#90
gratuita
2023
bimestral

paixão pelo VINHO

WWW. REVISTAPAIXAOPELOVINHO.COM

17º ANIVERSÁRIO



BRINDAR À GRANDE E À PORTUGUESA

NESTAS FÉRIAS LEVE AS GARRAFAS MAGNUM PARA A SUA MESA PERFEITAS PARA PARTILHAR, VAI SER UMA EXPERIÊNCIA QUE TODOS VÃO ADORAR!

DESCUBRA AS OSTRAS PORTUGUESAS E A CASTA FERNÃO PIRES: PURA ELEGÂNCIA

100 VINHOS ROSADOS PERFEITOS PARA TODAS AS OCASIÕES

E AINDA... NOVIDADES, SABORES E OUTRAS IRRESISTÍVEIS TENTAÇÕES

para verdadeiros experts

PLEXUS



É MAIS DO QUE IMAGINAS.

#EXPLORAOMUNDOPLEXUS

ADEGACARTAXO.PT VINHOPLEXUS PLEXUSLOVERS

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Design by VISUALS™

purple

PROPRIEDADE
PurpleSummer Media & Events, Lda

Detentores de 5% ou mais do capital da empresa:
Maria Helena Duarte (75%) Diretora-geral
Ernesto Fonseca (25%) Sócio-gerente

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

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
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
Alexandra Costa, André Guilherme Magalhães, António Mendes Nunes, Cláudia Pinto, Fernanda Teixeira, Fernando Blasco Lopes, Hélio Loureiro, João Pereira Santos, José Sassetti, Mafalda Freire, Manuel Baiôa, Maria Helena Duarte, Sérgio Lima Macedo, Sérgio Ivan Santos, Susana Marvão.

PROVADORES RESIDENTES
André Guilherme Magalhães, António Mendes Nunes, Fernando Blasco Lopes, Gabriela Canossa, João Pereira Santos, José Sassetti, Manuel Baiôa, Maria Helena Duarte, Sérgio Lima Macedo e Sérgio Ivan Santos.

CONSULTORES EM ENOLOGIA
Gabriela Canossa e Osvaldo Amado

FOTOGRAFIA
Ernesto Fonseca, Nuno da Silva, Sérgio Sacoto, Ricardo Zambujo

FOTOGRAFIA DA CAPA
© Plateresca

DESIGN E PAGINAÇÃO
Isa Carneiro

Registo ERC 124968

siga-nos on-line
www.revistapaixaopelovinho.com

#revistapaixaopelovinho #paixaopelovinho

estatuto editorial
Disponível on-line

periodicidade bimestral
Julho e Agosto 2023

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

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre



MARIA HELENA DUARTE
fundadora e diretora-geral

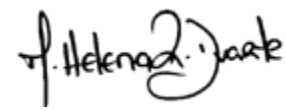
Partilhar!

A vida é melhor quando a partilhamos. Alegrias (e tristezas), conquistas, metas a atingir, um abraço, uma palavra amiga... Tudo isto é partilha, mas também o é mais um lugar à mesa e um copo de vinho, uma boa história e meia dúzia de gargalhadas. E se tudo isto acontecer no mesmo local e com mais 7 pessoas, então, já podemos abrir uma garrafa magnum. E é tão bonita uma mesa bem posta, com pessoas felizes e mais um tema de conversa: aquela garrafa grande, pesada, que todos querem tocar. O vinho, esse, geralmente não desilude. A memória perdura e o regresso à mesma marca será certo. Nesta edição vai encontrar várias propostas para poder escolher e que combinam na perfeição com uma patuscada de fim de tarde, carne grelhada e outras iguarias.

O verão também pede vinhos rosé. E que bons estão os vinhos portugueses! Elegância, frescura, fruta fresca e flores são os principais descritores, mas se antes eram vinhos de piscina, desengane-se porque hoje são vinhos sérios, bem feitos, com seleção de castas, vinificação cuidada e apresentação sublime. Provámos cerca de 100 exemplares de todas as regiões, agora cabe-lhe a si escolher e ousar experimentar. De certeza que vai repetir a experiência.

Nos últimos dois meses foram conhecidos os resultados de muitos dos concursos nacionais e internacionais de vinhos e todos eles confirmam: os vinhos portugueses estão ao mais alto nível. Parabéns a todos os produtores e pessoas que trabalham tanto para este setor, acreditando que vale a pena lutar pela qualidade!

Por fim, dizer-lhe que esta edição marca o 17º aniversário da sua revista Paixão Pelo Vinho e para celebrar apresentamos uma nova imagem gráfica. Mais moderna e cosmopolita, de linhas elegantes, em tons dourado, prateado e preto, deixando brilhar as fotografias, que tão bem comunicam cada momento vivenciado que queremos consigo partilhar. Seguimos juntos!•





MEDALHA DE MELHOR ARINTO 2023

Rubigo • Branco • 2019 • Arinto • **DOP Bucelas** • Rubigo Wines

TOP 5

ARINTOS DE LISBOA

Confraria • Branco • Reserva • 2020 • Arinto • **DOP Óbidos** • Adega Cooperativa do Cadaval

Encostas de Xira • Branco • 2021 • Arinto • IGP • Município de Vila Franca de Xira

Pancas • Branco • 2022 • Arinto • IGP • Quinta de Pancas

QSB • Branco • Reserva • 2020 • Arinto • IGP • Cunha & Folque

Rubigo • Branco • 2019 • Arinto • **DOP Bucelas** • Rubigo Wines



MEDALHA DE MELHOR VITAL 2023

Adega Mãe - Vinhas Velhas • Branco • 2019 • Vital • IGP • Adega Mãe



O MELHOR BRANCO DE LISBOA

Azulejo • Branco • 2022 • IGP • Casa Santos Lima

O MELHOR "LEVE LISBOA"

Nevão • Rosado Leve • 2021 • IGP • Adega Cooperativa da Labrujeira

O MELHOR TINTO DE LISBOA

Quinta do Gradil • Tinto • Tannat • 2021 • IGP • Quinta do Gradil

A MELHOR AGUARDENTE VÍNICA DOP LOURINHÃ

Quinta do Rol • VSOP • **DOP Lourinhã** • Quinta do Rol

O MELHOR DOP DE LISBOA

Empatia • Branco • 2022 • Vital • **DOP Alenquer** • Adega da Labrugeira



MEDALHA DE GRANDE OURO

Azulejo • Branco • 2022 • IGP • Casa Santos Lima

Caves Velhas - Romeira • Branco • 2022 • IGP • Enoport Wines

Villa Oeiras • Branco Generoso • Superior • **DOP Carcavelos** • Município de Oeiras



MEDALHA DE OURO

Adega Mãe - Vinhas Velhas • Branco • 2019 • Vital • IGP • Adega Mãe

Cachené • Branco • 2020 • Viognier • IGP • Adega Moor

Casal da Manteiga • Branco • 2021 • IGP • Município de Oeiras

Castelo do Sulco • Branco • 2022 • IGP • Quinta do Gradil

Confraria • Branco • 2020 • Reserva • **DOP Óbidos** • Adega Cooperativa do Cadaval

Empatia • Branco • 2022 • Vital • **DOP Alenquer** • Adega da Labrugeira

Encostas de Xira • Branco • 2021 • Arinto • IGP • Município de Vila Franca de Xira

Memória • Branco • Verdelho • 2018 • IGP • Quinta dos Capuchos

Pancas • Branco • 2022 • Arinto • IGP • Quinta de Pancas

Peripécia • Branco • 2020 • Grande Reserva • Chardonnay • IGP • Quinta do Cerrado da Porta

QSB • Branco • 2020 • Arinto • Reserva • Cunha e Folque

Quinta de S. Francisco • Branco • 2022 • **DOP Óbidos** • Quinta do Sanguinhal

Quinta do Gradil • Branco • 2022 • Chardonnay • IGP • Quinta do Gradil

Rubigo • Branco • 2019 • Arinto • **DOP Bucelas** • Rubigo Wines

S. Sebastião • Branco • 2022 • Chardonnay • IGP • Quinta de S. Sebastião

Villa Oeiras • Branco Generoso • 2012 • **DOP Carcavelos** • Município de Oeiras

Villa Oeiras • Branco Generoso • 2015 • **DOP Carcavelos** • Município de Oeiras

Nevão • Rosado Leve • 2021 • IGP • Adega da Labrugeira

MEDALHA DE OURO

Alma Vitis • Tinto • 2020 • **DOP Torres Vedras** • Adega de S. Mamede

Cachené • Tinto • 2019 • IGP • Adega Moor

Caves Dois Portos • Tinto • 2020 • Grande Reserva • IGP • Adega de Dois Portos

Encostas de Xira • Tinto • Syrah • 2021 • IGP • Município de Vila Franca de Xira

Opaco CSL • Tinto • 2020 • IGP • Casa Santos Lima

Palha Canas • Tinto • 2020 • Reserva • IGP • Casa Santos Lima

Pena Ruiva • Tinto • 2020 • IGP • Adega da S. Mamede

Puro • Tinto • 2019 • Escolha • Cabernet Sauvignon • IGP • Caves Rendeiro

Quinta do Gradil • Tinto • Tannat • 2021 • IGP • Quinta do Gradil

Quinta do Gradil • Tinto • 2019 • Reserva • IGP • Quinta do Gradil

Quinta do Pinto • Tinto • 2019 • Grande Escolha • IGP • Quinta do Pinto

Reserva da Família • Tinto • 2021 • Reserva • IGP • Paço das Côrtes

Sanguinhal • Tinto • 2019 • Petit Verdot, Touriga Nacional • IGP • Quinta do Sanguinhalde

Aguardente Vínica (31ª Série) • XO • **DOP Lourinhã** • Adega Cooperativa da Lourinhã

Quinta do Rol • VSOP • **DOP Lourinhã** • Quinta do Rol

Quinta do Rol • XO • **DOP Lourinhã** • Quinta do Rol



MEDALHA DE PRATA

Félix Rocha • Branco Leve • 2021 • Moscatel-graúdo • IGP • Félix Rocha

Morgado de Sta. Catherina • Branco • 2021 • Reserva • Arinto • **DOP Bucelas** • Sogrape

Passadiço • Branco • 2020 • IGP • Adega Moor

Puro • Branco • Viogner • 2021 • Escolha • IGP • Caves Rendeiro

Quinta da Almiara • Tinto • 2021 • Touriga Nacional • IGP • Quinta da Almiara

Quinta do Gradil 1492 • Tinto • 2021 • Tannat, Touriga Nacional • IGP • Quinta do Gradil

Touriz • Tinto • 2020 • IGP • Casa Santos Lima

Descubra mais sobre os Vinhos de Lisboa.
Faça scan do QR CODE.

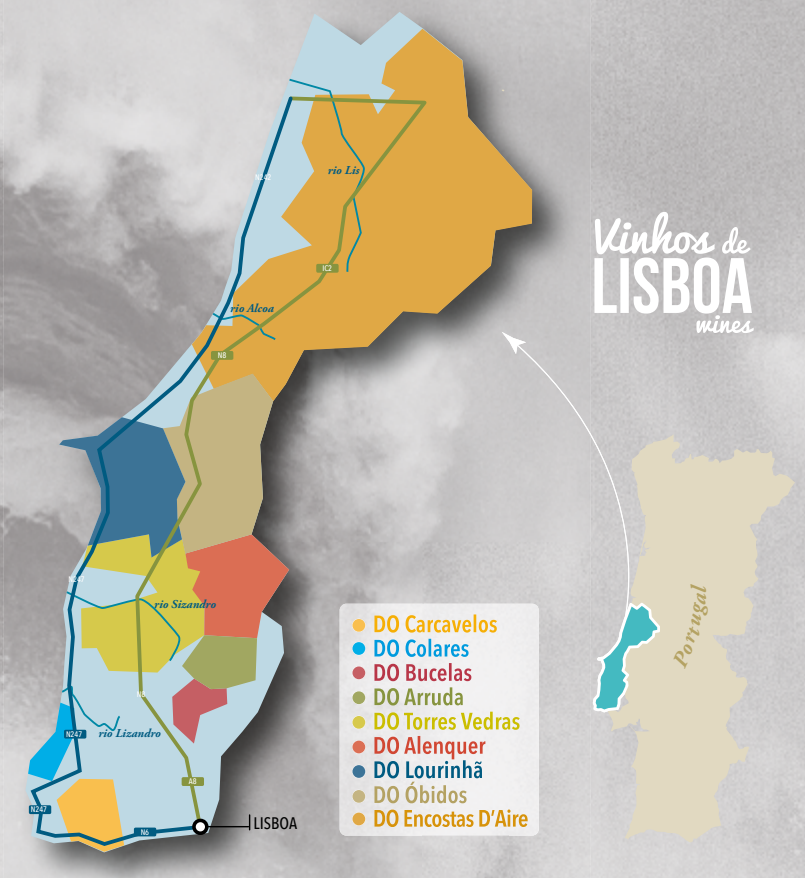
DOP: Denominação de Origem Protegida IGP: Indicação Geográfica Protegida

vinhosdelisboa oficialvinhosdelisboa #eubebovinhosdelisboa

VINHOS DE LISBOA

OS MELHORES DO ANO **2023**

CONCURSO DE VINHOS DE LISBOA



wines of portugal

Seja Responsável. Beba com Moderação


048


084


050

008 Regras de Provas

Provadores PPV

010 Festa Branca Condeixa
Wine Party Paixão pelo Vinho

010 Adega da Buraca
Cacarita Garrafeira 2014
Ilha do Pico

16 Novidades
Sogevinus
Aliança
Menin
Romaneira
Blandy's
Quinta do Carvalhido

030 Prova: Novos vinhos
Avaliados em prova cega

044 Adega de Borba
Enoturismo e Enogastronomia

048 Duarte de Deus
Enólogo, Torre de Palma
"Portugal tem muita qualidade"

050 Herança Sanheiro
Castelão com tradição

052 Casa Relvas
Vinhos que fazem sentir e valorizar o Alentejo

056 Lagosta
Marca celebra 120 Anos

058 Regiões: Tejo
Os melhores Vinhos
Fernão Pires, a casta e os vinhos

066 Vinhos de Lisboa
Conheça os premiados

068 Vinhos em garrafa magnum
Este verão, brindar é à grande e à portuguesa

086 Decanter Awards
Conheça os premiados


058


068

088 Piper-Heidsieck
Excelência aliada à sustentabilidade

092 Casca Wines
15º Aniversário

094 De Chaves a Lisboa
A viagem do chef Vítor Adão

098 Gracinha, o Jardim do Solar" dos Presuntos
Gastronomia e cultura de mãos dadas

100 Quanta Terra
Vinho, arte e cultura

104 Festa Branca Setúbal
Wine Party Paixão Pelo Vinho

106 Setúbal tem nova vida
Para lá do choco frito

110 Como provar vinhos como um profissional

112 Vinhos Naturais ou vinhos feitos com intervenção humana?

113 Agenda de eventos vínicos
Por Fernando Blasco Lopes

114 Must Have
Verdadeiras tentações que não vai querer deixar de provar

120 Wine Generations
o legado e o futuro dos vinhos portugueses

124 Quinta da Roêda
Da história Incrível das vinhas do Douro aos fantásticos Vintage da Croft

128 Os grandes vinhos de Trás-os-Montes
por Hélio Loureiro


128



CASA
ERMELINDA
EST. FREITAS 1920

1920 **100** 2020

A N O S
Y E A R S

VINHAS & VINHOS
VINES & WINES

PORTUGAL

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



WWW.ERMELINDAFREITAS.PT

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

wines of portugal

WINE-MODERATION.EU

PROVA DE VINHOS Regras e Pontuações

As provas cegas foram efetuadas numa sala com condições controladas no hotel Meliã Aeroporto Lisboa. O painel de provadores selecionado pretende estabelecer uma relação de equilíbrio entre especialistas e consumidores em geral, é constituído por provadores residentes da revista e provadores convidados, habitualmente enólogos, escanções, jornalistas especializados e críticos de vinhos. A nota final de cada vinho é sempre resultado da média de avaliação de três provadores. Os preços indicados são os recomendados de venda ao público, segundo informação do produtor. Os vinhos são provados em copos Schott Zwiesel.
Excecionalmente e caso sejam proporcionadas condições de excelência, podem ser avaliados vinhos às claras, aparecendo a nota de

CLASSIFICAÇÃO

<10 Defeituoso ou desequilibrado.
10-11,9 Fraco, simples e sem pretensões.

12-13,9 Médio, bem feito, sem defeitos, simples e direto.
14-15,9 Bom, equilibrado e harmonioso, para beber com prazer.
16-17,9 Muito bom, rico e elegante, para desfrutar em pleno.
18-18,9 Excelente, para momentos perfeitos!
19-20 Extraordinário e impressionante, prestigia cada momento de degustação.







PAINEL DE PROVADORES

PROVADORES RESIDENTES


Andre Magalhaes


Antonio Mendes Nunes


Fernando Blasco Lopes


Gabriela Canossa


Joao Pereira Santos


José Sassetti


Manuel Baioa


Maria Helena Duarte


Sérgio Lima Macedo


Sérgio Ivan Santos

PAINEL DE PROVADORES

PROVADORES CONVIDADOS


Catarina Telles


Gonçalo Carapeto


Ivo Custódio


Maria Vicente


SINCE 1964
VERCOOPE
· VINHO VERDE ·
Onde nos esperam os amigos.
Seja responsável. Beba com moderação.
VIA LATINA
VINHO VERDE
DOC
BRANCO
WHITE / BLANC
Apetece ir.
VIA LATINA
VINHO VERDE



CONDEIXA JÁ TEM UMA FESTA BRANCA

Com muita ‘paixão pelo vinho’











A Festa Branca Condeixa - Wine Party integra conta com o apoio da Fundação ADFP, do Município de Condeixa, do Conímbriga Hotel do Paço, da Purple Media e da revista Paixão Pela Cerveja.

Condeixa-a-Nova recebeu a revista Paixão Pelo Vinho para a celebração da primeira edição da Festa Branca Wine Party, evento que se realizou no Conímbriga Hotel do Paço, um espaço fabuloso. Não faltaram deliciosas iguarias, vinhos, espumantes, cervejas artesanais, sidras e deliciosos cocktails feitos com Adega Velha.

Contemplando o magnífico jardim e a paisagem circundante, os convivas estiveram reunidos no jardim, na sala de eventos e no rooftop, que foi o palco da festa propriamente dita e contou até com um pôr-do-sol incrível.

A Festa Branca Condeixa - Wine Party integra o calendário de eventos de verão da revista Paixão Pelo Vinho e conta com o apoio da Fundação ADFP, do Município de Condeixa, do Conímbriga Hotel do Paço, da Purple Media e da revista Paixão Pela Cerveja. Fica prometido o regresso em 2024.•

FOTOGRAFIAS: Ernesto Fonseca e Fundação ADFP



VINHAS E VINHOS NO PICO: Milagre ou teimosia?

A cultura da vinha no Pico é de uma heroicidade digna de nota. As videiras são plantas em fendas das lajes de lava, protegidas por muretes de pedra solta que delimitam o que se chama currais ou curraletas. Não há mecanização possível, tudo é feito à força de braços. E no fim o resultado é espantoso: vinhos brancos de eleição que podem ombrear com o que de melhor há no mundo! E foi para provar um desses vinhos, o Cacarita Garrafeira 2014 que viajámos até à ilha.



Na Adega A Buraca há um núcleo museológico que mostra ferramentas e obra de marceneiros, ferreiros, tanoeiros e tratadores de lã (...) enoturismo, com provas de vinhos, licores e visita às instalações.



A Ilha do Pico, nos Açores, não se consegue descrever na perfeição apenas com palavras. É necessário, para além de a percorrer com os olhos, cheirá-la, absorve-la com o espírito em toda a sua extensão, senti-la. O Pico é uma ilha negra, coberta de matéria vulcânica, ora rocha firme, quase lisa e plana, o Lajido, ou esfarelada, em pedaços do tamanho de uma ameixa, difícil de pisar, cheia de bicos, rijos como ferro, o Biscoito. São praticamente estes dois tipos de terreno que formam a ilha e é neles que se dá o milagre da vinha.

Muito recentemente, a convite de Leonardo Silva, viticultor, dono da Adega A Buraca, em Santo António, muito perto da sede de concelho de S. Roque, grosso modo a meio da costa Norte da ilha, fomos até ao Pico para assistir ao lançamento do seu fantástico Cacarita Garrafeira 2014. Foi nosso companheiro de viagem o Professor Virgílio Loureiro a quem coube fazer a apresentação do vinho no Museu da Indústria Baleeira (antiga fábrica de transformação de baleias), em S. Roque, perante grande e distinta assistência.

Essa coincidência de ter partilhado a viagem com uma pessoa tão interessada e sabedora do mundo vínico, tornou o que parecia uma viagem interessante, sim, mas sem muito mais história do que aquela do vinho que iria ser lançado, num momento quase irrepetível, tais foram os ensinamentos colhidos, as pessoas contactadas, os lugares visitados e os fantásticos vinhos provados.

Propositadamente vou deixar para o fim da crónica a história do Cacarita Garrafeira 2014 e começar quase como um diário cronológico da viagem na esperança de que a sua leitura possa motivar pessoas a visitarem essa fantástica ilha, do Arquipélago dos Açores, que se chama Pico, mas que que na ocasião da descoberta se chamou Ilha de São Dinis e, posteriormente Ilha dos Pombos, nome com que aparece na cartografia do século XIV.

Trata-se da segunda maior ilha do arquipélago (tem uma área de 447 km^2, um pouco mais de metade da ilha de S. Miguel, a maior).

Está a 8,3 quilómetros da Ilha do Faial e 15 km da Ilha de São Jorge (a viagem nos modernos ferry demora, respectivamente, cerca de 25 e 50 minutos). A linha de costa soma 151,84 km de comprimento. Autarquicamente está dividida em três concelhos (de Oeste para Leste) Madalena, S. Roque e Lajes do Pico, o primeiro e o último com 6 freguesias cada e S, Roque com menos uma. Conta com uma população residente de 14.114 habitantes (censo de 2011). Mede 42 km de comprimento por 20 km de largura.

Desde os primeiros tempos da colonização a principal cultura foi a vinha, apurada, ao longo dos séculos, com o auxílio dos saberes dos frades Franciscanos e Dominicanos e, mais tarde (séculos XVII e XVIII) pelos jesuítas, conforme dá conta o padre António Cordeiro na sua História Insulana, dada à estampa pela primeira vez em 1717.

No ano seguinte, em 1718 registou-se uma brutal erupção vulcânica, na madrugada do dia 1 de fevereiro, na costa Norte e logo no dia seguinte nova violenta torrente de lava brotou na costa Sul. Já mar dentro a 50 metros da costa uma violenta erupção cerca de duas semanas mais tarde, despejou enormes pedras sobre as casas da freguesia de S. João devastando-a. Já quase no fim do mês uma última erupção, menos violenta voltou a assolar a freguesia de S. João. Desde então e, há mais de 300 anos o vulcão tem estado muito sossegadinho.

As vinhas foram reconstruídas, mas no último quartel do século XIX o oídio e depois a filoxera voltaram a destruir a vinha. A solução foi plantar outras culturas, como a figueira e recorrer às videiras americanas (vitis riparia), que ao

contrário da vinha europeia (vitis vinifera) é imune a essas pragas. Assim nasceu o conhecido "vinho de cheiro", que durante muito tempo foi quase o ex-libris daquela ilha.

O RENASCER, QUE AS CINZAS JÁ LÁ ESTAVAM

A pouco e pouco o Pico e os seus vinhos foram redescobertos. Servindo-me de dados adiantados pelo Prof. Virgílio Loureiro fiquei a saber que em 10 anos a área de vinha de castas europeias quase quadruplicou, passando de cerca de 260 para cerca de 900 hectares, que o número de produtores mais que triplicou, sendo hoje de 23, o número de marcas de vinho ronda as 60 e o número de referências comerciais diferentes é de cerca de 120.

Tive oportunidade de conversar com o Presidente da Comissão Vitivinícola Regional (CVR) dos Açores, Vasco Paulos, que me deu conta de terem certificado em 1997 os 3 primeiros vinhos e que em 2004 já só havia 2. Passado quase 20 anos são certificados 120 referências de cerca de 60 marcas diferentes! Registe-se que apesar da CVR ser Açores, mais de 90% do vinho produzido e certificado provém da ilha do Pico.

Tivemos oportunidade de provar vinhos de vários produtores, na esmagadora maioria brancos, alguns monovarietais da casta Arinto dos Açores, outros blend com o Arinto a juntar-se ao Terrantez e Verdelho do Pico.

Como a apresentação que me tinha levado ao Açores só ia decorrer ao fim da tarde, juntei-me ao Prof. Virgílio Loureiro numa visita a alguns produtores. Deixo aqui os nomes, como agradecimento pelos saborosos néctares provados, mas notas mais aprofundadas serão publicadas num artigo que será dado à estampa na revista de Setembro.

A primeira visita foi à Cerca dos Frades, um interessante e muito bem cuidado projecto de Tito Silva, cujos 20 hectares de vinha no Lajido de Santa Luzia haveríamos de visitar no dia seguinte. Como quem lhe dá assessoria técnica é o conhecido enólogo Paulo Machado, acabámos também provando os seus magníficos vinhos (Insula Vinhos, de seu nome). Provámos inclusivamente um licoroso, o que deixa acalentar a esperança de que os vinhos que há muitos séculos deram fama ao Pico estão de regresso. Passámos pela Azores Wine Company, o projecto de António Maçanita e Filipe Rocha onde vimos a sua gigantesca e moderna adega. Tivemos oportunidade de provar durante um almoço os vinhos da Pico Wines (Adega Cooperativa) com a competente explicação do conhecido enólogo Bernardo Cabral.



A impressão dos vinhos provados não podia ser melhor. Quase todos com aromas contidos mas a explodir na boca com muito boa acidez, fruta de alta qualidade e um final a deixar saudades, longo e vibrante.

LEONARDO SILVA E A SUA ADEGA A BURACA

Leonardo Ávila da Silva nasceu no Pico, em Santa Luzia, concelho de S. Roque "na terra da aguardente", como ele diz.

A infância não foi fácil, já que o pai idoso o obrigou, desde muito cedo a fazer trabalhos no campo. Deparou-se-lhe uma oportunidade de ir estudar e não a desperdiçou. Tirou o curso de Técnico de Radiologia, enquanto continuou a trabalhar na fábrica da baleia.

A sua Adega A Buraca é, em parte herança do pai, melhorada por si a partir de 1989.

"Comecei com o vinho americano (vinho de cheiro) tinto e pouco depois com as aguardentes e os licores que ainda hoje fabrico. O Verdelho do Pico surge nas visitas à criação Velha, primeiro com uma vinha com 0,3 Ha em 1993 que consegui aumentar para os 8 Ha, já com Arinto dos Açores e Terrantez a fazerem-lhe companhia". A sua produção média subiu e na última vindima foram feitas 7500 garrafas.

Tem licorosos produzidos em 2012 e 2013 só possíveis de produzir quando as condições o permitem. Estes licorosos do Pico não são aguardentados. São feitos com uvas de grau alcoólico provável superior a 18% o que mata as leveduras antes do final da fermentação alcoólica ter terminado.

Com as casas de família (bem) recuperadas inicia em 2007 a recuperação de ferramentas e outros objectos, fundando um núcleo museológico que mostra ferramentas e obra de marceneiros, ferreiros, tanoeiros e tratadores de lã. Actualmente dedica-se também ao enoturismo, com provas de vinhos, licores e visita às instalações.

CACARITA GARRAFEIRA 2014 A JÓIA DA COROA

Afinal que vinho provocou esta ebulição da ilha e pediu a presença de um reputado agrónomo, enólogo e estudioso do mundo vinho, como é o Prof. Virgílio

Loureiro? Pois, um Cacarita Garrafeira 2014, 100% Arinto dos Açores, já lançado no mercado em 2016, mas agora com 9 anos de estágio, mais refinado, mais sofisticado, muito mais Grande Vinho. O preço de venda estimado em garrafeira é de 200 euros.
Engarrafado no final de 2015 nem todas as cerca de 2000 garrafas foram para o mercado. Leonardo guardou na garrafeira 266 garrafas que ficaram em estágio até agora.
O tempo fez-lhe muito bem passando na prova com altíssima distinção. Pode mesmo considerar-se, a par com outros vinhos brancos do Pico, que está no reduzido lote dos grandes vinhos brancos do mundo.
Estes belíssimos vinhos brancos do Pico conservam uma identidade muito própria, um terroir muito marcado onde a secura da pedra, a acidez muito equilibrada e fresca e a salinidade do mar estão sempre presentes.•

TEXTO: António Mendes nunes
FOTOS José Feliciano
e António Mendes Nunes







TRÊS DÉCADAS DE PORTO VINTAGE
Quinta de Arnozelo e Quinta de São Luiz

Foi no passado mês de Junho que a Sogevinus apresentou os seus mais recentes Porto Vintage Single Quinta, das Quintas de Arnozelo das Caves Burmester e da Quinta de São Luiz pertencente à Kopke.

Como sabemos a Sogevinus é hoje em dia, um grupo que integra as marcas Burmester, Barros, Kopke, Calém e Quinta da Boavista na produção de vinhos do Porto e vinhos tranquilos.
Neste caso foram provados em Prova Vertical os vinhos, de ambas as Quintas, Arnozelo e São Luiz de 2009|2012|2015|2019 e os mais recentes de 2021, engarrafados uma semana antes desta prova. A apresentação decorreu na sala de provas das Caves Burmester, em Vila Nova de Gaia, com aquela vista para o Rio Douro, simplesmente de cortar a respiração. E os vinhos, claro que condizentes com a vista, demonstraram-se em excelente forma.
Carlos Alves, enólogo Responsável pelos Vinhos do Porto da Sogevinus, estava presente para nos elucidar sobre os vinhos provados e falar das principais diferenças nestes vinhos ao longo das décadas, por exemplo, em termos de castas, os vintages da Quinta de Arnozelo que até 2015 usavam apenas Touriga Franca e Touriga Nacional, passaram a incluir a Tinta Roriz em 2019 e a Alicante Bouschet em 2021 sendo que no caso da Quinta de São Luiz as diferenças estão na percentagem de vinhas velhas utilizada com as parcelas de Touriga Nacional.
Seguiu-se um almoço no Uvva by Calém, restaurante do Grupo localizado no Cais de Gaia, onde foram servidos alguns vinhos tranquilos do Grupo e mais uns vinhos do Porto especiais. Neste caso foram provados os seguintes vinhos: São Luiz Winemaker's Collection Tinto Cão Rosé 2022 seguindo-se um branco da mesma linha, o São Luiz Winemaker's Collection Folgazão & Rabigato 2018 depois o tinto Burmester Quinta de Arnozelo Grande Reserva Tinto 2018 reservando-se as sobremesas para os magníficos Vintage da Kopke



18,5 **60 €**
20% | 12.133 grfs

KOPKE QUINTA SÃO LUIZ
PORTO VINTAGE 2021
67% Vinhas Velhas (+ de 35 castas diferentes) e 33% Touriga Nacional

De cor purpura, revela notas florais e de compota de frutos vermelhos; tanino presente mas muito fino, de grande elegância. Aguardente bem integrada, final profundo e longo a demonstrar grande potencial de envelhecimento. **SLM**



19 **55 €**
20% | 8.830 grfs

BURMESTER QUINTA DO ARNOZELO
PORTO VINTAGE 2021
45% Touriga Franca, 35% Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alicante Bouschet

Apresenta cor purpura. Destaca notas de esteva, flor de laranjeira, framboesas frescas no nariz. Na boca revela-se com alguma mineralidade, com a componente cítrica a dominar o conjunto elegante e sedutor. Tanino muito fino e elegante, ainda a precisar de algum tempo de garrafa, mas já a revelar um grande Vintage. **SLM**



A Sogevinus é hoje em dia, um grupo que integra as marcas Burmester, Barros, Kopke, Calém e Quinta da Boavista na produção de vinhos do Porto e vinhos tranquilos.

Quinta de São Luiz 1994 e o Burmester Quinta de Arnozelo Vintage 1963, que deixou todos os comensais de "queixo caído" pela excelente forma que apresentou a demonstrar capacidade de guarda por muitos mais anos pela frente.

TERROIRS DE EXCELÊNCIA

Situada na margem esquerda do Rio Douro, entre S. João da Pesqueira e V.N.de Foz Côa, em pleno Douro Superior, encontramos a Quinta de Arnozelo com os seus 200ha dos quais 95ha são destinados à produção vinícola (95% da vinha foi plantada depois de 1992) a qual conta com um extenso olival, um laranjal e um espaço florestal. Beneficiando de um microclima que contribui para a diferenciação e tipificação dos seus vinhos. A altura média de 300 metros e a exposição solar a Este são também grandes trunfos a favor na origem dos néctares aqui produzidos.

Já a Quinta de São Luiz, da Kopke, localizada também na margem esquerda do Rio Douro mas em pleno Cima Corgo contabiliza hoje 125ha, 90,6ha dos quais plantados com vinhas cuidadosamente tratadas incluindo as suas famigeradas vinhas velhas que dão fruto aos vinhos premium da marca Kopke e perfazem normalmente mais de 50% do lote dos vinhos do Porto Vintage desta Quinta. A Quinta de São Luiz foi adquirida pela Kopke em 1922 e durante várias décadas foi sendo ampliada com a compra e junção de outras Quintas. Com exposição solar predominantemente a Norte, a altitude varia entre os 77m até aos 447m assegurando assim vinhos frescos e balsâmicos com uma enorme capacidade de guarda.•

TEXTO: Sérgio Lima Macedo
FOTOGRAFIAS: DR



ALMA DO VINHO alenquer

DESCOBRIR · VISITAR · PROVAR

14 - 17 SETEMBRO '23

O MAIOR FESTIVAL DE VINHOS DA REGIÃO DE LISBOA

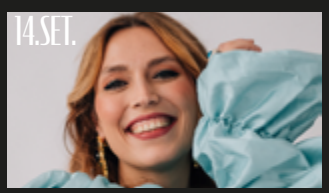
Às portas de Lisboa, Alenquer oferece-lhe experiências vínicas com alma. No "Curso para Totós" fique com noções básicas sobre o vinho. No "Jantar vínico com Alma" deixe-se levar por uma experiência gastronómica multissensorial. Com as "Provas Premium" surpreenda-se com as surpresas que preparámos. E terá mais uma certeza: a experiência acabará sempre com um grande concerto.

14 -17 SET **PROGRAMA ENOTURÍSTICO** Visita a quinta com prova de vinhos, almoço regional, visita ao Museu do Vinho, entrada no evento Alma do Vinho e tranfer de Lisboa e vice versa.

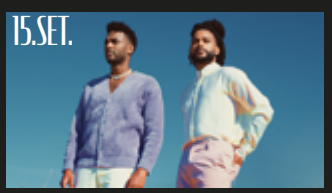
15 SET 6.ªF | 19H30
CURSO DE VINHOS PARA TOTÓS
Curso de iniciação ao mundo do vinho.
Prova de 5 vinhos.

16 SET SÁB | 20H
JANTAR VÍNICO COM ALMA
Jantar harmonizado com vinhos de Lisboa versus vinhos do Mundo.
5 pratos/10 vinhos

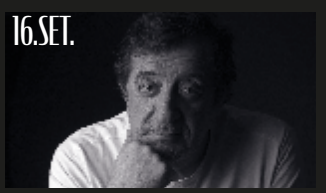
16 SET SÁB | 16H 17 SET DOM | 18H30
PROVA PREMIUM DE VINHOS
Grande prova de vinhos do mundo.
Prova de 8 vinhos.



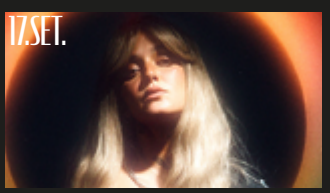
ANA BACALHAU



CALEMA



RUI VELOSO



CAROLINA DESLANDES

almadovinho.pt



ALIANÇA APRESENTA novo espumante Pinot Noir

A Aliança Vinhos de Portugal apresentou a sua mais recente novidade, um espumante produzido exclusivamente a partir da casta Pinot Noir. O muito aguardado lançamento do Aliança Grande Reserva Pinot Noir Brut Nature 2018, um espumante que incorpora elegância e complexidade.

A decisão de produzir um espumante monovarietal de Pinot Noir, "com a expectativa de subir mais um degrau na categoria dos Grande Reserva", foi tomada "há 4 anos atrás", assume o enólogo Francisco Antunes. O cuidadoso acompanhamento da vinha, a seleção das melhores uvas e o estágio de pré engarrafamento de 5 meses seguido por mais 43 meses sur lies, lançaram as bases para esta criação.

Assim, nasceu um espumante dotado da prodigiosa harmonia de aromas e de sabores e que se destaca não apenas no seio dos espumantes DOC Bairrada, mas de todo o país. O Aliança Grande Reserva Pinot Noir Brut Nature 2018 (34,99€) mostra reflexos alambreados muito ténues, notas aromáticas frutadas conjugadas com suaves nuances amanteigadas, também tosta e biscoito. A cada gole, o paladar é presenteado com sabores harmoniosamente equilibrados por uma refrescante acidez. Na boca resulta volumoso, com uma mousse cremosa e final tenso e preciso que lhe confere grande persistência.

Estas são as características que elevam este espumante a um patamar excecional, tornando-o uma escolha soberba para celebrações, ocasiões especiais ou para qualquer ocasião. Se pretender desfrutar de uma refeição recomendamos harmonizá-la com a suculência de um peixe assado no forno ou a leveza de carnes brancas.

Em simultâneo com este lançamento, foi nos dado também a conhecer o Aliança Grande Reserva Brut Nature 2018, elaborado a partir das castas Chardonnay e Baga (27,99€).

O evento contou ainda com uma visita à nova vinha da Aliança na Bairrada, com 26 hectares plantados, concebida desde o início para originar vinhos base para os espumantes de topo da casa. Denominada Quinta da Rigodeira II, nesta vinha tudo foi estudado ao pormenor, desde a tipologia do solo, a exposição solar, a condução das videiras e a seleção clonal das castas Baga, Chardonnay e Pinot Noir, de forma a garantir que os espumantes Aliança continuarão, agora e no futuro, a ser uma referência incontornável para os apreciadores.

ESPUMANTES DE CONTINUIDADE

Em conversa com Francisco Antunes, o enólogo da Aliança Vinhos de Portugal explica que o "Aliança Grande Reserva Brut Nature 2018 é a continuidade de uma linha que já existe. Acabamos recentemente a colheita 2017 e era agora a altura natural de lançar o 2018". Contudo assegura, "já temos o 2019, 2020, 2021 e 2022 engarrafados em cave a esperar o seu momento. Daqui a um ano estaremos a lançar a segunda colheita do Pinot Noir e a colheita de 2019 do Grande Reserva Branco".

Mas afinal o que os distingue? No caso do Aliança Grande Reserva Brut Nature 2018, é uma continuidade de ciclo, continuar um projeto que foi iniciado no final dos anos 90 início do ano 2000, de ter um espumante topo de gama. Já em relação ao Pinot Noir "tínhamos a ideia de criar uma extensão em linha do Grande Reserva. Não nos limitando a um vinho blend, mas acrescentando valor a esta linha".

"A nossa reflexão da linha de espumantes tem na verdade três castas: o Chardonnay, a Baga e o Pinot Noir. Dois vinhos brancos tintos e um vinho branco. "Se vamos a reboque do Champapgne?! Tudo bem, mas olhando para a região e para o potencial desta, não via outras coisas a fazer", frisa Francisco Antunes.

Mas o que verdadeiramente distingue os









espumantes da Aliança é o seu equilíbrio e a sua adaptabilidade a todos os momentos. "Não são espumantes para se beber com leitão, são espumantes (um bocadinho) mais elegantes, de espectro largo para se beberem antes, durante e após as refeições".

O enólogo relembra que são muitas vezes criticados como sendo um espumante suave, equilibrado, elegante, complexo, mas não tão radicais. "Nós não queremos vender espumante na Bairrada, nós queremos vender espumante por todo o país e se pudermos ir lá para fora, melhor!" E acrescenta, "é verdade que durante algum tempo, as quantidades eram pequenas, mas a existência da vinha permite olharmos para o futuro com outro descanso. Estou a formar a Magda Costa, enóloga assistente, para ficar no meu lugar quando me for embora, para dar continuidade a este projeto. Completo 30 anos de casa em setembro e quando me retirar, a máquina tem de continuar a funcionar".

Embora a Aliança seja já uma marca reconhecida no mercado internacional, para onde exporta cerca de 50% da sua produção, o peso destes no segmento dos espumantes é de apenas 15%, com especial destaque para o Brasil e EUA. Como tal, um dos objetivos assumidos passa por "aumentar a presença dos nossos espumantes nos mercados internacionais", pois achamos que temos qualidade suficiente", indica Francisco Antunes.

Entretanto, já para o próximo mês de setembro está previsto o lançamento de um novo vinho, o irmão gémeo do Aliança Tinto Baga Clássico 2016, mas em branco. "Nunca a Aliança fez um vinho topo de gama branco, o nome provisório é Aliança Branco Clássico 2021, 100% Bical, de uma vinha plantado em 1931, na Quinta da Rigodeira I. É um vinho que foi engarrafado em setembro de 2022, vai ser um branco de inverno que será lançado sempre com um ano de garrafa. Vai ser engarrafado com um ano de vida e vendido com dois anos de vida e um de garrafa". •

TEXTO: Fernanda Silva Teixeira
FOTOGRAFIAS: DR



MENIN DOURO ESTATES

Expressão e identidade

A Menin Douro Estates acaba de acrescentar dois Vinhos do Porto e três monocastas ao portfólio, desde a formação da empresa, há cerca de cinco anos, que este produtor investe na qualidade e identidade, trazendo para o mercado vinhos de terroir, que impressionam e apaixonam.

Rubens Menin e Cristiano Gomes apaixonaram-se pelo Douro, sentimento que os levou a comprar vinhas na região de Cima Corgo há cerca de cinco anos. Um sonho refletido em cada vinho que tem chegado ao mercado, fruto do investimento em vinhas velhas, que somam mais de 54 castas diferentes, e da responsabilidade de a todos levar um Douro verdadeiro, cheio de identidade. Neste percurso adquiriram três quintas, construíram uma adega e um centro logístico, investindo 40 milhões de euros, que inclui um importante trabalho de recuperação de património arquitetónico e vinícola. A equipa já conta com 36 pessoas, quase todas do Douro, como é o caso dos enólogos João Rosa Alves e Tiago Alves de Sousa.

Recentemente ampliou portfólio de referências, apresentando dois Vinhos do Porto, os primeiros da família Menin Douro Estates, o Vintage 2020 e um LBV 2019. "O lançamento de um vinho, seja ele qual for, é sempre um momento especial para nós. Tratando-se de dois vinhos do Porto, a expectativa é ainda maior. Assim como a responsabilidade. Estamos seguros de ter produzido um LBV e um Vintage à altura da região onde foram produzidos", salienta o enólogo João Rosa Alves.



A Menin só produz vinhos com uvas próprias, o que permite fazer uma criteriosa gestão de cada terroir e posterior vinificação. A aquisição de vinhas velhas, com mais de 130 anos, veio alargar as possibilidades. Prova disso é a agora apresentada coleção de monovarietais: Tinta Roriz, Touriga Nacional e Touriga Franca, todos da colheita de 2020. "O que temos de fazer em Portugal é quebrar o paradigma do blend único. Quando comprámos um grande vinho sabemos o que tem a garrafa? Como explicar que um vinho tem 54 castas? Os monocastas são uma ideia fantástica, são parte desse conceito que é valorizar o que é português", explicou João Rosa Alves.

PROVA DE VINHOS

Começamos por provar os monovarietais, todos de 2020 e com um preço recomendados de 35 euros. O Menin Touriga Nacional é balsâmico, destaca aromas de floresta, violetas, fruta preta, chá, caruma e vai crescendo. Na boca oferece taninos ricos, tem excelente acidez, a madeira ainda algo intensa, a pedir tempo. É um vinho que vai perdurar por bons anos.

O Menin Touriga Franca tem um aroma distinto, com notas de chá Earl Grey, frutado intenso, vermelhos e silvestres, madeira discreta. Na boca tem bom corpo e volume, é equilibrado, tem taninos firmes mas aveludados, deixa um final longo e persistente.

Por fim, o Menin Tinta Roriz 2020 é frutado intenso, predominam aromas de frutos do bosque e pretos, notas tostadas e especiarias. Na boca é encorpado, tem taninos macios, boa acidez, fruta, caramelo, coco, deixa final bem persistente e elegante. Belo vinho.

Seguiram-se os Vinhos do Porto. O Menin Vintage 2020 (50€), revelou uma cor rubi profunda e aspeto opaco. Aroma intenso, frutado e especiado. Com notas de fruta preta, figo e mirtilos, balsâmico. Na boca mantém o perfil. É guloso, envolvente, tem grande frescura e seduz pela juventude, apesar disso, promete ser um vinho para nos deslumbrar daqui a muitos anos.

O Menin LBV 2019 (25€), destaca aromas a frutos pretos bem maduros, especiarias. Na boca é muito harmonioso e envolvente, bebe-se com prazer.

No final Cristiano Gomes, produtor, afirmou que fazer Vinhos do Porto foi, desde logo, um objetivo, destacando que vão "ter Tawnies e Porto Branco", confessando que quer "muito ter Dry White".•

TEXTO E PROVA: Maria Helena Duarte
FOTOGRAFIAS: DR

QUINTA DA ROMANEIRA
Vinhos com corpo e estrutura

Já tive a oportunidade de visitar a Quinta da Romaneira e devo confessar que fiquei impressionado pela dimensão da mesma, é seguramente uma das maiores Quintas do Douro. Mas desta vez foi a equipa da Romaneira que teve a amabilidade de vir ao Grande Porto para apresentar o portfólio, novidades e algumas curiosidades.

O local escolhido para a apresentação dos novos vinhos da Quinta da Romaneira foi o recente Vinha Boutique Hotel, em Oliveira do Douro, Vila Nova de Gaia, na Margem do Rio Douro, onde não é fácil de chegar de carro, mas quando se chega vale a pena pela tranquilidade, beleza, gastronomia, serviço e conforto.

Na prova tivemos a oportunidade de provar os vinhos brancos Gouveio, Reserva, o Pulga, o rosé, todos de 2022; e os tintos Sino da Romaneira 2019, Dona Clara e Reserva 2017, Três Parcelas um extreme de Touriga Nacional e o Liceiras Tinto Cão ambos de 2019, o Petit Verdot e o Malhadal Syrah de 2018 e ainda o Apontador 2020 da mesma casta. A finalizar o mais recente Vinho do Porto Vintage 2021 e o Vintage 2011.

Numa analise geral percebe-se uma linha comum em todos os vinhos onde se procura mostrar a sua origem, o Douro. Região naturalmente quente que dá origem a vinhos com corpo e estrutura, mas na Quinta da Romaneira o foco é fazer vinhos com uvas que façam a maturação fenólica completa e o álcool é uma consequência e não um propósito, o mais importante é que tenham equilíbrio.

A qualidade é irrepreensível, nos brancos o Gouveio apresenta um aroma mais exuberante com algumas notas herbáceas, na boca é seco, corpo médio, acidez baixa e um final ligeiramente amargo. O Reserva é um blend de Gouveio, Viosinho, Rabigato e Boal. Tem um aroma bem expressivo de fruta branca, notas florais e ligeira fruta de caroço. Na boca é seco, intenso e com boa estrutura, acidez média que lhe confere um perfil equilibrado e harmonioso. Já no Pulga consegue-se perceber que estamos perante um vinho de mais intensidade, com as notas da barrica mais presentes que poderão evoluir bem com algum estágio de garrafa.

O rosé é um estilo moderno, fresco e seco, uma mistura de Tinta Roriz e Touriga Francesa. Fino e elegante com notas florais e fruta vermelha. Muito versátil a nível gastronómico ou um excelente vinho para aperitivo.

Nos tintos é outra conversa, todos eles seguem a mesma linha. São vinhos intensos, com estrutura, boa extração sem serem pesados, taninos firmes e secos. Excelentes para acompanhar uma bela refeição com iguarias ricas em proteína e sal. De destacar o Reserva 2017 um exemplo do Douro clássico pronto a beber já, mas com capacidade de ter uns bons longos anos de guarda e o Apontador que ao contrário daquilo que defendo e acredito de fazer vinhos autênticos com castas autóctones este é da casta Syrah, mas é a prova que no Douro se pode fazer grandes vinhos mesmo com castas internacionais. Tem um nariz mais contido que o Malhadal, mas com uma notável elegância que não fica atrás dos melhores Syrah do mundo.

Nos Vinhos do Porto Vintage fiquei fã do 2021, apesar de ser muito jovem é um vinho vibrante, cheio de fruta, intensidade num conjunto harmonioso e fresco, apesar de achar que é uma loucura beber Vintage jovens, este é uma excelente exceção. O 2011 já está com notas terciárias, algum grafite e tanino seco. Impecável para abrir em dias de festa a acompanhar com queijos intensos e cacau.

Os vinhos da Quinta da Romaneira têm um preço médio a alto, mas vale a pena provar e investir para o futuro.•



TEXTO: Sérgio Ivan Santos
FOTOGRAFIAS: DR



OS "NOVOS" VINHOS DATADOS

Blandy's Madeira e Cossart Gordon!

A Madeira Wine Company apresentou os lançamentos de 2023, os seus "novos" colheitas e frasqueiras da Blandy's Madeira e da Cossart Gordon, marcas bicentenárias. O local escolhido foi o Kabuki Lisboa. Um elegante e sofisticado



A Madeira Wine Company, fundada em 1913, detém algumas das mais importantes marcas de vinhos da Madeira como a Blandy's Madeira, a Cossart Gordon, a Miles Madeira e ainda a Atlantis. Foi a primeira marca a produzir e engarrafar vinhos tranquilos na ilha.
O fundador da Blandy's, John Blandy estabeleceu-se na ilha em 1811. Após mais de dois séculos, é a sétima geração desta família que continua proprietária e gere a empresa com Christopher Graham Blandy ao comando. Ao longo da sua história, foi o maior produtor e exportador de vinho da Madeira tendo sido também o grande responsável pelo seu desenvolvimento e promoção pelos quatro cantos do mundo.

VINHOS INTEMPORAIS

Num primeiro momento, no espaço principal do restaurante, o CEO da Madeira Wine Company, Christopher Graham Blandy e o enólogo da empresa, Francisco de Albuquerque, apresentaram os seguintes vinhos: Blandy's Colheitas 2010 Sercial, Vedelho, Bual e Malvasia; Cossart Gordon Frasqueira Malvasia 1995 e Blandy's Frasqueiras Sercial 1990, Malvasia 1991, Verdelho 1982 e Bual 1976.
Uma viagem ao tempo, pela elegância, frescura, intensidade, complexidade e bouquet únicos. São vinhos de excelência vocacionados para harmonização e para meditação. O Verdelho 82 e o Bual 76 foram as estrelas mais cintilantes ao mostrarem a sua eternidade...
Num segundo momento, no bar, oportunidade para degustar um descontraído e fresco cocktail com base no Rainwatter Meio-Seco e também o Atlantis branco Verdelho e rosé Tinta Negra, ambos de 2022.
Seguiu-se o jantar, no espaço de experiências, numa sequência de arrojados, mas conseguidos, momentos de harmonização e degustação.
Os Usuzukuri acompanharam uma vertical de Atlantis brancos Verdelho de 2018, 2019 e 2020 apresentados por Rui Reguinga, consultor de enologia para os vinhos tranquilos. Evidente a boa evolução destes vinhos em garrafa, estando o 2018 numa excelente forma.
Depois vieram Sashimi, Sushi, Niku e Mochi, num pairing estonteante com Vinhos Madeira de diferentes perfis e anos. Incrível a forma como estes vinhos casaram com as diferentes iguarias da riquíssima culinária japonesa. Um encontro feliz entre a doçura, a acidez, a salinidade, o picante e as várias texturas.
Uma última referência para o excelente serviço de vinhos e de sala com uma organização, cuidado e ritmo irrepreensíveis.
Nesta celebração da gastronomia e harmonização vínica, vieram do Japão a tranquilidade, o respeito e o rigor, de Portugal a alegria e arte de bem receber, num misto de sentimentos e sensações únicos.
Muitos parabéns à Madeira Wine Company pela sublime iniciativa de mostrar inequivocamente a versatilidade deste tipo muito particular de vinhos em improváveis, mas delicadas e sofisticadas harmonizações.•

TEXTO: Fernando Blasco Lopes
FOTOGRAFIAS: DR



QUINTA DO CARVALHIDO com cinco novos vinhos

Pedro Drummond Borges e o seu filho Tiago Drummond Borges estiveram em Lisboa para dar a conhecer cinco novos vinhos, dois brancos, um rosé e dois tintos que constituem a gama atual desta casa do Douro Superior, com as marcas Carvalhido e Quinta do Carvalhido.

A centenária Quinta do Carvalhido localiza-se perto de Vila Flor, num vale do rio Tua, no limite com Cima Corgo, não muito longe de Trás-os-Montes, tendo 33 hectares dos quais 12 são de vinha, plantada em solos de transição de xisto para granito com boa drenagem e exposição solar. Aqui estão plantadas uma grande variedade de castas tintas e brancas com maior enfoque nas tradicionais castas do Douro como a Rabigato, Gouveio e a Viosinho nas brancas ou a Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz nas tintas.

Apesar desta quinta já produzir vinhos há muitos anos, foi em 2017 que este novo projeto se iniciou. O objetivo era de criar vinhos de nicho, com identidade própria, de superior qualidade.

O local escolhido para este momento tão importante para o produtor foi o hotel Esqina Cosmopolitan Lodge, um elegante e glamoroso hotel na baixa lisboeta, propriedade da família. Coube ao produtor Pedro Drummond Borges falar deste projeto e do conceito que orientou a criação das marcas Quinta do Carvalhido e Carvalhido. Seguiu-se uma degustação dos vinhos, apresentados pelo enólogo Francisco Batista e comentados pelo sommelier António Lopes. Também integra a equipa o engenheiro viticultor José Miguel Telles.

A conjugação de fatores diferenciadores deste terroir, como a proximidade do Tua, os solos de xisto, a amplitude térmica com noites frescas, a combinação de vinhos novas e velhas, contribui para que estes vinhos sejam genericamente frescos, originais e autênticos, com brancos aromáticos, tensos, minerais e elegantes, e os tintos complexos, com taninos firmes, com grande potencial de guarda.

VINHOS PROVADOS

O Carvalhido Branco 2022 (Rabigato, Viosinho), apresenta aromas cítricos e fruta de polpa branca. Na boca tem boa acidez, corpo médio, fruta de caroço, seco com ligeiro amargor que equilibra o conjunto.

O Carvalhido Rosé 2022 (Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz), tem aroma a fruta de polpa amarela com nuances florais. No paladar é complexo, equilibrado, fresco, intenso e crocante com agradável acidez.

O Quinta do Carvalhido Branco 2022 (Rabigato, Viosinho e Gouveio), no nariz apresenta alguma baunilha, fruta de polpa branca ligeiro floral e especiaria. Na boca tem grande equilíbrio, madeira bem integrada, vigoroso mas elegante, complexo com grande final.

Já o Carvalhido Tinto 2021 (Touriga Franca, Touriga Nacional) destaca aromas mentolados e de bosque, fruta vermelha com nuances florais. Na boca prololongam-se as notas de fruta e bosque, com frescura, elegância e firmeza. Termina longo e harmonioso.

Por fim, o Quinta do Carvalhido Tinto 2020 (Touriga Nacional e Touriga Franca) mostra notas de baunilha e bosque com fruta preta e cacau. Na boca é potente, complexo, com taninos firmes, robustos, belo equilíbrio entre álcool e acidez e com final interminável.•

TEXTO: Fernando Blasco Lopes
FOTOGRAFIAS: Ernesto Fonseca

HÁ BEIRA E DOURO celebrou-se em Marialva

Na aldeia histórica de Marialva, concelho da Meda, decorreu durante a tarde de sábado dia 8 de Julho a segunda edição do festival "Há Beira e Douro".
Com o festival a decorrer na Rua da Corredoura, estiveram presentes 41 produtores de vinho e seis stands com sabores e petiscos vários. Também houve música e provas comentadas por Luís Antunes e um showcooking a cargo do chefe Rui Cerveira que preparou pratos com base no borrego churro mondegueiro. À noite houve um serão musical no castelo de Marialva. O certame foi bastante concorrido, fizeram-se muitas provas e também se fizeram bastantes compras. Na manhã de sábado houve um interessante colóquio subordinado ao tema "O Vinho e a sua ligação ao turismo do Douro e da Beira Interior, que decorreu no auditório da Casa Municipal de Cultura da Mêda.
Um dos interesses desta festa é a celebração de um concelho, a Mêda, que tem no seu território vinhas de duas regiões demarcadas, Beira Interior e Douro, mostrando lado a lado tudo o que as une e o que as separa, isto é, as particularidades de cada uma.
A organização é do Município da Mêda, com produção (de excelente nível) da Garrafeira Vinhos&Eventos e da revista Grandes Escolhas. **AMN**





PORTO TAWNY 50 ANOS: a nova relíquia da Quinta da Pacheca

Estamos perante o Porto de 50 anos é um vinho para colecionadores, de guarda, um presente perfeito para aquela data especial ou para celebrar grandes feitos, porque grandes feitos pedem excecionais vinhos.
O Pacheca Porto Tawny 50 anos é um blend de várias castas originárias do Alto Douro Vinhateiro. No nariz apresenta um aroma complexo a frutos secos, caramelo, com notas de baunilha e chocolate, que seduzem os sentidos. No paladar é macio e sedoso, com um equilíbrio perfeito entre doçura e acidez, que permite um final de boca longo e elegante, conduzindo-nos a uma viagem inesquecível. Recomenda-se que seja bebido ligeiramente fresco.
Uma obra-prima que o tempo moldou ao mais profundo caráter do Douro e que pode ser adquirida online, em https://quintadapacheca.com/ ou na wine shop da Quinta da Pacheca, por 385 euros. **PPV**

COMO É TRADIÇÃO NO INÍCIO DE TODOS OS VERÕES Rosé Lima Mayer já está no mercado

A casa Lima Mayer acaba de lançar o rosé 2022, um vinho feito de uvas da casta Aragonez. É um vinho versátil, que tanto prazer dá para acompanhar uma conversa numa roda de amigos como para fazer uma alegre maridagem com saladas frias de Verão, peixe grelhado ou comidas asiáticas com um toque picante como manda a boa tradição gastronómica.
Com aroma intenso de frutos vermelhos, é muito equilibrado na boca, com notas de boa fruta e muito fresco. É um vinho guloso, com um P. V. P recomendado de 10€.
As vinhas estão situadas em Monforte (Alto Alentejo – Portalegre) e o seu proprietário Thomaz Lima Mayer contou-nos que o seu vinho apesar de ser bastante apreciado em mercados como a Alemanha, Estados Unidos ou Angola, é em Portugal de se situam mais de 60% das vendas. **AMN**



Prémios

VINDUERO VINDOURO

XIX Concurso Internacional de Vinhos

+ edição em Feminino / 2023 /

Con el patrocinio de la Organización Internacional de la Viña y del Vino

Mais de 60 Provadores internacionais

Mais de 700 Vinhos



Mais de 80 Denominações de Origem

Já são conhecidos os Melhores Vinhos de Portugal e Espanha !

Premiosvinduero.com

Prémios
VINDUERO VINDOURO

Já são conhecidos os vencedores do Grande Arribe de Ouro 2023 ! + edição em Feminino

Con el patrocinio de la Organización Internacional de la Viña y del Vino



Pai Horácio
Tinto
Grande Reserva
2019
Vinilourenço
DOC Douro-Porto



Alceño 150 Aniversario
Tinto
Crianza
2019
Bodegas Alceño
DOC Jumilla

E os melhores na sua categoria geral

Espumantes e Cavas
Marquês de Marialva Cuvée Primitivo
Brut Nature 2015
Adega Coop. de Cantanhede, CRL
DOC Bairrada

Vinhos Brancos sem Envelhecimento
Finca Barrela Condado do Tea
2022
Abadía de Tortoreos
DOP Rías Baixas

Vinhos Brancos com Envelhecimento em Madeira
Casa de Vilapouca Alvarinho Reserva
2021
Casa de Vilapouca
Vinho Regional do Minho

Vinhos Rosé
Parajes del Valle Bobal
2022
García Pérez Viñedos y Bodegas Familiares
DOP Manchuela

Vinhos Tintos sem Envelhecimento
Mencía Ponte da Boga
2022
Adega Ponte da Boga, S.L
DOP Ribeira Sacra

Vinhos Tintos com Envelhecimento até 6 meses
Finca Sobreño
2022
Sobreño S.A.
DOP Toro

Vinhos Tintos com Envelhecimento superior a 6 meses e inferior a 14
Alceño 150 Aniversario
2019
Bodegas Alceño
DOP Jumilla

Vinhos Generosos
Cabriz Impar
Global Wines S.A.
DOC Dão

Vermute
Vermut Artesano Oro Nómada
2022
Bodega Artesana Antonanza

Muito obrigado a todos os Produtores que participaram nesta edição e parabéns aos Premiados !



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



18 47,35 € | 12,5%

ERUPTIO
DO PICO BRANCO 2021

Enólogo: Bernardo Cabral
Castas: Terrantez do Pico
Produtor: Abegoaria / Pico Wines
Cor: Amarelo citrino, limpo.
Aroma: Distinto, fresco, destaca toranja.
Sabor: Envolvente, grande frescura, mineral, salgado, gastronómico, excelente volume, termina persistente.



18 49€ | 12%

ARINTO DOS AÇORES
BY ANTÓNIO MAÇANITA - SOLERA
DO PICO BRANCO 2022

Enólogo: António Maçanita
Castas: Arinto dos Açores
Produtor: Azores Wine Company
Cor: Amarelo, limpo.
Aroma: Distinto, fresco, mineral, iodo, pólen granulado.
Sabor: Saboroso, mineral, salino, gastronómico, frutado, com bom corpo e volume, vai crescendo, final muito persistente.



18 120€ | 19,50%

QUINTA DO NOVAL
PORTO VINTAGE 2021

Enólogo: Carlos Agrellos
Castas: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão, Sousão, Tinta Roriz
Produtor: Quinta Do Noval
Cor: Rubi profundo.
Aroma: Elegante, notas de frutos pretos maduros, especiaria.
Sabor: Intenso, pleno de frescura e juventude, frutado, com notas especiadas, encorpado, guloso, macio, persistente.



18 30€ | 15,5%

HERDADE DA ARCEBISPA
TINTO GR RESERVA 2019
REG P. SETÚBAL

Enólogo: Gonçalo Carapeto
Castas: Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon
Produtor: Soc. Agric. da Arcebispa
Cor: Rubi intenso, limpo.
Aroma: Concentrado, fruta madura, vegetal, balsâmicos.
Sabor: Muito equilibrado, com bela estrutura, taninos ricos e macios, boa acidez, excelente volume, termina persistente.



17,5

9,70 € | 13%

CASA DE PAÇOS
BRANCO RESERVA 2021
REG MINHO

ENÓLOGO: Rui Cunha
CASTAS: Arinto

COR: Amarelo citrino, limpo.
AROMA: Rico, intenso, destaca fruta madura e baunilha.
SABOR: Bom corpo e volume, bela acidez e frescura, gastronómico, madeira bem integrada, persistente e apelativo.

QUINTA DE PAÇOS
+351 961 450 809 | +351 253 897 109
geral@quintapacos.com
quintapacos.com



17,8 65€ | 19,5%

QUINTA DA GRICHA
PORTO VINTAGE 2021

Enólogo: Johny Graham
Castas: Field Blend Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão
Produtor: Churchill Graham
Cor: Rubi profundo, quase negro.
Aroma: Destaca notas de frutos negros maduros e flores.
Sabor: Poderoso, cheio de potencial, promete uma longa vida, mas bebe-se muito bem jovem, rico e persistente.



17,7 165€ | 20%

VASQUES DE CARVALHO
PORTO BRANCO 30 ANOS

Enólogo: Jaime Costa
Castas: Castas Tradicionais do Douro
Produtor: Vasques de Carvalho
Cor: Amarelo dourado com tons cobre e esverdeados.
Aroma: Complexo, frutado, concentrado e muito elegante.
Sabor: Com bom corpo, bela acidez e frescura, fruta desidratada, frutos secos, rico e envolvente, prolongado.



17,7 59,95 € | 12,50%

LISTRÃO DOS PROFETAS VINHO DO P. SANTO
DOP MADEIRENSE BRANCO 2021

Enólogo: António Maçanita
Castas: Listrão
Produtor: Companhia dos Profetas e Vilões
Cor: Amarelo, limpo.
Aroma: Frutado intenso, notas de frutos citrinos, marmelo.
Sabor: Mantém o perfil citrino aliado a algum vegetal seco, notas de iodo, boa acidez, bom corpo, final persistente.



17,5 29,90 € | 12,5%

ERUPTIO
DO PICO BRANCO 2020

Enólogo: Bernardo Cabral
Castas: Verdelho
Produtor: Abegoaria Wines / Pico Wines
Cor: Amarelo citrino, limpo.
Aroma: Fresco e harmonioso, destaca notas cítricas.
Sabor: Com bela acidez e frescura, é mineral, sente-se salinidade, algas, bom corpo e volume, termina longo.

17,5

15,50 € | 13,00%

CASA DO CAPITÃO-MOR
DOC VINHO VERDE BRANCO RES. 2021

ENÓLOGO: Rui Cunha
CASTAS: Alvarinho

COR: Amarelo citrino, limpo.
AROMA: Fruta madura, alperce, limão amarelo.
SABOR: Mantém o perfil frutado, aliado a pólen granulado, mineral, tostado integrados, bom corpo, final persistente.

QUINTA DE PAÇOS
+351 961 450 809
+351 253 897 109
geral@quintapacos.com
quintapacos.com



17,5

50€ | 15%

QUINTA VALE D. MARIA
DOC DOURO TINTO 2019

ENÓLOGO: Diogo Campilho
CASTAS: Field blend

COR: Rubi, limpo.
AROMA: Notas de fruta madura e de estágio em madeira.
SABOR: A pedir tempo, concentrado, encorpado, com taninos sumptuosos e potentes, especiarias, persistente e promissor.

AVELEDA
T. +351 255 718 200
info@aveleda.pt
www.aveleda.com





17,5 19,95 € | 12,00%

A LARANJA MECÂNICA BY ANTÓNIO MAÇANITA

REG ALENTEJANO BRANCO NON VINTAGE

Enólogo: António Maçanita
Castas: Arinto, Roupeiro, Verdelho, Antão Vaz, Alicante, Trincadeira Das Pratas e Fernão Pires
Produtor: Fita Preta Vinhos
Cor: Amarelo com tons alaranjados, limpo.
Aroma: Notas de goiaba e marmelo, laranja e citrinos.
Sabor: Intenso, distinto e ousado, tem frescura atrativa, bom corpo e volume, fruta madura, termina longo e persistente.



17,5 16,50 € | 13,5%

DONA MARIA

REG ALENTEJANO BRANCO RESERVA 2021

Enólogo: Sandra Gonçalves
Castas: Arinto
Produtor: Júlio Bastos - Dona Maria Vinhos
Cor: Amarelo citrino, limpo.
Aroma: Intenso em aromas frutados, citrinos e tropicais.
Sabor: Bom corpo e volume, fruta madura envolvida em notas do estágio em madeira, especiaria, final persistente.



17,5 10€ | 12,5%

CAVEIRA

REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO 2022

Enólogo: Pedro de Vasconcelos e Souza
Castas: Arinto
Produtor: Pêgo da Moura
Cor: Amarelo citrino, limpo.
Aroma: Frutado intenso, destaca notas de toranja.
Sabor: Mantém o perfil frutado, citrino, mas destaca mineralidade e frescura, é muito atrativo e termina longo.



17,5 45€ | 12,5%

CASAL SANTA MARIA

REG LISBOA TINTO GRANDE RESERVA 2020

Enólogo: jorge rosa santos
Castas: Pinot Noir
Produtor: Adraga Explorações Vitivinícolas
Cor: Rubi pálido, limpo.
Aroma: Distinto, notas de terra e folhas secas, fruta madura.
Sabor: Suave e delicado, tem excelente frescura, toque de salinidade, taninos macios, bebe-se com muito prazer.

TERROIR VULCÂNICO



ILHA DO PICO
COOP. VITIVINÍCOLA
EST. 1949
www.picowines.com | follow



17,5 11€ | 13%

CASA DO CAPITÃO-MOR

DOC VINHO VERDE BRANCO 2022

Enólogo: Rui Cunha
Castas: Alvarinho
Produtor: Quinta de Paços
Cor: Amarelo citrino, limpo.
Aroma: Intenso em notas frutadas, de caroço e citrinos.
Sabor: Destaca a frescura e acidez, mineral, volume envolvente, mantém a fruta e um toque floral, rico e longo.



17,5 80€ | 19,50%

QUINTA DO PASSADOURO

PORTO VINTAGE 2021

Enólogo: Carlos Agrellos e Ausenda Matos
Castas: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão, Sousão, Tinta Roriz
Produtor: Quinta do Passadouro
Cor: Rubi intenso e profundo.
Aroma: Elegante, marcado por notas de frutos pretos.
Sabor: Balsâmico, fresco, com taninos ricos, tensão e juventude, frutado, chocolate, especiarias, persistente.



17,5 42€ | 14,00%

VAL MOREIRA ALTITUDE (734M)

DOC DOURO TINTO 2019

Enólogo: Ricardo Gomes
Castas: Vinhas Velhas a 734 mts de altitude
Produtor: Xvinus Companhia Enoturística
Cor: Rubi, limpo.
Aroma: Expressivo, destaca flores, cerejas e ameixas pretas.
Sabor: Bom corpo, taninos macios, boa acidez e frescura, madeira integrada, fruta negra, pimenta, final longo.



17 29,90 € | 12,5%

ERUPTIO

DO PICO BRANCO 2021

Enólogo: Bernardo Cabral
Castas: Arinto dos Açores
Produtor: Abegoaria / Pico Wines
Cor: Amarelo citrino, limpo.
Aroma: Destaca notas de limão e folha de limoeiro, toranja.
Sabor: Notas de maresia, salinidade, algas, um vinho para a mesa, bem estruturado e atrativo, termina longo.



17

15,99 € | 12,50%

QUINTA DO PILOTO

DOC PALMELA BRANCO RESERVA 2019

ENÓLOGO: Filipe Cardoso
CASTAS: Antão Vaz e Arinto

COR: Amarelo citrino, limpo.
AROMA: Concentrado, notas de citrus maduros envolvidas em tostados e especiarias.
SABOR: Encorpado, a madeira a marcar um pouco, pede tempo, bela acidez e frescura a elevar o conjunto, persistente.

QUINTA DO PILOTO - VINHOS
T. +351 212 333 030
info@quintadopiloto.pt
www.quintadopiloto.pt

RIBAFREIXO

WINES



Viva o Alentejo a outro ritmo!

RIBAFREIXO
Adega do Moinho Branco | Vidigueira | Portugal | info@ribafreixo.com | www.ribafreixo.com
Distribuição Nacional: MISTERWINE, LDA · geral@misterwine.pt · Seja responsável, beba com moderação.



17 15€ | 14,5%

ENCOSTA DA CRIVEIRA - TERRAS DE SICÓ
REG BEIRA ATLÂNTICO BRANCO RESERVA ESPECIAL 2021

Enólogo: Gonçalo Moura da Costa
Castas: Fernão Pires e Arinto
Produtor: Isaura Rosa Conceição Reis
Cor: Amarelo citrino, limpo.
Aroma: Notas de limão amarelo, frutos de pomar maduros.
Sabor: Bom corpo e volume, madeira bem integrada a deixar complexidade ao conjunto, fresco, gastronómico, longo.



17 17€ | 13%

ADEGA MAYOR
REG ALENTEJANO TINTO 2020

Enólogo: Carlos Rodrigues / Rui Reguinga
Castas: Baga
Produtor: Adega Mayor
Cor: Rubi, limpo.
Aroma: Distinto, frutado, terroso, pimenta preta.
Sabor: Saboroso, tem bom corpo e volume, estimula o palato, boa acidez e frescura, gastronómico, longo.



17 145€ | 14,5%

QUINTA VALE D. MARIA - VINHA DO RIO
DOC DOURO TINTO 2020

Enólogo: Diogo Campilho
Castas: Field blend / Tinta Barroca e Touriga Franca
Produtor: Aveleda
Cor: Rubi intenso, limpo.
Aroma: Concentrado, frutado, vegetal seco, pede tempo.
Sabor: Tem grande estrutura, acidez e taninos, é encorpado, com taninos ricos, precisa de tempo. Guarde-o. promete!



17 16,50 € | 13%

POUSIO
REG ALENTEJANO BRANCO 2022

Enólogo: Luis Duarte / Nuno Elias
Castas: Arinto
Produtor: Casa Agrícola HMR
Cor: Amarelo citrino, limpo.
Aroma: Intenso e cítrico, destaca limão e toranja.
Sabor: Bom corpo e volume, fresco, com acidez vibrante, marcadamente citrino, bebe-se com prazer, final longo.

16,8

21,50 € | 13,00%

LUGAR DO GATO EDIÇÃO LIMITADA
REG DÃO - LAFÕES BRANCO 2021

ENÓLOGO: António Pina
CASTAS: Field Blend de Cepas Velhas

COR: Amarelo pálido, brilhante.
AROMA: Com delicadas notas de lima e limão, erva cortada, amanteigado.
SABOR: Boa intensidade, corpo e volume, acidez bem posicionada, mineral, frutado, gastronómico, de final longo.

M. CELESTE J. B. FONSECA
QUINTA DO GATO
T. +351 918 160 089contacto@quintadogato.pt
www.quintadogato.pt





17 17,50 € | 13,5%

HERDADE ALDEIA DE CIMA
REG ALENTEJANO BRANCO RESERVA 2021

Enólogo: Jorge Alves e António Cavalheiro
Castas: Alvarinho, Antão Vaz, Roupeiro e Perrum
Produtor: Herdade Aldeia de Cima do Mendro
Cor: Amarelo citrino, esverdeado, limpo.
Aroma: Marcado por notas de fruta madura.
Sabor: Bom corpo e volume, muito equilibrado, com boa acidez e frescura, gastronómico, termina longo e sedutor.



17 15,99 € | 13%

QUINTA S. JOÃO BATISTA
DOC DO TEJO BRANCO RESERVA 2022

Enólogo: Nuno Faria
Castas: Chardonnay e Fernão Pires
Produtor: Enoport Wines
Cor: Amarelo citrino, limpo.
Aroma: Frutado intenso, citrinos e maçãs.
Sabor: Harmonioso, frutado, ligeiro tropical, fresco, com bom corpo, bebe-se com prazer e termina longo.



17 24,99 € | 14%

VINHA DE SATURNO

REG ALENTEJANO TINTO 2019

Enólogo: Osvaldo Amado
Castas: Touriga Nacional, Syrah
Produtor: Global Wines / Herdade Monte Da Cal
Cor: Granada intenso, limpo.
Aroma: Morangos e cassis bem maduros, tostados.
Sabor: Bem estruturado, com madeira bem integrada a deixar especiarias e tostados, taninos macios, longo final.



17 21€ | 12,5%

HERDADE GRANDE VINHAS VELHAS

DOC ALENTEJO BRANCO 2020

Enólogo: Diogo Lopes
Castas: Roupeiro
Produtor: António Manuel Lança
Cor: Amarelo citrino, limpo.
Aroma: Frutado, maçãs, ameixas, flores.
Sabor: Sofisticado e harmonioso, tem bom corpo e volume, boa acidez, fruta madura, deixa um final longo e atrativo.



17 17€ | 13,5%

GUTTA SUPERA

DOC TEJO BRANCO EDIÇÃO LIMITADA 2020

Enólogo: Luís Morgado Leão
Castas: Vinhas Velhas
Produtor: Herdade Tinto e Branco
Cor: Amarelo citrino, tons esverdeados, limpo.
Aroma: Frutado e floral, com notas apetroladas.
Sabor: Elegante e harmonioso, tem boa acidez, bom corpo, personalidade e ambição, termina longo e distinto.



17 18,50 € | 14,5%

DONA MARIA

REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2019

Enólogo: Sandra Gonçalves
Castas: Touriga Nacional
Produtor: Júlio Bastos - Dona Maria Vinhos
Cor: Rubi intenso, limpo.
Aroma: Intenso em fruta vermelha madura, flores.
Sabor: Expressivo, à fruta juntam-se notas cítricas, vegetais, flores, taninos macios e envolventes, fresco, final longo.



17 8€ | 12,50%

VINHAS DE CYPRIANO

DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA 2022

Enólogo: José Antas Oliveira
Castas: Loureiro
Produtor: Lima Nova Agricultura e Turismo
Cor: Amarelo citrino, limpo.
Aroma: Harmonioso, destaca flores, citrinos e abacaxi.
Sabor: Distinto, frutado, revela boa acidez e frescura, gastronómico, seco, equilibrado, termina longo e sedutor.



17 25€ | 19,5%

MENIN

PORTO LBV 2019

Enólogo: João Rosa Alves, Tiago Alves De Sousa e Manuel Saldanha
Castas: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinta Amarela
Produtor: Menin Wine Company
Cor: Rubi profundo, denso.
Aroma: Perfumado, fruta negra madura, flores e bosque.
Sabor: Encorpado, guloso, amplo, fruta muito expressiva, taninos macios, para beber com muito prazer.

16,5

21€ | 12,50%

VINHAS DE CYPRIANO

DOC VINHO VERDE BRANCO DE CURTIMENTA 2020

ENÓLOGO: Abel Francisco Codesso
CASTAS: Loureiro

COR: Amarelo dourado, limpo.
AROMA: Harmonioso, destaca flores e frutos secos, ananás desidratado.
SABOR: Ousado, confirma o perfil aromático, tem bom corpo e volume, é expressivo, sofisticado e desafiador, termina longo.

LIMANOVA AGRICULTURA E TURISMO
T. +351 917 586 077
vinhasdecypriano@gmail.com
www.vinhasdecypriano.com





16

6,16 € | 14%

CANTO DA VINHA
REG TEJO TINTO RESERVA 2019

ENÓLOGO: Chimene Geitoeira
CASTAS: Aragonez, Syrah e Touriga Nacional

COR: Rubi definido, limpo.
AROMA: Harmonioso, destaca notas de morangos maduros e cereja.
SABOR: Conjunto bem integrado, boa acidez e frescura, fruta saborosa, taninos macios e envolventes, final delicado e atrativo.

SIVAC - SOCIEDADE IDEAL DE VINHOS DE AVEIRAS DE CIMA
T. +351 263 469 317
geral@sivac.pt
www.sivac.pt



17
13€ | 12,5%

ALFAIATE
REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO 2021

Enólogo: Pedro de Vasconcelos e Souza
Castas: Arinto, Antão Vaz, Galego Dourado
Produtor: Pêgo da Moura
Cor: Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.
Aroma: Intenso em notas frutadas, abacaxi, limão, flores.
Sabor: Mantém o perfil frutado e floral, algo exótico, tem boa acidez e frescura, volumoso, envolvente, longo final.



17
11,50 € | 12,50%

CASA DA ATELA FAMILY ESTATES
REG TEJO BRANCO 2021

Enólogo: António Ventura
Castas: Arinto
Produtor: Quinta da Atela
Cor: Amarelo citrino, limpo e brilhante.
Aroma: Destaca flores citrinas, hortelã e tostados.
Sabor: Harmonioso, mantém o perfil floral e frutado, muito fresco, madeira bem integrada a complexar, final longo.



17
7,30 € | 12,5%

DL DORINA LINDEMANN
REG ALENTEJANO BRANCO 2022

Enólogo: Dorina Lindemann e Carlos Ramos
Castas: Arinto
Produtor: Quinta da Plansel
Cor: Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.
Aroma: Frutado, destaca limão, lima, maçã verde, ameixa.
Sabor: Mantém o perfil frutado, é muito fresco e atrativo, com bom corpo e volume, termina longo.



17
16,95 € | 13,5%

QUINTA DA RAZA SPECIAL FAMILY COLLECTION
DOC VINHO VERDE BRANCO RESERVA 2020

Enólogo: Pedro Campos
Castas: Alvarinho, Gouveio, Avesso
Produtor: Quinta da Raza
Cor: Amarelo citrino, limpo.
Aroma: Madeira integrada a deixar especiarias.
Sabor: Destaca notas de fruta madura envolvidas em tostados e especiarias, bela acidez e frescura, longo.

VITIVINICULTURA COM PROPÓSITO SOCIAL

FUNDAÇÃO ADFP - DESDE 1987



ENGARRAFAMOS EMOÇÕES, LIBERTE-AS!

INFO E COMPRAS: GERAL@ADFP.PT / MELHORDENOS.PT

Fundação ADFP
Assistência, Desenvolvimento e Formação Profissional

MELHOR DE NÓS



17 15,99 € | 13%

MAMORÉ DE BORBA

DOC ALENTEJO TINTO 2019

Enólogo: António Ventura e Rita Tavares
Castas: Touriga Nacional
Produtor: Sovibor
Cor: Rubi, limpo.
Aroma: Destaca notas de frutos vermelhos e flores.
Sabor: Saboroso, amplo, requintado, tem taninos envolventes, macios, bela acidez, termina persistente.



17 36,50 € | 15,5%

FOLHA DO MEIO

REG ALENTEJANO TINTO GRA. RES. 2019

Enólogo: Paolo Fiuza Nigra
Castas: Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet e Aragonez
Produtor: Terrenus Veritae
Cor: Granada, denso.
Aroma: Intenso em notas de morangos e framboesas maduros.
Sabor: Madeira bem integrada a deixar elegância no conjunto, taninos macios, boa acidez, termina longo.



17 17 € | 13%

VALADOS DE MELGAÇO

DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO RESERVA EXTRA BRUTO 2018

Enólogo: Fernando Moura e José António L. Gonçalves
Castas: Alvarinho
Produtor: Valados de Melgaço
Cor: Amarelo citrino, limpo, bolha fina e persistente.
Aroma: Frutos citrinos, limão, folha de limoeiro, lima.
Sabor: Cremoso, fresco e envolvente, tem algo de exótico e é bem gastronómico.



17 10 € | 14,5%

ADEGA DA CORGA

DOP DÃO TINTO RESERVA 2020

Enólogo: Rafael Formoso
Castas: Touriga Nacional
Produtor: Virgínia M. B. Formoso
Cor: Rubi definido, limpo.
Aroma: Intenso em notas de frutos vermelhos e flores.
Sabor: A madeira muito bem integrada, a deixar complexidade e espaço para a fruta, final longo e especiado.

16

8,50 € | 14%

ARRUDA DOC

DOC ARRUDA TINTO 2019

ENÓLOGO: Rita Faria
CASTAS: Castelão, Aragonez e Tinta Miúda

COR: Rubi definido, limpo.
AROMA: Harmonioso, destaca notas de fruta madura.
SABOR: Bom corpo e volume, tem taninos sofisticados, boa acidez e frescura, frutado, agradável, termina longo.

ADEGA COOP. DE ARRUDA DOS VINHOS
T. +351 263 975 125
encomendas@adegaarruda.pt
adegaarruda.pt



15,5

4,5 € | 13,5%

LOTE 44

REG LISBOA TINTO COLHEITA 2020

ENÓLOGO: Rita Faria
CASTAS: Syrah, Touriga Nacional e Aragonez

COR: Rubi, limpo.
AROMA: Frutado, com nuance floral e vegetal.
SABOR: Vinho alegre, fresco, frutado, com taninos macios e envolventes, bebe-se com prazer, termina harmonioso.

ADEGA COOP. DE ARRUDA DOS VINHOS
T. +351 263 975 125
encomendas@adegaarruda.pt
adegaarruda.pt





17 15,9 € | 12%

QUINTA DA TERRINCHA

DOC DOURO BRANCO 2022

Enólogo: Diogo Teixeira
Castas: Arinto
Produtor: Quinta da Terrincha
Cor: Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.
Aroma: Destaca notas de citrinos, frutos tropicais.
Sabor: Bom corpo e volume, boa acidez e frescura, frutado, manga, limão, flores, para beber com prazer!



17 10,50 € | 12%

CASA DE PAÇOS FAMILY BLEND SUPERIOR

REG MINHO BRANCO 2021

Enólogo: Rui Cunha
Castas: Alvarinho, Arinto, Loureiro e Fernão Pires
Produtor: Quinta de Paços
Cor: Amarelo citrino, limpo e brilhante.
Aroma: Tropical evidente, notas de ananás em destaque.
Sabor: Saboroso, tem bom corpo e volume, frutado, com boa acidez e frescura, termina longo e harmonioso.



17 17,4 €| 13%

MONTEIRINHOS - AVÔ ANTÓNIO

DOC DÃO BRANCO 2022

Enólogo: Hugo Chaves de Sousa
Castas: Encruzado
Produtor: Quinta dos Monteirinhos
Cor: Amarelo citrino, esverdeado, limpo.
Aroma: Notas de frutos brancos, tropical, vegetal.
Sabor: Sofisticado, fruta, com acidez vibrante, conjunto equilibrado, atrativo, de final longo.



17 14,5 € | 13%

FONTE DO OURO

DOC DÃO BRANCO RES. ESPECIAL 2022

Enólogo: Nuno Cancela de Abreu
Castas: Encruzado
Produtor: Sociedade Agrícola Boas Quintas
Cor: Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.
Aroma: Fresco e intenso em aromas citrinos, tostados.
Sabor: A madeira muito bem integrada a dar complexidade ao conjunto, bela acidez, citrino, longo no final de boca.



17 11,20€ | 12%

CASA DE PAÇOS

DOC VINHO VERDE BRANCO RES. 2021

Enólogo: Rui Cunha
Castas: Loureiro
Produtor: Quinta de Paços
Cor: Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.
Aroma: Frutado, destaca citrinos e pêssego.
Sabor: Paladar rico, frutado, floral, até tropical, bela acidez e frescura, perfeito para a mesa, bebe-se com prazer.



17 24,99 € | 14%

QUINTA DO ESTANHO

DOC DOURO TINTO GRANDE RES. 2019

Enólogo: Luis Leocadio
Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
Produtor: Quinta do Estanho
Cor: Rubi profundo, limpo.
Aroma: Intenso em notas de frutos negros maduros.
Sabor: A madeira está bem integrada a deixar notas do estágio, taninos ricos, boa acidez a garantir longevidade.

16

9 € | 13%

HERDADE DOS COTEIS

REG ALENTEJANO BRANCO PREMIUM 2022

ENÓLOGO: José António Fonseca
CASTAS: Alvarinho

COR: Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.
AROMA: Frutado intenso, citrinos, tropicais, manga.
SABOR: Com frescura em destaque, toque mineral, vinho gastronómico, amplo, sofisticado, harmonioso e atrativo.

HERDADE DOS COTEIS
T. +351 285 253 363
herdadecoteis@sapo.pt
www.facebook.com/herdadedoscoteis/



OUTROS VINHOS PROVADOS E CLASSIFICADOS

CONSULTA POR ORDEM ALFABÉTICA

16,0 AD. COOP PONTE DA BARCA DOC VV BR. RES. ALVARINHO 2022
15,0 A.C. PONTE DA BARCA VV BR. PREMIUM LOUREIRO 2022
16,0 ADEGA DA CORGA DOP DÃO BRANCO RESERVA 2021
16,0 ADEGA DE PENALVA DOC DÃO TINTO TINTA PINHEIRA 2020
16,0 ADEGA DE PENALVA DOC DÃO BRANCO BICAL 2021
16,0 ADEGA DE PENALVA DOC DÃO TINTO BAGA 2020
16,0 ADEGA MAYOR REG ALENTEJANO BRANCO ARINTO 2022
16,0 ADEGA MAYOR REG AL. BRANCO SEL. BIO ROUPEIRO 2022
16,0 ALMA VITIS REG LISBOA BRANCO RESERVA ARINTO 2021
16,0 AR REG ALENTEJANO TINTO 2020
16,0 ARCO D'AGUIERA DOC BAIRRADA BRANCO 2019
16,0 AVELEDA DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO 2022
16,0 BLEND.PT DOC DOURO TINTO 2020
16,0 BLEND.PT DOC DOURO BRANCO 2022
16,0 CABEÇA DE TOIRO DOC DO TEJO TINTO RESERVA SYRAH 2020
15,0 CAMPO DO TEJO REG TEJO BRANCO FERNÃO PIRES 2022
15,0 CANTO DA VINHA DOC TEJO TINTO 2020
15,0 CANTO DA VINHA REG TEJO BRANCO 2022
15,0 CAPELA DOC ALENTEJO BRANCO 2022
16,0 CASA DA ATELA FAMILY ESTATES REG TEJO TINTO SYRAH 2020
16,0 CASA DA ATELA FAMILY ESTATES REG TEJO TINTO MERLOT 2020
15,0 CASA DA ATELA REG TEJO TINTO 2020
15,0 CASA DA ATELA REG TEJO BRANCO 2021
15,0 CASA DE PAÇOS REG MINHO BRANCO FERNÃO PIRES 2022
16,0 CASA ERMELINDA FREITAS REG SETÚBAL BR. PINOT GRIGIO 2022
16,0 CASA ERMELINDA FREITAS REG SETÚBAL TINTO RESERVA 2021
16,0 CASA SANTA VITÓRIA SEL. REG ALENT. BRA. VERDELHO 2022
16,0 CASA SANTA VITÓRIA SELEÇÃO REG ALENTEJANO TINTO 2021
14,0 CASAL DO CONDE IGP TEJO ROSÉ FRISANTE S/INF
16,0 CASAL SANTA MARIA REG LISBOA BRANCO 2022
16,0 CASTELO DE AREZ REG PEN. DE SETÚBAL BRA. COLH. SELEC. 2021
16,0 CAVEIRA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO SEMILLON 2022
16,0 CAVEIRA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO ANTÃO VAZ 2022
16,0 CEPA PURA REG LISBOA BRANCO BIO FERNÃO PIRES 2022
16,0 DONA MARIA REG ALENTEJANO TINTO RES. PETIT VERDOT 2019
16,0 DONA MARIA REG ALENTEJANO BRANCO VIOGNIER 2022
16,0 DONA MARIA REG ALENTEJANO BRANCO 2022
15,0 DONA OTILIA DOC DOURO BRANCO 2022
15,0 DONA OTÍLIA DOP DOURO PORTO PINK 2022
15,0 ENCOSTA DA CRIVEIRA REG BEIRA ATLÂNTICO BR. COLH SEL. 2022
16,7 ENCOSTA DA CRIVEIRA PREMIUM TERRAS DE SICÓ TINTO 2020
16,0 ENC. DA CRIVEIRA ESCOLHA REG BEIRA ATLÂNTICO TINTO 2020
15,0 ENCOSTA DO SOBRAL REG TEJO BRANCO SELECTION 2022
17,0 ERUPTIO DO PICO BRANCO 2019
16,0 FÉLIX ROCHA REG LISBOA BRANCO SAUVIGNON BLANC 2022
16,0 FOLHA DO MEIO REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2020
16,0 FONTE DO OURO DOC DÃO TINTO 2021
16,0 GANDARADA DOC DÃO BRANCO 2022
16,0 GANDARADA DOC DÃO BRANCO ENCRUZADO 2022
16,0 GRAFITE DOC DOURO BRANCO 2022
16,0 HERDADE DO GAMITO REG ALENTEJANO BRANCO 2022
16,0 HERDADE GR. REG ALENTEJANO TINTO TINTA MIÚDA 2020
16,0 LAGOA SIGNATURE VV DOP LAGOA TINTO 2022
16,0 LAGOA SINGLE VINEYARD DOP LAGOA CRATO BR. RES. 2022
16,0 MAÇANITA MALVASIA FINA BY ANTÓNIO DOC DOURO BR. 2021
16,0 MADRUGA DOC TRÁS-OS-MONTES BRANCO 2021
16,0 MADRUGA DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO 2020
16,0 MEGAFONE REG ALGARVE BRANCO SAUVIGNON BLANC 2021
16,0 MEGAFONE REG ALGARVE BRANCO CHARDONNAY 2021
15,0 MEGAFONE REG ALGARVE BRANCO 2021
15,0 MEGAFONE REG ALGARVE TINTO 2021
16,0 MONTE DA CAPELA REG ALENTEJANO BRANCO 2020
16,0 MONTEIRINHOS AVÓ FERNANDA DOC DÃO BRANCO 2022
16,0 PIM PAM PUM PET NAT BIO ROSÉ BRUTO 2022
16,0 MORGADO DO PERDIGÃO REG MINHO BRANCO 2022
16,0 MORGADO DO QUINTÃO REG ALGARVE CLARETE 2022
16,0 NINHO DA PITA DOC TRÁS-OS-MONTES BRANCO 2021
15,0 NINHO DA PITA DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO COLH. SEL. 2019
15,0 OPTA DOC DÃO BR. PREMIUM SELECTION ENCRUZADO 2022
15,0 OPTA DOC DÃO BRANCO 2022
15,0 PATRIMÓNIO REG LISBOA BRANCO FERNÃO PIRES 2022
16,0 PIM PAM PUM CURTIMENTA REG LISBOA BR. FERNÃO PIRES 2022
15,0 PIM PAM PUM PET NAT ESP. BIO ROSÉ BRUTO ARAGONEZ 2022
16,0 PIM PAM PUM PET NAT ESP. BIO BR. BRUTO FERNÃO PIRES 2022
16,0 PLANSEL SELECTED REG ALENTEJANO BRANCO RESERVA 2021
16,0 PLANSEL SELECTED REG ALENTEJANO BRANCO 2022
15,0 PORCHES REG ALGARVE BRANCO 2022
15,0 PORTA DA RAVESSA REG ALENTEJANO BR. SPECIAL EDITION 2022
15,0 PORTA DA RAVESSA DOC ALENTEJO TINTO 2022
15,0 PORTA DA RAVESSA DOC ALENTEJO BRANCO 2022
16,0 PORTA DA RAVESSA SPECIAL SELEC. REG ALENTEJANO TINTO 2021
15,0 PORTAS DA VALE REG LISBOA BRANCO FERNÃO PIRES 2022
15,0 PORTAS DO VALE REG LISBOA TINTO SYRAH 2021
16,0 POUSIO REG ALENTEJANO BRANCO RESERVA 2022



OUTROS VINHOS PROVADOS EM GARRAFA MAGNUM

CONSULTA POR ORDEM ALFABÉTICA

16,0	QUINTA DA ALMIARA REG LISBOA TINTO TOURIGA NACIONAL 2021
16,0	QUINTA DA ALMIARA REG LISBOA BRANCO FERNÃO PIRES 2022
16,0	QUINTA DA GINGEIRA DOC DOURO TINTO RESERVA 2018
16,0	QUINTA DA GINGEIRA DOC DOURO BRANCO 2021
16,0	QUINTA DA TERRINCHA DOC DOURO BRANCO 2022
16,0	QUINTA DO CERRADO DOC DÃO BRANCO RESERVA 2019
16,0	QUINTA DO CERRADO DOC DÃO TINTO RESERVA 2018
16,0	QUINTA DO PARAL DOC ALENTEJO BRANCO 2021
16,0	QUINTA DO PARAL DOC ALENTEJO TINTO 2021
16,0	QUINTA DO SOBREIRÓ DE CIMA REG TRANSMONTANO BR. 2022
16,0	QTA DO SOBREIRÓ DE CIMA ABADE DE MEDRÕES REG. TRANS. TINTO 2021
16,0	QTA DO SOBREIRÓ DE CIMA CASTRO SARMENTO BLANC DE NOIRS 2021
16,0	QTA DO SOBREIRÓ DE CIMA TEMPO VINHO LICOROSO RESERVA 2010
16,0	QUINTA DOS AVIDAGOS DOC DOURO BR. RES. ARINTO 2021
16,0	QUINTA DOS AVIDAGOS DOC DOURO BRANCO RESERVA 2021
16,0	QUINTA DOS MONTEIRINHOS LUX EDITION DOC DÃO TINTO 2016
16,0	QUINTA VALE SANTA LUZIA DOC DOURO TINTO RESERVA 2020
16,0	QUINTA VALE SANTA LUZIA DOC DOURO BRANCO GOUVEIO 2021
16,0	QTA VALLE MADRUGA DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO SEL. DE FAMILIA 2020
16,0	QTA VALLE MADRUGA DOC TRÁS-OS-MONTES BR. GOUVEIO 2020
15,0	QTA VALLE MADRUGA DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO TINTA BARROCA 2020
16,0	QTA VALLE MADRUGA DOC TRÁS-OS-MONTES BRANCO FERNÃO PIRES 2019
15,0	QTA VILLA BEATRIZ DOC VV BRANCO COLH SELEC LOUREIRO 2022
16,0	ROMEIRA REG LISBOA BRANCO 2022
16,0	ROMEIRA REG LISBOA TINTO GARRAFEIRA 2019
16,0	SANTO GRAAL REG DURIENSE BRANCO SAUVIGNON BLANC 2022
16,0	SANTOS DA CASA FAZEM MILAGRES DOC DOURO BRANCO RESERVA 2021
16,0	TURIM REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BR. SEL. DE FAMÍLIA FERNÃO PIRES 2020
16,0	VAL MOREIRA DOC DOURO BRANCO RESERVA 2021
16,0	VALADOS DE MELGAÇO DOC VV BRANCO RESERVA ALVARINHO 2021
16,0	VALADOS DE MELGAÇO DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2022
16,0	VALLEGRE DOC DOURO BRANCO RABIGATO 2022
16,0	VALLEGRE DOC DOURO BRANCO MOSCATEL GALEGO BRANCO 2022
16,0	VEZ DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO BRUTO LOUREIRO N/V
15,0	VEZ DOC VINHO VERDE ESPUMANTE TINTO EXTRA BRUTO VINHÃO N/V
15,0	VIA LATINA DOC VINHO VERDE BRANCO 2022
16,0	VICENTE SIGNATURE DOC DOURO TINTO TOURIGA NACIONAL 2020
15,0	VINHAS DE CYPRIANO DOC VINHA VERDE TINTO VINHÃO 2020

16,0	ADEGA COOP PONTE DA BARCA DOC VV T RES DOS SÓCIOS VINHÃO 2020
16,0	FÉLIX ROCHA FAMILY ESTATES REG LISBOA T ALICANTE BOUSCHET 2018
16,8	H.O. HORTA OSÓRIO WINES DOC DOURO TINTO 2018
16,0	HERDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJANO TINTO 2020
15,8	PENA VERMELHA REG TEJO TINTO COLHEITA SELECIONADA 2020
16,5	PÊRA- GRAVE REG ALENTEJANO TINTO 2018
16,5	PÊRA- GRAVE REG ALENTEJANO TINTO 2019
16,5	PLANSEL SEL REG ALENTEJANO T COLHEITA SEL TOURIGA FRANCA 2021
16,5	QUINTA DA GINGEIRA DOC DOURO TINTO 2020
16,5	QUINTA DE PANCAS REG LISBOA TINTO RESERVA 2018
16,5	QTA DO SOBREIRÓ DE CIMA DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO RESERVA 2018
16,8	SANTOS DA CASA DOC DOURO TINTO RESERVA 2016
15,5	SELECÇÃO DE ENÓFILOS DOC DÃO TINTO 2020
15,5	SELECÇÃO DE ENÓFILOS DOC ALENTEJO TINTO 2021
16,0	SUBSIDIO REG ALENTEJANO TINTO 2018
16,5	VALLEGRE DOC DOURO BRANCO RESERVA 2018



ADEGA COOPERATIVA DE BORBA
Enoturismo e Enogastronomia

Embora a Adega Cooperativa de Borba (ACB) produza anualmente 1,2 milhões de caixas de 9 litros de vinho, dos seus 270 associados, numa extensa área vinícola de 2200 hectares, nem só deste néctar vive a Adega. A aposta no Enoturismo e na Enogastronomia é já um projeto que ultrapase ou as expectativas.



Fundada em 1955, a Adega Cooperativa de Borba (ACB) produz anualmente 1,2 milhões de caixas com um total de 9 litros, sendo um dos maiores produtores do setor. Os seus vinhos provêm de 2200 hectares de vinha situada numa das melhores sub-regiões vitícolas do Alentejo, Borba. Mas não só de vinho vive a Adega. Em fevereiro de 2019, abriu portas o restaurante Adega de Borba, dedicado aos vinhos e sabores típicos da região, junto à Loja de Vinhos da mesma.

Com quatro anos de atividade Nuno Brito, diretor-geral da Adega de Borba, considera que o "projeto ultrapassou as nossas melhores expectativas. A qualidade e serviço oferecidos, a oferta de vinhos e gastronomia e as excelentes instalações faz com que o restaurante esteja frequentemente esgotado". Segundo o responsável, este espaço traz também a Borba "muitos turistas e visitantes nacionais, tornando-se num excelente cartão de visita para a Adega e para a região".

No restaurante os comensais têm a possibilidade de descobrir pratos fiéis à cozinha tradicional alentejana, em perfeita harmonização com os vinhos por eles produzidos. O menu é bastante diversificado, mas destacam-se alguns pratos como Sopa de Tomate ou de Cação, Migas à Alentejana, Cozido de Grão, Borrego Assado no Forno, Ensopado ou Pezinhos de Coentrada, entre outros. É um espaço confortável que conjuga uma decoração atual com pormenores mais rústicos.

A aposta no restaurante vem no seguimento da forte aposta da ACB na área do Enoturismo e na Enogastronomia. Talvez por isso não estranhem que quem procura estes espaços sejam clientes nacionais, mas também internacionais como brasileiros, americanos e franceses. "Quem nos visita já tem gosto pelo vinho e pretende aprofundar o seu conhecimento. Pretende experienciar também atividades relacionadas com a produção do vinho, apreciar a arquitetura das nossas instalações e conciliar a gastronomia da região com o vinho", reforça Nuno Brito.

> "Sem uma produção responsável e sustentável o nível de qualidade e excelência dos nossos produtos seria impactado".

SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL É FUNDAMENTAL

Para além de toda a componente de sustentabilidade ambiental e de produção responsável, a Adega de Borba desempenha ainda uma missão fundamental no desenvolvimento económico e social da região. Sócios, colaboradores, prestadores de serviços, fornecedores, instituições, entre outros, têm na Adega de Borba uma das suas principais fontes de rendimento. "Do nosso sucesso depende o bem-estar de muitas centenas de famílias desta região, tendo a Adega um papel essencial na manutenção da



Nuno Brito



competitividade da viticultura em Borba, que é fundamental para o seu futuro", frisa o diretor geral da Adega.

Facto é, que, a Adega de Borba tem registado no período pós-pandemia um crescimento sólido de vendas nos vários canais onde está presente. A estratégia e atualização da oferta ao consumidor ao nível das marcas, imagens e perfis de vinhos "está a dar frutos que esperamos sejam sustentados". Mais, o "esforço de maior agressividade comercial e investimentos reforçados em marketing têm permitido aos nossos vinhos ganharem quota de mercado nesta indústria muito competitiva", salienta Nuno Brito.

Isto sem esquecer o desafio da sustentabilidade ambiental. O responsável admite que com as alterações climáticas, os períodos de seca no Alentejo têm sido mais frequentes. "O clima tem sofrido oscilações com impacto sério em algumas culturas na região". Neste sentido, o conceito de sustentabilidade ambiental assume na Adega de Borba uma relevância fundamental. "Sem uma produção responsável e sustentável, o nível de qualidade e excelência dos nossos produtos seria impactado".

Para combater ou minimizar este flagelo, a Adega tem hoje cerca de 88% de área de vinha em modo de produção integrada, de acordo com as normas do Programa de Sustentabilidade do Alentejo. Para tal, a ACB apostou na energia solar, através da qual produzem já cerca de 24% da energia que consumem. Em paralelo, têm igualmente um sistema de poupança de água que lhes permite reduzir o consumo de água por cada litro de vinho produzido. Isto sem esquecer, que todo o projeto de construção da Adega, mais recente, foi pensado para reduzir o consumo energético do edifício (construção com "green roof" e cubas de fermentação mais eficientes).

Para além disso, tem ainda outros projetos a curto/médio prazo que incidem no investimento em tecnologia de ponta para apoio à vinificação de "fine wines", em iniciativas de descarbonização progressiva da atividade para realizar o compromisso de redução da pegada ecológica, no reforço de sistemas de informação de apoio à gestão, em investimentos sólidos de marketing para melhorar a diferenciação das principais marcas e num esforço de crescimento de vendas sustentado para permitir que a Adega remunere adequadamente as uvas aos seus associados.•

Adega de Borba tem registado no período pós-pandemia um crescimento sólido de vendas nos vários canais onde está presente

TEXTOS: Fernanda Silva Teixeira
FOTOGRAFIAS: DR

A 150 METROS A PÉ
CONFORTO NUNCA ESTEVE TÃO PERTO









mla.lisboa.aeroporto@meliaportugal.com
(+351) 218 425 000 | **melialisboaaeroporto.com**
Chamada para a rede fixa nacional

MELIÃ
LISBOA AEROPORTO

DUARTE DE DEUS
"Portugal tem muita qualidade"

Nasceu no distrito de Portalegre, mais propriamente em Vale de Maceiras, e foi lá que a ligação e a proximidade ao campo começaram. A paixão pelo vinho veio mais tarde. Duarte de Deus é apaixonado pelo Alto Alentejo e encontrou em Torre de Palma um projeto desafiante, carregado de história e simbolismo.



"Vale de Maceiras é para mim a aldeia mais bonita de Portugal!", começa por nos contar Duarte de Deus. "Cresci num meio rural, onde à época pouco tempo se perdia a navegar na Internet, era apenas usada para pesquisa de algum trabalho escolar e pouco mais. Não havia redes sociais, ou melhor, havia, mas era uma rede social real, formada por um bom grupo de amigos e onde todos os minutos livres eram gastos num jogo de futebol, a percorrer vários quilómetros de bicicleta para ir à pesca ou a jogar ao berlinde", recorda o enólogo com saudosismo.

Já em adolescente esta ligação e proximidade ao campo "permitia" que nas férias escolares fizesse uns "trabalhitos na área agrícola para arranjar uns trocos para as férias grandes de verão". E foi precisamente numa destas interrupções letivas, em 2003, quando estava a terminar o secundário que ouviu falar que uma empresa grande do setor vitivinícola português (Dão Sul) tinha acabado de comprar uma herdade ali perto e estavam a iniciar a plantação de uma vinha. Duarte de Deus acabou por ir trabalhar para lá duas semanas. "Foi uma experiência muito enriquecedora e que me despertou para a área das ciências. Mais tarde, acabei por me formar em Agronomia com especialização em Viticultura e Enologia".

Posteriormente, Duarte de Deus cruza-se com duas pessoas que marcaram o seu percurso profissional e a sua iniciação no mundo dos vinhos, João Rato e Peter Bright. O enólogo considera que, no setor da viticultura, João Rato é um excelente agrónomo e viticultor com o qual trabalhou alguns anos na Sociedade Agrícola do Monte Barrão. "Tinha um gosto enorme pela vinha e aprendi imenso com ele", (re)lembrando-nos que talvez este tenha sido dos primeiros a plantar a casta Tinto Cão, no Alentejo. Já na enologia destaca o australiano Peter Bright, que conheceu nas Terras de Alter. "Uma máquina! Trazia todo o know-how do mundo na bagagem com

Na adega, só com intervenção mínima se conseguem fazer grandes vinhos que revelem com o tempo, todo o potencial da região.



várias vindimas feitas pelo planeta e tinha-se encantado pelo Alentejo. Como eu o compreendo bem"!

"NA ADEGA SÓ COM INTERVENÇÃO MÍNIMA SE CONSEGUEM FAZER GRANDES VINHOS"

Apaixonado pelo Alto Alentejo, Duarte de Deus encontrou em Torre de Palma um projeto desafiante, carregado de história e simbolismo. Na vinha, identificou as microparcelas e a rocha-mãe de forma a tirar o máximo potencial de cada casta. Na adega, defende que só com intervenção mínima se conseguem fazer grandes vinhos que revelem com o tempo, todo o potencial da região.

Por isso, não é de estranhar que o enólogo diga que em "Torre de Palma há uma verdadeira boutique de vinhos! É um projeto incrível que nasce da vontade e da paixão da família Barradas Rebelo em querer produzir vinhos de qualidade. Aqui não se fala em quantidades! Só qualidade!" E acrescenta, "são vinhos que recuperam tradições milenares como a pisa a pé e vinificações em talha ou cimento, sempre de edições limitadas, de autor, séries únicas e rótulos com história que fazem hoje parte do portfólio dos nossos vinhos. Temos uma vinha única cercada por um muro de pedra com 1 metro de altura, tipo Clos". São 7 hectares divididos em 7 castas. Nas brancas, Arinto, Alvarinho e Antão Vaz. Nas tintas, Alicante Bouschet, Tinta Miúda, Aragonez e Touriga Nacional. Produzem em média 50 mil garrafas das quais 40% ficam nos restaurantes e garrafeiras de Portugal e as restantes vendidas para os mesmos canais nos mercados externos. Atualmente, a marca Torre de Palma está já presente em 12 países.

No total são 9 os vinhos que compõem o seu portfólio, divididos em 3 gamas: "Classic" com os vinhos Blend, "Experiences" com os Mono e Bi-varietais e "Estate" com os Reserva da Família. "Diria que toda a influência do clima do Alto Alentejo está bem presente nos nossos vinhos. Muitos consumidores ficam admirados e dizem que "estes vinhos têm uma salinidade e frescura incríveis. Há uma grande identidade entre eles!", reconhece Duarte de Deus.

Num futuro próximo está previsto o lançamento da 1ª edição do Reserva da Família Tinto 2017, contudo este ainda irá ficar em estágio em garrafa por mais alguns anos. Para além disso, pretendem fazer um bom espumante. "Já não falta muito", afiança o enólogo. De imediato, já nesta próxima vindima, irão alargar o projeto MUSAS, vinhos estagiados em ânforas italianas, com mais duas referências: branco e rosé.

SUSTENTABILIDADE TEM HOJE UM PAPEL DECISIVO NO FUTURO VITIVINÍCOLA

Embora assuma que é "difícil desligar o botão", Duarte de Deus admite que os seus tempos livres são passados numa vinha própria que serve de campo experimental (100% encruzado, com solos graníticos). "É lá que passo muito tempo com a família, que tem um papel importantíssimo. São uma balança para nos mantermos em equilíbrio e com uma "mente saudável". Gosto muito de levar os meus filhos para o meio das vinhas e da natureza", frisa.

Talvez por tudo isto, é da opinião que "Portugal está a fazer um bom trabalho na modernização das empresas/adegas, na valorização das vinhas como património e na formação do setor. A sustentabilidade tem hoje um papel decisivo no futuro vitivinícola. O enoturismo está a crescer e desempenha um papel importante na divulgação das tradições, hábitos, costumes e histórias de cada produtor e região. O vinho e a gastronomia têm de continuar a andar sempre de mãos dadas. É necessário que apareçam mais críticos e jornalistas a falar sobre vinhos e castas e a explicar ao consumidor toda esta arte. Temos muitos desafios pela frente, mas uma coisa é certa: Portugal tem muita qualidade". •

TEXTO: Fernanda Silva Teixeira
FOTOGRAFIAS: Ernesto Fonseca



HERANÇA SANHEIRO
Castelão com tradição

O produtor Joel Sanheiro abraçou o desafio de ser vigneron e produzir vinhos 100% Castelão à moda antiga em Palmela, com foco na qualidade, mantendo a tradição viva e a história da família.

Há na região Península de Setúbal um microprodutor, Joel Sanheiro, que podemos chamar de vigneron, cuja pequena propriedade familiar está em Palmela e é lá que produz os vinhos Herança Sanheiro Story e Herança Sanheiro Supreme, ambos feitos 100% com a casta Castelão. Herança Sanheiro vem do nome de família e é, agora, marca registada. De imagem muito "clean", as garrafas contam com um rótulo em comprimento, onde predomina o branco, destacando uma risca azul em baixo, que representa a casa da propriedade onde se situa a adega (e as da zona que antigamente tinham uma risca azul como acontece no Alentejo). Cada garrafa é selada manualmente em lacre.

O Herança Sanheiro Story 2020 é um Castelão tradicional, franco e vibrante, já o Herança Sanheiro Supreme 2020 é um tinto mais desafiador para os sentidos, de taninos ricos e envolventes, deixa notas que refletem o estágio em barrica de carvalho francês. São vinhos de pouca intervenção, onde quase tudo é manual, como pisa a pé e mistura de massas também a pé, sendo utilizada uma prensa muito antiga, com mais de cem anos.

Joel Sanheiro explica resumidamente a história de produção de vinhos dos seus antecessores: "O terreno vem da altura do meu bisavô, foi ele que lá plantou a vinha original. O meu avô tratava da vinha, vendia parte da uva e fazia vinho para consumo próprio. Depois passou para o meu pai, Joaquim Sanheiro, que logo tomou a pulso a situação e tratou de replantar e aramar. Fez uma adega com lagares e depósitos de cimento e passou a usar a uva toda para fazer vinho, cuja produção vendia a granel, boca a boca e em patuscadas, festas com comida e bebida aos fins-de-semana. "Em 2017 decidi começar a fazer vinho e seguir as suas pisadas. Atualmente uso apenas 1 hectare, que corresponde ao terroir com solo arenoso (o restante

O Herança Sanheiro Story 2020 é um Castelão tradicional, franco e vibrante, já o Herança Sanheiro Supreme 2020 é um tinto mais desafiador para os sentidos, de taninos ricos e envolventes, deixa notas que refletem o estágio em barrica de carvalho francês.



tem solos mais argilosos). A vinha tem agora mais de trinta anos e não é regada", destaca o produtor.
Já Joaquim Sanheiro salienta que os vinhos Herança Sanheiro resultam de "um conhecimento que se transmitiu de geração em geração e de formação, o que levou a que tenha havido uma evolução na forma com se tem vindo a fazer vinho". Sobre a produção do filho, Joaquim revela, orgulhoso, que tem havido "muitos melhoramentos na forma como este produz vinho em relação ao que fazia".

VINHOS GASTRONÓMICOS

Joel Sanheiro ocupa-se da enologia, com apoio do pai, e reconhece que nem toda a gente gosta de vinho 100% Castelão, mas acredita que "o importante no vinho é as sensações e lembranças que traz ao beber e se é agradável ou não". Os vinhos Herança Sanheiro não são filtrados, a filtragem é feita por decantação natural, o vinho precipita nos depósitos, é passado a limpo, e assim sucessivamente. "Quero fazer o vinho como era feito aqui antigamente e mantendo a tradição familiar, mas com alguns melhoramentos no processo para lhe dar a qualidade necessária", destaca.
O produtor realça que os vinhos que faz são gastronómicos: o Herança Sanheiro Story (5€) mais para acompanhar queijos, carnes, caça e comida de forno e o Herança Sanheiro Supreme (10€) mais redondo e com tosta da barrica, faz uma boa harmonização também com um bacalhau no forno e qualquer tipo de risoto.
A colheita de 2020 é a que está em comercialização. Uma edição limitada a 1500 garrafas, 600 do Supreme e 900 do Story. Ambos estão disponíveis para venda na loja online Herança Sanheiro e a nível regional na garrafeira Mercado do Vinho, em Setúbal; no Vinus Rarus, no Barreiro; no restaurante/garrafeira Brindar 37, no Seixal; e no restaurante Flavors na Quinta do Anjo. De salientar que o Herança Sanheiro Supreme 2019 foi premiado com uma Medalha de Prata no "Asian Wine Trophy" e o 2020 ganhou também a Medalha de Prata no "Portugal Wine Trophy".
Num futuro próximo, o produtor prepara-se para fazer obras de requalificação da adega. A colheita de 2022 vai contar com um ligeiro aumento, há 900 garrafas do Story e 900 da referência Supreme (mais 300), no entanto, não há qualquer intenção de comprar uva para aumentar a produção, os vinhos serão sempre resultado da vinha própria, mantendo a tradição e unicidade que os distingue. •

TEXTO: Mafalda Freire
FOTOGRAFIAS: Ernesto Fonseca



CASA RELVAS
Vinhos que fazem sentir e valorizar o Alentejo

A Casa Relvas é sinónimo de Alentejo. Com uma produção anual de 7 milhões de garrafas de vinho, as apostas são na consistência da qualidade e na sustentabilidade para valorizar a região.

A Casa Relvas está presente no Alentejo desde os anos 90, quando Alexandre Relvas decidiu iniciar um projeto familiar agrícola com base no respeito pela natureza e os produtos da região. É por isso que a empresa se dedicou não ao só ao montado, mas enveredou também pela produção de vinho e azeite. Hoje a Casa Relvas é indubitavelmente uma força viva da região com presença em Évora, Redondo e Vidigueira, e à frente da empresa está agora o filho, Alexandre Relvas Jr. O responsável explica o que fazem: "Somos mais conhecidos pelo vinho, mas somos uma empresa agrícola na sua essência. Temos culturas permanentes de regadio que correspondem a 300 hectares de vinha, 300 hectares de olival e 300 hectares de amendoal e ainda temos cerca de 1000 hectares de

A Casa Relvas faz vinhos que "são fáceis e agradáveis de beber, mas que transmitem o lugar onde são produzidos. Todos eles têm de fazer sentir o Alentejo", refere Alexandre Relvas.



floresta e a completar um rebanho de ovelhas Merino".
Em relação a produção de vinhos, o produtor salienta que lançaram "o primeiro em 2004, num total de 26 mil garrafas da marca Herdade de São Miguel". Esta continua a ser "a principal marca em valor" da casa. A unidade de negócio ligada ao vinho "tem tido um crescimento consistente ao longo dos anos, o que não teria sido possível se não fosse a qualidade", afiança. Atualmente produzem 7 milhões de garrafas, mas "cerca de 70% é para exportação" e há uma ampla diversidade de marcas com vinhos para agradar quase todo o tipo de consumidores, em especial os mais exigentes, já que "o DNA da empresa desde o início é fazer vinhos de média e alta gama". Alexandre Relvas reconhece que a Casa Relvas "faz bastante volume à escala nacional" e salienta que "um dos segredos do sucesso é consistência de qualidade colheita após colheita". O objetivo é "sempre em busca da excelência e de cada vez mais trabalhar em conjunto com a região para fazer com que o Alentejo seja reconhecido como uma das grandes regiões do mundo".

TERROIR E CASTAS

A Casa Relvas tem três propriedades em locais diferentes com tipos de solos diversos, que originam terroirs distintos. Alexandre Relvas esclarece que na "Herdade de São Miguel (Redondo), os solos são de xisto com aglomerados de mármore em plena Serra da Ossa". O responsável sublinha que nos outros dois sítios onde produzem vinhos, a topografia é também diferente: "Na Herdade da Pimenta (Évora), estamos no plateau, temos granitos com alguma argila e à medida que vamos descendo para a ribeira há areões grossos e na Vidigueira estamos mesmo no sopé da Serra do Mendro com solos argilo-calcários". Esta disparidade "vai dar datas de colheita diferentes e vinhos muito diferentes", afirma.
Com uma extensa vinha, a Casa Relvas tem também uma grande diversidade de castas, mas as mais representativas são "Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira, Touriga Franca e Touriga Nacional no caso das tintas, e nas brancas "Antão Vaz, Arinto, Fernão Pires e Verdelho". O foco da produção está nos vinhos tintos, apesar de existir "uma produção relativamente grande de brancos e de rosés", cerca de 15% e 10% da produção, respetivamente.

AS ADEGAS E A ENOLOGIA

A unidade principal da Casa Relvas fica situada na Herdade da Pimenta em São Miguel de Machede; é onde estão os escritórios, a adega principal, a linha de enchimento, uma sala de provas e o laboratório que controla qualidade. Esta adega é a "de maior volume" e o produtor revela que tem cubas de vinificação de 20 toneladas (dois hectares de uvas), 7 e 6 toneladas. "O nosso objetivo é segregar castas e parcelas de forma a tirar o melhor partido de cada uma das nossas vinhas". A outra adega, de dimensão mais reduzida e mais tradicional, fica na Herdade de São Miguel e é onde são feitos os vinhos topos de gama.
A enologia é uma parte vital de qualquer empresa produtora de vinho, mas a Casa Relvas tem uma forma muito própria de olhar para este tema, como refere Alexandre Relvas: "Trabalhamos de uma maneira um pouco diferente. Somos quatro pessoas a tomar decisões, quer seja relativa aos lotes, de preparação de vindima, que vinhos vamos fazer de cada parcela etc.".
Assim, além de Alexandre Relvas, que tem "algum background de enologia", fazem parte deste departamento, Nuno Franco, diretor de produção; Paulo Peças, responsável da adega e o enólogo António Braga, que trabalha como consultor.

FOCO NA SUSTENTABILIDADE

Uma das preocupações é com a sustentabilidade e isso reflete-se nas certificações que a Casa Relvas detém: a empresa faz parte do Programa de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo, tem certificação Global Gap, que distingue as boas práticas agrícolas; SMETA que atesta o compromisso ambiental e ética nos negócios e a GFS ao nível da floresta.
O CEO destaca que "na agricultura, sobretudo nas empresas familiares, sempre houve uma grande preocupação com a sustentabilidade, mas nunca houve mensuração. As certificações trazem isso e ajudam a ter um plano de melhorias para o futuro".



E Alexandre Relvas não tem dúvidas que este é o caminho a seguir: "Estando no Alentejo, uma das coisas mais importantes é a água e já há muitos anos que a água da adega é reciclada para depois ser utilizada em vinha. No ano passado fizemos um estudo sobre a pegada de carbono que comprovou que somos captadores de carbono e este ano começamos um estudo sobre a biodiversidade. É um plano a 10 anos que envolve recuperação de floresta, recuperação de linhas de água, introdução de fauna auxiliar, entre outras coisas".
Por outro lado, a Casa Relvas tem já 70 hectares em produção biológica, o que obriga a uma "segregação na adega" e por isso "durante uma grande parte da vindima um dos tegões só recebe uva biológica".

UM ENOTURISMO MAIS PERSONALIZADO

O enoturismo da Casa Relvas "não é para massas", mas esta área de negócio está em desenvolvimento e "tem crescido sempre a dois dígitos todos os anos", realça Alexandre Relvas. O enoturismo começou "há seis anos e tem vindo a diversificar-se. As propostas que temos são muito personalizadas para agradar a todos os tipos de pessoas, dos mais conhecedores aos que querem só visitar e nem têm uma grande ligação ao vinho".
Há visitas sem prova, diversos tipos de provas, incluindo com tapas alentejanas e customizadas a pedido do cliente. Um dos pontos altos das atividades de enoturismo são as vindimas em que há programas especiais cujos detalhes podem ser consultados no site da Casa Relvas; o outro é "O Dia de São Miguel" que, este ano, acontece no dia 16 de Setembro. Esta iniciativa resulta da junção de dois eventos, "o jazz na vinha, que era uma festa durante o Verão, e da Adiafa, que era uma festa para fornecedores e clientes". Alexandre Relvas explica o que motivou esta mudança: "Decidimos colocar o budget todo num só evento e abrir a nossa casa e fazer quase uma demonstração do que é esta região. Temos os nossos vinhos, workshops com vinhos de outros produtores, demonstração de tosquia, de olaria, produtores de queijos, enchidos e artesanato. É pensado para as famílias e para as crianças e tem sido um sucesso".
A projeto de enoturismo serve assim para "mostrar o que a Casa Relvas faz com calma porque o tempo passa devagar em boa companhia", ou não fosse esse o slogan da empresa há vinte anos.

OS MONOVARIETAIS CASA RELVAS

Com a aquisição de novas vinhas e terroirs distintos, em diferentes sub-regiões alentejanas, começaram a ser pensados outros vinhos, nascidos a partir de castas autóctones, como o Rabo de Ovelha e Tinta Miúda.
Assim, os vinhos monovarietais que eram até então produzidos sob a marca Herdade de São Miguel e com uvas provenientes desta propriedade no Redondo, passaram a ser apresentados sob a marca Casa Relvas. Já são seis monocastas, os tintos de 2021 e os brancos de 2022, e está aberta a porta para que continuem a ser produzidos vinhos mais ricos e variados. Alexandre Relvas destaca que "a produção de monovarietais é sempre um grande desafio, porque cada casta tem as suas especificidades, o seu tempo de maturação e diferentes níveis de adaptação aos solos". •

TEXTO: Mafalda Freire
PROVA DE VINHOS: MHD
FOTOGRAFIAS: Ernesto Fonseca



17 14€ | 15% | 20.000 grfs

CASA RELVAS

ALICANTE BOUSCHET 2021

VINHA DE SÃO MIGUEL

REG ALENTEJANO

Rubi intenso, limpo. No aroma destaca notas de frutos vermelhos maduros, notas de floresta, terra, tostados. Na boca tem grande frescura, mineralidade, bons taninos, conjunto equilibrado e harmonioso, termina persistente. **MHD**



16,5 14€ | 15% | 6.000 grfs

CASA RELVAS

TINTA MIÚDA 2021

VINHA DOS PISÕES

REG ALENTEJANO

Rubi intenso, limpo. Destaca aromas a frutos de baga e pretos, mirtilos, ameixas, especiarias e tostados suaves. No paladar é envolvente, com boa frescura e acidez, gastronómico, de taninos macios, encorpado, termina longo e elegante. **MHD**



17 14€ | 13,5% | 6.600 grfs

CASA RELVAS

ARAGONEZ 2021

VINHA DA MINA

REG ALENTEJANO

Rubi, limpo. Nariz elegante, com predominantes notas de frutos vermelhos e silvestres. Com excelente corpo e volume, taninos ricos, boa acidez, mantém a fruta, ligeiro floral e especiarias no final de boca, longo e persistente. **MHD**



16,5 14€ | 12% | 26.000 grfs

CASA RELVAS

SAUVIGNON BLANC 2022

VINHA DA SAFA

REG ALENTEJANO

Amarelo citrino, com tons esverdeados, limpo e brilhante. No nariz predominam notas tropicais, mantém o perfil da casta juntando-se espargos e erva cortada. No paladar mantém a harmonia, tem bom corpo e volume, frescura envolvente e termina longo. **MHD**



17 14€ | 14,5% | 13.000 grfs

CASA RELVAS

TOURIGA FRANCA 2021

VINHA DA MINA

REG ALENTEJANO

Rubi definido, limpo. Os frutos vermelhos invadem o nariz, envolvidos em notas florais, do bosque e balsâmicos. Na boca é encorpado, bem estruturado, com taninos ricos e aveludados, deixa notas tostadas, mantém fruta e deixa um final persistente e apelativo. **MHD**



17 14€ | 11,5% | 16.000 grfs

CASA RELVAS

RABO DE OVELHA 2022

VINHA DO MONTE DO POÇO

REG ALENTEJANO

Amarelo citrino, com tons esverdeados, limpo. Aroma envolvente, distinto, destaca notas citrinas, flores de laranjeira, frutos frescos e tropicais. Na boca destaca-se pela frescura e mineralidade, mantém a fruta bem presente, bebe-se com muito prazer, termina longo e gastronómico. **MHD**

LAGOSTA CELEBRA 120 ANOS e lança edição limitada

O Lagosta está a celebrar 120 anos e para comemorar este marco a Enoport lançou uma edição limitada e colecionável com três garrafas distintas em homenagem à Portugalidade: Lagosta Norte, Centro, Sul e Ilhas.



Produzido na região norte de Portugal, onde a brisa do Atlântico dá às uvas um sabor fresco e vibrante, o Lagosta é hoje a marca com registo mais antigo nos Vinhos Verdes.

A comemorar 120 anos, o Lagosta acaba de lançar uma edição especial de 120 mil garrafas com uma trilogia de rótulos assente nos símbolos nacionais e onde cada garrafa homenageia uma região do nosso país. Ou seja, no Lagosta Norte encontraremos a Torre dos Clérigos, a Ribeira do Porto, o coração de filigrana de Viana do Castelo, o galo de Barcelos. Seguimos viagem pela Nazaré e pela Torre de Belém com o Lagosta Centro e rumamos pelas praias de Algarve, sem esquecer as casas de Santana, ou o Moinho do Frade, com o Lagosta Sul e Ilhas.

Esta edição limitada tem algumas curiosidades a ter em conta, nomeadamente: caixa de transporte personalizadas, rótulos metalizados, códigos QR com acesso direto ao website da marca, screw caps personalizadas e ainda um passatempo especial que inclui a oferta de 120 estadias de fins-de-semanas em diversos locais de Portugal.

Vinificado em Amarante, com uvas da região de Amarante, Felgueiras, Marco de Canaveses, Lousada, Resende e Penafiel das castas Arinto, Trajadura, Loureiro e Azal, o Lagosta é reconhecido pela sua frescura, leveza e elegância a que já nos habituou.

Prova deste sucesso, as vendas têm vindo a registar um aumento continuo e significativo desde 2010, com a única exceção, no último ano, no mercado russo, devido ao impacto da guerra da Ucrânia. Em 2023 e até maio as vendas voltaram a crescer face ao período homólogo em 10%, uma vez que o consumo de Vinhos Verdes é maior no Verão (cerca de 3 meses), pelo que é nesta altura que se decide se o ano irá ou não correr bem.

INTEGRAR O TOP 5 DAS MARCAS DE VINHO VERDE MAIS VENDIDAS É O OBJETIVO ATÉ 2025

Dos 16 milhões de garrafas que a Enoport produz por ano, o Lagosta é responsável por 1,25 milhões. Não obstante, o objetivo até 2025 passa por duplicar este número, integrando o top 5 das marcas de Vinho Verde mais vendidas. "O Lagosta espera duplicar vendas para 2,5 milhões de garrafas ao ano", indica Nuno Santos, CEO da Enoport Wines.

Embora, o mercado nacional represente 60%, a marca vende para todo o mundo, com especial destaque para os mercados europeus, Brasil, Angola, Rússia, África do Sul e Estados Unidos.

"Esta é uma marca de volume, direcionada ao mercado da grande distribuição e, como tal, com um grande foco na competitividade do preço. É preciso gerar a apetência no consumidor", defende Nuno Santos.

O facto de o Vinho Verde estar a crescer significativamente, quer no mercado nacional, quer nos mercados externos, sendo o vinho português mais exportado a seguir ao Vinho do Porto, ajuda às pretensões da empresa. "O mercado está a crescer, todos podemos crescer com ele, sem guerra e sem confusão", frisa o CEO da Enoport Wines.

A intenção é alargar a gama de Lagosta com a oferta de varietais, designadamente das castas Loureiro, Espadeiro, Alvarinho, Avesso e Azal, com o lançamento de uma ou duas novidades por ano. Em preparação está também um Lagosta Espumante. "Queremos trazer complexidade de abordagem ao mercado e gerar o interesse de mais pessoas pelo Vinho Verde", sublinha Nuno Santos que termina elogiando "a vivacidade" da marca, apesar da sua "respeitável idade". •

TEXTO: Fernanda Silva Teixeira
FOTOGRAFIAS: DR

Aluguer de Equipamentos Hoteleiros

ALUG'AQUI



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**



MELHORES VINHOS DO TEJO relevados em noite de muitos prémios

A Gala Vinhos do Tejo 2023, realizada em junho, foi marcada por uma "chuva de prémios", atribuídos a vinhos, pessoas, empresas, infraestruturas, eventos e até fotografias da região. Com pontuações de Excelência, o Detalhe Reserva branco 2021 – uma estreia lançada este ano pela Adega do Cartaxo – e o Quinta de Santo André Reserva tinto 2019 – um clássico do produtor de Coruche M. Veiga Teixeira – foram os melhores vinhos desta competição.

Privilegiando o trabalho de união e promoção conjunto da região, feito em torno da casta rainha do Tejo, a Comissão Vitivinícola Regional dos Vinhos do Tejo (CVR Tejo) decidiu, a partir deste ano, eleger os melhores vinhos de Fernão Pires, sob duas "chancelas": o Melhor Fernão Pires do Concurso e o Melhor Campo do Tejo Fernão Pires – nova marca da região. Os brancos eleitos são ambos produzidos em Alpiarça pela Quinta da Lagoalva: Quinta da Lagoalva Grande Reserva Fernão Pires 2021 (também vencedor de medalha de Ouro) e o Campo do Tejo Fernão Pires by Quinta da Lagoalva 2022. Este produtor destacou-se ainda com o Melhor Branco da Colheita 2022, atribuído ao Lagoalva Reserva Arinto & Chardonnay (também vencedor de medalha de Grande Ouro) sendo que o Melhor Rosé desta colheita é o Quinta do Casal Monteiro (também vencedor de medalha de Ouro) do produtor com o mesmo nome.

Estiveram, na 13ª edição deste Concurso, 220 vinhos à prova e 39 jurados e foram atribuídas 2 medalhas de Excelência, 9 de Grande Ouro, 36 de Ouro e 24 de Prata.

E porque o vinho sem pessoas e empresas não existe, durante a Gala subiram ao palco os vencedores dos Prémios Vinhos do Tejo, galardoando David Ferreira, da Companhia das Lezírias, como Enólogo do Ano. O Prémio Carreira foi atribuído não a uma, mas a duas grandes "personas": Teresa Schönborn, da Casa Cadaval, e José Lobo de Vasconcelos, do Casal Branco. A Adega do Cartaxo foi eleita como Empresa Excelência e a Fiuza Wines como Empresa Dinamismo.

PRÉMIOS TEJA ANIMA E CONCURSO DE FOTOGRAFIA

Promovido pela Rota dos Vinhos do Tejo, com o objetivo de premiar o dinamismo no que toca ao território, à margem do vinho e da gastronomia, com prémios próprios, existe, mais recentemente, a "competição" Tejo Anima. Na edição deste ano, houve nomeados em três categorias, tendo sido distinguidos:



Equipa da Adega do Cartaxo



Teresa Schönborn e José Lobo Vasconcelos



Fiuza Wines

a Casa Brava, em Santarém, como Alojamento; o SóRio, em Valada, Cartaxo, na vertente de Animação Turística; e a Festa dos Tabuleiros, em Tomar, como grandioso e conceituado evento promotor das Tradições da região.
Foi ainda momento de premiar os que mais se destacaram no 2.º Concurso de Fotografia Vinhos do Tejo, que este ano recebeu 32 participações. Os três primeiros prémios foram atribuídos, por esta ordem, ao jornalista e instagrammer Kitato, a Luís Miguel Machado e a Carlos Venceslau, curiosamente oriundos de Esposende, Leiria e Batalha, indicador interessante do ponto de vista do território e dos Vinhos do Tejo como atração turística.

A Gala Vinhos do Tejo é um evento organizado pela Comissão Vitivinícola Regional do Tejo, em parceria com a Confraria Enófila de Nossa Senhora do Tejo, a quem cabe a produção do mesmo, sendo que contou, nesta edição, com o patrocínio e apoio de entidades como o CA Seguros, a Verallia, a Amorim Cork, a Agroeno, a Borrego - Leonor & Irmão, a OPAL, a Travel Care, a Gifts4Wine, a Martin Vialatte, a AZ3 Oeno, a Cork Supply e a SAI Oenological Sensitivity. •

TEXTO: PPV
FOTOGRAFIA: Gonçalo Villaverde



David Ferreira



ABAFADO
com muita paciência!

Desde o século XIX, e ao longo de quatro gerações, a Casa Paciência funde o nome da família com o Ribatejo, mantendo a sua tradição agrícola entre vinhas e vinho.
O Abafado faz parte das memórias mais antigas desta Quinta: ano após ano, em cada vindima, as velhinhas uvas da casta Fernão Pires são "abafadas" com as melhores aguardentes e depois são guardadas em cascos de carvalho francês para descansarem durante 18 meses (ou mais...).
O resultado está à vista e é irresistível: uma doçura fresca de mel, amêndoas e passas de uva. Perfeito para "aquele" brinde ou "aquela" ocasião especial!
O Abafado Paciência consegue ser o vinho mais premiado de sempre da Casa Paciência, tendo já conquistado cinco Ouros em concursos internacionais. Um feito notável que enaltece com tanto orgulho as nossas raízes culturais! •

www.casapaciencia.com

QUINTA DA ATELA
Uma Quinta do tempo dos Reis

Situada na margem sul do Tejo, no concelho de Alpiarça, a Quinta da Atela é composta por 600 hectares. Inicialmente criada com o nome de Quinta da Goucha e Atela, em 1346, propriedade dos Condes de Ourém, esta propriedade chegou a pertencer ao genro de D. Nuno Álvares Pereira, Conde de Arraiolos e Barcelos. Após este período de posse, a propriedade passou para uma ordem dominicana no Convento da Graça, da qual vieram a fazer parte algumas das figuras mais ilustres da história portuguesa.
Em 2017 foi adquirida pelos seus atuais proprietários, Anabela Tereso e o seu marido Fernando Vicente, administradores do Valgrupo. Atualmente encontra-se com uma identidade totalmente renovada, tendo sido recuperado todo o seu palacete e reformulada toda a sua gama de vinhos.
Motivada pela apreciação e beleza dos vinhos, a Quinta dispõe de diferentes atividades de enoturismo, espaços para eventos sociais e de lazer, apresentações de produtos e de serviços, reuniões empresariais, conferências, encontros de amigos e familiares, e ainda visitas de estudo ou turismo. Visite-nos e deixe-se deslumbrar por este local histórico. •

www.quintadaatela.pt



ORGANIZAÇÃO

GORGEOUS

it's gorgeous... it's Azores!

20, 21, 22
OUTUBRO

RIBEIRA GRANDE

Parque de Exposições da ilha de São Miguel

15 ANOS

WINE IN AZORES

O Maior e Melhor Evento Empresarial dos Açores

GOVERNO DOS AÇORES

Câmara Municipal RIBEIRA GRANDE

AA S. MIGUEL

mais informações: **www.wineinazores.com** ou ligue **917 260 702**



DIA DA FERNÃO PIRES instituído e celebrado a 20 de junho

Realizou-se a 20 de junho a 1ª edição dedicada ao dia da Fernão Pires. Este dia foi celebrado com várias atividades abertas ao público e na sua maioria gratuitas. Com terroirs diferentes e uma plasticidade evidente também na vinificação, o que permite criar estilos de vinho bastantes distintos, a Fernão Pires é, de forma assertiva e cada vez mais evidente, uma bandeira da região.

O Tejo é, claramente, a região onde esta casta, Fernão Pires, é rainha, mesmo sendo a variedade branca mais plantada em Portugal. Isto reflete-se nos vinhos, estando presente na maioria dos brancos de blend e, sendo, cada vez mais, protagonista a solo, em monocastas.

Para a consolidação deste caminho, acarinhado pelos vários players da região e do setor, em muito tem contribuído o papel da Comissão Vitivinícola Regional dos Vinhos do Tejo (CVR Tejo), apostada, desde 2018, em promover a casta Fernão Pires e o seu potencial. O ano de 2023 trouxe duas grandes novidades: o lançamento de um cluster de vinhos de Fernão Pires com origem nas duas margens do rio Tejo, sob a marca Campo do Tejo, endossada a cada referência pelo produtor que adira a esta iniciativa, e o Dia da Fernão Pires, assinalado a 20 de junho.

"A escolha da data poderia ter por base vários fatores, sendo que neste caso pesou o facto de ser o dia do município de Almeirim, concelho onde está plantada a maior mancha (não contígua e propriedade de vários agentes económicos) de Fernão Pires da região do Tejo, 35% de um total de cerca de 4, 5 mil hectares de vinha desta casta", afirma Luís de Castro, presidente da CVR Tejo.

VINHOS DO TEJO LANÇAM PROJETO COLETIVO PARA ALAVANCAR A CASTA FERNÃO PIRES

Com a instituição e celebração do Dia da Fernão Pires, a 20 de junho, a CVR Tejo, com o apoio da Câmara Municipal de Almeirim, deu mais um passo na promoção desta casta. Para além de um conjunto de iniciativas, como adegas de portas abertas, degustações livres e uma prova didática, a entidade elegeu esta efeméride para apresentar oficialmente, em Portugal, o projeto de união e esforço coletivo Campo do Tejo® Fernão Pires e seus vinhos, sendo atualmente uma trilogia.

Como o nome evidencia, Campo do Tejo® Fernão Pires é um "cluster" de vinhos brancos feitos à base de uvas de Fernão Pires, na sua maioria provenientes do terroir Campo (na região existe ainda o Bairro e a Charneca). O Campo abrange as áreas de vinha situadas ao longo das duas margens do rio Tejo, numa extensão de mais de 80 quilómetros, na área geográfica do Ribatejo. Estas uvas beneficiam de um microclima, com manhãs enevoadas, dias quentes e noites frescas e húmidas, o que confere

Fernão Pires é a casta branca mais plantada em Portugal, tendo maior expressão na região dos Vinhos do Tejo, com uma área de 4 500, de um total de 13 mil hectares de vinha.

frescura, acidez e grande vivacidade aos vinhos. Campo do Tejo® Fernão Pires representa um perfil específico de brancos feitos com esta casta: leves, frescos e com pouco álcool (até aos 12%), ideais para consumir de forma descontraída, no dia-a-dia, a solo ou com comida. Brancos vibrantes, a evidenciar a frescura que carateriza os Vinhos do Tejo.
Com um estilo e espinha dorsal comum, cada produtor tem a liberdade de dar o seu cunho, nascendo vinhos distintos entre si. Isto advém não só da localização específica das vinhas, mas também da idade das mesmas, da data de vindima e dos processos de vinificação adotados por cada um. Nesta fase de lançamento, são três os produtores aderentes: Batista's by Pitada Verde, Quinta do Casal Monteiro e Quinta da Lagoalva. Os Campo do Tejo® Fernão Pires são vinhos acessíveis em termos de preço (PVP), que pode variar entre os €4,00 e os €5,50. O grande foco são os mercados de exportação, contudo, em Portugal estão disponíveis através dos canais de cada produtor, sendo também possível adquiri-los na loja da Rota dos Vinhos do Tejo: física, em Almeirim, e on-line, em www.rotadosvinhosdotejo.pt.

COMO NASCEU O CAMPO DO TEJO® FERNÃO PIRES E COM QUE OBJETIVOS

O Campo do Tejo® Fernão Pires é uma marca registada pela CVR Tejo, para um projeto que começou a ser pensado em 2020, sendo que a pandemia, primeiro, e a guerra na Ucrânia, de seguida, acabaram por atrasar a sua execução. Tem como objetivo agregar valor às vinhas e uvas de Fernão Pires, que representam 35% do encepamento total da região; dar a oportunidade a todos os seus agentes económicos de produzirem (mais) vinhos com a casta rainha da região dos Vinhos do Tejo; e valorizar o território e a sua economia local, através da produção de vinhos com selo de certificação de origem.
Fernão Pires é a casta branca mais plantada em Portugal, tendo maior expressão na região dos Vinhos do Tejo, com uma área de 4 500, de um total de 13 mil hectares de vinha. De notar que a versatilidade desta casta permite aos produtores do Tejo criarem vinhos de estilos bem diferentes: de espumantes a vinhos tranquilos, com ou sem madeira, mas também colheitas tardias, abafados e até aguardentes. Esta plasticidade e o trabalho de promoção desenvolvido pela CVR Tejo têm gerado uma dinâmica muito interessante no que toca ao "nascimento" de novidades, sendo que os números falam por si: existem, atualmente, cerca de 60 monocastas de Fernão Pires do Tejo, 50% dos quais estreados desde 2020, na sua grande maioria de colheitas posteriores a 2018.


Fotografia de Inês Alves

A IDENTIDADE GRÁFICA E OS PRESSUPOSTOS DE UMA GARRAFA DE CAMPO DO TEJO® FERNÃO PIRES

A identidade gráfica do Campo do Tejo® Fernão Pires abarca não apenas um, mas três rótulos distintos, que, no conjunto, revelam e realçam o traçado do rio Tejo. O Tejo é a essência desta região, surgindo como um elo e uma âncora de quem nela habita. Não foi ao acaso que, em termos vitivinícolas, a denominação passou de Ribatejo (ainda chamada assim, ao nível do território) para Tejo. Assim, o rio Tejo assume preponderância nesta identidade, traduzido em "ouro líquido" que serpenteia os campos agrícolas que modelam a paisagem de forma única, criando um puzzle muito característico, a revelar a abundância e riqueza da região.
Em cada rótulo, o destaque é dado à marca e categoria do produto, surgindo o nome do produtor na base da imagem, em jeito de assinatura e "endorsement". O facto de este ser um projeto com pressupostos de sustentabilidade, há uma garrafa única para todos os vinhos, de vidro branco e bastante leve, os rótulos são produzidos com um papel específico, fabricado com 65% de fibra reciclada. Após um concurso lançado pela CVR Tejo para a criação do rótulo, a ideia vencedora veio de um grupo de alunos de mestrado em design, da Universidade de Aveiro, tendo sido alvo de alguns afinamentos pela dupla de empresas de design Amphora e Brand 75, parceiros dos Vinhos do Tejo, em Inglaterra e em Portugal. •

TEXTO: PPV
FOTOGRAFIA: Gonçalo Villaverde



17,5 39,90 € | 11,5%

CASAL DAS AIRES VINHAS VELHAS

REG TEJO BRANCO 2020

Enólogo: Joana Pinhão
Castas: Fernão Pires
Produtor: Pine Nuts Vines & Wines
Cor: Amarelo palha, limpo.
Aroma: Distinto, com elegantes notas de alperces e citrinos.
Sabor: Com bom corpo e volume, tem frescura envolvente, fruta, notas de baunilha, é gastronómico, rico e persistente.



17,5 29,90 € | 13,00%

ENCOSTA DO SOBRAL VINHAS VELHAS

REG TEJO BRANCO GRANDE ESCOLHA 2021

Enólogo: Marco Crespo
Castas: Fernão Pires
Produtor: Encosta do Sobral
Cor: Amarelo citrino, esverdeado, limpo.
Aroma: Predominantemente floral, fruta de pomar madura.
Sabor: Intenso, elegante, com bela acidez e frescura, floral e frutado, deixa notas de especiarias no saboroso final de boca.



17 11,5 € | 12,00%

CASA DA ATELA FAMILY ESTATES

REG TEJO BRANCO 2021

Enólogo: António Ventura
Castas: Fernão Pires
Produtor: Quinta da Atela
Cor: Amarelo citrino, limpo.
Aroma: Destaca notas de frutos citrinos e flores dos mesmos.
Sabor: Saboroso, lima e limão, folhas dos mesmos, boa acidez e frescura, bom corpo, belo e longo final.



17 29,90 € | 12,5%

QUINTA DA LAGOALVA

DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2021

Enólogo: Pedro Pinhão e Luís Paulino
Castas: Fernão Pires
Produtor: Quinta da Lagoalva
Cor: Amarelo, limpo e brilhante.
Aroma: Complexo, com notas de feno aliadas a frutos citrinos.
Sabor: Encorpado, destaca notas florais e frutadas, aliadas a notas de estágio, frescura a convidar para a mesa, longo e atrativo.



16,5 14,99 € | 13,0%

FALUA

DOC BRANCO RESERVA UNOAKED 2020

Enólogo: Antonina Barbosa
Castas: Fernão Pires
Produtor: Falua - Soc. de Vinhos
Cor: Amarelo citrino, com tons esverdeados, limpo.
Aroma: Intenso, notas de flores brancas, citrinas, delicado.
Sabor: Floral, acresce sabor frutado, a destacar pêssego e fruta de pomar, harmonioso em toda a prova.



16,5 8,50 € | 12%

VALE DE LOBOS

REG ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2016

Enólogo: César Machado
Castas: Fernão Pires
Produtor: Quinta da Ribeirinha
Cor: Amarelo palha, limpo, com bolha fina e persistente.
Aroma: Harmonioso, destaca notas de frutos desidratados.
Sabor: Com boa complexidade, cremoso e envolvente, a mostrar as notas do estágio, gastronómico e harmonioso.



16 9,99 €| 12,5%

CABEÇA DE TOIRO

TIPO: DOC BRANCO RESERVA 2021

Enólogo: Nuno Faria
Castas: Fernão Pires
Produtor: Enoport Wines
Cor: Amarelo citrino, limpo.
Aroma: Intenso em notas frutadas, alperces, laranja, flores.
Sabor: Saboroso, harmonioso, tem bom corpo e volume, boa acidez, ligeiras notas tostadas, bebe-se com prazer.



16 4,50 € | 13%

VALE DE LOBOS

DOC BRANCO 2022

Enólogo: César Machado
Castas: Fernão Pires
Produtor: Quinta da Ribeirinha
Cor: Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.
Aroma: Delicado, destaca notas de alperces e flores.
Sabor: Fresco e harmonioso, saboroso, a destacar notas de frutos citrinos, gastronómico, bebe-se com prazer.



OSTRA
mar que explode na boca

Existem provas da existência e consumo de ostras desde os tempos pré-históricos, mas a variedade mais apreciada chegou à Europa durante os descobrimentos portugueses, provenientes do mar do Japão.

Comemos ostras desde o início da nossa existência. As ostras eram essenciais para o homem primitivo, como fonte de alimento. Além de que as suas conchas podem ter sido as primeiras facas ou colheres. Algumas evidências históricas mostram que, muitas vezes, as ostras eram cozinhadas.

Nas décadas de 60 e 70 existiu uma importante atividade relacionada com a culturas das ostras nos estuários do Sado e do Tejo. No Domínio Público Marítimo havia um total de 2 394 5 hectares de concessões. Éramos um dos principais produtores de ostras da Europa e donos da ostra mais reconhecida em França – as "Portugaise". Mas, a atividade terminou com o desaparecimento das ostras no estuário do Sado, tendo ressurgido nos últimos 15 anos.

Diz-se que a variedade mais apreciada chegou à Europa durante os descobrimentos portugueses, provenientes do mar do Japão.

E foi, nos últimos 15 anos (aproximadamente) retomada a produção como a conhecemos hoje. Os estuários são, agora, muito produtivos, com muito alimento de que as ostras precisam e temperaturas ideais para o seu crescimento. As relações com França também foram retomadas, pois mais de 90% da sua produção tem este país como destino.

A ostra portuguesa distingue-se pelo seu gancho ou bico que existe atrás do ligamento na valva superior.

As ostras, conhecidas pelo sabor a mar e textura diferenciadora, (adoradas por uns e odiadas por outros) estão presentes em vários restaurantes de Norte a Sul de Portugal.

O Moinho dos Ilhéus, no Livramento, entre Olhão e Tavira, é apontado por chefs e gastrónomos como tendo das melhores ostras da Ria Formosa e do país. Outros chefs, contudo, preferem as ostras do Sado. São os casos de André Magalhães, do restaurante Taberna das Flores (Lisboa), e de Tiago Emanuel Santos, do Anna's (Aveiro), ambos conhecidos pela importância que dão ao produto. Na sua opinião, as ostras de Setúbal, ainda que menos salgadas, são firmes e têm um músculo grande. Tiago enaltece o seu sabor iodado, André a sua complexidade. Experimente-as com a melhor das harmonizações, o vinho tranquilo ou espumante. E porque estamos a falar de Tejo... Fernão Pires, pois claro. •

TEXTO: PPV
FOTOGRAFIA: Shutterstock

OS MELHORES VINHOS da Região Demarcada de Lisboa 2023

Realizou-se mais uma edição do Concurso "Os Melhores vinhos da Região Demarcada de Lisboa", e os vencedores abrangem as mais diversas categorias. Uma coisa é certa, a qualidade é garantida e foi aprovada por um painel de jurados composto por profissionais reconhecidos.



Entre um total de 144 vinhos e aguardentes vínicas, o júri do concurso, formado por 24 reputados membros das câmaras de provadores da Região dos Vinhos de Lisboa, dos Vinhos do Tejo e dos Vinhos da Península de Setúbal, Enólogos, Escanções, Jornalistas/Críticos de vinhos, reunidos no Hotel Royal Óbidos Golf & Spa, distinguiu os melhores da Região Demarcada de Lisboa.

O "Melhor Arinto" é Rubigo 2019 DOP Bucelas; o "Melhor Vital" é AdegaMãe - Vinhas Velhas 2019 IGP Lisboa; o "Melhor Vinho Branco de Lisboa" é o Azulejo 2022 IGP Lisboa, da Casa Santos Lima; o "Melhor Vinho Leve Lisboa" é o Nevão rosado Leve 2021 IGP Lisboa, da Adega Cooperativa da Labrugeira; o "Melhor Vinho Tinto de Lisboa" é o Quinta do Gradil Tannat 2021 IGP Lisboa; a "Melhor Aguardente Vínica DOP Lourinhã" é a Quinta do Rol VSOP; o "Melhor Vinho DOP de Lisboa" é o Empatia, vinho branco Vital 2022 DOP Alenquer, da Adega Cooperativa da Labrugeira.

Os Grandes Ouros foram atribuídos aos vinhos: Azulejo branco 2022 IGP Lisboa, da Casa Santos Lima; Caves Velhas – Romeira branco 2022 IGP Lisboa, da Enoport Wines e Villa Oeiras, Vinho Generoso branco Superior DOP Carcavelos, do Município de Oeiras.

No global, foram ainda atribuídas 34 medalhas de ouro e 7 pratas.

O Concurso foi organizado pela Comissão Vitivinícola Regional de Lisboa e pela Confraria dos Enófilos de Lisboa, com o apoio da Caixa de Crédito Agrícola de Torres Vedras.

A REGIÃO DEMARCADA DE LISBOA

Com um expressivo aumento de 9%, os Vinhos de Lisboa alcançaram o seu melhor ano de sempre em 2022, com + 5,5 milhões de garrafas colocadas no mercado face a 2021.

Segundo Francisco Toscano Rico, Presidente da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa, "este desempenho resultou do aumento significativo das vendas de Vinhos Brancos de Lisboa em mais de 25%, do crescimento das exportações para quase 100 países (+5% em volume e +7% em valor), o que permitiu alcançar uma quota de 20% do total das exportações de vinhos certificados nacionais (total das DOP/IGP exceto Vinho do Porto) e ainda das vendas dos Vinhos de Lisboa na restauração nacional que registaram o seu melhor ano de sempre, com crescimentos acima dos 100%, em volume e em valor".

De acordo com Francisco Toscano Rico, "estes resultados superaram as nossas projeções, e mostram que a notoriedade da Região está em alta, tanto lá fora, como cá dentro". "Vemos como muito positivo a crescente penetração dos Vinhos de Lisboa nas cartas dos restaurantes, é um segmento especialmente importante para os vinhos mais premium, de maior valor acrescentado, e isso é fundamental sobretudo para os pequenos e médios produtores que foram os mais impactados durante a pandemia, o mesmo sucedendo com o enoturismo na Região que continua a crescer a um ritmo quase frenético".



A REGIÃO EM NÚMEROS

A Região Demarcada dos Vinhos de Lisboa engloba os Vinhos IGP Lisboa e as DOP de Alenquer, Arruda, Torres-Vedras, Óbidos, Encostas D' Aire, Aguardente da Lourinhã e Carcavelos, Colares e Bucelas, com um total de 10 mil hectares de vinha certificada, duas mil famílias de viticultores e vendas anuais a totalizar cerca de 66 milhões de garrafas.

Os Grandes Ouros foram atribuídos aos vinhos: Azulejo branco 2022 IGP Lisboa, da Casa Santos Lima; Caves Velhas Romeira branco 2022 IGP Lisboa, da Enoport Wines e Villa Oeiras, Vinho Generoso branco Superior DOP Carcavelos, do Município de Oeiras.

"Destaco ainda a afirmação de Lisboa como Região de excelência para a produção de grandes vinhos brancos e a subida importante das DOP de Lisboa com Bucelas, Óbidos, Carcavelos, Colares e Lourinhã a atingirem valores pré-pandemia sustentadas pela recuperação da restauração nacional".

"Por outro lado, a vocação exportadora da Região de Lisboa manteve a sua trajetória ascendente (o equivalente a 100 garrafas por minuto), com particular destaque para o forte crescimento registado em todo o mercado europeu e para o desempenho em alguns mercados onde a procura de Vinhos de Lisboa está em forte alta como são os casos do Canadá, Austrália e Israel". Em 2022, o Reino Unido passou a ser o principal mercado de destino, destronando os Estados Unidos.•



TEXTO: PPV
FOTOGRAFIA: CVR Lisboa



ESTE VERÃO, BRINDAR é à grande e à portuguesa

No verão, quando o calor surge, e as noites são compridas e afáveis, surgem as ocasiões ideais para juntas os amigos e os familiares para partilhar e fruir de garrafas com o formato adequado para as festas, as Magnum. Nestas férias leve as garrafas Magnum para a sua mesa: perfeitas para partilhar, vai ser uma experiência que todos vão adorar!



As garrafas Magnum estão ligadas a momentos emocionantes e alegres. Sempre que se ouve a abertura da rolha de uma destas garrafas, cria-se um grande impacto psicológico. O seu tamanho imponente e presença marcante na mesa da festa elevam a experiência a um outro patamar. A expectativa dos comensais cresce exponencialmente, pois todos esperam beber um vinho notável. Estas garrafas têm uma capacidade de 1,5 litros, ou seja, o dobro de uma garrafa normal. Por isso, têm a dimensão ideal para as festividades que juntam muita gente. Assim, nos convívios com mais de 8 a 10 pessoas este é o volume ideal para que todos os convivas possam partilhar o mesmo vinho.

No passado só os vinhos premium e super premium eram engarrafados neste formato e, em particular, os tintos. Neste momento o acesso às garrafas Magnum está mais popularizado, havendo vinhos de todos os segmentos de preços e generalizando-se o seu uso aos brancos, rosés e espumantes, embora os tintos continuem a predominar. No entanto, se quiser impressionar os seus convidados pode abrir uma Double Magnum (3 litros), uma Jeroboam (4,5 litros), uma Imperial (6 litros), uma Salmanazar (9 litros), uma Baltazar (12 litros) ou uma Nabucodonosor (15 litros).

AS VANTAGENS DAS GARRAFAS MAGNUM

As garrafas de vinho com formatos maiores têm várias vantagens. Permitem que todos bebam o mesmo vinho, aproximando as pessoas, criando assim momentos inesquecíveis. Concomitantemente evita-se a necessidade de abrir várias garrafas, facilitando o serviço.

Os estudos apontam no sentido de os vinhos evoluírem melhor nas garrafas maiores. A relação entre a quantidade de líquido e o tamanho da garrafa influencia o processo de envelhecimento e a evolução do vinho. Nas garrafas Magnum o maior volume de líquido reduz a relação superfície/volume do vinho dentro da garrafa, existindo também menor oxigénio no gargalo da garrafa face ao volume de vinho, contribuindo para uma oxidação mais lenta. Nestas garrafas existe ainda uma menor variação de temperatura e luz, ajudando a preservar melhor a qualidade do vinho ao longo do tempo, tornando a sua evolução mais harmoniosa, gradual, equilibrada e lenta ao longo de vários anos. Em contraponto, o envelhecimento das garrafas mais pequenas é mais rápido e desequilibrado.



No que diz respeito à sustentabilidade, as garrafas de vinho Magnum oferecem algumas vantagens significativas. Ao escolher garrafas de vinho Magnum em vez de várias garrafas menores, está a contribuir para uma abordagem mais sustentável, uma vez que é utilizado menos vidro face ao volume de vinho, reduzindo assim a pegada ecológica e o impacto ambiental.

As garrafas de vinho Magnum são ainda mais suscetíveis de serem recicláveis, podendo também ser utilizadas para vários efeitos decorativos.

Em suma, nos convívios de verão as garrafas de vinho Magnum são uma escolha vantajosa, proporcionam momentos de descontração e união entre amigos e familiares, contribuindo ao mesmo tempo para a sustentabilidade e para a redução do desperdício e da pegada de carbono.

Os estudos apontam no sentido de os vinhos evoluírem melhor nas garrafas maiores. A relação entre a quantidade de líquido e o tamanho da garrafa influencia o processo de envelhecimento e a evolução do vinho.

Nos convívios de verão as garrafas de vinho Magnum são uma escolha vantajosa, proporcionam momentos de descontração e união entre amigos e familiares, contribuindo ao mesmo tempo para a sustentabilidade e para a redução do desperdício e da pegada de carbono.



FESTA QUE É FESTA TEM VARIEDADE

Neste tipo de festas e reuniões familiares aparecem pessoas com gostos e percursos diversos, pelo que deverá haver uma gama muito diversificada de bebidas e vinhos ao dispor dos convivas para que todos se sintam incluídos e bem acolhidos. Ofereça uma seleção diversificada de vinhos para agradar a diferentes gostos. Pode incluir vinhos tintos, brancos, rosés e espumantes. Outra bebida que pode estar presente é a sangria. Poderá fazer uma sangria branca, tinta ou de espumante. Utilize vinhos de boa qualidade, frutos vermelhos, maçãs, uvas, um pouco de Vinho do Porto, gelo, gasosa e uma erva aromática: manjericão na sangria branca e de espumante e hortelã na sangria tinta. Se tiver convidados que preferem bebidas não alcoólicas, certifique-se de ter alternativas como sumos e águas aromatizadas.

Como é uma festa de verão, é essencial manter os vinhos na temperatura certa. Tenha vários frapés e baldes de gelo disponíveis. Para os frapés dos tintos coloque mais água e menos gelo e para os dos brancos e rosés coloque a mesma quantidade de água e gelo. Já os baldes dos espumantes deverão ter mais gelo que água para que a sua temperatura esteja mais baixa. Depois há que ter em atenção a complexa logística para ir acrescentando gelo e bebidas aos frapés, pois a festa será tendencialmente longa. Deverá ainda ter copos adequados para que todos possam desfrutar plenamente das características dos vinhos.

Para a harmonização dos vinhos com os alimentos lembre-se de diversificar a oferta. Os espumantes e os rosés poderão surgir no início da festa com as entradas e o marisco, e os brancos com peixes e saladas leves. Já os tintos poderão acompanhar as carnes grelhadas e os generosos as sobremesas.

Para animar a festa poderá organizar alguns jogos ou atividades relacionadas com o vinho. Por exemplo, uma prova de vinhos às cegas, onde os convidados tentam descrever as características do vinho, ou até mesmo adivinhar a casta ou a região do mesmo.•

TEXTO: Manuel Baiôa
FOTOGRAFIAS: Shutterstock



18

18 € | 13,5%

LADY LAURA (MAGNUM)

DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA 2015

ENÓLOGO: Jorge Sousa Pinto
CASTAS: Azal e Arinto

COR: Amarelo, limpo.
AROMA: Elegante, distinto. Destaca notas florais, frutos citrinos maduros, cristalizados, notas meladas.
SABOR: Encorpado, envolvente, de grande frescura, mineral, um vinho persistente, perfeito para a refeição, promete longevidade.

CASA DE OLEIROS
Manuel Nunes da Costa Camizão
T. +351 969 044 223
info@casadeoleiros.pt
www.casadeoleiros.pt



18,5 55,00 € | 14,5%

ADEGA MAYOR RESERVA DO COMENDADOR (MAGNUM)

REG ALENTEJANO TINTO 2019

Enólogo: Carlos Rodrigues / Rui Reguinga
Castas: Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Syrah
Produtor: Adega Mayor
Cor: rubi, limpo.
Aroma: Intenso, elegante, fruta madura, floral, especiarias.
Sabor: Envolvente, encorpado, de grande equilíbrio, taninos sumptuosos, bela acidez, termina especiado e persistente.



18,5 120,00 € | 14,5%

ENCONTRO 1 (MAGNUM)

DOC BAIRRADA TINTO 2014

Enólogo: Osvaldo Amado
Castas: Baga e Touriga Nacional
Produtor: Global Wines / Quinta do Encontro
Cor: Granada intenso, limpo.
Aroma: Destaca elegantes frutos, flores do bosque e especiarias.
Sabor: Sofisticado, envolvente, com taninos amplos, acidez vibrante, encorpado, rico e envolvente, deixa um final persistente.



18 56,90 €| 14,5%

REGUENGOS GARRAFEIRA DOS SÓCIOS (MAGNUM)

DOC ALENTEJO TINTO RESERVA 2017

Enólogo: Rui Valadas e Tiago Garcia
Castas: Alicante Bouschet, Aragonez e Touriga Nacional
Produtor: CARMIM
Cor: Granada, limpo.
Aroma: Elegantes frutos vermelhos maduros, tostados.
Sabor: Rico, envolvente, fruta, especiaria, tostados, acidez a conferir longevidade, taninos ricos, final persistente.



18 52 € | 14%

VINHA DE S. LÁZARO SINGLE VINEYARD (MAGNUM)

DOC ALENTEJO TINTO 2020

Enólogo: João Portugal Ramos
Castas: Touriga Nacional
Produtor: J. Portugal Ramos
Cor: Rubi intenso, limpo.
Aroma: Elegante, frutado, floral, com nota de bergamota.
Sabor: Um conjunto requintado, amplo, com taninos firmes mas macios, bela acidez e frescura, termina longo e persistente.

18

34,75 € | 14%

CASA DO CAPITÃO-MOR (MAGNUM)

DOC VINHO VERDE BRANCO RESERVA 2020

ENÓLOGO: Rui Cunha
CASTAS: Alvarinho

COR: Amarelo citrino, limpo.
AROMA: Intenso em notas de frutos citrinos, toranja, laranja, tons melados.
SABOR: Intenso, saboroso, encorpado, de grande frescura, mantém a fruta madura, cristalizada, envolvida em notas de baunilha, persistente.



QUINTA DE PAÇOS
+351 961 450 809 | +351 253 897 109
geral@quintapacos.com
www.quintapacos.com

17,5

25 € | 14,5%

MONTE DA CAPELA (MAGNUM)

DOC ALENTEJO TINTO RESERVA 2018

ENÓLOGO: Alexandra Mendes
CASTAS: Alfrocheiro, Aragonez e Syrah

COR: Rubi com reflexos avermelhados, limpo.
AROMA: Perfumado, destaca notas florais, tosta e chá preto.
SABOR: Com bom corpo e volume, tem taninos ricos, bela acidez, notas de estágio em madeira, robusto, persistente.



CASA CLARA
T. +351 284 858 637
Info@casaclara.pt
www.casaclara.pt



18 74,00 € | 13,5%

LIMA MAYER 2 TINTOS (MAGNUM)

REG ALENTEJANO TINTO 2016

Enólogo: Rui Reguinga
Castas: Petit Verdot e Alicante Bouschet
Produtor: Lima Mayer & Companhia
Cor: Granada, limpo.
Aroma: Rico e envolvente, destaca fruta madura e notas tostadas.
Sabor: Desafiador, envolve notas frutadas, vegetais, tostados e especiarias, tem taninos e acidez vibrantes, termina persistente.



17,5 20 € | 14,00%

HORTA OSÓRIO VINHAS VELHAS (MAGNUM)

DOC DOURO TINTO RESERVA 2018

Enólogo: João Rosa Alves, Tiago Alves De Sousa e Manuel Saldanha
Castas: Vinhas Velhas, Touriga Franca, Touriga Nacional e Sousão
Produtor: Menin Wine Company
Cor: Rubi intenso, concentrado.
Aroma: Intenso em frutos pretos maduros e notas de bosque.
Sabor: Equilibrado, intenso e balsâmico, tem taninos requintados, boa acidez, tosta suave, final persistente.



17,5 28,00 € | 13,5%

ZOM (MAGNUM)

DOC DOURO TINTO RESERVA 2017

Enólogo: Álvaro Van Zeller
Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca e Vinhas Velhas
Produtor: Barão de Villar, Vinhos
Cor: Rubi intenso, definido, limpo.
Aroma: Elegante, destaca notas de framboesas, flores campestres.
Sabor: Fresco, com bom corpo e volume, taninos aveludados, fruta, tostados delicados, balsâmico, termina persistente.



17,5 44,50 € | 14%

PÊRA- GRAVE (MAGNUM)

REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2018

Enólogo: Nuno Cancela de Abreu
Castas: Syrah, Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet
Produtor: Pêra-Grave
Cor: Rubi profundo, denso.
Aroma: Intenso em notas de frutos pretos bem maduros, flores.
Sabor: Tostados mais presentes, notas de cacau e especiarias, taninos macios, boa acidez, conjunto equilibrado, termina longo.



17

15€ | 14%

VINHA DO TORRÃO (MAGNUM)

REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO RESERVA 2021

ENÓLOGO: Jaime Quendera
CASTAS: Cabernet Sauvignon, Syrah, Touriga Nacional e Alicante Bouschet

COR: Rubi intenso, limpo.
AROMA: Harmonioso, destaca frutos pretos, ameixa e mirtilos.
SABOR: O estágio em barrica a deixar notas tostadas suaves, envolvidas em fruta, taninos aveludados, boa acidez, termina longo.

CASA ERMELINDA FREITAS - VINHOS
T. +351 265 988 000
geral@ermelindafreitas.pt
www.ermelindafreitas.pt



17,5 34,95 € | 13,5%

QUINTA DA RAZA SPECIAL FAMILY COLLECTION (MAGNUM)

DOC VINHO VERDE BRANCO RESERVA 2019

Enólogo: Pedro Campos
Castas: Alvarinho, Avesso e Azal
Produtor: Quinta da Raza
Cor: Amarelo citrino, limpo.
Aroma: Intenso, destaca frutos citrinos e tropicais maduros.
Sabor: Envolvente, com bom corpo e volume, bela acidez, notas de especiarias, tosta suave, gastronómico e persistente.



17,5 44,00 € | 13,5%

TABOADELLA (MAGNUM)

DOC DÃO TINTO RESERVA 2020

Enólogo: Jorge Alves e Rodrigo Costa
Castas: Jaen
Produtor: Taboadella
Cor: Rubi definido, limpo.
Aroma: Notas de framboesas, groselha, bosque.
Sabor: Balsâmico, fresco e envolvente, frutado, amplo, tem taninos macios e sofisticados, termina persistente.



17 26,6€ | 13%

ADEGA COOP PONTE DA BARCA (MAGNUM)

DOC BRANCO VINHO VERDE RESERVA DOS SÓCIOS 2018

Enólogo: José Oliveira
Castas: Loureiro
Produtor: Adega Coop de Ponte da Barca
Cor: Amarelo citrino, limpo.
Aroma: Destaca frutas citrinas, envolvidas em notas tostadas.
Sabor: Vibrante, equilibrado, com boa acidez e frescura, mineral, gastronómico, termina longo e saboroso.



16,5 120 € | 13%

QUINTA DOS MONTEIRINHOS MENINO VICENTE (MAGNUM)

DOC DÃO TINTO RESERVA 2019

Enólogo: Hugo Chaves de Sousa
Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz e Jaen
Produtor: Quinta dos Monteirinhos
Cor: Rubi intenso, limpo.
Aroma: Harmonioso, destaca fruta madura e violetas.
Sabor: Pede tempo, grande frescura e acidez, taninos ricos e envolventes, persistente, promete grandes alegrias, se conseguir esperar.

QUINTA DA
DEVESA

ESTB·1941



32nd GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD
MUNDUS vini
GOLD
MEININGER 2023

Seja responsável. Beba com moderação.

www.quintadadevesa.pt

17

35 € | 14%

SANTO GRAAL (MAGNUM)
DOC DOURO TINTO RESERVA 2019

ENÓLOGO: Bruno Oliveira e Hélder Monteiro
CASTAS: T. Nacional, T. Roriz, T. Franca, Rufete, T. Amarela, Alic. Bouschet, T. Carvalha, T. Barroca, Sousão e T. Cão

COR: Rubi intenso, limpo.
AROMA: Harmonioso, frutado, floral, balsâmico, destaca notas de bosque.
SABOR: Bom corpo e volume, bem estruturado e equilibrado, taninos amplos, boa frescura, termina longo.

QUINTA DOS NOGUEIRÕES
T. +351 965 259 365
geral@quintadosnogueiroes.pt
www.facebook.com
www.quintadosnogueiroes



16,5

18,98 € | 13,50%

CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION (MAGNUM)
REG TEJO TINTO 2020

ENÓLOGO: Antonina Barbosa
CASTAS: Aragonez, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Syrah

COR: Granada, intenso, limpo.
AROMA: Destaca notas frutadas, pretas, ameixa e mirtilo.
SABOR: Revela notas de estágio em barricas, especiarias, tostados, tem bons taninos, bela acidez, gastronómico, termina longo e atrativo.

FALUA - SOCIEDADE DE VINHOS
t. +351 243 594 280
falua@falua.pt
www.falua.pt





17 40 € | 14,5%

HERDADE DE SÃO MIGUEL (MAGNUM)
REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2013

Enólogo: Alexandre Relvas e Nuno Franco
Castas: Alicante Bouschet, Aragonez, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon
Produtor: Casa Relvas
Cor: Granada, limpo.
Aroma: Destaca frutos pretos maduros, toque vegetal, tosta.
Sabor: Bom corpo e volume, com notas de estágio, especiarias, vegetal, taninos macios, boa acidez, termina longo.



17 25 € | 13,50%

QUINTA DO PARAL (MAGNUM)
DOC ALENTEJO TINTO 2020

Enólogo: Luís Morgado Leão
Castas: Touriga Franca, Touriga Nacional, Petit Verdot e Petit Syrah
Produtor: Herdade tinto e branco
Cor: Rubi definido, limpo.
Aroma: Intenso em notas de frutos vermelhos, toque floral.
Sabor: Conjunto harmonioso, macio, frutado, com boa frescura, para beber com muito prazer.



17 23,5 € | 14,5%

QUINTA VALLE MADRUGA (MAGNUM)
DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO RESERVA 2019

Enólogo: Joana Pinhão
Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinta Amarela
Produtor: ERTA - Sociedade Agrícola
Cor: Rubi definido, limpo.
Aroma: Balsâmico, notas de bosque, flores e fruta madura.
Sabor: Bem estruturado, com bom corpo e volume, taninos requintados e posicionados, gastronómico, fresco e cheio de vida.



17 30 € | 12,5%

HERDADE DO SOBROSO CELLAR SELECTION (MAGNUM)
DOC ALENTEJO ROSÉ 2022

Enólogo: Filipe Teixeira Pinto
Castas: Syrah
Produtor: Herdade do Sobroso
Cor: Rubi, limpo.
Aroma: Intenso em frutos negros, especiarias, pimenta.
Sabor: Muito gastronómico, cheio de vivacidade, conjunto alegre, vibrante, com taninos macios, encorpado, para beber com prazer.



17 25 € | 13,50%

LIMA MAYER (MAGNUM)

REG ALENTEJANO TINTO 2017

Enólogo: Rui Reguinga
Castas: Syrah, Aragonez, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Alicante Bouschet
Produtor: Lima Mayer & Companhia
Cor: Rubi, limpo.
Aroma: Notas de frutos pretos maduros, terroso e vegetal.
Sabor: Saboroso, é um conjunto equilibrado, alegre, com boa acidez, com taninos macios, gastronómico, com final de boca longo.



17 44,5 € | 14,5%

PÊRA-GRAVE (MAGNUM)

REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2017

Enólogo: Nuno Cancela de Abreu
Castas: Touriga Nacional e Syrah
Produtor: Pêra-Grave
Cor: Rubi, limpo.
Aroma: Envolvente, destaca notas de violetas, frutos pretos.
Sabor: Rico em notas resultantes do estágio em madeira, tem taninos sólidos, bela acidez, gastronómico, termina persistente.



17 27,73 € | 14%

ENCOSTA DO SOBRAL (MAGNUM)

REG TEJO TINTO 2020

Enólogo: Marco Crespo e Rui Lopes
Castas: Syrah
Produtor: Santos & Seixo Wines
Cor: Rubi com reflexos vermelhos, limpo.
Aroma: Frutado intenso, destaca frutos vermelhos, bosque.
Sabor: Delicioso, boa fruta, bons taninos, acidez a convidar para a mesa, tosta suave, tostados delicados, final longo.



17 30.80 € | 14%

HERDADE DA CALADA BARON DE B (MAGNUN)

DOC ALENTEJO BRANCO RESERVA 2020

Enólogo: Cristiano Sousa Pinto
Castas: Antão Vaz
Produtor: BCH - Comércio de Vinhos
Cor: Amarelo citrino, limpo.
Aroma: Intenso em notas de limão, marmelo, vegetal.
Sabor: Rico e envolvente, destaca-se pela frescura e boa integração das notas de madeira, fresco, gastronómico, atrativo.



16,5

19,90 € | 12,50%

VIA LATINA WINEMAKER EDITION (MAGNUM)

DOC VINHO VERDE TINTO GRANDE RESERVA 2019

ENÓLOGO: João Paulo Gaspar
CASTAS: Vinhão

COR: Rubi retinto, denso.
AROMA: Desafiador, destaca notas de frutos vermelhos e pretos bem maduros, notas tostadas.
SABOR: Rico e envolvente, tem grande frescura e acidez vivante, é muito gastronómico, encorpado, termina longo e distinto.

VERCOOPE
T. +351 229 698 180
uniao.adegas@vercoope.pt | www.vercoope.pt
www.facebook.com/vercoope | www.instagram.com/vercoope



A VIDA em tons rosé

Foram-nos conquistando aos poucos, mas hoje têm lugar garantido nas nossas vidas, seja nas mesas, com mariscos, sushi, pastas e saladas, ou numa conversa descomprometida ao entardecer: os rosés chegaram para ficar e estão cada vez melhores!

Temos de ser sinceros, os rosés de Portugal estão fantásticos. Alcançamos um nível de qualidade há muito desejado, fruto da ambição dos produtores em brilhar nas várias cores, seguindo as tendências internacionais. Hoje Portugal tem, definitivamente, grandes vinhos tintos, brancos e rosados, neste caso variando dos tons mais fortes (em desuso) aos mais clarinhos estilo Provence (os preferidos). Se ainda não aderiu à vida em tons rosé, então deixe-se de preconceitos e escolha a diversidade com qualidade. Aventure-se e deixe-se surpreender com o que deixamos nas próximas páginas. Difícil vai ser escolher!

17,5

19,35 € | 12%

QALT
DOP DOURO ROSÉ 2022

ENÓLOGO: Francisco Montenegro e Fernanda Zuccaro
CASTAS: Touriga Francesa

COR: Rosado suave, limpo e brilhante.
AROMA: Elegante, expressivo, notas florais, frutos vermelhos, romã.
SABOR: Bom corpo e volume, frescura vibrante, envolvente, gastronómico, termina persistente e apelativo.

QUINTA ALTA
T: +351 966 462 169
geral@quintaalta.pt
www.quintaalta.pt



17

3,49 € | 12,5%

MONSARAZ TRADIÇÃO
DOC ALENTEJO ROSÉ 2022

ENÓLOGO: Rui Veladas e Tiago Garcia
CASTAS: Aragonez, Syrah e Touriga Nacional

COR: Rosado, limpo.
AROMA: Intenso em notas de morangos frescos.
SABOR: Saboroso, frutado, com notas citrinas envolvidas em frutos vermelhos, fresco e harmonioso.

CARMIM
T. +351 266 508 200
info@carmim.eu
www.carmim.eu





18 5,50 € | 12%

CASA DE PAÇOS
DOC VINHO VERDE ROSÉ 2022

Enólogo: Rui Cunha
Castas: Vinhão
Produtor: Quinta de Paços
Cor: Rosado, limpo e brilhante.
Aroma: Intenso, elegantes notas de morangos frescos, cereja e rosas.
Sabor: Sabe a verão, a refeições requintadas, com sushi ou salada de camarões, pleno de vivacidade.



17,5 22 € | 12,5%

SÃO LUIZ WINEMAKER'S COLLECTION
DOC DOURO ROSÉ 2022

Enólogo: Ricardo Macedo
Castas: Tinto Cão
Produtor: Sogevinus Fine Wines
Cor: Rosado suave, limpo e brilhante.
Aroma: Intenso em notas florais, vegetal e mineral.
Sabor: Um rosé mais sério, saboroso, com notas citrinas envolvidas em frutos vermelhos, muito fresco e atrativo.



18 5,84 € | 13%

ENCOSTA DO SOBRAL
REG TEJO ROSÉ SELECTION 2022

Enólogo: Marco Crespo e Rui Lopes
Castas: Aragonez e Touriga Nacional
Produtor: Santos & Seixo Wines
Cor: Rosado com tons salmão, limpo e brilhante.
Aroma: Muito elegante, framboesas frescas, cerejas.
Sabor: Vivo, com excelente acidez, muito gastronómico, frutado, com toque vegetal, final persistente.



17,3 20 € | 13%

QUASE TINTO AVIDAGOS
DOC DOURO ROSÉ 2022

Enólogo: José Moutinho e Rui Cunha
Castas: Alvarelhão
Produtor: Quinta dos Avidagos
Cor: Rosado, limpo e brilhante.
Aroma: Expressivo, distinto, frutado e floral.
Sabor: Sério, com acidez vibrante, muito gastronómico, sofisticado, para a mesa, termina longo e prazeroso.



17 9,40 € | 12,50%

HERDADO DO GAMITO

REG ALENTEJANO ROSÉ 2022

Enólogo: António Braga
Castas: Aragonez, Syrah
Produtor: Abegoaria Wines
Cor: Rosado, limpo e brilhante.
Aroma: Harmonioso, destaca notas de framboesas.
Sabor: Expressivo, com boa acidez, refrescante, saboroso, notas de frutos vermelhos, bebe-se com prazer.



17 4,50 € | 12,5%

ADEGA DE PENALVA

DOC DÃO ROSÉ 2022

Enólogo: António Pina
Castas: Touriga Nacional e Tinta Roriz
Produtor: Adega Coop. de Penalva do Castelo
Cor: Rosado com tons salmão, limpo.
Aroma: Intenso em notas frutadas, subtil floral.
Sabor: Conjunto harmonioso, com boa frescura, frutado, fresco, mineral, termina longo e atrativo.



17 7,50 € | 12%

ENCOSTA DA CRIVEIRA

REG BEIRA ATLÂNTICO ROSÉ 2022

Enólogo: Gonçalo Moura da Costa
Castas: Baga
Produtor: Isaura Rosa Conceição Reis
Cor: Rosado, limpo.
Aroma: Frutado intenso, destaca fruta vermelha fresca.
Sabor: Saboroso, com boa frescura e acidez, notas de morangos, conjunto harmonioso, com final médio-longo.



17 9,00 € | 13%

LIMA MAYER

REG ALENTEJANO ROSÉ 2021

Enólogo: Rui Reguinga
Castas: Aragonez
Produtor: Lima Mayer & Companhia
Cor: Rosado, limpo e brilhante.
Aroma: Elegantes notas de frutos vermelhos.
Sabor: Fresco e envolvente, tem boa acidez, perfeito para acompanhar iguarias requintadas, termina longo.



17 5,99 € | 12,5%

FALUA

REG TEJO ROSÉ 2022

Enólogo: Antonina Barbosa
Castas: Touriga Nacional e Syrah
Produtor: Falua - Sociedade de Vinhos
Cor: Rosado, limpo e brilhante.
Aroma: Fresco, destaca morangos e framboesas.
Sabor: Vivo e harmonioso, é sofisticado, com bela acidez e frescura, bebe-se com muito prazer.



17 9,50 € | 12,5%

H.O

DOC DOURO ROSÉ 2022

Enólogo: João Rosa Alves, Tiago Alves De Sousa e Manuel Saldanha
Castas: Touriga Nacional
Produtor: Menin Wine Company
Cor: Rosado com tons salmão, limpo.
Aroma: Frutado, groselha, cereja, morango, flores.
Sabor: Saboroso, desafia os sentidos envolvendo-os em sensações de frescura, termina elegante e harmonioso.



17 9,65 € | 12,5%

ARRIBAS DO DOURO

DOC DOURO ROSÉ 2022

Enólogo: José Pinheiro
Castas: Touriga Nacional
Produtor: Porttable - Produtos Alimentares
Cor: Rosa delicado, limpo e brilhante.
Aroma: Cheira a verão, morangos frescos e flores.
Sabor: Amplo, saboroso, com acidez vibrante, gastronómico, conjunto harmonioso e prazeroso.



17 5,49 € | 11,5%

LAGOALVA

REG TEJO ROSÉ 2022

Enólogo: Pedro Pinhão e Luis Paulino
Castas: Touriga Nacional, Syrah
Produtor: Quinta da Lagoalva Vinhos
Cor: Rosado suave, limpo e brilhante.
Aroma: Delicado, lembra rosas e morangos frescos.
Sabor: Saboroso, com frescura vibrante e envolvente, perfeito para a mesa, bebe-se com muito prazer.



17 6,90 € | 13%

QUINTA DE CARAPEÇOS

DOC VINHO VERDE ROSÉ 2022

Enólogo: Jorge Sousa Pinto
Castas: Espadeiro
Produtor: Quinta de Carapeços
Cor: Rosado delicado, limpo e brilhante.
Aroma: Fresco e atrativo, destaca morangos biológicos.
Sabor: A frescura destaca-se no conjunto, saboroso, requintado e gastronómico, termina harmonioso.



17 15,95 € | 13%

QUINTA DO PILOTO

DOC PALMELA ROSÉ RESERVA 2021

Enólogo: Filipe Cardoso
Castas: Touriga nacional, Castelão e Cabernet Sauvignon
Produtor: Quinta do Piloto - Vinhos
Cor: Rosado delicado, limpo e brilhante.
Aroma: Harmonioso, frutado e floral.
Sabor: Na boca destaca-se pelo sabor frutado, ameixas, romã, algo de vegetal, floral, rico e envolvente, termina fresco.



17 13,50 € | 12,5%

MANOELLA

DOC DOURO ROSÉ 2022

Enólogo: Sandra Tavares da Silva e Jorge Serôdio Borges
Castas: Touriga Nacional
Produtor: Wine & Soul
Cor: Rosado claro, limpo e brilhante.
Aroma: Frutado e floral, destaca morangos frescos.
Sabor: Saboroso, requintado, com bela frescura e acidez, toque mineral, envolvente, termina longo e prazeroso.



17 24,30 € | 12%

TORRE DE PALMA

REG ALENTEJANO ROSÉ 2022

Enólogo: Duarte de Deus
Castas: Touriga Nacional e Tinta Miúda
Produtor: Torre de Palma
Cor: Rosado suave, limpo e brilhante.
Aroma: Intenso em notas de frutos vermelhos frescos.
Sabor: Delicado, saboroso, com frescura vibrante, muito gastronómico e apelativo, termina longo.



17

9,99 € | 12,5%

QUINTA DA TERRINCHA

DOC DOURO ROSÉ 2022

ENÓLOGO: Diogo Teixeira
CASTAS: Tinta Roriz, Touriga Nacional e Rufete

COR: Rosado, limpo e brilhante.
AROMA: Elegante e harmonioso, destaca morangos, romã e flores.
SABOR: Sofisticado, é saboroso, tem bom corpo e volume, é fresco e vibrante, gastronómico, persistente.

QUINTA DA TERRINCHA
+351 914 889 730
geral@quintadaterrincha.pt
www.quintadaterrincha.pt



17 15,9 € | 12%

VINHA DA ROSA SINGLE VINEYARD
DOC ALENTEJO ROSÉ ORGÂNICO 2022

Enólogo: João Portugal Ramos
Castas: Touriga Nacional e Syrah
Produtor: J. Portugal Ramos
Cor: Rosado suave, limpo e brilhante.
Aroma: Frutos vermelhos e framboesas frescas.
Sabor: Atrativo, tem frescura envolvente, mantém a fruta, algo exótico, termina longo e apelativo.



16,7 9,49 € | 13,5%

QUINTA DO SOBREIRÓ DE CIMA VERGUEIRO
REG TRANSMONTANO ROSÉ 2021

Enólogo: Luís Cortinhas
Castas: Tinta Roriz
Produtor: Quinta do Sobreiró De Cima
Cor: Rosado suave, limpo e vibrante.
Aroma: Frutado, destaca morangos e citrinos.
Sabor: Acidez vibrante a conferir boa frescura ao conjunto, perfeito para comidas sofisticadas, termina harmonioso.



17 15 € | 13%

TABOADELLA
DOC DÃO ROSÉ 2022

Enólogo: Jorge Alves e Rodrigo Costa
Castas: : Caementa
Produtor: Taboadella
Cor: Rosado suave, limpo e brilhante.
Aroma: Destaca notas de morangos, cerejas e romãs.
Sabor: Requintado, saboroso, com boa acidez a conferir elegância ao conjunto, frutado, longo e prazeroso.



16,8 26,5 € | 13,5%

HERITAGE
REG ALENTEJANO ROSÉ 2022

Enólogo: David Baverstock
Castas: Touriga Nacional
Produtor: Ravasqueira Vinhos
Cor: Rosado com bastantes tons salmão, limpo.
Aroma: Delicado, frutado, floral, fresco, mineral.
Sabor: Saboroso, confirma o perfil aromático, tem boa acidez e frescura, algo fumado, complexo, termina longo.



16,5

9,30 € | 13%

INAMORATO
REG ALENTEJANO ROSÉ 2021

ENÓLOGO: Manuel Ferreira
CASTAS: Syrah

COR: Rosado com reflexos avermelhados, limpo.
AROMA: Harmonioso, destaca notas de morangos, cerejas e romãs.
SABOR: Bem saboroso, tem bom corpo e volume, a frescura envolvente a convidar para o petisco, termina longo e atrativo.

AROMAS DO SUL
T. +351 266 746 569/57
geral@aromasdosul.pt
www.aromasdosul.pt



16,8 5,50 € | 12%

HERDADE SÃO MIGUEL

REG ALENTEJANO ROSÉ
COLH. SELECCIONADA 2022

Enólogo: Alexandre Relvas e Nuno Franco
Castas: Touriga Nacional, Aragonez e Syrah
Produtor: Casa Relvas
Cor: Rosado delicado, limpo e brilhante.
Aroma: Frutado, revela frutos vermelhos frescos e flores.
Sabor: Saboroso, envolvente, gastronómico, fresco, frutado, bebe-se com muito prazer.



16,5 4,99 € | 12,5%

CONDE VIMIOSO

REG TEJO ROSÉ COLH. SELECIONADA 2022

Enólogo: Antonina Barbosa
Castas: Touriga Nacional e Syrah
Produtor: Falua - Sociedade de Vinhos
Cor: Rosado suave, limpo e brilhante.
Aroma: Destaca frutos vermelhos, morangos e cerejas.
Sabor: Fresco e apelativo, saboroso, confirma frutos vermelhos, bebe-se com prazer, termina harmonioso.



16,5 10 € | 12%

CASA GRANDE VINHAS DO SUDOESTE

REG ALENTEJANO ROSÉ 2021

Enólogo: Patricia Peixoto
Castas: Aragonez, Syrah, Tinta Miúda e Touriga Nacional
Produtor: Diamantino Sarrabulho
Cor: Rosado suave, limpo e brilhante.
Aroma: Destaca notas de morangos e cerejas.
Sabor: Pleno de vivacidade e frescura, frutado, bebe-se muito bem com iguarias requintadas.



16,5 15,75 € | 12,5%

CASA DE SANTAR

DOC DÃO ROSÉ 2021

Enólogo: Osvaldo Amado
Castas: Touriga Nacional
Produtor: Global Wines / S. A. Santar
Cor: Rosado, limpo e brilhante.
Aroma: Bonitas notas de morangos e cerejas.
Sabor: Harmonioso, delicado, mantém a fruta vermelha em destaque, é fresco e gastronómico.



16

12 € | 12,50%

CASA ERMELINDA FREITAS

REG SETÚBAL ROSÉ 2022

ENÓLOGO: Jaime Quendera
CASTAS: Pinot Noir e Merlot

COR: Rosado com evidentes tons salmão, limpo.
AROMA: Harmonioso, destaca notas de frutos vermelhos frescos.
SABOR: Saboroso, frutado, tem acidez bem posicionada a conferir frescura ao conjunto, termina longo e atrativo.

CASA ERMELINDA FREITAS - VINHOS
T. +351 265 988 000
geral@ermelindafreitas.pt
ermelindafreitas.pt



16,5 15,95 € | 12%

DONA MARIA AMANTIS

REG ALENTEJANO ROSÉ RESERVA 2021

Enólogo: Sandra Gonçalves
Castas: Touriga Nacional
Produtor: Júlio Bastos - Dona Maria Vinhos
Cor: Rosado com tons alaranjados, limpo.
Aroma: Harmonioso, floral, citrino e frutos silvestres.
Sabor: Saboroso, confirma o perfil aromático, tem boa acidez e frescura, termina médio-longo.



16,5 7,67 € | 12%

FOLHA DO MEIO

REG ALENTEJANO ROSÉ 2022

Enólogo: Paolo Fiuza Nigra
Castas: Touriga Nacional e Aragonez
Produtor: Terrenus Veritae
Cor: Rosa claro, limpo e brilhante.
Aroma: Predominam notas de framboesas e morangos.
Sabor: Conjunto harmonioso, saboroso, destaca frutos vermelhos, é fresco, termina longo e apelativo.



16,5 9,99 € | 12,5%

HERDADE DO ROCIM

REG ALENTEJANO ROSÉ 2022

Enólogo: Catarina Vieira e Pedro Ribeiro
Castas: Touriga Nacional
Produtor: Rocim
Cor: Rosado aberto, limpo e brilhante.
Aroma: Fresco, floral e frutado, destaca framboesa.
Sabor: Harmonioso, com boa frescura e acidez, perfeito para acompanhar delicadas iguarias, termina prazeroso.



16,5 11 € | 12,5%

HEAD ROCK

DOC TRÁS-OS-MONTES ROSÉ 2019

Enólogo: Pedro Pimentel Pereira e Carlos André Bastos
Castas: Touriga Nacional e Alvarinho
Produtor: Carlos Manuel Alves Bastos
Cor: Rosado, intenso, limpo.
Aroma: Distinto, mostra frutos vermelhos e citrinos.
Sabor: Complexo, saboroso e desafiador para o palato, frescura cativante, gastronómico, longo.



16,5

4,36 € | 12,5%

CANTO DA VINHA

REG TEJO ROSÉ 2022

ENÓLOGO: Chimene Geitoeira
CASTAS: Touriga Nacional e Syrah

PRODUTOR: SIVAC - Soc. Ideal de Vinhos DE AVEIRAS DE CIMA
COR: Rosado, limpo e brilhante.
AROMA: Harmonioso, notas de morangos e flores.
SABOR: De atrativa frescura, delicado, tem sabor frutado, bebe-se com prazer, com ou sem comida.

SIVAC - SOCIEDADE IDEAL DE VINHOS DE AVEIRAS DE CIMA
T. +351 263 469 317
geral@sivac.pt
www.sivac.pt

OUTROS VINHOS PROVADOS E CLASSIFICADOS

CONSULTA POR ORDEM ALFABÉTICA

15,0	ADEGA COOP PONTEDABARCA DOC VINHO VERDE ROSÉ 2022
15,5	ADEGA COOPERATIVA VALE DE CAMBRA DOC VV ROSÉ 2022
16,0	ADEGADEPIAS REG ALENTEJANO ROSÉ 2022
16,0	ADEGA MAYOR REG ALENT ROSÉ SELECÇÃO BIO CASTELÃO 2022
16,0	ALMADELISBOA REG LISBOA ROSÉ 2022
15,8	ATO III A SAUDADE, VIDIGUEIRA DOC ALENTEJO ROSÉ 2022
16,0	BLEND.PT DOC DOURO ROSÉ 2022
16,0	BONS ARES DOC DURIENSE ROSÉ 2022
16,0	CABRIZ DOC DÃO ROSÉ COLHEITA SELECIONADA 2022
15,8	CASA DA ATELA FAMILY ESTATES REG TEJO ROSÉ CASTELÃO 2021
15,0	CASAL DO CONDE REG TEJO ROSÉ 2021
15,0	CONVÉS REG ALENTEJANO ROSÉ 2022
16,0	CRESCENDO REG ALENTEJANO ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2022
16,0	DONA MARIA REG ALENTEJANO ROSÉ 2022
15,5	DONA OTÍLIA DOC DOURO ROSÉ 2022
15,8	ESPÍRITO REG TEJO ROSÉ 2022
16,0	FITA PRETA EM ROSÉ REG ALENTEJANO ROSÉ 2022
15,8	FONTE DA PERDIZ DOC DOURO ROSÉ 2020
15,0	FONTES DAS SETAS REG LISBOA ROSÉ 2022
16,0	HERDADE GDE REG ALENTEJANO ROSÉ COLHEITA SELE 2022
16,0	HERDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJANO ROSÉ 2022
16,8	HERDADE SÃO MIGUEL REG ALENTEJANO ROSÉ COLH. SELEC 2022
15,5	JOSÉ PITEIRA DOC ALENTEJO ROSÉ 2021
16,5	LAVRADORES DE FEITORIA DOC DOURO ROSÉ 2022
16,0	LIBERALITAS REG ALENTEJANO ROSÉ 2022
15,5	LOTE 5 DOP DOURO ROSÉ 2022
16,5	MAÇANITA TOURIGA NAC. EM ROSÉ DOC DOURO 2022
16,5	MAR DE ROSAS REG LISBOA ROSÉ 2021
16,5	MARÉ VIVA REG ALENTEJANO ROSÉ 2022
16,5	MINGORRA REG ALENTEJANO ROSÉ COLHEITA TOURIGA NAC 2022
15,5	MONTEIRINHOS VV ESPUMANTE ROSÉ BRUT NATURE T N 2019
16,3	NÃO TE RALES REG ALENTEJANO ROSÉ 2021
16,5	NINHO DA PITA DOC TRÁS-OS-MONTES ROSÉ TOURIGA N 2022
16,5	OPTA DOC DÃO ROSÉ 2022
16,0	PATRIMÓNIO REG LISBOA ROSÉ 2022
16,0	PINK PANCAS REG LISBOA ROSÉ 2021
15,8	PLANSEL SELECTED REG ALENTEJANO ROSÉ 2022
16,0	PORCHES REG ALGARVE ROSÉ GDE ESCOLHA NEGRA MOLE 2022
16,0	PORTADA RAVESSA DOC ALENTEJO ROSÉ 2022
16,5	POUSIO SELECTION REG ALENTEJANO ROSÉ 2022
15,5	QUINTA DA ALMIARA REG LISBOA ROSÉ 2022
15,0	QUINTA DA GIESTA DOC DÃO ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2022
16,5	QUINTA DA GINGEIRA DOC DOURO ROSÉ 2022
16,5	QUINTA DO PARAL DOC ALENTEJO ROSÉ SYRAH 2022
16,5	QUINTA DO SOBREIRÓDECIMA REG TRANSMONTANO ROSÉ 2022
16,5	QUINTADOS AVIDAGOS DOC DOURO ROSÉ RESERVA 2021
15,5	QTA. DOS MONTEIRINHOS ROSA MARIA DOC DÃO ROSÉ T N 2017
16,5	QTA. SÃO GIÃO DOC VV ROSÉ COLHEITA SELEC ESPADEIRO 2022
16,0	QUINTA SERRA D'OURA DOC TRÁS-OS-MONTES ROSÉ RESERVA 2017
15,5	QUINTA VALE SANTA LUZIA DOC DOURO ROSÉ TINTA RORIZ 2020
16,0	ROMEIRA REG LISBOA ROSÉ 2022
16,0	ROSÉ DA FITA PRETA NON MILLÉSIMMÉ CUVÉE Nº6 REG ALENTEJANO
16,0	ROSÉ DOS VILLÕES DOP MADEIRENSE ROSÉ TINTA NEGRA 2022
16,0	ROSÉ VULCÂNICO IG AÇORES ROSÉ FIELD BLEND 2022
16,5	ROVISCO GARCIA REG ALENTEJANO ROSÉ 2022
16,0	S. SEBASTIÃO SYTN REG LISBOA ROSÉ 2022
15,8	SANTA VITÓRIA SELEÇÃO REG ALENTEJANO ROSÉ 2022
16,0	SANTO GRAAL DOC DOURO ROSÉ 2022
16,5	SANTOS DA CASA FAZEM MILAGRES DOC DOURO ROSÉ T N 2022
16,0	SÓ VINHA DOC ALENTEJO ROSÉ 2022
16,0	TERRAS D'UVA REG ALENTEJANO ROSÉ SYRAH 2022
16,0	TERRAS DE FELGUEIRAS DOC VINHO VERDE ROSÉ ESPADEIRO 2022
16,5	TÚLIPA REG SETÚBAL ROSÉ 2022
16,3	VAL MOREIRA DOC DOURO ROSÉ 2021
16,0	VALLEGRE DOC DOURO ROSÉ 2022
16,5	VILLA ALVOR REG ALGARVE ROSÉ 2022





PORTUGAL ARRECADA 46 MEDALHAS Decanter World Wine Awards

A 20ª edição do Decanter World Wine Awards bateu mais uma vez o recorde em número de inscrições de vinhos com 18 250 vinhos avaliados de 57 países. Portugal recebeu três medalhas de "Best in Show", três de Platina e 40 de Ouro.

Já são conhecidos os resultados do Decanter World Wine Awards (DWWA) 2023. A maior e mais influente competição de vinhos do mundo, que este ano celebrou 20 anos, contou com 237 jurados, 70 dos quais "masters of wine" e "master sommeliers", oriundos de 54 países.

A subida de qualidade de Portugal não passou despercebida ao júri do concurso, sendo que o número de medalhas de ouro concedidas aumentou quase 50%. Segundo Sarah Ahmed, presidente regional de Portugal "os brancos portugueses não só conquistaram o maior número de medalhas de ouro de sempre, mas, pela primeira vez, mais brancos do que tintos - 11 contra 9 - foram premiados com as melhores medalhas (Ouro, Platina e Best in Show)".

E acrescenta, "foi um momento 'Uau', com mais de 40% das medalhas a irem para os vinhos brancos. Especialmente tendo em conta que aquando da primeira edição da DWWA, ainda nos anos 2000, não foi registada qualquer entrada de vinho branco leve".

No total, Portugal recebeu três medalhas de "Best in Show", três de Platina e 40 de Ouro, com os seus vinhos generosos a representarem mais de metade destes, incluindo alguns Madeiras e Portos de topo e um Moscatel Roxo de Setúbal.

DOIS VINHOS DO TEJO COM 96 PONTOS CADA

Da Companhia das Lezírias, o já renomado 1836 Grande Reserva branco 2021 (€27,00) e o debutante Séries Singulares Colheita Tardia branco 2020 (€50,00) foram os Vinhos do Tejo que mais brilharam nos Decanter World Wine Awards 2023, com 96 pontos cada. Deste mesmo produtor e homólogo, nota para os 93 pontos atribuídos ao 1836 Grande Reserva Tinto 2020 (€40,00).

Do produtor com o mesmo nome, o Falua Reserva Unoaked branco 2020 (€14,99) arrecadou 92 pontos nesta competição. Este vinho, a par do 1836 Grande Reserva 2021 são ambos monocastas de Fernão Pires. O Séries Singulares Colheita Tardia branco 2020 também tem Fernão Pires, mas resulta de um blend com Sauvignon Blanc. Este é mais um reconhecimento dado à casta Fernão Pires, o que congratula, em muito, a região, uma vez que esta é a casta branca rainha dos Vinhos do Tejo e uma das suas bandeiras (leia mais sobre este tema nesta edição).•

TEXTO: PPV
FOTOGRAFIA: DR

PRODUTOR	NOME DO VINHO	PRÉMIO	PONTUAÇÃO	REGIÃO	ANO	COR
Blandy's	Terrantez	Best in Show	97	Madeira	1978	Branco
Cálem	Cálem	Best in Show	97	Porto	40 anos	Tawny
Quinta Da Pedra Escrita	Quinta da Pedra Escrita	Best in Show	97	Douro	2020	Tinto
Justino's Madeira	Frasqueira	Platina	97	Madeira	1999	Branco
Sandeman	Sandeman	Platina	97	Porta	40 anos	Tawny
Casa Ermelinda Freitas	Superior Moscatel Roxo de Setúbal	Platina	97	Setúbal	2010	Branco
Blandy's	Verdelho	Ouro	95	Madeira	2009	Branco
Casa de Santar	Branco De Curtimenta	Ouro	95	Dão	2020	Branco
Herdade Monte Da Cal	Vinha De Saturno	Ouro	95	Alentejano	2017	Tinto
S. A. Boas Quintas	Morgado Cuvée Arinto	Ouro	95	Bucelas	2021	Branco
Menin	Reserva	Ouro	95	Douro	2021	Branco
Herdade da Calada	Caladessa	Ouro	95	Alentejo	2021	Branco
Cockburn's	Rubi Fino	Ouro	95	Porta	NV	Rubi
Carlos Alonso	Piano Reserva	Ouro	95	Douro	2020	Tinto
Justino's Madeira	Frasqueira	Ouro	96	Madeira	1998	Branco
Cas'Amaro	Falatório Sercial Reserva	Ouro	95	Lisboa	2020	Branco
Herdade Tinto E Branco	Quinta Do Paral Superior	Ouro	95	Alentejo	2020	Branco
Barros	Barros	Ouro	96	Porta	2006	Tawny
Kopke	Kopke	Ouro	96	Porta	1975	Tawny
Burmester	Burmester	Ouro	95	Porta	20 anos	Tawny
Barros	Barros	Ouro	96	Porta	30 anos	Tawny
Adega de Portalegre	Adega de Portalegre	Ouro	95	Alentejo	2021	Branco
Adega De Borba	Prêmio	Ouro	95	Alentejo	2021	Branco
Ramos Pinto	Quinta De Ervamoira	Ouro	95	Porta	Vintage 2020	Rubi
Aveleda	Quinta Vale D. Maria Vinhas Velhas	Ouro	95	Douro	2019	Tinto
Henriques & Henriques	20 anos de idade	Ouro	96	Madeira	NV	Branco
Henriques & Henriques	20 anos de idade	Ouro	95	Madeira	NV	Branco
Justino's Madeira	Frasqueira	Ouro	95	Madeira	1995	Tinto
Cartuxa	Reserva	Ouro	95	Alentejo	2016	Tinto
Taylor's	Quinta De Vargellas	Ouro	95	Porta	Vintage 2013	Rubi
Fonseca	Caixa 27	Ouro	95	Porta	Porto Reserva	Rubi
A. C. De Ponte De Lima	Loureiro	Ouro	95	Vinho Verde	2022	Branco
Quinta do Infantado	Quinta do Infantado	Ouro	95	Porta	Vintage 2017	Rubi
Casa Ferreirinha	Vinha Grande	Ouro	95	Douro	2020	Tinto
Ferreira	Dona Antónia	Ouro	95	Porta	NV	Tinto
Sandeman	Sandeman	Ouro	95	Porta	NV	Tinto
Sandeman	Sandeman	Ouro	96	Porta	Vintage 2018	Rubi
Companhia Das Lezírias	1836 Grande Reserva	Ouro	96	Tejo	2021	Branco
Companhia Das Lezírias	Séries Singulares Colheita Tardia	Ouro	96	Tejo	2021	Branco
Anselmo Mendes	Parcela Única	Ouro	95	Vinho Verde	2020	Branco
Granvinhos	Dalva	Ouro	95	Porta	Tawny 2001	Tawny
Tenho um	Prunus Seleção Privada	Ouro	95	Dão	2021	Tinto
Beyra	Grande Reserva	Ouro	95	Beira Interior	2020	Tinto
Marks & Spencer	Coleção	Ouro	95	Porta	Vintage 2017	Rubi
Casa Ermelinda Freitas	Superior Moscatel de Setúbal	Ouro	95	Setúbal	2009	Branco
Casa Ermelinda Freitas	Vinha Do Torrão Grande Escolha	Ouro	95	Península de Setúbal	2021	Tinto



PIPER-HEIDSIECK Excelência aliada à sustentabilidade

Emilien Boutillat, chef de cave da famosa casa Piper-Heidsieck, esteve em Lisboa para dar uma masterclass e antes falou com a Paixão Pelo Vinho sobre champanhe, o foco na qualidade e da importância da sustentabilidade para a manutenção de uma produção de excelência.



Em 2021, Emilien Boutillat foi considerado Sparkling Winemaker of the Year (Produtor de Espumante do Ano) nos International Wine Challenge (IWC).

A Piper-Heidsieck é uma casa de champanhe reconhecida a nível mundial com uma história de mais de 200 anos. Era a marca de champanhe que bebia Maria Antonieta, Napoleão, Marilyn Monroe e é o fornecedor oficial do prestigiado festival de Cannes desde 1993. Entre a diversidade de champanhe que produz destacam-se o Cuvée Brut, o mais vendido da marca, o Essentiel e o Vintage. Nos últimos anos pelas mãos de Emilien Boutillat, o mais jovem chief winemaker a liderar a maison de champanhe mais premiada do século, a Piper-Heidsieck tem-se preparado para o futuro com uma grande aposta no ambiente e em liderar em termos de sustentabilidade sem nunca tirar o foco da excelência e qualidade que lhes são reconhecidas.

Em entrevista à Paixão Pelo Vinho, o enólogo chefe explica o seu percurso até ter chegado à Piper-Heidsieck: "Nasci em Champagne e cresci nas vinhas e a trabalhar com o meu pai na adega. Estudei enologia e viticultura em Montpellier porque para mim era fundamental compreender, não só a vinificação, mas os solos, a economia e a viticultura. Decidi ir para fora para ter outras experiências e estive em Châteauneuf-du-Pape, Chateau Margaux, em Bordéus, e depois quis sair de França para fazer vinhos no estrangeiro. Estive na Nova Zelândia, Califórnia e Chile e voltei para o sul de França. Regressei ao estrangeiro para uma última experiência na África do Sul. Finalmente voltei a casa, em 2012, para trabalhar numa vindima no Comité Champagne, depois na casa Cattier e, em 2018, cheguei à Piper-Heidsieck".

A EXPERIÊNCIA IMPORTA

Todo conhecimento adquirido por Emilien Boutillat ao longo dos anos tem sido posto em prática na Piper-Heidsieck. O chef de cave salienta que a "Nova Zelândia é uma espécie de grande fábrica de vinho e que foi muito interessante saber como ser eficiente na produção de vinhos de boa qualidade em grande escala" e que pelo contrário as passagens por "Châteauneuf-du-Pape, Chateau Margaux e a Califórnia" ensinaram-lhe outras coisas como "fazer vinhos de grande qualidade, com atenção ao detalhe e como é necessário ser-se muito preciso para fazer um vinho excecional". Já o Chile, mostrou-lhe como fazer "vinho espumante em climas quentes, muito diferente de Champagne, e conseguir mesma a frescura e a elegância necessárias". Emilien Boutillat considera que Champagne "é, provavelmente, a única região do mundo onde se produz vinho em grande escala e de qualidade muito elevada" e que por isso, ter a combinação de competências que andar a fazer vinho pelo mundo lhe deu "é algo muito útil". O enólogo diz mesmo que é "muito interessante ser capaz de trazer a liberdade e o espírito livre do Novo Mundo para Champagne, que é um mundo muito tradicional".



A QUALIDADE É FUNDAMENTAL

Mas o que faz um bom champanhe? Emilien Boutillat responde de imediato que, "como em qualquer vinho, é qualidade das uvas" e por isso o seu "foco é verdadeiramente nas vinhas".

O objetivo "é ter as condições perfeitas de fermentação para as uvas e de amadurecimento e o trabalho está feito. Depois só preciso transformar as uvas em vinho sem truques, a ideia é respeitar a fruta". Por outro lado, "em Champanhe, há uma coisa que é fundamental e muito importante, o blending. Essa é a parte criativa da vinificação, que adoro e que é muito entusiasmante. Por isso, diria que o que faz um grande champanhe como os da Piper-Heidsieck é, antes de mais, a fruta e a sua qualidade. Isso significa o terroir, mas também a maturação e a fermentação. E depois, a segunda coisa fundamental é o blend, ou seja, a mistura e a forma como se consegue encontrar o equilíbrio entre as diferentes uvas, as diferentes colheitas e tudo mais". Emilien Boutillat destaca ainda que faz "provas cegas com a equipa" para "avaliar a qualidade dos produtos de acordo com a sua própria qualidade e não pelo nome no rótulo".

Para o enólogo, o melhor ano até agora desde que é responsável pela casa de champanhe foi 2019: "Tive a oportunidade de ter vindimas de grande qualidade, mas a de 19 pode ser a melhor de sempre, o tempo o dirá. Já a mais desafiante foi a 2021, não pela qualidade, mas pela quantidade. Foi um ano muito difícil para todos na região de Champagne devido ao clima porque tivemos muita chuva em junho e julho".

O chef de cave descreve os champanhes da Piper-Heidsieck como "equilibrados, complexos, mas não complicados" e que "fazem sorrir", um lema que vem desde a altura do fundador da casa, Florens-Louis Heidsieck. Os champanhes devem assim ser apreciados "forma descontraída e alegre", diz.

O enólogo afirma que a Piper-Heidsieck está a "trabalhar para abordar estas duas questões e para reduzir a pegada hídrica, energética e de carbono para poder preservar o terroir e a qualidade do vinho para a próxima geração de viticultores e enólogos".

OS DESAFIOS DE FAZER CHAMPANHE

Fazer champanhe tem regras, mas as principais dificuldades sentidas pela produtora são mais ligados ao ambiente e ao clima como explica Emilien Boutillat: "O principal desafio são as alterações climáticas, já as sentimos e o tempo está diferente do que estávamos habituados. Há cada vez mais fenómenos extremos, como geadas primaveris com muita chuva num período muito curto. Assim, temos de nos adaptarmos às novas condições e mantermos a consistência do estilo e a qualidade do nosso champanhe, ao mesmo tempo que lidamos com estas mudanças. O segundo desafio, que está ligado ao primeiro, é que temos de mudar a forma como fazemos vinho e o negócio, para reduzir a nossa pegada ambiental e limitar e reduzir a velocidade das mudanças climáticas".
O enólogo afirma que a Piper-Heidsieck está a "trabalhar para abordar estas duas questões e para reduzir a pegada hídrica, energética e de carbono para poder preservar o terroir e a qualidade do vinho para a próxima geração de viticultores e enólogos". É por isso que não são utilizados herbicidas, pesticidas ou produtos químicos, nem materiais cancerígenos, mutagénicos e tóxicos nas vinhas, nas uvas e nos vinhos. Tudo é feito em prol do ambiente "sem nunca comprometer a qualidade dos champanhes produzidos".

UMA CERTIFICAÇÃO QUASE ÚNICA

A Piper-Heidsieck conhecida por ser uma casa que não tem medo da inovação como realça o seu enólogo chefe: "A inovação é que nos torna diferentes desde o início. Temos uma longa história e sempre tivemos um espírito arrojado, inovador e pioneiro. Faz parte do nosso ADN e isso reflete-se nas pessoas, na técnica de fazer champanhe e na forma como encaramos a sustentabilidade. Fomos a primeira casa de champanhe a obter a certificação B-Corp, uma certificação internacional que significa que cumprimos com elevados padrões de impacto social e ambiental". Esta distinção de elevado grau de complexidade foi atribuída em todo o mundo a cerca de 6 mil empresas e entidades, das quais apenas 275 em França e 28 em Portugal. Emilien Boutillat considera que a Piper-Heidsieck "é hoje líder em sustentabilidade em Champagne" e sobre o futuro diz que espera que a empresa se "mantenha líder nesse domínio". •

TEXTO: Mafalda Freire
FOTOGRAFIAS: Ernesto Fonseca

UMA HISTÓRIA DE AMOR

A Heidsieck & Cie foi fundada em 1785 por Florens-Louis Heidsieck, um comerciante e produtor alemão de tecidos que se estabeleceu em Reims depois de se ter enamorado por uma francesa. A empresa começou a comercializar champanhe na Alemanha e ganhou importância junto da corte francesa tendo a sua primeira embaixadora sido a rainha Maria Antonieta. Como não tinha herdeiros, Florens-Louis chamou os sobrinhos para dar continuidade ao negócio; entre estes familiares estava Christian Heidsieck que tomou conta da empresa, mas que, entretanto, faleceu. A sua viúva ficou responsável por manter a gestão e fê-lo em conjunto com Henri-Guillaume Piper, o chef de cave. Os dois apaixonaram-se, casaram e nasceu assim a Piper-Heidsieck. Desde aí, a marca ganhou destaque e prestígio ao longo dos anos, tornando-se uma das mais reconhecidas e respeitadas produtoras de champanhe.
Desde 2011, a Piper-Heidsieck foi adquirida pelo Groupe EPI, o terceiro maior grupo de luxo francês, mas a sua essência não mudou e continua a produzir champanhes de grande qualidade.



"As regras são fundamentais no champanhe e vamos continuar a segui-las, mas a ideia é também encontrar alguma liberdade e continuarmos a inovar".



Rui Miguel Mendonça,
João Botelheiro E Inês Simões



Paula Lobo Antunes
e Valeria Braddell



Fabiana Barcellos
e Hélder Cunha



Paula Lobo Antunes
e Valeria Braddell

CASCA WINES DAY Produtor celebra 15 Anos

A Casca Wines celebrou 15 anos de paixão pela arte de produzir vinhos e pela natureza, num evento marcante, que se realizou no Coconuts, em Cascais. Elegância, a música de Luís Represas e DJs convidados, a festa contou com a presença de muitas personalidades do mundo artístico e cultural. Esta celebração afirmou-se como compromisso com a sustentabilidade e a proteção dos oceanos, que é o espírito do vinho "Cabo da Roca"."Ao festejarmos os 15 anos da Casca Wines, queremos proporcionar uma experiência que reflita o nosso compromisso com a excelência e sustentabilidade", afirma Hélder Cunha, enólogo e fundador da Casca Wines. "E, ao mesmo tempo, celebrar a vida e a beleza do nosso planeta". •



Luís Represas Oceana Basílio
e Hélder Cunha



Nelson Pereira
e Rodrigo Costa Felix

Ao festejarmos
os 15 anos da Casca Wines,
queremos proporcionar
uma experiência que reflita
o nosso compromisso
com a excelência
e sustentabilidade",



Sandra Pereira Xandinha Jardim Mico
da Camara Pereira E Raquel Mendes



Marina Mota

TEXTO: PPV
FOTOGRAFIAS: Casca Wines


PLANO

A VIAGEM DO CHEF VÍTOR ADÃO
de Chaves a Lisboa

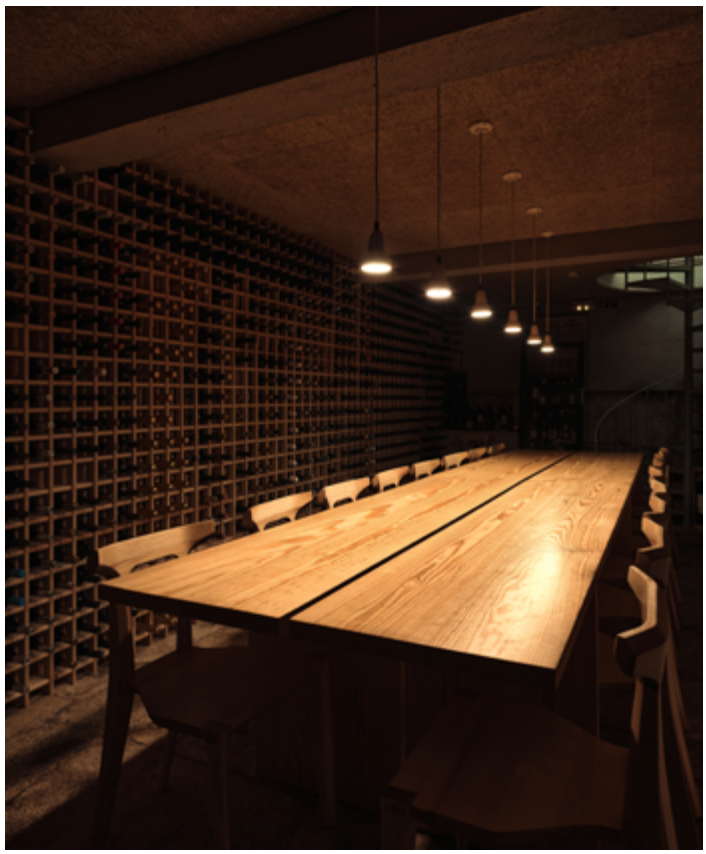
Foi pastor enquanto criança e com 14 anos ingressou na escola de cozinha. O seu único objetivo era "comer bem". E foi esse mesmo prazer que levou Vítor Adão à cozinha e a estudar para fazer disso profissão. Hoje, o chef tem já dois espaços em Lisboa, o Plano e o Planto. Orgulhoso do seu percurso, os objetivos passam agora por consolidar os dois projetos e, em breve, abrir um terceiro espaço.



Vítor Adão, natural de Chaves, recorda-se das suas primeiras experiências gastronómicas: tainadas em torno de mesas cheias, no final dos dias de trabalho na terra, com pratos e copos sempre cheios. A comida, que vizinhos e família cultivavam, colhiam e depois comiam juntos, sempre foi sinónimo de partilha. Admite, que foi com os mais velhos que aprendeu a respeitar os produtos e que viu os primeiros enchidos a serem feitos. Ainda assim, assegura-nos, o seu único objetivo era "comer bem". E foi esse mesmo prazer que o levou à cozinha e a estudar para fazer disso profissão. "Não tinha o objetivo de ser chef de cozinha, foi algo que com a evolução, com o tempo, aconteceu naturalmente".

Começou por frequentar a escola de cozinha José Ribeirinho Machado, tinha 14 anos. Posteriormente, frequentou a Escola de Hotelaria e Turismo de Mirandela, onde mais tarde viria a dar aulas. Trabalhou nas cozinhas do DOC e DOP, do chef Rui Paula, passou pelo Ocean e pelo Vila Joya, viajou até Londres onde trabalhou no 45 Park Lane. Regressou a Portugal onde foi chef executivo do grupo 100 Maneiras e consultor na Quinta do Arneiro, até que decidiu abrir o seu próprio espaço em 2019 – Plano.

Por tudo isto, o Plano é um sinónimo das suas origens, da sua forma de estar, das viagens que fez e do saber que foi acumulando. Segundo o chef, "quando a cozinha é genuína, ela é sempre um reflexo de quem somos". Neste espaço, cozinha-se exclusivamente no fogo, sem fogão. Mantém-se o respeito pela tradição, pela terra, pelos produtos e pela origem, conjugado com uma abordagem contemporânea e muito pessoal. Questionado sobre o balanço que faz desde a abertura do restaurante, Vítor Adão afirma que "tem sido uma grande viagem". "Estávamos abertos há 6 meses quando começou a pandemia. Todos os planos e projetos que tínhamos para o Plano, de repente, deixaram de fazer sentido. Tivemos de mudar, repensar tudo. Tenho histórias incríveis dessa altura, agora que olho para trás. A minha equipa foi inacreditável, tivemos clientes





"Quando a cozinha
é genuína, ela é sempre
um reflexo de quem somos"

que encomendavam comida para casa todas as semanas, mas também tivemos momentos muito duros. Mas, somando tudo o que se passou ao longo destes quase quatro anos, olhando para o nosso percurso, o balanço é muito positivo".
Quem visita o Plano desfrutará de uma experiência única com bons produtos, de pequenos produtores, essencialmente da zona de Trás-os-Montes, mas não só, sem nunca esquecer a sazonalidade. O que é servido está em constante transformação. No Plano existem dois menus de degustação com 6 e 9 momentos, com direito a entrada, prato de peixe, carne e sobremesa. "90% do menu do Plano é constituído de peixe e marisco, vários tipos de batata, legumes e produtos da época", indica o chef.
Para além disso, é ainda possível acompanhar os pratos com uma harmonização de vinhos. "O vinho é sempre um ingrediente que melhora qualquer experiência, qualquer prato. Vinho é felicidade", afirma Vítor Adão. A estes, junta-se uma carta de cocktails assinada pelo Red Frog, o primeiro bar português a entrar na lista dos melhores bares do mundo.
Depois da abertura do restaurante Plano, o chef Vítor Adão abriu o seu segundo espaço, o Planto, no final de 2022. A ideia foi criar um sítio em que se consiga comer o que quiser das 9h às 01 hora da manhã. Onde é possível se tomar um bom pequeno-almoço, optar por um brunch, partilhar, almoçar, jantar ou simplesmente beber um copo pela noite dentro – bar. Em suma, um espaço com produtos portugueses, sem esquecer as influências do mundo.
No futuro, o chef gostaria de "continuar o percurso" que tem feito no Plano e do qual tem "muito orgulho". Para além disso, os objetivos passam por consolidar o Planto como um espaço onde se conjuga qualidade e descontração com ótimos cocktails e abrir um terceiro restaurante no final do ano.
Confrontado com o facto da cozinha portuguesa nos últimos anos ter tido um crescente reconhecimento, o chef aponta que este se deve, sobretudo, "à quantidade de pessoas que se formaram, adquiriram técnica e começaram a utilizá-la nos nossos produtos, com a valorização daquilo que é o produto nacional".
Contudo, "penso que falta ter uma visão ainda mais clara sobre o produto português, da gastronomia portuguesa. Acredito que temos de conhecer muito bem as nossas bases primeiro para podermos internacionalizar a nossa gastronomia. Tem de haver um domínio e uma convicção que se provam no prato para poder apresentar isso ao mundo".•

TEXTO: Fernanda Silva Teixeira
FOTOGRAFIA: DR


18
PRÉMIO PAIXÃO PELO VINHO EXCELÊNCIA
REGUENGOS
ALENTEJO DOC
2017
GARRAFEIRA
DOS SÓCIOS
VINHO TINTO
RED WINE
CARMIM
REGUENGOS
SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.
@CARMIMREGUENGOS



"GRACINHA, O JARDIM DO SOLAR" DOS PRESUNTOS
Gastronomia e cultura de mãos dadas

Este novo espaço, "Gracinha, o Jardim do solar", é uma homenagem que, Pedro Cardoso, gerente do Solar dos Presuntos, decidiu prestar à sua mãe, Maria da Graça.

No "Gracinha, o Jardim do Solar", prolonga-se a oferta de qualidade do restaurante Solar dos Presuntos, mas num registo mais moderno a pensar num público diferente, mais vasto.
Para dar vida a este projeto inovador e dinamizar o espaço, foi criada uma equipa onde, além de Pedro Cardoso estão a filha e sucessora, Carolina Cardoso, Miguel Caetano, José Maria Santana Lopes e João Francisco Fonseca, autores do conceito. A ementa é igualmente da autoria do chef executivo Hugo Araújo.
O Solar dos Presuntos, após quase 50 anos desde a sua fundação, continua a reinventar-se. Dois anos depois de terminadas as longas obras de remodelação e ampliação, em que a cozinha passou a ter 400 m2, foram criadas zonas de espera, uma sala de eventos privados, uma zona de garrafeira premium e até uma academia de formação, este mítico restaurante lisboeta ganhou uma esplanada digna dos seus pergaminhos.
Quem chega ao "Gracinha" depara-se com um enorme mural do artista plástico Vhils, que homenageia o amor de sempre dos fundadores do Solar dos Presuntos, D. Maria da Graça e Sr. Evaristo Cardoso, emoldurado por arranjos de plantas e flores e diversos espaços de apoio e de lazer. É assim que são dadas as boas-vindas nesta elegante esplanada. Estamos no coração de Lisboa, mas ao mesmo tempo longe do bulício da cidade onde somos convidados a desfrutar do ambiente acolhedor e familiar.

A PROGRAMAÇÃO

Foi num ambiente de festa, de amizade e alegria, que os convidados foram recebidos no dia da inauguração. A tarde estava radiosa e o espaço encheu-se de cor, de animação, de reencontros, tudo enquadrado por música ambiente adequada ao momento.
Pedro Cardoso fez as honras da casa, apresentando a ideia e o conceito que fizeram nascer o "Gracinha" e cada um dos elementos da equipa que irá gerir este espaço. Seguiram-se momentos de degustação de diversas iguarias e vinhos que farão parte da carta exclusiva do espaço. Oportunidade ainda para um grande momento musical, um concerto intimista com a renomada fadista lusa Cuca Roseta.
A programação deste novo conceito passa por divulgar a cultura portuguesa e os projetos artísticos que, na opinião da equipa, merecem ter palco. Assim, todas as segundas-feiras é dia de "Ostras e Champanhe" ao som do DJ residente, às terças há "Fados no Jardim" onde pontuam grandes nomes do futuro do fado, com visões e interpretações diferentes desta arte, às quartas é dia de "Su-



Quem chega ao "Gracinha" depara-se com um enorme mural do artista plástico Vhils, que homenageia o amor de sempre dos fundadores do Solar dos Presuntos, D. Maria da Graça e Sr. Evaristo Cardoso,

per Amigos", com os melhores nomes da música lusófona a saírem da mesa do Solar para o palco do Gracinha. As quintas-feiras, estão entregues ao DJ Residente e convidados. A sexta é dia de "Ballet no Jardim", com o espaço transformado em pista de dança e, ao sábado, há "Expresso do Mundo" homenagear as músicas do mundo com sonoridades de África à América do Sul.

A NOVA CARTA

A nova carta, criada exclusivamente para este espaço é bem diversificada e apelativa, destacamos: Ostras (21€); Prato de presunto pata negra (18€); várias opções de Bagels. Para quem queira experimentar todos, a opção é "Tetralogia... todas as nossas estrelas na sua mesa!" (€85€). E depois "Já experimentei todos... O que há mais?" Por exemplo a Salada de salmão fumado e batata-doce assada (21€), o "Hambúrguer Angus 200gr à Gracinha com chips de batata-doce (21€), o Rosbife de faca e garfo com batatas fritas (23€) e o Hambúrguer do Jardim com chips de batata-doce (16€) que é opção vegan. Na secção "Gracinhas para terminar" estão as sobremesas, verdadeiras tentações.
Para acompanhar tudo isto em harmonia, uma carta de bebidas muito completa com vinhos brancos, rosés, tintos, doces, espumantes e champagnes, cocktails de autor, bar e espirituosas (a partir dos 4€ o copo).
É nesta esplanada descontraída deste acolhedor jardim de Lisboa, que poderá estar uma tarde inteira a conversar, a ouvir ótima música, sem sentir o tempo a passar, enquanto desfruta de iguarias de uma das cozinhas mais ricas da cidade.•

TEXTO: Fernando Blasco Lopes
FOTOGRAFIAS: DR



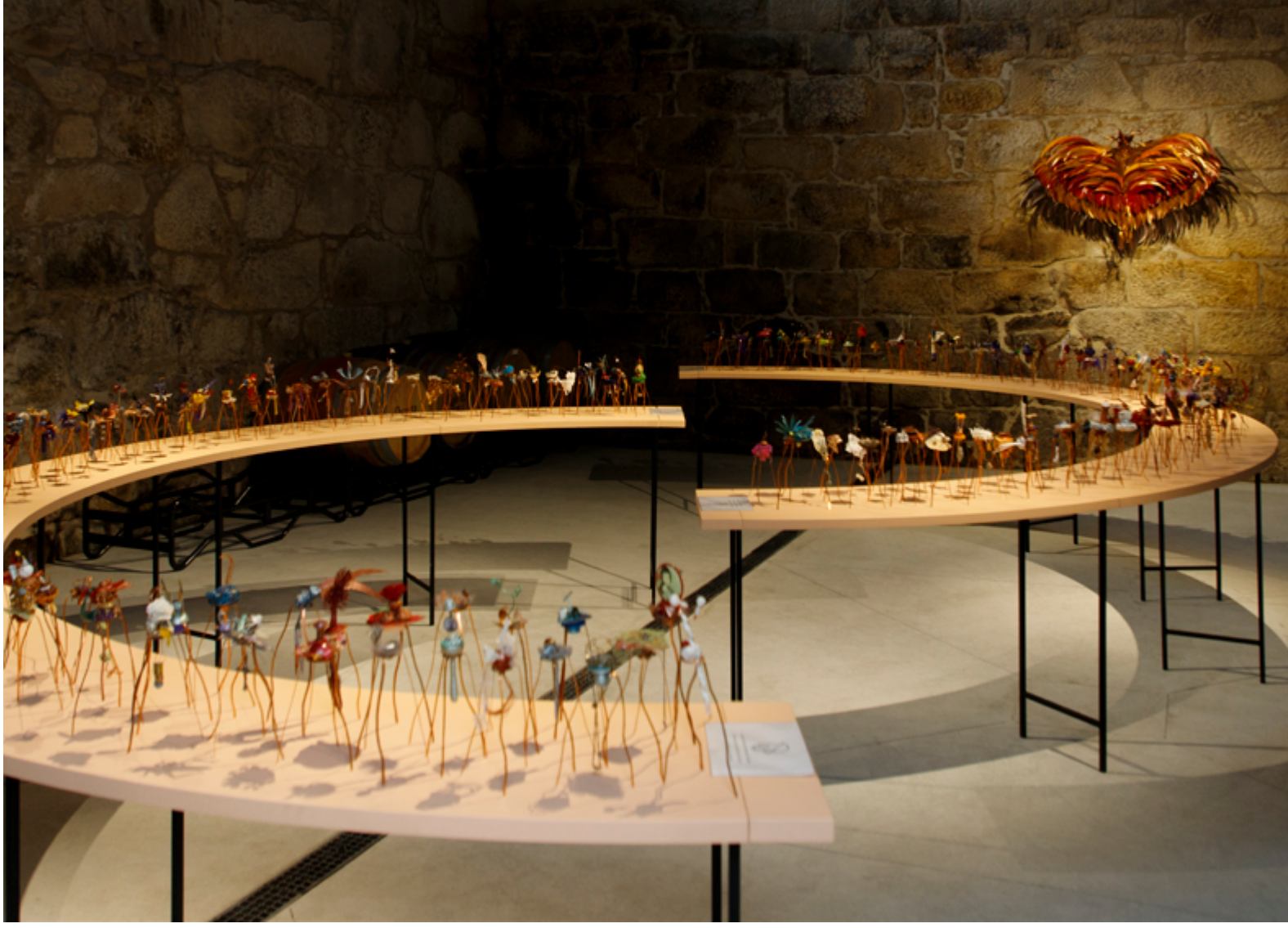
GRACINHA, O JARDIM DO SOLAR
Rua das Portas de Stº Antão, 150

1150-269 Lisboa
T. +351 213 424 253
geral@gracinha.pt
https://gracinha.pt

QUANTA TERRA
Vinho, arte e cultura

O espaço Quanta Terra, em Favaios, concelho de Alijó, alia a arte e a viticultura, o que valeu o galardão "Best Of Wine Tourism 2023", como um dos 11 melhores projetos de enoturismo a nível mundial. A empresa aposta na produção de vinhos DOC Douro no segmento ultra premium e icónicos.





Criada pelas mãos de Jorge Alves e Celso Pereira, a Quanta Terra especializou-se na produção de vinhos tranquilos que provêm de um dos terroirs mais especiais e únicos do Douro: o Planalto de Alijó e o Vale do Tua.

Os destinos dos dois empreendedores cruzaram-se enquanto colaboravam no Departamento de Enologia nas Caves Transmontanas na década de 90. Alguns anos depois, já no final da década, em 1999, os dois enólogos uniram-se e lançaram o projeto Quanta Terra. E em 2015 compraram uma antiga destilaria da Casa do Douro, a Destilaria Nº 7 de Favaios.

Se a ideia inicial era transformar o imóvel em adega, no final o espaço acabou por ser transformado num espaço de enoturismo e cultura, que está agora aberto ao público. Nas visitas, explica-se o contexto histórico da construção da Destilaria e aprecia-se exposições de arte: a primeira foi da reconhecida artista nacional Joana Vasconcelos.

"Esta parceria começou em 2018 e é uma das razões pelas quais a Destilaria se transformou num projeto de enoturismo", indica-nos Jorge Alves. Atualmente, está patente a mostra da artista plástica holandesa Lenia Van Lopik, sob a temática "Cor do Douro", alicerçada na sustentabilidade mediante a utilização de folhas de eucalipto, bugalhos e pedras que a artista vai recolhendo durante as suas caminhadas pelos socalcos da região do Douro, onde vive há 25 anos.

A completar o projeto, o espaço conta agora com o Wine Bar Destilaria Nº 7, onde estão disponíveis todas as referências a copo (exceto os vinhos Quanta Terra by Joana Vasconcelos) assim como alguns petiscos, como tábua de queijos e enchidos ou a bola de carne de Favaios.

Os aficionados de vinhos, "que são em boa verdade 90% dos enoturistas, são pessoas oriundas de toda a parte do mundo. Beneficiamos do aumento do turismo na Região Norte e do Douro que recebe cada vez mais enoturistas, amigos da natureza, apreciadores da arquitetura paisagística que o Douro oferece, e da gastronomia regional. Gerações mais jovens, como os millennials e mesmo os centennials, são a grande maioria dos nossos visitantes", afirma o enólogo.

QUANTA TERRA VINHOS DE AUTOR

A filosofia da Quanta Terra é produzir vinhos DOC Douro no segmento ultra premium e icónicos. "Como não possuímos vinhas, temos a liberdade de explorar todos os territórios vitícolas do Douro, uvas de cotas mais baixas (100 m de altitude) para elaborarmos os vinhos tintos clássicos (Quanta Terra e Manifesto) e de cotas mais altas (300-400 m) para o vinho tinto Terra a Terra. Os brancos e os rosés são sempre de uvas de altitude, através dos quais conseguimos uma expressão fresca e perfumada do Planalto de Alijó, onde os solos de transição e de granito têm, juntamente com o clima de altitude, uma influência enorme nos estilos que fazemos", explica Jorge Alves.





Está previsto o lançamento de um vinho tinto das Terras Altas do Douro, elaborado a partir de uvas cultivadas a 600 metros de altitude, um vinho elegante, de álcool controlado e de textura sedosa.

Produzem ainda vinhos cuja métrica do tempo se perde completamente, como é o caso do Quanta Terra Golden Edition branco 2015 (envelhecido 7 anos em barrica) e o tinto Quanta Terra Inteiro (com 6 anos de barrica e 4 anos de cuba de cimento), demostrando "que para nós o tempo é apenas mais um parâmetro na complexa equação de fazer grandes vinhos".

Os vinhos Quanta Terra são vinhos sofisticados, autênticos, que além de evidenciarem a região de origem, o Douro, demonstram também os aromas, sabores e texturas das castas únicas que povoam os socalcos deste magnifico vale, isto sem esquecer o caráter do produtor, o classicismo, a irreverência, o pensar para além da parede do tempo, a promessa e a vontade de fazerem os melhores vinhos do mundo. "Numa visão global poderíamos considerar os nossos vinhos como Vinhos de Autor", frisa Jorge Alves.

Para breve está previsto o lançamento de um vinho tinto das Terras Altas do Douro, elaborado a partir de uvas cultivadas a 600 metros de altitude, um vinho elegante, de álcool controlado (12,5 % vol) e de textura sedosa. Já no próximo mês de setembro irão lançar os icónicos Inteiro tinto 2013, Manifesto Tinto 2017 e Golden Edition Branco 2016, assim como um vinho novo, o Wild, feito a partir da casta Pinot Noir, sem desengace e fermentação com leveduras indígenas.

No próximo ano a Quanta Terra completa o seu 25 aniversário, que será comemorado da melhor forma possível. Jorge Alves levanta-nos a ponta do véu e indica-nos que nessa altura irão lançar o Vinho Metamorphose tinto em garrafa Magnun, de forma a assinalar a data. No futuro desta marca está ainda previsto a edição de um livro com a (curta) história da Quanta Terra, um novo vinho com a artista Joana Vasconcelos, concerto de Jazz e de Piano na Quanta Terra, e ainda, arrancar para a segunda fase de construção da adega.

QUANTA TERRA VENCE O PRÉMIO "BEST OF WINE TOURISM 2023"

O conceito inovador da Quanta Terra que alia arte e viticultura valeu-lhe o galardão de um dos 11 melhores projetos de enoturismo a nível mundial, na cate-

goria de arte e cultura, no âmbito dos prémios "Best Of Wine Tourism 2023".
O projeto de Jorge Alves e Celso Pereira destacou-se entre os 545 candidatos ao galardão pela "forma brilhante como a antiga destilaria, com 90 anos, situada na região do Douro Vinhateiro, foi recuperada e preservada, sobretudo no que concerne às antigas cubas de armazenamento de aguardente, pela mão do arquiteto Carlos Santelmo".
A categoria arte e cultura deste galardão "Best of Wine Tourism 2023" distingue as adegas enquanto espaços culturais e artísticos de relevo, na forma de exposições temporárias ou permanentes, coleções de arte, museus ou eventos específicos.

O conceito foi estreado com a exposição da artista Joana Vasconcelos, que também assinou alguns rótulos de vinhos. Esse é o caso do pack de três garrafas de vinho tinto produzido com uma diversidade de castas, como Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Sousão, vendido a 900 euros e que inclui uma serigrafia da artista plástica.•

TEXTO: Fernanda Silva Teixeira
PROVA DE VINHOS: Maria Helena Duarte
FOTOGRAFIA: Ernesto Fonseca



18 25€ | 12%

QUANTA TERRA
BRANCO GRANDE RESERVA 2021 DOC DOURO
GOUVEIO E VIOSINHO

Amarelo citrino, limpo. Elegante, destaca notas minerais, sílex, fruta madura, especiarias e ligeiro tostado. Na boca revela grande corpo e volume, destaca notas citrinas, toranja, acidez bem presente, bem estruturado, envolvente e persistente no final. Promete dar grandes alegrias por muitos anos. **MHD**



18 25€ | 12%

QUANTA TERRA
PHENOMENA | ROSÉ 2022 | REG DURIENSE
PINOT NOIR

Rosado claro, limpo e brilhante. De grande elegância, destaca-se pela bela ligação entre aromas a frutos vermelhos e flores, notas tostadas e fumadas resultantes de estágio em madeira. Na boca revela excelente frescura, alguma mineralidade, grande harmonia no conjunto, requintado, deixa um final persistente e irresistível. **MHD**



19 68,90€ | 14%

QUANTA TERRA
QUANTA TERRA INTEIRO | TINTO 2012

Granada, limpo. Logo no aroma percebe-se que é um vinho distinto, pede tempo e revela-se em camadas, primeiro notas vegetais do bosque, depois fruta madura, amoras, mirtilos, ginjas, e por fim as especiarias. Saboroso, tem taninos ricos e envolvente, cheio de personalidade, bela acidez e frescura, para beber devagar, desfrutando. Deixa um final de boca intenso, persistente e promissor. Grande vinho. **MHD**



16,8 12€ | 12,5%

QUANTA TERRA
BRANCO RESERVA 2022 | DOC DOURO
GOUVEIO, VIOSINHO E CÓDEGA DO LARINHO

Amarelo citrino, com tons esverdeados, limpo. Fresco, destaca notas minerais, pedra molhada evidente, notas citrinas e frutos de caroço. Na boca é equilibrado e harmonioso, com tudo bem arrumado, bom corpo, boa acidez, bebe-se com prazer, termina longo. **MHD**

FESTA BRANCA SETÚBAL
Wine party







No passado dia 15 de julho a cidade de Setúbal vestiu-se de branco para a festa vínica mais aguardada da estação, a Festa Branca Setúbal – Wine Party, que já conta com 5 edições, renovando o sucesso a cada ano.
A Wine Party é organizada pela revista Paixão Pelo Vinho, conta com o apoio do Município de Setúbal, da Aluge Aqui e do B&B Hotel Sado Setúbal, o anfitrião, que empresta o magnifico terraço panorâmico para palco do evento.
Os convivas poderam provar e conhecer cerca de 200 vinhos de produtores de quase todas as regiões de Portugal. Não vai faltou a animação, um sunset espetacular e saborosos petiscos.
De copo sempre na mão, mantendo o espírito da festa, a noite caiu ao som da música do DJ Pedro Monchique, residente desde a 1ª edição, embaixador da cidade de Setúbal e da Festa Branca.•

TEXTO:PPV
FOTOGRAFIAS:Nuno da Silva, Ernesto Fonseca e Ivo Alonso





A Wine Party é organizada pela revista Paixão Pelo Vinho, conta com o apoio do Município de Setúbal, da Aluge Aqui e do B&B Hotel Sado Setúbal,





SETÚBAL TEM NOVA VIDA

Para lá do choco frito

Nos últimos anos a cidade de Setúbal tem-se desenvolvido e, com isso, surgem mais opções de restauração, que tão bem se aliam aos vinhos da região e de Portugal. Alternativas sofisticadas e diversificadas que cativam residentes e turistas.

Setúbal internacionaliza-se. Não só em termos de receber turistas e comunidades de cidadãos de outros países que decidem mudar de vida e estabelecer residência na cidade, mas, também, ao nível da criação de negócio.
Para ajudar a compreender a "nova" vida de Setúbal a Paixão pelo Vinho dá uma ajuda e mostra-lhe alguns pontos que não pode perder numa visita à cidade, seja ou não a sua primeira vez.

DANIELA GOURMET

A jornada começa pela Daniela Gourmet, um espaço onde é possível encontrar produtos nacionais, franceses e italianos – com destaque para a charcutaria, queijo e vinho – mas, onde também é possível petiscar pratos confecionados pelo chef José Garrido. A grande diferença é que é possível fazer harmonizações de produtos independentemente da sua origem. Um vinho português com queijos italianos ou com charcutaria francesa, por exemplo. Desta forma os clientes têm uma maior abrangência na escolha. Numa rua recolhida, mas cheia de negócio o olhar é logo atraído quer para a montra, quer para a esplanada que, nos dias quentes, convida a parar e a beber um copo de vinho acompanhado de uma tábua de queijos e enchidos. Lá dentro uma panóplia de vinhos e de produtos, cada qual mais aliciante.
Na ementa pratos que mostram uma fusão de gastronomias. Desde a já mencionada tábua de queijos e enchidos, as ostras da região, ao tataki de atum. Há para todos os gostos. E para quem decida ariscar e aventurar-se em combinações "aparentemente" estranhas, mas que fazem todo o sentido. A escolha dos produtos, revela o chef, incide maioritariamente, por um lado nos produtos já conhecidos, mas, também, em produtores mais pequenos, que apresentem produtos diferenciados. Um exemplo? Quei-

jos do Algarve, nomeadamente de cabra. A loja abriu há pouco tempo, tem cerca de seis meses de existência, mas já conquistou um público fiel. Clientes que moram em Setúbal, mas, também, muitos turistas que descobrem o espaço ou porque passam na rua e decidem parar ou porque alguém conhecido lhes indicou.

SEM HORAS

A poucos metros de distância um outro espaço emblemático, mas com uma vertente completamente diferente. O Sem Horas já é bem conhecido da cidade – afinal abriram em 2018 – e assenta no conceito de "estar sempre aberto". Conceito que levou à escolha do nome. "Desde as 11 às 23h a cozinha está sempre aberta", revela Paulo Gouveia, um dos proprietários.

Localizado num prédio de esquina o primeiro olhar recai nos vários relógios que decoram o espaço, mas, também, na esplanada – o ex-libris do restaurante – onde as pessoas podem parar para beber um copo de vinho de uma carta que aposta maioritariamente nos vinhos de setúbal e Alentejo – com destaque para os produzidos pela casa Ermelinda Feitas e Adega Mayor. Embora estejam a introduzir o Douro. Quanto à comida... o que é mais pedido, revela Paulo Gouveia, são as tábuas e as bochechas de porco preto. Estando em Setúbal o choco frito não poderia faltar, "mas se tivesse de escolher seria o camarão com alho".

A localização e o ter um menu de almoço diário ajudam a que o espaço seja frequentado quer por turistas – mais no Verão – quer pelos clientes locais. "Temos clientes certos que vêm aqui só para beber um vinho e conversar", refere Paulo Gouveia.

XTORIA

Do centro da cidade vamos para perto do Rio. Relativamente perto da Lota, numa rua algo recolhida, encontramos dois restaurantes que, apesar de vizinhos, apresentam conceitos completamente diferentes. A Xtoria assume-se como um projeto de família – na prática são todos eles – que veio colmatar um espaço inexistente em Setúbal: o de um restaurante mais na gama "fine dining". Com um espaço e uma carta sofisticada. Embora não tivesse qualquer tipo de experiência na restauração Rute Marques (e família) há muito que se "queixavam" de não haver na cidade um restaurante mais sofisticado que usasse os produtos locais e onde as pessoas pudessem ir, não só para uma refeição, mas, também, para conversar e descontrair. E das "queixas" surgiu a ideia de avançar com



Daniela Gourmet



Sem Horas

O Sem Horas já é bem conhecido da cidade e assenta no conceito de "estar sempre aberto o que levou à escolha do nome.



Xtoria

A Xtoria assume-se como um projeto de família que veio colmatar um espaço inexistente em Setúbal: o de um restaurante mais na gama "fine dining".

um projeto próprio. E se o desafio já era avultado pela (falta) de experiência no setor, foi agravado pelo timing: abriram em 2019, imediatamente antes de "rebentar" a pandemia.
A ideia original foi bem definida: um local que respeitasse não só a sustentabilidade, como a subtileza dos produtos locais. "Temos ingredientes fantásticos, uma frescura e uma acessibilidade de ingredientes que não é possível em todos os lados", refere Rute Marques, referindo-se não só aos produtos disponibilizados no Mercado do Livramento, mas, também, aos vinhos.

A sofisticação do Xtoria não passa apenas por um empratamento diferente. Assenta, igualmente, numa "alteração do ingrediente", refere Rute Marques, que acrescenta que um bom peixe pode ser mais do que apenas grelhado. "Existe uma enorme possibilidade de trabalhar qualquer um dos ingredientes, até porque as tendências gastronómicas estão sempre a evoluir", refere.
A carta do Xtoria é sazonal, muda a cada três meses. A explicação é simples: "assim evitamos usar ingredientes de estufa, usamos produtos da estação". Com isto o restaurante adapta o negócio à oferta existente. Mas estas constantes alterações fazem com que não haja um prato assinatura. Mesmo porque, como refere Rute Marques, "nós somos aprendizes", o que significa "olhar para cada ingrediente e ter um novo desafio". O aliciante é que os clientes são sempre surpreendidos. "Quem vem ao Xtoria vem à procura da diferença", constata Rute Marques.
Mas a carta não é o único diferencial deste espaço. Como refere a proprietária, há também uma componente social muito importante, que se reflete, por exemplo, numa parceria com a Escola de Turismo e que permite que alunos estagiem no Xtoria. "Não queremos só abrir um restaurante. Queremos deixar uma marca na cidade e contribuir para melhorá-la", aponta Rute Marques, que acrescenta que a melhor forma de o fazer é criar emprego, ter um conceito que seja apreciado pelas pessoas e contribuir para reter os talentos locais.



Oficina do Peixe

OFICINA DO PEIXE

Quase porta com porta com o Xtoria fica a Oficina do Peixe. Um restaurante que abriu seis semanas antes da pandemia e que pertence a um casal com uma larga tradição quer na restauração quer nas artes da pesca. Afinal muito do peixe (fresquinho) que está à disposição dos clientes é pescado, na noite anterior, por Fábio Rocha.
Como se costuma dizer "mais fresco é impossível". E é o peixe grelhado que dita a especialidade da casa, a par da tradição da cidade: choco frito. Uma carta que muda consoante o que está







Quinta do Alcube

disponível mesmo porque, como afirma Fábio Rocha "só trabalhamos com peixe do mar", acrescentando que o sabor é muito diferente do de peixe de viveiro.
A abertura semanas antes da pandemia teve consequências negativas e positivas. Negativas no sentido em que levou ao encerramento do espaço. A parte positiva foi que o casal "virou-se" para a venda do peixe fresco e, depois, aproveitou esse e o serviço de take-away para dar a conhecer o restaurante (e os pratos) aos clientes. O resultado é que hoje muitos desses clientes são agora frequentadores da Oficina do Peixe.

QUINTA DO ALCUBE
PRODUÇÃO DE VINHOS E CRIAÇÃO DE UM MUSEU

A poucos quilómetros de Setúbal, já a caminho de Azeitão, encontramos a Quinta do Alcube. Inserida em pleno Parque Natural da Serra da Arrábida tem a particularidade de o solar ter sido erguido em pleno século XV e de, na propriedade, ter duas capelas: a Capela Museu de S. Macário e a Capela do Alto das Necessidades, construída em 1750 para albergar a Cruz de Vendas, um cruzeiro gótico classificado de Monumento Nacional.
Mas as principais razões para uma visita à Quinta assentam no chamado néctar dos deuses: o vinho. Vinho da região, feito pelo proprietário João Serra. Vinhos que têm a particularidade de apenas poderem ser adquiridos na loja da Quinta. São pouco mais de 50 hectares espalhados pela propriedade. E espalhados porque João Serra defende que haja uma espécie de isolamento das vinhas, mesmo como forma de proteção das mesmas face a animais e possíveis adversidades.
Para quem gosta de conhecer a história dos locais João Serra criou um Museu da Vinha e do Vinho, onde é possível perceber o que houve anteriormente na propriedade, em tempos tão remotos como ainda antes da chegada dos romanos, e a evolução até aos dias de hoje. Um simples passeio que permite aprender um pouco mais sobre a região.
A par disso... Uma sugestão? Ir até à Quinta do Alcube ao final da tarde, comprar uma garrafa de vinho (ou até mais do que uma) pedir uma tábua de enchidos e ficar a descansar e desfrutar do sossego na esplanada que a Quinta disponibiliza. Porque apesar de se estar tão perto da cidade, na verdade a sensação é a de que se está muito longe, no campo, a ouvir os passarinhos.
E a verdade é que este "paraíso" já não é tão secreto. A prova é que todos os dias dezenas de pessoas passam pelo espaço. E esgotam o vinho. •

TEXTO: Alexandra Costa
FOTOGRAFIAS: Ernesto Fonseca

COMO PROVAR VINHOS como um profissional

Na edição anterior escrevi sobre como comprar e armazenar vinhos. Agora vou falar sobre, talvez, uma das questões mais importantes, no meu ponto de vista, sobre os vinhos: a prova organoléptica.



Comecei a apreciar vinho desde jovem, mas foi apenas na primeira aula de Enologia que percebi que afinal não percebia nada sobre o assunto. Costumo dizer que se investe mais tempo a estudar e a falar de vinhos que propriamente a aprecia-los. Digamos que provar um vinho de uma forma técnica é como saber tocar um instrumento lendo uma pauta. Ou seja, tem de ser ter um estudo profundo sobre características das castas, solos, clima, métodos de vinificação, tipo de estágio... Contudo, e para não complicar a principal questão, vou dar várias dicas para conseguir fazer uma prova bem feita, de forma organizada e começar a entender cada vez mais sobre o que é que aprecia mais num vinho.

A PROVA DE VINHOS

Existem vários cenários de prova, mas vamos idealizar o cenário perfeito que deve ser uma sala relativamente fresca, sem cheiros, de preferência cor branca e luz natural ou branca, copos de prova sem odores, uma cuspideira, muita água, umas bolachas de água e sal, guardanapos de papel brancos e um bloco de notas. É fundamental não usar perfume sempre que for para uma prova e evite comer (muito) e sabores fortes como o café, por exemplo.

Depois é fundamental ter os vinhos na temperatura correta, em cenário de prova eu gosto de ter os vinhos brancos

ligeiramente acima da temperatura de serviço (cerca de 10ºC), pois é mais fácil de reconhecer aromas ou defeitos. E os vinhos tintos a cerca de 14º pois desta forma consegue perceber os aromas mais delicados e pode deixar o vinho no copo um tempo para ver a diferença.
Passamos então à prova em si, na prova organolética teremos de usar todos os nossos sentidos, visão, olfato, palato e podemos ainda usar a audição para perceber se o vinho tem algum gás inerte ou num espumante perceber a intensidade das bolhas.
Sirva uma quantidade razoável cerca de 6cl para poder repetir pelo menos uma segunda vez.

VISÃO

Na visão analisamos se o vinho está limpo, ou se apresenta bolhas, turvação, sedimento que pode acontecer em vinhos de baixa intervenção, sem filtração ou estabilização. A intensidade e brilho da cor é um ponto importante para perceber várias coisas como por exemplo se é um vinho jovem ou evoluído pois normalmente vinhos de regiões frias e jovens apresentam uma cor amarela limão, muito aberta e com grande brilho e vinhos de regiões quentes tendem a ter um amarelo mais intenso e concentração; vinhos estagiados em barrica que já estão em garrafa há vários anos normalmente têm uma cor âmbar por terem mais contacto com o oxigénio. Assim como vinhos brancos de talha ou curtimenta que têm contacto pelicular durante a fermentação.
Ainda no aspeto visual podemos analisar a intensidade da lágrima que é um indicador de álcool e açúcar, como disse é apenas um indicador, por vezes pode não ser tão fácil de perceber, contudo vinhos com uma lágrima mais intensa e lenta é um indicador que estamos possivelmente perante um vinho com corpo e estrutura. Irá perceber essencialmente com vinho um Fortificado.

OLFATO

Seguimos para a análise aromática, convém ter algum treino e estudo para identificar os diferentes tipos de aromas e saber a que tipo de família pertence (pode retirar a roda dos aromas do site infovini.com), identificar o tipo de aroma é fantástico mas é mais importante saber relacionar os mesmo se são aromas primários da casta, secundários do método de vinificação ou terciários do estágio ou evolução.
Recomendo a fazer uma primeira análise sem sequer rodar o copo, apenas para reconhecer se não tem defeitos e a intensidade aromática. Depois sim, pode dar oxigénio ao vinho e começar a perceber que tipo de aromas tem o vinho.
Normalmente vinho de regiões frias/frescas têm notas mais contidas que podem ser minerais (dependendo do tipo de solo) e também citrinos. Regiões mais quentes costumam ser mais intensos com fruta branca ou fruta de caroço. Vinhos com estágio em barrica podem apresentar notas de baunilha, coco, fumados, frutos secos... Por vezes pode acontecer sentir algum aroma que faz lembrar algo mais doce, contudo não se precipite, pois, temos que ir para a próxima etapa.

> É fundamental não usar perfume sempre que for para uma prova e evite comer (muito) e sabores fortes como o café, por exemplo.

PALADAR

A prova de boca, é nesta etapa onde vamos confirmar todas as sensações desde a doçura que vai do seco ao doce, o álcool normalmente dá uma sensação de algo mais quente, a acidez pode sentir pela salivação que se for alta significa que é tem mais acidez, os taninos habitualmente analisados em vinhos tintos pois grande parte da carga tânica encontra-se nas películas, engaço e grainhas que é comum encontrar nos vinhos tintos por fazerem fermentação com as massas (Curtimenta) porque a grande maioria das castas tintas retiram a cor da película onde é rica em matéria corante, leveduras e polifenóis.
Temos ainda na boca a textura que varia entre o umani ao amargo e a retro-nasal que normalmente confirma os aromas que sentimos no nariz, no final analisamos a intensidade, profundidade e o final de boca que vai de curto a longo (vinhos com mais corpo ou com mais acidez tendem a ter mais persistência). É uma parte da análise com imensas coisas a acontecer ao mesmo tempo, mas é fundamental, porque é o culminar de todas as perceções que tivemos até então.
Aconselho a fazer teste de soluções de água com: limão para perceber a acidez, vodka que é uma bebida espirituosa mais neutra para a análise do álcool, chá preto bem forte para entender como se sentem os taninos, existem mais soluções que pode treinar mas estas são fundamentais.
Nunca nos podemos esquecer que temos a tendência de gostar de sensações que estamos familiarizados, mas na minha opinião é que seja arrojado o suficiente para tentar encontrar sempre novos desafios. Avalie sempre o conjunto, se acha que é harmonioso e equilibrado do seu ponto de vista

TIRE APONTAMENTOS

Neste processo todo é fundamental que vá tirando os apontamentos pessoais que lhe irão servir de bengala para próximas provas. Pois assim começa a reconhecer tipos de aroma pela casta, vinificação entre outros aspetos e em próximas degustações começa a identificar facilmente os vinhos, seja pela proveniência ou estilo.
Outro aspeto importante é tentar perceber que tipo de gastronomia o vinho pode acompanhar, tema a aprofundar num dos próximos capítulos.
Basicamente se seguir estes passos vai começar a entender muito mais os "porquês" e irá fazer boa figura com outros convivas que estejam consigo. Portanto é fundamental ser consistente e coerente. Não invente quando não sabe!
Para evoluir na prova organolética pode depois fazer temas como a mesma casta, mas de regiões diferentes, verticais do mesmo vinho para perceber como o mesmo evolui, estágio só em inox ou só em barrica, faça ainda a prova do mesmo vinho em ocasiões diferentes e perceber qual a sua evolução desde que abre a garrafa e umas horas depois... Existem um sem fim de possibilidades.
Para concluir, temos então que criar boas condições de prova, usar os nossos sentidos E estudar sobre o assunto antes. O importante é que tire o maior prazer do vinho, porque consegue entender tudo o que está no copo.
Saúde a todos pela paixão ao vinho!•

TEXTO: Sérgio Ivan Santos
FOTOGRAFIA: Shutterstock



VINHOS NATURAIS ou vinhos feitos com intervenção humana?

É um facto que os vinhos naturais estão na ordem do dia. Mais do que uma moda, parece-nos uma tendência que veio para ficar. No entanto, é importante perceber o que são os vinhos naturais e o que vieram acrescentar ao mundo do vinho tal como o conhecíamos até então. A começar pela designação que tanta celeuma tem causado e pode induzir em erro o consumidor menos atento.

O problema começa no nome. A expressão vinho natural leva a crer que o vinho se faz naturalmente, ou seja, sem intervenção humana. Algo que não é possível, pois sendo o vinho um produto da civilização e da cultura, só existe em resultado da ação e do pensamento humano, seja na vinha, seja na adega. É a intervenção humana, através dos cuidados na vinha e na videira, na mobilização e preparação do solo, que dá origem à produção de uvas sãs; é a intervenção humana na adega, ao nível da sua higienização e do acompanhamento das fermentações, que permite a produção de mostos equilibrados para os melhores vinhos, aqueles que são capazes de exprimir o seu terroir, essa combinação mágica de solo, clima, vinha e homem. Daí que a expressão vinho natural se afigure incorreta e errónea. Grande parte dos detratores deste tipo de vinhos, começam por basear a sua critica neste facto.

De uma forma simples podemos dizer que um vinho natural é um vinho feito por pequenos produtores com um enorme respeito pelo terroir, com uvas próprias colhidas à mão, provenientes de agricultura biológica ou biodinâmica, isto é, produzidas sem a utilização de herbicidas, pesticidas ou outros produtos sintéticos e, no caso da agricultura biodinâmica, com os trabalhos da vinha a serem realizados de acordo com o calendário lunar e com preparados especiais à base de plantas e adubos naturais. Na adega, a vinificação ocorre com intervenção mínima do enólogo com a fermentação a acontecer de forma espontânea, sem a adição de leveduras ou de qualquer outro produto enológico. Os sulfitos podem ser utilizados em quantidades muito pequenas, mas nos casos mais radicais não são utilizados de todo.

Esta situação configura outro dos pontos em que os mais céticos se baseiam para criticar os vinhos naturais: tendo os sulfitos uma ação antissética e conservante, a sua não utilização pode tornar os vinhos mais sensíveis e vulneráveis. Quando a filosofia de não intervenção é levada ao limite, acontece encontrar defeitos como a higienização ineficaz, o "Brett", ou o mofo, a serem erradamente associados ao terroir ou ao carater do vinho. Num recente evento de vinhos de pequenos produtores, grande parte deles de vinhos naturais, pude testemunhar isso mesmo: defeitos evidentes em alguns vinhos, que, por serem naturais, são desvalorizados (os defeitos) e passam a ser considerados uma espécie de expressão do terroir. Nada de mais errado.

No entanto, estes vinhos, de um modo geral, trazem consigo uma abordagem que privilegia o lugar e a autenticidade. São vinhos que, quando bem feitos, acrescentam uma pureza e caráter que os diferencia. Costumo dizer que sabem a uva. Por outro lado, os vinhos naturais emanam de uma filosofia em que uma espécie de regresso às origens, de ligação à natureza e ao ecossistema, de respeito pela terra, são pedra de toque.

A verdade é que os vinhos naturais vêm-se inequivocamente afirmando. Os sommeliers e chefs de restaurantes com estrela Michelin valorizam-nos pela sua diferenciação e surgem cada vez mais enotecas dedicadas exclusivamente aos vinhos naturais. Em alguns países, principalmente do norte da Europa, como pude constatar numa recente viagem aos Países Baixos, existe mesmo uma insígnia, orgulhosamente exibida, para restaurantes que só servem vinhos naturais.

Mais do que um dogma, a opção por um vinho natural, terá sempre a ver com a sua qualidade intrínseca e pelo gosto pessoal de cada um. Se o vinho tiver defeitos, não é por ser natural que os mesmos desaparecem. Se o consumidor não gostar do seu sabor, não o passará a beber por ser natural. Mas é bom que existam produtores preocupados com a pegada ecológica que deixam e vinhos de baixa intervenção, respeitadores dos ecossistemas e do terroir. Perante isto, há que os provar! •

TEXTO: João Pereira Santos
FOTOGRAFIA: Shutterstock

blasco winefan

TOME NOTA NA AGENDA

EVENTOS VÍNICOS E GASTRONÓMICOS
AGOSTO E SETEMBRO

VILA NOVA DE FAMALICÃO	12/08/2023	17-22:00	"IR COM SEDE AO POTE 2023", RESTAURANTE FERRUGEM / CASA ANA MONTEIRO Experiências de cozinha de fogo e potes de ferro fundido, que mostram a nossa versatilidade gastronómica e a paixão pelas origens promovendo a tertúlia à volta dos produtos e da técnica ancestral de cozinhar no fogo. Conta com a participação de alguns chefes convidados e produtores de vinhos. Reservas: +351 932 012 974 ou restaurante@ferrugem.pt
PONTE DE LIMA	18 a 20/8	18/8: 17:00 19/8: 12:00 20/8: 12:00	IV EDIÇÃO "LOUREIRO DE PONTE DE LIMA CONVIDA", ESPAÇO PANORÂMICO EXPOLIMA Na vila mais antiga de Portugal estarão presentes 20 produtores engarrafadores dos quatro concelhos que integram o Vale do Lima, para darem a conhecer os seus vinhos produzidos a partir da casta rainha desta sub-região do Lima, a Loureiro. Para acompanhar os vinhos estarão seis food trucks com petiscos diversos. A animação musical estará a cargo de Pedro Simões, DJ da RFM, nos dias 18 e 19 de agosto a partir das 23h00, com entrada livre.
PALMELA	18 a 20/8	18: 18-24h 19: 18-24h 20: 18-23h	9ª EDIÇÃO PALMELA WINE JAZZ 2023, PARQUE VENÂNCIO RIBEIRO DA COSTA Promoção dos vinhos da Península de Setúbal, ao som das notas criativas do Jazz. O Anfiteatro do Parque recebe, ao final da tarde e à noite, espetáculos com os Sul, Mad Nomad, João Espadinha, João Lencastre's Communion "Unlimited Dreams", Samuel Lercher Trio e L.U.M.E. (Lisbon Underground Music Ensemble). Para além da música, haverá provas comentadas e harmonizações, promoções das adegas participantes, feira de vinhos e winebar. Programa:www.palmelaemusica.pt
ANADIA	19/08/2023	16-21h	"SUMMER FEST SÃO DOMINGOS", Parque da Cidade de Anadia As Caves do Solar de São Domingos regressam aos grandes eventos de Verão na Bairrada. No próximo dia 19 de Agosto, levaremos a Cave até ao Parque da Cidade de Anadia, onde teremos em prova as nossas referências de vinhos e espumantes. Será uma tarde de Verão refrescada pelo universo São Domingos, com boa música e deliciosos petiscos. Marquem na vossa agenda e confirmem a presença para fazerem parte da guest list: info@cavesaodomingos.com
BRAGA	31/08/2023	18-23h	PAIXÃO PELO VINHO BRAGA, HOTEL VILA GALÉ COLLECTION A revista Paixão Pelo Vinho vai organizar pela primeira vez uma Wine Party em Braga, um verdadeiro warm up para as Noites Brancas que se seguem na cidade. Para além de muitos produtores de vinhos a nível nacional, a festa vínica vai contemplar speed tastings, para todos poderem aprender com os enólogos, provando vinhos fantásticos. O Hotel Vila Galé Collection Braga vai ser o palco de mais uma mítica festa onde o vinho é o mote central a par da música, deliciosos petiscos, muitos brindes e, claro, muita animação, desfrutando dos magníficos jardins do claustro do palácio e toda a envolvente, bem no centro de Braga. Bilhetes à venda em Ticketline.sapo.pt, nas lojas Fnac e Worten e locais habituais.
VILA NOVA DE GAIA	01/09/2023	18:30-20:00	MARTERCLASS "EXPLORAR A ILHA DA MADEIRA", JUSTINO'S / GARRAFEIRA ONWINE A todos que pretendem adquirir novos conhecimentos e conhecer novos projetos no mundo vínico. Informações: +351 229 983 280 ou onwine.geral@onwine.pt
ÉVORA	09/09/2023	17-23h	PAIXÃO PELO VINHO ÉVORA - WINE PARTY & ANTÃO VAZ EXPERIENCE, HOTEL VILA GALÉ ÉVORA A revista Paixão Pelo Vinho vai organizar pela segunda vez uma Wine Party em Évora, no Alentejo, para além de muitos produtores de vinhos a nível nacional, vai contemplar um espaço para dar a conhecer a casta branca Antão Vaz, a mais apreciada na região. Neste dia o Hotel Vila Galé Évora vai ser o palco de mais uma mítica festa vínica, onde não vai faltar música, deliciosos petiscos e BBK, provas comentadas e masterclasses e, claro, muita animação, sempre de copo na mão. Bilhetes à venda em Ticketline.sapo.pt, nas lojas Fnac e Worten e locais habituais.
ALENQUER	14 e 17/9		ALMA DO VINHO 2023, PARQUE URBANO DA ROMEIRA O maior festival de vinhos da região de Lisboa está de volta!"
LAMEGO	15 e 16/9		DOURO & PORTO WINE FESTIVAL, PORTO COMERCIAL DE CAMBRES O evento irá promover os vinhos e a região demarcada do Douro e Porto, reunindo num mesmo local, dezenas de produtores de vinhos do Douro e do Porto, chefes de cozinha nacionais de renome e artistas musicais de cariz nacional e internacional, sendo assim um polo de atração turísta à região. Preço: 32,10 €/pax um dia (53,50/pax 2 dias)
REDONDO	16/09/2023	14:30	"UM DIA EM SÃO MIGUEL", CASA RELVAS - HERDADE DE SÃO MIGUEL Apreciadores de vinho, do campo, do Alentejo, e as suas famílias, poderão passar um dia diferente e muito animado. Provas de vinho, gastronomia, provas comentadas, artesanato, música, produtos regionais, jogos tradicionais e demonstrações de artes e ofícios da região que convidam ao convívio ao ar livre e ao desfrutar da paisagem. Bilhetes: https://www.casarelvasandfriends.pt/collections/bilhetes. Inscrições: loja@casarelvas.pt

Envie informação sobre o seu evento: **blascowinefan@gmail.com**

MUST HAVE
tentações para os cinco sentidos





SANTA VITÓRIA VERDELHO

Esta casta, tradicionalmente muito associada e presente nas ilhas dos Açores e da Madeira, adaptou-se de forma notável na extensa planície alentejana. Aromaticamente é muito expressivo com notas de frutos tropicais e romã. Na boca é vibrante e jovem com um final mineral. É a companhia perfeita para o verão!

www.santavitoria.pt



QUINTA DOS MONTEIRINHOS AVÔ ANTÓNIO



O Avô António foi um pioneiro do Cooperativismo Agrícola na região do Dão. Um vinho fresco e complexo, com aromas cítricos e minerais, equilibrado na acidez, volume e estrutura, o que lhe garante uma vida longa. Estagiou 9 meses em barrica de carvalho francês. Encruzado é uma das melhores variedades brancas do mundo e é originária do Dão, que faz do Quinta dos Monteirinhos Avô António um branco para as quatro estações do ano, especialmente se acompanhado de peixes, mariscos e queijos, e consumido a 10ºC.

monteirinhos.pt

ADEGA DE VIDIGUEIRA

NOVO PACK VERÃO 2023

O novo pack foi criado a pensar nos finais de tarde na praia, nos convívios com os amigos e família, nos jantares a dois. Os vinhos selecionados harmonizam com praia e com todos os petiscos de verão: Nauta frisante branco, Vidigueira rosé DOC e Vidigueira branco DOC, vinhos frescos e leves. Para além dos vinhos, o pack inclui uma caixa de madeira e toalha de praia exclusivas Adega de Vidigueira. É o verdadeiro must have para um verão com Vidigueira no copo, Alentejo na alma. O pack está disponível na loja online e nas lojas da Adega de Vidigueira ou Castro Verde de 1 de agosto a 30 de setembro de 2023, limitado ao stock existente.

www.adegavidigueira.pt



VAL MOREIRA ROSÉ

Quatro anos após o lançamento dos vinhos Val Moreira DOC Douro, é chegado o momento de apresentar o primeiro Val Moreira rosé 2021. Este vinho tem origem na seleção das melhores parcelas de Touriga Nacional e Tinto Cão da propriedade. As uvas foram vindimadas à mão, no dia 30 agosto de 2021. Em prova, este vinho, revela grande intensidade, frescura e complexidade.

www.valmoreia.com





ALMA DE LISBOA

LANÇAMENTO DE HOMENAGEM À CULTURA PORTUGUESA

A novidade é da Adega de São Mamede da Ventosa, um conceito diferenciador com raízes na história e cultura da capital. Nas imagens deste vinho regional de Lisboa destacam-se os azulejos portugueses, um ícone nacional da arquitetura portuguesa. A gama é composta por um tinto, um branco, um rosé, e dois vinhos leves branco e rosé. Até ao final do ano será lançada a gama de vinhos Reserva. O rosé de 2022 das castas Aragonez e Castelão, com aroma frutado e fresco e com notas de melão e fruta tropical. Um vinho equilibrado, boa frescura, volume e persistência. O branco, também de 2022, produzido das castas Malvasia Rei e Fernão Pires de boa intensidade aromática a frutos cítricos e flor de laranjeira, com sabor fresco e persistente na boca. O Tinto de 2020 é produzido das castas Syrah, Caladoc e Aragonez e apresenta um aroma jovem, onde predominam os frutos vermelhos maduros. Com um final de boca persistente e de sabor macio e taninos aveludados. Uma gama versátil e que acompanha qualquer refeição.

As vinhas da Adega situam-se na região oeste, Torres Vedras, e têm uma área aproximada de 2000 hectares. A produção e enologia são dos enólogos António Ventura e João Rodrigues, um trabalho de união de gerações.

www.smv.wine

ALMA VITIS

UMA MARCA HISTÓRICA DE VINHOS EMBLEMÁTICOS DE CARA RENOVADA

Alma Vitis é das marcas mais antigas daquela que é uma das maiores adegas do país em termos de produção. Alma Vitis ou a "alma da vinha" ilustra o amor à terra e à história do vinho do território das vinhas que constituem a Adega de São Mamede. A marca conta com cinco vinhos dos quais se destacam dois vinhos Reserva monovarietais. No tinto o Cabernet Sauvignon de 2018 elegante e sedutor com estágio em carvalho francês, e no branco o Arinto de 2021 de frutos de polpa branca e flor de laranjeira com ligeira nota de tosta.

www.smv.wine



QUINTA DOS NOGUEIRÕES

"UMA FAMÍLIA, TRÊS QUINTAS, OS NOSSOS VINHOS"

Situada no "Triângulo Dourado" do Cima Corgo, em São João da Pesqueira a Quinta dos Nogueirões escreve-se pelas mãos de três gerações. A família Salta Monteiro com ligações profundas à vinha e ao vinho a sua história de produção e comercialização de uvas, teve início nos anos 70.

A Quinta dos Nogueirões, a Quinta do Praito, e a Quinta Vale d´Amoninho, todas elas localizadas na margem direita do Rio Torto, nas profundas veias de xisto, resultando na combinação perfeita para produzir vinhos ímpares. "Sempre em busca da perfeição é o mote da nossa entrada de gama Santo Graal", como comprovam as distinções atribuídas pela revista Paixão Pelo Vinho.

O Santo Graal rosé é elaborado a partir das castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Francisca tem aroma a frutos vermelhos e tropicais frescos, na boca, é equilibrado e persistente.

O Santo Graal Sauvignon Blanc, seduz mal chega ao copo, o sedutor, citrino brilhante, com exuberantes notas de maracujá e maçã verdes, rematadas com subtil mas complexante nota de espargos, notória manga madura, com delicadas notas herbáceas e mineralidade refrescante, elegante com acidez equilibrada apetecível e longo.

O tinto Santo Graal Reserva, versão Magnum, feito a partir de uma parcela de Vinhas Velhas de 1930, usufruiu de estágio por 12 meses em madeira de carvalho francês e revela cor rubi, delicadas flores do bosque, esteva com notas de especiarias, expressa elegância complexidade com taninos equilibrados e suaves que conferem um final de boca longo.

@quintadosnogueiroes





ENCOSTA DA CRIVEIRA

TIPICIDADE ÚNICA

Os vinhos Encosta da Criveira transmitem a história das terras de Sicó e o amor pela natureza da família Reis. Uma história feita da riqueza do passado, dos ensinamentos trazidos por gerações anteriores e da vontade da nova geração levar mais longe Penela e os seus néctares. A produção de vinhos de qualidade recomeça em 2001, com uma pequena adega improvisada. A reconversão de um antigo lagar de azeite propriedade da família, em 2014, dá lugar à atual adega. Tendo como produtora Isaura Reis, a viticultura e adega a cargo de Luís Reis, no marketing e imagem Tiago Reis - esposa, marido e filho e a enologia a cargo de Gonçalo Moura da Costa, a cada ano que passa a vindima volta a reunir toda a restante família, os amigos, os amigos dos amigos e os visitantes, funcionando como um momento regenerador de energias e vontades, contribuindo para a crescente afirmação dos produtos, e da marca. Os vinhos Encosta da Criveira são vinhos com o peso da história, que aliando o passado ao presente produz néctares tranquilos, de uma tipicidade única.

Produzimos dois tintos distintos, o Premium 2020 e o Aragonez Escolha 2020. O primeiro é um blend das castas Alfrocheiro, Baga e Touriga Nacional de maceração lenta e com estágio em carvalho. Tem por isso toda a envolvência da fruta e nuances de baunilha. O Aragonez é frutado, intenso, com um final de boca delicado e profundo.

E depois chegam os vinhos frescos e acídulos. O branco Reserva Especial mostra a exuberância da fruta madura, com uma acidez vincada e um estágio que lhe confere notas de manteiga e evolução. O rosé é a Baga em estado puro, todo ele é fruta vermelha, calor e emoção.

Beber estes vinhos é levar um pouco desta região. É "beber" as suas tradições, o seu modo de cultivar a vinha!

www.encostadacriveira.com



CANTO DA VINHA PERFEITOS PARA O VERÃO

À beira de fazer 50 anos a SIVAC sempre traduziu a vontade de produção qualitativa, aliando para isso a experiência e a tradição ao serviço dos seus vinhos. As medidas de desenvolvimento constantemente renovadas demostram o esforço de melhoria que nos caracterizam sempre na procura do melhor binómio de equilíbrio entre preço e qualidade. Foi esta condição que nos foi diferenciando ao longo do tempo.

Num mercado cada vez mais global, a SIVAC exporta já para 27 países. As suas referências correspondem a diferentes targets de consumo, com diferentes vinhos, adaptando o tipo de embalagem ao consumidor local em cada operação.

Das terras de bairro da Região Tejo, beneficiando da confluência da Serra do Montejunto com o oceano e o próprio Rio Tejo, na nossa Adega em Aveiras de Cima, nascem os vinhos Canto da Vinha, referência que enaltece o trabalho de todos que com a SIVAC colaboram.

O Canto da Vinha DOC do Tejo tinto Reserva 2019 é vinificado a partir das castas Aragonez, Syrah e Touriga Nacional sendo engarrafado após seis meses de estágio em barricas de carvalho, tem cor granada, notas de especiarias, é encorpado, com taninos redondos e final longo e bastante equilíbrio entre fruta e madeira.

O Canto da Vinha Tinto DOC do Tejo originário das castas Aragonez e Syrah apresenta-se com aroma intenso a frutos vermelhos, muito expressivo, encorpado, com a fruta bem marcada e persistente.

O Canto da Vinha IGP Tejo branco é produzido a partir da seleção de castas Fernão Pires e Arinto de cor citrina, com aroma intenso a fruta tropical e citrinos, apresenta-se fresco, equilibrado e persistente.

Lançado há pouco mais de 2 meses o Canto da Vinha IGP Tejo rosé com sucesso já reconhecido, provém das castas Syrah e Touriga Nacional, tem aroma frutado e toques florais, apresenta-se muito fresco e persistente na boca. Sem dúvida, uma boa escolha neste verão.

www.sivac.pt

VINHAS DE CYPRIANO
VINHOS VERDES COM HISTÓRIA EM PONTE DA BARCA

Vinhas de Cypriano é um novo projeto familiar que nasce numa quinta em Ponte da Barca com tradição secular de viticultura, com produção de uva e vinho, desde o séc. XVIII, com provas documentadas em manuscritos familiares guardados religiosamente. Apesar de ser um novo projecto, é carregado de história, que remonta à Idade do Ouro de Setecentos no Brasil e ao seu antepassado Cypriano Joseph da Rocha.

A Quinta de Cypriano com 6,5ha de vinha plantada à beira do rio Lima tem as castas típicas da região, Loureiro e Vinhão, e aposta na produção de vinhos diferenciados e complexos, pisados a pé nos antigos lagares de granito, capazes de se destacarem pela sua qualidade e originalidade, dando novo impulso e dinâmica à Região dos Vinhos Verdes e aposta também no Enoturismo, com o alojamento a abrir brevemente. Apresenta um vinho Grande Escolha Loureiro 2022 de notas florais exuberantes e aromas tropicais, e dois vinhos, um Curtimenta Loureiro 2020 com notas de frutos secos e aromas de fruta tropical madura e um Vinhão 2020 com notas de frutos vermelhos e especiarias, ambos de edição limitada de 1333 garrafas, numeradas e rotuladas manualmente.

www.vinhasdecypriano.com





E VOCÊ, JÁ ARRISCOU HOJE?*

MÁRCIO LOPES
WINEMAKER
EST.2010

www.mlw.pt

*Quem não arrisca, bebe sempre o mesmo.





WINE GENERATIONS
o legado e o futuro

"Wine Generations: o legado e o futuro dos vinhos portugueses", conferência online, organizada pela Católica Lisbon Business & Economics, debateu os principais desafios com o setor do vinho tem vindo a ser confrontado ao longo das últimas duas décadas, o legado que está a ser deixado às novas gerações e o que mudará no setor nos próximos anos.

Nas últimas duas décadas, mas sobretudo nos últimos 10 anos, Portugal cresceu e evoluiu muito, no sentido da recuperação da autenticidade do país, da forma de fazer do antigamente, com uma mentalidade muito mais moderna e muito mais visionária. Contudo, é ainda necessário trabalhar na valorização do produto tendo por base a autenticidade do nosso terroir.

Esta foi a principal conclusão do animado debate "Wine Generations: o legado e o futuro dos vinhos portugueses", que contou com a participação de Filipa Pato, enóloga e fundadora da empresa Filipa Pato & William Wouters, Francisca Van Zeller, responsável de marketing e comunicação da van Zeller & Co., George Sandeman fundador da EX Ampulla e Joana Maçanita, enóloga e produtora na Maçanita Vinhos.

"A qualidade sempre foi algo que se atribuiu a Portugal, muito pela questão do Vinho do Porto, que é o nosso grande mensageiro para o estrangeiro". Contudo, "nas últimas duas décadas, mas sobretudo nos últimos 10 anos, Portugal cresceu e evoluiu muito, no sentido da recuperação da autenticidade do país, da forma de fazer do antigamente, com uma mentalidade muito mais moderna e muito mais visionária aos olhos das gerações mais novas (enólogos entre os 30 e os 40 anos)", começa por referir Joana Maçanita.

Para a enóloga, "esta foi e é uma viagem de recuperação da autenticidade e do carisma do nosso país. Somos um país muito pequeno que se deve valorizar no futuro e é esse o percurso que estamos a fazer. Abandonamos a produção dos vinhos em massa, que aconteceu nos anos 80, abandonamos os vinhos que comprávamos fora e rotulávamos como sendo nossos. Estamos a reverter todo esse mal que aconteceu, sobretudo nos anos 80 e 90, e estamos a fazer um caminho que considero ser incrível na recuperação das castas portuguesas, com o objetivo de termos um produto único, com castas únicas", explica.

Para além disso, Joana mencionou ainda a recuperação das talhas. "Voltou-se a fazer vinho de talha, recuperamos regiões e castas esquecidas, como a região dos Açores". "E é isso que, temos de levar connosco, tanto em termos nacionais como internacionais. Para mim, esta foi a grande melhoria dos últimos 20 anos: abraçar as origens portuguesas", conclui.

Partilhando a mesma opinião, Filipa Pato acrescenta a sua perspetiva de viver na aldeia, "algo fantástico". "Temos de olhar para aquilo que Portugal tem, pois temos uma qualidade incrível, com grande potencial, uma biodiversidade e uma biodinâmica incrível que temos de preservar, castas únicas e uma natureza à volta dessas mesmas castas inacreditável, o que representa um valor imenso". Salientando que "Portugal já está na moda", pelo que "não precisamos de seguir uma", para a responsável "temos agora que ditar a próxima moda, e para isso acontecer temos que melhorar aquilo que estamos a fazer, temos que ser a referência e especialistas nas nossas castas".

Lembrando que a Bairrada, onde escolheu viver, é uma região de pequena dimensão, nada comparada com o Douro, o Alentejo ou mesmo o Dão, para a enóloga não deixa de ser importante cuidar de vinhas pequenas, "porque elas têm uma história, uma energia que me faz voltar lá todos os dias. Hoje em dia vejo-me muito mais como uma agricultora, do que uma enóloga ou como produtora de vinho", remata.

UMA NOVA GERAÇÃO DE ENÓLOGOS E DE PRODUTORES

Relembrando que a nova geração de enólogos e de produtores está muito mais consciente em relação à biodiversidade e ao ecossistema, Joana Maçanita salienta que o nosso país tem "imensos pequenos produtores com a mesma visão de preservação do ecossistema, de agricultora biológica. Isto tem de ser uma forma de estar e não uma obrigação. Tem de ser a base de quem nós somos. Temos que ter uma postura respeitadora e de preservação do património que temos, que é só um". E acrescenta, "o nosso terroir é o que faz os nossos vinhos serem distintos e se a isso juntarmos o nosso clima, o solo e as castas, então a preservação deste ecossistema que temos é fundamental".

> Estamos a fazer um caminho incrível na recuperação das castas portuguesas, com o objetivo de termos um produto único, com castas únicas

Numa outra perspetiva, Filipa Pato destaca a importância de cada vez mais produtores viverem no campo. "Para termos uma melhoria na viticultura temos de estar perto da vinha, porque a vinha percebe, nós vamos evoluindo com a vinha e vice-versa". "Apostar na biodinâmica, vendendo os vinhos mais caro e viajando, permite-nos valorizar o produto que temos". Contudo, este trabalho biológico e biodinâmico "envolve muita mão de obra, o que requer ter mais pessoas a viverem nas aldeias, e isso é ótimo".

"Antigamente a indústria do vinho estava concentrada em poucos produtores, em poucos players. Agora, ainda bem que há muitos, porque assim tudo melhora. Não temos vinhos suficientes para o mercado, temos pouca alocação e por isso é importante haver mais produtores". Mais, "muito vezes digo 'não tenho mais, mas sugiro outro colega que faz'.





"Portugal é um país único. Temos vinhos diferentes, gastronomia diferente, artesanato e pessoas diferentes. Isto nem na Califórnia se encontra.

E haver este espírito de equipa é fundamental. É preciso acabar com aquela inveja típica portuguesa. Temos que nos apoiar todos, para todos crescermos, para o vinho português de tornar mais relevante no mercado mundial".
Concordando com as colegas de painel, Francisca Van Zeller acrescenta, ainda assim, que tal só será possível "se apostarmos na educação e na formação", algo que felizmente "tem sido cada vez maior nos últimos anos". Sobretudo, porque para além da formação dos próprios produtores tal permitiu a estes formar também os demais do setor, partilhando conhecimento sobre as nossas castas ou as nossas regiões, o que nos permitiu ganhar espaço noutros mercados. "Acho fundamental sermos os defensores e conhecedores das nossas castas, porque só assim haverá inovação e desenvolvimento", sentencia.
Por sua vez, George Sandeman, admite que nos últimos 20 anos, o setor do vinho em Portugal adotou uma atitude mais otimista. Contudo, para o enólogo é também importante falarmos de alocação, "algo muito importante para qualquer produtor". E indica, "Portugal ocupa neste momento a 8ª posição na exportação de vinhos, curiosamente é o 9º em termos de valor. E embora, os valores tenham aumentado, continua a haver muito vinho produzido em Portugal com valores que não atingem os valores que deveriam atingir. E para isso acontecer, é necessário um trabalho conjunto dos diferentes intervenientes para o mesmo fim".
George Sandeman disse ainda que "temos que utilizar a nossa autenticidade e o otimismo dos produtores, sobretudo dos mais jovens, utilizar o nosso terroir e vender os vinhos portugueses mais caros e em menor quantidade. Portugal não tem espaço para produzir massivamente, então temos de ser realistas. Temos qualidade que não tínhamos, temos (re) conhecimento, temos o terroir, as castas, a diversidade e todos estes elementos permitem-nos seguir em frente". Contudo, assume, "infelizmente, não temos o associativismo, embora este esteja melhor". E recorda que, "o setor do vinho é um negócio que precisa de ser economicamente viável. Pois temos de ganhar dinheiro para termos um futuro".

POSICIONAR PORTUGAL COMO UM PRODUTO DE NICHO

Concordando com a necessidade de trabalhar a questão da valorização do produto, Joana Maçanita ressalva, contudo, que "é muito difícil" encontrar vinhos portugueses no estrangeiro em loja (trade). "Os nossos produtos acabam por se inserir na restauração. Temos de continuar a desenvolver todo um trabalho de marketing e de dar a conhecer os nossos vinhos. A restauração é onde temos de nos referenciar, temos de estar presentes em restaurantes com estrelas Michelin e outros".
Não obstante, "temos de referenciar Portugal como um produto de nicho, de pequeno produtor/agricultor, porque essa sensação é irreplicável". Entretanto, "temos de continuar a vender as nossas castas, a vender um produto que tem qualidade e que é escasso. Estamos no caminho certo, mas este é um percurso moroso". Porém, acrescenta, "Portugal só vai continuar a crescer se apostar no storytelling, em conhecimento, se explicarmos as nossas regiões, as nossas castas, só assim conseguimos atribuir valor aos nossos vinhos", frisa a enóloga.
Também para Francisca Van Zeller, é necessário continuar a trabalhar a identidade dos vinhos nacionais. "É essencial haver uma definição muito mais concreta de quais são as nossas regiões, e depois existirem marcas que simbolizam a identidade dessas regiões de uma forma muito identitária e aspiracional. A região como um todo, aumenta o preço médio, aumenta o investimento na investigação, no conhecimento, e esse é um trabalho fundamental na melhoria da qualidade e na definição de estratégia global".
Francisca lamentou ainda o medo de arriscar, de investir. "Não arriscamos o suficiente, não temos confiança em nós próprios e só pensamos no ganho do agora e não temos estratégias a longo prazo. Quando se aposta na qualidade isso implica uma estratégia a longo prazo, implica muito investimento e muita autoconfiança". Para isso acontecer é preciso "apostar na educação e na formação. Temos de dar ferramentas a todos aqueles que entram no setor, acreditar cada vez mais naquilo que somos capazes e criarmos uma estratégia para o setor e para cada região do país".
A responsável de marketing e de comunicação vai mais longe e afirma que "temos que conhecer muito bem os nossos produtos, as vinhas, o que conseguimos oferecer, saber segmentá-lo, a quem dirigi-lo. Esse trabalho de planeamento e estratégia é fundamental. Infelizmente dedicamos muito pouco tempo ao planeamento e à estratégia", critica.
A terminar, George Sandeman destacou a unicidade do nosso país. "Portugal é um país único. Temos vinhos diferentes, gastronomia diferente, artesanato e pessoas diferentes. Isto nem na Califórnia se encontra. Por isso, temos de atribuir valor ao nosso vinho através do conhecimento, porque quando explicamos a nossa história, aquilo que temos, as pessoas ficam surpreendidas", rematou. •

TEXTO: Fernanda Silva Teixeira
FOTOGRAFIAS: Shutterstock

WWW.FALUA.PT

BARÃO DO HOSPITAL



Seja Responsável. Beba com moderação.

MONÇÃO E MELGAÇO

RAÍZES NA HOSPITALIDADE

QUINTA DO HOSPITAL



QUINTA DA ROÊDA
Da história Incrível das vinhas do Douro aos fantásticos Vintage da Croft

A Quinta da Roêda começou a ser plantada há mais de 200 anos por um tio-avô de célebre Marquês de Soveral; foi vendida em 1844 a uma sociedade denominada Taylor, Fladgate & Yeatman, ficando anos depois apenas na propriedade de John Fladgate, que em 1899, devastado com a morte do filho, vendeu a quinta à Croft. Um século depois a Roêda voltou às mãos do grupo The Fladgate Partnership – Taylors. As voltas que o mundo dá!

Durante algum tempo imaginei que Roêda, o nome da quinta que a Croft (Grupo The Fladgate Partnership – Taylors) possui no Pinhão, seria inspirado no apelido de algum nobre espanhol que em tempo tivesse sido dono da propriedade. Nada mais errado: o rio Douro na zona do Pinhão (onde a quinta se situa) faz um cotovelo a 90º e, antes da construção das barragens o caudal tumultuoso das águas batendo nas rochas das margens, fazia muito barulho (ruído) que os aldeões locais chamavam de "ruedo". Como quinta é feminino virou rueda e Quinta da Roêda ficou.

A sua origem como produtora de vinho, remonta há 200 anos, quando Manuel António Pinto do Soveral, coronel do Regimento de Milícias de Trancoso e deputado às Cortes, tio-avô do famoso Marquês de Soveral, mandou plantar as primeiras vinhas, corria o ano de 1811.

Em 1844 a quinta foi comprada por uma sociedade denominada Taylor, Fladgate & Yeatman, tendo John Alexander Fladgate

A sua origem como produtora de vinho, remonta há 200 anos, quando Manuel António Pinto do Soveral, coronel do Regimento de Milícias de Trancoso e deputado às Cortes, tio-avô do famoso Marquês de Soveral, mandou plantar as primeiras vinhas, corria o ano de 1811.



comprado a parte dos sócios em 1862, tornando-se o único priprietário. Em 1872 o rei D. Luis agraciou-o com o título de Barão de Roêda. É notável o esforço de John Fladgate para esclarecer os viticultores do Douro sobre a desgraça que viria a ser a filoxera. Esse esforço está relatado no livro "O Phylloxera no Alto Douro – Carta Dirigida aos Seus Irmãos Lavradores do Paiz Vinhateiro", numa edição de 1872 (mantivemos a grafia original).

A 2 de agosto de 1889, John Alexander Fladgate, na altura com 80 anos e desgostoso com a morte de seu filho único Francis Pedro Gauntlett Fladgate (no ano anterior, aos 49 anos) vendeu a Quinta da Roêda à Croft. Na escritura refere-se o preço de venda de 6.000,00 réis (equivalente a 1650 libras). Socorrendo-nos da tabela de coeficientes de desvalorização da moeda a aplicar aos bens e direitos alienados durante o ano de 2022, emitido pelo Ministério das Finanças, podemos concluir que essas 1650 libras da altura equivaleriam em 2022 a 8 milhões de libras ou seja mais de 9 milhões de euros. Nessa altura, a quinta estaria muito mau estado, e dos 107,5 hectares apenas um pouco menos de 16 eram ocupados pela vinha, com o olival a ocupar mais de 20 hectares, sendo o resto mata, amendoal e pastagens. Na altura da venda a quinta estava devastada, primeiro pelo oídio (a partir de 1852) e depois pela filoxera (a partir de 1870).

A Croft imediatamente recomeçou o trabalho de recuperação da vinha, não pelos métodos sugeridos pelo Barão de Roêda, mas sim, como se sabe, pela plantação de bacelos americanos, posteriormente enxertados com castas europeias. Em pouco mais de dez anos, até ao início do século XX mais de 50 mil novas videiras foram plantadas.

No início do século XXI o "bom filho à casa tornou", isto é, a Roêda voltou à posse da Fladgate, com esta empresa a comprar a Croft.

Há pouco mais de um mês tivemos oportunidade de visitar a Roêda guiados por dois dos mais experientes e sábios homens do mundo do Vinho do Porto: António Magalhães – que o jornalista Manuel Carvalho definiu com muita propriedade, como "um homem meio viticultor, meio historiador, meio botânico e meio antropólogo" e David Guimaraens, enólogo, crítico, mestre e professor.

Num passeio pela quinta pudemos ver a certa altura a coexistência (mostrada na foto que publicamos) dos vários tipos de arranjo do território para a plantação da vinha.

As vinhas mais antigas são plantadas em socalcos tradicionais suportados por muros de pedra. Estes muros foram construídos à mão nas íngremes encostas e depois preenchidos com terra trazida da margem do rio ou quebrando o leito da rocha. A maioria dos socalcos são estreitos, muitas vezes tendo apenas uma ou duas linhas de videiras e obrigando a que o trabalho da terra seja feito com recurso a charruas puxadas por animais. No final do século XX, o custo de construção



destes muros era já proibitivo, não sendo construídos nos dias de hoje.
A partir da década de 1970 iniciou-se o plantio em patamares, plataformas cortadas nas encostas com o auxílio de máquinas de terraplanagem. Não são suportados por muros, mas sim separados por taludes altos em terra. António Magalhães vai explicando, mostrando, e referindo que apesar da construção dos patamares ser relativamente barata e rápida, pode causar uma série de problemas se estes não forem devidamente construídos, nomeadamente a erosão do solo e acrescenta que nas propriedades da Taylor's estes patamares têm vindo a ser substituídos, sempre que possível, quer pela vinha ao alto, quer pela construção. com muita precisão, de patamares de um único bardo que evitam o escoamento de água e que, ao permitir o acesso de máquinas, também evitam o uso de herbicidas. Este sistema foi possível com o aparecimento de tractores de rasto estreito.
Nas zonas onde a inclinação o permite (na Taylor's até 30%), os terraços são substituídos por linhas verticais de vinhas que se elevam perpendicularmente na encosta, como a foto mostra. Esta é uma técnica que tem sido aperfeiçoada nos últimos anos e que é conhecida como vinha ao alto. Segundo António Magalhães, as vantagens são várias, incluindo uma melhor exposição da folhagem da videira.
Este trabalho conjunto de viticólogo e enólogo tem sido desenvolvido desde a compra da Croft, em 2001, num regresso ao passado, não num sentido saudosista, mas sim para aproveitar o que de melhor se fazia e, também, para se criar um distanciamento com a insanidade das décadas de 1970 e 1980, onde o que contava era a quantidade em detrimento da qualidade.
São acarinhadas castas antigas da quinta que transmitem aos vinhos um perfil muito próprio, como no fim da visita pudemos constatar numa prova vertical a várias colheitas de Vintage.
Os 16 hectares do final do século XIX passaram a 77 hectares de vinha, actualmente.
Como atrás referimos, depois da lição dada na vinha por António Magalhães, seguiu-se uma introdução à prova com uma visita aos amplos lagares de granito.



São acarinhadas castas antigas da quinta que transmitem aos vinhos um perfil muito próprio, como no fim da visita pudemos constatar numa prova vertical a várias colheitas de Vintage.

PROVA VERTICAL DE PORTO VINTAGE

A David Guimaraens juntaram-se, na prova, mais dois elementos da sua equipa de enologia, Joana Furriel e Tiago Machado. A prova de Porto Vintage da Croft constou de uma "visita" às colheitas de 2002, 2004, 2005, 2008, 2012, 2015, Sérikos 2017, 2018 e 2019.

A exigência é de tal monta que David Guimaraes não se coíbe de comentar "se fosse hoje esta colheita não teria sido engarrafada". E o 2002 (50€) não está assim tão mau, é um bom vinho, mas não empolga, com os aromas já ligeiramente cansados.

Avançámos para o 2004 (47€), um ano quase perfeito. O vinho está excelente, guloso, fresco, com um grande final, o mesmo e podendo dizer do 2008 (42€). Para não ser muito maçador diga-se que o 2005 (45€) e o 2012 (41€) não envergonham a casa, de modo algum, mas também não deslumbram. O primeiro tem matos e ervas e um ligeiro balsâmico, com um final um pouco sumido. O segundo tem boa estrutura, mas fica na sombra do 2011. É fresco, boa acidez, com notas de eucalipto bem presentes, mas não deixa uma forte memória como o 2008 (42€), com bons taninos, boa fruta, num conjunto muito elegante. O 2015 (40€) nasceu de uma vindima muito parecida com a de 2008. Está em grande forma. Notas de menta no aroma, boca bem equilibrada e nas notas especiadas do final é um belíssimo vinho.

Deixemos o 2017 Sérikos para o final e vamos até ao 2018 (35€), um vinho fantástico, delicioso, guloso, com uma grande estrutura. O 2019 é parecido com o 2018, um vinho de grande equilíbrio e elegância, leve balsâmico a honrar a tradição dos Roêda e final muito longo. Não tem preço porque ainda não está à venda.

Voltemos ao 2017, a "joia da coroa" dos Vintage da Croft. O 2017 – Sérikos (250€) é oriundo apenas de uvas das vinhas velhas da quinta e com uma produção muito limitada (2200 garrafas). Riquíssimo na boca e com um fabuloso bouquet de aromas com sugestões florais e de bosque delicadas, uma grande estrutura de boca, excelentes taninos e um final grandioso.

Em ambiente mais descontraído (pudera, estávamos a jantar no jardim da Roêda) provámos outras coisas maravilhosas (algumas não estão no circuito comercial), como, por exemplo, um delicioso Vintage Roêda de 1914. E mais não digo...•

Pode ler "O Phylloxera no Alto Douro – Carta Dirigida aos Seus Irmãos Lavradores do Paiz Vinhateiro" on-line, seguindo este link: https://bit.ly/3DEeij1

TEXTO: António Mendes Nunes
FOTOGRAFIAS: DR



HÉLIO LOUREIRO

OS GRANDES VINHOS de Trás-os-Montes

As minhas raízes maternas são trasmontanas e desde bem pequeno habituei-me a percorrer as centenas de quilómetros que distam do Porto a Bragança e que as novas estradas foram encurtando passados quarenta anos.

A minha avó morreu com o sonho de ver o túnel do Marão e sempre que hoje o atravesso recordo os enjoos que tinha naquelas horrendas curvas escutando a sua voz, que profetizava a galeria que rasgaria aquela serra separadora de dois mundos. Sim, para lá do Marão mandavam os que lá estavam abandonados à sua sorte, esquecidos pelo poder centralizador da capital. Estávamos nos anos setenta. Hoje temos estradas, chegamos mais rápido, não temos comboio, mas a deserção, o esquecimento a que os trasmontanos são deixados continua igual, mas eles, ontem como hoje resistem.

Miguel Torga chamou-lhe "Um Reino Maravilhoso" e dele escreveu: "Vou falar-lhes dum Reino Maravilhoso. Embora muitas pessoas digam que não, sempre houve e haverá reinos maravilhosos neste mundo. O que é preciso, para os ver, é que os olhos não percam a virgindade original diante da realidade, e o coração, depois, não hesite".

Nunca hesitei, olhei sempre com o mesmo olhar de gaiato como se fosse a vez primeira para aquelas serras, vales, veredas, pedras, fragas, aqueles lares de pedra onde os potes de ferro lentamente fervem e nas brasas tisnam as alheiras e as tabafeias, grelha o rodeão da vitela Barrosã, no forno de lenha coze o pão de trigo e de centeio e nas malgas as fatias finíssimas do pão onde se deposita o que vai ser escalfado com um caldo de galinha velha e um toque de pimentão picante.

Sim, o meu olhar sempre esteve enviesado para as coisas do comer, mas também sempre atento às histórias de família, das princesas encantadas que viviam no castelo encerradas na torre, mesmo no cimo da rua de São João onde vivia a minha tia; do diabo que andava à solta no dia de São Bartolomeu no cabeço da serra; ou da Moura encantada que se transformava em serpente sempre que era avistada a sair do poço.

Percorri, e percorro, Trás-os-Montes sempre que a saudade me aperta ou chamamento da terra me apela e lá vou eu a Boticas, à carne e aos enchidos; a Miranda do Douro ao menino Jesus da Cartolinha; a Chaves aos pasteis; a Vila Real às tripas aos molhos e aos covilhetes; a Vidago ao hotel (pensavam que era à água? essa compro eu no Porto!); a Macedo à Maria Rita; a Montalegre às batatas e fumeiro; e claro, a Bragança onde descanso e como na Pousada, passo por Rabal e mato saudades.

Com alegria tenho visto que, mesmo mantendo-se abandonados pelo poder central, crescem e renovam-se, recriam-se, hoje Bragança é uma cidade jovem cheia de migrantes com bons restaurantes.

A par de tudo isto tem crescido um mundo de vinhos de grande qualidade coisa que em tempos idos era coisa rara, os vinhos transmontanos eram mal trabalhados e não eram como se bem dizia "grande espingarda" havia uma honrosa excepção Valle de Pradinhos, mas o resto era uma tragédia.

Os anos foram mudando e a minha avó tinha razão quando proclamava que grande casta era o Bastardo, ai de quem lhe dissesse que não era.

Hoje a região de Trás-os-Montes fruto de muito trabalho e de grandes enólogos, tem grandes vinhos como são exemplo os da Quinta do Arcossó, do Amilcar, homem que trabalhou a vinha trasmontana como poucos e as suas castas como nenhum.

Nem toda a tipografia das terras que ficam para lá do Marão são seguramente terras de grandes vinhos, mas a verdade é que hoje (de há uns anos para cá) temos belíssimos vinhos. Recordo o excelente trabalho da Adega Cooperativa de Vila Real, que tem vindo a fazer em quantidade e qualidade o que há uns anos parecia ser impossível. Com três sub-regiões, hoje Trás-os-Montes dá cartas nos vinhos portugueses.

Encerrando este texto vou fazer uma pausa e beber um belíssimo colheita tardia da Quinta do Arcossó matando saudades das jornadas que fazia, ora de comboio, ora de carro, ora de camioneta da Cabanelas até Bragança, para as Festas da Senhora das Graças, a que se seguia a de São Bartolomeu no meio de um calor horrível, onde nos valia o refresco de bagaço e limão e a grossura das paredes de pedra. •

Reúna a sua Família com a nossa...



QUINTA do PILOTO

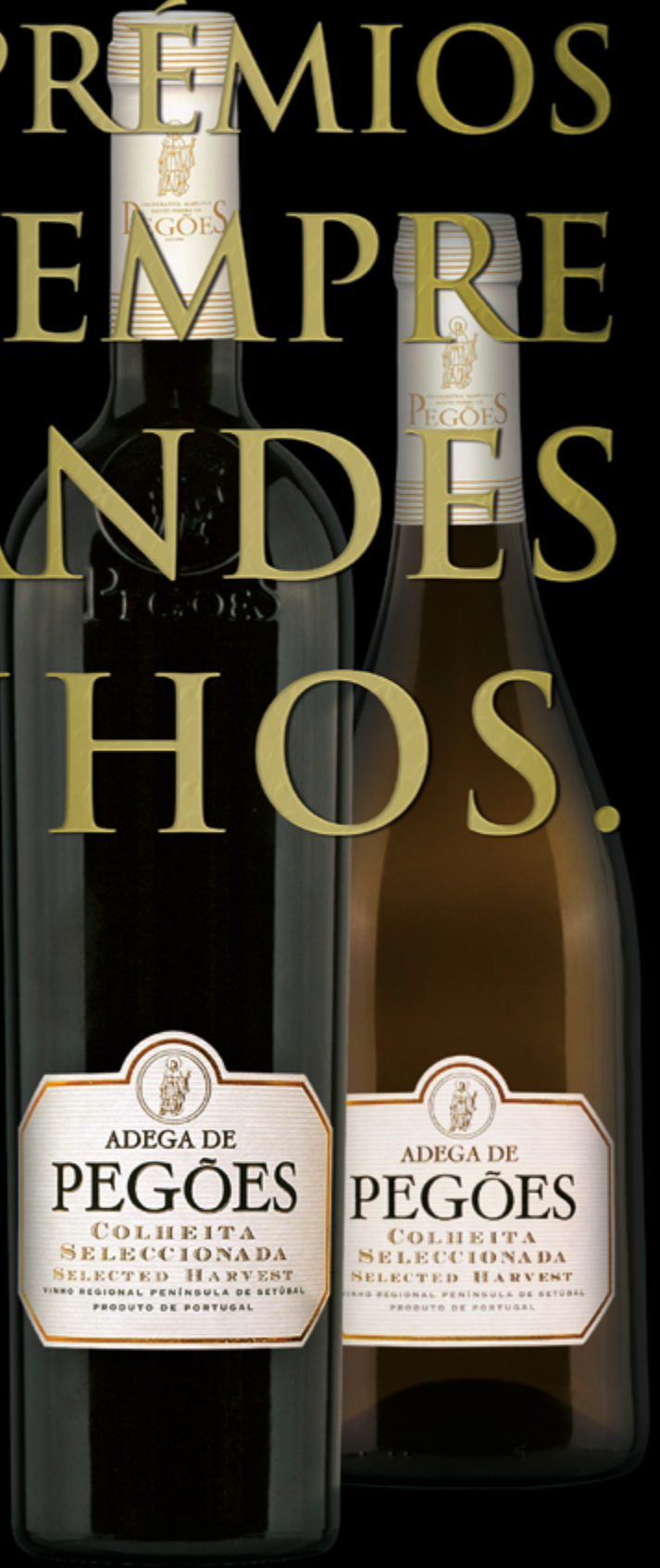
PALMELA - PORTUGAL

WWW.QUINTADOPILOTO.PT

Seja responsável. Beba com moderação.

Seja responsável, beba com moderação. opdl

POR TRÁS DE 1000 PRÉMIOS HÁ SEMPRE GRANDES VINHOS.



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

COOPERATIVA AGRÍCOLA SANTO ISIDRO DE PEGÕES
EST. 1958

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