa, inicialmente em Penela e depois em Miranda do Corvo. “Em suma, em 10 residências e através de um amplo conjunto de serviços na área da educação, formação profissio-

nal, cultura, assistência social e de saúde, a Fundação apoia diariamente centenas de pessoas com deficiência e doença mental, doentes crónicos, crianças, jovens, mulheres grávidas ou com filhos, vítimas de maus-tratos, refugiados, sem-abrigos e idosos”, resume o responsável.

#### **PARQUE BIOLÓGICO DA SERRA DA LOUSÃ RECEBE CERCA DE 35 MIL VISITANTES POR ANO**

Procurando alcançar a autonomia financeira, a instituição aposta ainda noutras áreas de negócio, nomeadamente na área do turismo. Assim, a Fundação ADFP é proprietária do Parque Biológico da Serra da Lousã, do Templo Ecuménico Universalista e de duas unidades hoteleiras, o Hotel Parque Serra da Lousã e o Conímbriga Hotel do Paço, e de dois restaurantes, o Museu



da Chanfana e o Gavius.

Recebendo cerca de 35 mil visitantes por ano, o Parque Biológico da Serra da Lousã “nasceu com a finalidade não só turística, mas também de promover a biofilia - paixão pela natureza - e incluir pessoas com necessidades especiais numa estrutura que fosse sustentável e não dependesse do Estado”. Contando com a maior oferta de fauna e flora selvagem de Portugal, o parque estende-se ao longo de vários hectares em plena Serra da Lousã e é casa para centenas de animais irrecuperáveis como lince, ursos pardos, veados, raposas, lobos, javalis, aves de rapina, entre outros. No espaço é possível realizar várias atividades como visitas guiadas, alimentação dos animais, aulas de equitação, entre outras. Aqui encontramos ainda o Ecomuseu Espaço da Mente, o Museu da Tanoaria, o Museu Vivo de Artes e Ofícios e ainda uma loja de artesanato. Já no topo da serra encontramos o Templo Ecuménico Universalista, um local dedicado à reflexão e à tolerância. No Observatório das Religiões encontramos factos e dados sobre as 15 visões religiosas mais significativas no mundo.

Integrado no projeto “Turismo com Propósito”, tal como o Hotel Parque Serra da Lousã, localizado junto ao Parque Biológico, o Conímbriga Hotel do Paço, em Condeixa, é um hotel de charme, situado





a poucos minutos das históricas ruínas de Conímbriga. Esta unidade é um local único para desenvolver turismo histórico, de natureza e gastronómico, posicionamento único que lhe permite uma maior captação de clientes nacionais e internacionais com algum poder de compra.

### **FUNDAÇÃO APOSTA TAMBÉM NA VINICULTURA E NA COSMÉTICA NATURAL**

Para além de tudo isto, a Fundação ADFP investiu ainda noutras áreas de negócio, como a agricultura, a vinicultura e a cosmética natural. À semelhança do que acontece com os investimentos na área do turismo, a compra dos produtos vinícolas e da marca D'Natureza contribui para a prossecução da missão da Fundação, já que todos os lucros gerados são totalmente reinvestidos nos vários serviços da instituição.

"A agricultura permite-nos formar e treinar para a atividade profissional pessoas com necessidades especiais", sendo que os produtos são aproveitados, sobretudo, para abastecimento da própria Fundação. Para além disso, exploram ainda propriedades maiores para a produção de azeite, cereja e vinho. Com isso, "criamos emprego e contribuimos para riqueza da região, procurando sempre a sustentabilidade económica para não depender do Estado",

refere Jaime Ramos.

Neste contexto, o responsável recorda-nos que parte das atividades da Fundação são apoiadas pelo Estado. Estas participações representam 38% do orçamento da Fundação em termos anuais, sendo que o restante provém das várias atividades e empreendimentos que a Fundação possui e explora.

### **HOSPITAL COMPAIXÃO CONTINUA À ESPERA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE**

Ao longo da conversa Jaime Ramos recorda-nos ainda que a Fundação construiu e equipou há cerca de 4 anos o Hospital Compaixão, em Miranda do Corvo. Mas este projeto está em parte congelado. Segundo o responsável, a Fundação "continua à espera que o Ministério da Saúde assine acordos de cooperação para que o equipamento instalado para realização de exames auxiliares de diagnóstico (radiologia, ecografia, TAC, colonoscopia, endoscopia, cardiologia e outros) seja colocado ao serviço dos utentes do Serviço Nacional de Saúde a necessitar de tratamentos cirúrgicos nas diversas especialidades". Ainda assim, em maio de 2022 o hospital abriu portas com 50 camas de Cuidados Continuados de Média Duração e Reabilitação e de Longa Duração e Manutenção. Tal deveu-se a "uma solicitação do Ministério do Trabalho e da Segurança Social de Coimbra".

Quanto a projetos atuais e futuros a Fundação está a realizar algumas intervenções na área da habitação, como a construção de um edifício de habitação social, em Penela, que deverá ficar concluído em 2024. Quando este terminar gostariam de construir um outro edifício, desta vez em Miranda do Corvo, sempre a preços controlados, de forma a fixar famílias nestes territórios.

Ainda este ano vão ficar prontos dois apartamentos de autonomização para jovens institucionalizados, jovens que quando chegam à idade adulta não têm o 'treino' necessário para ser independentes e autónomos. Isto é feito em colaboração com o Estado através do Ministério do Trabalho e da Segurança Social. O objetivo é que esses jovens girem o seu próprio espaço com acompanhamento de forma a que sejam completamente autónomos.

### **FUNDAÇÃO ADFP FOI PRIMEIRO PRODUTOR DE ESPUMANTE CERTIFICADO TERRAS DE SICÓ**

Nascido com a intenção de valorizar o património e potencialidade vinícola das regiões de Sicó e das Beiras, o projeto vitivinícola da Fundação ADFP segue o propósito da sustentabilidade económica e social. Por isso não é de estranhar que o lema dos seus vinhos seja "Engarrafamos emoções. Liberte-as!"



Fundação ADFP investiu noutras áreas de negócio, como a agricultura, a vinicultura e a cosmética natural

Praticando uma enologia minimalista, que explora essencialmente produtos naturais e métodos tradicionais, são produzidos anualmente cerca de 25 mil garrafas dos vinhos Terras de Sicó. Ocupando uma área de 8 hectares de vinha, aos quais serão em breve acrescentados mais 6, são ainda produzidas cerca de 500 garrafas de jero-piga e cerca de 4 mil garrafas de espumantes. Gonçalo Costa, o enólogo responsável por estes vinhos, relembra que o projeto da Fundação foi o primeiro produtor de espumante certificado nas Terras de Sicó. Para além disso, a instituição produz ainda outras 25 mil garrafas de vinhos Terras da Beira, sob as designações Monte Isidro e Terra Solidária, e comercializa outros 25 mil litros em formato bag-in-box sobre a marca Terra de Lamas e vende ainda cerca de metade das uvas para a Cooperativa do Fundão, região onde tem ainda um projeto para ampliar a vinha de 11 para 26 hectares. Para além disso, estão a construir uma pequena adega para vinificar vinhos DOC Beira Interior, que deve estar a funcionar em 2024. Tendo como vinho mais medalhado e reconhecido o Tinto Rabarabos 2020, a Fundação assegura a comercialização dos seus vinhos de forma direta através do site [www.melhordenos.pt](http://www.melhordenos.pt), mas também em algumas garrafeiras (essencialmente na zona centro), nos restaurantes e unidades hoteleiras próprias assim como em eventos. Para o próximo mês de outubro, está previsto a apresentação do novo vinho "Tolerantia", iniciativa que sob a designação "Tolerantia: vitivinicultura inclusiva" foi um dos vencedores do Prémio BPI Fundação "la Caixa" Capacitar. O projeto visou a reconversão da vinha do Vale (na sub-região Terras de Sicó) numa vinha inclusiva, trabalhada por 25 utentes com deficiência mental e física e rebatizada com o nome Tolerantia (tolerância). O projeto vitivinícola da Fundação ADFP assenta no princípio de inclusão social e sustentabilidade económica e ambiental, criando empregos em zonas mais desfavorecidas e desenvolvendo aptidões. Todas as receitas obtidas na venda dos vinhos revertem para a causa social da Fundação.







**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***





## AS CASTAS BRANCAS Chardonnay, Viognier e Sauvignon Blanc

> texto **Manuel Baião** > fotografia **Shutterstock**

A crescente procura de vinho branco e a alta do turismo impulsionaram a plantação de castas brancas estrangeiras em Portugal. Fomos ver como a Chardonnay, a Viognier e a Sauvignon Blanc se adaptaram a várias regiões portuguesas.



### CHARDONNAY

A Chardonnay é a segunda casta branca mais plantada no Mundo, só superada pela Airén. Mas ao contrário desta, que se encontra praticamente só em Espanha, a Chardonnay saiu de França e espalhou-se pelos quatro cantos do planeta.

Alguns dos vinhos brancos mais famosos do Mundo são elaborados com a variedade Chardonnay. Na Borgonha, terra Natal da casta, encontramos os Chablis, de estilo tenso, mineral e crocante, mas também os Côte de Beaune, vinhos mais cremosos, bem como outros “Climats” famosos. Mas podemos encontrar outros vinhos de grande notoriedade na Califórnia, Oregon, Austrália, Nova Zelândia, Argentina, Chile e África do Sul.

A Chardonnay deverá ter chegado a Portugal no final do século XIX para a elaboração de espumantes. Neste momento encontra-se espalhada por quase todo o país, embora com maior incidência nas regiões das Beiras, Tejo e Lisboa.

É uma casta muito plástica e versátil, que se adapta a vários terroirs e a diversos estilos de vinificação, mostrando os diferentes matizes dos lugares. Em climas mais frios mostra notas cítricas e florais, e em regiões mais quentes revela aromas de fruta branca e de frutos tropicais. A Chardonnay mostra uma excelente aptidão para o estágio em barricas de diferentes anos e proveniências, consoante o estilo de vinho que se queira criar.

A Chardonnay mostra uma excelente aptidão para o estágio em barricas de diferentes anos e proveniências, consoante o estilo de vinho que se queira criar.

### VIOGNIER

A casta Viognier é originária da região francesa do Rhône, mas espalhou-se por muitas outras áreas, em especial no Novo Mundo.

Em Portugal está presente em muitas regiões, em particular no centro/sul. Os vinhos de Viognier são medianamente encorpados, apresentando perfumes de fruta de caroço e de flores (jasmim, acácia, violeta). Em climas quentes e com algum atraso no dia de colheita pode originar vinhos de baixa acidez e um pouco pesados. Mas colhida na altura certa pode originar vinhos de grande qualidade e sofisticação, em particular os que passam por estágio em barrica, ganhando assim aromas veludíneos de baunilha e noz-moscada. Os vinhos desta casta agradecem a combinação com pratos aromáticos e cremosos, mas não demasiado ácidos ou pesados.

Os vinhos de Viognier são medianamente encorpados, apresentando perfumes de fruta de caroço e de flores (jasmim, acácia, violeta)

### SAUVIGNON BLANC

A uva Sauvignon Blanc é originária da região do Vale do Loire, em França. Está presente em outras regiões francesas, como Bordeaux (outro dos possíveis berços da casta), e espalhou-se por todo o Mundo, tendo na Nova Zelândia ganho fama mundial com vinhos extasiantes e pungentes, com grande intensidade aromática. É uma casta que tem estado em franco crescimento no Mundo nas últimas duas décadas, fazendo um contraponto com a Chardonnay, pela sua maior frescura e leveza.

A Sauvignon Blanc tem vindo a ser plantada nos últimos anos principalmente nas regiões de Lisboa, Tejo e Alentejo, em particular nas zonas mais próximas do Oceano Atlântico. A maioria dos produtores opta por não estagiar a Sauvignon Blanc em barricas, apontando para um estilo mais leve e fresco. Nas regiões mais frias poderá desenvolver notas herbáceas, secas e minerais, e em climas mais ensolarados, notas de frutos tropicais ou de caroço e melão.

A Sauvignon Blanc tem vindo a ser plantada nos últimos anos principalmente nas regiões de Lisboa, Tejo e Alentejo, em particular nas zonas mais próximas do Oceano Atlântico.

**16,5****13€****ORTIGÃO**

DOC BRANCO 2021

BAIRRADA 13,00% vol.

**ENOLOGIA**

CARLA RODRIGUES

**CHARDONNAY****COR**

Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.

**AROMA**

Intenso e harmonioso, revela notas frutadas, citrinos, algum tropical.

**SABOR**

Na boca mantém o perfil, é elegante, bem estruturado, com boa acidez, gastronómico, termina longo.

**QUINTA DO ORTIGÃO**

T. +351 231 503 209  
allemos@quintadoortigao.com  
www.quintadoortigao.net

Quinta do Ortigão

quintadoortigao

**16,8 PERIPÉCIA**

REG BRANCO GRANDE ESCOLHA 2021

**11€** LISBOA 13,00% vol.

**ENOLOGIA**

ALEXANDRA MENDES

**CHARDONNAY****COR** Amarelo com reflexos esverdeados, limpo.**AROMA** Elegante, frutado, destaca notas tropicais e pêssego, com um toque baunilhado.**SABOR** Tem bom corpo e volume, frescura apelativa, gastronómico, equilibrado, bebe-se com prazer, termina longo.

CERRADO DA PORTA

**16,5 CLUBE NOSSO**

REG BRANCO 2020

**19€** DURIENSE 14,00% vol.

**ENOLOGIA**

JOSÉ CARLOS FERNANDES

**CHARDONNAY E ENCRUZADO****COR** Amarelo citrino, limpo.**AROMA** Intenso em notas de frutos citrinos e folha dos mesmos, alguma maçã verde, toque baunilhado.**SABOR** Rico, intenso e saboroso, destaca a frescura e o corpo, termina longo e harmonioso.

CLUBE NOSSO

**17,5 GRAND'ARTE**

REG BRANCO 2022

**6,25€** LISBOA 13,00% vol.

**ENOLOGIA**

JOSÉ NEIVA CORREIA

**CHARDONNAY****COR** Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.**AROMA** Elegante, partilha sofisticadas notas frutadas.**SABOR** Na boca tem bom corpo e volume, mantém o perfil, destaca-se pela acidez, fresco, longo no final de boca.

DFJ VINHOS

**16,5 QUINTA DE PANCAS**

REG BRANCO RESERVA 2019

**16,90€** LISBOA 13,00% vol.

**ENOLOGIA**

GILBERTO MARQUES

**CHARDONNAY****COR** Amarelo, limpo.**AROMA** Equilibrado, partilha notas frutadas, com destaque para maçã e ameixa amarela.**SABOR** Frutado, com alguma tropicalidade, tem notas do estágio em madeira a enriquecer o conjunto, termina longo.

QUINTA DE PANCAS

**17 FÉLIX ROCHA FAMILY ESTATES**

REG BRANCO 2018

**11,19€** LISBOA 13,00% vol.

**ENOLOGIA**

LUÍS MAIA

**CHARDONNAY****COR** Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.**AROMA** Equilibrado, destaca sedutoras notas de frutos de pomar, com destaque para o pêssego.**SABOR** Tem bom volume e acidez que lhe confere frescura, a madeira a complexar e enriquecer o conjunto, termina longo.

SOCIEDADE AGRÍCOLA FÉLIX ROCHA

**16,5 ENCOSTAS DO SOBRAL**

REG BRANCO 2022

**7,79€** TEJO 13,50% vol.

**ENOLOGIA**

MARCO CRESPO E RUI LOPES

**CHARDONNAY****COR** Amarelo citrino, limpo e brilhante.**AROMA** Frutado intenso, destaca predominantes notas de abacaxi, pêssego e alperce.**SABOR** Na boca é guloso, tem boa acidez e frescura, envolvente e harmonioso, bebe-se com muito prazer, termina longo.

SANTOS &amp; SEIXO WINES





**17,5**

**QUINTA DA LAPA**

REG BRANCO 2022

TEJO 12,50% vol.

**ENOLOGIA**  
**JAIME QUENDERA**

**SAUVIGNON BLANC**

**COR**  
Amarelo citrino com tons esverdeados, brilhante.

**AROMA**  
Aroma frutado, elegante e harmonioso, destaca notas de maçãs verdes, ligeiro floral.

**SABOR**  
Saboroso, envolvente, com boa acidez e frescura, destaca o perfil frutado com ligeiro herbáceo, termina persistente.

**AGROVIA SOC. AGRO-PECUÁRIA**  
T. +351 263 486 214  
geral@quintadalapa-wines.com  
www.quintadalapa-wines.com  
f quintadalapa1733  
@ quintadalapa

7€



**17,5**

**POUCA ROUPA**

REG BRANCO VEGAN 2022

ALENTEJANO 12,00% vol.

**ENOLOGIA**  
**JOÃO PORTUGAL RAMOS**

**SAUVIGNON BLANC**

**COR**  
Amarelo citrino, limpo.


**AROMA**  
Aroma intenso e atrativo, destaca notas de frutos tropicais, toque cítrico e ligeiro vegetal.

**SABOR**  
Na boca destaca-se pela frescura que confere vivacidade ao conjunto, tem bom corpo, mantém a fruta e termina longo.

**J. Portugal Ramos**  
T. +351 268 339 910  
geral@jportugalramos.pt  
www.jportugalramos.com  
f J.PortugalRamos  
@ joao\_portugal\_ramos

4,99€





**18**

**SOLAR DA PENA**

REG BRANCO 2021

**4,60€** MINHO 13,00% vol.

ENOLOGIA  
NUNO BATISTA E PEDRO CAMPOS

**SAUVIGNON BLANC**


**COR**  
Amarelo citrino, limpo.

**AROMA**  
Elegante, distinto, revela notas de limão, laranja, folhas e flores.

**SABOR**  
Sofisticado, tem todos os componentes em harmonia, não há falhas, saboroso, fresco, de final persistente.

**SOLAR DA PENA SOC. AGRÍCOLA**





**17**

**ENCOSTAS DO SOBRAL**

REG BRANCO 2022

**7,79€** TEJO 12,50% vol.

ENOLOGIA  
MARCO CRESPO E RUI LOPES

**SAUVIGNON BLANC**

**COR**  
Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.

**AROMA**  
Destaca frutos frescos, tropicais, notas vegetais, espargos.

**SABOR**  
Franco, muito saboroso, com a casta bem evidenciada, muita frescura, termina longo e apelativo.

**SANTOS & SEIXO WINES**





**17,3**

**MINGORRA**

REG BRANCO 2022

**13,99€** ALENTEJANO 12,50% vol.

ENOLOGIA  
PEDRO HIPÓLITO

**SAUVIGNON BLANC**


**COR**  
Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.

**AROMA**  
Intenso em notas de frutos tropicais, abacaxi, vegetal.

**SABOR**  
Saboroso, bem fresco e envolvente, mantém o perfil essencialmente frutado, termina longo e harmonioso.

**H.UVA**





**17**

**SOLAR DA PENA**

REG BRANCO 2019

**5,60€** MINHO 13,50% vol.

ENOLOGIA  
NUNO BATISTA E PEDRO CAMPOS

**SAUVIGNON BLANC E CHARDONNAY**

**COR**  
Amarelo citrino com alguns reflexos esverdeados, limpo.

**AROMA**  
Frutado, delicado, com evidentes notas vegetais e um toque de baunilha.

**SABOR**  
Na boca revela bom corpo e volume, mantém a fruta tropical envolvidas em notas de estágio em madeira, interessante.

**SOLAR DA PENA**

**16,8****SANTA VITÓRIA**

REG BRANCO 2022

**12€****ALENTEJANO****12,00% vol.****ENOLOGIA**  
MARTA MAIA**CASTAS**  
SAUVIGNON BLANC**COR** Amarelo citrino, com reflexos esverdeados, limpo.**AROMA** Harmonioso, destaca notas frutadas, citrinos e frutos tropicais discretos, herbáceos.**SABOR** Tem bom corpo e volume, excelente acidez e frescura a conferir potencial gastronómico ao conjunto, final apelativo.**CASA DE SANTA VITÓRIA**

T. +351 284 970 170

loja@santavitoria.pt

www.santavitoria.pt

f casasantavitoria

i casa.santa.vitoria

**17****12,5€****CLUBE NOSSO**

REG BRANCO 2020

**DURIENSE****14,50% vol.****ENOLOGIA****JOSÉ CARLOS FERNANDES****SAUVIGNON BLANC****COR**

Amarelo, limpo.

**AROMA**

Muito elegante, distinto e atrativo, destaca notas de ananás, citrinos, casca de laranja, frutos de pomar, cresce no copo.

**SABOR**

Na boca mantém o perfil frutado, já com evidências a vegetais, espargos, bom volume, termina persistente.

**CLUBE NOSSO**

T. +351 964 645 464

geral@clubenosso.pt

www.clubenosso.com

**17****12,99 €****PILOTO COLLECTION**

REG BRANCO 2022

**PENÍNSULA DE SETÚBAL****13,50% vol.****ENOLOGIA****FILIPPE CARDOSO****SAUVIGNON BLANC****COR**

Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.

**AROMA**

Intenso e delicado, destaca notas de frutos tropicais, citrinos e um toque vegetal.

**SABOR**

Tem bom corpo e volume, bela acidez e frescura, mantém o perfil, gastronómico, versátil e muito bom no final de boca.

**QUINTA DO PILOTO**

T. +351 21 233 3030

info@quintadopiloto.pt

www.quintadopiloto.pt

f quintadopiloto


i quintadopiloto






<b>16,5</b>	<b>CABRIZ</b> REG BRANCO 2021	
<b>7,99€</b>	<b>TERRAS DO DÃO</b>	<b>12,50% vol.</b>
	<b>ENOLOGIA</b> OSVALDO AMADO	
	<b>SAUVIGNON BLANC</b>	
<b>COR</b>	Amarelo citrino, esverdeado, limpo.	
<b>AROMA</b>	Intenso em notas frutadas, destaca ananás, manga, citrinos, folhas e flores.	
<b>SABOR</b>	Tem bom corpo e volume, mantém o perfil frutado, é guloso e bebe-se com muito prazer, termina longo e harmonioso.	
	GLOBAL WINES	




<b>16,5</b>	<b>CLUBE NOSSO</b> REG BRANCO GRANDE RESERVA 2021	
<b>14,5€</b>	<b>DURIENSE</b>	<b>13,00% vol.</b>
	<b>ENOLOGIA</b> JOSÉ CARLOS FERNANDES	
	<b>SAUVIGNON BLANC</b>	
<b>COR</b>	Amarelo, limpo.	
<b>AROMA</b>	Distinto, destaca notas de frutos de pomar, casca de laranja, toranja e marmelo assado.	
<b>SABOR</b>	Na boca mostra potencial, estruturado, com bela acidez e volume, pede tempo em garrafa, vai transformar-se num grande vinho.	
	CLUBE NOSSO	



<b>16,5</b>	<b>PACHECA</b> DOC BRANCO 2021	
<b>11€</b>	<b>DOURO</b>	<b>13,00% vol.</b>
	<b>ENOLOGIA</b> MARIA SERPA PIMENTEL	
	<b>SAUVIGNON BLANC</b>	
<b>COR</b>	Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.	
<b>AROMA</b>	Harmonioso, predominam notas de espargos, erva fresca, nota citrica.	
<b>SABOR</b>	Muito fresco, cativante, confirma o perfil aromático e bebe-se com muito prazer.	
	QUINTA DA PACHECA	



<b>16,5</b>	<b>VALE DE LOBOS</b> DOC BRANCO RESERVA 2020	
<b>7,70€</b>	<b>DO TEJO</b>	<b>13,00% vol.</b>
	<b>ENOLOGIA</b> CÉSAR MACHADO	
	<b>SAUVIGNON BLANC, VERDELHO, CHARDONNAY E GEWURZTRAMINER</b>	
<b>COR</b>	Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.	
<b>AROMA</b>	Interessante, predominam notas tropicais, abacaxi, maracujá, manga, ligeiro vegetal.	
<b>SABOR</b>	Bom corpo e volume, boa acidez e frescura, mantém o perfil aromático, frutado, equilibrado, prazeroso no final	
	QUINTA DA RIBEIRINHA	



**NOVIDADE VERÃO**

**NAUTA**  
VINHO FRISANTE BRANCO

**DISPONÍVEL A PARTIR DE 16 DE JUNHO EM**  
**WWW.ADEGAVIDIGUEIRA.PT**

**ADEGA COOPERATIVA VIDIGUEIRA**  
— CUBA & ALVITO, C.R.L. —

**17,5 PURO CAVES RENDEIRO**  
REG BRANCO ESCOLHA 2021**5€ LISBOA** 14,00% vol.**ENOLOGIA**  
NUNO GALVÃO**CASTAS**  
VIOGNIER**COR** Amarelo, limpo e brilhante.**AROMA** Elegante, partilha distintas notas de frutos de pomar com destaque para alperce, notas florais, pólen.**SABOR** Vivo, fresco, com excelente acidez, mantém o perfil frutado e floral, muito gastronómico, intenso e persistente no final de boca.**CAVES RENDEIRO**

T. +351 263 760 694

TM. +351 919 373 270

info@cavesrendeiro.com

www.cavesrendeiro.com

f CavesRendeiro

@cavesrendeiro

**17,2 ODE**  
DOC BRANCO 2022**17€ DO TEJO** 13,00% vol.**ENOLOGIA**  
MARIA VICENTE**VIOGNIER****COR** Amarelo citrino, com reflexos esverdeados.**AROMA** Intenso em notas frutadas, alperces, manga, abacaxi, especiarias.**SABOR** Muito interessante, tem bom corpo e volume, fresco, vivo e envolvente, algo exótico, termina persistente.**ODE WINERY****17 SENSES**  
REG BRANCO 2022**5,99€ ALENTEJANO** 12,50% vol.**ENOLOGIA**  
ÓSCAR GATO**VIOGNIER****COR** Amarelo citrino, com reflexos esverdeados, limpo.**AROMA** Frutado, predominam notas de maçã, ameixa amarela, nectarina, abacaxi.**SABOR** Mantém o perfil, é guloso, cheio de vivacidade, gastronómico, termina longo e elegante.**ADEGA DE BORBA****17 VALE DE LOBOS**  
DOC BRANCO RESERVA 2021**10,5€ DO TEJO** 12,50% vol.**ENOLOGIA**  
CÉSAR MACHADO**VIOGNIER****COR** Amarelo, limpo.**AROMA** Intenso em notas frutadas, com destaque para pêssego, pera e maçã.**SABOR** Saboroso, intenso, distinto, com grande complexidade, termina longo e persistente.**QUINTA DA RIBEIRINHA****16 CACHENÉ**  
REG BRANCO 2020**8,20€ LISBOA** 13,00% vol.**ENOLOGIA**  
LUÍS CARVALHO E PEDRO GIL**VIOGNIER****COR** Amarelo, citrino, limpo.**AROMA** Intenso em notas frutadas, delicadas mas envolventes, frutos de pomar, flores brancas.**SABOR** Mantém o foco na fruta, mas deixa algumas notas vegetais, envolvente, com boa acidez e frescura, termina longo.**ADEGA MOOR**





# BARÃO<sup>D</sup> HOSPITAL



MONÇÃO E MELGAÇO

—  
RAÍZES NA HOSPITALIDADE  
—



## AS CASTAS TINTAS

Alicante Bouschet,  
Cabernet  
Sauvignon  
e Pinot Noir

> texto **Manuel Baião** > fotografia **Shutterstock**

Algumas castas tintas estrangeiras têm vindo a afirmar-se em Portugal, aportando cor, textura, acidez e aromas diferenciados. Desta vez fomos provar vinhos das castas Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon e Pinot Noir.





### **ALICANTE BOUSCHET**

Entre as várias variedades de uvas tintas estrangeiras, aquela que melhor adaptação teve a Portugal, em particular ao Alentejo, é sem dúvida a Alicante Bouschet. Esta casta tintureira (com matéria corante na polpa) nasceu em França em meados do século XIX pela mão de Henry Bouschet, que conseguiu cruzar as variedades Grenache e Petit Bouschet.

Pensa-se que terá entrado em Portugal no final do século XIX, para acentuar a cor aos vinhos licorosos da Herdade do Mouchão. O Alicante Bouschet adaptou-se admiravelmente ao clima e ao terroir alentejano, sendo hoje considerada uma casta alentejana "naturalizada", pois noutras regiões e países não consegue atingir a qualidade que aqui se lhe reconhece. Para além da cor retinta, esta casta dá uma estrutura taninosa, sólida e densa ao vinho. Por outro lado, transmite acidez, frescura e longevidade aos vinhos. Por isso, passou a fazer parte do lote de grande parte dos vinhos de qualidade do Alentejo. Ainda assim, alguns consumidores podem achar esta casta um pouco rústica, agressiva e unidirecional, em particular se não se controlar a sua produção. Para além do Alentejo, está presente em quase todas as regiões portuguesas, entrando preferencialmente em vinhos de lote.

Entre as várias variedades de uvas tintas estrangeiras, aquela que melhor adaptação teve a Portugal, em particular ao Alentejo, é sem dúvida a Alicante Bouschet.

### **CABERNET SAUVIGNON**

A casta Cabernet Sauvignon, oriunda de Bordéus, França, surgiu pelo cruzamento espontâneo entre Cabernet Franc e Sauvignon Blanc. É atualmente a casta tinta mais plantada em todo o Mundo e possivelmente a mais famosa. É uma casta com enorme adaptabilidade a quase todos os «terroirs» e resistência a muitas doenças que afetam as videiras.

A Cabernet Sauvignon tem uma personalidade muito vincada e nota-se a sua marca mesmo em vinhos de lote. Isso deriva em parte dos seus bagos pequenos, pele grossa e das suas muitas grainhas que aportam ao vinho um perfil robusto e concentrado, com cor e taninos intensos e uma acidez vincada. Este tipo de vinho agradece um estágio prolongado em barrica e em garrafa, para assim mostrar todas as nuances do lugar de origem, mas já sem o ímpeto da juventude.

Os vinhos de Cabernet Sauvignon apresentam aromas de cereja preta, mirtilos, groselha preta e ameixa. Após alguns anos de estágio podem surgir apontamentos de cedro, tabaco e especiarias. Nos climas mais quentes e quando colhida bem madura, aporta notas de azeitona e amora silvestre. Já nos climas mais frios, ou quando colhida mais cedo, aparecem traços herbáceos de pimentão e pimento verde.

A casta Cabernet Sauvignon está presente em quase todas as regiões portuguesas. Nos anos 80 e 90 do século passado surgiram alguns monovariais que tentaram imitar o perfil de sucesso dos vinhos bordaleses com a Cabernet Sauvignon a dominar o lote, onde podia entrar um pouco de Merlot ou de outra casta mais redonda e suave. Nos últimos anos a Cabernet Sauvignon foi usada essencialmente em lote para dar um pouco de vigor, acidez e especiarias aos vinhos nacionais. No entanto, continuamos a ter excelentes monovariais de Cabernet Sauvignon espalhados pelo nosso país, como esta prova demonstrou.

A Cabernet Sauvignon tem uma personalidade muito vincada e nota-se a sua marca mesmo em vinhos de lote.

### **PINOT NOIR**

A Pinot Noir é uma a casta com origem na Borgonha, em França, onde são produzidos alguns dos vinhos mais admirados e caros de todo o Mundo. É uma uva delicada e exigente quanto ao lugar onde é plantada, mostrando as suas qualidades preferencialmente em regiões com clima relativamente fresco. Hoje está presente na maioria dos países produtores de vinho, embora com resultados desiguais, devido à sua dificuldade em adaptar-se a alguns terroirs.

Pensa-se que a Pinot Noir terá chegado a Portugal no final do século XIX para a servir de base à elaboração de espumantes. No início do século XXI houve uma nova aposta nesta casta, tendo sido plantada em regiões perto do Oceano Atlântico, em particular no Centro e Norte de Portugal. É uma casta difícil ao nível da viticultura, mas surgiram alguns vinhos de grande qualidade, em particular os originários de climas mais frios e de solos calcários, que propiciam um amadurecimento lento das uvas. A Pinot Noir dá origem normalmente a vinhos delicados, elegantes e profundos. Em climas e anos mais frios podem surgir aromas herbáceos, já em climas e lugares mais quentes surgem notas de frutos vermelhos, como morangos, cerejas e framboesas.

A Pinot Noir dá origem normalmente a vinhos delicados, elegantes e profundos.

**17,5****MONSARAZ**

DOC TINTO 2020

**6,99€**

ALENTEJO

15,50% vol.



ENOLOGIA

RUI VELADAS E TIAGO GARCIA

CASTAS

ALICANTE BOUSCHET

COR Granada, limpo.

AROMA Requitado, destaca notas de amoras, mirtilos e ameixa preta, balsâmico e notas especiadas.

SABOR Tem bom corpo e volume, a acidez a conferir frescura e perfil gastronómico, prazeroso, harmonioso, boa madeira, taninos sofisticados, termina longo.

**CARMIM**

T. +351 266 508 200

info@carmim.eu

www.carmim.eu

f carmimreguengos

@carmimreguengos

**18****MUNDUS**

REG TINTO 2015

**4,20€**

LISBOA

13,00% vol.



ENOLOGIA

NUNO GALVÃO

ALICANTE BOUSCHET

COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos pretos bem maduros, notas de cacau, especiaria, muito elegante.

SABOR Envolvente, saboroso, acidez bem posicionada a conferir perfil gastronómico, a madeira a deixar complexidade, belo vinho.

ADEGA DA VERMELHA

**18****DUAS FAMÍLIAS**

REG TINTO GRANDE ESCOLHA 2019

**50€**

ALENTEJANO

14,50% vol.



ENOLOGIA

MARCO CRESPO, RUI LOPES

E ALEXANDRA GUEDES

ALICANTE BOUSCHET

COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso, sofisticado, destaca notas frutadas, em particular frutos pretos, ameixa, cacau.

SABOR Encorpado, tem bons taninos, excelente acidez e frescura, madeira bem integrada, termina persistente e promissor.

SANTOS &amp; SEIXO WINES

**18****PLANSEL SELECTED  
BY BOHM-LINDEMANN FAMILY**

REG TINTO (NOVOS CAMINHOS) 2021

**8,99€**

ALENTEJANO

16,00% vol.



ENOLOGIA

DORINA LINDEMANN

ALICANTE BOUSCHET

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso, sumptuoso, destaca notas de amoras e mirtilos, ameixa preta, bem maduro, especiaria.

SABOR Prazeroso, gastronómico, revela boa acidez, taninos requintados, conjunto harmonioso, termina persistente e delicioso.

QUINTA DA PLANSEL

**17,5****SENSES**

REG TINTO 2020

**6,99€**

ALENTEJANO

14,00% vol.



ENOLOGIA

ÓSCAR GATO

ALICANTE BOUSCHET

COR Rubi, limpo.

AROMA Notas frutadas em destaque, predominam frutos de baga e silvestres, mirtilos, balsâmico.

SABOR Tudo bem integrado, elegante, com taninos aveludados, boa acidez e frescura, gastronómico, termina longo e prazeroso.

ADEGA DE BORBA



01  
JUL  
SÁB

18-23H

# CONDEIXA FESTA BRANCA WINE PARTY

*Event*

DRESS CODE: WHITE

CONÍMBRIGA HOTEL DO PAÇO

Bilhetes | LOJAS Fnac, Worten e locais habituais | ON-LINE [ticketline.sapo.pt](http://ticketline.sapo.pt) | + INFO +351 211 352 336  
PROMOÇÃO PRÉ-VENDA Bilhete Single 12€ | Bilhete duplo 20€ | OFERTA copo para prova de vinhos | NO DIA Bilhete único: 20€

ORGANIZAÇÃO



ALTO  
PATROCÍNIO



CONÍMBRIGA  
HOTEL DO PAÇO  
★★★★



ADF P



CONDEIXA  
MUNICÍPIO



17

5€

## ADEGA DE PEGÕES

REG TINTO 2020

PENÍNSULA DE SETÚBAL 14,00% vol.

## ENOLOGIA

JAIME QUENDERA

ALICANTE BOUSCHET

## COR

Granada, limpo.

## AROMA

Frutos maduros, pretos, notas balsâmicas, especiarias, tostados.

## SABOR

Complexo, tem taninos requintados e envolventes, bom corpo e volume, mantém a fruta aliada a notas de estágio em madeira, final persistente.

## ADEGA DE PEGÕES

T. +351 265 898 860

info@cooppegos.pt

www.cooppegos.pt

f adegadepegos

i adegadepegos



17,5

HERDADE PAÇO DO CONDE  
WINEMAKERS SELECTION

REG TINTO 2017

32€ ALENTEJO 15,00% vol.

ENOLOGIA  
RUI REGUINGA

ALICANTE BOUSCHET E SYRAH

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos pretos bem maduros, especiarias, baunilha, fumados.

SABOR Amplo, pede tempo e vai desafiando o palato, bons taninos, boa acidez, madeira integrada, complexo, persistente.

SOC. AGRIC. ENCOSTA DO GUADIANA



17

## MONTE BRANCO

DOC TINTO 2020

23,5€ ALENTEJO 14,00% vol.

ENOLOGIA  
LUÍS LOURO

ALICANTE BOUSCHET

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos bem maduros, com destaque para amoras e ameixa preta, tostados.

SABOR Sofisticado, pede algum tempo, depois revela taninos ricos, boa acidez, madeira integrada, complexidade, boa persistência.

ADEGA DO MONTE BRANCO  
DE ESTREMOZ

17,5

## CINCO FORAIS

DOC TINTO RESERVA 2019

17,90€ ALENTEJO 15,00% vol.

ENOLOGIA  
JOÃO SILVA E SOUSA

ALICANTE BOUSCHET

COR Rubi intenso, profundo, limpo.

AROMA Destaca predominantes notas de ameixa preta, mirtilos, cacau e pimenta.

SABOR Saboroso, envolvente, tem taninos aveludados, boa acidez, madeira bem integrada, alguma fruta, final longo.

IVIN



17

## FÉLIX ROCHA

REG TINTO 2018

26,10€ LISBOA 15,50% vol.

ENOLOGIA  
LUÍS MAIA

ALICANTE BOUSCHET

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos maduros, toque mentolado, balsâmico, tostados.

SABOR Rico e envolvente, destaca taninos sedosos, boa acidez e frescura, especiarias, termina longo e apelativo.

SOCIEDADE AGRÍCOLA FÉLIX ROCHA



17,5

## HERDADE GRANDE

DOC TINTO 2020

27€ ALENTEJO 16,50% vol.

ENOLOGIA  
DIOGO LOPES

ALICANTE BOUSCHET

COR Rubi carregado, limpo.

AROMA Intenso, destaca notas de bosque, balsâmico, frutos bem maduros, especiarias.

SABOR É um vinho desafiador, tem bom corpo e volume, taninos requintados, boa acidez, gastronómico, termina longo e apelativo.

ANTÓNIO MANUEL BAIÃO LANÇA



16,8

## TERRA D'ALTER A B

REG TINTO 2020

9€ ALENTEJANO 14,50% vol.

ENOLOGIA  
PETER BRIGHT

ALICANTE BOUSCHET

COR Granada limpo.

AROMA Notas de fruta preta, compota, chocolate negro e especiarias exóticas.

SABOR Envolvente, tem taninos macios, boa acidez, é equilibrado na relação estágio em madeira e fruta, termina persistente e especiado.

ÍMPAR VINHAS E VINHOS





## 17,5 O FUGITIVO

IG TINTO 2019

**28€** TERRAS DO DÃO 13,00% vol.

**i** ENOLOGIA  
PAULO NUNES

PINOT NOIR

COR Vermelho, limpo.

**AROMA** Revela notas de frutos vermelhos, como framboesas, toque vegetal, elegante e harmonioso.

**SABOR** Taninos amplos, mas sedosos, bela acidez e frescura, gastronómico, sofisticado, termina persistente.

CASA DA PASSARELLA



## 17 PERIPÉCIA

REG TINTO 2021

**11** LISBOA 13,00% vol.

**i** ENOLOGIA  
ALEXANDRA MENDES

PINOT NOIR

COR Rubi aberto, limpo.

**AROMA** Intenso em notas frutadas com destaque para frutos vermelhos maduros.

**SABOR** Saboroso, requintado, tem taninos muito elegantes, bela acidez e frescura, bebe-se com prazer e termina longo e apelativo.

CERRADO DA PORTA



## 16,5 VALE DE LOBOS

REG TINTO 2021

**10,70€** TEJO 12,50% vol.

**i** ENOLOGIA  
CÉSAR MACHADO

PINOT NOIR

COR Rubi aberto, limpo.

**AROMA** Destaca notas de frutos vermelhos maduros, como framboesas, cerejas, especiarias finas.

**SABOR** Predominam as notas frutadas, aliadas a madeira bem integrada, boa acidez, taninos sedosos, bom volume e persistência final.

QUINTA DA RIBEIRINHA



## 16,5 QUINTA DA LAPA

DOC TINTO RESERVA 2020

**9,85€** TEJO 14,00% vol.

**i** ENOLOGIA  
JAIME QUENDERA

PINOT NOIR

COR Granada, limpo.

**AROMA** Elegante e harmonioso, predominam aromas a frutos vermelhos maduros, vegetal, tostados.

**SABOR** Muito elegante, envolvente, com taninos macios e elegantes, gastronómico, termina longo e requintado.

AGROVIA SOC. AGRO-PECUÁRIA

**paixão pelo VINHO**  
REVISTA

**PRÓXIMA EDIÇÃO**

**VINHOS ROSÉ  
BRANCOS ANTÃO VAZ  
BRANCOS FERNÃO PIRES  
DOC DO TEJO**

**17º ANIVERSÁRIO  
CELEBRAR  
À GRANDE E  
À PORTUGUESA  
COM VINHOS  
EM GARRAFA  
MAGNUM (1,5L)**

**REVISTAPAIXAPELOVINHO.COM**  
**T. +351 211 352 336**

**17,5****8,90€****ALMA VITIS**

REG TINTO RESERVA 2018

LISBOA 13,50% vol.

**ENOLOGIA****RUI VIEIRA****CABERNET SAUVIGNON****COR**

Granada, limpo.

**AROMA**

Destaca notas de frutos vermelhos, maduros, de baga, bagas goji, notas vegetais, tostados.

**SABOR**

Bom corpo e volume, frescura cativante, taninos sofisticados, frutado, com notas de estágio em madeira, boa complexidade, final persistente.

**ADEGA SÃO MAMEDE DE VENTOSA**

T. +351 261 951 182

geral@smv.wine

www.smv.wine

f smv.wine

i smv.wine

**16****5€****PURO CAVES RENDEIRO**

REG TINTO ESCOLHA 2019

LISBOA 15,00% vol.

**ENOLOGIA****NUNO GALVÃO****CABERNET SAUVIGNON****COR**

Granada, limpo.

**AROMA**

Intenso, com evidentes notas vegetais, onde sobressaem notas de pimento vermelho.

**SABOR**

Muito gastronómico, tem uma bela acidez, taninos finos e sedosos, boa estrutura, mantém o vegetal, associado a fruta madura e nuances tostadas, termina longo.

**CAVES RENDEIRO**

T. +351 263 760 694

info@cavesrendeiro.com

www.cavesrendeiro.com

f CavesRendeiro

i cavesrendeiro

**17,5****FONTE BARREIRA**

REG TINTO 2021

6€ PENÍNSULA DE SETÚBAL 13,50% vol.

**ENOLOGIA****JAIME QUENDERA****CABERNET SAUVIGNON****COR** Rubi, limpo.**AROMA** Elegante e harmonioso, destaca notas de frutos maduros e pimentos vermelhos.**SABOR** Tem bom corpo e volume, taninos sumptuosos, boa estrutura, acidez, gastronómico, termina longo e prazeroso.**MARCOLINO FREITAS & FILHO****17,3****QUINTA DA LAPA**

DOC TINTO RESERVA 2018

9,85€ TEJO 14,00% vol.

**ENOLOGIA****JAIME QUENDERA****CABERNET SAUVIGNON****COR** Rubi, limpo.**AROMA** Destaca notas de frutos pretos maduros e notas vegetais com destaque para pimentos.**SABOR** Mantém o perfil aromático, aliado à frescura conferida pela acidez, deixa taninos requintados e suaves no final de boca longo.**AGROVIA SOC. AGRO-PECUÁRIA****17,5****ADEGA DE PEGÕES**

REG TINTO 2019

5€ PENÍNSULA DE SETÚBAL 14,00% vol.

**ENOLOGIA****JAIME QUENDERA****CABERNET SAUVIGNON****COR** Granada, limpo.**AROMA** Predominantes notas de frutos maduros, vegetais e pimentos assados.**SABOR** Bem estruturado, tem taninos sedosos, boa acidez, muito gastronómico, termina persistente.**ADEGA DE PEGÕES****16,5****CHARNECO**

REG TINTO 2020

5,90€ ALENTEJANO 14,00% vol.

**ENOLOGIA****IVO FARTOUCHE****CABERNET SAUVIGNON****COR** Granada, limpo.**AROMA** Intenso em notas frutadas, com destaque para cereja preta, amora e ameixa, toque vegetal.**SABOR** O sabor vegetal está mais presente, a remeter para pimentos verdes e pimenta preta, taninos saborosos, longo.**COMPANHIA DAS QUINTAS**





**16**

**CANTO DO MONGE SUPERIOR**

DOC TINTO 2020

**ALENTEJO** 15,00% vol.

**ENOLOGIA**  
**GONÇALO CARAPETO**

**CABERNET SAUVIGNON**

**COR**  
Rubi, limpo.

**AROMA**  
Harmonioso, destaca delicadas notas frutadas envolvidas em notas vegetais.

**SABOR**  
Tem bom corpo e volume, bebe-se com prazer,   gastronómico, tem taninos macios e envolventes, boa acidez e frescura e termina longo e apelativo.

**DÉBORA LUCCA - AGRICULTORA E TURISMO**  
T. +351 266 502 323  
info@herdadedocorval.com  
herdadedocorval

**6 **



**16**

**VALE BARQUEIROS**

REG TINTO RESERVA 2020

**ALENTEJANO** 14,50% vol.

**ENOLOGIA**  
**LUIS BOURBON**

**CABERNET SAUVIGNON, ALICANTE BOUSCHET E SYRAH**

**COR**  
Granada, limpo.

**AROMA**  
Harmonioso, destaca notas de ameixa preta, compota de mirtilo, especiaria.

**SABOR**  
Tem bom volume e estrutura, taninos macios, boa acidez, madeira bem integrada, especiarias e tostados, termina longo e gastronómico.

**SOCIEDADE AGRÍCOLA HERDADE DE VALE BARQUEIROS**  
T. +351 22 834 1017  
comercial@valebarqueiros.pt  
www.valebarqueiros.pt  
herdadevalebarqueiros  
valebarqueiros

**12,50 **

## Outros vinhos provados e classificados

Consulta por ordem alfabética.

16,0	1000 CURVAS ÚNICO REG MINHO TINTO PINOT NOIR 2021
16,0	ALDEIA DE IRMÃOS REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO SAUVIGNON BLANC 2021
16,5	CASA DA ATELA REG TEJO BRANCO CHARDONNAY 2021
16,0	FÉLIX ROCHA FAMILY ESTATES REG LISBOA BRANCO SAUVIGNON BLANC 2021
16,5	FORAL DE PORTIMÃO PREMIUM REG ALGARVE TINTO ALICANTE BOUSCHET 2021
15,5	GRAND'ARTE REG LISBOA TINTO PINOT NOIR 2020
15,8	HERDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJANO TINTO ALICANTE BOUSCHET 2020
15,5	MONSARAZ DOC ALENTEJO TINTO CABERNET SAUVIGNON 2020
16,0	MONSARAZ DOC ALENTEJO TINTO ARAGONEZ E ALICANTE BOUSCHET 2020
15,5	MUNDUS REG LISBOA TINTO COLHEITA SELECIONADA ALICANTE BOUSCHET, ARAGONEZ E SYRAH 2019
15,5	PICOS DO COUTO BRANCO CHARDONNAY (VINHA DE TOURIZ) 2021
16,0	PILOTO COLLECTION REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO CABERNET SAUVIGNON 2020
16,2	PORTAS DA HERDADE REG ALENTEJANO TINTO ALICANTE BOUSCHET 2019
15,5	PORTAS DA HERDADE SELEÇÃO DO ENÓLOGO REG ALENTEJANO VIOGNIER, ALVARINHO E ARINTO 2021
14,5	QUINTA DA LAGOA VELHA DO BAIRRADA BRANCO SAUVIGNON BLANC 2021
15,5	QUINTA DA LAGOA VELHA SINGULAR DOC BAIRRADA CHARDONNAY E SAUVIGNON BLANC 2019
16,0	QUINTA DE PANCAS REG LISBOA TINTO SPECIAL SELECTION CABERNET SAUVIGNON 2019
16,5	VALE DE LOBOS REG TEJO TINTO RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2020
16,0	VIDIGAL BAILADO REG LISBOA ROSÉ PINOT NOIR 2021
16,5	VIDIGAL BAILADO REG LISBOA TINTO PINOT NOIR 2018
16,0	VIDIGUEIRA DOC ALENTEJO TINTO ALICANTE BOUSCHET 2021



# VINHOS “LEVES” E SABOROSOS para desfrutar no verão!

> texto **Fernando Blasco Lopes** > fotografia **SHUTTERSTOCK**

O aproximar da época dos dias mais quentes e longos, convida a estar ao ar livre, num alpendre, terraço ou esplanada, no campo, piscina ou na praia.

São estes momentos descontraídos, em boa companhia, propícios para degustar vinhos com baixa graduação alcoólica, especialmente das regiões de Lisboa e Tejo (Vinhos Leves) e a região dos Vinhos Verdes.

Apesar de poderem ser consumidos durante todo o ano, é nesta época que os vinhos de baixa graduação alcoólica ganham mais adeptos, são companhia ideal para pratos igualmente delicados como, por exemplo, entradas simples tipo húmus ou guacamole, saladas frias, ovos mexidos com espargos, pratos de peixe e marisco (sem molhos), não esquecendo a cozinha asiática pouco especiada e até algumas frutas. Estes vinhos devem ser consumidos jovens e frescos.

Nas regiões Tejo e Lisboa há uma designação específica - Vinhos Leves - regulamentada e certificada com Indicação Geográfica (IG). Contudo, há uma região que por tradição também produz este tipo particular de vinhos, a região de Vinhos Verdes, DOC Vinho Verde e IG Minho.

Trata-se de um tipo de vinhos caracterizados por serem suaves, frescos, aromáticos e descomplicados, onde predominam notas florais e frutadas com graduação

alcoólica baixa e boa acidez. Alguns destes vinhos apresentam doçura e algum gás, comumente designado por “agulha” (presença de minúsculas bolhas de dióxido de carbono).

O surgimento deste tipo de vinhos acontece em virtude da conjugação de diferentes fatores: dificuldade no amadurecimento das uvas em zonas com influência atlântica

Trata-se de um tipo de vinhos caracterizados por serem suaves, frescos, aromáticos e descomplicados, onde predominam notas florais e frutadas com graduação alcoólica baixa e boa acidez.

e humidade elevadas, solos férteis, castas muito produtivas. Dificilmente estes mostos chegavam aos 11% de álcool, mínimo admissível para ser considerado vinho. A solução foi então regulamentar este tipo de vinhos com a mencionada designação “Vinho Leve”, tendo como limite máximo de álcool 10,5% e acidez mínima de 4,5 g/l (gramas por litro). A doçura (açúcar residual) não está regulamentada.

A aposta dos produtores em melhorar a qualidade e imagem deste produto é notória, através da escolha adequada das castas a usar, viticultura de precisão, rigor nas datas de colheita, uso de tecnologia adequada nas vinificações. Esse esforço é recompensado pela maior procura, em particular pelas camadas mais jovens.

É uma agradável porta de entrada para o mundo dos vinhos, pelo seu menor preço, a sua frescura, baixo nível de álcool e de número de calorias, sendo assim uma alternativa natural a outros tipos de bebidas.





As castas mais usadas no centro e sul de Portugal são Moscatel, Arinto, Fernão Pires e Vital, Castelão, Aragonês e Touriga Nacional. Já no norte a preferência vai para as castas Azal, Loureiro e Trajadura, Espadeiro e Vinhão.

**16,5****3€****LEV.ME**REG BRANCO LEVE COLHEITA  
SELECIONADA 2022

LISBOA

10,50% vol.

**ENOLOGIA****NUNO GALVÃO****MOSCATEL GRAÚDO****COR**

Amarelo citrino, limpo.

**AROMA**

Delicado, destaca aromas a flores e frutos frescos.

**SABOR**

Na boca é muito elegante, fresco e vivo, gastronómico, muito agradável no final de boca. Perfeito para o verão.

**CAVES RENDEIRO**

T. +351 263 760 694

TM. +351 919 373 270

info@cavesrendeiro.com

cavesrendeiro

cavesrendeiro

**16,5** **VIA LATINA**

DOC ROSÉ 2022

**3,19€**

VINHO VERDE

10,00% vol.

**ENOLOGIA**  
JOÃO GASPAR

ESPADEIRO, AMARAL, BORRAÇAL E VINHÃO

**COR** Rosado com tons salmão, limpo.**AROMA** Elegante, destaca delicadas notas de frutos vermelhos, com destaque para morangos.**SABOR** Saboroso, envolvente, vivo, um vinho descomplicado mas muito bem feito para beber com prazer.

VERCOOPE

**16,5** **VIA LATINA**

DOC BRANCO 2021

**3,29€**

VINHO VERDE

10,50% vol.

**ENOLOGIA**  
JOÃO GASPAR

AZAL

**COR** Amarelo citrino, brilhante.**AROMA** Intensamente citrino, destaca lima e limão, tangerina e flores frescas.**SABOR** Frutado, mantém o perfil aromático, tem boa acidez e frescura, termina apelativo.

VERCOOPE

**17****ARIENO**

REG BRANCO LEVE

**2,99€**

LISBOA

10,00% vol.

**ENOLOGIA**ANTÓNIO VENTURA, RAFAEL NEUPARTH  
E JOÃO RODRIGUES**MOSCATEL GRAÚDO E ARINTO****COR** Amarelo citrino, brilhante.**AROMA** Muito elegante e harmonioso, destaca de flores brancas e de laranjeira, citrinos.**SABOR** Conjunto apelativo, que se bebe com muito prazer, tem boa acidez e frescura, bom corpo e final atrativo.

ADEGA SÃO MAMEDE DE VENTOSA

**16,5****KELLY BARON**

REG BRANCO LEVE

**-€**

TEJO

9,00% vol.

**ENOLOGIA**  
LUÍS GUIMARÃES

FERNÃO PIRES

**COR** Amarelo citrino, limpo e brilhante.**AROMA** Intenso, revela distintas notas de frutos citrinos, laranja, flores.**SABOR** A vivacidade conferida pela boa acidez oferece maior dimensão, é elegante e atrativo.

CASA AGRIC. PACIÊNCIA

**17****TERRAS DE FELGUEIRAS**

DOC ROSÉ

**3,29€**

VINHO VERDE

10,00% vol.

**ENOLOGIA**  
JOÃO GASPAR**ESPADEIRO****COR** Rosado com delicados tons laranja, limpo.**AROMA** Intenso em notas de morangos frescos, cereja e framboesa, folha de laranjeira.**SABOR** Fresco, refrescante, envolvente, muito agradável, deixa um final atrativo e harmonioso.

VERCOOPE

**16****ALÉM DO RIO**

REG BRANCO LEVE 2022

**1,79€**

LISBOA


9,50% vol.

**ENOLOGIA**  
JOSÉ NEIVA CORREIA E LISETE LUCASFERNÃO PIRES, SEARA NOVA,  
MALVASIA REI E MOSCATEL**COR** Amarelo citrino, limpo.**AROMA** Harmonioso, fresco, destaca notas de frutos tropicais e citrinos.**SABOR** Na boca destaca o sabor envolvente, frutado, com boa acidez, deixa um final prazeroso.


ADEGA COOPERATIVA DE AZUEIRA





<b>16</b>	<b>CASAL GARCIA</b>
	ROSÉ
<b>4,19€</b>	- 9,50% vol.
	ENOLOGIA DIOGO CAMPILHO E SUSETTE RODRIGUES
	VINHÃO, BORRAÇAL E AZAL TINTO
<b>COR</b>	Rosado, limpo e brilhante.
<b>AROMA</b>	Muito fresco, destaca notas frutadas, morangos e cerejas.
<b>SABOR</b>	Na boca a vivacidade conferida pela acidez destaca-se, bebe-se com prazer, sem complicar.
	AVELEDA






<b>16</b>	<b>SÔTTAL</b>
	REG BRANCO LEVE 2022
<b>4€</b>	LISBOA 9,50% vol.
	ENOLOGIA MIGUEL MÓTEO
	MOSCATEL GRAÚDO, ARINTO E VITAL
<b>COR</b>	Amarelo citrino, limpo.
<b>AROMA</b>	Intenso em notas florais e ligeira fruta fresca.
<b>SABOR</b>	Boca harmoniosa, sabor delicado mas atrativo, especialmente pela frescura e final de boca.
	COMPANHIA AGRÍC. DO SANGUINHAL

## Outros vinhos provados e classificados

Consulta por ordem alfabética.

<b>15,8</b>	ADEGA DA CONFRARIA REG LISBOA BRANCO LEVE
<b>14,5</b>	ADEGA DA CONFRARIA REG LISBOA ROSÉ LEVE
<b>16,0</b>	AVELEDA FONTE DOC VINHO VERDE BRANCO 2022
<b>15,5</b>	CASAL GARCIA BRANCO
<b>15,3</b>	FÉLIX ROCHA REG LISBOA BRANCO LEVE MOSCATEL GRAÚDO 2021
<b>15,5</b>	KELLY BARON REG TEJO ROSÉ LEVE TOURIGA NACIONAL
<b>14,5</b>	LEV.ME REG LISBOA ROSÉ LEVE COLHEITA SELECIONADA ALFROCHEIRO 2021
<b>15,7</b>	MUNDUS REG LISBOA ROSÉ LEVE
<b>15,5</b>	MUNDUS REG LISBOA BRANCO LEVE
<b>15,0</b>	MUNDUS EVOLUÇÃO REG LISBOA BRANCO LEVE FERNÃO PIRES
<b>15,8</b>	PORTA DA CAPELA DOC VINHO VERDE ROSÉ
<b>15,5</b>	PORTA DA CAPELA DOC VINHO VERDE BRANCO
<b>15,5</b>	VG VIDA MARANTINA BRANCO
<b>15,5</b>	VINHAS DE FELGUEIRAS DOC VINHO VERDE BRANCO



<b>16</b>	<b>CONFRARIA LEVE MOSCATEL</b>
	REG BRANCO LEVE
<b>2,93€</b>	LISBOA 10,50% vol.
	ENOLOGIA GONÇALO NEVES
	CASTAS MOSCATEL GRAÚDO
<b>COR</b>	Amarelo citrino, limpo e brilhante.
<b>AROMA</b>	Elegante, destaca predominantes notas de frutos citrinos frescos e flores dos mesmos.
<b>SABOR</b>	Na boca é muito equilibrado, delicado, frutado, com boa frescura, deixa um final de média intensidade e atrativo.
	<b>ADEGA COOPERATIVA DO CADAVAL</b> T. +351 262 696 137 geral@adegacadaval.pt www.adegacadaval.pt  adegacadaval  adegacadaval.pt







## KELLY BARON

### Vinhos com baixo álcool e calorias

> texto **PPV** > fotografia **João Almeida**

Conseguir manter a elegância e beber vinho é possível, basta optar por vinhos de baixo teor de álcool e baixas calorias. Kelly Baron partilha diariamente nas redes o seu estilo de vida saudável, mas confessa-se apreciadora de vinhos. Não havendo grande oferta no mercado Kelly tratou do assunto e lançou um vinho branco (Fernão Pires) e um rosé (Touriga Nacional), ambos com 9% de teor alcoólico e baixos em calorias. Por cada 100 ml têm 54 calorias, enquanto que um vinho convencional fica entre as 120 e as 200 por um copo. A estes vai juntar-se em breve um Vinho Verde e também há um tinto Reserva, de salientar que Kelly já tem outros produtos tentadores e bem saborosos com a sua marca homónima com 0% de açúcar.

A linha de vinhos Kelly Baron foi criada em colaboração com a Casa Paciência, com larga experiência na produção de vinhos, a herdade situada em Alpiarça, no distrito de Santarém, tem mais de 100 anos de história. Estes vinhos podem ser comprados em alguns supermercados Auchan e Intermarché, bem como vários restaurantes e garrafeiras. Os preços variam entre os 5,90€ e os 6,50€.





## THE YEATMAN BY RICARDO COSTA

### Fusão intimista entre a tradição da gastronomia e a cozinha de autor

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

Situado na zona alta do centro histórico da Vila Nova de Gaia, com vistas deslumbrantes sobre o Rio Douro e a zona ribeirinha da cidade do Porto e a apenas alguns passos das históricas caves do Vinho do Porto, o The Yeatman é um embaixador dos melhores vinhos nacionais.

Tendo aberto portas em 2010, o seu segredo está bem guardado na sua premiada e extensa garrafeira. Ainda assim, o conceito vínico do hotel estende-se, numa simbiose perfeita, ao spa, que disponibiliza um programa de tratamentos relacionados com as propriedades das uvas e do vinho, e ao próprio restaurante, onde os pratos da autoria do chef Ricardo Costa são, desde 2017, reconhecidos pelo prestigiado Guia Michelin com a atribuição de duas estrelas.



"Este sucesso e as estrelas Michelin são o reconhecimento de uma caminhada de uma equipa muito unida, onde todos têm um contributo importante para o sucesso comum, sendo os clientes a força motriz que alimenta a motivação e confiança".

Com uma cozinha de imaginação, que evidencia a qualidade, diversidade e frescura dos produtos, o chef Ricardo Costa tem desenvolvido, desde a abertura deste emblemático espaço, um conceito inspirado na riqueza do património gastronómico nacional e regional, onde os ingredientes locais ocupam o lugar de destaque e os pratos tradicionais são recriados à luz dos novos tempos. Por isso não é de estranhar que, de quando em vez, o The Yeatman apresente uma nova carta e algumas novidades. Este foi o mote para uma alargada conversa com o prestigiado cozinheiro.

Natural de Aveiro, Ricardo Costa é o chef executivo do The Yeatman desde a sua abertura, já lá vão 13 anos. A sua escolha pela cozinha aconteceu de uma forma natural. No período das férias escolares, entre os seus 12 e 17, começou a trabalhar, mas foi aos 17 anos que trabalhou como ajudante de cozinha num hotel em Aveiro. Foi lá que tomou conhecimento que existiam escolas de hotelaria. Uma vez que praticava desporto e pensava ir para Coimbra, por causa da Associação Académica de Coimbra, pensou em fazer formação de hotelaria nessa cidade, juntando assim duas paixões. Faz então formação em cozinha, depois estágio e a partir daí nunca mais parou. Passou pelo Sheraton Porto Hotel, teve breves passagens por Espanha e por Londres, esteve no Vidago Palace e ainda na Casa da Calçada.

Quando foi convidado para o The Yeatman, Ricardo Costa, não tinha tempo para si, muito menos para a sua filha, ainda muito criança, e por isso nessa altura ainda não pensava em ganhar uma estrela Michelin. O certo é que em 2012 o restaurante ganha a sua primeira estrela, tendo a segun-

da sido atribuída em 2017. Contudo, se a primeira distinção do reconhecido roteiro não era um objetivo, depois, a conquista da segunda tornou-se quase uma "obsessão". Agora, após sete anos com duas estrelas Michelin, Ricardo Costa admite que gostaria de ganhar a terceira estrela. Por isso, e para que tal aconteça, está "sempre a afinar o serviço de cozinha, o atendimento de sala, o investimento em louça, a decoração da sala, entre outros".

Ainda assim, reconhece que nada disto era possível sem uma equipa composta por cerca de 25 pessoas que serve uma sala com 40 lugares. "Este sucesso e as estrelas Michelin são o reconhecimento de uma caminhada de uma equipa muito unida, onde todos têm um contributo importante para o sucesso comum, sendo os clientes a força motriz que alimenta a motivação e confiança".

Assumindo que "cozinha em português", Ricardo Costa admite que vai sempre procurando atualizar a sua técnica. "A gastronomia, como a vejo, deve refletir a nossa identidade e a nossa cultura enquanto país. Devemos valorizar as receitas de cada re-





gião, os peixes e mariscos da nossa costa, as conservas e tantas outras tradições portuguesas à mesa. Nesse sentido, somos privilegiados e é importante dar continuidade a esse legado”.

Questionado se Portugal e a sua gastronomia estão na moda, Ricardo Costa refere que o nosso país “tem muita tradição gastronómica”. A verdade é que “sempre ouvimos dizer que em Portugal come-se bem” e nos “últimos 10 a 15 anos fomos afinando a nossa cozinha, num estilo mais fine dining. Começamos com a Rota das Estrelas, eventos do Vila Joya, tudo isto, fez com que fossemos a outras cozinhas, que nos conhecêssemos melhor, que nos apoiássemos mais. Existe uma boa relação com quase todos os chefes, somos um país pequeno e ajudamo-nos mutuamente. Tudo isto faz muita diferença, no reconhecimento da cozinha portuguesa”. E relembra, “em 2008 quando me atribuíram a primeira estrela na Casa da Calçada, era a única na região Norte, hoje em dia não é assim, felizmente!”

Sobre projetos futuros, o chef afirma que pretende continuar a fazer mais, melhor e a surpreender e destaca a abertura do seu mais recente espaço, o Mira Mira by Ricardo Costa, a meia dúzia de passos do The

Yeatman. Este novo espaço, traz uma visão mais descontraída do fine dining, não dispensando o respeito pela sazonalidade e gastronomia portuguesa. “Acredito que possa ser a minha visão ou um ensaio para o que posso vir a fazer nos próximos anos no The Yeatman”.

#### **THE YEATMAN APRESENTA SUPLEMENTO DE BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS**

Na nova carta do The Yeatman para 2023, apresentada recentemente, para além do menu clássico e do suplemento vinico, é ainda possível encontrar um menu totalmente vegetariano. Assumindo-se como uma alternativa ao menu clássico, “muitos dos pratos deste menu foram pensados para serem vegetarianos, outros foram adaptados para terem a mesma sequência do menu clássico”.

Ainda assim, a grande novidade foi a apresentação de um suplemento de bebidas não alcoólicas, pensadas de raiz para harmonizar as mais recentes criações do Chef Ricardo Costa. Este suplemento, veio colmatar a procura que existe por parte de alguns clientes, sobretudo oriundos no mercado asiático, que consomem pouco ou nenhum álcool ou daqueles que sim-

plesmente querem experimentar algo mais para além do vinho. Para já, “o suplemento de bebidas não alcoólicas tem tido mais procura do que o menu vegetariano”, admite o chef.

E embora experimentar qualquer destes menus seja já, por si só, uma experiência única, esta não se fica por aqui. Antes de se chegar à sala e saborear os pratos confeccionados pelo chef há toda uma experiência que se divide em três partes. A degustação do menu começa no bar/sala de espera ou no terraço, se o tempo o permitir. Passa pela cozinha, o que permite quebrar o gelo, vendo a confeção dos pratos, toda a sua dinâmica e onde podemos ter dois dedos de conversa com o chef e a sua equipa. E finalmente, chega-se à sala para degustar o menu escolhido e as respetivas bebidas/suplementos.

Ricardo Costa afirma que este é um “menu cuidadosamente pensado e elaborado por uma equipa, da cozinha à sala, para que cada momento seja único e ao mesmo tempo parte de uma história, que se vai desvendando pelos aromas, sabores e texturas, numa fusão intimista entre a tradição da gastronomia e a cozinha de autor. Mas acima de tudo, criado com o intuito de despertar sensações, memórias e emoções”.



## **"EVOLUÇÃO DE AROMAS" É A NOVA PROPOSTA GASTRONÓMICA DO CHEF RICARDO COSTA**

Fresca, leve, sofisticada e criativa, assim é a nova proposta gastronómica do chef Ricardo Costa intitulada "Evolução de Aromas". "Esta carta é o resumo de toda a minha vida", afirma.

A viagem que leva à prova do novo menu de degustação começa no bar do hotel vínico, numa espécie de prólogo com três aperitivos - lagostim, cozido português e suspiro de bacalhau. Segue-se um momento na cozinha marcado pela Zamburiã Nitro e pela Waffle com lírio e caviar. À mesa, o percurso inicia com a salada de tomate 2023, um produto da estação, reinventada e apresentada com uma roupagem diferente, introduzindo de forma leve e fresca alguns pratos de peixe maturado como o linguado com couve-flor, pancetta ibérica e óleo de cebolinho, ou a enguia com talharim de aipo, lavagante e beurre blanc.

A santola ao natural é cozida no momento, servida num prato imponente com a forma do crustáceo e acompanhada por pérolas de pão frito com manteiga, numa clara vénia às marisqueiras mais tradicionais. "Trata-se de um prato novo e simples, mas muito minucioso, que exige um trabalho manual e pormenorizado", explica o chef. O tamboril é também uma das es-

treias deste menu e surge numa versão de feijoada onde a pele, o fígado e as espinhas são aproveitadas, provando a preocupação sustentável de uma cozinha sem desperdício. Já o leitão com batata, alface e creme de milho, é o único prato de carne presente na carta.

A ostra Nitro, com ovos moles de Aveiro, gelados e amêndoa, dá as boas-vindas ao universo das sobremesas onde também saltam à vista a já famosa tripa de chocolate e a maçã verde, apresentada numa tarte desconstruída em diferentes texturas, para anteceder as Mignardises que combinam sementes de sésamo, cereja, banana e amendoim.

No novo menu vegetariano, cada prato é leve, delicado e descomplicado. "A intenção é que cada momento cumpra a mesma lógica, filosofia e experiência do menu clássico, mas sem a proteína animal", sublinha. A sessão de boas-vindas faz-se com pepino, caviar de gengibre e nori, um cozido português à base de couve, cogumelos e caldo de legumes, e um suspiro de tomate. Nos pratos principais, predominam a batata doce com tremço e salicórnia, a cebola com alcachofra, o arroz de alho francês e açafrão ou o aipo com talharim de courgette e queijo da Serra. A beringela, produto habitualmente utilizado em garnições, é agora glaceada e trabalhada com molho romesco e notas de caril, ganhando

um sabor mais mediterrâneo. Já a couve-flor é multiplicada em diferentes texturas e regada com um caldo de cebola e óleo de cebolinho, resultando num prato elaborado, mas subtil.

As novidades desta temporada estendem-se até à carta de bebidas onde, para além da Antologia de vinhos especialmente escolhidos para o Restaurante Gastronómico, Wine Book e os dois suplementos vínicos compostos por duas seleções da autoria da diretora de vinhos do hotel, Elisabete Fernandes, há um menu de seis bebidas não alcoólicas para harmonizar. "É uma tendência e iremos continuar a explorar este conceito no futuro", assegura Ricardo Costa. Kombuchas feitas com chá verde e notas de pétalas de rosa, uma Infusão de ervas, especiarias e citrinos, um blend de cereja com água de tomate e mirtilos, uma bebida com nuances de vinho do Porto Tawny - notas de frutos secos e especiarias, ou um Gin tónico sem álcool aromatizado com pepino são algumas das opções disponíveis.

O novo menu de degustação do restaurante gastronómico, na versão clássica ou vegetariana, tem o custo de 250€ por pessoa. No que toca aos suplementos vínicos, é possível optar pela Prime Selection (250€) ou pela The Yeatman Selection (125€). Já o Suplemento de Bebidas Não Alcoólicas tem o custo de 90€ por pessoa.

## **THE YEATMAN POSSUI CERCA DE 1400 REFERÊNCIAS E APROXIMADAMENTE 40 MIL GARRAFAS**

O The Yeatman foi o primeiro hotel vínico de luxo em Portugal. Foi criado com o propósito de prestar tributo ao vinho, oferecendo uma das mais premiadas e completas coleções de vinho nacionais e internacionais, incluindo edições raras e exclusivas.

No restaurante gastronómico, encontramos diferentes propostas de suplementos de vinhos para acompanhar a refeição, assim como opções de vinho a copo, de vários produtores e regiões portuguesas. A seleção de todos estes vinhos representa Portugal de norte a sul, incluindo ilhas. A presença de cada uma das marcas associadas aos vinhos faz-se igualmente sentir na decoração de todos os quartos do The Yeatman, revelando as suas origens, tradições e vinhos.

Elisabete Fernandes, integra a equipa do The Yeatman desde o início. É a responsável pelos mais de 100 parceiros vínicos do hotel e por uma das maiores caves de vinhos portugueses no mundo, que abrange cerca de 1400 referências e aproximadamente 40 mil garrafas.





## NO RESTAURANTE CHAFARIZ DE SÃO ROMÃO O LEMA É: “venham com tempo e tragam apetite!”

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

No Restaurante Chafariz de São Romão, situado na zona histórica de Carnaxide, é possível degustar grelhados, peixe do mar e bacalhau, vários petiscos, sempre acompanhados de um pôr de sol único.

Jacinto Alves, começou a trabalhar na área restauração gourmet há 20 anos atrás. Entretanto lançou-se por conta própria e assumiu o restaurante da Associação Naval de Lisboa, junto ao Padrão dos Descobrimentos, onde esteve 15 anos, mantendo um espaço de restauração na Secção de Remo, nas Docas de Lisboa. Para além disso, é o novo responsável pelo restaurante Chafariz de São Romão, situado na zona histórica de Carnaxide. “Este novo espaço pretende ser um espaço de assinatura com liberdade de criação”, refere o cozinheiro e empreendedor.

O Restaurante Chafariz de São Romão aposta na comida tradicional portuguesa, mas sobretudo nos grelhados, carnes maturadas, peixe do mar e bacalhau, t-bone, tomahawk, costeletão, picanha da América do Sul, e o peixe do mar da nossa costa.

Este espaço tem uma ampla esplanada bastante apreciada pelos consumidores, onde se pode petiscar ameijões à bulhão pato, camarão ao alho, pica pau, chouriço e morcela assada, caracóis (na altura do verão), caracoleta assada com molho picante, entre outros. Seja a acompanhar as refeições ou a petiscar pode optar pelas cervejas Estrella Damm e Inedit. E, embora a carta de vinhos ainda esteja em construção, já é possível encontrar vinhos de algumas regiões do país, nomeadamente do Dão, Lisboa e Alentejo.

De forma a aproveitar a ampla esplanada, em breve irão acrescentar ao menu leitão assado em forno de lenha, com tempero e assinatura própria, uma herança que aprendeu com a sua avó materna, natural da Beira Alta, Viseu, assim como com a sua mãe.

O objetivo é atrair cada vez mais clientes,

porque para além das iguarias gastronómicas, é ainda possível desfrutar de um pôr de sol único. Jacinto Alves é perentório, “venham com tempo e tragam apetite!”

É aconselhável fazer reserva.

### CURIOSIDADE

O Chafariz de Carnaxide, é um monumento classificado, localizado na Rua 5 de Outubro, em Carnaxide. O chafariz inicial data do século XVIII. O frontispício tem esculpido o brasão real e uma inscrição em latim que refere: “O Rei D. José o mandou fazer em 1766 incluído nas suas obras de reconstrução após o terramoto”. No verso do chafariz pombalino, a uma cota superior, em frente da Igreja de S. Romão, foi construído outro chafariz designado por Chafariz Municipal, com uma bica, que está revestido a azulejos datados de 1952.





### **CHAFARIZ DE SÃO ROMÃO**

Rua 5 de outubro, nº 11, Carnaxide

T. +351 934 249 702

reservas.saoromao@hotmail.com

Horário: almoço e jantar

Folga: Domingo à noite e segundas-feiras

Preço médio por pessoa 25 euros



## VIDAGO PALACE

### O espírito palaciano da Belle Époque

> texto **PPV | PUB** > fotografia **Vidago Palace**

É na Vila de Vidago que se impõe este magnífico hotel, de estilo palaciano Belle Époque. Remonta aos tempos de uma nobreza habituada aos luxos e praticante de uma cultura focada na chamada *Joie de Vivre*. Construído em 1910 numa propriedade arborizada de vários hectares, o Vidago Palace foi desde logo muito apreciado pela elite portuguesa da época, tendo-se transformado no lugar emblemático de uma certa arte de viver e de uma certa cultura europeia. A fama do Vidago Palace manter-se-ia durante várias décadas, valendo-lhe projeção nacional e internacional.

O sumptuoso Vidago Palace é um hotel de luxo, a uma hora de distância da cidade do Porto, localizado no coração do Parque Termal da vila de Vidago. Instalado num palácio centenário e circundado por montanhas e floresta, o hotel oferece um ambiente repleto de glamour e elegância. Foi no Séc. XIX que o Rei D. Carlos I desejou ver construída uma estância terapêutica de luxo que tivesse projeção além-fronteiras. As águas da Vila de Vidago já na altura eram consideradas de interesse nacional. Reuniram-se as condições para dar vida ao que era um sonho e foi no dia

6 de outubro de 1910, ano em que é inaugurada a Primeira República Portuguesa, que o Vidago Palace Hotel foi inaugurado pela primeira vez. Após quatro anos de trabalhos titânicos, reabriu as portas devidamente renovado, garantindo um serviço cinco estrelas. A decoração dos espaços interiores é da responsabilidade da dupla de arquitetos portugueses - José Pedro Lopes Vieira e Diogo Rosa Lã. Enquanto, o Spa Termal e o Club House são da autoria do conceituado arquiteto Álvaro Siza Vieira. O hotel relembra a arte de viver das grandes casas

aristocráticas da Belle Époque, valorizando a sua herança arquitetónica. O Vidago Palace oferece 70 quartos e suites. Cada quarto é personalizado, sendo o culto do detalhe levado muito a sério. Com um conforto único, cada peça faz-nos recuar a uma atmosfera de outros tempos, onde a elegância e a sofisticação são elementos primordiais. Seja qual for a escolha, é garantido um descanso a que nem só a realeza tem acesso! De estilo contemporâneo, renovado pelo arquiteto Siza Vieira, o Spa conta com 2.500 m<sup>2</sup>, e está equipado com os equipa-





mentos mais sofisticados e instalações de grande qualidade. Os tratamentos médicos e de beleza, alguns com a água mineral de Vidago, são levados a cabo por uma equipa de especialistas altamente qualificados. O Spa possui como marcas representativas a Clarins, a Aromatherapy Associated e as Águas Termais de Vidago. Desfrute das propriedades terapêuticas e curativas das águas minerais naturais, complementando a sua estadia com um duche refrescante,

a passagem pela fonte de gelo revigorante ou energizando o seu corpo na luxuosa piscina de vitalidade, localizada na maravilhosa atmosfera exterior.

O campo de golfe do Vidago Palace Hotel, que nasceu como um clássico Mackenzie Ross, foi totalmente remodelado e transformado por Cameron & Powell. Outrora contava com 9 buracos, hoje é um campo de Par 72, conta com 18 buracos e com uma extensão de 6,308 metros.

#### **SABORES COM REQUINTE**

O Vidago Palace apresenta uma cozinha criativa que se inspira de pratos tradicionais e de produtos locais portugueses, provenientes sobretudo da região norte de Portugal. As cartas são assinadas pelo prestigiado chef Vítor Matos, que ao longo da sua carreira foi premiado com uma Estrela Michelin.

No hotel são servidas refeições em vários espaços: Salão Nobre, Garrafeira, Jardim de Inverno, Club House, Lobby Bar, Sala 4 Estações e Bar da Piscina.

A proximidade do Vale do Douro, com a sua produção vitivinícola abundante e de elevada qualidade, faz com que os vinhos portugueses ocupem um lugar de destaque, entre a oferta bem diversificada.



#### **VIDAGO PALACE HOTEL**

T +351 276 990 920

reservations@vidagopalace.com

www.vidagopalace.com



# PRÉMIO NACIONAL DE ENOTURISMO APENO - AGEAS SEGUROS 2023 E os vencedores são...

> texto **APENO** > fotografia **D. R.**

Herdade da Malhadinha Nova vence pela segunda vez o Prémio Nacional de Enoturismo, e o Alentejo foi a região mais distinguida, numa votação transparente realizada numa plataforma on-line por mais de 250 jurados do sector. Nas restantes categorias e diplomas de mérito também foram premiadas empresas e pessoas de outras regiões nacionais que se destacaram pela excelência de serviço.

A cerimónia da segunda edição do Prémio Nacional de Enoturismo APENO - Ageas Seguros 2023 decorreu no dia 26 de Maio, no Hotel Convento de São Paulo, Redondo, Alentejo. Um evento que distinguiu as melhores empresas, práticas e projetos enoturísticos em Portugal, tendo apoio de várias empresas, sendo a principal patrocinadora a Ageas Seguros, contando com o apoio da Entidade Regional de Turismo do Alentejo.

Ao longo do evento, apresentado por Mónica Jardim, foram sendo divulgados os grandes vencedores das 14 categorias: Melhor Sala de Provas (Niepoort); Melhor Empresa Turística (WINEnROUTE); Melhor Projeto Inclusivo (Adega Mayor);

Melhor Projeto Sustentável (Azores Wine Company); Melhor Restaurante (Bomfim 1896); Melhor Chefe de Cozinha (Miguel Laffan); Melhor Sommelier (Gonçalo Mendes); Melhor Profissional (Sofia Soares Franco); Melhor Estadia (Torre de Palma Wine Hotel); Melhor Loja (Quinta da Taboadella); Melhor Arte e Cultura (WOW - World of Wine); Melhor Inovação e Tecnologia (WOW - World of Wine); Melhor Hospitalidade (Herdade da Malhadinha) e Melhor Enoturismo de Portugal (Herdade da Malhadinha).

Este ano, foram ainda atribuídos seis diplomas de Mérito e Incentivo a pessoas que nas suas empresas se evidenciam pela entrega e pela excelência do serviço ofere-

cido. Assim foram distinguidos Vanessa Ferreira (Quinta do Pôpa), David Borges (Adega da Vidigueira); Olena Cherkashyna (Enoport); Ana Reis (Quinta do Sanguinhal), Sónia Martins (Lusovini) e Jorge Afonso (Casa do Jôa).

Marcelo Rebelo de Sousa, que não pôde estar presente no evento por compromissos anteriormente assumidos, fez questão de deixar um vídeo onde cumprimentou a plateia, evidenciando desde logo o turismo e o vinho portugueses, reconhecidos como "dos melhores do mundo". Elogiou ainda a nossa gastronomia, paisagem, património natural e edificado, clima ameno, acolhimento caloroso e a nossa história. E deixou uma mensagem especial





para os vencedores: “Quero felicitar todos mas em especial os premiados que mais se distinguiram e diferenciaram, que servem de exemplo e motivação para mais projectos de excelência. Que se repliquem no nosso país”, afirmou. “Finalmente, queria fazer votos para que a APENO tenha os maiores sucessos, continuando a ser um pólo dinâmico, criativo, inovador, empreendedor de desenvolvimento e de justiça social para o vosso sector, ou seja, para Portugal”, rematou o Presidente da República.

O evento, que já é uma referência a nível nacional, contou com a presença de diversas entidades oficiais, entre as quais o Secretário de Estado da Agricultura, Gon-

çalo Rodrigues; o Presidente do Instituto do Vinho e da Vinha, Bernardo Gouvêa; o Presidente da Entidade Regional de Turismo do Alentejo, Vítor Silva; os Presidentes e/ou representantes das CVRs Nacionais e Entidades Regionais de Turismo; e o espanhol José António Vidal, Presidente da Global Wine Tourism Organization, o organismo que representa o Enoturismo a nível mundial: “Foi um prazer vir a Portugal assistir ao Prémio Nacional de Enoturismo. A GWTO tem acompanhado o trabalho que a APENO tem desenvolvido em Portugal, é muito interessante, e em muitos aspectos pioneiro. E acredito já estar a dar frutos. Parabéns a todos os premiados!”, afirmou. Do painel de mais de 250 jurados fizeram

parte reconhecidos jornalistas do vinho e do turismo, entidades oficiais do vinho e do turismo, chefes de cozinha e sommeliers, e associados da APENO (organismos oficiais votaram em diferentes regiões da sua, e profissionais do sector e associados em pessoas e projectos alheios).

“A APENO está a crescer todos os dias e a fazer um caminho importante na organização do sector. Reunir o mundo do vinho e do turismo nesta festa especial que premeia os melhores do enoturismo deixa-nos muito felizes. O evento foi diferente, criativo, cheio de glamour, surpresas e pormenores. No que depender de nós, será sempre assim!”, garantiu Maria João de Almeida, presidente da APENO.



SÉRGIO IVAN SANTOS

## Comprar e armazenar vinho 10 dicas úteis

Foi com imensa satisfação que recebi o convite para fazer parte deste projeto e é com enorme orgulho que escrevo o meu primeiro artigo para a revista Paixão Pelo Vinho. Começo por fazer uma apresentação da minha coluna, Mundo Vinho, um espaço onde irei comentar vários temas, todos ligados a este fascinante assunto que liga pessoas das mais diversas profissões um pouco por todo o mundo.

Para que me fique a conhecer melhor devo dizer que, fruto da minha formação e percurso profissional, esta minha dedicação acabou por se transformar numa paixão, que é uma forma de estar e viver a vida. Provo vinhos como se eles fossem uma obra de arte! Poder sentir e saborear o tipo de solo, a(s) casta(s), o clima do ano em causa, o método de vinificação, o estágio, a filosofia de quem o criou e saber que nesta cadeia houve um mar de gente a colocar todo o seu empenho em todo o processo, faz mais sentido quando abro cada garrafa e consigo sentir a história de cada um.

Mas a principal causa são as pessoas, co-



meçando pela generosidade de quem produz os vinhos, às horas que passam a tratar das vinhas, os dias dos enólogos e produtores que não terminam desde que se começa a vindima até que se conclua a última fermentação, os adegueiros que fazem os estágios e os lotes. Bem como todos os restantes intervenientes igualmente importantes como os corticeiros que transformam a casca do sobreiro em preciosas rolhas, os vidraceiros que fazem as garrafas, aos que desenvolvem as cápsulas, as caixas, os rótulos... As transportadoras que nos fazem chegar as paletes, os designers, os responsáveis pelo marketing, os jornalistas, as feiras de vinhos nacionais e internacionais, as associações que promovem o vinho no mundo inteiro. Há, ainda, todos os agentes que trabalham diariamente para fazer chegar o vinho até si: os distribuidores, as garrafeiras, os wine bars, os restaurantes e os sommeliers. Em suma, um trabalho sem fim de muitas pessoas

**O vinho é muito mais que um produto alimentar, é algo "divino", razão pela qual dedicamos tanto tempo de estudo e investigação, para podermos beber a cultura e sabedoria da humanidade com a simplicidade da generosa Natureza.**

devotadas e apaixonadas pelo que fazem. É por estas razões que amo aquilo que faço, além do facto do mundo do vinho ser complexo e misterioso, pois ainda liga ciências e temas como geologia, geografia, enologia, história, cultura, economia, gestão, marketing, logística, recursos humanos... Ou seja, entender o vinho é desmitificar a natureza, mistificando o ser humano. São estes motivos que marcam e imortalizam momentos únicos, transportando-nos para o lugar de onde vêm e as gentes que nele se empenharam. O vinho é muito mais que um produto alimentar, é algo "divino", razão pela qual dedicamos tanto tempo de estudo e investigação, para podermos beber a cultura e sabedoria da humanidade com a simplicidade da generosa Natureza. Pensado bem, o vinho vai um pouco mais além que a arte.

Para tudo isto continuar a evoluir qual é solução para atrair mais e melhores enófilos, e de que forma?

Existem milhares de respostas possíveis mas existe uma primordial que é a educação. Saber como provar, comprar, guardar, servir e harmonizar com a comida ideal vai ajudar a fazer com que os seus dotes sejam cada vez melhores.

Nas próximas edições já abordarei assuntos temáticos mais aprofundados mas, por agora, deixo dicas de como comprar e armazenar vinhos para a sua adegã pessoal.



# DEZ DICAS PARA COMPRAR VINHO PARA A SUA GARRAFEIRA

## 1. A escolha do espaço

Por vezes sinto que, pelo entusiasmo, vários apreciadores e sommeliers têm a tendência de ter vinhos para agradar a gregos e troianos. Contudo, o mais importante é ter a perfeita noção de qual o espaço que tem para armazenar vinho nas condições ideais. Sem luz natural, em zona relativamente fresca entre 14°C e 16°C, com temperatura constante, sem oscilações. Tente escolher uma despensa, arrecadação ou se possível ter uma cave de vinho, que mantém a temperatura permanente.

## 2. Fazer um plano de variedade

Dentro do espaço disponível, que tente dividir por categorias como Champagne e Espumante, Brancos, Rosés, Palhetes, Tintos, Fortificados, Vinhos Doces. A ideia é ter vinhos para cada ocasião, de forma que possa harmonizar os seus vinhos com a comida e o momento indicado.

## 3. Procurar estilos diferentes

Se é iniciante o ideal é ir provando vinhos distintos e começar a perceber o que mais gosta, seja pelo estilo ou pela casta. Mas dentro dos estilos, comece a variar e arrisque em vinhos diferentes, para não ficar limitado e a criar um hábito de consumo que seja sempre mais do mesmo. Não há nenhum problema em ter um gosto definido, mas quanto maior for o seu leque de prova mais agradáveis surpresas poderá ter. Por exemplo, tente ter vinhos por castas, regiões, estilos de vinificação, estágios distintos, anos... Depois faça um estudo sobre uma casta e prove a mesma casta feita em várias regiões, nacionais e internacionais, e por vezes até pelo mesmo produtor, mas de anos diferentes.

## 4. Vinhos de consumo imediato ou para guarda

Quando comprar vinho tente sempre fazer a distinção entre quais são os vinhos para consumo regular e quais são os que têm capacidade de envelhecimento. Pessoalmente, sempre gostei de guardar no mínimo três garrafas de cada vinho para perceber a sua evolução, ano após ano. Os vinhos para guarda devem ser deixados

num sítio em que se possa esquecer deles, pois se tiver os vinhos “à mão de semear” pode cair na tentação de abri-los antes do tempo.

## 5. As escolhas

Futuramente darei dicas de como provar vinho, agora o importante é saber o que comprar e de que forma. Aproveite as feiras de vinhos e as nossas wine parties, são excelentes oportunidades para provar centenas de vinhos e assim não compra às cegas. Além disso, outra boa forma é seguir alguém que dê boas dicas e que se reveja como provador nessa pessoa. Assim, existem já muitos jornalistas, bloggers, masters of wine, sommeliers e profissionais em garrafeiras que estão a par das novidades e dos clássicos. Existem também provas regulares em garrafeiras especializadas, que muitas vezes têm o produtor presente a explicar tudo sobre os seus vinhos.

## 6. Crie um livro de notas de prova

Sempre que provar um vinho faça um pequeno texto da sua interpretação sensorial, pois isso irá ajudá-lo no futuro a ter mais memórias e irá enriquecer o seu vocabulário. Assim, quando voltar a beber o mesmo vinho será mais fácil recordar o momento e de que forma lhe soube o mesmo. Crie também uma escala de 0 a 20 ou 0 a 100 para saber o quanto o vinho lhe agradou.

## 7. O preço

Existem milhares formas de se calcular o preço de determinado vinho, sendo que os iniciantes ou quem não valoriza muito, têm a tendência de comprar o mais barato, mas depois se começa a gostar mais de vinho e procuram-se boas compras, a relação preço/qualidade. Por fim quando se estuda sobre determinada região e produtor vai querer ter aquele vinho de qualquer maneira e, muitas vezes, neste contexto o preço não entra na equação.

Existem várias promoções, mas cuidado com as ofertas “envenenadas”, ou seja: suspeite sempre quando alguma promoção seja acima dos 20%, pois nessas situações ou o vinho não tinha o valor justo ou querem despachá-lo.

Lembre-se que se comprar vinhos muito baratos a cadeia de pessoas que trabalham no setor fica com uma margem muito curta - isso porque não há milagres de ter um vinho de vinhas velhas, com barrica nova, boa garrafa e rolha e depois custar uma pechincha!

Contudo, em Portugal ainda temos a sorte de existirem vários vinhos honestos abaixo dos 5€, bons até 10€, fantásticos até 20€ e depois é uma questão de posicionamento, marketing, oferta/procura e muitos outros aspetos mercadológicos.

## 8. Faça um curso

De forma que os seus conhecimentos fiquem cada vez mais amplos, aconselho a fazer cursos de prova, assim terá mais experiência, conhecimento técnico e já poderá debater mais e melhor.

## 9. Prove com amigos

Muitas vezes abrir e partilhar garrafas de vinho com amigos é também uma excelente forma de trocar mais ideias e cada um tem a sua percepção. Isso pode ajudar a esclarecer dúvidas. Em forma de aprendizagem o ideal é ter um tema e cada um leva uma garrafa diferente, o melhor é provar às cegas, ou seja, cada um sabe que vinho levou mas não sabe o que está a provar, que é importante para estimular os sentidos e o foco na experiência.

## 10. Junte-se a um Clube de Vinhos

No mundo do vinho normalmente fala-se muito sobre aquilo que se está a beber. Tente fazer parte de um clube de vinhos, pois muitas vezes proporcionam viagens a produtores, visitas a caves, cursos, provas, fazem seleções de vinhos mensais e ajudam na compra e organização da sua adega.

Por agora vamos abrir umas garrafas de vinho mais conscientes do meio envolvente e respeitando todos os intervenientes que, direta ou indiretamente, nos permitiram fazer chegar o néctar da vida e à nossa ‘paixão pelo vinho’.  
Fiquem atentos. Saúde a todos!



JOSÉ SASSETTI

O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico  
> fotografia Shutterstock

## Portugal o Santuário das vinhas

Tenho o privilégio de ser um “homem do campo”. Desde há mais de 30 anos, aliás, 34 anos precisamente.

Orgulho-me de ser um agrónomo de campo, dos que sujam as botas.

Muito embora tenha sido um generalista, fazendo um pouco de tudo, desde a horticultura, às florestas passando pela agricultura mais tradicional foi nas vinhas que dediquei todo o meu tempo e toda a minha paixão.

É, de facto, uma cultura impressionante, muito desafiante e de um enorme retorno, gratidão. Conseguimos pedir à vinha que siga um caminho que nós queremos que siga. Mais ou menos produção, mais ou menos vigor, mais ou menos qualidade, por exemplo. Influenciamos pelo tipo de condução, pelas podas, mas também pelo tipo de aramagem, fertilização, orientação...

Mas, para não fugir ao tema, quero deixar bem claro que o fascínio começa no próprio crescimento das vinhas. Com mais ou menos vigor, os ramos das nossas videiras, os sarmentos, crescem em cada ano cerca de 3, 4 ou 5 metros. São 300 a 500 centímetros. Se pensarmos que o ciclo se inicia normalmente no mês de março, mas que é em abril, maio, junho e julho que temos o efetivo crescimento dos ramos, ou seja cerca de 120 dias. Quer isto dizer, fazendo de forma simples as contas, que as nossas vinhas, melhor dizendo, os sarmentos das

nossas vinhas, crescem até 3 ou 4 centímetros por dia. Sim, caro leitor, eu disse por dia!!!

Que impressionante. Que fascínio.

É preciso explicar que o crescimento não é visível nas pontas dos ramos uma vez que este se dá nos chamados “entrenós” dos sarmentos. Passo a explicar: imagine uma antena de um carro ou uma cana de pesca telescópica. São compostos de vários segmentos que, crescendo em separado fazem o todo crescer muito.

Uma planta que cresce assim, neste nosso clima e nos nossos solos, só quer dizer que está completamente bem adaptada. De facto, podemos dizer que Portugal é um verdadeiro santuário para as vinhas.

**Fazendo de forma simples as contas, as nossas vinhas, melhor dizendo, os sarmentos das nossas vinhas, crescem até 3 ou 4 centímetros por dia.**







JOÃO PEREIRA SANTOS

## O vinho também pode ser um projeto de comunidade

No dia 13 de maio, uma pequena aldeia em pleno Baixo Alentejo, Vila Alva de seu nome, transformou-se numa autêntica mostra de vinho e recebeu centenas de enófilos e apreciadores. A aldeia envaideceu-se, no bom sentido, abriu as suas portas e partilhou o espaço das suas adegas e tabernas, tudo porque um dos seus produtos mais emblemáticos e identitários é o vinho.

Vila Alva, foi nesse dia uma autêntica feira de vinhos, a orgulhosa anfitriã do evento Vinho na Vila, que lá levou centenas de pessoas que, de copo na mão, deambularam pelas suas alvas ruelas estreitas, entrando nas adegas e provando o vinho. Não apenas o Vinho de Talha feito nesses locais, mas também o vinho de outros 35 produtores das várias regiões do país que estiveram presentes. Os menos atentos dirão que tudo não passou de mais uma prova de vinhos, mas este caso é diferente: aqui trata-se de elevar o vinho a elemento identitário de uma comunidade, envolvendo-a diretamente e fazendo-a participar, como protagonista, num acontecimento único. Tudo começa efetivamente no projeto XXVI Talhas, dos irmãos Alda e Daniel Pereira e do enólogo Ricardo Santos, que sempre fizeram questão em partilhar o sucesso dos seus excelsos vinhos com Vila Alva, a aldeia que os viu nascer e crescer,



lhes deu a conhecer o Vinho de Talha e a vontade de, um dia, seguirem as passadas dos antepassados e fazerem eles o seu próprio Vinho de talha. Ora sempre que recebem visitas na sua Adega do Mestre Daniel, após o sumptuoso cozido de grão religiosamente servido ao almoço, os convivas são levados num percurso pelas várias tabernas da aldeia e convidados a provar os Vinhos de Talha que lá se produzem. Aí, no aconchego das paredes de taipa da taberna, preenchidas por talhas, testemunha-se a vitalidade de uma comunidade ao redor da cultura do vinho: as tabernas são local de encontro e convívio, onde se “tira” um petisco e bebe vinho, mas também se conversa, contam histórias e se canta. E que belo é, ouvir o Cante Alentejano! Hoje resistem em Vila Alva pouco mais de meia dúzia de tabernas e talvez não cheguem a uma dúzia os produtores de Vinho de Talha. Mas se recuarmos aos anos 60 do século passado, as tabernas eram às dezenas e eram raras as famílias que não produziam o seu próprio vinho, nem que fosse apenas um “tareco” (talha de pequenas dimensões) escondido na arrecadação.

O Vinho na Vila nasceu desta ideia de partilha. O projeto Enóphilo, de Luís Gradíssimo juntou-se, bem como outros produtores amigos. A Câmara Municipal de Cuba e a Junta de Freguesia apoiaram a iniciativa. Contam-nos que não foi fácil convencer alguns dos donos das tabernas e das ade-

gas a partilharem o seu espaço com produtores de créditos firmados, mas após a desconfiança inicial foi uma alegria e um orgulho verem os seus singelos vinhos de talha serem provados e apreciados em pé de igualdade com outros vinhos mais cotados. O povo da aldeia também aderiu: nas ruas, às portas das casas, ia-se dando indicações da direção das adegas e fazendo alguma conversa de circunstância; nas tabernas os visitantes e os produtores convidados eram recebidos com esmero, provava-se o vinho, contavam-se histórias e até se cantava.

Em complemento à prova de vinhos foi criada a Rota do Petisco, uma ação gastronómica com queijos e enchidos da terra, servidos a acompanhar os vinhos. Além disso, estava patente uma exposição de fotografia intitulada “Vila Alva - Terras de Vinho” e junto ao fontanário da aldeia uma demonstração de pezagagem de talhas, ofício em vias de extinção e que já começa a fazer falta. No final, no largo Igreja Matriz da aldeia, já a entrar pela noite morna dentro, a adivinhar a chegada do Verão, um jantar de convívio, partilha e celebração.

Por um dia, uma pequena aldeia do interior, que há semelhança de muitas outras, vai perdendo população ano após ano, inverteu a inexorável tendência deste tempo e foi protagonista, duplicou a sua população e esteve nas bocas do mundo enófilo. Tudo por causa do vinho.

## TOME NOTA NA AGENDA

### Eventos v\u00ednicos e gastron\u00f3micos de 16 de junho a 15 de julho

Trafaria	16 a 18/6	16: 17-22h 17: 17-22h 18: 15-20h	TRAFARIA COM PROVA, PASSEIO RIBEIRINHO DA TRAFARIA Exposi\u00e7\u00e3o e degusta\u00e7\u00e3o de vinhos, tapas e petiscos, espa\u00e7o cultural e exposi\u00e7\u00f5es, anima\u00e7\u00e3o de rua. Provas comentadas por cr\u00edticos da revista Grandes Escolhas. O acesso ao recinto \u00e9 livre. A degusta\u00e7\u00e3o dos vinhos expostos \u00e9 condicionada \u00e0 compra do copo (5 \u20ac).
Amarante	16 a 18/6		UVVA - UNIVERSOS DO VINHO VERDE AMARANTE, CLAUSTRO DO CONVENTO DE S\u00c3O GON\u00c7ALO Evento onde \u00e9 poss\u00edvel provar muitos dos melhores Vinhos Verdes, quer de Amarante, quer da restante regi\u00e3o demarcada, em estreita liga\u00e7\u00e3o com os seus produtores, e tamb\u00e9m com en\u00f3logos convidados com o qual os participantes poder\u00e3o conversar. N\u00e3o faltar\u00e3o os sabores regionais, showcooking e anima\u00e7\u00e3o.
Alij\u00f3	16 a 18/6		FEIRA DOS VINHOS E SABORES DOS ALTOS 2023, PARQUE DA VILA Pretende promover o territ\u00f3rio e dar vida \u00e0 marca Vinhos dos Altos. Estar\u00e3o presentes 45 produtores de vinho, com produ\u00e7\u00e3o e engarrafamento no Concelho de Alij\u00f3. Tamb\u00e9m haver\u00e1 produtos locais, azeite, p\u00e3o, bola de carne, mel e frutos secos. Provas comentadas de vinhos, palestras, showcooking dedicado a tapas e petiscos de polvo galego e muita m\u00fasica, um passeio de cl\u00e1ssicos.
Coimbra	17/06/2023	15:00	4\u00aa EDI\u00c7\u00c3O EN\u00d3PHILO COIMBRA, HOTEL VILA GAL\u00c9 COIMBRA Um dia dedicado ao vinho, com participa\u00e7\u00e3o de cerca de 30 produtores de vinhos portugueses.
Monforte	17/06/2023	16:00	5\u00aa EDI\u00c7\u00c3O TORRE DE PALMA WINE MARKET, HERDADE DA TORRE DE PALMA Dia de portas abertas para receber dezenas de produtores locais ligados ao setor do vinho, provas, gastronomia e anima\u00e7\u00e3o.
Anadia	21 a 25/6		FEIRA DA VINHA E DO VINHO - ANADIA, VALE SANTO Arte, neg\u00f3cios, cultura, gastronomia, paix\u00e3o: est\u00e1 a chegar a Feira que revela o melhor que Anadia tem para brindar. + INFO: +351 231 510 730
Aldeia Galega da Merceana Alenquer	23/06/2023	19:00	FESTIVAL VINHOS N\u00b0ALDEIA 2023, PELOURINHO ALDEIA GALEGA MERCEANA Pretende-se valorizar dos produtos end\u00f3genos, do patrim\u00f3nio e da paisagem local e dos vinhos de um dos lugares mais t\u00edpicos de produ\u00e7\u00e3o de vinhos da regi\u00e3o de vinhos de Lisboa. Aliada \u00e0 promo\u00e7\u00e3o da oferta enotur\u00edstica atrav\u00e9s da dinamiza\u00e7\u00e3o de diversas atividades alusivas \u00e0 ruralidade, \u00e0 gastronomia, ao vinho, \u00e0s vinhas, aos vinhateiros e \u00e0s quintas e adegas d\u00b0Aldeia.
Condeixa	01/07/2023	17-23h	FESTA BRANCA CONDEIXA - REVISTA PAIX\u00c3O PELO VINHO, CON\u00cdMBRIGA HOTEL DO PA\u00c7O (Rua Francisco Lemos, 43) Pela primeira vez a revista Paix\u00e3o Pelo Vinho faz uma incurs\u00e3o \u00e0 zona centro para a realiza\u00e7\u00e3o de uma wine party. O tema: ver\u00e3o! E por isso todos t\u00eam de vestir branco. Para beber h\u00e1 vinhos de todas as geografias de Portugal e cervejas artesanais. N\u00e3o v\u00e3o faltar deliciosas iguarias e muita anima\u00e7\u00e3o. + INFO: +351 211 352 336
Vila Nova de Famalic\u00e3o	01/07/2023	17-22:00	\u00b0IR COM SEDE AO POTE 2023\u00b0, RESTAURANTE FERRUGEM / CASA ANA MONTEIRO (Av. Nacional - N309, Portela, N\u00b0 340) Um ciclo de experi\u00eancias de cozinha de fogo e potes no quintal da Casa Ana Monteiro. Conta com a participa\u00e7\u00e3o de alguns chefes convidados e 10 produtores de vinhos, desafiados a apresentarem vinhos especiais, preferencialmente colheitas mais antigas e em garrafas de grandes formatos. S\u00e3o invocados pratos de conforto, do imagin\u00e1rio rural, e combina\u00e7\u00f5es improv\u00e1veis, que resultam em iguarias de aspeto popular e sabor absolutamente sofisticado. +INFO: +351 932 012 974
Guarda	14 a 16/7		2\u00aa EDI\u00c7\u00c3O GUARDA WINE FEST, ALAMEDA DE SANTO ANDR\u00c9 - MUNIC\u00cdPIO DA GUARDA / C. V. R. DA BEIRA INTERIOR Produtores de vinho da Beira Interior, Douro e o D\u00e3o. Oportunidade \u00fanica de interpelar os autores, captando mais facilmente entendimentos de viticultura e de enologia, viajando no copo por in\u00fameras paisagens e lugares especiais. Entrada livre! Para provar os vinhos \u00e9 necess\u00e1rio adquirir o copo oficial de provas.
\u00c9vora	14 e 15/7		FESTIVAL EALIVE \u00c9VORA, ADEGA CARTUXA - QUINTA DE VALBOM Este evento est\u00e1 de volta ao cen\u00e1rio id\u00edlico das vinhas da Adega Cartuxa. Uma festa ao som dos DJ's da R\u00e1dio Comercial (Ana Isabel Arroja, Nuno Luz, Rob Willow e Wilson Honrado), para descontra\u00edr, conversar e dan\u00e7ar logo ap\u00f3s os concertos: 14 Julho - Rui Veloso Trio - Alexandre Manaia e Eduardo Espinho (Convidado especial, Vitorino)+ DJ Rob Willow; 15 Julho - Os Quatro e Meia + DJ Ana Isabel Arroja. Bilhetes em: <a href="https://ealive.bol.pt/">https://ealive.bol.pt/</a>
Set\u00fabal	15/07/2023	17-23h	FESTA BRANCA SET\u00daBAL - REVISTA PAIX\u00c3O PELO VINHO, B&B HOTEL SADO SET\u00daBAL J\u00e1 \u00e9 uma wine party ic\u00f3nica e sempre muito aguardada. O Dress code \u00e9 branco, os vinhos em prova s\u00e3o de todas as cores. H\u00e1 petiscos, anima\u00e7\u00e3o e a m\u00fasica do fant\u00e1stico DJ Pedro Monchique. O p\u00f3r-do-sol \u00e9 oferta! E vai ser arrebatador. +INFO: +351 211 352 336





2  
0  
2  
3

**FESTA BRANCA CONDEIXA  
WINE PARTY**

**1 de julho (sábado) - 17h00 / 23h00  
CONÍMBRIGA HOTEL DO PAÇO**

**FESTA BRANCA SETÚBAL  
WINE PARTY**

**15 de julho (sábado) - 17h00 / 23h00  
B&B HOTEL SADO SETÚBAL**

**PAIXÃO PELO VINHO BRAGA**

**31 de agosto (quinta) - 17h00 / 23h00  
Warm Up NOITES BRANCAS  
HOTEL VILA GALÉ COLLECTION BRAGA**

**PAIXÃO PELO VINHO WINE PARTY  
& ANTÃO VAZ EXPERIENCE**

**9 de setembro (sábado) - 17h00 / 23h00  
HOTEL VILA GALÉ ÉVORA**



**purple.**

**CASINO  
ESTORIL**

**Vila Galé**

**ALUG'AGUI**

**ADFP**

**CONÍMBRIGA  
HOTEL DO PAÇO**

**SETUBAL**  
MUNICÍPIO PARTICIPADO

**paixão pelo  
CERVEJA**

# MUST HAVE

TENTAÇÕES  
PARA OS  
CINCO  
SENTIDOS





## ARIENO E ALMA VITIS By Adega São Mamede da Ventosa

De aroma floral, com notas de lichia e frutos citrinos, **Arieno branco Leve 2022** revela-se fresco e interessante. O **Alma Vitis Cabernet Sauvignon Reserva 2018** destaca aromas a cassis e arandos, na boca é sedoso e persistente. Vinhos únicos e perfeitos para este verão.

[www.smv.wine](http://www.smv.wine)

## DFJ VINHOS Grand`Arte Chardonnay 2022

Um vinho aromático, frutado, rico, macio, saboroso e fresco, com um final de prova longo, elegante e persistente. Perfeito como aperitivo e a combinação certa com queijos frescos, mariscos e todo o tipo de peixe. Recomendamos servir à temperatura de 8-10°C.

[www.dfjvinhos.com/v/grandarte-chardonnay4](http://www.dfjvinhos.com/v/grandarte-chardonnay4)



## VAL MOREIRA A verdadeira essência do Douro

Localizada na margem sul do Rio Douro, a Quinta do Val Moreira foi comprada por Jorge Rebelo de Almeida e António Parente em 2018 e requalificada para enoturismo, contando com 27ha dedicados à produção de vinho. Aqui, estes dois amigos de longa data, que já produzem vinhos nas regiões do Alentejo e Lisboa, 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. O resultado são vinhos de perfil elegante, complexos e com grande frescura.

[www.valmoreira.com](http://www.valmoreira.com)

## PACHECA VINTAGE 2021

### Mais uma colheita fora de série

O **Pacheca Vintage 2021** foi vinificado em lagar de uvas de uma parcela de vinha muito velha. Trata-se de um vinho de grande intensidade aromática, destacando-se a fruta vermelha e preta, com alguma frescura mentolada. Na boca mostra muita estrutura, taninos bem presentes, elegância e um grande potencial de guarda, fazendo adivinhar que pode atravessar gerações.

[www.quintadapacheca.com](http://www.quintadapacheca.com)



## RESERVA DA FAMÍLIA Vinhos perfeitos para partilhar

O **Ravasqueira Reserva da Família branco 2022** (Viognier e Alvarinho) une a untuosidade e frescura, mineralidade e notas de citrinos maduros, versátil, adapta-se ao momento. Já o **Ravasqueira Reserva da Família tinto 2021** (Touriga Nacional e Syrah) é um vinho para ser apreciado à mesa. Apresenta notas de frutas pretas maduras, ainda algum vegetal e especiarias.

[www.ravasqueira.com](http://www.ravasqueira.com)



## QUINTA DO CERRADO DA PORTA Espumantes que não são só para dias de festa

A Quinta do Cerrado da Porta situa-se no concelho de Sobral de Monte Agraço, em plena Região dos Vinhos de Lisboa. As suas vinhas encontram-se a quase 300 metros de altitude e a menos de 20 quilómetros do mar, em encostas sujeitas à forte influência da nortada atlântica. As noites são frescas, as manhãs enevoadas, as tardes soalheiras, ou seja, condições ideais para o que se pretende de um espumante: acidez, frescura e longevidade.

A vindima é feita à mão e só se colhem uvas perfeitas e pouco amadurecidas, das castas Arinto, Chardonnay, Pinot Noir e Moscatel-Graúdo, originando vinhos aromáticos, leves e de boa acidez. Todos os espumantes da Quinta Cerrado da Porta têm muito baixo teor de açúcar. A segunda fermentação ocorre em garrafa, o estágio é prolongado e a remoção de sedimentos é realizado por "degorgement".

Um bom espumante precisa de dedicação e tempo.

[www.cerrado-da-porta.pt](http://www.cerrado-da-porta.pt)





# HERDADE PAÇO DO CONDE

## Elegância, riqueza e diversidade

A diversidade constitui um dos pilares da Herdade Paço do Conde. Hoje, esta propriedade com cerca de 4400ha, situada no Baixo Alentejo, junto ao Rio Guadiana, diversificou as suas atividades desde a cultura da vinha, olival, amendoal, cereal, hortícolas e pastagens naturais para vacas e porcos pretos.

A sua proximidade ao rio e o desenvolvimento de várias barragens ao longo dos tempos criam as condições necessárias à preservação de um ecossistema natural diverso e da fauna e flora selvagens que ali permanecem e que contribuem para as características únicas do solo, tornando-o num terroir incomparável de onde nascem os vinhos Paço do Conde.

A herdade está na família Castelo Branco desde há 4 gerações. A família, desde sempre fortemente ligada à agricultura, mas com olhos no futuro, iniciou o cultivo da vinha, desenvolvimento da adega e do lagar há 20 anos, que são hoje componentes essenciais do projeto de exploração agrícola.

A paixão pela terra é partilhada em cada garrafa de vinho Herdade Paço do Conde. Vinhos com um estilo único, reconhecido pela sua elegância, riqueza e diversidade.

O vinho em destaque parte da vontade de fazer um vinho utilizando a casta portuguesa mais conhecida, o Touriga Nacional, e o blend com uma das castas internacionais mais proeminentes e que no Alentejo atinge a sua expressão máxima, o Syrah. De aroma muito intenso, notas de especiarias e cereja preta madura, com um toque a baunilha do estágio em barrica, tem um paladar encorpado e equilibrado com final longo e persistente.



## Vinhos distintos e elegantes!

O **Herdade Paço do Conde Winemakers Selection**, proveniente do blend Alicante Bouschet e Syrah, tem cor granada escuro, é encorpado, macio, de taninos suaves e final de prova longo e persistente. O aroma é intenso e complexo, com notas de baunilha, especiarias e fruto negro bastante maduro.

O **Herdade Paço do Conde Reserva branco**, resulta das melhores uvas da casta Antão Vaz, de uma vinha com quase 50 anos da Região da Vidigueira, região conhecida pelo seu "microclima" proporcionado pela Serra do Mendro, onde se distinguem as elevadas amplitudes térmicas. Após maceração pelicular por algumas horas para obter uma maior complexidade aromática, o mosto fermenta em barricas de carvalho francês durante cerca de 9 meses, com "battonage" periódica. Muito elegante, intenso e complexo, com notas de baunilha da barrica, pêssego e alperce.

O **Herdade Paço do Conde branco**, com as castas Antão Vaz e Arinto, de cor amarelo citrino, tem aroma com notas de maçã, pera e pêssego maduro. O paladar é equilibrado, fresco e frutado.

[www.pacodoconde.com](http://www.pacodoconde.com)



## ODE WINERY

### Tributo à natureza, às vinhas e ao vinho

Fundada em 2021, por David Clarkin e Andrew Homan, ODE é o novo projeto do Ribatejo, em Vila Chã de Ourique Cartaxo.

O nome escolhido, ODE, é o ideal para o projeto que tem como objetivo não só a produção de vinhos, mas também a criação de uma experiência turística única, ao mesmo tempo que celebra a beleza natural da região do Ribatejo.

A ODE Winery conta com 100 hectares de onde será possível a produção de cortiça, oliveiras e vinhas. Conta também com um projeto de expansão para resort de luxo, com villas e suites, glamping, restaurantes, bar e centro de bem-estar. Adjacente a esta propriedade, encontra-se a adega, que conta não só com uma arquitetura de cortar a respiração, mas também com um espaço de eventos, cellar door e restaurante.

Nas vinhas, plantadas em 2004, podem-se encontrar castas indígenas e também internacionais, todas plantadas na região do Tejo. Exemplos destas são Arinto, Alvarinho, Fernão Pires, Semillon, Viognier, Pinot Gris, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah. Os princípios de plantação orgânica estão presentes em todas as vinhas, já que o objetivo para 2025 é ser completamente certificada como uma produção orgânica.

A ODE teve a sua primeira vindima em 2022. A sua filosofia de produção, sob o controlo da enóloga Maria Vicente, é baseada no lema "Intervenção mínima, atenção máxima", afinal a missão da adega é simples: "produzir vinhos de qualidade superior, que por si só conseguem representar as características intrínsecas de cada variedade da nossa região".

No primeiro trimestre de 2023 foram lançados os primeiros vinhos, todos monocastas.

**ODE Semillon 2022** na boca, seco e cítrico. Notas de limão e lima, assim como maçã verde, com final de boca mineral. **ODE Viognier 2022**, um vinho fresco e frutado onde reiam as notas de pêssigo, nectarinas, damascos e frutos tropicais, gengibre e especiarias. **ODE Fernão Pires 2022**, arrojado, mas fresco, com notas de fruta tropical e herbáceas. A madeira criou um suporte e adicionou uma textura formidável a este vinho. **ODE Arinto 2022**, um vinho com uma acidez natural é um verdadeiro e elegante exemplo do potencial da casta. Notas de pera e maçã verde, marmelo e baunilha. **ODE Touriga Nacional 2022**, aos olhos um roxo intenso e vibrante, na boca ameixa, amora e especiarias. Até ao final do ano a ODE Winery pretende lançar mais 4 vinhos, todos eles da vindima de 2022. Todos os vinhos podem ser adquiridos, também, na loja on-line: [www.odewinery.com/shop](http://www.odewinery.com/shop).

[www.odewinery.com](http://www.odewinery.com)





## QUINTA DA PLANSEL

### Novos Caminhos Alicante Bouschet

A Quinta da Plansel está localizada em Montemor-o-Novo, uma pequena cidade no Alentejo, no distrito de Évora. Fundada em 1997 por Dorina Lindemann, a adega da Quinta da Plansel, concentra em si um trabalho harmonioso do pulso alemão e da expressividade do Alentejo, contando com 25 anos de história.

A adega aposta, essencialmente, numa produção de vinhos monocastas e procura focar-se naquilo que são as castas portuguesas.

Desde há cerca de 15 anos que Quinta da Plansel tem feito trabalho de investigação com a casta Alicante Bouschet e, com as alterações climáticas que se têm assistido nos últimos anos, a casta foi uma das castas que melhor se adaptou a essas mesmas alterações. O vinho Alicante Bouschet "Novos Caminhos" foi uma nova aposta dos enólogos Dorina Lindemann e Carlos Ramos, que pretendiam dar um novo caminho à gama Plansel, uma das diversas gamas de vinho da Quinta da Plansel (Marquês de Montemor, Plansel, DL, Family Estate e Especialidades).

O **Novos Caminhos 100% Alicante Bouschet** apresenta aromas de frutos silvestres frescos e alguma especiaria. Na boca é denso, carnudo com excelente estrutura, taninos vivos e frescos, acidez equilibrada. Conta ainda com 6 meses de estágio em barrica de carvalho francês.

A Quinta da Plansel oferece aos seus visitantes e curiosos, a possibilidade de realizar visitas à adega, onde irão conhecer também o processo de enxertia, provas de vinhos, picnics, Wine & Dine, entre outros eventos.

[www.plansel.com](http://www.plansel.com)

## PISTA WINES

### Lançamento da Gama Tapada da Fonte 2022

António Pista lançou-se na conceção de um projeto de produção de vinhos em 2020, em Alter Pedroso, concelho de Alter do Chão, plantou 4ha de vinha em 2021 a cerca de 400m de altitude. Do amor e labor dedicados à vinha, a mesma devolveu a primeira colheita logo em 2022, dos quais agora se apresentam o **Tapada da Fonte branco 2022** e o **Tapada da Fonte rosé 2022**.

Sob enologia do luso-francês Joachim Roque, o Tapada da Fonte branco (Alvarinho, Arinto e Verdelho) procura evidenciar os primeiros sinais deste terroir alentejano, amarelo brilhante com laivos esverdeados, apresenta um aroma vivo e complexo, com perfil tropical, dominado por notas citrinas e florais. No palato, a acidez é marcante, mas não exagerada. O **Tapada da Fonte rosé**, um blend de Touriga Nacional e Syrah, apresenta uma cor 'olho de perdiz', no nariz sobressaem os aromas a frutos do bosque. Na boca impressiona pela textura, sedosa e elegante, revelando notas de ervas aromáticas, com final longo e persistente.

O **tinto da Tapada da Fonte** será lançado para o mercado em meados de junho e o objetivo desta primeira gama é oferecer aos amantes do vinho, qualidade e complexidade, que demonstrem tudo o que a natureza tem para oferecer nos 4ha de vinha do projeto!

[www.pistawines.pt](http://www.pistawines.pt)





## VIA LATINA

### Frescura e elegância na sua mesa

Um universo próximo de 4 mil viticultores difundidos na Região dos Vinhos Verdes integra uma grande diversidade terroirs com diferentes castas, o que permite que se encontre o que se procura para determinado perfil de vinho. Estes viticultores associados entregam as suas uvas às Cooperativas da terra que, por sua vez, constituem a VERCOOPE, uma união de sete Cooperativas Vitivinícolas da Região dos Vinhos Verdes: Amarante, Braga, Guimarães, Famalicão, Felgueiras, Paredes e Vale de Cambra.

Todo o trabalho de produção é coordenado pelo enólogo da VERCOOPE, João Gaspar, que se articula com os responsáveis de enologia e viticultura de cada adega da União.

Para lá dos perfis clássicos de Vinhos Verdes, que constituem o seu principal foco de produção e negócio, a VERCOOPE tem produzido mais recentemente outros perfis de vinhos com um carácter mais estruturado, intenso e complexo, tal com tem apostado nos espumantes de Vinho Verde produzidos em método charmat, com especial relevo para um monocasta Espadeiro, como é o caso do Espumante Via Latina espumante rosé, um produto bastante diferenciador e com grande sucesso comercial.

O **espumante de Vinho Verde Via Latina rosé**, elaborado em 100% com a casta Espadeiro apresenta um carácter fresco, frutado e uma acidez muito vibrante. Revela aromas de morango, framboesa e melancia assim como um toque de citrinos. No visual, mostra uma mousse macia e uma cor rosa salmão aberta. Excelente para receções, welcome drinks e sobremesas.

Perfeito para este verão é, também, o **Via Latina Vinho Verde DOC Grande Escolha 2022**, elaborado a partir das castas Alvarinho, Arinto, Loureiro e Trajadura, apresenta aromas de lima, alperce e ameixa branca. Um vinho mineral e equilibrado vai bem com mariscos nobres, robalo, Bacalhau à Brás e arroz de pato.

[www.vercoope.pt](http://www.vercoope.pt)





## VINEADOURO

### Vinhos com história e personalidade

Situada junto à história aldeia de Numão, em pleno Douro Superior, a Quinta da Vineadouro é um novo projeto vitivinícola motivado pela recuperação de aromas e sabores antigos dos vinhos da região. A origem deste projeto remonta ao séc. XVIII, quando a família Moutinho se fixa em Numão, dando o primeiro passo para que, volvidos mais de 250 anos, cheguem finalmente ao mercado vinhos com identidade e sentido de lugar.

**Vineadouro Rabigato 2021** é um branco de uma casta histórica do Douro, com grandes tradições no Douro Superior, onde é muito frequente nas vinhas antigas e dá origem a vinhos de grande personalidade. **Vineadouro Claret 2021** pretende ser um tributo à viticultura e enologia antigas, em que as castas - tintas, brancas e rosadas - eram plantadas, vindimadas e vinificadas em conjunto. Tem aromas e sabores medievais, que ainda perduram em algumas aldeias do Douro Superior, como a de Numão. **Vineadouro Special Edition 2021** é um vinho branco muito especial feito com as melhores uvas das várias parcelas de vinha, onde predominam as castas Rabigato, Gouveio e Síria num blend ímpar de frescura e acidez. Uma edição limitada a 2 mil garrafas. **Vineadouro Vinhas Antigas branco 2020** e **Vineadouro Vinhas Antigas tinto 2019** evocam aromas e sabores antigos, que pretende reverenciar a vinha de onde vieram as uvas e homenagear os familiares que a plantaram, há mais de cem anos.

[www.vineadouro.com](http://www.vineadouro.com)



ANTÓNIO MENDES NUNES

O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico  
> fotografia **José Maria da Fonseca**

## José Maria da Fonseca Dois séculos de inovação e de sucessos

Completará este ano 189 anos de existência, sempre nas mãos da mesma família, cabendo presentemente a responsabilidade da sua gestão aos irmãos António e Domingos Soares Franco, representantes da 6ª geração (a 7ª também já está a trabalhar na casa). Trata-se da José Maria da Fonseca, que desde a sua fundação, em 1834, nunca deixou de inovar.



Azeitão é a “casa-mãe” de uma das firmas produtoras de vinho mais antigas de Portugal. Fundada em 1834 por José Maria da Fonseca tem sabido, ao longo de quase dois séculos, manter-se à frente na inovação e na grande qualidade de todos os produtos que “nascem” nas suas vinhas e adegas.

Um dos seus mais recentes lançamentos, uma nova colheita do Periquita Superior (meados de Fevereiro deste ano de 2023) faz-nos recuar 173 anos, até 1850, quando a marca Periquita foi lançada, num projecto altamente inovador já que se tratou do primeiro vinho não generoso engarrafado.

### VAMOS À HISTÓRIA DA EMPRESA, COMEÇANDO PELA HISTÓRIA DO SEU FUNDADOR.

José Maria da Fonseca nasceu em Vilar Seco, concelho de Nelas, a 31 de Maio de 1804. Frequentou a Universidade de Coimbra onde, em meados da década de 1820 se licencia em Matemática. Posteriormente rumou a Lisboa onde seu pai, José António da Fonseca era um importante homem da alta finança, ligado ao negócio dos tabacos (grupo de que faziam parte os representantes das mais distintas e ricas famílias portuguesas, como o barão de Quintela, Cruz Sobral, Braamcamp e outros capitalistas), grande negociante de cereais e, como político, vereador da Câmara Municipal de Lisboa, após a vitória dos liberais. Viviam-se uma época terrível em Portugal, com uma guerra civil que opunha os absolutistas (seguidores do rei D. Miguel) aos liberais, empenhados em colocar no trono D. Pedro IV (ou para sermos mais exatos sua filha, D. Maria II, já que D. Pedro nela havia abdicado depois de se haver desligado da corte portuguesa, quando em 1822

proclamou a independência do Brasil, só voltando a Portugal para lutar contra o irmão a quem chamou de rei usurpador). É neste caldo de instabilidade que se vivia em Portugal, quando em 1834 os liberais vencem a guerra. Um dos primeiros actos políticos do novo regime foi ordenar, em 30 de Maio desse mesmo ano, a expulsão de todas as ordens religiosas, confiscando para o Estado as suas avultadas propriedades (registre-se que as ordens femininas foram autorizadas a ficar nos seus conventos até à morte da última freira). É nesse ano de 1834 que José António da Fonseca alerta o filho para uma fantástica propriedade situada em Azeitão que havia sido colocada em hasta pública. Assim nasceu a José Maria da Fonseca, produtora de vinho notáveis.

Como escrevemos, devido ao carácter altamente empreendedor de José Maria da Fonseca (JMF), rapidamente a empresa se tornou notada por seguir uma orientação diferente da então vitivinicultura portuguesa dos vinhos de pasto (designação que durante muitos anos se deu aos vinhos não generosos).

Foi a primeira empresa a vender o seu vinho engarrafado e com marca, o Periquita. Que galhardamente chegou até aos nossos dias. Vale também a pena contar a origem do nome. Logo após a compra da tal propriedade JMF mandou vir do Ribatejo, garfos de videiras da casta Castelão para enxertar as videiras da vinha da Cova da Periquita, uma das várias vinhas que possuía. Este vinho, além de ser o primeiro vinho português engarrafado foi, também, o primeiro a ser exportado no último quartel do século XIX. O seu principal mercado da época era o Brasil que chegou a absorver mais de





um milhão de garrafas por ano, sobretudo do Periquita um vinho que cedo ganhou notoriedade internacional. Dessa época é, também, a criação da marca Palmela Superior (1866).

Refira-se que 170 anos depois cerca de 60% do vinho produzido na JMF é para exportação e além do Brasil, que disputa o primeiro lugar com a Suécia, os vinhos JMF estão presentes em mais de 70 países.

Outra das inovações de José Maria da Fonseca está intimamente ligada à criação do Moscatel de Setúbal, um delicioso vinho generoso da Região Vitivinícola da Península de Setúbal. A criação deste vinho remonta 1849, ano da criação da marca Moscatel de Setúbal, em 1849. Na Adega dos Teares Velhos, em Azeitão, encontram-se várias colheitas de Moscatel de Setúbal desde o séc. XIX até à actualidade. Ainda em relação ao Moscatel da JMF uma

curiosa história quase tão velha como o vinho e que, portanto, tem os seus inícios ainda na segunda metade do século XIX.

Nesses tempos era costume os navios levarem a bordo barricas com vinho para serem vendidas na América, em África, na Ásia, sobretudo na Índia. Eram consignadas aos comandantes que recebiam uma comissão pela venda. Muito desse vinho não era comercializado e regressava à JMF. Ao serem provados esses vinhos geralmente apresentavam-se melhores, mais interessantes, mais complexos do que antes da viagem. Essa transformação era devida às variações climáticas que sofriam com a passagem dos trópicos e do Equador. Chamaram-se a esses vinhos "Torna Viagem".

No ano 2000 a JMF retomou com regularidade as viagens com cascos de Moscatel de Setúbal, fazendo uma parceria com a Marinha Portuguesa. Assim, a bordo do NRP Sagres, iniciou-se a "Época Moderna dos Torna Viagem" tendo-se já realizado oito edições – 2020, 2018, 2017, 2016, 2015, 2010, 2007 e 2000.

#### A CASA-MÃE DA JMF

Regressemos a Vila Nogueira de Azeitão à casa-mãe da JMF. Um edifício construído no século XIX, mas completamente restaurado em 1923 pelo arquiteto suíço, Ernesto Korrodi, tendo sido a residência da família Soares Franco até 1974. Com uma fachada e jardins de beleza muito especiais, tem estado desde sempre associada à imagem da José Maria da Fonseca. Actualmente é uma casa-museu que pode ser visitada de segunda a domingo inclusive, fechando apenas no dia 24 de Dezembro à tarde, 25 de Dezembro, 31 de Dezembro à tarde e 1 de Janeiro. De Abril a Outubro está aberta entre as 10 da manhã e o meio dia e 2 e meia e 5 e meia. De Novembro a Março



## DATAS MARCANTES DA JMF

<b>1804</b>	Nasce José Maria da Fonseca				
<b>1834</b>	Fundação da empresa José Maria da Fonseca				
<b>1850</b>	Registo de marca Periquita				
<b>1857</b>	D. Pedro V confere a José Maria da Fonseca a Ordem da Torre e Espada de Valor, Lealdade e Mérito				
<b>1884</b>	Morte de José Maria da Fonseca				
<b>1937</b>	Lançamento da marca Faísca				
<b>1944</b>	Lançamento marca Lancers				
<b>1945</b>	Início da produção de vinhos de garrafeira (P 1945) e marca Branco Seco Especial (BSE)				
<b>1959</b>	Lançamento das marcas Terras Altas				
<b>1962</b>	Criação da Sileno				
<b>1969</b>	Aquisição de João Pires & Filhos e Lançamento da m-arca Quinta de Camarate				
<b>1970</b>	Criação de joint-venture com a Heublein e Criação da J. M. da Fonseca Internacional				
<b>1972</b>	Criação da J. M. da Fonseca Exportador				
<b>1985</b>	Venda de J. M. da Fonseca Internacional e J. M. da Fonseca Exportador à Heublein				
<b>1986</b>	Aquisição da Casa Agrícola José de Sousa Rosado Fernandes, em Reguengos (com a maior adega de talhas do país)				
<b>1989</b>	Venda da Sileno ao grupo inglês IDV e compra da Vinha Grande de Algeruz				
<b>1996</b>	Aquisição da J. M. da Fonseca Internacional ao grupo inglês IDV e obtenção da Certificação do Sistema da Qualidade segundo a norma ISSO 9001				
<b>1997</b>	Lançamento das marcas Periquita Clássico, Primum e Coleção Privada Domingos Soares Franco; Compra da Quinta das Faias				
<b>1999</b>	Construção do Centro de Vinificação Fernando Soares Franco				
	Marca Trilogia				
<b>2000</b>	Criação da José Maria da Fonseca & Van Zeller SA e compra das propriedades Vale da Mina e Vinha de Mós (Douro)				
<b>2001</b>	Inauguração oficial do Centro de Vinificação Fernando Soares Franco				
	Relançamento da marca Vinya, Marcas Septimus e Fernando Soares Franco (FSF); Criação da embalagem especial Século de Moscatel, incluindo 4 garrafas de Moscatel (10, 20, 30 e 40 anos)				
<b>2002</b>	Lançamento das marcas Domini, Domini Plus e JMF & Van Zeller Porto Vintage				
<b>2003</b>	Marca Hexagon (lançamento primeira colheita 2000) e José d e Sousa Mayor (lançamento primeira colheita 1998)				
<b>2004</b>	Introdução da nova garrafa do Lancers e campanha de relançamento nacional e internacional; Certificação Ambiente ISO 14001				
<b>2006</b>	Nova campanha publicitária do Periquita e nova imagem Institucional José Maria da Fonseca				
<b>2008</b>	Marca Twin Vines				
<b>2009</b>	Lançamento do primeiro vinho sem álcool em Portugal (Lancer's Rosé Free)				
<b>2010</b>	Lançamento de J de José de Sousa (vinho de talha da adega do Alentejo)				
<b>2011</b>	Lançamento do Periquita Superyor (primeira colheita 2008)				
<b>2014</b>	Comemoração dos 180 anos da José Maria da Fonseca; Lançamento do Hexagon Branco; Lançamento Moscatel de Setúbal Superior 1911 (Leilão)				
<b>2015</b>	Criação da José Maria da Fonseca Distribuição; Rebranding BSE e Lancers				
<b>2016</b>	José de Sousa 2014 é 5º Melhor Vinho do Ano pela Wine Enthusiast				
<b>2017</b>	Lançamento Bastardinho de Azeitão 40 Anos - Canto do Cisne; Rebranding Adega José de Sousa; Lançamento Puro Talha				
<b>2018</b>	Rebranding da marca Periquita; Leilão Moscatel Roxo de Setúbal Superior 1918				
<b>2019</b>	Comemoração dos 185 anos da José Maria da Fonseca; Rebranding Alambre 20 Anos				
<b>2020</b>	Comemoração dos 170 anos da				
	marca Periquita; Regresso do Periquita Clássico				
<b>2021</b>	Abertura do primeiro restaurante flagship da marca, Wine Corner by José Maria da Fonseca, em Azeitão; Lançamento do João Pires Rosé, dos Lancers Sweet e Lancers Sangria; Lançamento Montado Rosé				
	Domingos Soares Franco – Prémio “Personalidade do Ano” pela Revista de Vinhos e “Enólogo de Vinhos Generosos do Ano” pela Revista Vinho Grandes Escolhas.				
<b>2021</b>	Lançamento da Cerveja Artesanal Mosquita em parceria com a 8ª Colina; Parceria com o realizador Matthew Vaughn e a marca Kingsman com uma edição exclusiva e limitada do Moscatel Kingsman Century Edition 1919				
	Instalação de um sistema solar fotovoltaico para autoconsumo na Quinta da Bassaqueira				
<b>2022</b>	José Maria da Fonseca é o primeiro produtor português a receber a certificação de sustentabilidade FAIR'N GREEN; JMF Distribuição adiciona ao portfólio Champanhes Henriot e Quinta da Lagoalva; Realização do XXIV Capítulo da Confraria do Periquita; Lançamento de campanha de Sustentabilidade: “Vinhos que vão bem com o ambiente”; Lançamento Moscatel de Setúbal Edição Comemorativa Benfica Bi Campeonato Europeu 1961-62				
<b>2023</b>	Todos os vinhos da José Maria da Fonseca produzidos após 2021 receberam a Certificação de Sustentabilidade FAIR'N GREEN; Obtenção da Certificação de Segurança Alimentar - IFS Food - com classificação máxima (higher level) de 96,40%; Renovação da certificação de Segurança Alimentar BRCGS Food com classificação máxima AA.				





tem o mesmo horário, apenas encerrando uma hora mais cedo.

Durante a visita poderá escutar uma breve história da empresa, uma visita às antigas adegas: a Adega da Mata e a Adega dos Teares Novos, onde estagia, entre outros, o vinho Periquita, e a Adega dos Teares Velhos, onde repousam os mais antigos Moscatéis de Setúbal, alguns dos quais autênticas relíquias com mais de 100 anos.

No final, o visitante terá a possibilidade de conhecer e provar alguns dos vinhos produzidos pela José Maria da Fonseca. Na loja de vinhos tem toda a alargada gama de vinhos da empresa e produtos gourmet regionais.

A JMF recomenda uma reserva prévia que pode ser feita através do telefone +351 212 198 940 ou pelo email: [enoturismo@jmfonseca.pt](mailto:enoturismo@jmfonseca.pt).

O retrato da casa-museu está patente no rótulo do vinho JMF, lançado pela primeira vez em 2018. Produzido a partir das castas Castelão e Touriga Nacional, o JMF Reserva tem um estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês e americano e apresenta um perfil frutado e suave com um final de prova persistente. Tem um preço inferior a 5 euros, uma excelente relação qualidade/preço. No campo oposto, o de vinho mais caro será o José Maria da Fonseca - Bastardinho de Azeitão 40 anos com uma preço a rondar os 400 euros.





HÉLIO LOUREIRO

O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

## Despidos de dignidade

“Todas as pessoas nascem livres e iguais em dignidade e direitos. São dotadas de razão e consciência e devem agir em relação umas às outras com espírito de fraternidade.”  
(Art. 1 Declaração Universal dos Direitos Humanos)

Não existe cozinha sem agricultura e muitas vezes temos esquecido de dar destaque e atenção à terra, aos lavradores, aos pescadores e a quem produz os alimentos, que são identitários da nossa gastronomia. Pouco se fala dos pescadores, sempre esquecidos e sempre na base da pirâmide, não possuem terra nem coisa alguma a não ser a sua força de trabalho árduo e sempre dependente do tempo, explorados desde sempre estão hoje em vias de extinção. Dizia-me um pescador de Matosinhos num trabalho que realizei para aquela entidade “jurei sobre o corpo morto de meu pai que eu seria o último pescador da família, chegava de sofrimento”.

Então como faremos nós sem lavradores, sem pescadores, sem pequenos produtores, num país que quer viver em grande parte do turismo?

Existirá turismo em regiões abandonadas? imaginamos Trás-os-Montes sem cerejeiras nas paisagens, sem castanheiros? O Alentejo sem cearas (embora hoje sejam olivais a perder de vista numa afronta

ao ecossistema)? O Douro sem vinhedo? Olhão ou Matosinhos sem barcos de pesca? As montanhas do Barroso sem gado? Portugal produz actualmente cerca de 20% dos cereais que consome, existe uma vontade política de aumentar essa produção, mas como, se não temos quem trabalhe a Terra neste sector?

É que o nosso pão neste momento já é feito quase na sua plenitude com cereais importados. Embora seja a quarta maior produção nacional, tem baixado de ano para ano. Em 2020 produzimos um milhão de toneladas quando em 1986 produzíamos quase o dobro.

De 1989 para 2019 o número de agricultores desceu de 16% da população residente (1,5 milhões) para 6% (650 mil) sendo o sector conjuntamente com o da restauração e hotelaria o mais mal pago em Portugal (823 euros em média).

Importa, pois, valorizar o produto e quem o produz, diminuir o desperdício alimentar, aumentar o valor na produção, estarmos atentos aos produtos de proximidade, importa sermos valerosos defensores da sazonalidade e biodiversidade numa atitude de uma cozinha consciente se queremos que a gastronomia portuguesa seja reconhecida pelos seus produtos de excelência e não apenas pelo receituário.

Contudo o que temos feito é importar mão de obra sem critérios numa desumanização que nos deve a todos envergonhar.

Uma nova escravatura nasce aos nossos olhos e, de uma forma inconsciente e desumana, nem nos interrogamos onde pernoitam, como chegam, em que condições vivem, que salários auferem.

Reclamamos do péssimo serviço prestado por um serviço como a Uber e outros do género que passaram de excelência a transportes feitos por pessoas exploradas, escravizadas, somos atendidos em restaurantes, cafés e bares (sobretudo na Capital) por empregados que nem falam português, que são pagos abaixo do valor de mercado, dormem em condições desumanas, são tratados como pessoas de segunda e achamos que está tudo bem, que o turismo está a crescer, que Portugal está em franco progresso económico... Também o estava no tempo da escravatura!

Precisamos de imigrantes, precisamos de pessoas que queiram criar raízes aqui em Portugal, formar família, sentirem-se queridos, acarinhados, capazes de sonhar, de enviar para os seus países, como muitos portugueses fizeram no passado, o excedente do seu salário para um dia se o desejarem regressarem.

Estão hoje alguns a usufruir numa esplanada do melhor de Portugal esquecendo o sofrimento, as lágrimas, a angústia, daqueles que escondemos nas motas das entregas, nas barracas dos campos agrícolas, nos quartos superlotados sem condições, em cidades repletas de turistas e despidas de dignidade.





*Reúna a sua Família com a nossa...*



QUINTA do PILOTO  
— PALMELA - PORTUGAL —

[WWW.QUINTADOPILOTO.PT](http://WWW.QUINTADOPILOTO.PT)

# 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.

