91 BIMESTRAL | 23
GRATUITA

Paixão pelo VINHO

WWW. REVISTAPAIXAOPELOVINHO.COM



ENOTURISMO DE EMOÇÕES

DE NORTE A SUL DE PORTUGAL, JÁ NÃO HÁ DESCULPAS PARA FICAR EM CASA! FAÇA AS MALAS E SIGA AS NOSSAS DICAS.

DORA SIMÕES: CVRVV DOS VINHOS VERDES

BAIRRADA: REGIÃO DE VINHOS ÍMPARES

QUINTA DA DEVESA: DO DOURO COM AMOR

LEONOR FREITAS: RAINHA DO CASTELÃO

para verdadeiros experts

O CARISMA
DE UMA MARCA RENOVADA



Cartaxo é sinónimo de Bridão

Os vinhos **Clássicos** que tão bem representam as características do nosso *terroir* milenar, os **Reservas** que são submetidos a um período de envelhecimento enaltecendo o seu aroma, corpo e sabor, elevando a sua qualidade, os **Monocastas** que refletem as características únicas de cada casta no resultado final. **Bridão, uma marca com carisma.**

Design by VISUALS™

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

www.adegacartaxo.pt

Adega do CARTAXO

Conheça toda a gama Bridão

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
Margarida Afonso
margarida.purplemedia@gmail.com
T. +351 936 300 735

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
Setembro / Outubro 2023

Fotografia da Capa © Shutterstock

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

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre



MARIA HELENA DUARTE
fundadora e diretora-geral

Sentir o vinho!

Está terminado mais um ciclo de vindimas. O Portugal vinhateiro está desde agosto numa azáfama, agora terminada, exceção feita para as uvas destinadas aos Colheitas Tardias, que podem aguentar até quase ao final do ano, assim a natureza permita.
A vindima assinala o recomeço, dá trabalho a muita gente e volta a encher as adegas de uvas, respetivos mostos e aquele cheirinho que tanto gostamos. Os enólogos e suas equipas entregam-se em pleno, dando vida ao fruto liquido da natureza, dos lagares para as cubas e destas para as garrafas ou a estagiar para as barricas. Os novos vinhos começam a beber-se a partir de novembro, especialmente os Vinhos de Talha, os produtores celebram fervorosamente as aberturas das talhas, em festa e ambiente de partilha. Também na região dos Vinhos Verdes há tintos que saem sempre nesta altura, como é o caso do Primoris (Quinta das Arcas) e o Fedelho (Barcos Wines). Depois é esperar, aos poucos começam a chegar as colheitas de 2023, habitualmente primeiro tintos, depois brancos e rosés. Certo é que serão muito bons! Entretanto, não faltam vinhos fabulosos para provar, encontra muitas sugestões ao longo das páginas desta edição.
Destacamos na capa o enoturismo. Portugal está a crescer rapidamente na oferta deste serviço. Cada vez temos mais produtores de portas abertas a receber pessoas para prova de vinhos e visitas às adegas e vinhas, com experiências como piqueniques, passeios de cavalo, de balão de ar quente, refeições com harmonizações vínicas, formações... E depois há os produtores que a tudo isto juntam as dormidas para uma experiência mais completa e envolvente. Sentir a natureza em ambiente vínico, em família ou a dois, é o desafio que lhe propomos. E já não há desculpas, há propostas para todos os preços e localizações, difícil mesmo é escolher. Por isso mesmo, preparamos um guia: "Enoturismo de Emoções", de norte a sul de Portugal, incluindo ilhas. Para mais sugestões pode contar com o apoio da APENO – Associação Portuguesa de Enoturismo. Aproveite a vida! Tchim-Tchim.







006 **Regras de Provas**
Provadores PPV

008 **Fora de Série**
Quinta das Carvalhas Tawny 50 Anos

009 **Fora de Série**
Estremus tinto 2019

010 **Fora de Série**
Chryseia tinto 2021

016 **Novidades**
Vieira de Sousa Reserva Tinto 2011
Quinta da Boeira Vintage 2021

014 **Vinhos no Mundo**
Concurso Mundial de Bruxelas
Edição vinhos Fortificados
Vinhos portugueses em grande

018 **Destaque**
Caminhos Cruzados
Aposta na restauração com o chef
Miguel Vidal



020 **Destaque**
Plansel International Wine School
O lugar ideal para aprender tudo
sobre vinhos

024 **Grande Entrevista**
Dora Simões, presidente da CVR
Vinhos Verdes

030 **Prova: Novos vinhos**
Avaliados em prova cega

052 **Paixão Pelo Vinho**
Leonor Freitas
A rainha do Castelão

058 **Adega Cooperativa**
Adega de São Mamede da Ventosa

062 **Revelação**
Quinta do Morgado do Quintão

064 **Aniversário**
Marca Lello celebra 110 anos



066 **Mérito**
Quinta da Devesa

070 **Regiões**: **Bairrada**
Região portuguesa com grande
personalidade

074 **Enólogos de Portugal**
Mafalda Perdigão
O Dão é um terroir rico e
diversificado"



078 **Tema de Capa**
Enoturismo de emoções
Guia para enoturistas felizes
Conheça a APENO

110 **Cinco Sentidos**
Paixão e alma definem
a cozinha do Chef João Vieira,
The Lodge Porto Hotel

088 **Flash**
Paixão Pelo Vinho Braga
Condeixa WineFest
Divai House of Wine

120 **Vinho Bom**
Vindimas: a festa do vinho
Por João Pereira santos

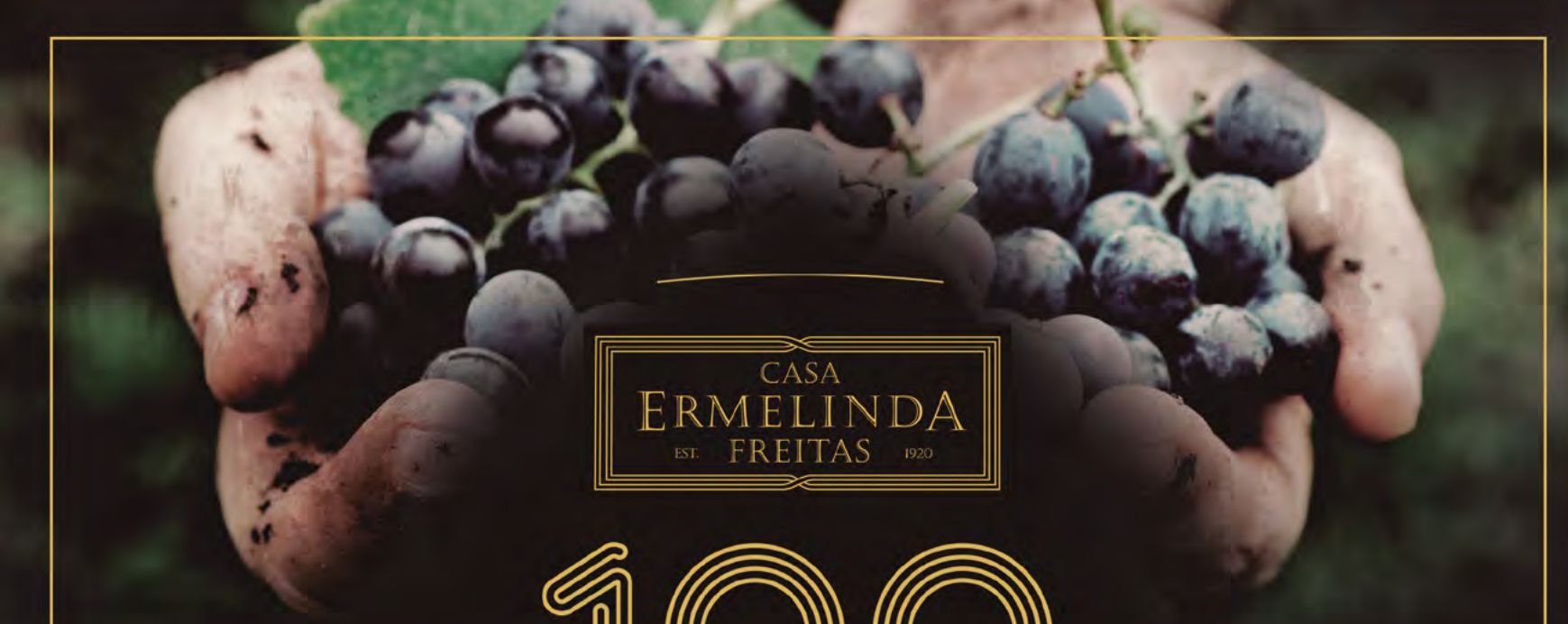


121 **Modesta Opinião**
As madeiras nos vinhos
Por José Sassetti

122 **História e Vinho**
Atrasos históricos
da agricultura portuguesa

126 **Janela** Aberta
Crónica de um Casamento Real
Por Chef Hélio Loureiro

132 **Agenda** de eventos
Por Fernando Blasco Lopes



CASA
ERMELINDA
FREITAS
EST. 1920

1920 **100** 2020

A N O S
Y E A R S

VINHAS & VINHOS
VINES & WINES

PORTUGAL

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



WWW.ERMELINDAFREITAS.PT

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.
WINE in MODERATION
wines of portugal

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 prova devidamente assinada no final com as iniciais do nome do provador.

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.

PRÉMIOS PAIXÃO PELO VINHO







PAINEL DE PROVADORES

PROVADORES RESIDENTES


André Magalhães


António Mendes Nunes


Fernando Blasco Lopes


Gabriela Canossa


João Pereira Santos


José Sassetti


Manuel Baiôa


Maria Helena Duarte


Sérgio Lima Macedo


Sérgio Ivan Santos

PAINEL DE PROVADORES

PROVADORES CONVIDADOS


Francisco Baptista


Augusto Lopes


Alexandra Mendes


Marta Vendeiro


Pedro Gil Franco

PAIXÃO PELO VINHO ON-LINE

novidades, notícias, vinhos e novas edições



www.revistapaixaopelovinho.com

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

QUINTA DAS CARVALHAS PORTO TAWNY 50 ANOS

Extraordinário e intrigante

A Quinta das Carvalhas é uma das cinco propriedades da Real Companhia Velha e é uma das mais emblemáticas e espetaculares propriedades do Douro, localizada em frente à vila do Pinhão. É daqui que nascem, entre outros, os Vinhos do Porto Tawny com indicação de idade, sendo o mais recente o 50 Anos, lote que agora chega ao mercado, numa primeira edição de 1000 garrafas.



A Real Companha Velha (RCV) foi fundada em 1756, estando desde a sua génese ligada ao Vinho do Porto, apresentou recentemente o Quinta das Carvalhas Tawny 50 Anos, um vinho especial, "pleno de harmonia e elegância", condições essenciais para "definir o lote", partilhou Pedro Silva Reis, presidente e mestre provador desta emblemática casa, criador deste fantástico Tawny a par com o filho Tiago Silva Reis. Mestre e pupilo, unidos na criação de um novo Vinho do Porto, para o qual "intuição e sabedoria" são premissas mandatórias.

O lote do Quinta das Carvalhas Porto Tawny 50 Anos, tal como os restantes 10, 20, 30 e 40 Anos, foi elaborado a partir de uma criteriosa seleção de Vinhos do Porto do vasto e incrível espólio com diferentes idades e perfis, constituindo o lote base vinhos da década 60 e 70 e ainda uma pequena parte dos anos 20, envelhecidos nos melhores cascos de carvalho, entre eles um 1967 e um 1976 e 1920.

"O Quinta das Carvalhas Porto Tawny 50 Anos é a estreia nesta categoria de Vinhos do Porto, mas segue o estilo muito próprio da Real Companhia Velha: velhice com agradabilidade. Procuramos o carácter da idade, mas com elegância e uma frescura cativante", afirma Pedro Silva Reis. O mestre provador confessa que "lotear é uma ciência que está longe de ser exata, pois a perceção é algo que muda. Quanto mais sabemos, mais duvidamos de nós". Ainda bem que assim é, pois, a constante busca pela excelência é uma garantia para todos quantos apreciam vinhos únicos, como estes, que começam como todos os outros, pela matéria-prima, pelo terroir, solo e microclima, vinificação, estágio e toda a tranquilidade da espera para uma boa evolução. "A nobreza vem da longevidade", garante, acrescentando que "traz sabedoria, conta-nos mais histórias". •

19 290€ | 20%

QUINTA DAS CARVALHAS TAWNY 50 ANOS

LOTE DE VINHOS DAS DÉCADAS DE 1970, 1960 E UM POUCO DE 1920

Âmbar com nuances avermelhadas e cor de tijolo, sinais de certo, revela vigor e jovialidade. No nariz, é muito elegante, sente-se a frescura, toque de toranja, madeira, cascos de carvalho, vegetal seco, folha, frutos secos, verniz. Na boca é gordo e untuoso, tem boa acidez e vivacidade, é bem estruturado, saboroso, tem notas de noz e outros frutos secos, caramelo, alcaçuz, especiarias, final persistente. Um vinho extraordinário e intrigante. **MHD**

TEXTO: Maria Helena Duarte
FOTOGRAFIAS: Gonçalo Villaverde



ESTREMUS 2019
O tinto ícone da João Portugal Ramos

A vinha tem apenas 1,5 hectares e, em 22 anos, produziu cinco edições do vinho emblemático. São menos de 4.000 garrafas que entram no mercado ao valor de 140 euros.

Um tinto emblemático. Um tinto de edição limitada. Um tinto (alentejano) que desliza na boca, o chamado vinho guloso, que apetece continuar a beber. E sem se sentir o seu teor alcoólico. É assim o Estremus 2019, o novo tinto apresentado por João Portugal Ramos. Uma "joia" cuja edição limitada não chega às 4.000 garrafas.

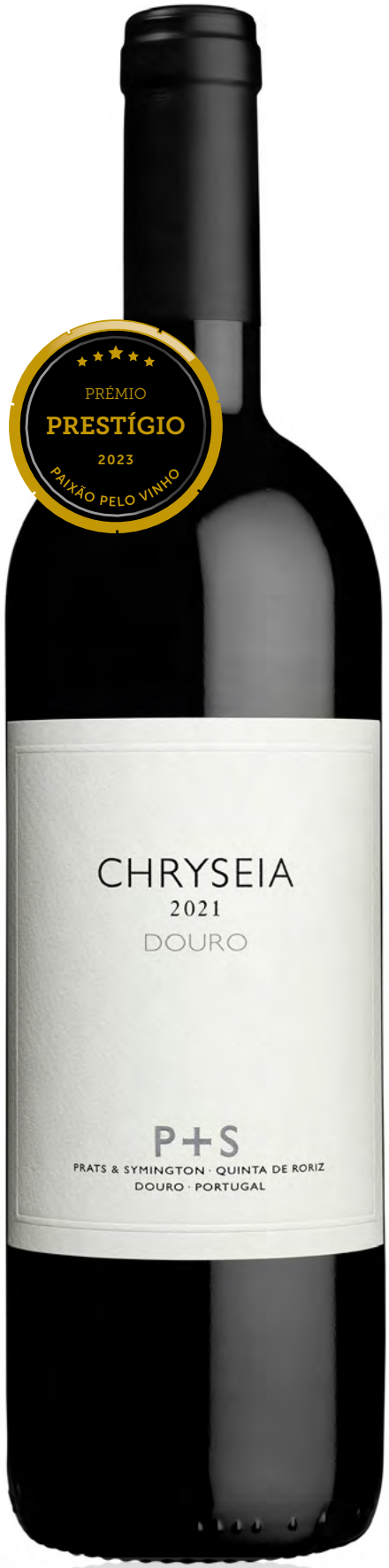
Nascido e criado à sombra do Castelo de Estremoz a escolha do nome deste vinho emblemático foi lógica e imediata. A vinha, de apenas um hectare e meio e com 22 anos de idade, está plantada na encosta do castelo, a uma altura de 375 metros de altitude. Neste solo calcário que coexiste com a pedra mármore (à superfície) vivem as castas Trincadeira e Alicante Bouschet. Uvas que, aquando da vindima, são colhidas à mão e em pequenas caixas. O objetivo é o de preservar a qualidade da uva. Mas não só. O produtor designou como estratégia fazer vinhos de vinha e dar prioridade à vinha. "Basta o ano ser bom que não temos de fazer muito que o vinho aparece", refere João Portugal Ramos.

Mas não é só o terroir e o cuidado com a vinha que diferenciam este vinho. As uvas, quando chegam à adega, são fermentadas (as duas castas em conjunto) e durante quatro dias, em lagares de mármores com pisa a pé. Só depois se dá a trasfega para cuba de inox onde acaba a fermentação alcoólica, após o que se seguem 12 dias de maceração pós-fermentativa. No fim o vinho é envelhecido, durante 18 meses, em pipas de 300 litros de carvalho francês. Este é um vinho de anos excecionais. A vinha foi plantada em 2000, com a primeira vindima a ser efetuada em 2011. Ao longo dos anos já produziu cinco edições do Estremus.

O que salta à vista no Estremus 2019 – para além do seu aroma profundo, dominado por frutos pretos maduros como cassis e amoras (mas onde também se sente os aromas terciários provenientes do seu estágio em barricas) – é a suavidade na boca. Trata-se de um vinho equilibrado, com boa acidez e estrutura, que regista um final de boca longo e persistente. Mais ainda. Apesar de ter um teor alcoólico de 14%, este não se sente. Um vinho para beber e desfrutar, e que, apesar de ser bebível sozinho, ganha quando acompanha uma refeição (de carne, por exemplo).

A outra novidade foi a apresentação do Petrichor Single Vineyard 2022. Um branco que resulta de uma primeira experiência – isto porque é uma experiência que vai ser repetida – e que resulta da fermentação, conjunta e com peliculas, do Arinto e do Verdelho. Na boca, é algo denso e complexo, claramente a pedir uma comida mais "gorda", embora também harmonize com pratos mais simples, como pão com azeite e sal. Tem um preço recomendado de venda ao público de 30 euros. •

TEXTO: Alexandra Costa
FOTOGRAFIAS: DR



CHEGOU CHRYSEIA 2021 by Prats & Symington

Há marcas que primam pela qualidade e consistência, que promovem o melhor da natureza, com orgulho e prazer. Orgulho do produtor, a Prats & Symington, e prazer de todos quantos podem usufruir deste tinto DOC Douro, que tão bom harmoniza com boa gastronomia, como aconteceu no dia da apresentação, pela mestria do chef Pedro Lemos.

Foi recentemente apresentada a nova colheita do já reconhecido Chryseia, um DOC Douro produzido pela Prats & Symington. A nova colheita, agora disponível no mercado, refere-se ao ano 2021 e assinala o 20º aniversário desta marca, a primeira edição foi em 2000. O vinho é elaborado maioritariamente com uvas da quinta de Roriz e da Perdiz, contou com estágio em barrica de 400 litros, resultando numa produção de 36 000 garrafas, incluindo 1000 magnuns.

Por curiosidade, a segunda colheita deste vinho, o Chryseia 2001, garantiu a primeira entrada de um vinho tranquilo português no TOP 100 anual da Wine Spectator, alcançado a posição 19 com 94 pontos; e, já agora, relembramos que em 2014 a mesma publicação posicionou a colheita de 2011 no 3º lugar do TOP 100. Feitos marcantes para a marca e para os vinhos portugueses, demostrando que a qualidade é a melhor das apostas.

Fazendo o enquadramento, a Prats & Symington nasce em 1999 de uma parceria entre as famílias Prats e Symington. A joint venture entre Bruno Prats, produtor de Bordéus, antigo proprietário do Château Cos d'Estournel e a família dos maiores proprietários de vinhas do Douro – 27 Quintas com aproximadamente 1.000 hectares de vinha e com marcas como a Graham's, Dow's, Warre's, Cockburn's, Quinta do Vesuvio e Altano – combinam as tradições e o conhecimento de duas das maiores regiões de vinho do mundo, aplicando este conhecimento às castas únicas e ao terroir do "Douro Valley". Os Vinhos DOC Douro produzidos pela Prats & Symington incluem o internacionalmente reconhecido Chryseia, o Post Scriptum, o Quinta de Roriz e o Prazo de Roriz. A Prats & Symington é proprietária de duas quintas de primeira linha no Douro, a Quinta de Roriz e a Quinta da Perdiz.

Chryseia é, assim, fruto de uma parceria de sucesso que alia o conhecimento e as tradições de duas grandes regiões vitivinícolas, Bordéus e Douro.

O cenário escolhido para a apresentação deste icónico vinho foi o Restaurante Pedro Lemos, no Porto, distinguido com 1* Michelin. Entre jornalistas, parceiros e equipa, o evento contou, como não podia deixar de ser, com a presença de Bruno Prats e Rupert Symington. Durante o almoço foram também apresentados os tintos DOC Douro Post Scriptum 2021 (17€), um vinho muito fresco, balsâmico, com aromas de bosque, frutos silvestres, groselha, na boca é seco, tem taninos elegantes, excelente acidez e frescura, toque vegetal, citrino, tostados delicados, com bom corpo e final persistente; e o Prazo de Roriz 2021 (10€), intenso em aromas de frutos vermelhos maduros e flores, sabor frutado, de taninos finos, boa acidez e frescura, termina harmonioso. •

19 77€ | 20%

CHRYSEIA

TINTO 2021 | DOC DOURO

T. FRANCESA E T. NACIONAL

Rubi definido, limpo. No nariz destaca tostados suaves, notas de bosque, casca de cedro, urze, cereja, frutos de baga e especiarias. Na boca causa impacto, é intenso, especiado, com madeira presente, mas muito bem envolvida a deixar complexidade. A acidez é perfeita, os taninos muito ricos e elegantes. Tudo resulta num conjunto persistente, vibrante e promissor de longevidade. **MHD**

TEXTO: Maria Helena Duarte
FOTOGRAFIAS: DR

A Américo Coelho Relvas passou a
designar os seus produtos por RELCAP.

RELCAP®
capsules and closures

Descubra mais em
www.acrelvas.pt



ONLY THE BEST FOR YOUR BOTTLES.

Américo Coelho Relvas, Sucrs., S.A.
Desde 1932

VIEIRA DE SOUSA surpreende ao inovar com tradição!

A família Vieira de Sousa veio a Lisboa apresentar uma Edição Especial em garrafão de 5 litros do seu Vieira de Sousa Reserva Tinto 2011.



A marca Vieira de Sousa foi criada por José Silvério Vieira de Sousa no século XIX na região demarcada do Douro, tendo desde aí produzido uvas e vinhos do Porto para as maiores casas exportadoras de Vinho do Porto.
Cinco gerações depois, em 2008, Luísa assume a enologia da empresa dando continuidade ao legado deixado pelo seu tetravô. Nessa ocasião cria com os seus pais a Vieira de Sousa Vines & Wines, empresa de vinhos do Porto e DOC Douro. Uns anos mais tarde, a sua irmã Maria Eduarda junta-se ao projeto familiar para ocupar as áreas Comercial e Marketing.

2011 FOI... O ANO!

No mítico ano de 2011, surgem os primeiros vinhos tranquilos Vieira de Sousa DOC Douro, com uvas próprias, de castas autóctones, provenientes na sua maioria da Quinta da Água Alta e da Quinta da Fonte.
Foi precisamente neste ano icónico para o Douro, que um vinho feito a partir de uvas da Quinta Alta em Gouvinhas no Cima Corgo, após um ano de estágio em barrica de carvalho francês, se mostrou muito intenso, concentrado, tanino com nível alcoólico elevado e que por isso, se desviava do perfil idealizado pela enóloga para a casa Vieira de Sousa, que privilegia perfis mais frescos, elegantes, menos alcoólicos.
Tomaram então a decisão, em 2013, de o engarrafar em recipientes de cinco litros, os sobejamente conhecidos garrafões, com a ideia de proporcionar ao vinho uma evolução lenta através de uma micro oxigenação prolongada no tempo, para "arredondar as arestas". Durante anos, com família e amigos, foram provando e verificando a sua evolução, até que em 2023 consideraram estar pronto para consumo. Tinha chegado finalmente a altura de o apresentar ao mundo.
Recentemente, no terraço panorâmico do Lisboa Pessoa Hotel, enquadrado pelo histórico Convento do Carmo e pelas Ruínas da antiga Igreja do Carmo, a família Vieira de Sousa surpreendeu os profissionais do sector e imprensa especializada ao apresentar este vinho premium num formato tradicional, bem conhecido dos portugueses, mas que, entretanto, caiu em desuso.

O VINHO!

Um blend à base de Touriga Franca (80%) com Touriga Nacional (20%), que após mais de uma década em estágio, primeiro em barricas de carvalho francês e depois nos garrafões de cinco litros, se apresenta de cor carregada, intenso, alguma frescura, aveludado, com os taninos domados pelo tempo, notas de fruta preta madura, algum vegetal seco, bosque e especiarias. Apesar dos seus respeitosos 16% de álcool, tem bom equilíbrio na prova (deve ser servido a 15/16º C), amplo, profundo com ótimo final de boca.
Em breve, estarão disponíveis no mercado nacional e internacional, 150 unidades deste vinho único com um packaging muito peculiar e atraente, ao preço unitário de 245 euros.
Parabéns à família Vieira de Sousa pelo seu contributo para engrandecer o Douro, em particular nestes últimos anos e pela ousadia em apresentar um vinho neste formato, homenageando também assim os seus antepassados. •

TEXTO: Fernando Blasco Lopes
FOTOGRAFIAS: DR

Apresenta de cor carregada, intenso, alguma frescura, aveludado, com os taninos domados pelo tempo, notas de fruta preta madura, algum vegetal seco, bosque e especiarias.



QUINTA DA BOEIRA
Apresenta Porto Vintage 2021

A Quinta da Boeira, criada em 1850 por Manuel da Rocha Romariz, dedicou-se desde sempre à produção de Vinho do Porto tornando-se rapidamente uma marca de confiança entre consumidores e distribuidores, presente em vários mercados internacionais. Teve uma pausa em 1966, data de dissolução da marca, e renasce em 1999 sob a batuta de Albino Jorge e um grupo de entusiastas empreendedores que revitalizaram e revalidaram a qualidade de um legado cheio de história.

A Quinta da Boeira, criada em 1850 por Manuel da Rocha Romariz, dedicou-se desde sempre à produção de Vinho do Porto tornando-se rapidamente uma marca de confiança entre consumidores e distribuidores, presente em vários mercados internacionais. Teve uma pausa em 1966, data de dissolução da marca, e renasce em 1999 sob a batuta de Albino Jorge e um grupo de entusiastas empreendedores que revitalizaram e revalidaram a qualidade de um legado cheio de história. O Boeira Garden Hotel Porto Gaia, Curio Collection by Hilton, foi o palco escolhido para a apresentação do Porto Vintage 2021 da Quinta da Boeira. Albino Jorge, com o apoio de Helena Teixeira, responsável de enologia da Quinta, contou como foi difícil chegar a este vinho tão diferente dos demais Vintage disponíveis no mercado. "Foi um vinho trabalhoso em adega, tentamos extrair ao máximo, para conseguir uma componente tânica vincada e ao mesmo tempo aveludada pensando no envelhecimento e evolução lenta em garrafa. Não esperávamos que o resultado fosse tão bom...".
A altitude do Planalto de Alijó, onde fica localizada a Quinta, é uma grande ajuda na frescura dos vinhos e, aliada às manhãs muito frescas e dias muito quentes com várias horas de adega, conseguiram atingir o patamar desejado, um vinho com o açúcar residual mais baixo que o convencional, com a robustez que se pretende num vinho de guarda mas, pronto para consumo imediato para os apreciadores de vinhos com a fruta bem maturada, de tanino suave mas a demonstrar o poder de longevidade dos grandes Portos Vintage. Sem dúvida, um vinho a ter "na mira" pelos grandes colecionadores e aficionados destes vinhos no Mundo inteiro.
Seguiu-se o almoço que terminou com o magistral Vinho do Porto Tawny 50 Anos, um deleite para os amantes de vinhos velhos que se apresentou com o característico perfil de vinho muito velho (proveniente de um lote com mais de 70 anos), com os aromas típicos de frutos secos, balsâmico, excelente acidez e um ligeiro e sedutor "vinagrinho" a completar o conjunto.
Sem dúvida, um projeto com muitos adjetivos, com vinhos muito interessantes, a não perder.•



TEXTO: Sérgio Lima Macedo
FOTOGRAFIAS: DR



PORTUGAL EM GRANDE no Concurso Mundial de Bruxelas

Portugal foi o país mais medalhado na quarta e última sessão do ano do Concours Mondial de Bruxelles, desta vez apenas dedicado aos vinhos doces e fortificados, cujos resultados foram divulgados hoje, 18 de Setembro. Vinte e oito provadores experientes (não havia nenhum português) representantes de 10 nacionalidades diferentes, provaram e classificaram 410 vinhos provenientes de 20 países.

Portugal conquistou 40 medalhas (uma Grande Ouro, 23 Ouro e 16 Prata), o que representa 31,5% do total de 127 medalhas atribuídas (4 Grande Ouro, 62 de Ouro e 61 de Prata).
Sem surpresa, as regiões da Madeira e do Porto foram as mais premiadas, no entanto, as denominações menos conhecidas, como Moscatel de Setúbal e Carcavelos, também registaram um desempenho notável.
Mesmo o único vinho português classificado como um dos 4 Grande Ouro do concurso é um Moscatel de Setúbal Superior 2009 da casa Ermelinda Freitas.
O país com mais medalhas a seguir a Portugal foi a Itália (14 medalhas) e na terceira posição ficou a Espanha com 12 medalhas, com menos uma (11), em 4º lugar, ficou a China, com 3 medalhas de Ouro e 8 de Prata, curiosamente todos os vinhos Icewine, à excepção do melhor classificado, um Riesling colheita tardia com 10,5% de álcool!
Os vinhos doces premiados apresentam uma diversidade e um teor de açúcar bastante variável (entre 15 e 400 g/l de



Portugal conquistou 40 medalhas (uma Grande Ouro, 23 Ouro e 16 Prata), o que representa 31,5% do total de 127 medalhas atribuídas (4 Grande Ouro, 62 de Ouro e 61 de Prata).

CASA ERMELINDA MOSCATEL SUPERIOR 2009
MEDALHA GRANDE OURO

Este vinho fortificado alcançou a maior das distinções no Concurso Mundial de Bruxelas dedicado aos vinhos fortificados, a Medalha Grande Ouro. Trata-se de um DOC Moscatel de Setúbal, produzido pela casa Ermelinda Freitas.

O vinho estagiou por 9 anos em meias pipas de carvalho francês e tem um tempo de vida estimado de, pelo menos, 50 anos.

Apresenta cor âmbar dourado. No nariz é concentrado, rico e muito complexo, com aromas a lembrar mel e casca de laranja bem conjugado com a madeira. Na boca é cheio e doce revelando boa acidez que lhe confere frescura, termina persistente e muito prolongado.



Sem surpresa, as regiões da Madeira e do Porto foram as mais premiadas, no entanto, as denominações menos conhecidas, como Moscatel de Setúbal e Carcavelos, também registaram um desempenho notável.

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES
VINHOS DOCES E FORTIFICADOS | PORTUGAL

MEDALHA	NOME	PRODUTOR
Grande Medalha de Ouro	Casa Ermelinda Freitas - Moscatel de Setúbal Superior 2009	Casa Ermelinda Freitas
Medalha de Ouro	Moscatel Adega de Favaios 10 Anos	Adega Cooperativa de Favaios
Medalha de Ouro	Adega de Palmela Moscatel de Setúbal 10 Anos 2012	Adega Cooperativa de Palmela
Medalha de Ouro	DR Port 2011	Agri-Roncão Vinícola
Medalha de Ouro	Quinta do Pégo 2017	Amka
Medalha de Ouro	Quinta do Pégo 2020	Amka
Medalha de Ouro	Casa Ermelinda Freitas - Moscatel Roxo de Setúbal Superior 2010	Casa Ermelinda Freitas - Vinhos
Medalha de Ouro	Vinha da Valentina Moscatel Reserva 2013	Casa Ermelinda Freitas - Vinhos
Medalha de Ouro	Quinta da Gaivosa 2018	Domingos Alves de Sousa
Medalha de Ouro	Quinta da Gaivosa 2020	Domingos Alves de Sousa
Medalha de Ouro	H&H Single Vineyard Verdelho 5 years	Henriques e Henriques - Vinhos
Medalha de Ouro	Cabrita Moscatel Graúdo 10 anos	Jose Manuel Cabrita
Medalha de Ouro	Justino's Madeira Tinta Negra 2003	Justino's Madeira Wines
Medalha de Ouro	Villa Oeiras Blend 15 Years Superior	Munícipio de Oeiras
Medalha de Ouro	D'Oliveiras Madeira Wine 15 Years Sweet	Pereira d'Oliveira Vinhos
Medalha de Ouro	D'Oliveiras Madeira wine 2000	Pereira d'Oliveira Vinhos
Medalha de Ouro	Kopke L.B.V. 2018	Sogevinus Fine Wines
Medalha de Ouro	Cálem Fine Ruby	Sogevinus Fine Wines
Medalha de Ouro	Cálem 2016	Sogevinus Fine Wines
Medalha de Ouro	Velhotes Fine Ruby	Sogevinus Fine Wines
Medalha de Ouro	Kopke White 2010	Sogevinus Fine Wines
Medalha de Ouro	Offley Porto Vintage 2018	Sogrape Vinhos
Medalha de Ouro	Offley Porto 2018	Sogrape Vinhos
Madalha de Prata	Sandeman Porto Tawny	Sogrape Vinhos
Madalha de Prata	DR Port Old Tawny Blend	Agri-Roncão Vinícola
Madalha de Prata	Falcoaria Late Harvest 2016	Casal Branco - Sociedade de Vinhos
Madalha de Prata	Porto Gran Cruz 2014	Granvinhos
Madalha de Prata	Dalva Porto Tawny 2001	Granvinhos
Madalha de Prata	Quinta de Ventozelo Vintage 2020	Quinta de Ventozelo
Madalha de Prata	D'Oliveiras Madeira Wine 1989	Pereira d'Oliveira Vinhos
Madalha de Prata	D'Oliveiras Madeira Wine 2003	Pereira d'Oliveira Vinhos
Madalha de Prata	D'Oliveiras Madeira wine 1990	Pereira d'Oliveira Vinhos
Madalha de Prata	D'Oliveiras Madeira wine 1987	Pereira d'Oliveira Vinhos
Madalha de Prata	Quinta do Beijo White	Quinta do Beijo
Madalha de Prata	Quinta do Beijo Tawny	Quinta do Beijo
Madalha de Prata	Porto Messias	Vinhos Messias
Madalha de Prata	Cálem 10 Years Old	Sogevinus Fine Wines
Madalha de Prata	Cálem 10 Years Old	Sogevinus Fine Wines
Madalha de Prata	Kopke Fine Ruby	Sogevinus Fine Wines

açúcar residual). "Seja qual for o teor de açúcar, o que conta é o equilíbrio", disse um dos provadores. Todos concordam que esta categoria de vinho merece uma atenção especial para poder voltar a conquistar os consumidores.

Uma nota final para a que foi considerada a revelação internacional deste ano, um Vino Passito italiano da região do Piemonte, feito de uvas da casta Gewürztraminer. Este vinho é feito a partir de uvas secas e durante o processo concentra os açúcares naturais dos frutos, o que dá ao vinho um sabor doce e intenso. O Tramp Passione Volonta conquistou o júri pelo seu equilíbrio e delicadeza. Esta não é a primeira vez que este produtor ganha uma medalha no Concours Mondial de Bruxelas, provando que produzem vinhos de alta qualidade há vários anos.

Apesar do contexto geopolítico tenso, é de notar o desempenho da Ucrânia, que conquistou uma medalha de ouro com o seu vinho Troyanda Carpat, produzido pelo Château Chizay. Para quem não está muito por dentro destas coisas dos concursos internacionais refira-se que o Concours Mondial de Bruxelles é uma competição internacional na qual mais de 10.000 vinhos são apresentados por produtores para serem provados e avaliados por um painel de peritos. Os provadores provam os vinhos em competição e a única palavra de ordem é distinguir os vinhos cuja qualidade é irrepreensível. Tudo o resto não chega ao conhecimento dos jurados, já que o vinho é servido com a garrafa completamente tapada (daí chamar-se a este tipo de prova: "prova cega"). Este concurso é um dos mais importantes eventos internacionais do género, ombreando com o Decanter World Wine Awards (DWWA) e o International Wine and Spirits Competition (IWSC). •

Pode consultar todos os vinhos premiados e as fichas técnicas aqui:
https://resultats.concoursmondial.com/pt/resultados/2023

TEXTO: António Mendes Nunes
O autor escreve segundo o antigo Acordo Ortográfico
FOTOGRAFIA: DR / Shutterstock



PUB





CAMINHOS CRUZADOS
Aposta na restauração

É na Quinta da Teixuga, bem no coração do Dão, que a Caminhos Cruzados tem o centro da sua operação. Envolvida por cerca de 40 hectares de vinha própria, a icónica adega acolhe agora também um espaço de restauração liderado pelo chef Miguel Vidal. Convidados a descobrir o novo espaço, degustamos especialidades de comida tradicional, de conforto, a remeter para o que é identitário na gastronomia local, acompanhadas por um Vinhas da Teixuga Branco 2ª edição, um vinho "extremamente complexo, que nos encantou a todos".



Inaugurada em 2017, a nova adega da Caminhos Cruzados, um edifício em forma de X, de cariz moderno e arrojado, projetada pelo arquiteto Nuno Pinto Cardoso para abrigar os vinhos da Quinta da Teixuga, conta agora com um espaço de restauração que funciona por marcação.

Neste novo espaço encontrará comida tradicional, de conforto, a remeter para o que é identitário na gastronomia local. No novo espaço, o chef residente, Miguel Vidal, propõe-se a desenvolver atividades de 'wine and food', onde predomina o que é endógeno, mas salpicado com a aprendizagem que colheu em praticamente todos os continentes, sobretudo no que respeita a métodos de confeção e ao uso de especiarias.

Os interessados em usufruir desta experiência podem e devem "entregar-se" nas mãos do chef e degustar especialidades como Escabeche de Truta, Bacalhau com Broa, Vitela em Púcara de Barro Preto ou Arroz de Carqueja com Vinhas de Alhos. Em alternativa, Miguel Vidal está também disponível para ir ao encontro dos desejos gastronómicos de cada um, com experiências personalizadas, abraçando o conceito 'tailor made', desde que requeridas com alguma antecedência. A harmonização dos pratos é assegurada com os vinhos da Caminhos Cruzados.

Dependendo do menu escolhido e do número de pessoas, as refeições poderão ser feitas na sala onde repousam os vinhos da Caminhos Cruzados, na varanda, onde é possível ter uma vista arrebatadora para as vinhas, na sala de provas ou no pátio exterior. Os almoços ou jantares, sempre por marcação, terão de ter o mínimo de dois comensais e o preço médio ronda os 50 euros por pessoa, incluindo vinhos.

Fruto de um sonho, a Caminhos Cruzados, nasceu em 2012, pela iniciativa e





vontade de Paulo Santos, um empresário do sector têxtil, natural de Nelas que, determinado a regressar às suas origens para investir no mundo do vinho, decide transformar uma antiga empresa agrícola numa moderna empresa produtora de vinhos.

A ligação ao vinho nasce nas gerações mais velhas, mas foi passada às jovens Lígia e Francisca, que desde cedo faziam as vindimas entre família e amigos. A filosofia da empresa baseia-se na produção de vinhos de qualidade, com uma vertente de tradição aliada ao modernismo. Em finais de 2020, a Caminhos Cruzados passou a integrar o Grupo Terras e Terroir, detido pelos empresários Paulo Pereira, Maria do Céu Gonçalves e Álvaro Lopes, proprietários da famosa Quinta da Pacheca, no Douro, e de outras quintas na Bairrada e no Alentejo.

VINHAS DA TEIXUGA BRANCO "É A ALEGRIA DOS ENÓLOGOS"

A acompanhar a degustação das iguarias do chef Miguel Vidal, foi servido um Vinhas da Teixuga Branco 2ª edição, um vinho de lote obtido com várias castas, de uvas das colheitas de 2016, 2018 e 2020.

Para a enóloga Carla Rodrigues este é o resultado de uma 'provocação' colocada à equipa de enologia, um desafio que "foi superado". Harmonizar vinhos de três anos diferentes e conseguir que o conjunto fosse superior à soma das partes obrigou a um cuidadoso trabalho de seleção das barricas, para que o resultado fosse ao encontro do pretendido. E como a primeira edição teve um sucesso enorme a decisão de repetir o trabalho feito foi consensual. Trata-se de um vinho "extremamente complexo, que nos encantou a todos", afirma a enóloga.

Para o enólogo Manuel Vieira, o Vinhas da Teixuga Branco 2ª edição "é a alegria dos enólogos". Trata-se de um vinho de tom dourado, com aromas expressivos de alperce e suaves notas fumadas de grande complexidade. Na boca é fresco, elegante e cheio, com um meio de boca explosivo, com um final de grande persistência. •

TEXTO: Fernanda Silva Teixeira
FOTOGRAFIA: DR

PLANSEL INTERNATIONAL WINE SCHOOL

O lugar ideal para aprender tudo sobre vinhos

Se o vinho é a sua paixão, se viajar não é um obstáculo e se conhecer novas pessoas com os mesmos interesses é o que gosta de fazer durante as suas férias e não só, por que não frequentar um curso de vinhos num país produtor de vinho como Portugal? É exatamente isso que a Plansel International Wine School oferece.

Foi por entre as vinhas da Quinta da Plansel, Wilmy Matton, formadora oficial da WSET, e Dorina Lindemann, especialista em castas autóctones e enóloga, decidiram fundar no início de 2019 a Plansel International Wine School (PIWS).

Conscientes da crescente procura de formação especializada nesta área, Wilmy e Dorina criaram o ambiente perfeito para lecionar os cursos de vinho da Wine & Spirits Education Trust (WSET), uma formação com mais de 50 anos e que está presente em cerca de 70 países. "Não existe melhor lugar para aprender sobre vinhos, do que estar rodeado por eles, num ambiente onde se respira vinho. Esse lugar é a Quinta da Plansel", salientam as fundadoras.

Percebendo que faltava formação bilingue na área dos vinhos em Portugal, Wilmy e Dorina tornaram-se o parceiro oficial, em Portugal, da WSET. Surgiram com apenas uma escola e unicamente em inglês. Mas rapidamente alargaram-se a sete novos espaços, lecionando tanto em português como em inglês.

Atualmente com dois níveis (WSET nível 1 e 2), os programas curriculares pressupõem uma visão holística do vinho e da viticultura, abordando em profundidade o ciclo de vida da vinha e da vinificação, a anatomia da uva e da vinha, a fermentação alcoólica e os seus componentes, em contacto com diferentes tipologias de produção, estágio e armazenamento.

Parte integrante dos cursos é também a aprendizagem do serviço de vinho, harmonização e análise sensorial de estilos diferentes de vinho, já que a formação WSET pressupõe um plano de aprendizagem sensorial denominado 'Systematic Approach to Tasting Wine'.

"Aqui aprende-se a fazer harmonizações entre o vinho e a comida, como abrir um vinho, como o servir, qual o melhor vinho para determinada refeição e/ou prato", afirma Milena Linguiça. Por isso, são sobretudo procurados por aqueles que trabalham em garrafeiras, enólogos, trabalhadores de turismo, de enoturismo, da restauração e até comerciais. Sempre com o objetivo de aprenderem a servir melhor o cliente. Mas também por curiosos, apreciadores que se interessam por este néctar. Por isso, as qualificações WSET são projetadas para aqueles que estão a começar as suas carreiras, bem como para profissionais estabelecidos e para os muitos entusiastas que têm paixão por vinhos.

Além do plano curricular, para fomentar o networking em contexto de sala de aula, a escola conta com um corpo docente multidisciplinar, com uma vasta experiência na indústria do vinho e de diferentes origens, nomeadamente da Letónia, Polónia, Holanda, Itália, Portugal e Brasil. De igual forma, os estudantes que frequentam os cursos da Plansel International Wine School provêm das mais variadas geografias, tais como Austrália, Canadá, EUA, Nepal, Índia, Rússia, Ucrânia, Alemanha, Reino Unido, Dinamarca, Áustria e, claro, Portugal.

Seja no Alentejo, na Quinta da Plansel, no Douro, na Quinta das Sequeirinhas, no Algarve, na Quinta dos Vales, ou no Tejo, na Adega ODE, os cursos decorrem sempre no melhor local que possa imaginar: uma adega! "Levamos os nossos alunos a conhecer as adegas e a passear pelas vinhas, onde poderão conversar com o enólogo, ver, cheirar e talvez numa hora de sorte até 'ouvir' o vinho", diz a responsável.

Desafiada a fazer um balanço, a responsável assegura que a escola tem tido um crescimento contínuo e sustentado e que os resultados têm sido, até agora, bastante positivos. "Há cada vez mais pessoas a interessarem-se pelo mundo dos vinhos", indica a responsável da Plansel.

Em breve a escola irá abrir o nível 3 da WSET, assim como irão iniciar outras formações, como cursos de saqué, gastronómicos, comerciais, entre outros. De destacar ainda que a Plansel International Wine School foi premiada pelos UK Prestige Awards como 'Melhor Escola Portuguesa de Vinhos do Ano 2022/2023'. •

PLANSEL INTERNATIONAL WINE SCHOOL
T. +351 266 898 920
info@planselwineschool.com
www.planselinternationalwineschool.com



ALENTEJO
Quinta Da Plansel
Estrada Municipal 537
Porto das Las
7050-203 Montemor-o-Novo

LISBOA
Escola Hotelaria e Turismo de Lisboa
Rua Saraiva de Carvalho, no 41
1269- 099 Lisboa

LISBOA
Instituto Superior de Agronomia
Tapada da Ajuda
1349-017 Lisboa

TEJO
Santarém Agrarian School,
Quinta do Galinheiro,
2001-904 Santarém

DOURO
Quinta das Sequeirinhas
Avenida de Lagoas 93
5100-664 Penajóia

DÃO
Solar do Vinho do Dão
Rua Aristides Sousa
Mendes, Apartado 10
3501-908 Viseu

ALGARVE
Quinta dos Vales
Sítio dos Vales, CP 112
8400-031 Estômbar, Lagoa
Algarve, Portugal

TEJO
Ode Winery
Rua Coronel Lopes Mateus, 13
Vila Chã de Ourique, Cartaxo

Encher a Talha com uvas de vinhas centenárias na ADEGA COOPERATIVA DE VIDIGUEIRA

No dia 14 de setembro ficamos a conhecer melhor o projeto "Vinhas Centenárias de Vila Alva", no qual a Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito estuda, protege e promove as vinhas velhas. As uvas destas vinhas dão origem ao vinho de Talha Doc Alentejo Vidigueira, no qual pudemos participar em todo o processo desde a vindima até ao enchimento das talhas. Provamos ainda a nova edição do vinho Vidigueira Reserva Branco 2021 elaborado com as castas Antão Vaz e Perrum, bem como alguns clássicos da casa, apresentados pelos enólogos Luís Morgado Leão e Vasco Fernandes. O projeto das Vinhas Centenárias tem sido fundamental para "preservar o riquíssimo património vitícola desta região que corria o risco de desaparecer", como explicou José Miguel Almeida, Presidente da Adega. **MB**





A QUINTA DO QUETZAL lançou um novo rosé e inaugurou nova exposição

O Centro de Arte Quetzal, dedicado à arte contemporânea e situado em Vila de Frades, inaugurou no dia 16 de setembro uma nova exposição coletiva "Echoes of Our Stories" (Ecos das Nossas Histórias) que reúne obras de Claudia Martínez Garay, Diana Policarpo, Jennifer Tee, Agnes Waruguru e Müge Yilmaz. As artistas desta exposição contam histórias que nos fazem olhar para o mundo à nossa volta de maneira diferente da perspetiva ocidental dominante e que nos ajudam a compreender esse mundo. A exposição tem curadoria de Aveline de Bruin, filha de Cees de Bruin, fundador da Quinta do Quetzal, falecido em 2020. Durante a inauguração da exposição foi lançado o primeiro vinho rosé da marca Quetzal, de 2021, proveniente da vinha "Trincadeira da Coroa". Um rosé gastronómico e com uma excelente textura e cremosidade. **MB**

ERVIDEIRA LANÇOU UM PINOT NOIR na gama escolha do enólogo

A Ervideira lançou recentemente, na gama Escolha do Enólogo, o novo Conde D'Ervideira Pinot Noir, um vinho feito a partir da casta mais procurada e valorizada no mundo, segundo Duarte Leal da Costa, patrão da empresa.
Normalmente plantada em zonas frescas do globo, não é tão característica ou vulgar na região do Alentejo.
A casta Pinot Noir tem origem em França, sendo a grande referência da região de Borgonha. Os grandes vinhos como Romanée-Conti, Volnay, Clos de Vougeot são feitos a partir de uvas Pinot Noir, casta que dá origem a vinhos complexos, mas muito elegantes, de aroma característico e intenso, vinhos que evoluem bem com o tempo e servem de inspiração para esta novidade da marca. É uma casta premium que exige que a vinha seja plantada com exposição a Norte e com cuidados especiais, como regas muito pequenas, mas frequentes, para não sofrer excessivamente com o fator temperatura, e provocar sombreamento dos cachos. Com a vindima precoce que este ano se impôs, foi possível tirar partido destas uvas, dando origem ao mais recente membro da família Ervideira.
Os vinhos feitos a partir da casta Pinot Noir devem ser consumidos a uma temperatura mais fresca que os demais tintos, sendo para este Ervideira recomendado um consumo a 14º. Tem notas de frutos vermelhos no aroma e sugestões florais de violeta e especiarias. Na boca mostra uma textura sedosa, complexa e bom equilíbrio. Acompanha bem polvo e bacalhau e ainda carnes em pratos não excessivamente temperados. **AMN**



PEDRO RIBEIRO E LENZ MOSER
Juntos em lisboa e no porto

Lenz Moser, membro da quinta dinastia vinícola austríaca com o mesmo nome, veio a Portugal apresentar o seu mais recente projeto juntamente com Pedro Ribeiro da Herdade do Rocim – o Ribeiro & Moser.
Aconteceu no Hotel The Lodge, em Vila Nova de Gaia, a convite da Super Grapes – distribuidora dos vinhos de Lenz, tivemos a oportunidade de provar alguns vinhos produzidos pelo enólogo noutras partes do globo e depois o tão esperado Ribeiro & Moser Arinto 2022.
Pedro Ribeiro defende que Portugal "é um país reconhecido pelos extraordinários vinhos tintos, mas há excecionais vinhos brancos muito cobiçados e cada vez mais procurados pelo público em geral". Sendo a casta Arinto, utilizada de Norte a Sul do país de tão adaptável que é aos diferentes solos, seria o melhor exemplo a vinificar com um produtor como Lenz Moser, com um trabalho reconhecido em quase todos os cantos do Mundo. A importância da pegada ecológica também foi muito valorizada e este vinho é engarrafado na garrafa mais leve, atualmente disponível, do mercado pesando apenas 340grs. Com esperança da mudança de perceção do consumidor que, até agora, valoriza garrafas com pesos superiores, a ideia foi ter o melhor vinho possível na garrafa mais leve possível.
Lisboa foi a região escolhida para a vinificação deste vinho, pela influência marítima, a riqueza dos solos e pela acidez marcante que os vinhos nesta região atingem.
O vinho resultante é, então, um vinho naturalmente ácido, equilibrado pelo trabalho em adega de vinificação e estágio que exprime a visão que cada um dos enólogos tem da casta.
A nossa apreciação foi de um vinho de cor amarelo pálido, com nariz floral muito contido, com aromas de fruta de polpa branca. Na boca a acidez viva e crocante a dominar o conjunto, guloso, com notas de maça Granny Smith e uma ligeira salinidade no final de boca bastante elegante. **SLM**



PORTO DOS SANTOS
O relançar de uma marca antiga

O Porto dos Santos é uma marca relançada neste nosso século, mas a sua origem perde-se nos primeiros anos do séc. XIX, conseguindo reconhecimento quer em Portugal, quer no Brasil, até que o excêntrico e boémio bisneto do fundador da marca, no início de séc. XX, a levou à falência.
Em 2022, Alexandre Antas Botelho sobrinho-tetraneto do fundador da marca, reabilitou-a, lançando no mercado vinhos comprados a vários produtores espalhados pelo Baixo-Corgo, Cima-Corgo e do começo do Douro-Superior.
Para já o portfólio compõe-se com um Branco 10 Anos (18€), um Tawny Reserve (21,5€), um Reserva Branco (21,5€), LBV 2018 (29€), Tawny 10 Anos (30€), Branco 10 Anos (30€) e Tawny 20 Anos (55€). **AMN**





REGIÃO DOS VINHOS VERDES É VASTA na dimensão e na diversidade e destaca-se pela sua versatilidade

Na Região dos Vinhos Verdes tanto podemos encontrar vinhos jovens, leves e frescos, como vinhos mais complexos, estruturados e com estágio. E é essa amplitude de estilos que a torna esta região tão competitiva e apetecível. Presidente da direção da Comissão dos Vinhos Verdes (CVRVV) há cerca de um ano, Dora Simões fala-nos acerca da estratégia da organização para os vinhos de uma região demarcada que celebra 115 anos.





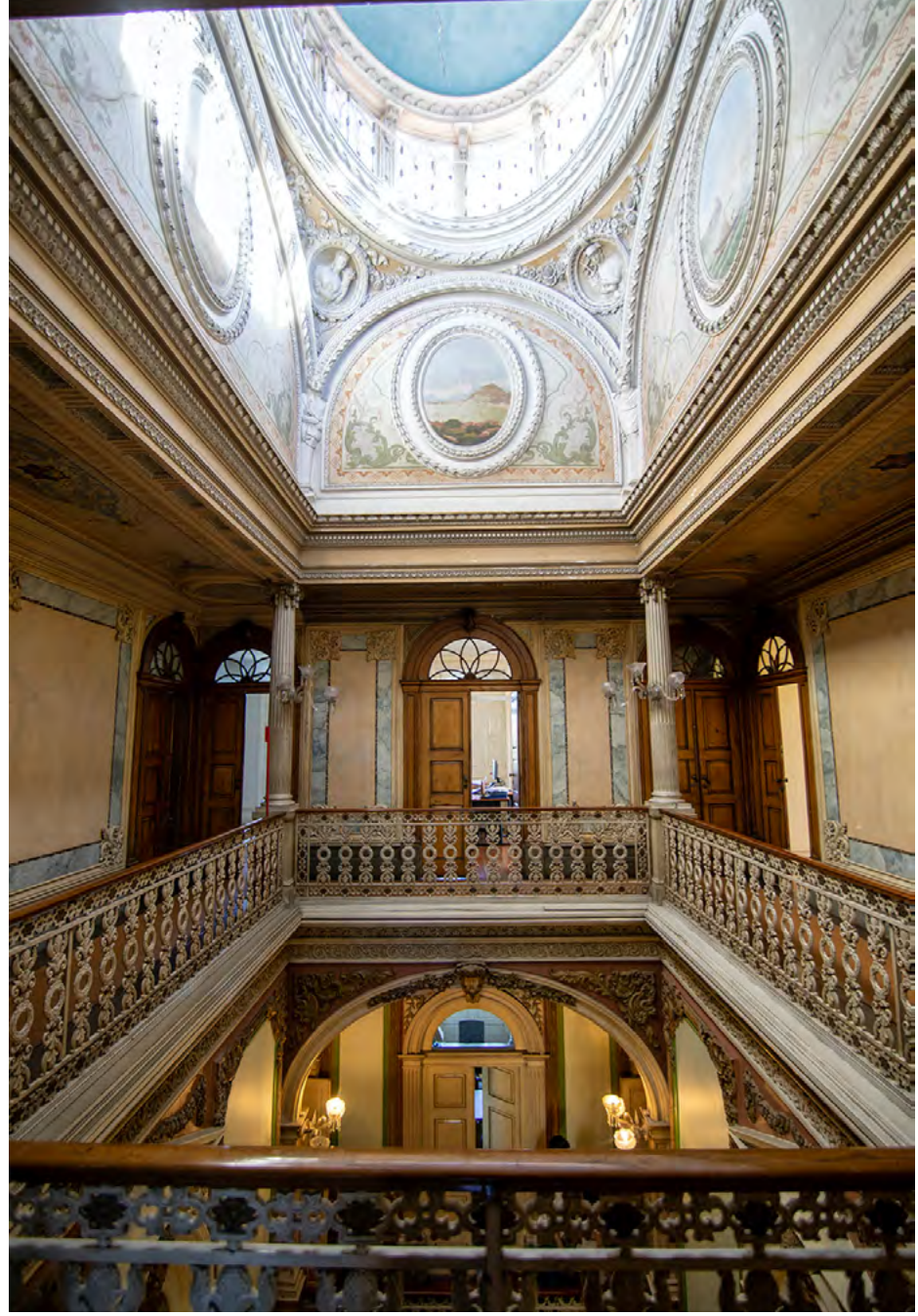
Fez agora um ano que foi eleita presidente da direção da CVRVV (para o triénio 2022-2025). Que balanço faz deste período inicial enquanto presidente?
Um ano após assumir as funções de Presidente da Direção da CVRVV faço um balanço extremamente positivo. Encontrei uma CVRVV com uma estrutura ampla, bem organizada para prestar serviços aos produtores da Região, mas também no momento certo para a revisão de processos e implementação de plataformas digitais inovadoras para os agentes económicos.
No que se refere à Região, o Vinho Verde está num trajeto de crescimento há já vários anos, com tendência para manter essa evolução e com condições para se afirmar no crescimento em valor, que é o grande desafio da Região. Há muito para fazer ainda, mas a motivação não podia ser maior.

Quais foram os principais desafios (conquistas e obstáculos)?
Os Vinhos Verdes caracterizam-se por um conjunto de pequenas parcelas de vinha, na maioria dos casos, o que corresponde a um maior número de destinatários da ação da CVRVV. Um dos grandes desafios da região é conseguir inovar na sua comunicação e posicionar os Vinhos Verdes como uma região demarcada que produz diferentes estilos de vinhos. Vai ser uma estratégia necessária para o sucesso da região, conseguir estabelecer e vender categorias diferenciadas de vinhos apesar de a origem geográfica ser a mesma. Para além deste ponto, entendo que há muito trabalho de base a realizar, nomeadamente na proximidade com os produtores, na área de boas práticas vitícolas, gestão de solos e manutenção da biodiversidade. A CVRVV criou um departamento de Sustentabilidade, Investigação & Desenvolvimento que está já a dedicar-se a explorar um programa de trabalho nesta área. Este departamento tem também como missão dar continuidade à Academia do Vinho Verde, que tinha forte tradição da formação aos agentes económicos e vai continuar a fazê-lo com temáticas relevantes para os produtores alinhadas com orientação estratégia da região.
Para além disso, existem desafios como é o caso da Estação Vitivinícola nos Arcos de Valdevez que carece de mais afirmação no campo experimental e em estreita articulação com o mundo académico. Ou ainda o facto de ter assumido funções numa das fases mais exigentes do ponto de vista socioeconómico, há uma guerra na Europa que afetou as exportações, há um clima de crise eco-

nómica que exige um trabalho mais cirúrgico junto dos vários mercados e há uma escassez de matérias-primas que afeta o quotidiano de todo o sector. Mas é nestes momentos que se encontram alternativas e que somos desafiados a fazer mais e melhor.

Pela primeira vez, a CVRVV conta com duas mulheres na liderança. O quê que isso significa?
Gostaria de acreditar que as escolhas são feitas maioritariamente por desempenho e afirmação profissional. No entanto, verifica-se que apesar de haver um crescente número de mulheres muito bem qualificadas, o acesso a posições de liderança não tem incrementado na mesma proporção. Por isso, não posso deixar desejar que a mudança, maioritariamente relacionada com fatores culturais, seja mais célere e que haja muito mais oportunidades para que as mulheres possam aceder de forma justa e igualitária às mesmas posições que os homens. Até porque a diversidade neste âmbito é uma vantagem estratégica para as organizações.
Quanto à CVRVV, somos duas mulheres, é certo, mas a Celeste Patrocínio assumiu a presidência do conselho geral graças ao vasto currículo de liderança na Adega Cooperativa de Ponte de Lima e ao trabalho de excelência que tem desempenhado na Região durante vários anos.
Não deixa, no entanto, de ser importante assinalar, que CVRVV tem já há muitos anos maioritariamente mulheres na liderança dos departamentos.

O que a levou a escolher o mundo dos vinhos?
Escolhi o sector dos vinhos por ser uma área apaixonante que sempre me despertou interesse e porque surgiu a oportunidade de trabalhar numa empresa de referência a nível mundial – o produtor californiano Ernest & Julio Gallo Winery, onde assumi a gestão de Marketing para o retalho na Europa Central, com base em Schwalbach, na Alemanha.
De regresso a Portugal, integrei a Direcção-Geral da ViniPortugal num tempo em que a promoção dos vinhos portugueses dava os primeiros passos, pelo que considero que foi uma experiência muito relevante para as funções que desempenhei mais tarde na Presidência da Direção da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA) e, atualmente, na Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes.



COM 115 ANOS É UMA DAS MAIS ANTIGAS REGIÕES DEMARCADAS DE PORTUGAL

Vinho Verde não é um tipo de vinho, mas sim uma das 14 regiões vitivinícolas de Portugal, contudo ainda subsiste alguma confusão nos consumidores. Porquê?
Durante muitas décadas, a realidade da Região dos Vinhos Verdes era completamente diferente daquilo que conhecemos hoje. Para além de ser uma Região maioritariamente de tintos, os perfis de vinho tinham mais acidez e destinavam-se ao consumo no próprio ano. A expressão "verde ou maduro" ainda hoje subsiste, mas continuamos a investir fortemente numa pedagogia de consumo em que se explica que as uvas da Região são maduras e Vinho Verde é uma Denominação de Origem. Na verdade, uma das mais antigas regiões demarcadas de Portugal, que celebra este ano 115 anos.

Como descreveria a Região? E quais as suas principais caraterísticas?
A Região dos Vinhos Verdes é vasta na dimensão e na diversidade - para além dos vários perfis de vinhos que se podem encontrar, destaca-se pela sua versatilidade. É tão simples encontrar um Vinho Verde jovem, leve e fresco, como um Vinho Verde complexo, estruturado e com estágio. E é essa amplitude de estilos que a torna competitiva e apetecível.
Em paralelo, beneficiamos da sua bele-

Escolhi o sector dos vinhos por ser uma área apaixonante que sempre me despertou interesse e porque surgiu a oportunidade de trabalhar numa empresa de referência



za natural e de características únicas, já que a Região coleciona diversos tons de verde, numa paisagem que reúne o melhor que um terroir pode desejar: montanhas, rios e mar.
O Vinho Verde é único no Mundo e acho que a melhor forma de descrever esta Região é reconhecendo a sua forma especial de nos conquistar pelo paladar, com magníficos vinhos e uma gastronomia ímpar no mundo.

Quais as castas predominantes que podemos encontrar nos vinhos da região? Quais as principais caraterísticas e o que as diferenciam das demais?
Os Vinhos Verdes elegem entre as principais castas brancas o Alvarinho, o Arinto (Pedernã), o Avesso, o Azal, o Loureiro e Trajadura. Nas castas tintas, temos maioritariamente o Alvarelhão, o Espadeiro, o Padeiro e o Vinhão.
Caracterizam-se por originar vinhos únicos, bastante diferenciados, nos quais se podem destacar aromas frutados e florais (dependendo das castas que lhes dão origem), com grande frescura, mineralidade e uma apetência gastronómica de exceção.
Nos últimos anos, os produtores dos vinhos verdes têm vindo a apostar mais intensamente na produção de vinhos rosé, que têm uma acidez e frescura muitíssimo interessantes, mas também estamos a verificar um incremente de vinhos espumantes extraordinários, na sua maioria da casta Alvarinho.

CVRVV É UMA DAS REGIÕES QUE MAIS CERTIFICA VINHOS

Qual o volume anual de produção de Vinhos Verdes e qual o valor económico que esta produção representa?
Reportando aos valores de 2022, a produção da região situa-se nos 75 milhões de litros. É uma das regiões que mais certifica vinhos, estando quase toda a produção da região a ser vendida com selo de garantia de origem DOC Vinho Verde e IG Minho.

Qual o peso relativo do mercado interno e dos mercados externos neste volume? E quais os principais destinos de exportação dos Vinhos Verdes?
Dos 75 milhões de litros de DOC Vinho Verde, cerca de 50% são consumidos no mercado nacional e 50% são exportados, sendo os principais mercados os Estados Unidos, Brasil e Alemanha.

E como se distribuem as vendas pelos diferentes canais?
De acordo com a Nielsen, as vendas na grande distribuição de DOC Vinho Verde registam em volume 20 milhões de litros e em valor 60 milhões de euros, enquanto a venda na restauração de DOC Vinho Verde é de 6 milhões de litros equivalentes a 55 milhões de euros. No entanto, estes valores são apenas uma parte do mercado de Vinho Verde, faltando ainda muitos pontos de distribuição que não entram no tracking da Nielsen.

De que forma a CVRVV encara o futuro da Região? Qual a estratégia definida?
A atual Direção da CVRVV traçou 6 linhas estratégicas para a Região nos próximos anos, que entendemos que serão a visão para um crescimento sustentado: aumentar o valor das uvas e vinhos da Região; incrementar o potencial produtivo, respeitando a tradição; expandir novas categorias de vinhos de excelência, alargando a base de consumidores; estabelecer o negócio do Vinho Verde/Minho num ambiente sustentável; contribuir, de modo transversal no sector, para a excelência na liderança dos negócios e por último, administrar a CVRVV como organismo de excelência, com liderança nacional na certificação, promoção, estratégia coletiva e de defesa dos interesses do sector.

ALTERAÇÕES CLIMÁTICAS SÃO UM TEMA MUITO IMPORTANTE

Alterações ao nível do portefólio e estilos de vinhos estão ou poderão ser equacionadas?
A Região tem vindo a mudar e são os produtores e respetivos enólogos quem traça esse caminho, explorando novos estilos e apresentando referências de



vinhos no mercado que, cada vez mais, nos posicionam como uma Região plena de qualidade.

E em termos de posicionamento, onde é que a Região acha que deve ser um player?
A Região dos Vinhos Verdes quer afirmar-se, cada vez mais, pela excelência na produção, incrementando o valor da comercialização de Vinho Verde e contribuindo positivamente para uma Região que, para além de ser competitiva, é sustentável e trabalha na defesa dos interesses dos seus produtores e do sector.

Um dos temas mais preocupantes em relação ao futuro da produção vinícola são as alterações climáticas. Como têm tentado encarar esta situação?
As alterações climáticas são um tema muito importante, num negócio como a vinha que se desenvolve a céu aberto. Estamos sempre muito vulneráveis e por essa razão temos que procurar mitigar os impactos tão diversos das alterações climáticas se quisermos continuar a manter os perfis de vinhos que hoje produzimos, que nos diferenciam e que os consumidores gostam de comprar. Uma das melhores formas de combatermos os seus efeitos começam pela boa gestão da vinha, procuramos implementar boas medidas de modo abrangente na região de modo a criar fatores de resiliência nos solos e dar prioridade às boas práticas na vinha e na adega.
A CVRVV tem trabalhado na área da formação, abordando com os produtores práticas para aumentar as eficiências das várias áreas de negócio. No entanto, temos pensado para o futuro num plano bastante mais consistente no sentido de analisar bem o que é necessário para a Região do Vinhos Verdes e cooperar com os produtores, auxiliando-os a tornarem-se mais robustos e preparados, nos seus negócios, para poderem fazer face aos variadíssimos impactos das alterações climáticas.

A Região dos Vinhos Verdes quer afirmar-se, cada vez mais, pela excelência na produção

À semelhança do que fez aquando da sua liderança na Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA), o desenvolvimento de um Plano de Sustentabilidade para a Região dos Vinhos Verdes será uma prioridade?
A CVRVV criou um Departamento dedicado à Sustentabilidade que está a trabalhar intensamente na área da formação junto dos produtores e viticultores, assim como a desenvolver ferramentas de apoio para a implementação de programas que alavanquem esta transformação na Região dos Vinhos Verdes. Está também fortemente dedicada a posicionar a Estação Vitivinícola Amândio Galhano (EVAG), em Arcos de Valdevez como um centro de experimentação e I&D que trabalha em colaboração com a Academia e com os produtores. Na EVAG temos um campo ampelográfico que nos dá a possibilidade única de estudar muitas das castas autóctones da região e aferir sobre o seu potencial enológico. Temos também nos 66 ha de área, a possibilidade de experimentar aspetos relevantes da viticultura, como condução da vinha, compassos, cobertos vegetais, irrigação, biodiversidade, entre outros. Tudo isto proporciona uma enorme vantagem no que diz respeito à possibilidade de projetar o futuro em conjunto com os stakeholders da região. •

TEXTO: Fernanda Silva Teixeira
FOTOGRAFIA: DR

FALUA

WINES

PROJETOS QUE CELEBRAM A QUALIDADE E A DIFERENCIAÇÃO

TEJO



DOURO



VERDES



WWW.FALUA.PT

Seja Responsável. Beba com moderação.



NOVIDADES
as nossas escolhas

Brancos, rosados, tintos, tranquilos ou generosos, espumantes...
Todos os meses os produtores enviam para a revista Paixão Pelo Vinho
os seus novos lançamentos para prova cega e classificação do painel de provadores.
Conheça-os e desfrute apaixonadamente!

#RevistaPaixaoPeloVinho
www.revistapaixaopelovinho.com



19

150€ | 18%

ADEGA DE FAVAIOS EDIÇÃO COMEMORATIVA DOC MOSCATEL DO DOURO 70 ANOS

CASTAS: Moscatel Galego Branco
ENÓLOGO: Miguel Ferreira

COR: Âmbar acastanhado com tons laranja, limpo.
AROMA: Rico, intenso, destaca laranja confitada, melados, ervas secas, especiarias...
SABOR: Sedoso, equilibrado, fresco e firme, mantém o perfil aromático, deixa tostados, frutos secos, prolongado e persistente.

ADEGA DE FAVAIOS
T. +351 259 949 166
geral@adegadefavaios.com.pt
www.adegadefavaios.pt



19

50€ | 12%

PEQUENOS REBENTOS TOUCHÉ DOC VINHO VERDE TINTO 2021

CASTAS: Bastardo, Alvarelhão, Caínho Tinto, entre outros
ENÓLOGO: Márcio Lopes

COR: Rubi aberto, limpo.
AROMA: Desafiador, destaca notas de frutos vermelhos, bagas, especiarias.
SABOR: Vibrante, fresco, mineral, distinto, destaca groselha, framboesa, pimenta branca, taninos macios, bem persistente e gastronómico.

MÁRCIO LOPES WINEMAKER
T. +351 932 022 547
patriciab.mlw@gmail.com
www.mlw.pt



19 250€ | 15%

QUINTA DO NOVAL TERROIR SERIES: VINHA DO PASSADOURO DOC DOURO TINTO 2020

Castas: Uma mistura de mais de 20 castas tradicionais diferentes das vinhas velhas da Quinta do Passadouro.
Enólogo: Carlos Agrellos
Produtor: Quinta do Noval
Cor: Rubi intenso, limpo.
Aroma: Profundo, notável, revela-se em camadas, frutos pretos, especiarias, tostados.
Sabor: De grande frescura e estrutura, seduz em cada detalhe, tem taninos requintados, é persistente e poderoso.



18 50€ | 13%

6000 A.C. BRANCO CURTIMENTA 2022 DOC VINHO VERDE

Castas: alvarinho
Enólogo: José Oliveira
Produtor: Barcos Wines
Cor: Amarelo âmbar com reflexos alaranjados.
Aroma: Intenso, de perfil clássico, com notas cítricas, vegetal seco, pot pourri.
Sabor: Saboroso, distinto, marca o paladar pela diferença, em qualidade e harmonia, gastronómico e persistente.



19 76€ | 19%

VILLA OEIRAS DOC CARCAVELOS VINHO GENEROSO 2012

Castas: Galego Dourado, Ratinho e Arinto
Enólogo: Pedro Sá
Produtor: Município de Oeiras
Cor: Ambar com tons castanho e laranja, limpo.
Aroma: Exuberante, rico, envolvente, destaca frutos secos e cristalizados, melaço.
Sabor: Na boca é uma explosão de sensações, acrescenta notas de toranja e iodo, persistente. Grande vinho!



18 45€ | 12%

ALEIXO TINTO GRANDE RESERVA 1997 DOC BAIRRADA

Castas: Baga
Enólogo: Abel Aleixo
Produtor: Real Cave do Cedro
Cor: Granada com tons acastanhados, limpo.
Aroma: Destaca notas de frutos vermelhos e do bosque, tostados, caramelo e cacau.
Sabor: Elegante, com boa estrutura, está no ponto ótimo de consumo, taninos macios, boa persistência. Belo Vinho.



18.5 29.90€ | 14.50%

PORTAS DA HERDADE TINTO GRANDE RESERVA 2018 DOC ALENTEJO

Castas: Aragonez, Alicante Bouschet e Syrah
Enólogo: Ivo Fartouce
Produtor: Companhia das Quintas - SAQRC Borlido
Cor: Rubi intenso, limpo.
Aroma: Notável, destaca notas de frutos pretos, ligeiro vegetal, tostados, especiarias.
Sabor: Excelente corpo e volume, acidez e textura, tem taninos ricos e envolventes, termina persistente.



18.5 16.90€ | 14%

PORTAS DA HERDADE VINHAS VELHAS REG ALENTEJANO TINTO 2020

Castas: Field Blend (Syrah, Trincadeira, Alicante Bouschet e Castelão)
Enólogo: Ivo Fartouce
Produtor: Companhia das Quintas - SAQRC Borlido
Cor: Rubi Definido, Limpo.
Aroma: Distinto, revela-se em camadas, a fruta, negra e madura, especiarias, tostados.
Sabor: De grande elegância, tem taninos sofisticados, tudo muito bem interligado, persistente. Belo vinho.

18.5

30€ | 12.50%

PERMITIDO BRANCO DE C (ENTENÁRIA) DOC DOURO BRANCO 2021

CASTAS: Field Blend Vinha Centenária
ENÓLOGO: Márcio Lopes

COR: Amarelo citrino, limpo.
AROMA: Notável no nariz, com notas minerais, frutos citrinos, ervas aromáticas.
SABOR: Para provar devagar, precisa de tempo para se revelar em toda a plenitude, bela frescura, longo, persistente, envolvente.

MÁRCIO LOPES WINEMAKER
T. +351 932 022 547
patriciab.mlw@gmail.com
www.mlw.pt




Coutale
Portugal
Acessórios para Vinhos
Quem produz bem,
merece o melhor.
A cada garrafa um Coutale
www.coutaleportugal.pt



18

12,95€ | 13,5%

SENHORA MALANDRA DOP DÃO TINTO 2017

CASTAS: Touriga Nacional
ENÓLOGO: Miguel Oliveira

COR: Granada, limpo.
AROMA: Notável em aromas, fruta madura, flores, ervas, tostados, cacau.
SABOR: Muito elegante e sofisticado, tem taninos sólidos e macios, bela acidez, bom corpo, a terminar persistente e distinto.

PMC WINE & FOOD
T. + 351 214 536 846
info@pmc-wine.com
www.pmc-wine.com



18

8.99€ | 14%

VINHOS DA ARRÁBIDA REG PEN DE SETÚBAL TINTO 2020

CASTAS: Petite Syrah
ENÓLOGO: Jaime Quendera

COR: Rubi, limpo.
AROMA: Destaca notas de frutos pretos maduros, amoras, ameixas, mirtilos, cresce.
SABOR: Bom corpo e volume, sabor distinto e cativante, mantém a fruta madura, especiaria, taninos envolventes, final persistente.

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



18 45€ | 12%

ALEIXO SUPERIOR
DOC BAIRRADA BRANCO 1996

Castas: Maria Gomes e Bical
Enólogo: Abel Aleixo
Produtor: Real Cave do Cedro
Cor: Amarelo dourado, limpo.
Aroma: Notável envelhecimento, a deixar notas algo exóticas e especiadas.
Sabor: Requintado, saboroso, aveludado, destaca especiarias, fruta em compota, um vinho com idade, promissor.



18 21.96€ | 14%

ANDREZA
DOC DOURO TINTO GRANDE RESERVA 2018

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão
Enólogo: Francisco Baptista
Produtor: Lua Cheia - Saven
Cor: Amarelo Citrino, Limpo.
Aroma: Fruta bem posicionada, atrativo, com toque tostado e fumado.
Sabor: Rico, encorpado, com bela acidez e frescura, gastronómico, muito equilibrado, termina persistente e elegante.



18 39€ | 12%

BOJADOR AMPHORA 2022
DOC ALENTEJO VINHO BRANCO DE TALHA

Castas: Perrum, Roupeiro, Rabo de Ovelha e Manteúdo
Enólogo: Pedro Ribeiro
Produtor: Espaço Rural
Cor: Amarelo citrino, limpo.
Aroma: De uma elegância clássica, sedutora, destaca aromas cítricos, flores e pólens.
Sabor: Seco, com excelente acidez e frescura, é um vinho desafiador para os sentidos, persistente e de grande nível.



17.5 7,90€ | 13%

ADEGA COOP PONTE DA BARCA
BRANCO RESERVA 2022
DOC VINHO VERDE

Castas: Alvarinho
Enólogo: José Oliveira
Produtor: Barcos Wines
Cor: Amarelo citrino, limpo.
Aroma: Intenso em notas de frutos tropicais, como abacaxi, e frutos citrinos.
Sabor: Na boca o perfil cítrico está mais presente envolvido em notas tostadas discretas, persistente.



18

24,50€ | 14,5%

MARQUÊS DE MARIALVA
TINTO GRANDE RESERVA 2015
DOC BAIRRADA

CASTAS: Baga
ENÓLOGO: Osvaldo Amado

COR: Granada, intenso.
AROMA: Rico, revela-se em camadas, destaca fruta madura, tostados e especiarias.
SABOR: Volumoso, com taninos de grande nível, tudo bem integrado, cheio de vida, persistente. Belo vinho.

ADEGA DE CANTANHEDE
T. +351 231 419 540
geral@cantanhede.com
www.cantanhede.com



17,5

49€ | 40%

ADEGA COOPERATIVA DA LOURINHÃ AGUARDENTE VÍNICA XO - 31ª SÉRIE DOC LOURINHÃ

CASTAS: Seminário, Tália, Fernão Pires, Vital, Tinta Miúda e Castelão
ENÓLOGO: Não Se Aplica

COR: Topázio, com reflexos esverdeados.
AROMA: Amplo e desafiador, destaca frutos secos, nozes, tostados, fumados.
SABOR: Bom prolongamento de prova, acrescenta especiarias, baunilha, bom corpo, aveludado, termina persistente.

ADEGA COOPERATIVA DA LOURINHÃ
T. +351 261 422 107
geral@adegalourinha.pt
www.doc-lourinha.pt



17.5 15€ | 11.50%

AMEAL SOLO ÚNICO BRANCO 2022 DOC VINHO VERDE

Castas: Loureiro
Enólogo: Lourenço Charters.
Produtor: Quinta do Ameal / Esporão
Cor: Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.
Aroma: Intenso em notas de frutos citrinos, limão, folha de limoeiro, fresco, mineral.
Sabor: Uma experiência saborosa, vibrante, com bela acidez, gastronómica, de final cítrico e persistente.



17.5 13.51€ | 13.50%

ANDREZA ALTITUDE DOC DOURO TINTO 2020

Castas: Touriga Nacional e Touriga Franca
Enólogo: Francisco Baptista
Produtor: Lua Cheia - Saven
Cor: Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.
Aroma: Fresco, mineral, com fruta expressiva.
Sabor: Envolvente, elegante, com boa acidez e frescura, madeira a deixar complexidade, persistente.



17.5 37.50€ | 12%

CANADA DOS LADRÕES DO PICO BRANCO 2022

Castas: Verdelho
Enólogo: Cátia Laranjo
Produtor: Cátia Laranjo
Cor: Amarelo, limpo e brilhante.
Aroma: Atrativo, destaca-se pela frescura, num misto de vegetal, flores e frutos cítricos.
Sabor: Muito gastronómico, revela salinidade, acidez, vivacidade, um vinho distinto, saboroso, persistente.



17.5 44.99€ | 14%

CARTUXA 2018 DOC ALENTEJO BRANCO VINHO DE TALHA

Castas: Arinto, Roupeiro, Fernão Pires, Trincadeira das Pratas e Malvasia Rei
Enólogo: Pedro Baptista
Produtor: Fundação Eugénio de Almeida
Cor: Amarelo dourado, limpo.
Aroma: Elegante e harmonioso, destaca notas de frutos maduros e frutos secos.
Sabor: Na boca tem um perfil mais cítrico, com excelente acidez e frescura, bom corpo e volume, persistente.

QUINTA DA
PACHECA
SINCE 1738

A NOSSA HISTÓRIA

EM CADA GARRAFA



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

TERRAS& TERROIR



17.5 44.99€ | 14.50%

CARTUXA
TINTO RESERVA 2017
DOC ALENTEJO

Castas: Aragonez e Alicante Bouschet
Enólogo: Pedro Baptista
Produtor: Fundação Eugénio de Almeida
Cor: Granada, limpo.
Aroma: Intenso em notas de frutos vermelhos, ervas aromáticas, especiarias.
Sabor: Taninos ricos e envolventes, bela acidez, madeira incorporada a deixar complexidade no final.



17.5 8.49€ | 14%

ENCOSTA DAS PERDIZES
LIMITED EDITION
REG ALENTEJANO TINTO 2021

Castas: Petit Verdot
Enólogo: Paolo Nigra
Produtor: Fepi Distribuição
Cor: Rubi profundo.
Aroma: Intenso em notas de ameixa, mirtilos e doce de cereja preta, pinho, tostados.
Sabor: A madeira muito bem integrada a deixar complexidade, nota de resina, especiarias, taninos ricos.



17.5 35€ | 14%

EPTUS
TINTO GRANDE RESERVA 2021
DOC DOURO

Castas: Blend
Enólogo: João Sobral Pereira
Produtor: Eptus
Cor: Rubi intenso, limpo.
Aroma: Sofisticado, com notas balsâmicas, frutos maduros, tostados, especiarias.
Sabor: Tem bela estrutura, taninos firmes mas redondos, boa acidez, madeira integrada, persistente.



17.5 17.50€ | 13%

FREIXO SPECIAL EDITION
DOC ALENTEJO ROSÉ 2022

Enólogo: Diogo Lopes
Castas: Touriga Nacional
Produtor: Herdade do Freixo
Cor: Rosado suave com tons salmão, limpo e brilhante.
Aroma: Requintado, elegante, destaca notas de frutos silvestres como framboesas.
Sabor: Poderoso, faz-se sentir e afirma-se pela frescura e acidez, corpo e textura, gastronómico. Muito bom!



17.5 12.90€ | 13.50%

FREIXO TERROIR
REG ALENTEJANO TINTO 2020

Castas: Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon
Enólogo: Diogo Lopes
Produtor: Herdade do Freixo
Cor: Rubi definido, limpo.
Aroma: Sofisticado, revela predominantes notas de frutos pretos maduros.
Sabor: Na boca tem bom corpo e volume, bela acidez, taninos aveludados, notas de ameixa, final persistente.



17.5 7.20€ | 13%

INSPIRAR 2022
BRANCO GRANDE ESCOLHA
DOC VINHO VERDE

Castas: Avesso
Enólogo: Jorge Sousa Pinto
Produtor: Albino Gonçalves Sales
Cor: Amarelo com tons esverdeados, limpo.
Aroma: Intenso em notas de frutos citrinos, limão e folha de limoeiro.
Sabor: A vivacidade conquista o nariz e o paladar, fresco e gastronómico, tem bom corpo e termina longo.

17.5

13€ | 13.50%

MATA FIDALGA 2017
TINTO GRANDE RESERVA
DOC BAIRRADA

CASTAS: Baga e Touriga Nacional
ENÓLOGO: José Carvalheira

COR: Granada intenso, limpo.
AROMA: Notável, destaca notas de ameixa preta, tostados, baunilha, especiarias.
SABOR: Bem estruturado, com belos taninos, acidez em destaque, promete longevidade, boa persistência no final, atrativo.

QUINTA DA MATA FIDALGA
T. +351 231 525 558
info@qmf.pt
www.qmf.pt





17.5 20.35€ | 11.50%

MARIA BONITA BARRICA
DOC VINHO VERDE BRANCO 2028

Castas: Loureiro
Enólogo: Francisco Baptista
Produtor: Lua Cheia - Saven
Cor: Amarelo citrino, limpo.
Aroma: Revela notas de folhas secas, folha de chá, toque floral, fruta madura.
Sabor: Bom corpo e volume, tem boa acidez e frescura, o estágio em madeira a conferir longevidade, final persistente.



17.5 25€ | 14.50%

PINTAS CHARACTER
DOC DOURO TINTO 2021

Castas: Blend
Enólogos: Sandra Tavares da Silva e Jorge Serôdio Borges
Produtor: Wine & Soul
Cor: Rubi, limpo.
Aroma: Sumptuoso, destaca frutos negros, ameixa, tostados e especiarias.
Sabor: Rico e envolvente, texturado, tem taninos requintados, bela acidez, pede tempo e tranquilidade na prova, persistente.



17.5 8€ | 13.50%

S. SEBASTIÃO PREMIUM
REG LISBOA TINTO 2021

Castas: Touriga Nacional
Enólogo: Filipe Sevinate Pinto
Produtor: Multiwines
Cor: Rubi intenso, limpo.
Aroma: Elegante, destaca predominantes notas de frutos vermelhos maduros e flores.
Sabor: Na boca é encorpado, tem boa acidez e frescura, especiarias, taninos apelativos e final persistente.



17.5 79.99€ | 15%

SCALA COELI
REG ALENTEJANO TINTO 2019

Castas: Petit Verdot
Enólogo: Pedro Baptista
Produtor: Fundação Eugénio de Almeida
Cor: Rubi intenso, limpo.
Aroma: Destaca notas de bosque, balsâmicos, caruma, frutos de baga, flores.
Sabor: Cheio de frescura, alia notas silvestres a baunilha, boa acidez, taninos ricos, termina persistente.



17.5

12,95€ | 13,5%

SENHORA MALANDRA
DOP DÃO TINTO RESERVA 2021

CASTAS: Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro
ENÓLOGO: Miguel Oliveira

COR: Granada, limpo.
AROMA: Sofisticado, revela notas de ervas aromáticas, flores e frutos do bosque.
SABOR: Madeira discreta envolvida em notas de frutos maduros, taninos ricos e macios, final longo e gastronómico.

PMC WINE & FOOD
T. + 351 214 536 846
info@pmc-wine.com
www.pmc-wine.com



17 10€ | 12%

AMEAL
BRANCO 2022
DOC VINHO VERDE

Castas: Loureiro
Enólogo: Lourenço Charters.
Produtor: Quinta do Ameal / Esporão
Cor: Amarelo citrino, limpo e brilhante.
Aroma: Frutado e citrino, mostra bem a casta que lhe dá origem.
Sabor: De grande pureza, é vivo e fresco, gastronómico, cítrico e deixa um final longo e apelativo.



17 10€ | 14.5%

CADÃO SUPERIOR
DOC DOURO TINTO 2020

Castas: Touriga Franca e Tinta Roriz
Enólogo: António Machado
Produtor: Mateus e Sequeira Vinhos
Cor: Rubi, limpo.
Aroma: Harmonioso, destaca aromas a framboesas e geleia de frutos vermelhos.
Sabor: A madeira a deixar notas tostadas e abaunilhadas, boa acidez e frescura, taninos macios, longo e gastronómico.



17 6€ | 14%

CAPELA
DOC TINTO 2021
REG ALENTEJO

Enólogo: Alexandra Mendes
Castas: Trincadeira, Aragonez, Alfrocheiro e Cabernet Sauvignon
Produtor: Casa Clara
Cor: Rubi, limpo.
Aroma: Frutos pretos e de baga em destaque, chá preto, especiarias.
Sabor: A fruta, notas vegetais secas e tostados, tudo interligado, com bons taninos e frescura, bom final.



17 44.99€ | 16%

CARTUXA VINHO DE TALHA BIOLÓGICO
DOC ALENTEJO TINTO 2019

Castas: Alicante Bouschet, Trincadeira e Alicante Bouschet
Enólogo: Pedro Baptista
Produtor: Fundação Eugénio De Almeida
Cor: Rubi, limpo.
Aroma: Intenso em notas de frutos silvestres, bosque, vegetal seco, perfumado.
Sabor: Texturado, harmonia entre os vários componentes, tem um perfil clássico de final longo e distinto.



17.5

8€ | 14%

MORGADO DA SERRA DE SÃO MAMEDE
DOC ALENTEJO TINTO 2020

CASTAS: Trincadeira, Castelão, Grand Noir e Alicante Bouschet
ENÓLOGO: Nuno do Ó e Miguel Sistelo

COR: Rubi, limpo.
AROMA: Elegante, revela delicadas notas frutadas, ameixa preta, tostados, toffee.
SABOR: Tem bom corpo e volume, taninos ricos e macios, boa acidez, madeira harmoniosa, termina persistente e gastronómico.

ADEGA DE PORTALEGRE WINERY
T. +351 245 300 530
apoio@adegadeportalegrewinery.com
www.adegaportalegre.pt

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



17.5 99.99€ | 16%

SCALA COELI
REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2017

Castas: : Alicante Bouschet
Enólogo: Pedro Baptista
Produtor: Fundação Eugénio de Almeida
Cor: Rubi intenso, limpo.
Aroma: Profundo, distinto, pede tempo e depois mostra-se frutado e vegetal.
Sabor: Madeira integrada, complexidade, notas de cacau, especiarias, taninos sofisticados, jovem e promissor.



17 9€ | 12%

CASA VELHA
DOC BRANCO 2022
REG DOURO

Enólogo: Miguel Ferreira
Castas: Samarrinho
Produtor: Adega de Favaios
Cor: Amarelo citrino, limpo.
Aroma: Distinto, intenso em notas de frutos de pomar e manga.
Sabor: Na boca tem boa acidez e frescura, mantém a fruta aliada a notas vegetais e herbáceas, longo.



17 9€ | 12%

ALEIXO
DOC BAIRRADA
BRANCO RESERVA 2020

Castas: Maria Gomes e Bical
Enólogo: Abel Aleixo
Produtor: Real Cave do Cedro
Cor: Amarelo citrino, limpo.
Aroma: Fresco, mineral, com notas de frutos de pomar, citrinos e flores.
Sabor: Sólido, tem tudo no lugar, bom corpo e volume, boa acidez e frescura, gastronómico.



17 15.35€ | 12.50%

CRASTO ALTITUDE
DOC TINTO 2021
REG DOURO

Enólogo: Manuel Lobo
Castas: Tinta Francisca e Touriga Nacional
Produtor: Quinta do Crasto
Cor: Rubi, limpo.
Aroma: Destaca notas frescas de frutos vermelhos, flores e tostados subtis.
Sabor: Bom corpo e volume, acidez a conferir potencial para a mesa, taninos macios e sólidos, persistente.

17

12€ | 13%

DARDAS
BRANCO 2022
REG MINHO

CASTAS: Alvarinho

COR: Amarelo citrino, limpo.
AROMA: Harmonioso, destaca aromas a frutos citrinos, flores dos mesmos, pólens.
SABOR: Interessante, tem boa estrutura, vivacidade e frescura envolventes, cítrico, final longo e gastronómico.

PIPAMOLHADA
T. +351 929 262 620
easmma4@hotmail.com



17

10€ | 13.50%

ENCOSTA DA CAPELA
BRANCO 2022
DOC VINHO VERDE

CASTAS: Alvarinho
ENÓLOGO: Abel Codesso

COR: Amarelo citrino, com tons esverdeados, limpo.
AROMA: Atrativo, destaca notas cítricas, tropicais, florais, fresco.
SABOR: Tem boa acidez e frescura, mantém o perfil frutado e sedutor, gastronómico, bebe-se com prazer.

JOSÉ MANUEL FERNANDES
T. +351 964 705 429
encostadacapela@gmail.com
www.facebook.com/EncostadaCapela





17 39€ | 14%

DUAS QUINTAS
TINTO RESERVA 2021
DOC DOURO

Castas: Touriga Nacional, Touriga Francesa e Tinta da Barca
Enólogo: João Luís Baptista
Produtor: Adriano Ramos Pinto
Cor: Rubi, limpo.
Aroma: Sofisticado, revela notas de frutos vermelhos, flores e especiarias.
Sabor: Bem estruturado, todos os elementos combinam na perfeição após algum tempo, sumptuoso final.



17 35€ | 12.50%

EPTUS
BRANCO GRANDE RESERVA 2021
DOC DOURO

Castas: Viosinho, Gouveio, Códega Do Larinho
Enólogo: João Sobral Pereira
Produtor: Eptus
Cor: Amarelo, limpo.
Aroma: Vai-se revelando em camadas, frutos maduros, tostados, especiarias.
Sabor: Bom corpo, acidez bem posicionada, gastronómico. Um vinho para guardar que já se bebe muito bem.



17 33.67€ | 13.50%

ESTOIRO DO ALÉM
BRANCO GRANDE RESERVA 2021

Castas: Síria, Arinto, Malvasia Fina, Fernão Pires, Alicante Branco, Fonte Cal, Estreito e Rabo de Ovelha
Enólogo: Miguel Dias
Produtor: Ementa de Portugal
Cor: Amarelo citrino, limpo.
Aroma: Desafiador para os sentidos, mostra-se frutado, com nota floral e especiada.
Sabor: Envolvente, sumptuoso, tem boa acidez, é gastronómico e bebe-se com prazer, termina persistente.



17 29.15€ | 13.50%

ESTOIRO NATIVO 2019
TINTO GRANDE RESERVA

Enólogo: Miguel Dias
Castas: Touriga Nacional, Marufo, Rufete, Tinta Francisca e Donzelinho
Produtor: Ementa de Portugal
Cor: Rubi intenso.
Aroma: Expressivo, frutos maduros, vermelhos e pretos, flores e vegetal.
Sabor: Bom corpo e volume, taninos macios, boa acidez e frescura, toque clássico, longo no final.

16.8

15,85€ | 12.50%

MATA FIDALGA
VINHA CRU
BRANCO 2022
DOC BAIRRADA

CASTAS: Sauvignon Blanc e Chardonnay
ENÓLOGO: José Carvalheira

COR: Amarelo citrino, limpo.
AROMA: Frutos citrinos em destaque, notas exóticas, toque vegetal, interessante.
SABOR: Harmonioso, tem bom corpo, fruta aliada a ligeiras notas de estágio em madeira, termina longo e gastronómico.

QUINTA DA MATA FIDALGA
T. +351 231 525 558
info@qmf.pt
www.qmf.pt



17

8€ | 14%

PAPALUAS
TINTO RESERVA 2021
DOC ALENTEJO

CASTAS: Aragonez, Syrah, Alicante Bouschet
ENÓLOGO: Gonçalo Carapeto

COR: Rubi, limpo.
AROMA: Elegante, com distintas notas de frutos maduros, tosta e especiaria.
SABOR: Taninos macios e bem integrados no conjunto, acidez a conferir vivacidade e perfil gastronómico, longo e atrativo.

GONÇALO CARAPETO WINES
T. +351 968 374 964
carapeto@hotmail.com
www.goncalocarapeto.com



17

5.89€ | 12.50%

POUCO COMUM BRANCO 2022 DOC VINHO VERDE

CASTAS: Alvarinho
ENÓLOGO: Carlos Teixeira

COR: Amarelo citrino, com tons esverdeados, limpo.
AROMA: Pleno de frescura e vivacidade, destaca frutos citrinos e flores dos mesmos.
SABOR: Boa acidez, a convidar para a mesa, destaca notas de lima, limão, saboroso e longo no final de boca.

QUINTA DA LIXA
T. +351 255 490 590
info@quintadalixa.pt
www.quintadalixa.pt



17

6.90€ | 13%

QUINTA DA LIXA ESCOLHA BRANCO 2022 DOC VINHO VERDE

CASTAS: Alvarinho
ENÓLOGO: Carlos Teixeira

COR: Amarelo citrino, limpo e brilhante.
AROMA: Harmonioso, fretado, com evidentes notas cítricas, limão e folha de limoeiro.
SABOR: Bom corpo e volume, bela acidez, gastronómico, saboroso, deixa um final longo e atrativo.

QUINTA DA LIXA
T. +351 255 490 590
info@quintadalixa.pt
www.quintadalixa.pt





17 32.50€ | 12%

ETNOM IG AÇORES BRANCO 2022

Castas: Arinto dos Açores
Enólogo: Cátia Laranjo
Produtor: Cátia Laranjo
Cor: Amarelo com tons esverdeados, limpo.
Aroma: Mineral, com notas de pederneira, intenso em frutos citrinos e toranja.
Sabor: Salino, fresco, com excelente acidez, saboroso, distinto, bem gastronómico, persistente. Belo vinho.



17 8€ | 13.50%

FORTE DE S. SEBASTIÃO TINTO RESERVA 2021 REG LISBOA

Castas: Touriga Nacional
Enólogo: Filipe Sevinate Pinto
Produtor: Multiwines
Cor: Granada, limpo.
Aroma: Intenso em notas de ameixa, mirtilos e cereja preta madura, tostados.
Sabor: Harmonioso, texturado, com bons taninos e frescura, conjunto atrativo de longo final.



17 10€ | 14%

FREI JOÃO TINTO RESERVA 2018 DOC BAIRRADA

Castas: Baga, Touriga Nacional e Petit Verdot
Enólogo: José Carvalheira
Produtor: Caves São João
Cor: Rubi, limpo.
Aroma: Sofisticado, destaca notas de frutos maduros, tostados delicados.
Sabor: Harmonioso, revela taninos macios e envolventes, boa acidez e perfil gastronómico.



17 11.90€ | 13%

FREIXO TERROIR BRANCO 2020 REG ALENTEJANO

Castas: Arinto, Alvarinho, Sauvignon Blanc e Chardonnay
Enólogo: Diogo Lopes
Produtor: Herdade do Freixo
Cor: Amarelo citrino, limpo.
Aroma: Notas de frutos tropicais, abacaxi, manga, laranja e toronja em destaque.
Sabor: Bem fresco e gastronómico, mantém o perfil frutado,com notas de flores brancas, prazeroso.

ALUG'AQUI

Aluguer de Equipamentos Hoteleiros



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
- ALGARVE

WWW.AAQUI.COM

Contate-nos

info@aaqui.com

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

Saiba mais **aqui**



17

5.90€ | 12.50%

QUINTA DA ALMIARA
REG LISBOA ROSÉ 2022

CASTAS: Touriga Nacional, Castelão e Syrah
ENÓLOGO: Lisete Lucas

COR: Rosado salmão, limpo e brilhante.
AROMA: Sofisticado, destaca notas de frutos vermelhos, especialmente morango fresco, framboesa e cereja.
SABOR: Vibrante, tem boa acidez e frescura, um toque mineral, perfil gastronómico e apelativo, frutado, persistente.

QUINTA DA ALMIARA
T. +351 261 958 300
geral@quintadaalmiara.com
www.quintadaalmiara.com



17 13%

FREIXO SPECIAL EDITION
BRANCO 2021
REG ALENTEJANO

Castas: Riesling
Enólogo: Diogo Lopes
Produtor: Herdade do Freixo
Cor: Amarelo, limpo.
Aroma: Intenso, fresco, mineral, tem um aroma sofisticado e distinto.
Sabor: Seco, citrino, com boa acidez e vivacidade, tem bom corpo e volume e termina longo e sedutor.



17 7.20€ | 13%

INSPIRAR
BRANCO GRANDE ESCOLHA 2022
DOC VINHO VERDE

Castas: Arinto
Enólogo: Jorge Sousa Pinto
Produtor: Albino Gonçalves Sales
Cor: Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.
Aroma: Harmonioso e sedutor, destaca frutos brancos e citrinos.
Sabor: Cremoso e envolvente, tem bela acidez e frescura, conjunto gastronómico para beber com prazer.



17 10€ | 12%

ITER
REG MINHO BRANCO 2022

Castas: Alvarinho e Chardonnay
Enólogo: Filipa Pizarro
Produtor: Duplo PR
Cor: Amarelo citrino, limpo e brilhante.
Aroma: Harmonioso, fresco, envolvente, destaca frutos citrinos e tropicais.
Sabor: Vivo, com boa acidez, gastronómico, frutado e floral, longo, bebe-se com muito prazer.



17 14.50€ | 12%

ITER
REG MINHO ROSÉ 2022

Castas: Touriga Nacional e Pinot Noir
Enólogo: Filipa Pizarro
Produtor: Duplo PR
Cor: Rosado salmão, limpo.
Aroma: Destaca evidentes notas de frutos vermelhos, morangos e framboesas.
Sabor: Tem bom corpo e volume, amplo, gastronómico, fresco, um belo rosé, versátil e elegante.



17 5.69€ | 13.50%

JABURU
BRANCO 2022
REG ALENTEJANO

Castas: Arinto, Antão Vaz e Gouveio
Enólogo: António Ventura e Alberto Capitão
Produtor: Pmc - wine & food
Cor: Amarelo citrino, limpo e brilhante.
Aroma: Fresco, jovem, com notas de limão, laranja e flores de laranjeira.
Sabor: Harmonioso, boa acidez e frescura, mantém o perfil frutado, bebe-se com prazer.



17 19.99€ | 19%

MARTHA'S PREMIUM SELECTION
VINHO DO PORTO LBV 2019

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão
Enólogo: Manuel Pedro Marta
Produtor: Gold Mountains Company
Cor: Rubi profundo, denso.
Aroma: Guloso, com fruta bem madura, preta e vermelha, especiarias.
Sabor: Bom corpo e volume, taninos ricos e jovens, frutado, persistente, conjunto muito agradável!



17 14€ | 13%

MIMUS
BRANCO RESERVA 2020
DOC DOURO

Castas: Rabigato, Malvasia Fina e Síria
Enólogo: João Rodrigues, Manuel Covas e Armindo Rodrigues
Produtor: Quinta do Gravançal
Cor: Amarelo, limpo.
Aroma: Intenso em notas frutadas, com destaque para maçã verde e citrinos.
Sabor: Mantém o perfil frutado na boca, notas tostadas discretas, bom corpo e volume, bela acidez e frescura.



17 12€ | 12.50%

PALMEIRIM D'INGLATERRA
DOC TRÁS-OS-MONTES BRANCO 2022

Castas: Arinto, Síria, Viosinho e Moscatel Galego Branco
Enólogo: Rui Cunha e Sérgio Alves
Produtor: Faioura - Soc. Vitivinícola
Cor: Amarelo citrino, limpo.
Aroma: Intenso em notas de limão, maçã verde, toque floral.
Sabor: Bebe-se com prazer, saboroso, equilibrado, com boa frescura, gastronómico, termina longo e equilibrado.



17

12€ | 13.50%

SANTA VITÓRIA 2022
BRANCO RESERVA
REG ALENTEJANO

CASTAS: Chardonnay, Arinto e Verdelho
ENÓLOGO: Marta Maia

COR: Amarelo citrino, limpo e brilhante.
AROMA: Sofisticado e harmonioso, partilha notas de frutos brancos maduros e tropicais.
SABOR: Tem bom corpo e volume, acidez a conferir apetência gastronómica, tostados delicados, final longo e atrativo.

SANTA VITÓRIA
T. +351 217 907 600
T. +351 969 642 231
www.santavitoria.pt



17 12€ | 12%

PALMEIRIM D'INGLATERRA ROSÉ SECO 2022 DOC TRÁS-OS-MONTES

Castas: Touriga Nacional
Enólogo: Rui Cunha e Sérgio Alves
Produtor: Faioura - Soc. Vitivinícola
Cor: Rosé salmonado, limpo.
Aroma: Framboesa, notas de frutos vermelhos e flores.
Sabor: Saboroso, equilibrado e elegante, destaca as notas florais envolvidas na fruta, belo vinho.



17 15€ | 12.50%

PERMITIDO RABIGATO DOC DOURO BRANCO 2022

Castas: Rabigato
Enólogo: Márcio Lopes
Produtor: Márcio Lopes Winemaker
Cor: Amarelo citrino, limpo.
Aroma: Intenso em notas de citrinos e flores dos mesmos.
Sabor: Bem fresco e gastronómico, tem bom corpo e volume, saboroso, para beber com prazer.



17 18.99€ | 13%

QUINTA DO SOBREIRÓ DE CIMA TINTO RESERVA 2019 REG TRANSMONTANO

Castas: Cabernet Sauvignon
Enólogo: Luís Cortinhas
Produtor: Quinta do Sobreiró de Cima
Cor: Rubi carregado, denso.
Aroma: Destaca notas de frutos pretos maduros, ameixa, toque vegetal, especiarias.
Sabor: Gastronómico, tem taninos macios e bom corpo, persistente.



17 19.95€ | 14%

QUINTA FOZ DE AROUCE REG BEIRA ATLÂNTICO TINTO 2019

Castas: Baga e Touriga Nacional
Enólogo: João Portugal Ramos
Produtor: J. Portugal Ramos / Conde Foz de Arouce
Cor: Rubi intenso, limpo.
Aroma: Elegante, partilha notas de frutos maduros, tostados e especiarias.
Sabor: A madeira bem integrada, taninos aveludados, boa acidez, saboroso, com final longo e atrativo.

17

6,35€ | 13,5%

SENHORA MALANDRA COLH. SELEC. 2021 DOP DÃO TINTO

CASTAS: Touriga Nacional, Tinta Roriz e Jaen
ENÓLOGO: Miguel Oliveira

COR: Granada, limpo.
AROMA: Frutado intenso, partilha notas de framboesas, bagas de goji.
SABOR: Tem bom corpo e volume, taninos redondos e envolventes, boa acidez, deixa um final atrativo e guloso.

PMC WINE & FOOD
T. + 351 214 536 846
info@pmc-wine.com
www.pmc-wine.com



17

13,80€ | 13,5%

SENHORA MALANDRA BRANCO 2020 DOP DÃO

CASTAS: Encruzado
ENÓLOGO: Miguel Oliveira

COR: Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.
AROMA: Fresco, mineral, com nota de sílex, lima e limão.
SABOR: Seco, fresco, com boa vivacidade, mantém o perfil frutado, deixa um final longo e harmonioso.

PMC WINE & FOOD
T. + 351 214 536 846
info@pmc-wine.com
www.pmc-wine.com





17 28.00 € | 12.50%

RIBEIRO & MOSER BRANCO 2022 REG LISBOA

Castas: Arinto
Enólogo: Pedro Ribeiro
Produtor: Rocim Agroindústria
Cor: Amarelo citrino, limpo.
Aroma: Mineral, com nota de sílex, frutos citrinos em destaque.
Sabor: Interessante, saboroso, destaca a acidez e frescura, um vinho que se bebe bem mas poderá ser guardado.



17 8.50€ | 11.50%

SÃO JOÃO LOTE ESPECIAL BRANCO 2022 DOC BAIRRADA

Castas: Arinto e Chardonnay
Enólogo: José Carvalheira
Produtor: Caves São João
Cor: Amarelo citrino, limpo.
Aroma: Elegante e harmonioso, destaca notas de frutos citrinos e flores dos mesmos.
Sabor: Vivacidade, bela acidez e frescura, fazem deste vinho uma excelente opção para a mesa.



17 9.50€ | 13.50%

QUINTA DE CARAPEÇOS DOC VINHO VERDE BRANCO 2022

Castas: Alvarinho
Enólogo: Jorge Sousa Pinto
Produtor: Quinta de Carapeços
Cor: Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.
Aroma: Intenso em notas cítricas envolvidas em apontamentos de ananás.
Sabor: Frutado, floral, exótico com bela acidez e frescura, gastronómico, deixa um final longo e apelativo.



17 11€ | 13%

QUINTA DE S. SEBASTIÃO REG LISBOA BRANCO RESERVA 2022

Castas: Arinto, Cercial e Sauvignon Blanc
Enólogo: Filipe Sevinate Pinto
Produtor: Multiwines
Cor: Amarelo citrino, limpo.
Aroma: Destaca notas frutadas, envolvidas em flores e um toque vegetal.
Sabor: Muito harmonioso e sedutor, tem tudo bem integrado e traduz-se num belo momento à mesa!

17

3€ | 13%

TERRAS DE BACO TINTO 2021 REG ALENTEJANO

CASTAS: Trincadeira, Aragonez, Castelão, Alicante Bouschet
ENÓLOGO: Nuno do Ó e Miguel Sistelo

COR: Rubi, limpo.
AROMA: Harmonioso, destaca notas de frutos vermelhos, morangos, framboesas.
SABOR: Um vinho alegre, que se bebe com prazer, com boa acidez e frescura, taninos macios, final longo e prazeroso.

ADEGA DE PORTALEGRE WINERY
T. +351 245 300 530
apoio@adegadeportalegrewinery.com
www.adegaportalegre.pt



16.5

12€ | 13.50%

DARDAS BRANCO 2020 DOC VINHO VERDE

CASTAS: Avesso

COR: Amarelo esverdeado, limpo.
AROMA: Os frutos tropicais estão em evidência, ananás, flores de citrinos.
SABOR: Conjunto harmonioso, fusão entre frutos, flores e toque mineral, bela acidez, bebe-se com prazer!

PIPAMOLHADA
T. +351 929 262 620
easmma4@hotmail.com





17

13.99€ | 14.50%

VINHOS DE PEGÕES
TINTO RESERVA 2020
REG PENÍNSULA DE SETÚBAL

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

COR: Granada, limpo.
AROMA: Harmonioso, destaca notas de frutos maduros, tostados e especiarias.
SABOR: Belos taninos, aveludados, a madeira bem integrada a deixar complexidade, bebe-se com muito prazer.

COOPERATIVA AGRÍCOLA SANTO ISIDRO DE PEGÕES
T. +351 265 898 860
info@cooppegoes.pt



17 8.99€ | 12%

VINHOS DA ARRÁBIDA
BRANCO 2022
REG PENÍNSULA DE SETÚBAL

Castas: Pinot Grigio
Enólogo: Jaime Quendera
Produtor: Casa Ermelinda Freitas
Cor: Amarelo citrino, limpo.
Aroma: Alegre, vibrante, destaca notas frutadas e florais.
Sabor: Sofisticado, vivo e atrativo, deixa notas de limão, tangerina, alguma maçã verde e flores, termina longo.



17 6.99 € | 13.50%

QUINTA DO GRADIL
TINTO 2022
REG LISBOA

Castas: Tannat e Touriga Nacional
Enólogo: Carlos Eduardo
Produtor: Parras Wines
Cor: Rubi, limpo.
Aroma: Notas vegetais, floral, frutos em baga maduros, distinto,
Sabor: Tem bom corpo e volume, taninos macios e envolventes, boa frescura e acidez, termina longo.



17 14€ | 12.50%

QUINTA DO POÇO DO LOBO
ESPUMANTE ROSÉ BRUTO NATURAL 2018
DOC BAIRRADA

Castas: Baga
Enólogo: José Carvalheira
Produtor: Caves São João
Cor: Suave e brilhante, bolha fina e persistente.
Aroma: Destaca notas de framboesas, cereja e morango.
Sabor: Elegante, com bela acidez, cremoso e envolvente, nota de biscoito, frutado, persistente.



OUTROS VINHOS
Provados e classificados

CONSULTA POR ORDEM ALFABÉTICA

15.5	6000 A.C ROSÉ PET-NAT ESPUMANTE NATURAL
15.5	6000 A.C BRANCO PET-NAT
16	A. HENRIQUES DOC BAIRRADA TINTO 2020
16.8	ALEIXO DOC BAIRRADA TINTO RESERVA BAGA 2020
16.5	ALTITUDE BY DUORUM DOC DOURO BRANCO 2022
16.5	ALTITUDE BY DUORUM DOC DOURO TINTO 2021
16.5	ANDREZA DOC DOURO BRANCO RESERVA 2022
16.5	BOA BAY ELA DOC BAGA-BAIRRADA ESP. BR BRUTO NATURAL BAGA 2017
16.8	CÃES DE VILA DOC DOURO DOURO 2021
16.5	CANTO DO MONGE DOC ALENTEJO T R ALICANTE BOUSCHET 2021
16.8	CARTUXA DOC ALENTEJO TINTO 2019
16	CARTUXA DOC ALENTEJO ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2022
16	CEREJEIRAS REG LISBOA TINTO 2022
15.8	CEREJEIRAS REG LISBOA ROSÉ 2022
15.5	CEREJEIRAS REG LISBOA BRANCO 2022
16,5	COLINAS DE ANÇÃ DOC BAIRRADA TINTO RESERVA 2019
16,0	COLINAS DE ANÇÃ DOC BAIRRADA TINTO COLHEITA SELECIONADA 2020
16	CONVENTUAL DOC ALENTEJO BRANCO 2022
15.5	CONVENTUAL DOC ALENTEJO TINTO 2021
16.5	EA CARTUXA REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2020
15.8	EA CARTUXA REG ALENTEJANO BRANCO 2022
15.8	EA CARTUXA REG ALENTEJANO TINTO 2021
15.5	EA CARTUXA REG ALENTEJANO ROSÉ 2022
16	ENCOSTA DAS PERDIZES LIMITED EDITION REG AL BRANCO ARINTO 2022
16	EPTUS DOC DOURO TINTO TOURIGA NACIONAL 2020
16.5	EVIDÊNCIA DOC DÃO BRANCO RESERVA ENCRUZADO 2022
15.8	FORAL DE ÉVORA DOC ALENTEJO BRANCO 2021
16.5	HERDADE ESPIRRA VINHAS VELHAS DO PALMELA T R CASTELÃO 2018
16.5	JOÃO PORTUGAL RAMOS DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2022
16	LUA CHEIA DOC DOURO TINTO VINHAS VELHAS 2021
15.8	MARIA BONITA DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO 2022
15	MARIA BONITA DOC VINHO VERDE ROSÉ ESPADEIRO 2022
16	MARIA BONITA NOSTALGIA DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2022
15.5	MARIA PAPOILA DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA 2022
16,5	MARQUÊS DE MARIALVA DOC BAIRRADA TINTO RESERVA 2018
16.5	MARTHA'S DOC DOURO TINTO 2022
16	MARTHA'S DOC DOURO ROSÉ 2022
15.8	MEXE COMIGO ENC DA CAP VV PET-NAT ESP. BR BRUTO NATURAL ALVARINHO
16	MINA VELHA REG LISBOA TINTO RESERVA 2020
16.8	MONSARAZ BIVARIETAL DOC ALENTEJO BRANCO 2022
16.5	MONTE DA CAPELA REG ALENTEJANO BRANCO VERDELHO 2020
16.5	MONTE DA CAPELA REG ALENTEJANO BRANCO VIOSINHO 2022
16	MONTE DE PINHEIROS REG ALENTEJANO BRANCO 2022
15.5	MONTE DE PINHEIROS REG ALENTEJANO TINTO 2020
15.8	MORGADO DA SERRA DE SÃO MAMEDE DOC ALENTEJO BRANCO 2022
16	MULA VELHA REG LISBOA BRANCO SAUVIGNON BLANC 2022
16.5	PAVÃO DE ESPIRRA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO CASTELÃO 2020
15.8	PENÍNSULA DE LISBOA REG LISBOA BRANCO 2022
15.5	PENÍNSULA DE LISBOA REG LISBOA ROSÉ 2022
15.5	PENÍNSULA DE LISBOA REG LISBOA TINTO 2021
16.5	PEQUENOS REBENTOS DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2022
15.8	PORTAS DO VALE REG LISBOA BRANCO FERNÃO PIRES 2022
16	QUINTA DA ALMIARA REG LISBOA BRANCO FERNÃO PIRES 2022
16.5	QTA DE SANTA CRISTINA DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2022
16.3	QTA DE SANTA CRISTINA DOC V V COLHEITA TARDIA BRA ESPADEIRO 2018
16.5	QTA DO POÇO DO LOBO IG BEIRA ATLÂNTICO ESP BRA BR NAT BAGA 2021
16.5	QUINTA DO SOBREIRÓ DE CIMA REG TRANSMONTANO BRANCO 2022
17	QUINTA FOZ DE AROUCE REG BEIRA ATL NTICO BRANCO 2022
16.5	S. SEBASTIÃO REG LISBOA TINTO RESERVA 2021
16	S. SEBASTIÃO REG LISBOA BRANCO ARINTO 2022
16,5	SENHORA MALANDRA DOP DÃO BRANCO COLHEITA SELECIONADA
16	TERRAÇOS DA FOIA REG ALGARVE TINTO TINTA RORIZ 2022
15	TERRAS DE BACO REG ALENTEJANO BRANCO 2022
17	TERRICHA DOC DOURO BRANCO RESERVA 2022
16	TRADIÇÃO DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2022
15.8	UNIQO DOC DOURO TINTO 2021
16,3	VALE DE TOUROS DOC PALMELA BRANCO RESERVA 2022



LEONOR FREITAS
A rainha do Castelão

Empresária "lançou" o Castelão no mundo e a casta ajudou a promover a região e a adega. A prova? Os mais de 1.500 prémios ganhos. É a quarta geração de mulheres (fortes) à frente daquela que é hoje a maior adega de Palmela. Leonor Freitas lembra que tudo começou com uma "simples" casa agrícola que, a certa altura, sentiu necessidade de se profissionalizar.





É a quarta geração de mulheres (fortes) à frente daquela que é hoje a maior adega de Palmela. Leonor Freitas lembra que tudo começou com uma "simples" casa agrícola que, a certa altura, sentiu necessidade de se profissionalizar. E a decisão de avançar com a marca Casa Ermelinda Freitas fez toda a diferença.
Para "combater" o mercado e dar a conhecer a Casa avançou-se com o primeiro Castelão. A marca Quinta da Mimosa serviu como estandarte e, até hoje, é um dos vinhos emblemáticos da casa.
Mas nada se fez de repente. Como aponta Leonor Freitas foi uma evolução que se fez ao longo do tempo, com a correspondente criação de postos de trabalho. Mais ainda. O trabalho à volta da promoção e divulgação da Casa Ermelinda Freitas teve como consequência a divulgação de uma zona mais rural – Fernando pó – da Península de Setúbal. Uma região que "não tinha nenhuma adega", porque "era tudo vendido a granel".
"O facto de se criar a empresa, com o nome muito personalizado da minha mãe – Casa Ermelinda Freitas – e, atrás dela vir o Castelão, que era a única marca que tínhamos, e tentar valorizá-la e dá-la a conhecer" fez toda a diferença. Não só na empresa em si, mas, e também, no desenvolvimento da região.

O VINHO DAS RISCAS

A responsável máxima da Casa Ermelinda Freitas lembra que a Quinta da Mimosa, com as suas cápsulas às riscas e o rótulo redondo foi o vinho que chamou à atenção não só para a casta Castelão, mas, e também, para a região de Fernando Pó. Uma imagem diferente que levou a que todos falassem sobre o vinho. "Uns gostavam, outros detestavam, mas a verdade é que se falava", constata Leonor Freitas, que refere que esse falar levou a "uma grande afirmação".
Quais as consequências? "Deixou de ser um negócio quase caseiro para ter uma dimensão mais profissional", aponta.
Poder-se-ia pensar que toda esta história tem muitos anos. Mas não é assim. A evolução da Casa Ermelinda Freitas e da região onde está inserida é muito recente. Para se ter uma noção, o primeiro Castelão data de 1997. E o processo não foi fácil. Porque, como lembra Leonor Freitas, as pessoas não estavam habituadas nem à cápsula nem ao rótulo lilás redondo. Uma estranheza que levou inclusive a uma situação em que a perceção geral era a de que "a qualidade do vinho não correspondia à imagem" - o mercado estava habituado à tradicional cápsula preta – o que levou a empresa a equacionar a retirada da imagem. E foi aí que veio a mensagem: nada de trocas. "As pessoas pedem o vinho pelas riscas". Uma estratégia de marketing que resultou na diferenciação junto do mercado e possibilitou o reconhecimento da Casa. Uma espécie de Licor Beirão de Palmela.
É claro que uma marca não vive só do marketing. A qualidade também tem de corresponder. Sobre isso Leonor afirma, orgulhosa, que tem grandes Castelões, oriundos de vinhas com 72 anos. Uvas que, em anos de grande qualidade, dão origem ao Leo d'Honor, o "ícone" da casa.



Quando se pensa na Península de Setúbal e em Palmela "há duas coisas por onde nos podemos diferenciar: pelo Castelão e pelo Moscatel".

Um vinho que vem de uma expressão latina "Leão de Honra" e que simultaneamente é uma homenagem ao nome "Leonor". Ao longo do tempo, e fruto da necessidade de se internacionalizar a Casa Ermelinda Freitas plantou outras castas para além das tradicionais Castelão e Fernão Pires. Mas, Leonor Freitas confessa que, por muitas castas que existam nas suas vinhas quer continuar a ser a "senhora do Castelão de Palmela", porque "aquele Castelão das vinhas velhas, nestes terrenos de areia, acho que é único".

Trata-se de uma casta única, produzida numa região específica. A ponto de a empresária afirmar convicta de que os produtores devem investir na casta, mesmo para "fazer a diferenciação da região". É certo que o Castelão pode (e é) plantado noutras regiões. Mas, para Leonor Freitas "aqui é o berço do Castelão". Porque "tem uma especificidade e uma estrutura diferente, com os frutos vermelhos muito acentuados".

Quando se pensa na Península de Setúbal e em Palmela "há duas coisas por onde nos podemos diferenciar: pelo Castelão e pelo Moscatel".

VENCER A IMAGEM DO VINHO A GRANEL

Passar a vender vinho sob uma marca não foi fácil. Como lembra Leonor Freitas a região tinha todo um histórico de venda de vinho a granel. O que implicou, quando se criou a Casa Ermelinda Freitas e as várias marcas associadas, uma luta. Uma luta para vencer uma imagem histórica – o vinho a granel – mas, também, a perceção do que se poderia ou não plantar na região. A empresária lembra que havia a ideia de que apenas o Castelão se conseguiria produzir naqueles terrenos.

Quando decidiu plantar Touriga Nacional "foi uma dificuldade enorme porque as pessoas (incluindo os próprios funcionários) achavam que não ia funcionar e que estávamos a perder tempo". Hoje a Casa Ermelinda Freitas tem mais de 30 castas, com uma particularidade: cada casta tem uma cor associada.



Uvas de grande qualidade dão origem ao Leo d'Honor, o "ícone" da casa. Um vinho que vem de uma expressão latina "Leão de Honra" e que simultaneamente é uma homenagem ao nome "Leonor".

Decisões que tiveram impacto. Antes a região só vendia a granel. E eis que uma adega resolveu mudar o mercado. "Começámos com uma imagem alegre, diferente". De início não foi fácil. "As pessoas achavam esquisito e não acreditavam muito", lembra Leonor Freitas, que aponta a convicção que tinham e a vontade em fazer a diferença. Um trabalho hercúleo que teve o apoio fundamental do enólogo Jaime Quendera, "que apoiou a ideia desde o início".

O trabalho feito pela Casa Ermelinda Freita não beneficiou apenas a sua adega. Foi também o mote para que outros produtores começassem a engarrafar. Porque "isto é bom quando somos muitos, e com sucesso", afirma convicta Leonor Freitas, que acrescenta que uma região afirma-se quando há vários produtores a terem sucesso.

A executiva acredita que uma concorrência honesta e de qualidade é uma afirmação de uma região.

É factual. A Casa Ermelinda Freitas contribuiu para a afirmação da região. Papel que leva a que Leonor Freitas se sinta grata e vê reconhecido nos vários prémios atribuídos. Quer nacionais e internacionais. E se antes Fernando Pó era como que uma região desconhecida "hoje tem orgulho nela própria". Orgulho que também se verifica nos funcionários da Casa Ermelinda Freitas. Como aponta a execu-

tiva há famílias – algumas já na terceira geração – a trabalhar ali. E desde sempre houve um sentimento de família. Leonor Freitas lembra que, principalmente no início, a casa parava quando havia alguma novidade – prémio ou presença na televisão. "Crescemos juntos", constata.

Para perceber a dimensão da Casa Ermelinda Freitas há que dimensionar o negócio. "Hoje temos 520 hectares de vinha e compramos outros tantos", revela Leonor Freitas, que acrescenta o Castelão é a casta que mais área ocupa. "Só de vinha velha, com mais de 45 anos, tenho 150 hectares", aponta a executiva que afirma ser "o ouro da casa" e um "ouro que nos custa muito". Porquê? Porque os cuidados envolvidos tornam essas vinhas caras. "Mas que fazem a diferenciação".

O truque para conseguir manter o "ouro"? Leonor Freitas explica que sempre que tem de renovar uma vinha deixa uma parte inalterada. Por exemplo: numa vinha de 100 hectares que é renovada, 12 hectares permanecem com vinha velha. Uma estratégia que Leonor Freitas quer continuar a manter. Isto porque acredita na casta e quer continuar a reforçar e a ser a senhora do Castelão de Palmela. •





TEXTO: Alexandra Costa
FOTOGRAFIAS: Ernesto Fonseca



ADEGA SÃO MAMEDE DA VENTOSA preserva as tradições

Fundada em 1956, a Adega São Mamede da Ventosa dedica-se à produção e comercialização de vinhos de qualidade, acessíveis ao consumidor, que expressam as tradições locais ligadas ao culto da vinha e do vinho. A uva que compõe os seus vinhos provém de vinhas plantadas em encostas suaves junto ao mar, no coração de uma região com denominação de origem. Aqui, a vinha desenvolve-se sem recurso a rega, o que permite elevar as particularidades de cada casta ao mesmo tempo que se preservam os recursos hídricos, originando vinhos autênticos.





A Adega São Mamede da Ventosa fica no concelho de Torres Vedras, 50 km a noroeste de Lisboa e a cerca de cinco do oceano Atlântico. Esta proximidade sente-se nas características dos vinhos que produz, sobretudo na sua elegância e frescura.

Atualmente transforma uvas de cerca de dois mil hectares dos seus 430 associados, em vinhos que comercializa em território nacional e internacional. A produção e enologia são da responsabilidade dos enólogos António Ventura, Rafael Neuphart e João Rodrigues, um trabalho de união de gerações.

"A atividade do vinho é uma atividade de paixão. Paixão pelo campo, pela vinha, pela preservação das tradições, pelo compromisso para com os nossos associados, pela responsabilidade social e económica que temos na região", começa por nos dizer Paulo Coelho Alves.

É com este propósito que, todos os dias, a direção da Adega São Mamede da Ventosa se reúne e planeia as suas atividades, assume o responsável da direção. "O negócio do vinho é bastante concorrencial, como sabemos, mas acreditamos que cada um consegue encontrar o seu mercado e o seu propósito". Ainda que o caminho não seja "fácil", o mesmo "tem sido bastante positivo".

Apesar de contar com número de associados estável, Paulo Coelho Alves admite que existe uma tendência natural para decrescer dado a realidade no setor. "Muito viticultores já têm alguma idade e vão deixando o seu património para os seus filhos, os quais dão seguimento a este gosto pelo trabalho da vinha, à paixão pelo mundo do vinho e ao projeto de família", explica.

Procurando apoiar os seus associados, a Adega dispõe de um departamento técnico que presta um importante auxílio, nomeadamente junto dos organismos oficiais, facilitando a comunicação e a resolução de problemas e informando-os de iniciativas que vão ocorrendo. Para além disso, oferecem ainda formação e assistência técnica permanente, e paralelamente, fazem também acompanhamento no terreno. Contando com uma grande parte da produção integrada, a Adega gere os cadastros e toda a informação necessária de forma a proporcionar um maior rigor e garantia de qualidade ao mercado.

Questionado sobre o papel da Adega na região onde se insere, o responsável lembra que a mesma funciona como uma cooperativa e, como tal, possui uma relação especial com o tecido socioeconómico da região. "Muitas das pessoas residentes na região são associados e depositam confiança na mesma para deixarem as suas uvas, e daqui

Os vinhos da Adega São Mamede da Ventosa são marcados pelo seu terroir específico e pelo posterior trabalho realizado pela equipa técnica e de enologia, que controlam tudo





tirarem alguns dividendos". A acrescer a isso, oferecem ainda trabalho a cerca de quarenta pessoas da região, o que representa uma percentagem elevada.
Por outro lado, a Adega faz questão de apoiar, sempre que possível, iniciativas locais "disponibilizando o nosso espaço, como foi o caso da Jornada Mundial da Juventude (JMJ)". O facto de "dispormos de loja e de pertencermos à rota da Oeste permite aos turistas se deslocarem para comprar vinho na nossa Adega e aproveitarem para visitar outros locais de interesse assim como da restauração", realça Paulo Coelho Alves.

"É UM ORGULHO DAR A CONHECER A ADEGA COMO UM PROJETO UNIFICADO"

Os vinhos da Adega São Mamede da Ventosa são marcados pelo seu terroir específico e pelo posterior trabalho realizado pela equipa técnica e de enologia, que controlam tudo, do campo à garrafa. As vinhas, por estarem a uma curta distância do mar, com encostas abrigadas e solarengas, proporcionam características únicas aos vinhos. Um binómio entre a serra e o mar que lhes permite ter brancos frescos, minerais e elegantes, originando vinhos autênticos, com personalidade e distintos. Para dar vida aos mesmos todas as marcas criadas são cuidadosamente escolhidas para transmitir a sua essência.
Durante muitos anos, como acontecia em muitas adegas espalhadas pelo país, a venda de vinho a granel tinha um elevado peso, hoje, porém, "temos um portfólio de marcas diversificado, adaptado aos variados canais de distribuição. Marcas fáceis de identificar, ligadas à região de Lisboa, às suas origens e à nossa cultura",



A Adega possui uma gama de vinhos de excelência, onde se destacam o Alma de Lisboa, o Alma Vitis, o SMV, o AllFama, o Arieno e o Pena Ruiva, cada um com o seu posicionamento para um mercado específico

assegura o responsável. Em todas elas a estratégia de marca é ter como "chapéu" a Adega de São Mamede da Ventosa, pois é um "orgulho dar a conhecer a Adega como um projeto unificado".

A Adega possui uma gama de vinhos de excelência, onde se destacam o Alma de Lisboa, o Alma Vitis, o SMV, o AllFama, o Arieno e o Pena Ruiva, cada um com o seu posicionamento para um mercado específico. Estes são vendidos tanto no mercado nacional como no internacional como é o caso da República Checa, França, Bélgica, na Europa, assim como nos Países Africanos de Língua Oficial Portuguesa (PALOP) como Angola, Guiné-Bissau e em mercados terceiros como a China.

Admitindo que o volume de negócios da Adega ainda assenta, em grande parte, na venda de vinho a granel, "o que por vezes faz oscilar as vendas dependendo da procura de mercado", o responsável afirma que em 2022 atingiram um volume de vendas a rondar os 12 milhões de euros (entre o período de outubro 21 e setembro 22). Valor esse que esperam manter este ano.

Sendo as alterações climáticas uma realidade às quais todos temos de estar atentos, Paulo Coelho Alves, indica que trabalhar com previsões, com cenários, com seguros de colheita e sensibilizar os associados é um objetivo da Adega.

Desafiado a perspetivar o futuro da Adega, o responsável lembra que o "futuro é já o presente"! "Temos procurado colocar mais marcas nos canais de distribuição nacionais e internacionais, com vinhos de produções limitadas. Ainda assim, o nosso forte é conseguimos garantir quantidade em determinadas marcas para determinados canais. Lançámos neste último ano novas marcas, como o Alma de Lisboa ou o Pena Ruiva. Em paralelo, procuramos ainda consolidar as nossas marcas SMV e Alfama e continuar a apostar na gama de vinhos leves Arieno", remata.

SÃO ALMA E DE LISBOA!

A Adega de São Mamede da Ventosa acaba de lançar uma nova gama de vinhos inspirados na cultura e na história da capital portuguesa. Isso vê-se, desde logo, na imagem dos seus rótulos, inspirada no design e nas cores dos azulejos tradicionais portugueses que ornamentam as fachadas e interiores dos bairros mais tradicionais de Lisboa.

Segundo Paulo Rodrigues, diretor comercial da Adega, a nova marca reforça o portefólio da empresa com vinhos cujo conceito está ligado a uma origem única, a Região de Lisboa, e é inspirada na forma de estar e de viver da capital, que atrai cada vez mais turistas. "Estes procuram essencialmente aquilo que Portugal faz bem e diferente, como acontece com os vinhos da nossa região".

A gama Alma de Lisboa é composta por várias referências, entre elas três vinhos colheita, um tinto, um branco e um rosé e dois reservas.

Versátil, diversificada, a gama Alma de Lisboa destina-se a acompanhar qualquer refeição, seja no dia a dia ou criadas para momentos únicos à mesa, na companhia da família e dos amigos. •

TEXTO: Fernanda Silva Teixeira
FOTOGRAFIA: DR



MORGADO DO QUINTÃO
Os vinhos do Algarve no seu melhor

Foi debaixo de uma gigantesca oliveira (dizem que tem cerca de 2000 anos) que provámos os vinhos do Morgado do Quintão, uma propriedade familiar localizada entre Silves, Monchique e Lagoa, no Algarve.

A história da propriedade da família Pereira Caldas de Vasconcelos é muito antiga, tendo sido fundada por volta de 1810 pelo Conde de Silves, Francisco Manuel Pereira Caldas, como um Morgadio (1) continuando ainda na posse dos seus descendentes.
São 15 hectares de vinhas velhas de sequeiro, uma das quais com mais de 80 anos, em solos de areia, calcário e argila, onde estão plantadas as castas Negra Mole, Crato Branco e Castelão. Em 2021 foram plantadas mais 8 ha de vinhas, em regime biológico, com Manteúdo, Perrum, Arinto, Malvasia, Crato branco, Negra Mole, Aragonez e Tinta Miúda, tudo castas antigas que já se encontravam no Algarve.
E sim, a "Joia da Coroa" do Morgado do Quintão é a Negra Mole, uma casta que especialistas dizem ser uma das mais antigas existentes em Portugal, já plantada nos tempos do Império Romano.
Já iremos aos vinhos, mas antes realçar a paixão desta família pelas castas antigas que ocupam as suas vinhas com mais de 80 anos. Os actuais proprietários, Filipe Caldas de Vasconcellos e sua irmã Teresa contaram-me que há uns anos quiseram arrancar essas vinhas velhas e substituir tudo por castas mais modernas. A isso se opôs a mãe, Teresa Pereira Caldas de Vasconcellos (1941-2017), uma artista contemporânea e professora universitária que através da sua exploração criativa aperfeiçoou uma profunda ligação à terra e percebeu a importância futura da manutenção daquelas castas antigas.
A viticultura é liderada pelo professor Amândio Cruz e os vinhos saem da mestria da enóloga Joana Maçanita.
Filipe viveu entre Lisboa, Boston, Pais e Nova Iorque, antes de retornar definitivamente a Portugal, onde decidiu dar continuidade não só legado da família, mas também a comprometer-se a trazer de volta ao Algarve as vinificações e os vinhos típicos da região.
Foram esses vinhos com profundo ADN algarvio que provámos: Palhete 2022, Clarete 2022, 2021 e 2018 (mini-vertical), Espumante 2019, Branco de Tintas 2021 e Tinto de Ânfora 2021. Todos estes vinhos são 100 % Negra Mole à exceção do Palhete que tem também Crato Branco na sua composição e do Tinto de Ânfora que também tem uma percentagem de Castelão.
Para além das vinhas, olivais e do amendoal da propriedade, os portões do Morgado do Quintão estão abertos às pessoas de todo o mundo para ficarem nas antigas casas típicas do Algarve de paredes caiadas de branco.
Todos os vinhos provados têm um perfil muito próprio que os liga ao terroir e à região. São frescos, moderadamente alcoólicos e elegantes.
Depois da prova seguiu-se o almoço de degustação criado pelo chefe Marcelo Ferreira que preparou um rol muito bom de especialidades algarvias acompanhadas dos vinhos atrás referidos. •

TEXTO: António Mendes Nunes
O autor escreve segundo o antigo Acordo Ortográfico
FOTOGRAFIA: DR



17 13% | 17€ | 6900 grfs

PALHETE 2022

REGIONAL ALGARVE

Castas: Negra Mole e Crato Branco
Cor: Salmão, rosa pálido.
Aroma: Notas de romã e morango.
Sabor: Salino e crocante, acidez correcta e final médio muito agradável. Liga bem com pratos de peixe e marisco.



16.5 12,5% | 42€ | 886 grfs

MORGADO DO QUINTÃO

ESPUMANTE 2019

Casta: Negra Mole com uvas de primeira passagem na vinha.
Cor: Amarelo pálido com nuances salmonadas.
Aroma: Muito fino, com ligeiras notas de brioche e sugestões florais.
Sabor: Boa bolha e boa acidez, é um espumante bem feito. Beba-o entre os 6 e os 8 graus. Acompanha bem marisco.



17 11,5% | 42€ | 2100 grfs

BRANCO DE UVAS TINTAS 2021

REGIONAL ALGARVE

Casta: Negra Mole
Cor: Amarelo palha.
Aroma: Notas de cereja e sugestões de brioche.
Sabor: Muito fresco, com boa acidez, mineralidade, boa textura e taninos simpáticos. Final curto. Beba-o entre os 8 e os 10 graus. Acompanha bem frutos secos, queijos de casca dura, pratos de caça e doces conventuais.



17 12% | 37€ | 2100 grfs

TINTO DE ÂNFORA 2021

REGIONAL ALGARVE

Castas: Castelão e Negra Mole fermentadas em talha não pesgada.
Cor: Rubi cereja.
Aroma: Frutos vermelhos típicos do Castelão e ligeiras notas vegetais.
Sabor: Boa acidez, elegante, leve. Diz quem sabe que é uma homenagem aos antigos tintos algarvios. Muito fresco, com boa acidez e taninos simpáticos. Beba-o entre os 8 os 10 graus. Acompanha bem queijos curados e carnes de caça.



18

13% | 17€
7000 grfs

MORGADO DO QUINTÃO CLARETE

REG ALGARVE TINTO 2022

Castas: Negra mole
Cor: Rubi bastante clarinho.
Aroma: Frutos vermelhos nomeadamente morango e groselha.
Sabor: Muito fresco, com boa acidez e taninos simpáticos. Beba-o entre os 12 e os 16 graus. Acompanha bem sardinhas, bacalhau e carnes brancas.



LELLO CELEBRA 110 ANOS
Marca da Vinhos Borges revela a nova imagem

A celebrar 11 décadas de existência, a Lello acaba de apresentar a sua nova imagem. "O início de uma grande jornada" é a primeira ilustração de uma coleção de quatro, que contarão os momentos mais marcantes da história da família Lello na Sociedade dos Vinhos Borges e no Douro. Para assinalar esta data, foi apresentado recentemente, no Porto, o primeiro rótulo deste rebranding artístico e criativo.

"Demos início a uma nova jornada com uma linha inspiradora, criativa e única de novos rótulos que transparecem as raízes da história da Borges. Celebramos estes 110 anos com a divulgação da primeira nova imagem, a do Lello Tinto. Este é um dos quatro episódios que serão lançados gradual e individualmente, que retratam momentos emblemáticos da história da família Lello. Um rótulo, uma pintura, uma história, um vinho!", salienta Ana Montenegro.

Segundo a diretora de Marketing da Sociedade Vinhos Borges e JMV - José Maria Vieira, "acima de tudo queremos homenagear oito décadas em que a família Lello, mais especificamente Artur e Carlos Lello, desempenharam funções de gerência na sociedade, durante as quais impulsionaram a expansão da marca, do negócio e da empresa num percurso distinto, deixando um legado de paixão pelo vinho, dedicação, excelência, bem como uma rica herança cultural".

Há mais de um século a escrever história, a marca Lello começa agora uma nova era, onde o vinho Lello tinto dita o primeiro capítulo. Mário Ferreira foi o pintor convidado para interpretar em tela a personagem principal, numa pintura composta, desta história intitulada "O início de uma grande jornada", que narra e perpetua o momento da chegada de Artur Lello à Quinta da Soalheira no início do século XX.

"As mudanças de imagem têm sempre como objetivo comunicar de forma clara, pela rotulagem e design da garrafa, o vinho que está lá dentro. Temos sempre a preocupação de 'vestir' o vinho de maneira que o consumidor, pelo olhar, pressinta o perfil do vinho que estamos a comercializar", indica Ana Montenegro.

A gama Lello é composta por quatro vinhos da Região do Douro, branco, tinto, reserva tinto e rosé, caracterizados por um perfil moderno, intenso e distinto. Todos eles são produzidos exclusivamente a partir de castas nacionais autóctones da região. São vinhos criados a partir de blends cuidadosamente elaborados, de forma a chegar ao perfil

A marca Lello começa agora uma nova era, onde o vinho Lello tinto dita o primeiro capítulo. Mário Ferreira foi o pintor convidado para interpretar em tela a personagem principal, numa pintura composta, desta história intitulada "O início de uma grande jornada", que narra e perpetua o momento da chegada de Artur Lello à Quinta da Soalheira no início do século XX.

harmonioso e de equilíbrio distinto, pelo qual se caracterizam.
Dando a face pela nova imagem da marca, o Lello Tinto Douro 2021 é um vinho de cor rubi intensa, com aroma a fruta preta, envolvido por nuances de ameixa em compota, pinceladas com aromas a figo seco. Com um carácter fumado, com notas suaves de baunilha, resulta num conjunto perfeito, numa palete que confere elegância distinta, complexidade e um equilíbrio único.

PERCURSO SECULAR NA PRODUÇÃO DE GRANDES VINHOS

Fundada em 1884, a Sociedade dos Vinhos Borges tem um percurso secular na produção e comercialização de grandes vinhos. "Quando fazemos um balanço de nossa atividade ao longo dos anos, falamos de um balanço extraordinário, do qual muito nos orgulhamos". Mais, a Sociedade dos Vinhos Borges tem uma história rica e um futuro promissor. "Estamos comprometidos em continuar a tradição de produzir vinhos excecionais que enriquecem a experiência de apreciadores de vinho em Portugal e em todo o mundo", indica Ana Montenegro. Não é por acaso que o secular lema "res non verba" ("atos e não palavras"), presente ainda hoje no logotipo da Borges, sempre guiou os líderes da empresa ao longo dos tempos. Fruto disso mesmo, a Borges foi criando vinhos que são hoje apreciados em todos os cantos do mundo, estando presente em mais de 60 países, nomeadamente Portugal, Canadá, Alemanha, França, Estados Unidos, Holanda, Brasil, Japão, Espanha e Suíça. Segundo a responsável, a presença em mercados internacionais "é de extrema importância, já que ganhámos uma visibilidade global notória, acesso a uma diversidade muito interessante de consumidores, um crescimento sustentável e a criação de parcerias únicas que fomentam o crescimento e reconhecimento da Borges como marca e dos próprios vinhos".
Hoje, a produção total do grupo é ligeiramente superior a 6 milhões de litros, repartida entre vinhos produzidos nas várias quintas localizadas nas regiões dos Vinhos Verdes, do Dão e do Douro, incluindo não só vinhos tranquilos, mas também vinhos do Porto e espumantes. Quanto ao volume de faturação do grupo (considerando as 7 empresas) ultrapassou os 66 milhões de euros, representando um aumento de 12% face a 2019, sendo que a Borges contribuiu com um volume de faturação de 16 milhões, representando neste caso um incremento de 24% face ao mesmo ano. Para 2023 as previsões apontam para um crescimento de 10% do volume de faturação, tanto do grupo, como da Borges.
Quanto ao futuro, a Sociedade dos Vinhos Borges pretende construir uma nova Adega no Douro, preparar a viticultura para uma reação sustentável às alterações climáticas e elevar, cada ano, ainda mais, a qualidade dos seus vinhos, apostando na produção própria e no desenvolvimento equilibrado das suas quintas e vinhas.

APRESENTA NOVOS VINHOS E COMPLETA A GAMA "BORGES QUINTAS"

Borges Quinta da Soalheira Douro Rosé e Borges Quinta do Ôro Vinho Verde Branco completam agora a gama Quintas, da Sociedade dos Vinhos Borges. Além dos novos vinhos, há também uma nova imagem mais moderna e sofisticada, que vem enaltecer cada uma das propriedades.
Se uma é o vinho que faltava para completar a coleção da primeira Quinta adquirida pelos irmãos Borges em 1904, outra é a prova da qualidade da Quinta do Ôro, adquirida em 2016, uma nova aposta da produtora vitivinícola na Região dos Vinhos Verdes.
Borges Quinta da Soalheira Douro Rosé apresenta um aroma limpo e fresco, marcado por notas de cereja e groselha envolvidas por nuances florais. Na boca é elegante e delicado, onde a acidez e os aromas proporcionam equilíbrio e persistência. Já o Borges Quinta do Ôro Vinho Verde Branco manifesta um nariz rico, exuberante e intenso, com notas vibrantes de frutas cítricas intercaladas com nuances florais. Sendo um vinho com uma frescura distinta e harmonioso, apresenta uma acidez bem presente e marcada, resultante das características de natureza granítica dos solos a 550 metros de altitude. Este perfil granítico vem contrastar com o vinho Borges Quinta de Simaens Vinho Verde Branco da mesma linha, este com um carácter de solos xistosos.
Mas as novidades não se ficam por aqui. A Borges acaba de dar também uma nova vida aos restantes vinhos da gama Quintas. Os consumidores podem encontrar a qualidade das Quintas de Simaens, São Simão da Aguieira e Soalheira com uma imagem mais clean, sofisticada e elegante, com diferentes cores e pormenores, tanto nos rótulos como nas cápsulas. Destaque para os vinhos Borges Quinta de São Simão da Aguieira Encruzado e Tinto que realçam e enaltecem o terroir do Dão num novo formato de garrafa Borgonha.
"Esta nova imagem veio reforçar a linha de comunicação na qual a Sociedade dos Vinhos Borges tem apostado nos últimos anos. Com o lançamento das novas referências, este era o momento ideal para dar uma nova roupagem a esta gama, que representa os quase 140 anos de história e tradição da Borges", acrescenta Ana Montenegro. •

TEXTO: Fernanda Silva Teixeira
FOTOGRAFIA: DR



QUINTA DA DEVESA
80 anos de amor ao Douro

Os rios Corgo e Douro servem de paisagem única à Quinta da Devesa. Nos seus 32 ha de vinha, situados nos limites das sub-regiões do Baixo e Cima Corgo, na freguesia de Canelas, muito próxima do Peso da Régua, na Região do Douro, são produzidos "tesouros únicos" como o mais recente Quinta da Devesa Porto Very Very Old Tawny, lançado para celebrar as 8 décadas da marca.

Com raízes que remontam ao primeiro mapa da Região Demarcada do Douro, elaborado pelo Barão de Forrester, em 1844, a história da Quinta da Devesa começou em 1941, quando a família Fortunato adquiriu a propriedade.
José Fortunato Júnior e sua esposa, Antónia Soares Fortunato, iniciaram então uma nova fase de maior investimento na produção de vinhos, com um foco especial nos Vinhos do Porto. Mais tarde, surgem as também referências de vinhos DOC Douro, que vieram reforçar ainda mais a sua presença no mercado de vinhos nacional e internacional.
Assumindo-se, desde sempre, como uma empresa familiar independente, a Quinta da Devesa perspetiva o futuro com otimismo. O investimento feito nos últimos anos conseguiu trazer maior reconhecimento por parte dos apreciadores de vinhos e da crítica especializada, resultando em vários prémios nacionais e internacionais.
Depois do replantio da vinha, realizado em 1997 e em 2006, foi a partir de 2010 que a família começou a delinear o futuro do que é hoje a Quinta da Devesa. Mas foi em 2016 que se deu a grande viragem, com a profissionalização da produção e a contratação de uma viticultora e de um enólogo júnior, que se juntou a Luís Rodrigues, o enólogo sénior.
Em paralelo, foi também realizada uma forte aposta na área comercial, fundamental para a afirmação da marca, e na melhoria da qualidade dos vinhos DOC. Por fim, os próprios colaboradores, "peça fundamental da empresa", foram-se pro-



"Temos vinhos a envelhecer desde o primeiro dia que começamos a produzir"

fissionalizando e adaptando-se às mudanças, através da formação e da informação de tudo o que se passa na Quinta. Já em 2019, dois anos após ter assumido a gerência da empresa, juntando-se ao seu primo Alexandre Fortunato, Helena Cunha, neta do fundador, decide que a Quinta da Devesa iria deixar de vender uvas e passar a vinificar tudo o que produz, permitindo que o "enólogo possa escolher quando e como quer realizar a colheita".

TERROIR DA QUINTA DA DEVESA

Situados a uma cota de altitude entre os 100 e os 450 metros, nos 32 hectares de vinha existentes na Quinta da Devesa podemos encontrar as castas típicas do Douro. Nos tintos Tinta Roriz, Touriga Franca, Barroca, Touriga Nacional e Sousão, com 4 hectares de vinhas velhas com mais de 70 anos. Nos brancos Gouveio, Fernão Pires, Malvasia Fina, Viosinho e Cercial.

Com uma exposição solar Norte, Sul e Poente, a vinha usufrui de muitas horas de sol, quando orientada a Sul, mas também da frescura garantida pela orientação a Norte, o que, por si só, favorece e garante maturações diferenciadas no tempo, permitindo uma melhor gestão da vindima.

Para além disso, todas as vinhas são geridas de acordo com um sistema de intervenção mínima. Desde 2016 que as vinhas da Quinta têm sido geridas de acordo com os princípios da Produção Integrada, um modo de produção rigoroso que preconiza uma intervenção o mais reduzida possível na vinha. Na prática, isto significa restringir, tanto quanto possível, o tipo e a quantidade de tratamentos aplicados às videiras para o controlo de pragas e doenças. A informação obtida é utilizada para realizar análises de riscos e identificar potenciais ameaças para as videiras, a fim de evitar a necessidade de tratamentos agressivos. A equipa de viticultura introduziu ainda o uso de enrelvamentos, ou seja, sementeiras entre os bardos das vinhas. Estas ajudam a conservar a humidade e a combater a erosão, contribuindo também com matéria orgânica para o solo. Estas culturas de cobertura são uma defesa contra as ervas daninhas e oferecem um habitat alternativo para os insetos, os quais são uma parte essencial da cadeia alimentar. Desta forma, as vinhas fornecem um habitat saudável para aves, répteis e mamíferos, garantindo uma adequada biodiversidade e um meio ambiente equilibrado e sustentável.

QUINTA DA DEVESA LANÇA PORTO VERY VERY OLD TAWNY 80 ANOS

Exportando para um total de 22 países, nomeadamente Reino Unido, Bélgica,



"o nosso objetivo é continuar a crescer, principalmente em qualidade, mas também continuar a tradição da família. Todos os anos guardamos Vinho do Porto para envelhecer.

EUA, Dinamarca e Brasil, a Quinta da Devesa vendeu no último ano 25 mil garrafas de Vinho do Porto e 45 mil garrafas de Vinhos DOC, representando um volume de faturação de cerca de 700 mil euros, 30% dos quais provenientes dos mercados externos.

Para este ano a meta é atingir ou mesmo ultrapassar os 800 mil euros. "Desde 2017 que temos crescido consistentemente acima dos dois dígitos, sempre com uma operação com resultados positivos", indica Helena Cunha.

E acrescenta, "o nosso objetivo é continuar a crescer, principalmente em qualidade, mas também continuar a tradição da família. Todos os anos guardamos Vinho do Porto para envelhecer. Temos vinhos a envelhecer desde o primeiro dia que começamos a produzir".

A celebrar 80 anos de existência, a marca lançou recentemente o Quinta da Devesa Porto Very Very Old Tawny. A Quinta decidiu engarrafar, pela primeira vez, este vinho extraordinário e raro, armazenado e envelhecido ao longo de décadas nas suas caves, no Douro. Esta edição limitada tem origem num número muito reduzido de barricas, um "tesouro único" que esteve reservado exclusivamente à família até há pouco tempo. •



TEXTO: Fernanda Silva Teixeira
FOTOGRAFIA: Erneso Fonseca



17 17€ | 14,5%

QUINTA DA DEVESA SUPERIOR
TINTO 2019 | DOC DOURO
TOURIGA NACIONAL

Rubi intenso, limpo. No nariz é fresco e balsâmico, partilha notas de bosque, flores, violetas, notas de frutos vermelhos bem maduros, como morangos e cerejas. Na boca tem taninos macios, boa acidez, madeira bem integrada, delicada, termina longo e atrativo. MHD



18.5 140€ | 20%

QUINTA DA DEVESA
VINHO DO PORTO BRANCO 50 ANOS
CASTAS RECOMENDADAS PARA A REGIÃO

Âmbar com reflexos dourados e acobreados, limpo. No nariz seduz pelas elegantes notas de frutos desidratados, alperce em destaque, frutos secos, pólen, casca de laranja confitada. Na boca é encorpado, com acidez e frescura envolventes a conferir harmonia ao conjunto, persistente, termina irresistível. MHD



17.7 15,5€ | 14,5%

QUINTA DA DEVESA
TINTO GRANDE RESERVA 2019 | DOC DOURO
TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL,
TINTA RORIZ E TINTA BARROCA

Rubi concentrado, limpo. Pede tempo no copo para se revelar e depois mostra-se em camadas, as notas de estágio em madeira, os balsâmicos e a fruta madura discreta. Na boca tem bom corpo e volume, taninos ricos e promissores, perfil gastronómico, é guloso e persistente, uma promessa, a cumprir daqui a algum tempo. MHD



18 20€ | 15%

QUINTA DA DEVESA VINHAS VELHAS
TINTO RESERVA 2017 | DOC DOURO
VINHAS COM 80 ANOS E MAIS DE 20 CASTAS
TRADICIONAIS DA REGIÃO

Granada, limpo. Intenso, exuberante, destaca notas de frutos negros maduros, especialmente amoras e ameixas, cassis, a madeira bem integrada a deixar tostados, baunilha e especiarias. Na boca destaca-se pelos taninos firmes, mas macios, um belo conjunto poderoso, texturado e persistente, com potencial de guarda. MHD

19.5 700€ | 12,5%

QUINTA DA DEVESA
VERY VERY OLD PORT
EDIÇÃO LIMITADA

Âmbar com reflexos acastanhados e esverdeados, limpo. Exuberante, deslumbra pelos aromas sofisticados, ricos e envolventes, notas de casca de laranja, toffee, vegetal seco, frutos secos, especiarias, tostados. Na boca é distinto e notável, untuoso, rico, poderoso, para beber devagar, saborear e repetir, se puder! Um grande, grande vinho! MHD







BAIRRADA É UMA REGIÃO PORTUGUESA com grande personalidade

Contando com cerca de 110 produtores, dos quais 84 colocam no mercado vinho com o selo de Denominação (DO) Bairrada ou IG Beira Atlântico, a Região da Bairrada produz mais de metade (53%) dos espumantes nacionais, sendo o mercado português o seu maior consumidor. Para Pedro Soares, presidente da direção da CVB, esta "é, sem dúvida, uma região singular que origina alguns dos vinhos mais extraordinários do nosso país".





Representando tanto os segmentos da produção como da comercialização, a Comissão Vitivinícola da Bairrada (CVB) é a associação interprofissional responsável pela atribuição da Denominação de Origem (DO) Bairrada. Como tal, está também sobre a sua alçada a venda dos selos de garantia para os vinhos aprovados, a participação e promoção dos seus vinhos em feiras e o apoio à realização de ações de índole técnica e científica.

No que se refere à atribuição da Denominação de Origem (DO) Bairrada as regras são rigorosas: as vinhas devem ser objeto de cadastro e conter as castas indicadas na lei e a produção não deve exceder os 55 hl/hectare (ha), para os vinhos tintos, e os 70 hl/ha, para vinhos brancos, rosés e espumantes. Não obstante, no decorrer do ano vitícola são colhidas amostras de vinho de cada vasilha e submetidas a análise e prova à Câmara de Provadores da Bairrada, existindo uma Câmara específica para os Espumantes.

Segundo Pedro Soares, presidente da direção da CVB, o maior desafio da Região da Bairrada será sempre o de "valorizar as uvas produzidas na Região Beira Atlântico, onde se inclui a DO Bairrada. Para tal é necessário valorizar os vinhos e a ligação entre as uvas aqui produzidas e os vinhos que delas são elaborados". Nesse sentido, acredita que, "acima de tudo, as conquistas têm passado por uma valorização continua da marca Bairrada e uma maior perceção quer do consumidor quer dos produtores do valor associado à certificação".

Com o passar do tempo, os tintos DOC da região conquistaram o seu espaço e segundo Pedro Soares o que diferencia os tintos da Bairrada é a sua frescura, a aptidão para uma harmonização gastronómica variada, mas também a sua longevidade. "São vinhos que passam de forma exemplar pela prova do tempo".

A região tem uma enorme influência atlântica, clima ameno, solos que oscilam entre os franco-arenosos e os argilo-calcários. Os vinhos aqui produzidos são de uma frescura ímpar e possuem uma longevidade extraordinária. "É, sem dúvida, uma região singular que origina alguns dos vinhos mais extraordinários do nosso país", realça o responsável.

Quanto às castas, nos tintos existe uma predominância natural da Baga, que tem vindo também a ganhar cada vez maior destaque nos espumantes, mas também a Touriga Nacional e as internacionais Merlot e Syrah. Nos brancos sobretudo Maria Gomes (Fernão Pires), Arinto, Bical e

Os vinhos produzidos na Bairrada são de uma frescura ímpar e possuem uma longevidade extraordinária



Cercial, ainda que se tenha assistido a um incremento da Sauvignon. Por último, e tendo em vista a produção de vinhos base espumante (mas não só), o Chardonnay e o Pinot Noir estão na Bairrada desde o início da produção de espumantes.

Com uma produção média nos últimos cinco anos de cerca de 20 milhões de litros, a "região pode e deve assumir-se como a locomotiva da produção de espumantes em Portugal", afirma Pedro Soares. Segundo o responsável, para que esse objetivo possa ser atingido é necessário "olhar com cuidado para produção de conhecimento e a busca de fatores diferenciadores do espumante".

"Será fundamental investir na produção deste mesmo conhecimento de forma continuada. Depois, é preciso valorizar mais os brancos e rosados aqui produzidos pois estes são sem dúvida produtos de uma qualidade e consistência inigualável. Por último, valorizar os tintos pela sua singularidade e diferenciação. E criar condições para apoiar os produtores a promover os seus produtos, quer no mercado nacional, quer no mercado externo". Tudo isto sem esquecer o futuro. "É fundamental estar atento às mudanças e preparar o futuro. Criar alternativas na forma de trabalhar. Na Bairrada temos consciência que será necessário produzir alterações nos processos para fazer face às alterações climáticas, mas também ter uma visão sobre temas como a economia circular e a sustentabilidade no setor".

Em conjunto "acreditamos que será possível olhar o futuro de forma otimista. A viticultura 4.0 está aí e irá ser um contributo fundamental para sermos mais assertivos nas decisões a tomar. Não podemos continuar a 'achar que' e tomar decisões com base nesse mesmo "achismo". Temos que medir, avaliar e implementar processos que mitiguem essas mesmas alterações climáticas", frisa o presidente da CVB.

Atualmente, a Região Demarcada da Bairrada, é constituída por oito concelhos, Águeda, Anadia, Aveiro, Cantanhede, Coimbra, Mealhada, Oliveira do Bairro e Vagos, contabilizando cerca de 2400 produtores de vinhos, que exploram mais de seis mil hectares de vinha. •

TEXTO: Fernanda Silva Teixeira
FOTOGRAFIA: DR

MAFALDA PERDIGÃO
"O Dão é um terroir rico e diversificado"

Nasceu em Viseu, a 23 de outubro de 1991. Viveu entre duas paixões, os cavalos e os vinhos. No entanto, a sua verdadeira formação começou muito antes da Universidade, entanto acompanhava o seu pai nas vinhas. "Lembro-me de passar horas a provar as uvas nas vinhas, à noite, para decidir o dia da vindima, absorvendo a sua sensibilidade para a arte de fazer vinho", descreve-nos Mafalda Perdigão. O seu objetivo é criar vinhos que reflitam a autenticidade do Dão, acreditando que a diversidade destas castas e sua adaptabilidade ao terroir da região permitem criar vinhos únicos com personalidades fortes.



O seu caminho no mundo dos vinhos começou desde tenra idade. A sua família já produzia vinhos na região do Dão. Foi desde pequena que Mafalda Perdigão foi envolvida pela atmosfera mágica das vinhas da região, uma vez que acompanhava o seu pai em cada etapa do ciclo de produção de vinhos.

"A descoberta de que este mundo seria a minha vida ocorreu de forma gradual, mas repleta de momentos emocionantes". "Era como se as vinhas e a adega fossem uma extensão da nossa casa. Aquelas experiências moldaram o meu amor e curiosidade pelo processo vitivinícola", frisa a enóloga. Cresceu a ouvir o seu pai a falar de forma apaixonada e com muito respeito pela vinha e pelo vinho. "Aí percebi que não queria fazer outra coisa além de criar vinhos que carregassem a alma e a história deste terroir".

Em 2013, Mafalda Perdigão abraçou totalmente o mundo dos vinhos, ao frequentar a Escola Superior Agrária de Santarém (ESAS), no CET de Viticultura e Enologia. Este levou-a ao passo seguinte, terminar a sua licenciatura em Enologia e Viticultura em 2016 na Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD).

A sua formação académica na ESAS e UTAD foi fundamental para alicerçar o seu conhecimento técnico em Enologia e Viticultura. Lá, teve a oportunidade de aprender com professores experientes e trabalhar em projetos práticos que aprofundaram a sua compreensão sobre este mundo. Para além disso, ingressar na UTAD e mergulhar nos estudos de Enologia, fez com que a sua paixão se consolidasse.

"Aprendi as técnicas e a ciência por trás do vinho, mas nunca perdi de vista a essência artesanal e a tradição que o meu pai me transmitiu". Assim, a "minha vida tornou-se numa busca constante por aprimorar as minhas capacidades como enóloga, honrar a herança familiar e contribuir para a contínua excelência do vinho. É um caminho que abraço com entusiasmo, paixão e gratidão todos os dias", afirma.

Trabalhou como enóloga residente em dois produtores da Região do Dão, tendo como consultor e mentor o enólogo Paulo Nunes, a quem muito deve pela partilha do seu conhecimento e experiência dia após dia, vindima após vindima. Estas experiências moldaram o seu destino e "guiaram-me até onde estou hoje, apaixonada por este mundo dos vinhos e com vontade de continuar a explorar todo o potencial do vinho".

Trabalhar no mundo dos vinhos é um caminho que a leva a explorar várias regiões vitivinícolas, mas o seu coração pertence ao Dão. A razão para essa preferência é profunda e cheia de significado. "O Dão é mais do que apenas o lugar onde nasci. É um terroir rico e diversificado que cativou a minha paixão desde o início. Aqui, as vinhas são cercadas por paisagens deslumbrantes, com montanhas cobertas de vegetação, solos graníticos e uma amplitude térmica notável. Estas condições naturais únicas conferem aos vinhos do Dão uma expressão única e inconfundível".



Uma das coisas que mais aprecia na região é a riqueza das castas autóctones que aqui prosperam. "Desde a Touriga Nacional, passando pelo Alfrocheiro, até ao Encruzado, temos uma variedade excecional de uvas que refletem o caráter da região". Estas castas autóctones, muitas vezes pouco conhecidas, oferecem um mundo de possibilidades para a criação de vinhos únicos. Portanto, a "minha preferência pelo Dão é uma combinação de fatores naturais, diversidade de castas, tradição familiar e, acima de tudo, a conexão emocional que tenho com esta região.

Quando pensa nas principais características dos vinhos que produz, destaca a frescura, a elegância, a estrutura e a capaci-

Como enóloga, estou constantemente a aprender e a experimentar, de forma a aprimorar os vinhos e expressar a essência do Dão de forma autêntica



dade de envelhecimento. "O meu objetivo é criar vinhos que reflitam a autenticidade do Dão, acreditando que a diversidade destas castas e sua adaptabilidade ao terroir da região permitem criar vinhos únicos com personalidades fortes", resume.

VINHOS PORTUGUESES TÊM UM POTENCIAL INCRÍVEL PARA CONQUISTAR O MUNDO

Desde que iniciou a sua jornada como enóloga, Mafalda Perdigão tem sido testemunha de uma notável evolução na arte de fazer vinhos, não apenas no Dão, mas em todo o país. Na sua opinião, essa evolução é o resultado de uma combinação de fatores, incluindo a "paixão crescente de jovens enólogos, a partilha de conhecimento dos enólogos mais experientes, a incorporação de tecnologia de ponta e um profundo respeito pela natureza e pelas tradições seculares".

A acrescer a estes fatores, a enóloga destaca ainda a importância da pesquisa e da inovação afirmando que estes desempenham um papel fundamental na melhoria da qualidade dos vinhos. Assim como o recurso a diferentes técnicas de vinificação e a análise de dados que estão a ser aplicadas para aprimorar a precisão e a consistência na produção de vinhos, passando também pela descoberta de castas que melhor se adaptem às alterações climáticas.

"Esta evolução contínua é emocionante e desafiante. Como enóloga, estou constantemente a aprender e a experimentar, de forma a aprimorar os vinhos e expressar a essência do Dão de forma autêntica. É um caminho apaixonante que nunca deixa de me surpreender e inspirar".

Por tudo isto, acredita que os vinhos portugueses têm um potencial incrível para conquistar ainda mais reconhecimento no mundo. A promoção da diversidade das castas autóctones é "crucial". "Portugal possui uma riqueza de variedades de uvas únicas, cada uma com características distintas. É importante destacar essas castas e contar a história por trás delas. Isso não só diferencia os vinhos portugueses, mas também revela a autenticidade de cada região vitivinícola". Mas é também, "fundamental investir em programas de educação e divulgação do vinho português. Os consumidores internacionais precisam de entender o que torna os vinhos de Portugal especiais e como harmonizá-los com a sua gastronomia. Isso requer esforços coordenados de produtores, associações vitivinícolas e governos".

Além disso, a "manutenção dos altos padrões de qualidade é essencial". A constante busca pela excelência na produção de vinhos, juntamente com práticas sustentáveis e responsáveis, reforça a reputação dos vinhos portugueses. "Acredito que, com estas ações coordenadas e um compromisso contínuo com a qualidade e a autenticidade, os vinhos portugueses podem conquistar cada vez mais o reconhecimento e o respeito que merecem no mundo".

Mas também é necessário não esquecer que as alterações climáticas representam um desafio significativo para a produção vitivinícola em todo o mundo, incluindo no nosso país. Para lidar com esta situação "é imperativo adotar práticas de viticultura sustentável e adaptação às condições em mudança. Isto inclui a escolha de castas resistentes ao calor e a implementação de técnicas que minimizem o stress das videiras". Também é crucial "promover a sustentabilidade em toda a cadeia de produção, desde a vinha até a adega. Isto inclui a gestão responsável dos recursos hídricos, a redução das emissões de carbono e o uso eficiente da energia".

"O futuro da produção vitivinícola está intrinsecamente ligado à nossa capacidade de lidar com as alterações climáticas. Ao enfrentar este desafio com determinação e inovação, podemos garantir a continuidade da tradição vitivinícola de todas as regiões do mundo e a preservação dos terroir's para as gerações futuras", remata Mafalda Perdigão. •

TEXTO: Fernanda Silva Teixeira
FOTO: DR / Shutterstock



Portugal tem ENOTURISMO DE EMOÇÕES

Sabia que Portugal é o 2.º maior destino mundial de enoturismo? Verdade, é apenas ultrapassado pela Itália. E sabia que este mercado valerá 30 mil milhões em 2030?



O vinho português já é um belíssimo embaixador de Portugal no Mundo e essa crescente notoriedade e atenção, aliadas à nossa gastronomia, paisagens, património e história, fazem do nosso País um destino de eleição. O vinho é o mote e a oportunidade perfeita para partir à descoberta das regiões produtoras, afinal temos a maior área de vinha plantada na europa. Falámos com a APENO - Associação Portuguesa de Enoturismo para percebermos melhor como tudo está a acontecer, quais as vantagens de escolher esta opção de férias, de um retiro de fim de semana ou, simplesmente, de um dia para provas e passeios pelas vinhas. Também ficamos a saber como pode apoiar esta Associação o setor e quais os desafios que tem pela frente.

GUIA PARA ENOTURISTAS FELIZES

Nas próximas páginas partilhamos consigo 22 destinos de norte a sul de Portugal, incluindo Madeira e Açores. Mas, há muitos mais, acredite, mas ficam para uma edição especial em 2024.

Não há desculpas para sair da normalidade e a dois ou em família partir à descoberta deste setor que assenta no fruto da natureza - a vinha e o vinho - e no árduo trabalho do Homem. Vai encontrar vinhedos lindíssimos integrados em paisagens de cortar a respiração, adegas cuidadas, algumas desenhadas com mestria, gastronomia pensada para harmonizar com cada vinho de cada produtor. Vai encontrar pessoas especiais, contadores de histórias, vai aprender mais sobre vinhos, sobre a produção, a vinificação e a prova. Vai até poder fazer tratamentos nos Spas com base em produtos de uvas, fazer atividades como andar a cavalo, de charrete e até, andar de balão.

Mas, acima de tudo, vai usufruir da natureza... apaixonadamente! •







VILA GALÉ DOURO VINEYARDS

Agroturismo em pleno Douro Vinhateiro

O Vila Galé Douro Vineyards distingue-se pela sua localização, pelo charme e pela exclusividade.

Com uma vista de cortar o fôlego para o Rio Douro e para o Rio Tedo, é no coração do Douro Vinhateiro que surge o Vila Galé Douro Vineyards. Com uma forte componente de agro e enoturismo, esta unidade estende-se pela centenária Quinta do Val Moreira famosa pela sua história, por constar de um mapa antigo do século XIX, bastante conhecido na época, o mapa do Barão de Forrester. Próxima da pitoresca aldeia do Marmelal, entre Folgosa e Pinhão, fica também muito perto de um dos dois marcos mandados construir pelo Marquês de Pombal em 1757, que serviam para delimitar a zona dos vinhos generosos do Douro, dando origem à primeira região demarcada de vinhos do mundo. Hoje, os vinhedos em socalcos tornam única a paisagem que rodeia esta unidade.

Comprada pela Xvinus em 2018 e requalificada para enoturismo, a Quinta Val Moreira conta com 26 hectares dedicados à produção de vinhos do Porto e vinhos do Douro, dois hectares de olival e dois hectares de amendoal.

Esta unidade promete uma verdadeira experiência sensorial que o fará viajar pelo mundo vinícola do Douro. A adega onde são produzidos os vinhos Val Moreira tem uma equipa especializada à sua espera. Para além de provas das diferentes gamas - Colheita, Reserva, Altitude e vinhos do Porto - sempre acompanhadas de petiscos típicos, é ainda possível participar na apanha das uvas, visitar a adega e a cave das barricas, com a presença do enólogo. Se quiser prolongar a visita, pode ficar e degustar de um almoço com pratos regionais, no restaurante panorâmico deste agroturismo – o Vineyards. Poderá ainda aproveitar para passear entre as vinhas, pelo olival ou pelo amendoal. Ou se preferir, faça um cruzeiro fluvial ou um passeio de comboio ou visite as quintas vinícolas da região. •

VILA GALÉ DOURO VINEYARDS
Quinta do Val Moreira – Marmelal – Sto Adrião
5110-672 Armamar
(+351) 254 247 000
portugal.reservas@vilagale.com



Casa do Sousão - T3

QUINTA DO MONTE TRAVESSO

Sentir o Douro genuíno

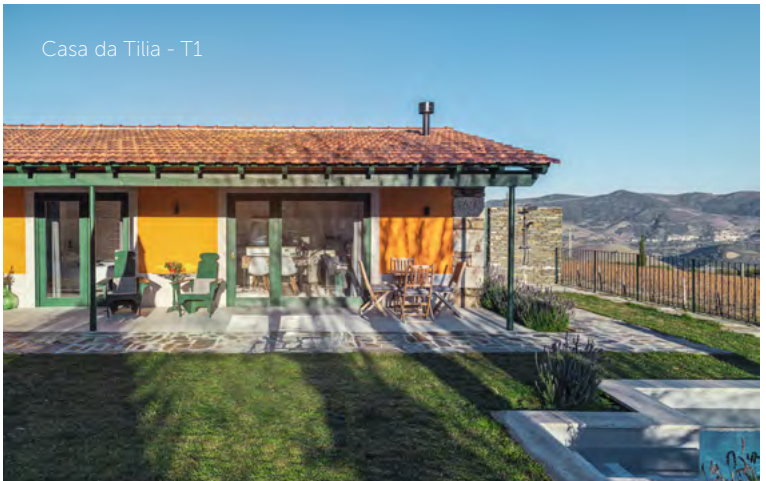
A Quinta do Monte Travesso - Country Houses & Winery - situa-se no Douro, a 2 km da aldeia vinhateira de Barcos e a 5 km da vila de Tabuaço.

Na Quinta do Monte Travesso são produzidos vinhos DOC Douro brancos, rosés e tintos. Para além dos vinhos, a Quinta é também (re)conhecida pela sua aposta no enoturismo e prova disso é o prémio Best of Wine Tourism 2019 - Enoturismo Sustentável.
Quem os visita encontrará autenticidade, história, vários recantos/museus com inúmeras peças utilizadas pelos seus antepassados, a casa principal com capela, assim como o armazém preservado que constituem um conjunto arquitetónico, com mais de 100 anos, de rara beleza.
Este espaço disponibiliza duas Casas de Campo rodeadas por vinhas, em perfeita comunhão com a natureza: a Casa da Tília e a Casa do Sousão. As casas, ambas com lareira, têm jardim para uso exclusivo com alpendres para refeições no exterior e pequenas piscinas privadas. O duche ao ar livre é de água quente.
Todas as suítes têm ar condicionado, televisão de ecrã plano com canais por cabo e acesso Wi-Fi gratuito.
O pequeno-almoço está disponível para os hóspedes nas kitchenettes totalmente equipadas e o pão fresco é entregue diariamente. No frigorífico terá também uma garrafa de vinho da Quinta, como cortesia, à chegada. A Quinta organiza visitas à adega, piqueniques e degustações. Os hóspedes podem passear pelas vinhas e na época de vindimas participar na produção de vinho.
Para além disso a Quinta dispõe ainda de visitas guiadas e provas de vinhos; almoços tradicionais para grupos; passeio na 'Vaidosa' - uma Bedford tradicional. Encontrará ainda pequenos trilhos dentro da Quinta que convidam a caminhadas e passeios de bicicleta; loja de vinhos, parque para caravanas e um "baptismo" num trator lagartas de 1974.•

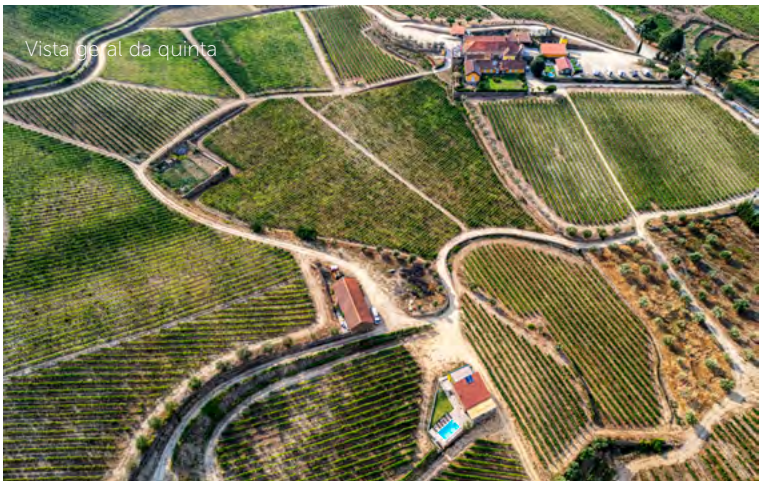
QUINTA DO MONTE TRAVESSO - COUNTRY HOUSES & WINERY

Quinta do Monte Travesso,
5120-082 Barcos – Tabuaço - Portugal
T. +351 913 249 204

info@quintadomontetravesso.com
www.quintadomontetravesso.com/turismo/quintadomontetravesso.com



Casa da Tilia - T1



Vista geral da quinta







CASA DA TOJEIRA

História e tradição no coração do Minho

Situada numa propriedade privada em pleno Parque Nacional Peneda-Gerês, a Casa da Tojeira é uma bela mansão do século XVII, que combina luxuosas comodidades modernas com o encanto dos velhos tempos.

Rodeada pela natureza, esta unidade hoteleira oferece aos seus hóspedes e visitantes uma experiência única de enoturismo, onde se inclui provas de vinhos e visitas à adega e aos cerca de 20 hectares de vinha desta extensa propriedade.
Foi no início dos anos 80, após um processo de completa remodelação e restauração que a Casa da Tojeira deu início à sua atividade turística, disponibilizando 7 quartos, onde se destacam vários pormenores da construção, nomeadamente a varanda elegante com colunas e a escadaria de dois lanços.
Mais tarde, já nos anos 2000, a atividade turística viria a ser reforçada com a criação de mais uma unidade de alojamento. Situada no mesmo complexo, a Casa da Herdade é constituída por 5 quartos com kitchenette e uma esplendorosa vista sobre o Vale de Santa Senhorinha.
Rodeada por belas paisagens sobretudo, pela Serra da Cabreira, cujos miradouros proporcionam belíssimas vistas, resultado da diversidade geomorfológica do território, os visitantes da Casa da Tojeira são pessoas que se interessam pela história da propriedade e da região. Rodeados de natureza, este é um espaço ideal para relaxar e para passar bons momentos de pura descontração. Apreciar excelentes Vinhos Verdes e espumantes acompanhados de petiscos regionais.
Para além disso, a Casa da Tojeira disponibiliza ainda aos hóspedes um conjunto de experiências vínicas, assim como um inúmero leque de atividades ao ar livre, como caminhadas, tours culturais, passeios de buggies (todo terreno) na serra, ciclismo, natação, equitação e pesca. No próximo mês de novembro este espaço irá realizar pela primeira vez um Jantar de Fado.
São muitos os motivos para dar um salto até à Casa da Tojeira! •

CASA DA TOJEIRA

4860-212 FAIA CBC
Cabeceiras de Basto – Portugal
T. +351 253 663 169
casadatojeira@mail.telepac.pt
https://casadatojeira.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**

QUINTA DA PACHECA
Dormir numa pipa

Se pensa visitar um local diferente, que alie bons vinhos e Enoturismo, a Quinta da Pacheca deve ser um lugar a considerar.

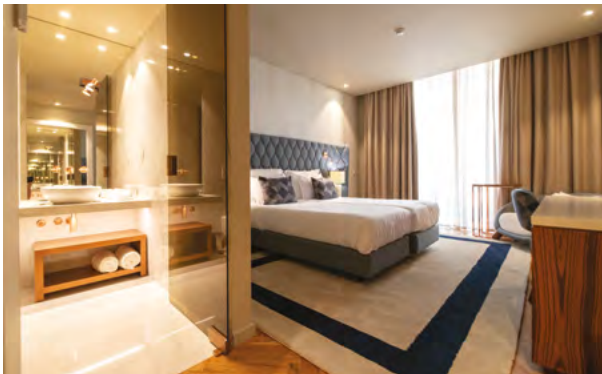


Entre os vales do rio Douro, na freguesia de Cambres, concelho de Lamego, em pleno coração da primeira demarcação pombalina da Região, encontra-se a Quinta da Pacheca, uma das mais prestigiadas propriedades do Douro. Reconhecida hoje como um destino de excelência, a Quinta iniciou o seu projeto de enoturismo em 1995, abrindo portas a visitas guiadas à propriedade e à venda dos seus vinhos na loja existente neste espaço.
Os hóspedes poderão optar por dormir no Hotel Casa do Vinho, uma das mais conhecidas unidades de 'turismo de charme' do Vale do Douro e usufruir de todas as suas comodidades, ou poderão viver uma experiência única dormindo em pipos gigantes (Pacheca Wine Barrels), um conceito que alia conforto, comodidade e uma vista deslumbrante sobre as vinhas. Com 35 metros quadrados, uma claraboia para ver as estrelas, um deck com vista sobre as vinhas e mobiliário a preceito, estes são motivos mais que suficientes para desfrutar deste lugar único.
Localizada no coração da quinta está a loja de vinhos, onde é possível degustar todo o portfólio de vinhos da Quinta da Pacheca, incluindo algumas raridades, como os Reservas ou os Vintage, mas também outros produtos que a Quinta coloca no mercado, como doces e azeites.
O reforço da oferta enoturística deu-se também com a inauguração de um elegante spa, equipado com circuito de águas, piscina interior, duche escocês e disponibilizando uma série de tratamentos terapêuticos e de bem-estar. Uma piscina exterior convida ainda os visitantes a usufruir dos dias quentes de verão da região, contemplando paisagens arrebatadoras e saboreando os vinhos únicos da casa servidos no bar de apoio. À hora da refeição os hóspedes podem deleitar-se com os pratos do chef Carlos Pires, que aposta numa ementa variada e tentadora respeitando a cozinha tradicional portuguesa. Cada refeição é acompanhada pelos vinhos da Quinta realçando esta aventura de sabores.
Sempre a pensar em oferecer momentos e experiências diferenciadoras, naturalmente com o vinho como denominador comum, a Quinta da Pacheca criou também o 'Atelier D'Or by Óscar Rodrigues' que rapidamente se tornou um sucesso entre os adeptos das artes plásticas. Para além disso, os 'Workshops de Cocktails de Vinho do Porto' e Workshops de culinária, são igualmente um sucesso de aceitação por parte dos clientes.
E como se tudo isto não fosse suficiente, os visitantes podem ainda usufruir de outras atividades como provas explicadas, cursos de vinhos, eventos, turismo 'à la carte' e passeios de barco, de comboio, de helicóptero ou pedestres. •

QUINTA DA PACHECA
Rua do Relógio do Sol, 261 - Cambres
5100-424 Lamego – Portugal
T. +351 254 331 229
reservas@quintadapacheca.com
https://quintadapacheca.com/







QUINTA DO PÉGO

Uma vista de perder o fôlego

Mal se entra na porta da Quinta do Pégo Hotel Rural entra-se num espaço único, onde história, tradição e requinte andam de mãos dadas.

Classificado com quatro estrelas, o hotel rural da Quinta do Pégo está integrado numa propriedade vinícola situada nas encostas da margem do rio Douro, no coração da região do Vinho do Porto. Neste hotel encontrará e terá todas as comodidades, mas mais do que isso, sentir-se-á em casa. São cerca de 30 hectares de vinhas no meio das quais encontrará o hotel com os seus 10 quartos, todos com ar condicionado, telefone e TV satélite, aquecimento de piso na casa de banho e uma piscina infinita, que dá a sensação de se mergulhar no rio.

O edifício contempla ainda uma capela, uma loja de vinhos, uma sala de lagares de pedra, uma agradável sala de estar, jardins, terraços e um restaurante panorâmico, tudo para que possa ter uma estadia relaxante. Para além de desfrutarem de vistas espetaculares sobre o rio e sobre as vinhas, os hóspedes podem usufruir do serviço de pequeno-almoço servido todas as manhãs no hotel assim como participar em prova de vinhos.

Paragem obrigatória é também o Quinta do Pégo Restaurant, espaço que já conquistou a medalha de bronze no concurso gastronomia com Vinho do Porto e onde são servidos pratos tradicionais portugueses.

O Douro Património Mundial da UNESCO é, por si só, um destino obrigatório. E são muitos os locais onde poderá conhecer melhor esta região, sendo o Hotel Rural Quinta do Pégo um deles. O caracter único da unidade hoteleira não se limita à paisagem, ao pôr-do-sol fabuloso, ao alojamento de conforto e qualidade dos serviços, com todos os luxos e hospitalidade. Aqui também há vinhos fantásticos e saborosa comida para os acompanhar.

Por tudo isto, aconselhamos a todos que não deixem de visitar a Quinta do Pégo, seja para um fim-de-semana prolongado ou umas férias, para uma simples visita ao espaço ou à sua loja de vinhos, participar numa prova de vinhos ou saborear uma refeição. •

HOTEL RURAL QUINTA DO PÉGO
Estrada Nacional 222, Valença do Douro
5120-493 Tabuaço - Portugal
T. +351 254 730 070
info@quintadopego.com
https://quintadopego.com/













QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

O melhor do Douro

Com mais de 250 anos de história, a Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, foi a primeira em Portugal, a abrir um enoturismo com um hotel dedicado ao vinho.

Acumulando vários prémios e distinções deste a sua abertura em 2005, o enoturismo da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo integra a reconhecida cadeia Relais & Châteaux, tornando-se na única propriedade com esta insígnia no Douro.

Ficar hospedado na Quinta Nova Winery House, uma tradicional casa oitocentista, é sentir o ambiente de uma grande casa de família portuguesa do Douro, cercada por uma paisagem estonteante. Aqui tudo é preparado para proporcionar o conforto de uma grande casa de família produtora de vinhos. Os recantos, os interiores e exteriores, o património edificado, as experiências desenhadas ao detalhe, tudo foi pensado para transmitir a paz deste lugar único, referenciado desde a primeira demarcação pombalina, em 1756.

Se o acesso à receção e ao novo restaurante Terraçu's se faz pelo piso térreo, no piso superior desta casa está o escritório, a sala de estar e o varandim sobre a sala de jantar. Contudo, é a sala de inverno que se assume como a charneira da zona social para a zona privada para os hóspedes, um espaço único, inundado pelos terraços de vinha centenária e por uma paisagem envolvente única, convidando a uma pausa para a leitura e contemplação ou mesmo um bom copo de vinho. A degustação dos sabores no Douro não tem hora marcada, nunca teve, mas se quisermos falar de uma cozinha cuja narrativa repousa nas memórias de um receituário rico e diverso, então esse lugar chama-se Terraçu's Winery Restaurant. André Carvalho, o chef à frente da cozinha do Terraçu's, desenhou uma carta que eleva a experiência do palato e respeita a frescura e a sazonalidade dos produtos locais. Neste que é um espaço pensado para todo o ano e que pode ser vivido tanto pelos hóspedes da Quinta Nova como por qualquer outro visitante, é possível eleger duas propostas de menu, de 3 e 4 momentos ou ainda o Menu Origens, de 7 momentos, onde o Chef André Carvalho recria os seus pratos prediletos em criança, com requinte e técnica apurada, numa viagem genuinamente saborosa. Estas propostas gastronómicas harmonizam na perfeição com os vinhos da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, criando combinações de sabores e momentos verdadeiramente memoráveis.

E se ainda não ficou convencido, pode ainda optar por fazer caminhadas, provas de vinhos ou mesmo ser enólogo por um dia. Todavia, é a Wine Tour o ponto alto de uma visita à Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, uma visita muito completa, guiada por profissionais especializados com duração de 45 minutos onde se explica detalhadamente o processo produtivo dos vinhos da propriedade e que pode ser complementada no Wine Museum Center Fernanda Ramos Amorim. •

QUINTA NOVA
DE NOSSA SENHORA DO CARMO
5085-222 Covas do Douro – Portugal
T. + 351 254 730 430
quintanovawinetourism@amorimfamilyestates.com
www.quintanova.com/pt/



QUINTA DO VALE DA ERMIDA
O segredo mais bem guardado do Douro

O bom gosto que valoriza o simples, aliado à sofisticação que se vê nos detalhes é a marca "registada" deste enoturismo que expressa a personalidade do casal de proprietários Catarina Santos e Eduardo Natividade.

A Quinta do Vale da Ermida, nasceu em 2008, fruto do sonho destes dois empreendedores que encontraram na maravilhosa região do Alto Douro Vinhateiro, o terroir ideal para o desenvolvimento de um projeto de enoturismo.
Neste espaço, encontrará um pequeno e aconchegante enoturismo, da autoria do arquiteto João Silva, que integra o património e a natureza existente com a arquitetura moderna proporcionando uma atmosfera de luxo discreto, de beleza natural, de paz e tranquilidade no meio da natureza vibrante do Douro. A Quinta do Vale da Ermida é um refúgio para quem busca não só o contato com a natureza, mas também conforto, bons vinhos e vistas que mais parecem pinturas no horizonte que se abre frente a esta propriedade.
Um lugar que consegue capturar dois universos completamente distintos: o do luxo e modernidade versus a simplicidade e autenticidade. Vários detalhes da estrutura original das construções foram mantidos propositadamente o que dá charme e originalidade à casa. Ao todo são 500 m2 distribuídos por três níveis, com cinco quartos na casa principal, e ao nível da piscina de bordo infinito, um "estúdio" com mais um quarto, ampla sala e kitchenette, onde existe uma segunda lareira. Caminhando por entre as vinhas da Quinta têm-se acesso privado ao rio Corgo, onde é possível nadar.

Na Quinta do Vale da Ermida os hóspedes podem ainda desfrutar de um vasto conjunto de experiências únicas como; sessões relaxantes de cerâmica, massagens, chefe em casa, entre outras. Mas também degustar os vinhos exclusivos que encarnam o equilíbrio entre o melhor da tecnologia e o cuidado e "savoir faire" das técnicas e do trabalho ancestral. A cada nova colheita são produzidos pequenos e exclusivos lotes, que refletem a irreverência dos proprietários e a experiência de mais de sessenta vindimas de Eduardo Natividade, um dos mais reconhecidos enólogos do Douro.
Se procura um lugar com alma não deixe de visitar este espaço. •

QUINTA DO VALE DA ERMIDA
Largo de Santa Comba da Ermida,
5000-092 Ermida, Vila Real - Portugal
T. +351 961750040
info@grapegarden.pt
www.quintadovaledaermida.pt



MADRE DE ÁGUA
Natureza no seu estado puro

Madre de Água é refúgio ideal para quem quer relaxar. Situado em Gouveia, junto à aldeia de Vinhó, e a poucos minutos do Parque Natural da Serra da Estrela, este hotel familiar é um sonho tornado realidade pelos seus proprietários.

Todas as quintas têm uma história. Esta iniciou-se em 2007, com o regresso às origens do casal Luís e Lurdes, através de um projeto sustentado que respeita a natureza, o homem, as artes e tradições.
O sonho materializou-se com a aquisição da Quinta Madre de Água, com 16 hectares, onde existiam algumas construções em pedra granítica, uma parcela de vinha com 40 anos, muitas oliveiras, carvalhos, castanheiros, pinheiros, cerejeiras centenárias, formações rochosas da era glaciar e muitos poços de água.
O hotel de charme tem 10 quartos, todos eles com nomes de castas portuguesas e, para quem pretende maior privacidade, um apartamento e um estúdio um pouco mais distantes do hotel.
Esta unidade dispõe ainda de uma coudelaria fundada em 2012, fruto da paixão que os proprietários têm pelos animais. Tudo começou uns anos antes, com a aquisição de três éguas de puro-sangue lusitano para serem utilizadas na quinta como cavalos de sela. No entanto, o interesse pela raça lusitana foi aumentando de tal forma, que os proprietários se entusiasmaram e decidiram levar o assunto a sério ao investir na construção de uma coudelaria para poderem fazer criação e também entrar em competições. Têm também 120 ovelhas, proporcionando aos hóspedes uma experiência de ordenha.
O espaço apostou ainda nos vinhos, sendo a Adega Madre de Água produtora de alguns dos melhores vinhos nacionais, detentores de grande qualidade e elegância. Nos terrenos existem vinhas, mas também oliveiras e pomares onde predomina a pêra Rocha, a maçã Golden e a Bravo Esmolfe, e muitas roseiras com as mais variadas cores.
Por isso, o leque de experiências que a Madre de Água disponibiliza é variado. Os hóspedes podem usufruir de provas de vinhos e queijos, passeios a cavalo e/ou charrete, participar nas vindimas, fazer piqueniques ou mesmo desfrutar de uma simples massagem.
Podem ainda saborear uma excelente refeição no restaurante Madre de Água, onde os ingredientes são respeitados e apresentados com muito sabor e simplicidade, harmonizados com os melhores vinhos produzidos neste espaço. •







MADRE DE ÁGUA
Vinhó, 6290-651 Gouveia
T. +351 238 490 500
hotel@quintamadredeagua.pt
https://quintamadredeagua.pt/

CAMINHOS CRUZADOS
O novo Dão



A Caminhos Cruzados é uma produtora de vinho, situada em Nelas, no coração do Dão. Nasceu em 2012 com o objetivo de produzir vinhos de grande qualidade sob um olhar mais moderno, com identidade e sentido de lugar.

As suas vinhas estão situadas na sub-região de Terras de Senhorim, a uma altitude média de 460m, em solos de granito e são tratadas de forma sustentável, em modo de produção integrada. Nas vinhas encontram-se sobretudo castas autóctones da Região, com exceção da Vinha do Clandestino onde estão plantadas castas estrangeiras.

A irreverência e a experimentação fazem parte do ADN da Caminhos Cruzados que está permanentemente a explorar a região e as suas muitas faces, produzindo vinhos já distinguidos nacional e internacionalmente. A Adega, de arquitetura arrojada, inspira-se no logótipo da empresa: duas linhas que se cruzam num espaço, que já é incontornável na região. Aqui as portas estão abertas aos visitantes que queiram almoçar, fazer provas de vinhos, piqueniques e visitas à adega e às vinhas. A Adega alia a tradição das práticas vitícolas, mantendo a genuinidade da vinificação bem como a modernidade e singularidade da construção, muito voltada para a prática do Enoturismo.

"Visitar a Caminhos Cruzados é conhecer a nossa história, os nossos sonhos e o que fazemos de melhor – os nossos vinhos. Por isso, visitem-nos!" •

A Caminhos Cruzados faz parte do Grupo Terras & Terroir, cuja missão é valorizar o património e as raízes de Portugal, produzindo e levando produtos de alta qualidade aos consumidores, e criando experiências únicas em várias regiões do país. •

ADEGA CAMINHOS CRUZADOS
Quinta da Teixuga
Estrada Municipal Algeraz, Carvalhal Redondo, 3520-011 Nelas – Portugal
T. +351 232 940 195
enoturismo@caminhoscruzados.net
https://caminhoscruzados.net/

PUB



TALK
Um bouquet de sentidos

EAT
O pairing certo

ACT
Ebulição de ideias

UMA EXPERIÊNCIA GASTRONÓMICA COM PAIRINGS DE INFUSÕES E VINHOS
www.infusoescomhistoria.pt








T.N.T



QUINTA DAS MINAS DA RECHEIRA
Um local único a ser explorado

A Quinta das Minas da Recheira é um produto turístico único e inovador no país. Resultado da recuperação de um antigo complexo mineiro de estanho e volfrâmio, que parou no tempo há mais de 50 anos, o espaço proporciona aos turistas a experiência de ser mineiro por um dia e participar numa prova de vinhos envelhecidos nas próprias galerias mineiras, é tão especial que até já serviu de cenário às filmagens da série de espionagem "A Espia" (da RTP1), com os atores Diogo Morgado e Daniela Ruah.

Com vista para a Serra da Estrela e para o rio Zêzere, a Quinta das Minas da Recheira propõe uma viagem no tempo a um antigo complexo mineiro de estanho e volfrâmio. Numa inédita proposta de geoturismo, os visitantes são convidados a explorar, numa vertente lúdica, didática, educativa, pedagógica e científica, a grandiosidade de três galerias mineiras.

Para além disso, a unidade conta ainda com um salão para organização de eventos, o surpreendente Salão Mineiro de Eventos, onde já foi gravado um videoclipe da música de Natal 2020 do Maestro Luís Cipriano, ou assinatura do Protocolo de Parceria com a Câmara do Comércio da Região das Beiras.

Para além da singular e extraordinária recuperação do antigo complexo mineiro abandonado, que se transformou num lugar especial que pode ser visitado através de uma verdadeira "Viagem no tempo - seja um mineiro por um dia", o espaço pode ser igualmente percorrido numa geocaminhada à superfície por entre uma envolvente natural marcada pelos sons e placidez do vale do rio Zêzere.

A experiência inclui ainda uma visita ao Centro de Interpretação Mineiro, onde se explica quais eram os minérios extraídos no passado e qual a sua utilização à época e ainda hoje. Equipados como mineiros, com um colete e capacete, os visitantes terão ainda a oportunidade de observar filões de quartzo mineralizados de volfrâmio e estanho, conhecer uma enorme coleção de minerais e cristais naturais, acender um "gasómetro" e serem fotografados como verdadeiros "mineiros".

A viagem é também dirigida a crianças e adolescentes, uma vez que os guias abordam diversas temáticas relacionadas com a geologia, ciências da natureza, engenharias, hidráulica, ambiente, biologia ou agricultura. Como tal, o espaço acolhe habitualmente diversas visitas de estudo de escolas, Politécnicos, Institutos, Faculdades e Universidades.

Fruto de uma parceria estratégica com a Almeida Garrett Wines, um produtor de vinhos e espumantes de excelência e a adega mais antiga da Covilhã, as Minas da Recheira possuem ainda uma galeria mineira de estágio de maturação que acolhe cerca de 5 mil garrafas de espumantes diversos e vários barris de carvalho com vinhos Reserva, Selecta e TNT.

Através da ausência total de iluminação e de uma temperatura e humidade sensivelmente constantes, a evolução dos aromas e sabores dos vinhos tem revelado resultados surpreendentes, com um nível extraordinário de excelência, na sua consistência, estrutura, textura, sabor, elegante e potencial de envelhecimento.

Os visitantes terão ainda à sua escolha três packs de prova de vinhos, designados por Vinhos Almeida Garrett Ferro, Estanho e Volfrâmio, que poderão ser harmonizados com produtos regionais da Beira Interior.•

QUINTA DAS MINAS DA RECHEIRA
Rua das Minas da Recheira,
6215-097 Barco, Covilhã - Portugal
T. +351 912 275 075
minas.recheira@gmail.com
www.minasdarecheira.pt



ADEGAMÃE
Provas, harmonizações e visitas

Em Torres Vedras, no Oeste de Portugal, uma família empreendedora que partilha uma forte paixão pela terra onde nasceu, concretizou o sonho antigo de erguer uma adega que celebrasse a herança histórica da região, fortemente marcada pela cultura da vinha e do vinho.



Na AdegaMãe, em pleno rooftop de um edifício de arquitetura premiada, autêntico miradouro para a paisagem de vinhas, encontra-se uma das mais completas e distintas experiências de enoturismo do país. Sempre com os vinhos atlânticos no centro das atenções, expressão pura de um terroir que dá alma a uma das mais excitantes regiões do país, Lisboa, assinados pelo enólogo do ano de 2022 em Portugal, Diogo Lopes.

A AdegaMãe tem as suas vinhas temperadas pelo Oceano Atlântico – daí a assinatura "Atlantic Wines". Nestas suaves encostas, a apenas 10Km do mar, nascem alguns dos mais originais brancos, tintos e espumantes de Portugal. São vinhos cheios de carácter e elegância, com mineralidade, fruta vibrante e até com um toque salino. A conjugação dos solos argilo-calcários com a originalidade das castas, torna estes vinhos verdadeiros produtos de terroir.

O vinho é, naturalmente, o centro de todas as atenções. Mas é igualmente o ponto de partida para outras experiências únicas. Desde a inauguração, a AdegaMãe abre as portas aos mais diversos programas, particulares e corporate, desde provas, visitas e eventos, sempre enquadrados pela arquitetura premiada e exclusiva, num edifício que é um autêntico miradouro para a paisagem de vinhas. Esta foi desenhado para proporcionar a melhor experiência de visita, em torno do conhecimento do vinho e do seu processo produtivo. Assim, percorrer a AdegaMãe é viajar por toda a vindima, desde a zona de receção de uvas às cubas de fermentação ou à sala de estágio. Tudo isto em Torres Vedras, a um passo do mar e apenas a 30 minutos de Lisboa.

A AdegaMãe possui ainda o restaurante Sal na Adega, um palco de interpretação da cozinha tradicional portuguesa, onde o bacalhau e os produtos de época assumem grande protagonismo. Enorme sucesso, não apenas pela qualidade da carta, mas igualmente pela excelência do espaço, precisamente no rooftop da adega, este restaurante impôs-se rapidamente como um dos grandes palcos gastronómicos a oeste, onde, além dos melhores pratos, é possível degustar de todas as referências de vinhos da casa, desde espumantes, a brancos, tintos e rosés, das mais diversas gamas. A reserva é aconselhada.•



ADEGAMÃE
Estrada Municipal 554 – Fernandinho
2565-841 Ventosa
Torres Vedras – Portugal

T. +351 261 950 105
enoturismo@adegamae.pt
https://adegamae.pt/

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



A SERENADA
Enoturismo de emoções

A Serenada Enoturismo é um projeto familiar localizado entre Melides, Grândola e Comporta em plena Serra de Grândola. Nesta unidade hoteleira destacamos a produção em adega própria de vinhos sob a marca Serras de Grândola e Serenada.

Localizada a 12kms da Lagoa de Melides e da praia da Aberta Nova, a unidade é o complemento ideal para quem quer retemperar forças e usufruir de uma paisagem deslumbrante sobre Troia e o cabo Espichel. Os hóspedes poderão ainda desfrutar de várias valências, como passeios a cavalo, provas de vinhos ou simplesmente caminhar.
Voltados para a natureza, os sete quartos são amplos e as suites estão equipadas com kitchenette.
Pensada para a família, esta unidade hoteleira disponibiliza vários terraços debruçados sobre a piscina exterior, biblioteca e bicicletas que se pode utilizar, bem como parcerias para passeios a cavalo ou idas à pesca.
Caso o pretenda, poderá ainda efetuar reserva para jantar, com antecedência de 24 horas, onde poderá usufruir de refeições tradicionais confecionadas com produtos locais, algumas delas segundo receitas seculares.
Se procura um lugar diferente para poder descansar e recarregar baterias A Serenada é o local ideal. Para além disso, o objetivo é que cada hóspede se sinta na sua própria casa usufruindo deste espaço, já contemplado com vários prémios.
Neste espaço, podemos ainda realizar provas de vinhos. Integrado na parte sul da região vitivinícola da Península de Setúbal, do projeto agrícola ressalta a primeira vinha plantada em 1961 pelos pais da atual proprietária e enóloga, Maria Jacinta Sobral da Silva.
Situada a uma altitude de 150 metros acima do nível do mar, a propriedade permite a produção de vinhos bastante diferentes dos usuais, primando pela qualidade, com destaque para a frescura e a salinidade. •

A SERENADA ENOTURISMO
Outeiro André, Sobreiras Altas
7570-345 Grândola – Portugal
T. +351 269 498 014
reservas@serenada.pt
https://serenada.pt/







CASA ERMELINDA FREITAS
História, tradição e prémios

Situada em Fernando Pó, no concelho de Palmela, a Casa Ermelinda Freitas é uma empresa familiar produtora de alguns dos vinhos mais prestigiados da região da Península de Setúbal e que recentemente apostou na dinamização de atividades de enoturismo.



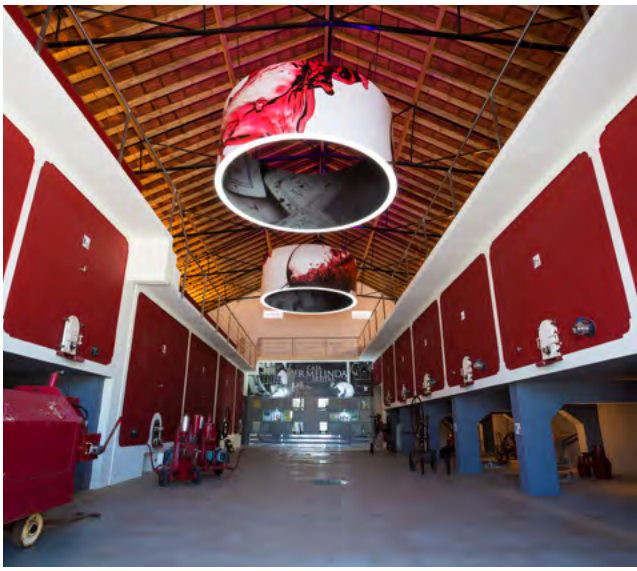
Dedicando-se à produção de vinho há mais de um século, a Casa Ermelinda Freitas é hoje um símbolo da região da Península de Setúbal. Nos 500 hectares de vinhas da propriedade descobre-se a história de uma família e a construção desta empresa, que se iniciou na venda de vinho a granel (sem marca) em 1920 e que lançou a sua primeira marca própria em 1997.

Desvendam-se também as técnicas de vinificação antigas, através dos utensílios agrícolas, dos antigos lagares, e de algumas imagens e objetos relacionados com as tradições regionais associadas às vindimas.

Na propriedade é possível contactar com as vinhas (na vinha pedagógica) onde estão plantadas um total de 29 castas presentes na produção dos vinhos da marca. No centro de vinificação, inaugurado no final do ano 2016, observam-se todas as fases de produção, do esmagamento até ao engarrafamento. Durante a visita pode-se também ver o trabalho laboratorial da equipa de enólogos da empresa. Destaque ainda para a Sala de Ouro, onde estão expostas as mais altas distinções atribuídas aos vinhos Ermelinda Freitas, bem como uma pequena exposição sobre a produção das rolhas de cortiça.

Depois da visita, abrem-se as portas da antiga adega da família, agora denominada "Casa de Memórias e Afetos Ermelinda Freitas". Este espaço museológico, cujo núcleo principal é dedicado às quatro gerações familiares que deram origem a esta reconhecida empresa, são disponibilizados cinco espaços de exposição.

Na primeira sala, o visitante encontrará uma referência à origem do topónimo Fernando Pó, a que se seguem textos e fotos relacionados com o percurso familiar e empresarial da família. Nesta mesma sala encontram-se expostos alguns objetos pessoais das protagonistas e equipamentos e ferramentas relacionados com os trabalhos agrícolas em geral e vitivinícolas em particular. Integrada nesta, visita-se uma outra sala onde é apresentada a atividade manual do trabalho no lagar.



Naquela que foi a primeira adega da empresa, agora remodelada, observam-se os depósitos originais, alguns equipamentos e os primeiros vinhos engarrafados, entre o final do séc. XX e o início do séc. XXI e respetivos prémios. O espaço original onde se efetuou a destilação de aguardentes, com a respetiva caldeira e uma sala com várias balanças, pesos e medidas, completam a área expositiva.

Para além disso, o visitante poderá ainda optar por uma das várias provas de vinhos, constituída por tinto, branco, rosé e Moscatel de Setúbal, acompanhados por apontamento de produtos regionais. •



CASA ERMELINDA FREITAS
Rua Manuel João de Freitas, Fernando Pó
2965-595 Águas de Moura – Portugal
T. +351 265 988 000
geral@ermelindafreitas.pt
https://www.ermelindafreitas.pt/



QUINTA DO PILOTO
Local perfeito para recarregar energias

A Quinta do Piloto é uma referência de qualidade nos vinhos e no enoturismo "premium" da Península de Setúbal. A visita à Quinta é uma experiência única, seja para conhecer a história de quatro gerações ligadas ao vinho, como pela sua localização privilegiada em pleno Parque Natural da Arrábida.

Situada na Serra do Louro, em Palmela, num ambiente rural e tranquilo, com uma imensa vista panorâmica sobre Lisboa e o Vale do Tejo, a Quinta do Piloto é uma das maiores e mais antigas adegas da região. Propriedade da família Cardoso há quatro gerações, chegou a ser um dos maiores produtores da Europa e cresceu ligada à história de Palmela ao longo de um século. Hoje, os vinhos Quinta do Piloto são edições limitadas de lotes excecionais, colhidos nos 200 hectares de vinhas da família nos melhores terroirs da região.
A belíssima adega recuperada é resultado de um extenso processo de recuperação iniciado em 2013. Nesta visita guiada ficará a conhecer a história, os métodos e antigas tradições como o primeiro mosto e a bandeira de Adiafa. Inclui ainda um espaço museológico, sala de provas e loja, programas e amplos espaços para eventos.
Para que possa saborear em pleno a beleza local e os vinhos, a Quinta do Piloto proporciona também desde









2015 alojamento na casa da Quinta, um antigo palacete junto da adega e rodeado de vinhas. A pouco mais de 20 minutos de belas praias e a 30 minutos do aeroporto de Lisboa, este é o local perfeito para desfrutar de uns dias de descanso.

É o espaço ideal para desfrutar de um passeio romântico a dois, para descontrair ao fim de tarde com amigos, no mesmo um fim de semana com a família, ou até com o seu animal de estimação, há sempre um bom programa para os amantes do vinho na Quinta do Piloto.

A Quinta propõe experiências diversificadas ao longo do ano. Com destaque para o tradicional piquenique de Santo António em junho e a imperdível Adiafa, a fechar as vindimas em outubro. •

QUINTA DO PILOTO
Rua Helena Cardoso
2950 - 131, Palmela – Portugal
T. +351 21 233 30 30 | Tlm. +351 96 928 18 55
enoturismo@quintadopiloto.pt
www.quintadopiloto.pt

Palmela
Terra Mãe de Vinhos

festival do Moscatel

2&3 DEZ. 2023

CASTELO DE PALMELA

visitpalmela.pt
Turismo Palmela

cm-palmela.pt

ROTA DE VINHOS PENÍNSULA DE SETÚBAL

Município Palmela conquista



ALENTEJO VINEYARDS & OLIVE
Um conceito único em pleno Alentejo

O Vila Galé Alentejo Vineyards & Olive, perto de Beja, é um dos hotéis que integra a herdade Clube de Campo e oferece um conceito único, aliando turismo rural, enoturismo e diferentes atividades ligadas ao ecoturismo.

Com 1620 hectares, é nesta herdade que o grupo Vila Galé produz os seus vinhos e azeites regionais alentejanos de qualidade superior com a marca Santa Vitória. Fundada em 2002, esta marca é fruto de uma paixão pelas vinhas e olival da terra que a fez nascer, e desde o início que colhe e cria com paixão e rigor o que de melhor se produz no Alentejo.
Nesta unidade, o enoturismo é vivido de diferentes formas: como a prova de vinhos acompanhada de queijos e enchidos alentejanos, que inclui uma visita guiada à adega da Santa Vitória com explicações técnicas sobre todo o processo de vinificação, engarrafamento e passagem pela cave das barricas. Pode ainda optar por uma experiência de vindimas, que inclui a tradicional pisa a pé. Ou, a apanha da azeitona com visita guiada ao lagar da Santa Vitória, com explicação sobre a produção de azeite, seguido de um almoço no restaurante Versátil, com um menu da gastronomia alentejana sob influência do azeite, e a oferta de uma garrafa do mesmo no final da degustação.
Para além das visitas guiadas ao lagar e à adega, existem outras atividades disponíveis para os clientes e amantes da natureza como; passeios de Jeep ou BTT, paintball, canoagem, quinta e horta pedagógicas, experiências equestres, caminhadas ou viagens de balão de ar-quente, entre outros. Animação não falta!

OS MELHORES VINHOS E AZEITES DO ALENTEJO

Mas é na Adega Santa Vitória onde tudo acontece: vinificação, controlo de qualidade, estágio, engarrafamento e armazenamento. Projetada segundo um conceito moderno, tecnológico e extremamente funcional, foi concebida e equipada de forma a produzir vinhos de elevada qualidade. As três vinhas responsáveis pela sua produção - Vinha da Encosta, Vinha de Albernôa e Vinha da Juliana, - situam-se à volta da adega para permitir que as uvas cheguem rapidamente sem sofrer alterações durante o percurso. Com um vasto portfólio, a marca Santa Vitória conta com diferentes gamas de vinho tinto, branco e rosé - Versátil, Seleção, Reserva e Grande Reserva - dois monocasta e um espumante.
Quanto ao azeite, este é proveniente dos 200 hectares de olival onde foram plantadas as variedades de azeitona que melhor se adaptam ao clima e ao solo. Para garantir a melhor qualidade do azeite, toda a azeitona é previamente selecionada. Gerido em modo de produção integrada, este olival garante a sustentabilidade e proteção do meio ambiente. Mas o melhor mesmo, é provar! •





VILA GALÉ ALENTEJO VINEYARDS & OLIVE
Herdade da Figueirinha – Santa Vitória
7800-730 Beja – Portugal
T. +351 284 970 100
portugal.reservas@vilagale.com
www.vilagale.com



RIBAFREIXO WINES E HERDADE DA ROCHA

Lugares únicos e irrepetíveis

Viver o Alentejo a outro ritmo
é o que o convidamos a fazer, quer a sua
escolha recaia na Ribafreixo Wines
ou na Herdade da Rocha.

Fazem parte do Grupo Terras & Terroir, a Quinta da Pacheca, a Caminhos Cruzados, a Ribafreixo Wines e a Herdade da Rocha. Este grupo tem como missão valorizar o património e as raízes de Portugal, produzindo e levando produtos de alta qualidade aos consumidores, e criando experiências únicas em várias regiões do país.

A Ribafreixo Wines é um lugar único para aqueles que amam a natureza, a gastronomia e os vinhos alentejanos. Com um restaurante de referência a visitar, é o sítio perfeito para provar a típica sopa de cação ou a açorda de bacalhau. Localizada na Vidigueira, no coração do Alentejo, esta unidade encontra-se cercada por paisagens de cortar a respiração, podendo os visitantes caminhar pelas vinhas, desfrutar de vistas panorâmicas e conhecer a história e o processo da produção de vinho. Para além das provas de vinho e de um programa de vindimas, podem ainda usufruir de passeios de barco e de balão.

Já a Herdade da Rocha situa-se no Crato, no distrito de Portalegre. Com solos graníticos e um terroir único, graças à vizinha Serra de São Mamede, produz vinhos distintos e cheios de carácter. Na herdade, pode-se pernoitar no Boutique Lodge e degustar de uma refeição tradicional, acompanhados pelos vinhos aqui produzidos.

Na visita à tapada cinegética, os visitantes podem ver e interagir com os veados e gamos, fazendo deste um ponto obrigatório de passagem para quem os visita. Assim como o retiro da paz, onde se poderá contemplar um pôr-do-sol único.

Estas unidades irão sem dúvida proporcionar-lhe experiências memoráveis. •





RIBAFREIXO WINES
ADEGA MOINHO BRANCO
7960-212 Vidigueira – Portugal
T. +351 967 409 249
tours@ribafreixo.com
https://ribafreixo.com/

HERDADE DA ROCHA
LUGAR COUTO DO SARAMAGO
7430-019, Crato – Portugal
T. +351 914 700 674
reservas@herdadedarocha.pt
https://herdadedarocha.pt/







TORRE DE PALMA
A sua casa no Alentejo

O Torre de Palma Wine Hotel nasce em 2014 com o objetivo de ser a sua casa no Alentejo.

No Torre de Palma Wine Hotel, produz-se vinho, azeite e criam-se cavalos. A isto, soma-se uma casa com muitos anos de história. Foi a arquitetura de João Mendes Ribeiro e um longo trabalho de investigação que permitiu harmonizar os espaços existentes com soluções modernas e funcionais, transformando esta propriedade num dos melhores hotéis rurais do país.

Com adega, restaurante e bar, SPA, espaços para eventos, centro equestre, horta biológica e as mais diversas ofertas e atividades complementares, o Torre de Palma Wine Hotel aposta na valorização do Alto Alentejo, no cavalo Lusitano e no vinho.

A adega é composta por uma sala de barricas, sala de provas e zona de produção, em conjugação com uma extensa área de vinha, que se ergue na herdade. Ambas são o ex-líbris do culto em torno do vinho e o local onde acontecem as mais diversas atividades recreativas e culturais relacionadas com os vinhos do Alentejo, bem como toda a produção do vinho Torre de Palma.

Contando com sete castas distribuídas por sete hectares de solos franco-argilosos, com pequenas manchas de calcários, xistos, arenitos e mármores, a vinha beneficia do clima local da Serra de São Mamede, com grandes amplitudes térmicas, fundamentais e benéficas para prolongar o período de maturação da uva. O relevo e disposição da vinha permite ainda um forte arejamento natural do seu interior. Combinações perfeitas para produzir vinhos únicos, em harmonia com a natureza.

De forma a proporcionar experiências genuínas, onde as tradições do Alentejo sobressaem, ao vinho alia-se ainda a gastronomia, com o Restaurante Palma liderado pelo chef Miguel Laffan, premiado com estrela Michelin.

A unidade dispõe ainda de um centro equestre, onde é possível descobrir o cavalo Lusitano. Os hóspedes têm livre acesso às cavalariças e podem usufruir das mais diversas atividades, como passeios a cavalo pelo campo acompanhados por um instrutor, aulas de volteio ou sela e workshops.

Se ainda não ficou convencido, pode também optar por um picnic no campo, passeios de charrete pela herdade, uma caça ao tesouro para crianças, passeios de balão de ar quente ou simplesmente observar as estrelas.

O Torre de Palma Wine Hotel existe para ser a sua casa no Alentejo! •

TORRE DE PALMA WINE HOTEL
Herdade de Torre de Palma
7450-250 Monforte – Alentejo – Portugal
T. +351 245 038 890
reservas@torredepalma.com
www.torredepalma.com



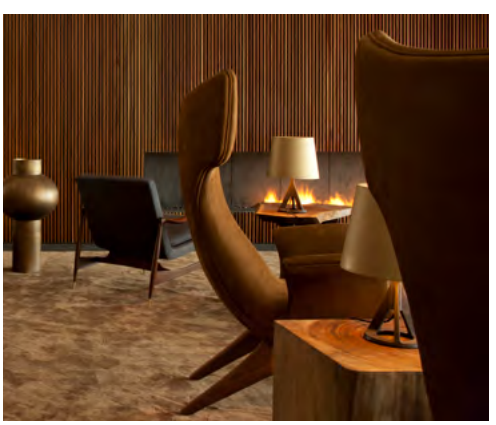
L'AND VINEYARDS
No coração do Alentejo

A cultura do vinho é um aspeto quintessencial da identidade do L'AND

L'AND VINEYARDS
Herdade das Valadas,
Estrada Nacional 4 apartado 122
7050-031 Montemor-o-Novo
Portugal
T.+351 266 242 400
reservas@l-and.com
https://pt.l-and.com/

Mais do que um hotel, o L'AND Vineyards é um retiro exclusivo com 32 suites e Pool Villas (moradias) que mistura a arquitetura moderna com a natureza, proporcionando uma atmosfera de luxo sóbrio, beleza natural e tranquilidade.
Situado no coração do Alentejo, num vale suave orientado a sul, com vista para a linha do horizonte e para do castelo medieval de Montemor, o L'AND Vineyards oferece uma paisagem única com as suas vinhas, carvalhos e olivais. Rodeada por seis hectares de vinhas, compostas por Touriga Nacional, Touriga Franca, Alicante Bouschet e castas tintas Syrah, e Gouveio, casta branca, a vinha é biológica, respeitando a biodiversidade e o potencial do terroir.
No L'AND Vineyards os hóspedes são convidados a mergulhar nas tradições locais e no património cultural, e podem encontrar uma curadoria de experiências e atividades cuidadosamente preparadas à sua medida. Se os hóspedes forem apreciadores de vinho e estiverem interessados em enologia, podem visitar a vinha e a adega L'AND assim como as vinhas locais, frequentar cursos sobre as castas e a produção da adega, e participar em sessões de provas conduzidas pelo premiado Head Sommelier, Gonçalo Mendes. A descoberta dos vinhos regionais e locais e o reconhecimento dos princípios da vinificação biodinâmica fazem parte da cultura do vinho L'AND.
É ainda possível aprender sobre as castas de vinho do Alentejo e criar o seu próprio vinho personalizado, engarrafar e marcar com o seu rótulo individual. Poderá também experimentar as características enológicas de cada tipo de uva e as diferentes misturas para criar um vinho que exprima verdadeiramente o seu gosto enológico.
Os hóspedes podem ainda observar o céu escuro estrelado, descobrir a rica gastronomia da região, contemplar a vista aérea das planícies onduladas enquanto deslizam sobre o Alentejo ao nascer ou pôr-do-sol durante um passeio de balão de ar quente, ou desfrutar de uma visita aos locais culturais mais interessantes de Évora, a capital regional e Património Mundial da UNESCO, assim como visitar outras cidades do Alentejo sob a orientação especializada de um historiador.
Ou se preferir, optar por um banho floral ou um tratamento de SPA de vinoterapia.
Poderá ainda degustar do melhor da cozinha portuguesa no L'AND. São muitos os motivos para visitar este espaço. •







ADEGA COOPERATIVA DE VIDIGUEIRA, CUBA E ALVITO

Um saber fazer com mais de dois mil anos

Visitar a Casa das Talhas é descobrir a arte milenar de fazer Vinho de Talha, e no final apreciar a prova de um vinho de talha único, elaborado com uvas brancas de vinhas centenárias.





Desenvolvido pelos romanos e trazido para Portugal há dois mil anos, o Vinho de Talha é, hoje, símbolo maior do Alentejo, região que tem sabido preservar este processo de vinificação tradicional. Um saber fazer que passou de geração em geração, ao sabor da história e dos seus acontecimentos, afirmando um património cultural próprio, que se impõe preservar e inscrever no legado cultural da região de Vidigueira, coração do Vinho de Talha. E é lá que encontramos a Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito que convida todos a entrarem na Casa das Talhas, o seu espaço de Enoturismo. Herdeiros dos milenares costumes e técnicas do autêntico Vinho de Talha, orgulham-se de ser os guardiões dos ancestrais rituais do Alentejo e de um modo de vida de outros tempos. Neste espaço de Enoturismo, deixe-se inspirar por um terroir único e um saber fazer com mais de dois mil anos. Mas existem outras atividades a descobrir no espaço nomeadamente a visita à Adega, sala de barricas e Casa das Talhas com prova de vinhos variados, como o Antão Vaz, proveniente da casta inspiradora da Adega. A visita às vinhas centenárias de Vila Alva, situadas entre as povoações de Vila Alva (concelho de Cuba) e de Vila de Frades (concelho de Vidigueira), tem como objetivo promover e valorizar as vinhas centenárias de Vila Alva e o vinho de talha, enquanto património natural e histórico-cultural do Alentejo. Ao mesmo tempo, pretende dinamizar e consolidar a Região como destino turístico e reforçar a sua identidade como território de qualidade. Se pretender, a equipa especializada de enoturismo da Adega pode ainda personalizar o seu evento, pessoal e/ou corporativo e propor um programa à sua medida. Poderá ainda visitar de 4 de novembro a 10 de dezembro, aberto de sexta-feira a domingo, a Taberna dos Arcos, um espaço enoturístico, integrado na estrutura de Enoturismo da Adega. Lá poderá saborear vinhos especiais que brotam das torneiras das Talhas, nesta que é uma das Tabernas mais antigas de Vila de Frades, cujo nome se deve aos arcos que compõem a sua estrutura. Esta Taberna cheia de pequenas referências a tradições milenares, está rodeada de Talhas de Barro, sendo a mais antiga datada de 1656. A casa das Talhas ganhou este ano o Prémio Cinco Estrelas como Melhor Enoturismo do Distrito de Beja! Marque já a sua visita, disponível de segunda a domingo. •

ADEGA COOPERATIVA DE VIDIGUEIRA, CUBA E ALVITO
Largo do Outeiro 7960-305 Vidigueira – Portugal
T. +351 933 000 737
+351 939 190 455
casadastalhas@adegavidigueira.pt
visitas@adegavidigueira.pt
https://adegavidigueira.pt/

AZORES WINE COMPANY

Provar os Açores através de um copo de vinho

Na Azores Wine Company produzem vinhos únicos, plenos de identidade, puros, frescos, desafiantes e com um toque de sal - como a vida deve ser!

Tradicionalmente as Adegas no Pico, nos Açores, são espaços onde os amigos se reúnem para fazer vinho, conviver à volta de uma mesa e até dormir! Assim é a adega Azores Wine Company, um lugar onde se pode provar vinhos, desfrutar de uma experiência gastronómica e descansar no conforto dos seus quartos. A Adega, inaugurada em 2021, completa o último pilar do projeto da Azores Wine Company, fundada em 2014 e gerida pelos sócios Filipe Rocha e António Maçanita.

As boas-vindas são dadas pelo casal Filipe Rocha e Judith Martin, responsável pela gestão de eventos e enoturismo, que asseguram o ambiente informal, que nos faz sentir em casa de amigos.

A nova adega, situada entre vinhas, resgata uma paisagem quase desaparecida, que era até há pouco tempo um "museu ao ar livre", transformando-a numa paisagem viva e na qual se podem viver diferentes experiências. Um lugar onde se pode agora provar vinhos, viver uma experiência gastronómica e dormir, tudo num mesmo edifício. Uma nova realidade, que traz novos e acrescidos motivos para uma visita à ilha do Pico.

Para além da produção de vinhos, a Adega tem cinco apartamentos T0, com vista para o mar, um apartamento T2, envolto em currais, uma sala de provas e uma oferta gastronómica que é inovadora na Ilha.

A Azores Wine Company não é apenas uma adega, mas também não é um hotel. As estadias são dedicadas aos amantes de vinho que procuram um espaço contemporâneo para ficar, onde podem conhecer a história e as características vínicas da ilha, através de provas de vinhos e experiências gastronómicas.

O restaurante é um espaço com dois conceitos, que inclui um Menu de Degustação com diferentes harmonizações de vinhos, mas também a experiência de um "Jantar ao Balcão", à volta de uma cozinha aberta, onde se servem petiscos e pratos de partilha. Tudo isto acompanhado de uma variada lista de vinhos locais a copo, que dão a provar não só as diferentes castas, mas também diferentes anos, e diferentes estilos de vinhos, alguns deles raros ou espumantes.

Com vistas para o mar, as ilhas de S. Jorge e Faial, e também para a montanha do Pico, o edifício está rodeado de vinhas e foi pensado e executado para estar cuidadosamente integrado na Paisagem Património Mundial da Humanidade, numa intervenção cuidadosa, sustentável e ecoeficiente, proporcionando a continuação da simbiose ancestral entre o Homem e a Natureza.

A vinha e o vinho são sem dúvida um dos fatores diferenciadores do Pico em relação às restantes ilhas do arquipélago, não só pela dimensão da paisagem, como também pela cultura da população da ilha à volta da vinha e do vinho.

A adega da Azores Wine Company, passa agora a ser um destino de enoturismo. Uma viagem à volta dos vinhos e da vinha são agora motivo suficiente para visitar o Pico! •





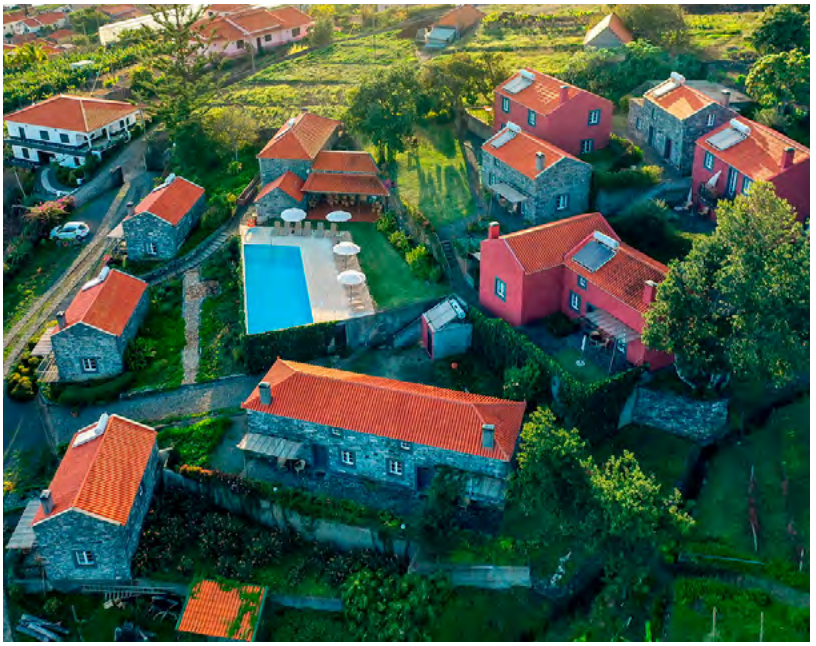


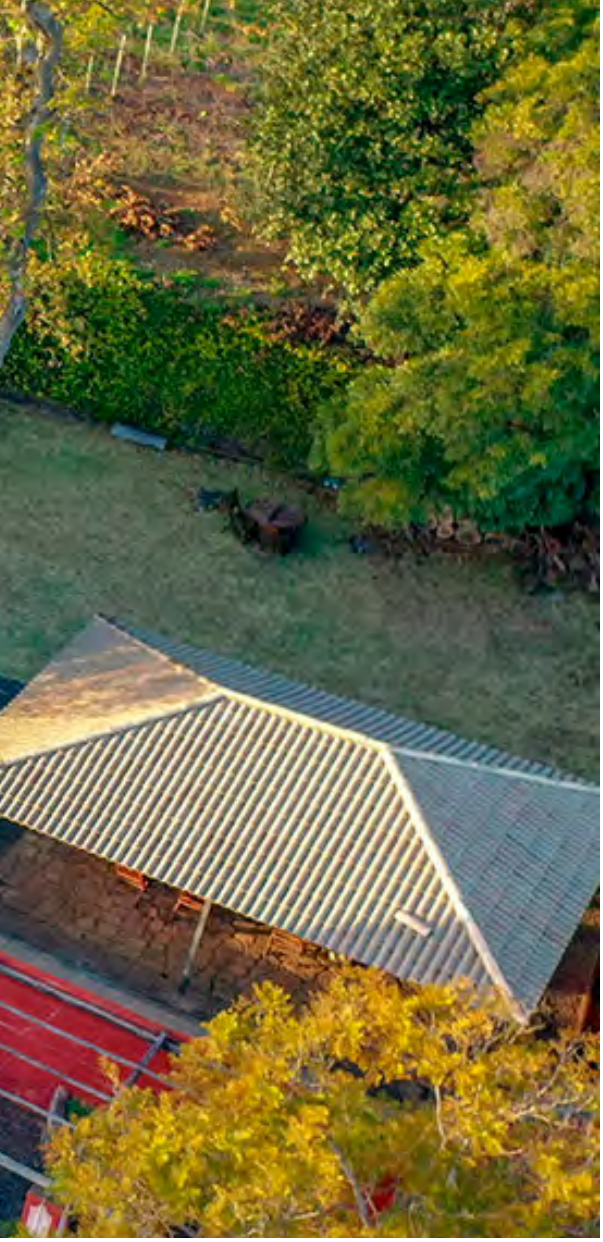
AZORES WINE COMPANY
Rua do Poço Velho nº34, Cais do Mourato
9950-054 Bandeiras – Madalena
Ilha do Pico - Açores

T. +351 292 241 840
reservas@azoreswinecompany.com
https://www.antoniomacanita.com/











QUINTA DAS VINHAS
Vistas fabulosas sobre a ilha e o Atlântico

A Quinta das Vinhas é uma unidade de Agroturismo que se situa no Estreito da Calheta, entre as pitorescas aldeias da Calheta e do Jardim do Mar, na ensolarada costa Sudoeste da lindíssima ilha da Madeira.

O registo de construção da casa principal da Quinta das Vinhas data de 1685 e mantém-se na mesma família desde então.
No fim dos anos 70 o terreno à volta da casa foi arrendado ao Instituto do Vinho Madeira, que plantou um campo experimental com mais de 70 castas de uva para vinho e de mesa. E foi na década de 90 que a casa principal foi transformada em hotel, preservando a propriedade e toda a história, partilhando-a com todos quantos dela possam usufruir.

UMA "CASA MÃE" RODEADA DE 14 CASINHAS

A casa foi cuidadosamente restaurada sem sacrificar o seu encanto original. O chão de pedra e soalho polido, vigas de madeira no teto e azulejos são pormenores que contribuem para o ambiente deste lugar muito especial.
Há seis quartos com uma grande cama de casal ou duas camas individuais e uma piscina exterior. Mais acima, no topo da propriedade, existe um anexo com mais três quartos.
A Quinta das Vinhas dispõe ainda de 14 casinhas/apartamentos suites salpicados à volta da piscina. Estes são adequados para dois adultos e até duas crianças pequenas. Cada casinha tem um quarto, uma casa de banho com duche, uma sala de estar aberta com lareira e uma kitchenette com frigorífico, placa de indução, micro-ondas, torradeira, chaleira e outros equipamentos de cozinha. No exterior, cada um tem sua própria área de estar com mesa e cadeiras. Uma pequena vereda pedonal liga as casinhas à Casa Mãe mais acima.
A oferta fica completa com o restaurante Bago, situado no topo da propriedade, aqui poderá desfrutar de deliciosas iguarias, comida de fusão com um toque local. É um espaço para todos, onde os comedores de carne e/ou peixe, os veganos e os indecisos podem desfrutar de uma refeição e de um copo de vinho, bem como da vista fabulosa sobre a vinha até ao mar.
O restaurante está aberto todos os dias das 18:00 às 22:00. Tratando-se de um espaço pequeno, recomendamos reserva.

AS VINHAS E O VINHO FANAL

Durante muitos anos o terreno foi arrendado ao Instituto do Vinho da Madeira para uma vinha experimental. Graças a esse trabalho existe agora uma biblioteca viva e única com mais de 70 castas diferentes, tanto para vinificação quanto para comer. A partir de 2018, a gestão das vinhas passou para a Quinta das Vinhas, que iniciou o processo de conversão para biológico, seguindo os princípios da biodinâmica.
Entretanto, em 2020, procuramos um parceiro que tivesse a capacidade e disponibilidade para fazer vinho biológico em pequenas quantidades. Assim nasceu a parceria com a Justino's Madeira Wines. As primeiras barricas datam de 2020 e o vinho ainda se encontra a estagiar uma vez que o vinho Madeira precisa de pelo menos três anos de estágio. No entanto, este ano foi lançado o primeiro vinho tranquilo biológico da Madeira, produzido pela Justino's, exclusivamente com uvas da Quinta das Vinhas: chama-se Fanal.
Todas as terças e quintas-feiras, às 16h30, fazemos uma visita guiada à vinha, seguida de uma prova de vinho Madeira. Esta visita tem um custo de 25€ por pessoa e tem de ser reservada antecipadamente. •

QUINTA DAS VINHAS
Estrada Regional 223 N136
9370-237Calheta Madeira - Portugal
T.+ 351 291 924 086
info@qdvmadeira.com
www.qdvmadeira.com

ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE ENOTURISMO

"Existe uma falta de reconhecimento do Enoturismo por parte do Governo"

O Enoturismo tem tido cada vez maior destaque no panorama mundial e Portugal tem tudo para se tornar num dos destinos Enoturísticos de referência a nível global. No entanto, a gestão e organização deste sector em rápido crescimento não têm sido fáceis. Falta regulamentar o sector, assim como dignificar a atividade do profissional de Enoturismo, desafios que a Associação Portuguesa de Enoturismo (APENO) tem assumido. Uma "sub-CAE para o Enoturismo é uma ferramenta essencial que permite a coleta de dados precisos, o planeamento estratégico, o desenvolvimento sustentável, a segmentação de mercado e a promoção eficaz deste setor multifacetado".





Nascida em fevereiro de 2021, a Associação Portuguesa de Enoturismo (APENO) teve um início de vida um pouco atribulado. Agendada para o mês seguinte na Feira de Turismo de Lisboa (BTL), a apresentação da associação apenas acabaria por acontecer passados cinco longos meses depois, tudo devido às condicionantes impostas pela pandemia de Covid-19.

"Ficámos pendentes e, só em julho, conseguimos avançar para a sua apresentação on-line", onde estiveram presentes as entidades oficiais do Turismo e do Vinho assim como as empresas que dinamizam a atividade do Enoturismo, começa por explicar Maria João de Almeida.

"Pensamos que, por estarmos em plena pandemia, com as empresas fechadas, a APENO não iria ter grande atividade nesse ano, mas acabou por acontecer o contrário. De repente, sem grande divulgação, já tínhamos connosco as principais empresas de Enoturismo do país. O que prova que a APENO fazia falta", assegura a presidente da APENO.

Por seu lado, Luís Souto, vice-presidente da APENO acrescenta que, "existe uma falta de reconhecimento do Enoturismo por parte do governo como um sector de atividade económica que deveria ser organizado e não é. Mais do que um sector, é uma atividade económica que precisa de ser regulamentada de modo a poder evoluir de uma forma mais sustentada para podermos perceber o seu real valor. Precisamos primeiro de um conceito oficial de Enoturismo, e depois de uma sub-CAE para perceber quanto representa a atividade no nosso país, e de uma legislação básica que defina a base de trabalho do Enoturismo".

Questionada sobre a sua recente afirmação onde disse que "se a responsabilidade do Enoturismo estivesse dividida entre as entidades responsáveis do turismo, mas também do vinho, cada um com funções especificas chegariam mais longe", Maria João de Almeida assume que "isso não acontece porque é o turismo que tem o pelouro do Enoturismo. O Instituto da Vinha e do Vinho, por exemplo, também poderia ter algo a dizer nas tomadas de decisão. No entanto, os organismos do vinho não têm poder algum nesta matéria. Se tivessem, de certeza que o Enoturismo seria melhor trabalhado, pois o mundo do vinho tem muitas especificidades e é preciso compreendê-las para podermos trabalhar melhor o sector. A cooperação entre as entidades é fundamental".

Ainda assim, a responsável concede que o Turismo de Portugal começou, recentemente, a procurar algum apoio junto das comissões vitivinícolas regionais e da ViniPortugal, "o que é um passo em frente, mas tem de cooperar muito mais". Contudo, questiona, "não se percebe porque é que a APENO, que é a única associação portuguesa dedicada exclusivamente ao Enoturismo e que reúne as principais e mais conhecidas empresas do sector não faz parte do conselho estratégico do Enoturismo criado em setembro de 2021 pelo Turismo de Portugal, apesar de termos pedido por diversas vezes para fazer parte?! Colocaram-nos antes num grupo de discussão empresarial, um 'think thank', que ainda não fez nenhuma reunião desde essa data". Da mesma forma, a presidente da APENO critica ainda o referido conselho estratégico que, desde setembro do mesmo ano, pouco se reuniu e "nada fez de palpável pelo Enoturismo".

CRIAÇÃO DE SUB-CAE PARA O ENOTURISMO PERMITIRÁ A RECOLHA DE DADOS PRECISOS

Identificado como um dos segmentos de maior importância para o crescimento e promoção de Portugal, o setor do Enoturismo "cresceu muito nos últimos anos". Porém, ressalva Maria João de Almeida "ainda é preciso organizar muita coisa, há muito por fazer". Nesse sentido, além da questão da sub-CAE para quantificarem o sector, e de uma definição oficial de Enoturismo, é necessário também trabalhar numa legislação básica que regulamente o sector.

Luís Souto vai mais longe afirmando que, a criação da sub-CAE "desempenha um papel crucial ao fornecer uma estrutura padronizada para identificar, analisar e monitorar as atividades económicas relacionadas com a indústria vitivinícola e turística". Ou seja, seria "uma ferramenta essencial que permitiria a coleta de dados precisos, o planeamento estratégico, o desenvolvimento sustentável, a segmentação de mercado e a promoção eficaz deste setor multifacetado". Para além disso, a APENO está também a tentar dignificar a atividade do profissional de Enoturismo. "Queremos criar categorias profissionais e um código CIRS (Código de Imposto sobre o Rendimento das Pessoas Singulares) em Portugal exclusivamente designado para atividades deste setor. Quanto à legislação, é fundamental que exista, não para complicar, mas para reger a atividade de uma forma simples e clara".

A título de exemplo, o vice-presidente da APENO lembra que "durante a pandemia houve regras para todos os sectores, mas as empresas de Enoturismo não sabiam como agir. Tivemos de criar, em parceria com uma empresa de certificação sustentável, um manual de normas adaptado a partir de regras de outros sectores".

Assumindo a missão de ser a "voz das empresas junto dos organismos oficiais e trabalhar arduamente no sentido do reconhecimento do Enoturismo como setor autónomo e com atividade económica", o dirigente associativo garante que a APENO tem trabalhado incansavelmente para organizar o sector, procurando o apoio de várias entidades oficiais.

"Temos falado com toda a gente, com dirigentes dos grupos parlamentares, com o Secretário de Estado do Turismo, com o Turismo de Portugal, com o INE (Instituto Nacional de Estatística) e até com o Presidente da República. Trabalhamos lado a lado com as Comissões Vitivinícolas e as Entidades de Turismo Regionais, temos feito muitos eventos e dado palco aos empresários para falarem sobre os seus desafios no terreno. As dificuldades do sector estão identificadas, mas é preciso que o governo preste realmente atenção e queira realmente alterar a situação para melhor".

Ainda em relação à sub-CAE, Maria João de Almeida acrescenta que, estão a trabalhar com um dos mais reputados escritórios de advogados do país, a Abreu Advogados, que tem elaborado pareceres jurídicos e enviado os mesmos ao INE mostrando que o Enoturismo é uma atividade económica, "mas de nada tem servido porque eles interpretam a lei de uma forma muito dúbia". "Esperamos que, com o tempo e os esforços contínuos da APENO, e a crescente conscientização sobre a importância do Enoturismo, consigamos um dia concretizar os nossos objetivos. Cremos sinceramente que é uma questão de tempo". Os responsáveis acreditam que Portugal tem um potencial enorme para se afirmar como uma referência. "O investimento no Enoturismo tem vindo a aumentar, temos cada vez mais e melhor oferta. Este setor vai desempenhar um papel importante na sustentabilidade do turismo nacional". Mas é igualmente importante e necessário "acabar com a sazonalidade do turismo e as atividades de Enoturismo são essenciais nesse processo", realça Luís Souto.



"SOMOS UM PAÍS PEQUENO COM UMA GRANDE DIVERSIDADE DE VINHOS E GASTRONOMIA"

Desafiada a identificar o carater diferenciado do Enoturismo nacional, a presidente da APENO afirma que "Portugal é um país pequeno que tem 14 regiões com diferentes paisagens, inúmeras castas e uma grande diversidade de vinhos e gastronomia. Para além disso, cada região tem a sua identidade, oferecendo aos enoturistas uma ampla gama de experiências e sabores. Temos também a nossa história, o nosso património cultural e arquitetónico, e uma grande tradição vitivinícola que remonta a séculos.



APENO tem como missão ser a voz das empresas junto dos organismos oficiais e trabalhar arduamente no sentido do reconhecimento do Enoturismo como setor autónomo e com atividade económica

Temos ainda festivais e outros eventos interessantes ao redor do vinho. E a complementar, o nosso povo. Os portugueses são conhecidos pela sua hospitalidade e autenticidade. Os visitantes são recebidos de braços abertos e tratados de forma acolhedora e calorosa". A somar a tudo isto, acrescenta Maria João de Almeida, as empresas de vinho, maioritariamente os produtores de vinho, "têm geralmente uma boa oferta de experiências que não passa só pela visita às adegas e prova de vinhos, mas também por atividades complementares como caminhadas e piqueniques nas vinhas, passeios de bicicleta ou a cavalo, balonismo, entre outras, o que torna a experiência mais enriquecedora e diversificada. Tudo isto, torna Portugal um destino de eleição para apreciadores de vinho, de cultura e gastronomia". Isto sem esquecermos a "questão do preço", complementa o vice-presidente da APENO. "Comparativamente a outros países, o Enoturismo em Portugal é frequentemente mais acessível em relação a outros destinos vitivinícolas europeus, tornando-o atraente para um público mais amplo". Segundo dados recolhidos pelo Turismo de Portugal em 2022, a origem dos enoturistas é, na sua maioria, internacional (54,7%), com maior destaque para os EUA e o Brasil, que lideram com uma quota de 19,2% e 16,1% respetivamente, seguidos dos mercados europeus do Reino Unido, Alemanha e França. As visitas são normalmente feitas em grupos de amigos (63,2%) e com idades compreendidas entre 35 e 65 anos. O 3.º trimestre é o período em que este tipo de unidades tem maior procura, com realce para setembro, altura em que ocorrem as vindimas. As provas de vinho são a atividade mais procurada por 94,9% dos visitantes. •

TEXTO: Fernanda Silva Teixeira
FOTOGRAFIA: DR

PAIXÃO E ALMA definem a cozinha do Chef João Vieira

Uma vista imperdível para a Invicta e para a Sé do Porto, acompanham os pratos do Dona Maria. A carta, da autoria do chef João Vieira, responsável pela cozinha do restaurante do The Lodge Porto Hotel, lembra a tão familiar comida de tacho. Segundo este, "um chef não cozinha, vende sonhos. E esse deve ser o objetivo de qualquer chef: procurar, através dos pratos que prepara, reavivar memórias de família, vivências, experiências, viagens". Construída em volta da temática do vinho, a unidade hoteleira é também um palco privilegiado para o Wine Social Club, um jantar vínico realizado, a cada dois meses, na Sala dos Trinta, para um grupo restrito de 30 pessoas.





O objetivo do Wine Social Club é que este seja um jantar de amigos reunidos à volta de uma mesa, tal como em nossa casa

Nascido em Nampula, Moçambique, João Vieira veio para Portugal logo após a Revolução de Abril. Sem descurar os estudos, começou a trabalhar pela primeira vez aos fins de semana numa pastelaria com cerca de 14 anos. Mais tarde, com 18 anos, e de forma a ser mais independente, foi para Leiria trabalhar no seu primeiro restaurante. O gosto pela cozinha nasceu aí.

O seu primeiro trabalho foi nos hotéis Eurosol, onde aprendeu com o chef António Zulmiro. Passou pelo Dom Gonçalo Hotel, em Fátima, onde trabalhou de perto com a proprietária Dona Emília, que oferecia amor em forma de comida. Inaugurou depois o Pestana Palace, em Lisboa. Com o mesmo grupo hoteleiro rumou até ao Brasil.

No regresso a Portugal, ingressou no VIP Grand Lisboa Hotel, passou pelo Tróia Design Hotel, pelo Sheraton e, entretanto, foi desafiado a cozinhar nos barcos da Douro Azul onde viveu dois anos. Volvido esse tempo rumou ao Algarve, ao Tivoli, e voltou a Fátima. Hoje está na Invicta, no restaurante Dona Maria, no The Lodge Porto Hotel.

Por todos os locais por onde passou a aprendizagem foi contínua, dos melhores bolos de amêndoas aos toucinhos de céu, das siricaias às açordas, entre outros pratos. Em paralelo foi ganhando alguns prémios, nomeadamente Chef Revelação, Chef de Cozinha do Ano, entre outros.

Assumindo que quando faz um prato, "não o faço só em si, crio e conto uma história, penso como vou empratar, o que irá acompanhar", João Vieira procura sempre uma identidade própria, a do chef. Por isso, admite, a "cozinha é algo muito pessoal. Um prato deve contar uma história com corpo e alma. E a minha cozinha é uma cozinha de paixão, com corpo e alma".

Sendo um amante e defensor da cozinha portuguesa não é de estranhar que se encontre no restaurante Dona Maria alguns pratos como tripas servidas em "tachinhos" ou num recheio de um ravioli, "com o aspeto de uma tripa grande", ou uma francesinha "transformada" numa sopa de tomate. "A nossa cultura é a nossa história e a gastronomia faz parte da nossa cultura. A minha cozinha é portuguesa, com alma, com uma história para contar".

Acreditando que "a cozinha permite criar e abrir os nossos horizontes sem esquecer as origens que nos remetem às nossas memórias e aos nossos sonhos", o chef costuma dizer à sua equipa que "um chef não cozinha, vende sonhos, sonhos onde, por exemplo, estão presentes as memórias de infância. E esse deve ser o objetivo de qualquer chef: conseguir, através dos pratos que prepara, reavivar memórias de família, vivências, experiências, viagens". Tudo isto sem esquecer, o respeito pelas matérias-primas e pelos produtos que se usa na confeção dos mesmos.

João Vieira não se surpreende por cada vez mais a cozinha portuguesa ser (re) conhecida e apreciada por quem os visita, pois reconhece que os cozinheiros e "chefes portugueses são pessoas atualizadas, que conhecem cada vez melhor os produtos portugueses e que procuram cada vez mais informação e formação, o que se traduz num ótimo trabalho, sem esquecerem as nossas raízes, a nossa cultura, porque essa é a nossa alma".

DONA MARIA É UM TRIBUTO À HISTÓRIA DAS MULHERES PORTUGUESAS

Representando um tributo às cozinheiras hábeis de mão cheia, às rainhas e princesas que fazem parte da nossa





"A cozinha é algo muito pessoal. Um prato deve contar uma história com corpo e alma. E a minha cozinha é uma cozinha de paixão, com corpo e alma"

história, o restaurante Dona Maria elogia as melhores receitas tradicionais do Porto e do Norte do país e tem como inspiração os pratos nobres que vivem no "Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal" e os que povoam as nossas memórias.
No Dona Maria a carta muda duas vezes por ano, na primavera/verão e no outono/inverno. Para a nova estação, o chef está a preparar uns rissóis de berbigão, cataplanas, cabrito, bacalhau à Zé do Pipo, arroz de pato, tripas, entre outros pratos, "unindo tradição e requinte". Para além disso, existem alguns pratos fixos que nunca saem da carta, que são uma referência e que leva a que os comensais os visitem mais do que uma vez, como é o caso dos croquetes de leitão ou a vitela.
Os pratos regionais revelam-se em todo o seu esplendor nas harmonizações feitas com os néctares que integram a vasta garrafeira, vinhos esses que acompanham também de forma única os pratos de partilha, na boa tradição dos melhores convívios à mesa.
Reencarnando o espírito do Douro vinhateiro e das suas encostas, o Dona Maria, veste-se de tons outonais e formas orgânicas que lhe dão movimento, como o teto "rasgado" por gigantes folhas de videira ou a sinuosa garrafeira que envolve todo o espaço. A sala estende-se para o exterior, onde uma confortável esplanada com uma vista magnífica do Porto se debruça sobre os telhados.
A garrafeira do restaurante tem capacidade para 3500 garrafas, dispondo, atualmente, de cerca de 300 referências de vinhos portugueses, incluindo champagne. Em breve será lançada uma nova carta de vinhos, com novas referências, algumas delas internacionais.

INE SOCIAL CLUB VEIO PARA FICAR

Com design de Nini Andrade Silva, o The Lodge Porto Hotel assume-se como um hotel contemporâneo, onde a elegância e o conforto se destacam. Apresentando um "conceito trendy", a unidade procura posicionar-se no segmento "leisure



e corporate", seja através de experiências gastronómicas, vínicas, culturais e turísticas, proporcionando estadias inesquecíveis, ou acolhendo eventos originais e exclusivos, como conferências, reuniões empresariais, apresentações, exposições, ou eventos comemorativos. Tendo todo o espaço sido construído em volta da temática do vinho, esta unidade hoteleira é também um palco privilegiado para a realização de jantares vínicos. Realizados a cada dois meses, o Wine Social Club acolhe na Sala dos Trinta um grupo restrito de 30 pessoas. O objetivo é que este seja um jantar de amigos reunidos à volta de uma mesa, tal como em nossa casa.

O Wine Social Club tem sempre mais do que um produtor presente, que poderá ou não ser de diferentes regiões do país. Trata-se de um jantar informal, onde produtores e enólogos fazem parte de uma conversa sempre à volta do vinho, como a vindima, castas, regiões, desafios, parte comercial, peripécias, dando oportunidade de quem vem ao jantar fazer perguntas, conviver e aprender. Para acompanhar os néctares à prova, João Vieira confeciona nesses dias um prato especial a pensar na região dos vinhos presentes à mesa.

Organizada em março, a primeira edição contou com Poças e Soalheiro. Na segunda edição, em maio, estiveram presentes a Quinta dos Carvalhais (Sogrape) e João Cabral de Almeida (com vinhos de várias regiões e terroirs, tais como Vinhos Verdes, Douro e Dão). E a última edição, a terceira, decorreu já em julho com a Quinta do Vallado e Niepoort.

Entretanto, a próxima edição está já agendada para outubro, e irá receber três produtores, com um enólogo comum: Bernardo Cabral, que irá trazer vinhos dos Açores (Pico), Vicentino (Costa Vicentina) e Pegos Claros (Setúbal). Aberto ao público, a inscrição deve ser feita por e-mail e/ou através do site. •

TEXTO: Fernanda Silva Teixeira
FOTOGRAFIA: DR











PAIXÃO PELO VINHO BRAGA
Wine Party

A revista Paixão Pelo Vinho organiza wine parties em várias cidades do país e, finalmente, a primeira edição em Braga e o cenário escolhido não podia ser melhor: o lindíssimo Hotel Vila Galé Collection. Em prova estiveram mais de 200 vinhos, espumantes e outras curiosidades, não faltaram deliciosos petiscos, música e muitos brindes Marcaram presença vinhos brancos, rosados, tintos, espumantes e aguardentes dos produtores Adega de Cantanhede, Adega Mayor, Adega Velha, Bago de Ouro, Barcos Wines, Blend, Casa da Tojeira, Casa, Santa Vitória, Casal Garcia, Castro Wines, Disalto - Distribuição alimentar, Encantos da Quinta, Gerações da Talha, Herdade da Lisboa, Mandriola, Morais Rocha, Olivia's Winery, Quinta d'Aguieira, Quinta da Terrincha, Quinta do Louridal, Quinta do Reguengo, Quinta do Sobreiró de Cima, Quinta Vale D. Maria, Quinta Vale Moreira e Vinhos Preguiça.
O evento realizou-se no passado dia 1 de setembro e será anual, sempre no primeiro fim de semana de setembro. •

FOTOGRAFIAS: Ernesto Fonseca









O evento que junta pessoas e bons vinhos por boas causas aconteceu no passado sábado, dia 7 de outubro: Condeixa WineFest 2023, realizou-se no jardim do Conímbriga Hotel do Paço.







CONDEIXA WINEFEST

Conímbriga Hotel do Paço bons vinhos por boas causas!



O evento que junta pessoas e bons vinhos por boas causas aconteceu no passado sábado, dia 7 de outubro: Condeixa WineFest 2023, realizou-se no jardim do Conímbriga Hotel do Paço. Esteve um dia fabuloso e um fim de tarde de perfeito para desfrutar em pleno de vinhos, iguarias gastronómicas, música ao vivo e um pôr-do-sol incrível.

Organizado pela Fundação ADFP - Assistência, Desenvolvimento e Formação Profissional, instituição de solidariedade social, sem fins lucrativos, com o apoio do Município de Condeixa, da revista Paixão Pelo Vinho, do Grupo MCoutinho, da Anadil e da Trevipack, o evento animou a região de Coimbra.

Entre os produtores de vinhos presentes destacamos: Encantos da Quinta (Trás-os-Montes); Quinta do Vale da Ermida, Quinta do Cedro, Quinta da Vineadouro, Douro Wine Company e Castro Wines (Douro); Tavfer Vinhos (Douro e Dão), Quinta das Queimas, Quinta de Sirlyn e Chicane Vinhos (Dão); Caves Primavera (Bairrada); Adega do Fundão (Beira Interior); Casa d´ Alfafar, Fundação ADFP e Encosta da Criveira (Terras de Sicó); Escaravelho Wines, Quinta da Lapa, Adega Casal Martins e Adega D'Arrocha (Tejo); Casa Ermelinda Freitas (Península de Setúbal); Torre de Palma (Alentejo); a estes juntaram-se a VinoSofia e a revista Paixão Pelo Vinho com vinhos surpreendentes e inesperados.

Em paralelo realizam-se quatro provas comentadas de acesso gratuito: Quinta do Cedro (18h), Encosta da Criveira (19h), Chicane Vinhos (20h) e Fundação ADFP (21h). Cada prova tem capacidade para 30 participantes.

Na WineFest 2023 há sempre espaço para todos e, juntos, participantes e parceiros, elevaram um valor maior: a partilha! **PPV / DR**



DIVAI HOUSE OF WINE apresentou nova gama de vinhos



Os vinhos DIVAI, nascem no Alentejo e são definidos pela genuinidade e elegância. São pensados para os amantes de vinhos contemporâneos, que prezam a identidade, o recurso a castas autóctones e o respeito por práticas sustentáveis.

No portfolio DIVAI, há três gamas de vinhos. A Selection, com um rosé, um branco e um tinto, vinhos jovens e frescos. A gama monocastas, um Alicante Bouschet, um Touriga Nacional e um Arinto. E a gama Reserva, um branco onde a casta Viognier sobressai, conferindo corpo e untuosidade, e um tinto, blend de Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Petit Verdot. O destaque vai para o Divai Grande Reserva Noir 2017, um blend de Alicante Bouschet e Touriga Nacional, com estágio prolongado de 2 anos em barricas novas, uma edição limitada a 2000 garrafas.

A apresentação decorreu no EPIC SANA Marquês e juntou 118 convidados, entre jornalistas, críticos de vinhos, sommeliers, clientes, fornecedores e atores, que tiveram a oportunidade de provar e brindar com os novos vinhos Divai.

"Este é um momento muito especial para nós, que acaba por traduzir toda a dinâmica e exigência associada ao projeto DIVAI. Temos vindo a alcançar os nossos objetivos e consolidar a marca, mas procuramos continuar a contribuir, para a afirmação da Região de Vinhos do Alentejo, enquanto região diferenciadora, de qualidade e excelência", partilhou Azim Jamal, administrador. •

PPV / Divai






DIVAI
ESPUMANTE BRUTO





JOÃO PEREIRA SANTOS
Professor

VINDIMAS
A festa do vinho

À data em que escrevo este texto, as vindimas estão praticamente terminadas. Todo o trabalho de um ano se consubstancia em poucas semanas, que, se tudo correr bem, darão vida a novos néctares, que irão encher de alegria e orgulho consumidores, enólogos e produtores.

Todos sabemos que uma boa vindima depende de variadíssimos fatores, alguns dos quais fogem da capacidade de previsão ou antecipação dos responsáveis pelas vinhas. De facto, o tempo, acaba por ser o fator mais importante para tornar uma vindima boa, razoável ou má e por vezes tudo muda de repente, como aconteceu este ano, em algumas regiões do país. Até ao início de agosto, tudo levava a crer que a vindima de 2023 seria de boa qualidade e um pouco acima, em quantidade, relativamente ao ano anterior. Para aqueles que tinham cuidado bem da vinha e tinham feito os investimentos certos, tudo parecia correr da melhor forma. Mas como diz o ditado, "até ao lavar dos cestos é vindima" e eis que no final do mês surgiram as granizadas e a chuva que assolou uma parte significativa do país vitícola, com estragos consideráveis. Para alguns, num curto espaço de tempo, aquilo que parecia ser um ano auspicioso, tornou-se num pesadelo, com prejuízos ainda por contabilizar. É a natureza a mostrar quem manda, a dizer que não vale a pena fazer grandes planos porque é caprichosa e tem sempre a última palavra.

Para complicar, chegam notícias de que no Douro, uma das grandes regiões do país, onde a situação é sempre complicada, porque sujeita às regras de produção do Vinho do Porto, alguns operadores não estão a comprar uvas aos viticultores porque, alegadamente, há muito vinho em stock. Assim, há viticultores que pura e simplesmente estão a deixar as uvas na vinha porque não compensa apanhá-las e outros que estão a entregar maior quantidade nas adegas cooperativas locais, transferindo para estas instituições o problema aparente do excesso de produção na região. Problema de que há muito se sabe que existe, todos falam, mas que as entidades competentes não conseguem resolver, pelo menos a contento de todos. Em termos de geografia humana este é mais um ataque a uma região que vê as suas populações a abandoná-la ano após ano, bem como às suas vinhas de que, paulatinamente, geração após geração, iam tomando conta e teimando em manter.

Independente deste cenário pouco auspicioso, a época das vindimas é sempre uma época de festa. A altura do ano onde a uva se converte em vinho, esse néctar que a natureza e o trabalho do homem nos dão, nos acompanha ao longo do ano, nos consola, alegra e inebria. As lagaradas são sempre momentos de festa e partilha, seja em grandes produtores, que abrem as suas portas ao turismo e tiram daí outro rendimento, seja dos pequenos que, na ocasião, juntam um pequeno grupo de família e amigos para uma almoçarada bem regada, onde, num testemunho de humanidade, impera o convívio, a boa disposição e a alegria. Por isso dizemos: vindimas, a festa do vinho! •

FOTOGRAFIAS: Shutterstock

A época das vindimas é sempre uma época de festa, a altura do ano onde a uva se converte em vinho.





JOSÉ SASSETTI
Agrónomo

AS MADEIRAS nos vinhos

Em primeiro lugar devo esclarecer o leitor que quando falo nas "madeiras nos vinhos" estou, naturalmente, a referir-me ao estágio dos vinhos nas barricas de carvalho ou ao uso de aparas na vinificação ou nos estágios. Para muitos pode ser novidade, mas a verdade é que o uso de aparas é muito comum e bem aceite no meio enológico.

Como o nome indica as aparas são pequenas porções de madeira que, em contacto com os vinhos ou os mostos a fermentar conferem algum tipo de características aos vinhos, nomeadamente ao nível dos aromas ou dos gostos. É bem conhecido, e muito estudado, que estes aromas de baunilha ou tosta podem, de alguma forma, dar outra elegância e outra complexidade aos vinhos. Este assunto nem é muito consensual. Chega até a ser polémico. Os mais puristas, das castas e dos vinhos, acham que o uso das madeiras mascara, por assim dizer, os aromas das uvas, diria melhor, das próprias castas, e, desta forma, prejudicam os vinhos.
Porém, a ideia do uso de madeiras nos vinhos é mais consensual do que critica, na minha modesta opinião. Também estou na grande maioria de apreciadores de vinho que aceita este complemento enológico mas, e este mas é muito importante, com conta, peso e medida. Quero eu dizer que o uso da madeira, comummente aceite, é o de usar esta boa ferramenta tecnológica, mas sem exageros para que os vinhos não cheirem só a madeira nem saibam só a madeira. Esta critica tem sido feita muitas vezes a vinhos do Novo Mundo que exageram nas madeiras. É verdade que há madeiras muito boas, muito elegantes e de uma enorme complexidade, mas na minha maneira de apreciar os vinhos, com muito respeito pelas uvas e pelas castas. No fundo, usar as madeiras com muita prudência e moderação.

Sou particularmente apreciador dos vinhos brancos fermentados em madeira. Desafio o caro leitor a experimentar este tipo de vinhos que são muito diferentes dos brancos fermentados em inox. Há, nesta categoria de vinhos, que são verdadeiras preciosidades. Vinhos extremamente complexos de aroma e gosto. Vinhos brancos "cheios", volumosos e de um equilíbrio notável. Não levam aparas mas são mesmo fermentados nas barricas.
Neste Outono lanço esta ideia e este desafio: descobrir estes grandes vinhos brancos, notáveis e tão complexos. E na Paixão Pelo Vinho pode encontrar, naturalmente, boas sugestões de compra.

FOTOGRAFIAS: DR





ANTÓNIO MENDES NUNES
Jornalista

ATRASOS HISTÓRICOS da agricultura portuguesa

Muito se progrediu, em Portugal, nos últimos 30 anos, em conhecimentos científicos no que à agricultura diz respeito. A intenção inicial deste artigo era mostrar como o ensino agrícola fora desprezado, no nosso País, durante mais de 600 anos. Não terá sido estranho a esse atraso o analfabetismo em que os nossos antepassados estiveram mergulhados durante séculos. Comecei por aí, pela iliteracia como uma das principais causas do atraso do ensino de práticas agrícolas mais modernas e eficazes, ao longo dos tempos. Quando me preparava para entrar a sério na história do ensino agrícola reparei que já tinha esgotado o espaço que tinha à disposição. Essa parte da História, que se inicia, a sério, em 1852 fica para a próxima revista Paixão Pelo Vinho.

Durante seis séculos o acesso à sabedoria agrícola em Portugal esteve bem fechado nos conventos das ordens religiosas que eram as grandes proprietárias de terras. O analfabetismo só começa a ser combatido no mundo rural (e não só) depois da instauração das ideias liberais, em meados do século XIX.

Ninguém pode negar que o sector vitivinícola é muito importante para a economia portuguesa representado, actualmente, perto de mil milhões de euros em exportações, isto é, cerca de 10% do que vendemos lá para fora em agro-alimentares, ou ainda, quase 1,5% do total das exportações portuguesas.

Além da riqueza que gera, a sua importância social é alta pela quantidade de empregos que proporciona e pelo contributo que representa no equilíbrio e manutenção do ambiente e, por último – mas não menos importante – pelas explorações agrícolas e unidades de enoturismo serem um importantíssimo destino turístico.

E, no entanto, em Portugal, ao longo de muitos séculos, a agricultura apesar de ser a actividade mais praticada foi, também, a mais descurada no âmbito do ensino e organização social, impedindo um desenvolvimento do sector que permitisse, por exemplo, abastecer devidamente a população, evitando as gravíssimas crises e "fomes" que se foram sucedendo ao longo da nossa história.

Enquanto desde a Idade Média, mais propriamente a partir de 1229, há registos de uma organização no mundo dos ofícios (ferreiros, peliteiros, alfaiates, oleiros, tanoeiros, sapateiros, entre várias outras actividades, a que hoje chamaríamos de artesãos), o mundo agrícola vivia isolado, afastado de inovações e outras melhorias, isto é, vivendo ainda com remanescências dos usos e costumes herdados do tempo dos romanos.

Só em 1852 foi publicado o primeiro documento que instituía a ensino agrícola em Portugal. Foi durante a regeneração (Fontes Pereira de Melo como Primeiro Ministro), altura em que Portugal saiu de uma obscura quase Idade Média, com a construção do caminho de ferro, melhoria de caminhos e estradas, alterações no ensino (até aí essencialmente escolástico), instalação do telégrafo e outras melhorias que contribuíram para uma ligeira abertura de Portugal à Europa e à modernidade.

Só três anos depois, em 1855, seriam criados os primeiros estabelecimentos de ensino dedicados à agricultura divididos em três escalões: na base o ensino elementar para os homens do campo, ganha-pães ou jornaleiros, verdadeiros instrumentos de lavoura. Em segundo plano o ensino secundário, já mais elevado, ao mesmo tempo prático e teórico, com destino a feitores ou chefes de culturas e, finalmente, no plano de topo o ensino superior e cientifico.

Se no segundo e terceiro níveis não houve grandes problemas quanto à literacia dos candidatos, o mesmo não aconteceu no primeiro nível. O índice de analfabetismo era gigantesco, como nos dá conta Francisco Ribeiro da Silva em "História da Alfabetização em Portugal", em artigo publicado na Faculdade de Letras da Universidade do Porto: "Há cerca de cem anos (1890), 76% da população portuguesa maior de 7 anos não sabia ler nem escrever. No período de um século fizeram-se progressos notáveis, já que no censo de 1991 se apurou uma percentagem de 12,7% para o analfabetismo em Portugal. Mas o nosso entusiasmo desvanecer-se-á depressa se nos dermos conta de que na vizinha Espanha a barreira dos 14% fora ultrapassada em 1950, isto é, 40 anos antes".

É curioso, no entanto, verificar que em 1772, no consulado do Marquês de Pombal havia sido promulgada uma Lei que estabelecia as regras de um ensino primário (Escolas de Estudos Menores) no que terá sido uma inovação a nível europeu, na tentativa de estabelecimento de um ensino primário oficial, mas que, pelos resultados registados nos anos seguintes, não terá tido efeitos práticos.

Mas não se pense que apenas os mais pobres, as gentes mais mesquinhas das aldeias eram analfabetos. Nada disso.





Em 1762 o Marquês de Pombal contratou o general alemão Conde de Lippe que reformulou completamente as estruturas do Exército Português. Entre as variadíssimas disposições havia a obrigatoriedade dos sargentos saberem ler e escrever porque o oficial comandante poderia não o saber, por ser fidalgo!
Estamos melhor actualmente? Sem dúvida, mas também não convém deitar muitos foguetes: segundo os dados do departamento Human Development Report das Nações Unidas divulgado em 2013, em dados referentes a dois anos antes (2011)
e apenas aqui registo os dez países europeus com piores índices de alfabetização, Portugal anda cá por baixo, apenas tendo três países com piores índices de analfabetismo e que são (as percentagens indicam valores totais, homens e mulheres, por esta ordem):
Kosovo 91,9% - 96,6% - 87,5%
Malta 92,8% - 91,7% - 93,9%
Turquia 95,3% - 98,3% - 92,2%
Portugal 95,4% - 97% - 94%
Macedónia 97,3% - 98,7% - 95,9%
Roménia 97,7% - 98,3% - 97,1%
Espanha 97,7% - 98,5% - 97%
Grécia 98% - 98,8% - 99%
Servia 98% - 99,2% - 96,9%
Montenegro 98,4% – 99,4% – 97,4%
Como se compreende não foi tarefa fácil implementar o ensino agrícola junto de uma população analfabeta, profundamente inculta e manietada por crenças absolutamente retrógradas veiculadas em boa parte pela igreja católica nas zonas rurais mais atrasadas. As tentativas para levar as crianças à escola e para motivar os já adultos a aprenderem a ler e escrever foram muitas e extraordinárias, ao longo dos anos. Segundo Rui Grácio, no seu ensaio "Ensino Primário e Analfabetismo", a partir da Constituição de 1822 a generalização da instrução básica foi tema de discussão importante, chegando-se ao ponto de se colocar a hipótese de apenas conceder o direito de voto a quem soubesse ler e escrever. Sem resultados práticos, Adolfo Coelho, professor da Faculdade de Letras da Universidade do Porto chegou a propor em 1869, que a quem não soubesse ler, somente fosse concedida protecção animal e 33 anos depois punha-se a hipótese de



Não foi tarefa fácil implementar o ensino agrícola junto de uma população analfabeta, profundamente inculta e manietada por crenças absolutamente retrógradas



não permitir o casamente a quem fosse analfabeto.
Nada disso foi posto em prática e a situação teve uma evolução bem lenta.
Segundo Harvey J. Graff, professor Universidade de Ohio, no seu estudo do cálculo da alfabetização na Europa entre 1850 e 1950 (estudo feito a partir de Censos, taxas de alfabetização de recrutas e condenados e assentos matrimoniais) em 1850 Países Nórdicos, Alemanha, Escócia, Holanda e Suíça tinham 95% da população alfabetizada, passando a 98% 50 anos depois; Inglaterra e País de Gales estavam nos 70% passando a 88% em 1900 e a 98% em 1950; a França, Bélgica e Irlanda estavam nos 55% em 1850, chegando aos 98% um século depois; Áustria e Hungria partiam dos 35% em 1850, chegando aos 98% um século depois, Espanha, Itália e Polónia quedavam-se nos 25% em 1850, atingindo os 80% passado um século.
Na cauda do estudo, Portugal com cerca de 15% de população a saber ler e escrever em 1850, passando a 25% em 1900 e cerca de 55% em 1950. Como se vê a passagem para cerca de 96% de compatriotas que sabem ler e escrever nos tempos que correm não é nada mau... Sejamos modestos e contentemo-nos com pouco! •

TEXTO: António Mendes Nunes
O autor escreve segundo o antigo Acordo Ortográfico
FOTOGRAFIA: DR

Se quiser saber mais aprofundadamente sobre a história do analfabetismo em Portugal (e no mundo) pode ler o ensaio "História da Alfabetização em Portugal: Fontes. Métodos, Resultados", da autoria de Francisco Ribeiro da Silva, professor da Faculdade de Letras da Universidade do Porto.



HÉLIO LOUREIRO
Cozinheiro

CRÓNICA DE UM CASAMENTO REAL

"Nos liberi sumus, Rex noster libert est, et manus nostrae nos liberavernut" (nós somos livres, o rei é livre, as nossas mãos libertaram)

O primeiro evento do Casamento Real foi um verdadeiro Arraial onde não faltaram porco no espeto (bísaro); alheiras de Decorreu no dia sete de outubro em Mafra o Casamento da Infanta Dona Maria Francisca de Bragança com o advogado Duarte de Sousa Martins, Duques de Coimbra. Tive a elevada honra, através da SóCatering, empresa que faz banquetes e da qual sou consultor desde 2014, a organizar dois dos três eventos. galo e chouriços na brasa (entre outras coisas) da Minho Fumeiro; presunto transmontano da Bísaro (empresa sediada em Bragança); pães tradicionais desde a boroa de milho, boroa de Avintes, regueifas de Valongo, pão de Mafra; uma belíssima mesa com Ostras da Ria de Aveiro; azeites da Beiras, Ribatejo e de Trás-os-Montes; Porca de Murça com cacau, uma verdadeira delícia e novidade; flor das salinas marinhas algarvias; e azeitonas de várias espécies. Tudo isto fazia as delícias na chegada. Uma das iguarias servidas, feita ao momento, foi o tradicional Bacalhau à Brás e uma versão vegetariana.

As mesas de queijos e doces estavam cobertas com pães-de ló que acolitavam queijos desde o fabuloso Ilha da Graciosa, o bem tradicional queijo Castelões na versão Original, bem como curado com pimentão, Serra da Estrela, Serpa e Alcains completavam a amostra. Uma carrinha de gelados do Chef Tozé Vieira fez um enorme sucesso e os mais gulosos puderam viajar pelos sabores de alguns dos nossos melhores doces portugueses, fossem os icónicos pastéis de nata, jesuítas, brisas do Liz, mini quindins, castanhas de ovos e as famosas tortinhas de Azeitão, finalizando a refeição com chá verde dos Açores.

Em relação aos vinhos, a escolha recaiu para um bem fresco Via Latina vinho e espumante, Pavão Alvarinho e Dom Sancho, todos da Vercoope, assim como um belíssimo branco do Senhor Conde Felgueiras; como vinhos fortificados tivemos Moscatel e Moscatel 10 anos da Adega Cooperativa de Favaios, que foi muitíssimo apreciado.

No dia seguinte, após o cocktail servido nos claustros do Convento de Mafra, a SóCatering continuou a servir os convidados da Casa Real Portuguesa, à frente das "tropas" estavam a Isabel Santos, o Américo e o Álvaro Lopes, a coordenarem uma equipa de mais de cinquenta empregados. Na cozinha o Chefe Vieira e o Paulo davam seguimento às instruções que lhes havia dado e os aperitivos servidos, com espumante das Caves Messias, iam saindo sempre estaladiços, como por exemplo uns rissóis de berbigão em tinta de choco; mini pastéis de bacalhau; bolinhas de alheira com chutney de cebola e Vinho do Porto; gambas envoltas em massa kataffi com molho agridoce; bolinhas crocantes de legumes; galinha e sapateira. Foi ainda servido um belíssimo vinho branco Muros Antigos, de Anselmo Mendes, bem como o Duque de Viseu.

Já passava das 22 horas quando passamos à mesa, robalo com crocante de ervas sobre um carolino de camarão foi o escolhido, servido com Ermo branco feito de propósito para o este dia e que ostentava no rótulo as armas dos Senhores Duques de Coimbra que tinham acabado de casar.

Seguiu-se um suculento naco de vitela Barrosã, vindo da Cooperativa de Boticas e selecionado pelo meu amigo Albano Álvarez, sobre um esmagado de batata doce de Aljezur e castanhas de Bragança, com um fio de molho aromatizado com um dos vinhos que foi servido, para acompanhar Quinta do Arcossó 2018, um belíssimo Reserva do Amílcar que foi muito apreciado. Tínhamos ainda outras escolhas vínicas como: Quinta dos Frades, Vinha Grande, Ermo, Quinta Dona Maria; foi fácil de combinar.

A sobremesa foi um cheesecake feito pela Emília Pais, colaboradora dos Senhores Duques de Bragança, que viu e ajudou a Infanta Maria Francisca a crescer, coberto com uma geleia de framboesas, acompanhou um Duque de Bragança Porto Tawny 20 anos e Duques de Coimbra Moscatel especial Alambre 10 anos, houve quem não resistisse e pedisse para servir de novo o Moscatel 10 anos da Adega de Favaios.

Uma mesa de doces foi montada com várias especialidades bem portuguesas como os massapães do Algarve; Dom Rodrigos; folhados de fruta; castanhas de ovos de Viseu; mini Toucinho do céu; quindins e brigadeiros a lembrar as origens maternas da mãe do Senhor Dom







Duarte; gargantas de freira; mil folhas; mini éclairs; macarons recordando que a Casa de Bragança também tem sangue com a Casa de Orleães; e pastéis de cereja do Fundão feitos pela Ramalha da Covilhã, que já tinha presenteado neste dia a população com um fabuloso bolo de noiva, que fora servido à população com a mesma massa e recheio que o bolo servido aos convidados, decorado com filigrana de Gondomar, feito no Porto pela Gisela, que sempre fez todos os bolos de aniversário lá de casa.

Nos bares o Vinho do Porto, Moscatel e espumante eram servidos com algumas Aguardentes Velhas São Domingos e Aliança.

Na ceia houve sanduíches de leitão e preguinhos, aí já apetecia uma cerveja Sagres bem gelada De madrugada as Bolas de Berlim foram acompanhadas por um chocolate quente.

Este banquete foi, assim, para mim um dos que mais prazer me deu a servir, pela portugalidade nele impressa e que bem representa a forma de estar e ser de Suas Altezas Reais os Senhores Duques de Bragança e Duques de Coimbra.

Senti que um casamento pode ser um cartão de visita da mesa portuguesa mostrando a riqueza das regiões vínicas, dando a conhecer alguns dos seus melhores produtos.

Saímos de madrugada, a Marisa Mesquita da SóCatering e o outro sócio Paulo Costa que esteve sempre nos bastidores ajudando a equipa com a assistência preciosa da Rosa Freitas.

Ficarei sempre muito grato pela elevada honra de ter sido o responsável por tal evento ao lado da Festa Aluga com a Patucha, que decorou de uma forma tão nobre, simples e elegante todos os momentos.

Estar ao serviço da fidelíssima e serenissima Casa Real Portuguesa e ter visto uma das noivas mais felizes que alguma vez vi, fizeram-me acreditar que: "Se Deus quiser há de brilhar de novo a coroa sobre as tuas armas que o nosso Povo soube sempre honrar". •





FOTOGRAFIAS: DR


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

blasco winefan

TOME NOTA NA AGENDA
EVENTOS VÍNICOS E GASTRONÓMICOS
OUTUBRO E NOVEMBRO

RIBEIRA GRANDE	20 a 22/10		"WINE IN AZORES - FEIRA DE VINHOS EM SÃO MIGUEL produtores de vinhos, provas comentadas, show cookings com grandes chefs, música, animação. Um evento que conta com o apoio da revista Paixão pelo Vinho e a organização do Concurso Design Awards, que premeia os melhores rótulos de vinhos. Informações: www.gorgeous-azores.com/eventos/"
LISBOA	20/10/2023	18:30	"CURSO DE ENOGASTRONOMIA - PROF. MALFEITO FERREIRA / TRAVEL ROUND WINE HOTEL VILA GALÉ ÓPERA Seja um aprendiz na arte de saber harmonizar a comida com os vinhos! A degustação, os aromas e sabores, a gastronomia, os vinhos selecionados para a harmonização, um único e exclusivo para participantes. Inscrições: reservations@travelroundwine.com / +351 914 094 204"
PORTO	'21 a 22/10	21: 12:30-20:30 22: 12:30-19:30	"HARVEST WINE FESTIVAL - VINHOS A DESCOBRIR, ALFÂNDEGA DO PORTO Conheça 50 produtores de vinho de todo o país. Fabulosos vinhos para provar e comprar! Provas Comentadas,excelente oferta gastronómica de petiscos e tapas regionais. Programa + Lista de Produtores, aqui: https://vinhosadescobrir.pt/eventos/09-2023"
VALE DE LOBO QUARTEIRA	'21 e 22/10	16-21h	"III WINE CONNECTION TASTING EXPERIENCE, VALE DE LOBO GOLF COURSE AUDITORIUM Selecção de vinhos, bebidas espirituosas e produtos regionais com música ao vivo, petiscos, iguarias e sabores tradicionais como queijo, presunto, enchidos e outras irresistíveis propostas gourmet. Bilhetes: www.eventbrite.co.uk"
LISBOA	25/10/2023	19h	DEGUSTAÇÃO VINHOS CAHORS - CHÂTEAU EUGÉNIE, CLUB DES CHÂTEAU LISBOA Cahors, ao norte de Toulouse, é a terra de origem do famoso Malbec que depois chegou à Argentina. O Château Eugénie é reconhecido, desde há décadas, como um dos melhores DOC Cahors. Informações / Reservas: www.chateaux.pt/eventos ou reservas@chateaux.pt / +351 213 571 351
SANTARÉM	25/10/2023		42.º FESTIVAL NACIONAL DE GASTRONOMIA DE SANTARÉM, CASA DO CAMPINO Descubra Santarém, enquanto prova Portugal! Informações: www.festivalnacionaldegastronomia.pt
LISBOA	27/10 - 5/11	19h	DEGUSTAÇÃO VINHOS COLHEITA TARDIA - LOIRE / ALSÁCIA / BORDÉUS, CLUB DES CHÂTEAUX LISBOA Produzir vinhos doces não fortificados a partir de colheitas tardias é uma das grandes tradições de França. Cada região tem as suas castas: Chenin no Loire, Gewurztraminer ou Pinot Gris na Alsácia e Semillon em Bordéus. Informações / Reservas: www.chateaux.pt/eventos ou reservas@chateaux.pt / +351 213 571 351
LISBOA	4 a 6/11	4 e 5/11 público geral 6/11 p/profissionais	ESSÊNCIA DO VINHO LISBOA 2023, CENTRO DE CONGRESSOS DE LISBOA Produtores nacionais e estrangeiros, área de vinhos de intervenção mínima e duelos em que o público decide vencedores, provas comentadas, gastronomia. Bilhetes: https://hello.last2ticket.com/pt/event/5111
PAÇO DE ARCOS	10/11/2023	20:30	JANTAR VÍNICO LAVRADORES DE FEITORIA (DOURO), CASA DA DÍZIMA (R. COSTA PINTO 17) Um grupo de 16 convictos durienses, propietários de 20 quintas (Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior), associou saberes e experiências, inovação, tradição e partilha, com a finalidade de criarem vinhos equilibrados, elegantes e com potencial de envelhecimento, tendo por base um compromisso declarado com a excelência e tradição do Douro. Inscrições: +351 215 874 994 ou nectardasavenidas@gmail.com
CUBA BEJA	11/11/2023	14-19h	AMPHORA WINE DAY, HERDADE DO ROCIM Um dia dedicado à abertura das talhas, que irá contar com a presença de vários produtores nacionais e internacionais. Bilhetes: https://ticketline.sapo.pt/evento/amphora-wine-day-2023-74923
PINHEL	'17 a 19/11		BEIRA INTERIOR - VINHOS & SABORES, CENTRO LOGÍSTICO DE PINHEL Certame que abrange 20 concelhos dos distritos da Guarda e de Castelo Branco. O programa inclui provas comentadas de vinhos, degustações de produtos locais, show cookings, um seminário, uma área de restauração e animação musical a condizer com o ambiente pretendido para este evento. Informações: www.cm-pinhel.pt/beira-interior-vinhos-sabores/
LISBOA	17 a 19/11	Se: 16-21h Sa: 11-21h Do: 11-20h	MERCADO DE VINHOS CAMPO PEQUENO, SAGRES CAMPO PEQUENO / HOUSE OF WINES Dar palco aos pequenos e médios produtores de vinhos nacionais, dando a conhecer novos projetos, novos vinhos, produtores e enólogos. Para além da prova e compra dos vinhos, esta edição contará com cursos regulares de Iniciação à Prova. Informações: www.campopequeno.com/espetaculoseeventos/agenda/mercado-de-vinhos-2023
PORTO	18/11/2023	15-20h	ENÓPHILO WINE FEST PORTO, HOTEL CROWN PLAZA Produtores nacionais seleccionados dão os seus vinhos a conhecer aos apreciadores, provas comentadas. Bilhetes: https://ticketline.sapo.pt/evento/enophilo-wine-fest-2023-porto-74900

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

Reúna a sua Família com a nossa...



QUINTA do PILOTO

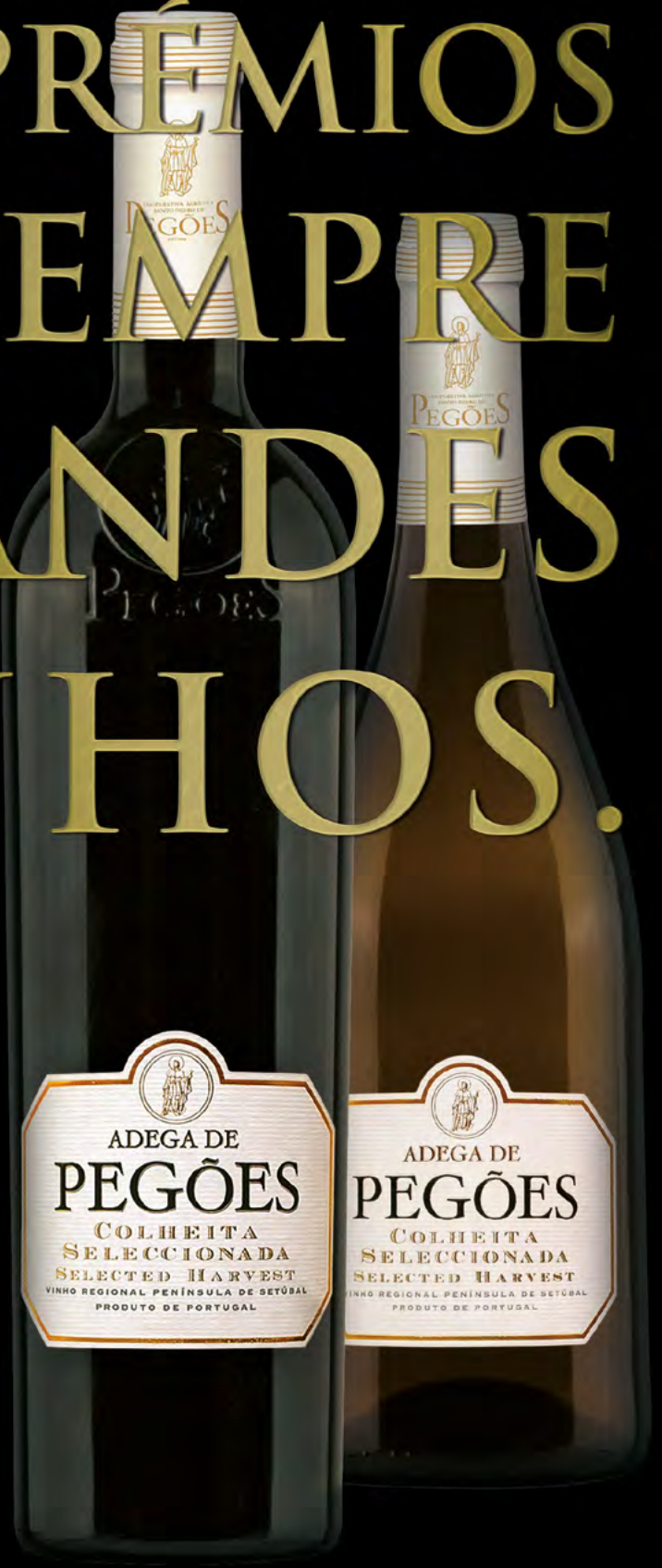
PALMELA - PORTUGAL

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