

#78
trimestral

Paixão pelo **VINHO**

**BRANCOS,
ROSADOS E TINTOS**
imperdíveis
até 5€

**E CINCO CASTAS BRANCAS
PARA MOMENTOS PERFEITOS**
Alvarinho • Arinto • Chardonnay
Encruzado • Sauvignon Blanc

EDIÇÃO EXCLUSIVA ON-LINE
GRATUITA

para verdadeiros experts
WWW.REVISTAPAIXAOPELOVINHO.COM



Design by VISUALS™

Seja responsável. Beba com moderação.

PLEXUS

#étãoteu



Adega do
CARTAXO

www.adegacartaxo.pt



proprietário e editor
PurpleSummer Media & Events, Unip. Lda
Detentor de 5% ou mais do capital da empresa:
Lopes Henriques
NPC 513 091 378 • Capital Social € 5 000

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

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

diretor adjunto
André Guilherme Magalhães
andremagellan@gmail.com

diretor adjunto
João Pereira Santos
joao.purplemedia@gmail.com

direção financeira
Marco Oliveira
Mariana Costa
purplesummer.daf@gmail.com

assessora da direção
Cristina Ribeiro
purplesummer.media@gmail.com

redatores
André Guilherme Magalhães, António Mendes Nunes, Aquiles Pinto, Cláudia Pinto, Fernanda Teixeira, Hélio Loureiro, João Pereira Santos, José Sasseti, Mafalda Freire, Manuel Baião, Maria Helena Duarte, Paulo Pimenta, Pedro Moura, Sérgio Costa Lopes, Susana Marvão.

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

consultores em enologia
Gabriela Canossa e Osvaldo Amado

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

design e paginação
João Pedro Rato

Registo ERC 124968
Depósito Legal 245527/06

Siga-nos também on-line
www.revistapaixaopelovinho.com



#paixaopelovinho #revistapaixaopelovinho

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

Estatuto Editorial
Disponível em www.revistapaixaopelovinho.com

Periodicidade Trimestral
julho-setembro 2020

Esta edição é gratuita e exclusiva ON-LINE



Fotografia da Capa
© Irina Shomova



14 Anos!

MARIA HELENA DUARTE
fundadora e diretora-geral

Esta aventura vínica chamada Paixão Pelo Vinho começou a 19 de julho de 2006, na altura com o nome em inglês "Wine Passion", uma revista inovadora, durante muitos anos publicada em bilingue. São, assim, 14 anos celebrados nesta edição.

Com o tempo fomos percebendo melhor o setor e as necessidades dos leitores, apaixonados por bons vinhos, em Portugal, nos países de língua portuguesa e junto da comunidade emigrante pelo mundo. Persistimos, mantivemos sempre um espírito jovem, cosmopolita, moderno, investindo nas pessoas, as que fazem bons vinhos e as que gostam de os beber. Há seis anos chegaram as wine parties, eventos que juntam produtores e milhares de apreciadores, em ambiente de festa, sempre em cenários de puro lifestyle, festas vínicas que já fazem parte das agendas, como a Hello Summer Wine Party em Lisboa ou a Festa Branca – White Wine Party Setúbal, este ano canceladas pela pandemia.

Recente é o novo website: www.revistapaixaopelovinho.com. Este espaço on-line partilha os melhores vinhos provados, novidades do setor, notícias, propostas de enoturismo, reportagens, e também permite a leitura das edições anteriores e das novas edições, que neste período pós-Covid ficam disponíveis gratuitamente, como esta que agora está a ler.

Temos como certo a nossa história, o presente e a certeza de querer fazer mais e melhor no futuro. Para isso, contamos consigo! Apaixonadamente, juntos, vamos descobrir os melhores vinhos e partilhá-los com as pessoas que mais gostamos. Combinado? Tchim-Tchim!



Vinhos para um Verão que veio para ficar

JOÃO PEREIRA SANTOS
diretor adjunto

Chegou o verão! Certamente não da forma que todos gostaríamos e merecíamos, mas a estação mais esperada do ano está aí. E o tema de capa deste número da revista Paixão Pelo Vinho tem tudo a ver com isso. Apresentamos uma vasta proposta de vinhos até 5 euros, entre brancos, rosés e tintos, porque em Portugal ainda temos a sorte de, por este valor, poder adquirir, beber e saborear um bom vinho. Não será um vinho topo de gama nem de uma complexidade superior, mas será seguramente um vinho bem feito e com grande qualidade a um preço justo. Vinhos que darão muito prazer a desfrutar! Vinhos jovens, aptos a serem bebidos de forma descontraída e relaxada, seja num piquenique em família, num churrasco com amigos, num fim de tarde na piscina ou a ver pôr-do-sol na praia. Vinhos que ajudarão a tornar inesquecíveis esses e outros momentos especiais!

Neste número convidamo-lo também a conhecer os vinhos monovarietais (brancos, porque são o que a estação pede) que se produzem no nosso país. Apesar de Portugal ser um país de blends (ou seja, vinhos produzidos com uvas de várias castas), temos castas de grande qualidade, de entre as melhores do mundo, que merecem ser conhecidas e saboreadas a solo, como a Alvarinho, a Arinto e a Encruzado. E porque somos um país aberto, também algumas estrangeiras se dão bem por cá, como as francesas Chardonnay e Sauvignon Blanc. Estes são vinhos exigentes e especiais, uma "mão cheia" de castas que ao longo dos últimos anos se têm vindo a afirmar no panorama dos brancos nacionais pela sua qualidade e consistência. Vinhos que lhe vão proporcionar momentos perfeitos neste Verão que veio para ficar. Basta deixar-se tentar.

Í

- 06 **Novidades em destaque**
- 15 **Reportagem: Mercado tenta contornar efeitos da pandemia**
- 20 **Novidades: As nossas escolhas**
- 38 **Revelação: Titan of Douro**
- 40 **Adega Cooperativa: Adega de Favaio**
- 44 **Fora de série: Legado 2015**
- 46 **Fora de série: Rarissimo by Osvaldo Amado**



- 48 **Wine & Design: Honore DOC Douro 2015**
- 50 **Mérito: Ermelinda de Freitas**



- 54 **Mérito: Herdade Grande**
- 56 **Grande entrevista: George Sandeman**



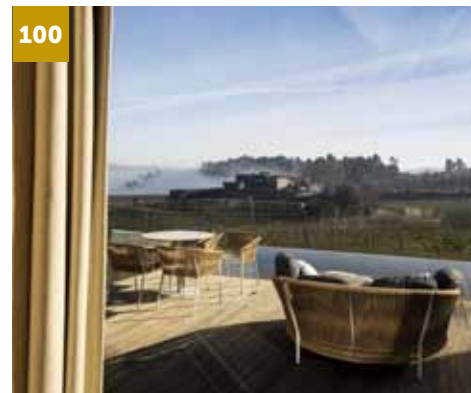
- 60 **Regiões: Museu do Vinho de São João da Pesqueira**
- 62 **Modesta opinião: A falta de frio**
- 63 **Vinho Bom! O paradoxo**
- 64 **Tema de Capa: Vinhos imperdíveis até 5 euros**
- 76 **Tema de Capa: Cinco castas brancas para momentos perfeitos**
- 90 **Cinco sentidos: Fifty Seconds by Martin Berasategui**



- 94 **Paixão pela cozinha: Infame**
- 96 **Beber e petiscar: No Porto... a copo pela cidade**



- 98 **Sabores: Ervas aromáticas, muito mais que salsa e coentros**
- 100 **Enoturismo: Monverde Wine Experience Hotel**



- 104 **Enoturismo: Herdade da Barrosinha**
- 106 **História e vinho: Há e são Verdes**
- 108 **Janela aberta: Jantares em tempo de confinamento**



@RevistaPaixaoPeloVinho

www.revistapaixaopelovinho.com



CASA
ERMELINDA
EST. FREITAS 1830

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.



Very Old Tawny Quinta da Boeira 1927

É uma edição muito limitada de apenas 1000 garrafinhas de 100 mililitros, com spray, fazendo lembrar um perfume. Este Quinta da Boeira Very Old Tawny 1927 pretende ser uma experiência inesquecível e deve ser bebido em pequenas vaporizações “proporcionando uma explosão de aromas e sabores na boca”. Já está disponível no mercado e custa “entre 100 e 130€”, informa a marca, que já existe há 168 anos. **MHD**



Herdade do Rocim apresenta novidades de excelência

Recentemente a Herdade do Rocim presenteou os apreciadores de grandes vinhos com duas novidades. A primeira edição Grande Rocim branco Reserva 2018, que resulta da escolha da melhor casta de cada ano (no caso foi a casta Arinto) e das melhores barricas. E uma edição muito especial, limitada a 400 garrafas: Herdade do Rocim Primeira Barrica José Ribeiro Vieira tinto 2015. Em 2015, fruto do amor entre Catarina Vieira e Pedro Ribeiro, a dupla de enólogos responsáveis, nasceu José Ribeiro. Para imortalizar o acontecimento, fizeram este vinho pleno de “carácter, força e personalidade”, à semelhança do pequeno José.

18
GRANDE ROCIM
DOC ALENTEJO
BRANCO RESERVA
2018
ARINTO • 12,5% • 64,50€

Tem bonita cor amarela e aspeto brilhante. No nariz é complexo, sério, intenso e citrino, com notas de sílex, lima, maçã verde, flores bancas, amanteigado, toque de baunilha. Pede tempo, como só os grandes vinhos fazem. Excelente corpo e volume, fresco, elegante e envolvente, a madeira muito bem integrada a deixar espaço à fruta, deixa um final de boca prolongado e elegante. **MHD**

18
HERDADE
DO ROCIM
PRIMEIRA BARRICA
REG ALENTEJANO
TINTO 2015
TOURIGA NACIONAL,
ALICANTE BOUSCHET
E PETIT VERDOT
15,5% • 75,00€

Rubi concentrado e aspeto limpo. É complexo, rico em notas de frutos pretos maduros, ameixa em destaque, e frutos de bago, como amoras, envolvidas na barrica onde estagiou. Na boca seduz pela frescura e vivacidade, tem taninos firmes mas sedosos, é bem texturado, mantém fruta, mas destaca-se pelas notas especiadas, deixa um final persistente e promissor. **MHD**



Adega da Vidigueira mostra as novidades... à distância

A Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito (ACVCA) foi fundada em 1960, mas a sua cronologia vai muito para além dos seus 60 anos de existência. As suas raízes entrelaçam-se com a história da própria vila, e com Vasco da Gama - o Conde de Vidigueira. Assente no esforço e sonho de grande parte dos viticultores das regiões de Vidigueira, Cuba e Alvito, esta Adega, uma das mais antigas de Portugal, é hoje uma moderna PME Líder. Para além do fabrico do vinho a ACVCA também estuda e aprofunda o seu saber, nomeadamente na casta mais mediática da região, a Antão Vaz. A adega apresentou recentemente algumas novidades.

Podemos começar pelo Antão Vaz 2019, com um toque salino e aroma a frutos tropicais, na boca é fresco, encorpado e harmonioso, com um final fresco e longo. O PVP é de 4,99€. O espumante bruto Ato V Decisão Vidigueira 2016 é também feito a partir de uvas da casta Antão Vaz, pelo método clássico. Cor citrina palha, aroma

de grande intensidade com notas minerais e de pão torrado. Na boca é encorpado e fresco, com uma acidez bem marcada e um final persistente. Acompanha muito bem uma refeição completa. Foram feitas 13 mil garrafas e o PVP é de 9,98€. O Alicante Bouschet 2018 mostra uma grande elegância, uma acidez crocante e muita frescura na boca. Aroma a fruta preta com notas de cacau e algum fumado. O final é muito persistente. O PVP é de 7,50€.

Nesta apresentação que decorreu por videoconferência (limitações da Covid-19), estiveram presentes José Miguel Almeida, presidente da ACVCA e Luís Leão, director de enologia, foi ainda apresentado o Vidigueira Grande Escolha Tinto 2015, onde a Alicante Bouschet do lote com a Trincadeira se nota pelas suaves notas balsâmicas no aroma. Cor granada intensa, estagiou 12 meses em barricas. É um vinho com alguma complexidade, frutado com notas de compota, madeira bem casada e especiaria. **AMN**



Raposo
revestimentos
epoxy

**REVESTIMENTO
VITRIFICANTE PROTETIVO
DEPÓSITOS DE VINHO**

NOVO!

f / raposolda

T. +351 243 593 525

www.raposolda.pt

geral@raposolda.pt





HERDADE ALDEIA DE CIMA

Um ecossistema diversificado e sustentável na Serra do Mendro

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

Os vinhos de 2018, agora lançados, já foram elaborados na nova adega e remetem-nos para um Alentejo diferente, ligado ao passado da região e que podem ser um caminho para o seu futuro.

A Herdade Aldeia de Cima, situada na Serra do Mendro, entre os concelhos de Portel e Vidigueira, tem cerca de 2400 hectares e pertence a Luísa Amorim que, em 2017, decidiu reconstruir a pequena aldeia, plantar vinha e criar uma nova marca de vinho. A morfologia da Serra do Mendro (424 metros) proporciona exposições solares variadas, temperaturas médias mais baixas e amplitudes térmicas elevadas. A diversidade de solos e os ventos e nevoeiros vindos do Atlântico originam uma grande variedade de microclimas e microterroirs. O solo é composto maioritariamente por xisto grauváquico com nuances de xistos verdes, únicos na Península Ibérica, que influenciam a estrutura, o perfume e o corpo dos vinhos aqui originados.

Na Herdade procura-se que os vinhos reflitam a biodiversidade singular do local, a mineralidade e heterogeneidade dos solos e o carácter das castas indígenas, adaptadas à região.

Para além da Vinha dos Alfaiates, em pa-

tamar, existem três outras vinhas situadas num planalto com cotas de 289 a 300 metros: a Vinha d'Aldeia com 4 hectares de Arinto, Alvarinho, Aragonez e Trincadeira, rodeada por pequenos ribeiros; a Vinha de Sant'Anna com 4 hectares de Tinta Grossa, Alvarinho, Antão Vaz, Roupeiro e Perurum, situada num vale com exposição solar mais reduzida; e a Vinha da Família, de apenas 0,1 hectare, junto à adega, onde se pretendeu reproduzir a agricultura antiga. A adega, num edifício reabilitado, de traça original alentejana, está equipada com balseiros, cubas de cimento e inox, tinajas de terracota, ânforas e barricas de carvalho de várias origens que permite aos enólogos várias possibilidades de fermentação e estágio.

Este projeto conta com o apoio de Jorge Alves (enólogo consultor), António Cavaleiro (enólogo residente), Joaquim Faia (viticultor) e José Falé e Gonçalo Ramos que coordenam toda a atividade florestal e animal da herdade.

17

HERDADE ALDEIA DE CIMA VINHO REG. ALENTEJANO BRANCO RESERVA 2018

ARINTO, ALVARINHO E ANTÃO VAZ • 13% • 15,00€

Fermentado em inox e estágio em barrica. O aroma é citrino maduro com notas de flor de laranjeira, bem envolvidas pela madeira. Na boca é texturado, fresco e mineral. Tem grande untuosidade, largura e harmonia. **MB**

17,5

HERDADE ALDEIA DE CIMA VINHO REG. ALENTEJANO TINTO RESERVA 2018

TRINCADEIRA, ALFROCHEIRO, ALICANTE BOUSCHET E ARAGONEZ • 14,1% • 15,00€

Estagiou em ânforas, barricas, tinajas e cubas de cimento. O aroma é fresco e especiado. Na boca é tenso, mineral e de grande frescura, tudo envolto numa textura sedosa e elegante. Tem um final prolongado. **MB**

18

HERDADE ALDEIA DE CIMA ALYANTIJU VINHO REG. ALENTEJANO BRANCO 2018

ANTÃO VAZ E ALVARINHO • 13,1% • 37,00€

Feito com 90% de Antão Vaz, colhida em dois momentos para privilegiar a frescura e salientar a estrutura e estagiou em barricas novas. O aroma é doce, envolto pelas notas da madeira. Na boca apresenta estrutura e vibração com um final longo e elegante. **MB**

18

HERDADE ALDEIA DE CIMA ALYANTIJU VINHO REG. ALENTEJANO TINTO 2018

ALICANTE BOUSCHET • 14,4% • 59,00€

Dado o recente engarrafamento, encontra-se ainda muito fechado no aroma. Na boca revela frutos silvestres e chocolate amargo com grande estrutura e sofisticação. É um vinho robusto, sério, tenso e de grande personalidade. **MB**

Na Herdade procura-se que os vinhos reflitam a biodiversidade singular do local, a mineralidade e heterogeneidade dos solos e o carácter das castas indígenas, adaptadas à região.



a irreverência dos monocastas Peripécia

A Quinta do Cerrado da Porta acaba de lançar as novas edições dos seus vinhos Peripécia, uma marca exclusivamente constituída por vinhos varietais e que mostra a irreverência de três prestigiadas castas francesas, quando cultivadas num terroir especial e muito diferente do original: em Sobral de Monte Agraço, a cerca de 250 metros de altitude, em vinhas de encosta sujeitas à ação de fortes ventos atlânticos, com noites frescas, manhãs enevoadas e tardes soalheiras. A marca foi lançada em 2015 com o primeiro Pinot Noir, seguindo-se nos anos seguintes o Chardonnay e o Merlot. Entre as novas edições há duas novidades absolutas: o Pinot Noir 2016, o primeiro vinho branco de uvas tintas certificado na Região de Lisboa, com cor acobreada, aroma floral, untuosidade e uma acidez notável; e o Pinot Noir 2017, inteiramente produzido com uvas do difícil clone 777, caracterizado por originar vinhos de aroma intenso e sabor intrigante, a que acresce corpo, estrutura e taninos bem firmes. **PPV**



Seja responsável. Beba com moderação.

SIVAC

SOCIEDADE IDEAL DE VINHOS DE AVEIRAS DE CIMA, SA

A TRADIÇÃO DO VINHO

WWW.SIVAC.PT

CURRIOLA
VINHO REGIONAL TEJO PORTUGAL

CANTO VINHA
DOC DUTEO PORTUGAL

SIVAC IDEAL

SIVAC

SIVAC

BRN



PORTO VINTAGE 2018

Os grandes vinhos de um ano de contrastes

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

As grandes marcas de Vinho do Porto começaram a apresentar os seus Vintages de 2018. Depois de 2016 e 2017, dois anos muito diferentes, mas ambos extraordinários, em que a maior parte das casas optou por declarar Vintage “clássico” para as suas principais referências, 2018 não será bem assim. Contudo, entre os “clássicos” e os “single quinta”, não faltarão grandes Vinhos do Porto Vintage para nos deliciarmos.

O ano de 2018 no Douro foi difícil para a viticultura. Os vinhos que têm vindo a ser apresentados pelas principais casas de Vinho do Porto parecem revelar 2018 como um ano de contrastes. Mas a região, como se sabe, é muito grande e diversa e mesmo num ano climaticamente desafiante e exigente, é possível fazer grandes vinhos, até porque, como afirmou Adrian Bridge, administrador do grupo The Flaggate Partnership, num direto no Instagram, o desenvolvimento técnico da viticultura e enologia das últimas décadas tem uma grande influência no resultado final.

Apesar de 2018 ter começado com um Inverno frio e seco, no final de fevereiro começaram as chuvas intensas que se mantiveram ao longo da Primavera que, para além de atrasarem a vindima e dificultaram os trabalhos na vinha, “afetou o período de floração da videira, resultando numa redução do rendimento potencial”, como diz Christian Seely, administrador da Quinta do Noval. Em maio, uma tempestade de granizo atingiu a zona do Pinhão, causando grandes estragos nas vinhas. Os

meses de agosto e setembro foram muito quentes e apesar de terem sido por isso perniciosos para as vinhas das cotas mais baixas, permitiram atingir o estado desejado de maturação das uvas. No entanto, a vaga de calor no início de agosto, com temperaturas a atingir os 38 graus (o chamado “escaldão”) castigou severamente as vinhas. A vindima, em finais de setembro, decorreu sem chuva.

O grupo Sogevinus, detentor das marcas Kopke, Burmester, Calem e Barros decla-

Os vinhos que têm vindo a ser apresentados pelas principais casas de Vinho do Porto parecem revelar 2018 como um ano de contrastes. Mas como a região é muito grande e diversa, mesmo num ano climaticamente desafiante e exigente, é possível fazer grandes vinhos.

rou “single quinta” para as duas primeiras, Quinta de S. Luiz e Quinta do Arnozelo respetivamente e Vintage “clássico” para a Calem e a Barros. Carlos Alves, o enólogo do grupo, considera que genericamente os vinhos de 2018 se destacam pela “sua frescura, elegância e excelente equilíbrio entre a doçura e a acidez”. Acrescenta que apesar da menor produção, fruto das condições climáticas, a qualidade é elevada e que “face à menor quantidade de uva a entrar na adega, conseguimos observar e acompanhar ao detalhe as fermentações dos primeiros mostos, pelo que a excelência da matéria-prima revela-se agora em vinhos excecionais que retratam na sua essência o perfil de cada uma das Casas”.

A Sogrape, por sua vez, declarou ano “clássico” para as suas três marcas, Ferreira, Sandeman e Offley e o enólogo Luís Sotomayor acredita que 2018 é um dos melhores anos Vintage da sua carreira, com muita frescura e elegância.

Na Quinta do Noval, 2018 não vai ser ano do sempre esperado Nacional Vintage, ficando-se pelo clássico Vintage. Foram

produzidas apenas 1600 caixas que representam 7% da produção de uva, de forma a respeitar os rigorosos critérios de qualidade da marca. Para Christian Seely, a Touriga Nacional e particularmente a Touriga Franca, sobressairam em 2018 e dominam o lote, “que se mostra magnificamente maduro, profundo e expressivo”.

A Churchill’s por sua vez apresentou um “single quinta”, o Quinta da Gricha Vintage Port, “bem estruturado e elegante com a frescura, pureza de fruta e tensão associadas aos vinhos desta Quinta”, como nos diz o fundador e enólogo, John Graham, que acrescenta que nas “vinhas da Gricha, a exposição virada a Norte e a localização bem arejada permitiram ultrapassar” as difíceis condições climáticas de 2018.

A Ramos Pinto também optou por lançar um “single quinta”, no caso o Quinta do Bom Retiro. Ana Rosas, a master blender da empresa realça a frescura do vinho, completamente opaco, com taninos avulados, e uma fruta de grande pureza.

O grupo Gran Cruz declarou Vintage para as suas três marcas, a Gran Cruz, a Dalva e a Quinta do Ventozelo. Apesar de cada uma das marcas ter um estilo distinto, os vinhos mostram-se intensos e muito expressivos na fruta, conforme afirma o responsável pela enologia do grupo, José Manuel Sousa Soares, ao que acrescenta a elegância, o equilíbrio e o elevado potencial de guarda. O grupo The Fladgate Partnership, detentor das marcas Taylor’s, Fonseca, Croft e Krohn, optou por lançar apenas um “clássico”, o Taylor’s Vintage, que assim se junta ao de 2016 e 2017, algo inédito na longa vida da empresa. Adrian Bridge justifica a opção pelo facto da Quinta de Vargellas, cujas uvas dão origem ao vinho, ter tido ótimas condições para a produção de Vinho do Porto. O grupo lançou também o Fonseca Guimaraes Vintage e o Croft Quinta da Roêda Vintage.

Já o grupo Symington, detentor das marcas Graham’s, Dow’s, Warre’s e Cockburns e ainda da Quinta do Vesúvio, optou por deixar de lado os Vintage “clássicos” e lançar apenas “single quinta” oriundos das principais seis quintas da empresa: Vesúvio; Dow’s Quinta da Senhora da Ribeira; Graham’s Quinta dos Malvedos; Dow’s Quinta do Bonfim; Warre’s Quinta da Cavadinha; e o Cockburn’s Quinta dos Canais. Para Charles Symington, enólogo do grupo, a adversidade climática do ano provocou uma falta de homogeneidade qualitativa que impediu a realização de lotes, que estão invariavelmente na origem dos grandes Vintage. Os vinhos apresentados, contudo, representam o melhor do ano em cada uma das quintas da empresa e certamente darão muito prazer ao longo de muitos anos, afirma o enólogo.





COSTA BOAL "quebra paradigmas" e apresenta um Baga

> texto **Maria Helena Duarte** > fotografia **D. R.**

Conhecemos a casta Baga da Bairrada, região onde encontra o terroir de eleição. Mas a Costa Boal Family Estates levou-a até Trás-os-Montes e apresentou agora o primeiro vinho, nascido no planalto de Mirandela: o Palácio dos Távoras Baga, Parcela CB, tinto 2016.

A Costa Boal Family Estates foi criada em 2009, é uma empresa produtora de vinhos do Douro e Trás-os-Montes, liderada por António Boal, herdeiro de uma família de pequenos produtores estabelecidos no Douro desde 1857. Atualmente possui cinco quintas, num total de 50 hectares de vinhas com idades entre os sete e os 100 anos, e na criação de um projeto de vinhos consistente e de qualidade superior.

Entre o portefólio da Costa Boal estão as referências Flor do Côa e Costa Boal, no Douro. Da região de Trás-os-Montes, o produtor apresenta os rótulos Palácio dos Távoras, Quinta dos Távoras e Flor do Tua. Recentemente, este produtor apresentou as novas colheitas da marca Palácio dos Távoras, edições limitadas, com especial destaque para o Baga.

António Boal, o produtor, estava a planear uma nova vinha de Touriga Nacional, em Mirandela, corria o ano de 2012. Mas, aconteceu que as plantas não foram suficientes e o viveirista apenas tinha disponível bachelos da casta Baga. Felizmente a vinha podia contar com um solo de argila, a par do xisto, particularidade de terroir à qual é especialmente sensível a casta. A esta coincidência juntou-se a integração na equipa de Paulo Nunes, um enólogo

reconhecido, também, pela grande experiência na utilização da casta Baga na Bairrada e no Dão, e que assim encontrou condições de excelência em Trás-os-Montes. "Sentimos os taninos mais poderosos na Baga em Trás-os-Montes, mais estrutura de boca. Na Bairrada, os taninos são geralmente mais reativos, mais finos e precisam de mais tempo para conseguirmos vinhos mais suaves", destaca Paulo Nunes, acrescentando que "o novo Palácio dos Távoras Baga é pioneiro, vai abrir caminhos e horizontes e vai desconstruir o modus operandi de muitos produtores da região, tal como aconteceu com o Bastardo e o Alicante Bouschet da Costa Boal". Este novo Palácio dos Távoras Baga, tinto 2016, recebe também a designação "Parcela CB", dedicado à filha do produtor, Carolina Boal, que tinha cinco anos na altura da plantação da vinha, e adora passar lá tempo. Entretanto, já com 14 anos, continua a afirmar ao pai que "quer ser produtora de vinho", referiu António Boal com um sorriso. A apresentação deste Baga, e de outros três novos vinhos Costa Boal, aconteceu através da plataforma Zoom, com prova em simultâneo pelos vários participantes, contando com a presença do produtor e do enólogo, bem como provadores especializados.

17,5 PALÁCIO DOS TÁVORAS PARCELA CB DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO 2016 BAGA • 14% • 20,00€

Rubi definido, limpo. Apresenta juventude nos aromas, intenso em notas vegetais e frutadas, com destaque para a fruta vermelha madura, óleo de bergamota e nuances de toranja. Saboroso, tem bom corpo e volume, taninos secos mas elegantes, boa estrutura, frescura em grande plano, deixa um final persistente e promissor. **MHD**

18,5 PALÁCIO DOS TÁVORAS DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO GRANDE RESERVA 2017

VINHAS VELHAS DE ALICANTE BOUSCHET • 14,5% • 30,00€
Rubi, limpo. Exuberante, intenso e complexo, onde predominam aromas a frutos de baga e silvestres, notas de bosque, terroso. Na boca seduz pela riqueza dos taninos, poderosos, com grande frescura a prometer longevidade por muitos anos, é encorpado, deixa um final prolongado.

MHD

17 PALÁCIO DOS TÁVORAS DOC TRÁS-OS-MONTES BRANCO GRANDE RESERVA 2018

VINHAS VELHAS • 13% • 18,00€
Amarelo, limpo e brilhante. Harmonioso, tem notas de estágio em madeira a complexar, deixando espaço para notas cítricas, como toranja, laranja e lima, toque floral, especiarias doces. Na boca é encorpado, mais concentrado, com boa frescura, mantém o perfil e conquistamos pelo final persistente e sofisticado.

MHD

18 PALÁCIO DOS TÁVORAS DOC TRÁS- OS-MONTES TINTO GRANDE RESERVA 2016

VINHAS VELHAS • 14,5% • 18,00€
Granada, limpo. Poderoso, tem aromas concentrados onde predominam os frutos pretos, com um elegante floral e balsâmico, notas tostadas e de baunilha, a enriquecerem o conjunto. Na boca revela bom corpo e volume, taninos firmes mas macios, grande frescura, madeira bem integrada, toque especial, deixa um final persistente e muito apelativo. **MHD**




QUINTA DO NOVAL
FINE PORTS SINCE 1715

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

MONTES CLAROS tem nova imagem



A Adega de Borba apresentou os novos vinhos da gama Montes Claros, marca que existe desde 1945 e que agora também conta com uma nova imagem, num tributo à História, homenageando a importante vitória portuguesa na Batalha de Montes Claros, alcançada sobre o exército Castelhana, no sítio com o mesmo nome, em 1655. São ao todo seis os vinhos DOC Alentejo apresentados: Montes Claros Espumante branco Bruto 2016 (Arinto e Avarinho); Montes Claros branco 2019 (Arinto, Roupeiro, Antão Vaz e Alvarinho) e Montes Claros tinto

2018 (Aragonez, Syrah e Touriga Nacional); Montes Claros Reserva Branco 2018 (Roupeiro, Antão Vaz, Arinto e Verdelho); Montes Claros tinto Reserva 2016 (Aragonez, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Syrah); e, por fim, Montes Claros Garrafeira 2014 (Trincadeira, Aragonez, Syrah e Touriga Nacional), “um vinho com uma grande intensidade aromática, com destaque nas notas de frutos vermelhos em compota, café, chocolate e especiarias, muito macio, com uma frescura frutada, excelente estrutura, ligeira adstringência especiada e

tostada, com taninos silvestres, mas suaves e encorpados, tem final gordo muito prolongado, com equilíbrio, elegância e persistência”, destaca o enólogo Óscar Gato, garantindo que pode “estagiar em garrafa por mais uma década”. Delfim Costa, diretor-geral da Adega de Borba, refere que a marca “passa a estar apenas disponível para o sector da restauração e para as melhores garrafeiras especializadas. São vinhos que mantêm a tradição, são vibrantes, diferenciados e com uma excelente relação qualidade/preço.” MHD

MAINOVA O Alentejo com olhos postos no futuro

Mainova é uma nova marca de vinhos e azeites produzidos no Alentejo. Um projeto inovador e arrojado, que faz da responsabilidade ambiental um compromisso. Uma casa com os olhos postos no futuro que não esquece a tradição nem a herança do passado.

O nome dos vinhos vem da forma carinhosa como José Luís Monteiro, proprietário da Herdade da Fonte Santa, situada no Vimieiro, se refere à filha Bárbara, a mais nova de três irmãs, que assume a direção deste projeto iniciado em 2010. Foram plantados 90 hectares de olival e 20 de vinha, com as castas tradicionais do Alentejo e duas novidades: a Baga (tinta) e a Encruzado (branca), naturais de outras geografias que aqui surgem como elemento diferenciador.

O respeito pela natureza e a redução da pegada ecológica são preocupações do produtor. Para isso, entre outros, são utilizados na vinha métodos de produção sustentável e a adega funciona por gravidade; as garrafas, os rótulos e as caixas, são produzidos com recurso a materiais reciclados e as cápsulas das garrafas substituídas por lacre.

A enologia está nas mãos de António Maçanita e Sandra Sárria. “Este é um Alentejo muito equilibrado, é um local bastante especial com vinha em formações de granito e xisto, o que resulta num vinho reflexivo com uma abordagem muito pouco interventiva”, afirma António. O produtor fez recentemente a apresentação on-line dos seus vinhos: Mainova, a gama de entrada, em branco e tinto que faz as honras da casa; Moinante, nome inspirado no rafeiro da Herdade, para vinhos mais irreverentes, de pequenas produções, atualmente um rosé



de Castelão e um branco de curtimenta; Milmat, nome inspirado nas mil matérias que constituem o solo das vinhas, os topos de gama, em branco e tinto. Vinhos de personalidade vincada, que nos apresentam o terroir e o caráter únicos da Herdade da Fonte Santa.

O produtor dispõe de um site e loja online, onde além dos vinhos podem ser adquiridos os seus azeites virgem-extra (Clássico e Early Harvest). **JPS**



Mercado tenta contornar efeitos da PANDEMIA

> texto **Aquiles Pinto e Susana Marvão** > fotografia **D.R.**

O confinamento social, que, em Portugal e em vários países do mundo, foi necessário ter para tentar conter a pandemia de Covid-19, levou ao encerramento do mais importante canal de vendas do vinho português, o Horeca (hotelaria, restauração e cafés). O ano pode estar irremediavelmente condenado a ser inferior a 2019, mas a esperança num horizonte menos negro e a aposta em definitivo no online para chegar ao consumidor dão esperança às regiões nacionais. Já os produtores, falam na necessidade de controlar os preços mínimos de venda, na redução do IVA na restauração e no vinho e na criação de linhas de apoio.

Não há como fugir. O ano vai ser mau em termos de vendas para o setor vinícola português. Não obstante um estudo do Associação Europeia de Economistas do Vinho e da Cátedra Wine and Spirits, da Universidade de Bordéus, ter concluído que a frequência do consumo de vinho “aumentou acentuadamente” em Portugal, Espanha, França e Itália com o confinamento e que as principais fontes de abastecimento foram os supermercados e as garrafeiras pessoais, a verdade é que os volumes totais de vendas poderão ser irremediavelmente afetados em 2020. Mesmo que os volumes escapem, o cenário é de que o preço por

garrafa, logo a rentabilidade de produtores e regiões, sairão mais “magros” deste processo. A boa notícia é que as regiões nacionais estão a conseguir potenciar o consumo doméstico e essa pode ser uma ajuda para “aguentar o barco” até o consumo do canal Horeca voltar a mostrar vigor.

a frequência do consumo de vinho “aumentou acentuadamente” em Portugal, Espanha, França e Itália com o confinamento e que as principais fontes de abastecimento foram os supermercados e as garrafeiras pessoais

DOURO ADMITE MUDANÇAS NO RANKING DE MERCADOS DE EXPORTAÇÃO

O impacto da pandemia de Covid-19 pode alterar o ranking de mercados de exportação nos vinhos do Douro. “Do ponto de vista dos mercados de exportação, o mercado pós-pandemia pode ser diferente do que era antes”, indica, em declarações à revista Paixão Pelo Vinho, o presidente do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP), Gilberto Igrejas. “O impacto da Covid-19 nos diferentes países destino dos vinhos da região, e a forma como os mesmos vão recuperar desse impacto, pode resultar efetivamente em altera-



Gilberto Igrejas IVDP

ções em termos das suas posições no ranking e em termos das suas quotas de mercado”. Gilberto Igrejas dá como exemplo a possibilidade de as exportações poderem vir a ter mais peso no total das vendas de Douro “se o canal Horeca e o turismo demorar mais a recuperar no mercado nacional”. O presidente do IVDP também admite o cenário de países de fora da União Europeia assumirem mais peso nas exportações de vinho do Porto se os mercados comunitários, “nomeadamente a França, registarem um ritmo de retoma mais lento”.

MENOS 11,8% EM VOLUME

No primeiro quadrimestre do ano, as vendas de vinhos desta região (com Denominação de Origem ou Indicação Geográfica) atingiram um total de 3,4 milhões de caixas, no valor de 132 milhões de euros. Aquelles valores representam quebras de 11,8% e 13,1%, respetivamente, em comparação com o período homólogo de 2019. Com o mercado nacional fortemente penalizado pelo encerramento do canal Horeca e pela ausência de turismo, aquelas percentagens de evolução resultam, de acordo com o presidente do IVDP, de diminuições mais acentuadas nas vendas no mercado nacional (acima dos 20%), do que as registadas nas exportações (na ordem dos 7%). Gilberto Igrejas explica que “três linhas de força pautaram a atuação do IVDP” ao longo dos últimos meses. Desde logo, “a ação de diálogo constante com o Ministério da Agricultura e com os parceiros nacionais e europeus procurando, o mais rapidamente possível, um alinhamento com as estratégias políticas europeias dos principais países produtores de vinho (França, Itália e Espanha), tendentes a minimizar o impacto na economia”. As outras



Pedro Soares CV Bairrada

linhas de força da instituição foram a simplificação e desmaterialização nos processos inerentes à missão do Instituto, bem como a alteração do modo de concretização das ações de promoção e comunicação.

BAIRRADA VÊ ONLINE COMO TENDÊNCIA PARA FICAR

O aumento da importância das vendas online durante o período de confinamento devido à pandemia de Covid-19 é uma tendência que “veio para ficar”, de acordo com o presidente da Comissão Vitivinícola da Bairrada (CVB), Pedro Soares. A mesma fonte indica à PPV que, “além disso, será fundamental conseguir manter relações de comércio e confiança à distância”, o que é, sublinha, “um enorme desafio”.

O impacto da pandemia na região foi, sem surpresa, grande, nomeadamente nos pequenos produtores mais dependentes de vendas em cadeias curtas ao canal Horeca. “Temos casos de quebras de 95% nas vendas durante o mês de abril”, indica Pedro Soares. Para auxiliar os associados a superar o difícil momento, a CVB garantiu que o serviço de certificação não parou e chamou a atenção do Ministério da Agricultura “para a necessidade de medidas práticas de ajuda, como por exemplo a destilação de crise ou a ajuda à armazenagem”. Por último, a comissão está a equacionar formas de promoção dos produtos criados na região que possam ajudar a diminuir o impacto de toda a paragem na cadeia de abastecimento.

O presidente da CVB acredita que “a retoma será lenta e aqui é preciso sensibilizar todos para o interesse das cadeias curtas de comercialização”. Quanto aos maiores desafios imediatos, estes são, segundo Pedro



Francisco Toscano Rico CVR Lisboa

Soares, “acima de tudo conseguir apoios para tesouraria”, dado que “os stocks na Bairrada não são assim tão elevados”.

LISBOA RESISTE NO OTIMISMO

Francisco Toscano Rico, presidente da Comissão Vitivinícola Regional (CVR) de Lisboa, refere à Paixão Pelo Vinho que o mercado está a mudar, com “um crescimento do online”, mas que a grande diferença que a região mostrou no pico da pandemia “foi a capacidade provada dos produtores” em assegurarem “o fornecimento em contínuo” de vinho de qualidade e a preços competitivos. “É esta a grande força que, não sendo nova, saiu reforçada com esta crise, e por isso mesmo acredito que vamos sair ainda mais fortes”, indica Francisco Toscano Rico. Este responsável salienta que os principais mercados de consumo dos vinhos de Lisboa, Estados Unidos, Canadá, Brasil e, na Europa, Reino Unido e países escandinavos, “continuam compradores” e que isso “tem ajudado a sustentar as vendas”.

O presidente da CVR de Lisboa recorda que “2019 foi um ano fantástico” para a região demarcada da capital, com um crescimento de 7,5 milhões de garrafas (+16%), e com a exportação a atingir os 80% da produção para mais de 100 países. Toscano Rico informa que “o início de 2020 foi ainda mais forte, sendo que o acumulado até maio mostra algum abrandamento, mas ainda assim globalmente positivo”.

O choque da Covid-19 na região foi, de acordo com a mesma fonte, assimétrico, com um impacto significativo em alguns pequenos e médios produtores e adegas, mais dependentes do mercado nacional e sobretudo do canal Horeca.



Luís de Castro CVR Tejo



Paulo Ramos Quinta de Paços



Francisco Batel Marques Quinta dos Abibes

TEJO CRESCE EM VOLUME

A Comissão Vitivinícola Regional do Tejo (CVR Tejo) não sofreu nos volumes vendidos de janeiro a abril, mas o mesmo não se pode dizer dos preços. “Até cresceu quer em volume de vinho certificado, quer em vinho exportado. No entanto, os vinhos de preço médio mais elevado (os que dão mais margem ao produtor) são os que foram mais afetados, devido ao encerramento dos restaurantes e garrafeiras onde habitualmente eram vendidos”, afirmou, em declarações à revista Paixão Pelo Vinho, o presidente da CVR Tejo, Luís de Castro. Esta comissão manteve-se, durante a pandemia, acessível aos produtores. Além disso, desenvolveu a iniciativa “Vinhos do Tejo Estamos ON”, em que ajudou os associados a promoverem-se no digital, com lives no Instagram, guiados pelo sommelier Rodolfo Tristão e com espaço de divulgação das suas plataformas de venda no site www.vinhosdotejo.com, assim como no desenvolvimento de marketplace específico dos Vinhos do Tejo, em <https://vivaovinho.shop/vinhosdotejo/>.

“Ainda no mercado interno estamos a patrocinar ações de ativação no ponto de venda off trade (grandes superfícies). No mercado externo, continuámos as ações de promoção nos mercados estratégicos onde foi possível fazê-lo e alterámos para novas ações online onde não foi possível prosseguir com o plano inicialmente gizado”, informa Luís de Castro.

É PRECISO VENCER OS MEDOS, DIZEM PRODUTORES

Do lado dos produtores, as inquietudes mantêm-se. Paulo Ramos, um dos rostos do projeto familiar Quinta de Paços, admite

que se o vírus persistir, o mercado vai levar muito tempo a recuperar. O produtor diz mesmo que esta será uma recessão sem precedentes. “Será preciso vencer o medo de ir aos restaurantes e hotéis, de fazer férias, bem como visitar as quintas e fazer provas. Não obstante, já começamos a ter pedidos de visitas e provas”.

Já se o vírus desaparecer rapidamente, Paulo Ramos admite que será bastante mais acelerada essa recuperação e poderá haver um grande crescimento de consumo de produtos hedónicos como o vinho. Questionado sobre se o mercado nacional estará, nesta fase, alinhado com outras geografias, o produtor diz que em parte sim, até porque não tínhamos grandes hábitos de compra de vinho online. “O mercado nacional estava demasiado exposto aos canais tradicionais, por isso sofreu mais do que alguns mercados internacionais. Mas esta crise será global. Todos os mercados sofreram grandes perdas e nós estamos num mundo de economia globalizada que, no nosso caso, tem bastante dependência do exterior”. Aliás, segundo Paulo Ramos, as empresas de vinho são quatro vezes mais exportadoras que a média nacional.

Controlo de preços mínimos de venda, nomeadamente na produção (preço da uva) e nas grandes superfícies é uma das medidas que este produtor diz ser necessário urgentemente tomar neste período. “Existe uma subsidiação de toda a cadeia de abastecimento ligada ao vinho pós-produção e isso não é sustentável”, garante. Paulo Ramos diz que o melhor seria adotar a postura de Languedoc-Roussillon ainda muito antes da pandemia com controlo de preços mínimos à produção. “Não devem ser permitidos au-

mentos de produtividade porque estes vão desvalorizar os preços da uva. Sem isso poderemos ter abandono de vinhas e maior desertificação do interior”. Por outro lado, fala na redução de IVA na restauração e no vinho, assim como um controlo muito rigoroso das importações de vinhos a granel e das respetivas certificações. “Linhas de financiamento que permitam investir em armazenamento e envelhecimento dos stocks de vinho” seria outra das medidas a tomar, a par de uma descida de taxas de selos e dos custos de promoção externos, sobretudo para as empresas mais pequenas. Por último, Paulo Ramos defende a “criação de apoios significativos que vão para além de linhas de apoio que se esgotam rapidamente”.

O DESAFIO DE LIDAR COM A DESACELERAÇÃO

O principal desafio identificado pela casa João Portugal Ramos Vinhos é justamente o de lidar com a forte desaceleração de vendas no mercado nacional, já que lá fora, o vinho Português continua muito exposto ao off-trade, que tem mantido os seus níveis de vendas. “Em Portugal, e falando da João Portugal Ramos, estamos com as nossas marcas muito expostas ao mercado on-trade (Horeca) que parou desde o início de março, com impacto imediato nas nossas vendas”, disse à Paixão Pelo Vinho Filipa Portugal Ramos. “Este encerramento e agora retomar lento da restauração é, por isso, algo que nos preocupa. São vendas que não voltam e que demoram muito tempo a retomar o seu antigo nível. Dependem fortemente do turismo e esse, por tudo aquilo a que temos assistido nas recentes semanas, vai tardar a recuperar”.



A responsável pelo marketing relembra que três quartos das empresas de vinhos em Portugal são microempresas, certamente mais dependentes do mercado nacional e, dentro dele, da restauração e que, por isso, correm mais riscos de fechar. “O setor representa mais de 200 mil postos de trabalho diretos e indiretos em Portugal. “É essencial haver uma retoma o mais rápido possível do sector da restauração”.

No entanto, a João Portugal Ramos está otimista: “Somos o 9º país exportador em volume e valor, mas queremos continuar a subir esta escada. Aguardamos por isso com expectativa as medidas do Estado que materializem a aposta na nossa indústria para ajudar a mitigar os efeitos da crise económica que todos antecipam, alavancando na mais valia da nossa capacidade de exportação, de criação de emprego em zonas rurais e de promoção da imagem de Portugal no exterior”.

MERCADO DEVERÁ QUEBRAR EM VALOR E VOLUME

O impacto deletério de dois meses de quase paragem da atividade económica no emprego e no rendimento das famílias não está, ainda, à data, avaliado na sua total extensão, disse à revista Paixão Pelo Vinho Francisco Batel Marques, mentor e viticultor no projeto Quinta dos Abibes. “Dada a objetiva quebra do rendimento (quebra da procura), quer por via da diminuição da capacidade da oferta, nomeadamente na restauração, é expectável que se verifique uma queda do mercado, quer em valor, quer em volume” com as consequências a manter-se por prazos mais longos, acrescenta.

O professor associado da Faculdade de Farmácia da Universidade de Coimbra admite que Portugal poderá ser mais afetado do que outras geografias: “Outros terão a capacidade de rápida recuperação”, diz. Apelidando este setor de “muito heterogéneo”, garante que apesar da existência de denominadores comuns, podem coexistir diferentes diagnósticos de situação, correspondendo a outras tantas necessidades. “Os reguladores devem atuar urgentemente neste sentido, para que as medidas de política surjam rapidamente, o que não passa apenas por eventuais injeções de capital ou facilitação de acesso a crédito, mas também por opções alternativas de escoamento de stocks existentes, conducentes à limitação de danos”. Assim, os maiores desafios identificados por Francisco Batel Marques são preservar os ativos produtivos para evitar ruturas irreversíveis e /ou situações de descontinuidade.



A ministra da Agricultura recorda que “vinhamos de um ciclo de crescimento nas exportações de vinho”.

Ministra da Agricultura, Maria do Céu Albuquerque, refere “AGROALIMENTAR FOI SUJEITO A DESAFIO ÍMPAR”

> texto **Aquiles Pinto** > fotografia **D.R.**

O setor agroalimentar “foi sujeito a um desafio ímpar” com a pandemia de Covid-19, de acordo com a ministra da Agricultura, Maria do Céu Albuquerque. A governante explica, em entrevista à PPV, que os impactos totais da crise só poderão ser conhecidos na sua totalidade no segundo semestre do ano. Entretanto, o Governo aprovou um pacote de medidas excecionais para apoio ao setor dos vinhos, no valor de 15 milhões de euros.

“Importa desde já dar resposta às necessidades do setor, operacionalizando com celeridade os mecanismos de apoio previstos, permitindo aos operadores planear a próxima vindima e gerir adequadamente os seus stocks”, refere a ministra.

O Ministério da Agricultura criou um pacote de medidas excepcionais para apoio ao setor dos vinhos para minimizar os efeitos da pandemia. Quais as áreas mais urgentes?

Aprovámos, mediante publicação de Portaria em Diário da República do dia 19 de junho, um pacote de medidas excepcionais para apoio ao setor dos vinhos. Este reforço, no valor de 15 milhões de euros, destina-se à destilação de vinhos com Denominação de Origem ou Indicação Geográfica e ao apoio ao armazenamento de vinho em situação de crise. Estas medidas integram-se no Programa Nacional de Apoio relativo ao Exercício Financeiro FEAGA de 2020 com uma dotação orçamental de 10 milhões de euros para a destilação de vinho, num total de 100 mil hectolitros de vinho com Denominação de Origem e de 200 mil hectolitros de vinho de Indicação Geográfica. Quanto ao apoio ao armazenamento, a dotação orçamental é de 5 milhões de euros. No início de julho foi disponibilizada também uma verba de três milhões de euros provenientes dos saldos de gerência do Instituto do Vinho do Porto (IVDP) para a criação de uma medida de armazenamento específica para o vinho do Porto denominada Reserva Qualitativa. Esta medida visa minimizar os prejuízos do setor e os efeitos nos rendimentos dos produtores decorrentes da redução do consumo e da quebra de mercados devido à Covid-19.

Independentemente das medidas adicionais que venham a ser implementadas, dando sequência ao que vier a ser decidido, neste âmbito, pelas instituições europeias, importa desde já dar resposta às necessidades do setor, operacionalizando com celeridade os mecanismos de apoio previstos, permitindo aos operadores planear a próxima vindima e gerir adequadamente os seus stocks. Lembro que Portugal ocupava, em 2019, o nono lugar do ranking dos maiores exportadores mundiais de vinho. Exportámos 820 milhões de euros em 2019 e, na última década, crescemos mais de 20 milhões de euros ao ano. Fez-se ainda um reforço do Regime de Apoio à Reestruturação e Reconversão da Vinha (VITIS) no valor de 23,5 milhões de euros, passando assim dos atuais 50 para os 73,5 milhões de euros. Recorde-se que já foi possível reconverter, entre 2009 e 2019, mais de 45 mil hectares de vinha.

O Governo admite renovar ou reformar os incentivos às empresas vinícolas?

Desde o início da pandemia de Covid-19, temos implementado um conjunto de medidas que permitiram, desde a primeira hora, a antecipação de pagamentos dos projetos das empresas e outras entidades e possibilitaram a prorrogação de inúmeros prazos. Foram antecipados 70% dos pedidos de pagamento respeitantes às medidas de promoção em mercados externos, foram simplificadas as medidas de apoio financeiro direto à promoção das empresas e associações representativas do setor, adequados os prazos para submissão de relatórios e de pedidos de pagamento do concurso de Promoção de Países Terceiros 2019; aumentada a dotação do concurso de Promoção de Países Terceiros 2020. Recordo ainda que, para dar resposta às necessidades de álcool para uso hospitalar e/ou indústria farmacêutica, nesta emergência, foi alterada a portaria número 207-A/2017 de 11 de julho, para que a destilação de subprodutos possa enquadrar na sua ajuda o álcool com esta finalidade. É uma medida ainda por cima ambientalmente relevante. Por outro lado, quanto ao sistema de cadastro vitícola, as autorizações de plantação de vinha, que terminariam no final de 2020, têm visto os seus prazos prorrogados. Lembro ainda que está a ser analisada uma medida que permitira a criação da reserva qualitativa do Vinho do Porto e que será anunciada em breve.

A Organização Internacional do Vinho estima que as vendas de vinho na Europa irão cair 35% em volume e 50% em valor este ano, sobretudo devido ao encerramento de bares e restaurantes. Em Portugal o cenário poderá ser semelhante?

O impacto da pandemia no setor da vinha e do vinho é muito significativo, por via da queda abrupta do turismo e do encerramento total (e posteriormente da abertura condicionada) de todos os estabelecimentos no canal HORECA. O canal do retalho reagiu com uma performance algo mais positiva, em relação ao período homólogo, mas apenas no segmento dos vinhos de entrada de gama, tendo sido afetadas

“Acreditamos que a imagem e a qualidade do vinho português é reconhecida e valorizada. E continuaremos por isso a acreditar no crescimento do setor quer em termos nacionais quer internacionais”

as vendas dos vinhos de gamas mais elevadas. Ao nível das exportações, existem perdas de volume importantes, sobretudo nos mercados europeus (com exceção dos mercados nórdicos). No que diz respeito à vinha, a situação está sob controlo e, apesar de uma campanha, em algumas regiões, com elevado nível de tratamentos fitossanitários, não se verificam grandes constrangimentos. Todas as entidades certificadoras estão a funcionar sem bloqueios significativos, tendo-se garantido as condições para todas as empresas continuarem a operar. A previsão quantitativa do impacto anual e total desta crise só poderá ser feita a partir do conhecimento integral dos dados do primeiro semestre, em paralelo com um grau de previsibilidade minimamente fiável quanto às circunstâncias que estarão subjacentes às atividades económicas, no próximo e segundo semestre.

Isto, sobretudo no mercado de exportação, pode ter impacto no esforço de valorização do preço por garrafa do vinho português?

Os últimos meses foram caracterizados por uma grande incerteza e o setor agroalimentar foi sujeito a desafio ímpar. Os impactos totais desta crise só poderão ser feitos a partir do conhecimento integral dos dados e, em paralelo, com um grau de previsibilidade minimamente fiável quanto às circunstâncias que estarão subjacentes às atividades económicas, no próximo e segundo semestre. No entanto, podemos verificar a partir dos dados do INE que, embora o mês de abril tenha sido um mês negativo para as exportações do vinho português, com um desvio de 8,8% em volume, verificou-se um aumento em preço médio de 5% do preço de litro de vinho exportado.

A propósito de exportações do vinho português, o mercado pós-primeira onda da pandemia pode, em termos de destinos, ser diferente do que era antes?

Não conseguimos nesta fase avaliar isso. Vínhamos de um ciclo de crescimento nas exportações de vinho, com o surgimento de novos mercados, sobretudo no Norte da Europa e nos Estados Unidos. Continuaremos a fazer uma forte promoção do vinho português no exterior. Acreditamos que a imagem e a qualidade do vinho português é reconhecida e valorizada. E continuaremos por isso a acreditar no crescimento do setor quer em termos nacionais quer internacionais.



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

As provas cegas realizaram-se na Sala Ogival da ViniPortugal, em Lisboa.
Deixamos um especial agradecimento a toda a equipa e painel de provadores participante.



19 MAÇANITA TOURIGA NACIONAL LETRA A

DOC TINTO 2017

€ 29,90 DOURO 14,5% vol.

ENOLOGIA
JOANA E ANTÓNIO MAÇANITA

TOURIGA NACIONAL

COR Violeta intenso, concentrado.

AROMA Exuberante! Revela amoras, cereja preta, ameixa, fruta vermelha madura, toque floral, balsâmico e mentolado.

SABOR Cheio de elegância, com excelente estrutura, taninos firmes e sedosos, frescura promissora, termina prolongado. Grande vinho!

MAÇANITA

18,5 1917 BOEIRA

DOC PORTO VERY OLD TAWNY

€ 120 DOURO 19,50% vol.

ENOLOGIA
MÁRIO ARAÚJO

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ

COR Âmbar intenso com reflexos esverdeados, limpo.

AROMA Extraordinário, com elegantes notas de frutos desidratados, uva em passa, alperce, frutos secos, nozes, figos...

SABOR Encorpado, untuoso, macio mas ao mesmo tempo com uma frescura vibrante, deixa notas exóticas, iodadas e um final prolongado. Grande vinho!

QUINTA DA BOEIRA

18 LAGOALVA DE CIMA

REG TINTO GRANDE ESCOLHA 2017

€ 25 TEJO 13,5% vol.

ENOLOGIA
DIOGO CAMPILHO E PEDRO PINHÃO

ALFROCHEIRO

COR Granada, limpo.

AROMA Complexo, intenso, com elegantes notas frutadas, bago e fruta preta, especiaria, bosque.

SABOR Tudo bem integrado, taninos firmes mas sedosos, excelente frescura, sofisticado, deixa um final prolongado e promissor

SOC. AGRÍC. DA QUINTA DA LAGOALVA DE CIMA

18 MAÇANITA - AS OLGAS

DOC TINTO 2017

€ 59,90 DOURO 14,50% vol.

ENOLOGIA
JOANA E ANTÓNIO MAÇANITA

VINHAS VELHAS COM TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, DONZELINHO TINTO, TOURIGA FRANCESA, TINTA CARVALHA E BASTARDO

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Rico, vivo, pede tempo, envolve-nos em notas de frutos maduros, bosque, especiaria, tostados.

SABOR Bem estruturado, revela taninos firmes mas sedosos, excelente frescura a prometer longevidade, madeira bem integrada, final prolongado.

MAÇANITA



18 FONTANÁRIO DE PEGÕES

DOP TINTO VINHAS VELHAS 2016

€ 14,5 PALMELA 14,5% vol.

ENOLOGIA
JAIME QUENDERA

CASTAS
CASTELÃO

COR Granada definido, limpo.

AROMA Elegante, concentrado, a revelar notas resultantes do estágio em madeira, como baunilha, especiarias, cardamomo, tostados, nozes.

SABOR Encorpado, é um vinho rico e envolvente, tem taninos polidos, frescura de grande nível que transmite potencial gastronómico e longevidade, é harmonioso, deixa um final apelativo e persistente.


COOPERATIVA AGRIC. SANTO ISIDRO DE PEGÕES


Telefone: +351 265 898 860

Fax: +351 265 898 865

info@cooppegoes.pt / loja@cooppegoes.pt

http://cooppegoes.pt

 adegadepegoes

 adegadepegoes



18,5 CZAR DE JOSÉ DUARTE GARCIA

DOP VINHO LICOROSO RESERVA SINGLE HARVEST SECO 2013

€ 110 PICO 19% vol.

ENOLOGIA
FORTUNATO GARCIA

CASTAS
VERDELHO, ARINTO DOS AÇORES E TERRANTÉS DO PICO

COR Castanho com intensos tons laranja e dourados, limpo.

AROMA Exuberante, original, fresco, com notas iodadas, fruto citrino, frutos secos, pinhões, caramelo, rico.

SABOR Envolvente, encorpado, com excelente relação doçura / acidez, seco, com toque especiado, salino, é um vinho ousado, saboroso, que deixa um final prolongado e promissor.

FORTUNATO GARCIA
T. +351 914 253 646
São Roque do Pico, Açores
verdelhoczar@yahoo.com / www.czarwine.pt
f Czar Winery



18 QUINTA DA FONTE SOUTO

VINHA DO SOUTO

DOC TINTO 2017

€ 44 ALENTEJO 14,5% vol.

ENOLOGIA
CHARLES SYMINGTON, PEDRO CORREIA E JOSÉ DANIEL SOARES

ALICANTE BOUSCHET E SYRAH

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso, envolvente, com delicada fruta madura, envolvida em notas de bosque, fumados.

SABOR Madeira muito bem incorporada, taninos impressionantes, excelente frescura, promete! Termina prolongado.

QUINTA DA FONTE SOUTO

18 QUINTA S. JOÃO BATISTA

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2014

€ 29,99 TEJO 14% vol.

ENOLOGIA
NUNO FARIA

CABERNET SAUVIGNON, TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL E ALCANTE BOUSCHET

COR Granada concentrado, limpo.

AROMA Mentolado, com boa presença de frutos pretos maduros, resina, especiaria, balsâmico.

SABOR Excelente equilíbrio e textura, taninos vigorosos mas maduros, encorpado, frutado, cresce, deixa um final prolongado e elegante.

ENOPORT WINES

18 PALPITE

REG TINTO RESERVA 2018

€ 21,90 ALENTEJANO 15% vol.

ENOLOGIA
SANDRA SÁRRIA/ ANTÓNIO MAÇANITA

ALICANTE BOUSCHET, ARAGONEZ, TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO E TRINCADEIRA

COR Granada com reflexos violeta, limpo.

AROMA Sofisticado, com notas fumadas, balsâmicas, mentoladas, frutos pretos e vermelhos maduros.

SABOR Excelente corpo, volume, estrutura, taninos e frescura, acresce notas especiadas e apimentadas, termina muito persistente.

FITA PRETA VINHOS



18 PASSADOURO

DOC TINTO RESERVA 2017

€ 39,50 DOURO 14% vol.

ENOLOGIA
CARLOS AGRELLOS

BLEND

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Cheio de classe, com distintas notas de fruta madura, toque floral, baunilha, balsâmico.

SABOR Encorpado, com excelente frescura, taninos poderosos e limados, bem estruturado, saboroso, termina especiado e muito persistente.

QUINTA DO PASSADOURO





17,5 **LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS**
 DOC TINTO RESERVA ESPECIAL 2017
€ 9,35 DOURO 13,5% vol.
 ENOLOGIA FRANCISCO BAPTISTA
 VINHAS VELHAS
 COR Granada, limpo.
 AROMA Frutos vermelhos e de bago, amoras, especiado, com notas de caruma, madeira bem integrada.
 SABOR Elegante, envolvente, com bom corpo e volume, taninos firmes mas macios, boa frescura, agradável, termina persistente.
 LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS



17,5 **PASSADOURO**
 DOC TINTO 2017
€ 20 DOURO 14% vol.
 ENOLOGIA CARLOS AGRELLOS
 TOURIGA FRANCA
 COR Rubi, limpo.
 AROMA Fresco, jovem, frutado, com toque de especiarias, madeira muito suave.
 SABOR Transmite equilíbrio, frescura e potencial gastronómico, taninos de grande nível, bom corpo e volume, termina persistente.
 QUINTA DO PASSADOURO



17,5 **MONSARAZ GOLD EDITION**
 DOC TINTO 2017
€ 17,80 ALENTEJO 15% vol.
 ENOLOGIA RUI VELADAS E TIAGO GARCIA
 ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL E SYRAH
 COR Rubi concentrado, denso.
 AROMA Intenso em notas frutadas, frutos vermelhos e pretos maduros, cacau e especiarias doces.
 SABOR Elegante, com bom corpo e volume, a madeira bem integrada, taninos sedosos, frescura apelativa, termina longo.
 CARMIM



17,5 **PASSADOURO**
 DOC TINTO 2017
€ 20 DOURO 14,5% vol.
 ENOLOGIA CARLOS AGRELLOS
 TOURIGA NACIONAL
 COR Rubi, limpo.
 AROMA Intenso em notas de frutos pretos, como amoras, mirtilos e ameixas, especiaria e tostados.
 SABOR Mantém a fruta, nuances florais, aliadas às notas de estágio em madeira, equilibrado, com bons taninos, termina persistente.
 QUINTA DO PASSADOURO

VIA LATINA
 VINHO VERDE

TODOS OS CAMINHOS TE TRAZEM AQUI.

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

VERCOOPE VINHO VERDE

www.vercoope.pt

**17,5****QUINTA DA CUCA**

DOC TINTO RESERVA 2015

€ 29,90**DOURO****14% vol.****ENOLOGIA**

LUÍS LEOCÁDIO E FERNANDO ALONSO

CASTAS

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ

COR

Granada, concentrado, limpo.

AROMA

Intenso em notas de fruta madura, o estágio em madeira a trazer especiaria, tostados, fumados e notas balsâmicas.

SABOR

Encorpado, revela grande frescura e taninos poderosos, madeira bem integrada a deixar espaço para a fruta, rico, elegante, deixa um final persistente e promissor.

QUINTA DA CUCA

T. +351 966 820 200

geral@quintadacuca.pt

www.quintadacuca.pt

quintadacuca

quintadacuca

**17,5****€ 6,5****MORGADO DO PERDIGÃO**

REG BRANCO 2019

**MINHO****13% vol.****ENOLOGIA**

RUI CUNHA E GABRIELA ALBUQUERQUE

CASTAS

ALVARINHO E LOUREIRO

COR

Amarelo citrino, brilhante.

AROMA

Intenso e apelativo, revela notas de laranja, lima, frutos tropicais, flores, tília.

SABOR

Com bom corpo e volume, é um vinho muito fresco, pleno de vivacidade, que convida para a mesa, mantém o perfil frutado, termina persistente e elegante.

QUINTA DE PAÇOS

+351 961 450 809

+351 253 897 109

quintapacos@gmail.com

www.quintapacos.com

QuintadePacos

**17****€ 5,65****CABECEIRO**

DOC TINTO 2018

**DOURO****14% vol.****ENOLOGIA**

GABRIELA CANOSSA

CASTAS

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ

COR

Rubi definido, limpo.

AROMA

Harmonioso e elegante, revela intensas notas de frutos silvestres e vermelhos, com destaque para framboesas, cerejas e groselha.

SABOR

Bom corpo e volume, frescura envolvente a conferir potencial gastronómico, taninos macios, frutado, deixa um final longo e apelativo.

QUINTA DO CABECEIRO

ANTÓNIO JOAQUIM ALVES RIBEIRO

T. +351 912 727 275


ajoaquiribeiro@outlook.com

Quinta do Cabeceiro



17,5 QUINTA DO BOIÇÃO VINHAS VELHAS
REG TINTO GRANDE RESERVA 2015

€ 24,90 LISBOA 14% vol.

 ENOLOGIA
NUNO FARIA

VINHAS VELHAS COM MAIS DE 50 ANOS

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso, com predominantes notas de frutos maduros, tostados, caramelo e cacau.


SABOR Envolvente, encorpado, tem taninos firmes mas amaciados, saboroso, especiado, termina persistente e promissor.

ENOPORT WINES



17,5 QUINTA DO PERDIGÃO
DOP TINTO 2013

€ 24 DÃO 14% vol.

 ENOLOGIA
MAFALDA E JOSÉ PERDIGÃO

TOURIGA NACIONAL

COR Granada, limpo.

AROMA Concentrado, com intensas notas de frutos maduros, como framboesa, mirtilos, bosque, terroso.


SABOR Taninos vigorosos, frescura em grande nível, promete! Saboroso, com bom corpo e volume, deixa um final prolongado.

QUINTA DO PERDIGÃO



17,5 QUINTA DO PARAL
REG TINTO RESERVA 2017

€ 23,60 ALENTEJANO 15% vol.

 ENOLOGIA
LUÍS LEÃO

ALICANTE BOUSCHET, CABERNET SAUVIGNON, MALBEC E MARCELAN

COR Rubi com reflexos granada, limpo.

AROMA A pedir algum tempo, revela notas de frutos maduros, mirtilos, ameixa, especiaria.


SABOR Sente-se um bocadinho o álcool, mas sem prejudicar, madeira bem integrada, frutado, com pimenta, termina persistente.

QUINTA DO PARAL - HERDADE TINTO E BRANCO



17,5 QUINTA DO PORTAL
DOC TINTO 2017

€ 21 DOURO 14,5% vol.

 ENOLOGIA
PAULO COUTINHO

TOURIGA NACIONAL

COR Granada, limpo.

AROMA Elegante, com sedutoras notas florais e de frutos vermelhos maduros, especiaria.

SABOR Complexo, bem texturado, taninos cheios de classe a revelar potencial de guarda, deixa um final persistente.

QUINTA DO PORTAL

www.vercoope.pt

Seja responsável. Beba com moderação.



DE FELGUEIRAS

TERRAS DE FELGUEIRAS
VINHO VERDE

O que vale a pena na vida
escreve-se com letra grande.



VERCOOPE
· VINHO VERDE ·

89D



17,5	PEGOS CLAROS DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2016
€ 24,18	PALMELA 13,5% vol.
	ENOLOGIA BERNARDO CABRAL
	CASTELÃO E VINHAS VELHAS
COR	Rubi concentrado, limpo.
AROMA	Intenso em notas de amoras e frutos do bosque, balsâmico, especiado.
SABOR	Sofisticado, com taninos firmes mas sedosos, rico, com frescura promissora, madeira bem integrada, termina persistente.
	HERDADE DE PEGOS CLAROS



17,5	VALLE PRADINHOS REG BRANCO RESERVA 2019
€ 14	TRANSMONTANO 13,5% vol.
	ENOLOGIA RUI CUNHA
	RIESELING E GEWÜRZTRAMINER
COR	Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.
AROMA	Intenso em notas terpénicas, notas de lichias, frutos citrinos, flores, com nuances petroladas.
SABOR	Fresco, gastronómico, deixa notas minerais, é complexo, distinto e cheio de carácter, termina prolongado e saboroso.
	MARIA ANTÓNIA PINTO DE AZEVEDO MASCARENHAS



17,5	PORTAL DOC TINTO 2017
€ 21	DOURO 16% vol.
	ENOLOGIA PAULO COUTINHO
	TINTA BARROCA
COR	Rubi com reflexos granada, limpo.
AROMA	Intenso em notas de fruta preta madura e frutos de baga, mirtilos em destaque.
SABOR	Taninos polidos, boa acidez, mantém a fruta, tem bom corpo e volume, equilibrado, deixa um final persistente.
	QUINTA DO PORTAL



17	ADEGA DA VERMELHA DOC TINTO GRANDE RESERVA 2015
€ 11,30	ÓBIDOS 14% vol.
	ENOLOGIA NUNO GALVÃO
	SYRAH E TOURIGA NACIONAL
COR	Granada, limpo.
AROMA	Elegante, revela predominantes notas de frutos vermelhos maduros e frutos silvestres.
SABOR	Tem bom corpo e volume, taninos ricos, boa frescura, mantém a fruta, com notas do estágio em madeira, termina longo.
	ADEGA DA VERMELHA



17,5	SANTA VITÓRIA REG BRANCO RESERVA 2019
€ 10	ALENTEJANO 13,5% vol.
	ENOLOGIA PATRÍCIA PEIXOTO
	ARINTO E CHARDONNAY
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Perfumado, elegante, revela bouquet de frutos exóticos e citrinos, toque floral e de baunilha.
SABOR	Tem bom corpo e volume, frescura envolvente e gastronómica, frutado, com nuances tostadas e especiaria doce, termina longo e apelativo.
	CASA DE SANTA VITÓRIA



17,5	DONA ISABEL JULIANA REG TINTO 2017
€ 35	TEJO 14% vol.
	ENOLOGIA DIOGO CAMPILHO E PEDRO PINHÃO
	ALFROCHEIRO, ALICANTE BOUSCHET, TANNAT, SYRAH
COR	Rubi, limpo.
AROMA	Mostra as notas resultantes do estágio em madeira, chocolate, tostados, fruta mais discreta.
SABOR	Intenso, mostra garra nos taninos, frescura promissora, alguma fruta vermelha madura, especiaria, baunilha, pede tempo.
	SOC. AGRÍC. DA QUINTA DA LAGOALVA DE CIMA



17,5	TRAVIATA AGUARDENTE VÍNICA ENVELHECIDA 1982
€ 24,50	- 41% vol.
	ENOLOGIA ALEXANDRA MENDES
	CASTAS BRANCAS TÍPICAS DA REGIÃO
COR	De linda cor topázio, limpo.
AROMA	Elegante, delicado, com notas de baunilha, tostados, nozes, especiaria doce e côco.
SABOR	Envolvente, é uma aguardente encorpada, com excelente equilíbrio, sedosa, com um final de boca persistente
	ADEGA COOPERATIVA DE DOIS PORTOS



17,5	HERDADE DA ARCEBISPA REG TINTO GRANDE ESCOLHA 2017
€ 9,90	PENÍNSULA DE SETÚBAL 14,5% vol.
	ENOLOGIA GONÇALO CARAPETO
	TOURIGA NACIONAL
COR	Rubi intenso, limpo.
AROMA	Revela distintas notas frutadas, com destaque para frutos vermelhos e silvestres, flores, balsâmicos.
SABOR	Madeira bem integrada a deixar complexidade, frutado, tem taninos aveludados, frescura apelativa, termina persistente.
	SOC. AGRIC. DA ARCEBISPA

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



17 BOEIRA DIAMOND WHITE
DOC VINHO DO PORTO BRANCO

€ 22 DOURO 19,50% vol.

 ENOLOGIA
MÁRIO ARAÚJO

CASTAS
MALVASIA FINA, VIOSINHO, GOUVEIO E CÔDEGA DE LARINHO

COR Âmbar com tons alaranjados e acastanhados, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos em passa e desidratados, biscoito, especiarias, pimenta, baunilha, cardamomo.

SABOR Encorpado, delicado e macio, a deixar notas de caramelo, frutos cristalizados, casca de laranja, muito bom, conjunto equilibrado que seduz, deixando um final persistente.

QUINTA DA BOEIRA
T. +351 223 751 338
wines@quintadaboeira.pt
www.quintadaboeira.pt
 quinta.daboeira



17 AR RESERVA
REG TINTO RESERVA 2017

€ 9,99 ALENTEJANO 14% vol.

 ENOLOGIA
PEDRO HIPÓLITO

CASTAS
ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL E SYRAH

COR Granada intenso, limpo.

AROMA Complexo, preenche-nos com notas secas, folha de tabaco, chá, envolvidas em fruta madura, como cerejas e morangos.

SABOR Bela estrutura, muito elegante, taninos redondos, frescura correta, gastronómico, à fruta juntam-se notas de cacau e especiarias, saboroso, deixa um final persistente.

ADEGA DE REDONDO
T. +351 266 989 100
geral@acr.com.pt
www.acr.com.pt
 adegaderedondo
 adegaderedondo



17

€ 9,40

PERIPÉCIA

REG TINTO 2018

LISBOA 13,5% vol.

ENOLOGIA
ALEXANDRA MENDES

CASTAS
MERLOT

COR
Rubi, limpo.

AROMA
Elegante, distinto, predominam as notas frutadas, frutos de baga, associadas a cacau e notas de bosque.

SABOR
Complexo, com boa estrutura, tem taninos firmes mas sedosos, o estágio em madeira a embelezar o conjunto, fresco, gastronómico, termina persistente e apelativo.

CERRADO DA PORTA
T. +351 967 007 272
geral@cerrado-da-porta.pt
www.cerrado-da-porta.pt
f cerradodaporta



17

ANDREZA

DOC TINTO RESERVA 2017

€ 6,95 **DOURO** 13,5% vol.

ENOLOGIA
FRANCISCO BAPTISTA

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ

COR Granada, limpo.

AROMA A baunilha bem presente, resultante do estágio em madeira, frutos de polpa branca maduros.

SABOR Encorpado, tem boa frescura, a convidar para a mesa, frutado, saboroso, com um toque especiado no final, termina longo.

LUA CHEIA - SAVEN



17

ANEL

DOC BRANCO 2019

€ 10 **DOURO** 14% vol.

ENOLOGIA
MÁRCIO LOPES

CASTAS TRADICIONAIS

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Interessante, muito fresco, com notas frutadas, florais e minerais.

SABOR Saboroso, sente-se um perfil frutado mais citrino, com notas exóticas e apimentadas, frescura em destaque, termina persistente.

MÁRCIO LOPES WINEMAKER



17

GALT

DOC TINTO RESERVA 2017

€ 14,65 **DOURO** 14,5% vol.

ENOLOGIA
FRANCISCO MONTENEGRO E FERNANDA ZUCCARO

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ

COR Violeta, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, delicadas e elegantes, frutos pretos, ameixas, mirtilos, toque floral e balsâmico, tostados suaves.

SABOR Bom corpo e volume, muito bem estruturado, com taninos firmes e aveludados, frescura em grande plano a conferir persistência e potencial gastronómico, deixa um final elegante e longo.

QUINTA ALTA
T. +351 917 023 127
geral@quintaalta.pt
www.quintaalta.pt
f quintaalta
@ quintaalta



17 **BARON DE B.**
DOC ROSÉ 2019

€ 15 ALENTEJO 13,5% vol.

 ENOLOGIA
EDUARDO CARDEAL

SYRAH

COR Rosa suave com tons salmão, brilhante.

AROMA Elegante, fresco, com distintas notas de frutos vermelhos frescos, morangos, cerejas.

SABOR Bem estruturado, saboroso, rico, mantém o perfil frutado, onde crescem especiarias doces, termina persistente.

BCH - COMÉRCIO DE VINHOS



17 **CABEÇA DE TOIRO**
DOC TINTO GRANDE RESERVA 2015

€ 15,99 TEJO 14% vol.

 ENOLOGIA
NUNO FARIA

CABERNET SAUVIGNON, TOURIGA NACIONAL E SYRAH

COR Granada, limpo.

AROMA Concentrado, a revelar notas florais, frutos maduros, balsâmicos e tostados.

SABOR Taninos bem presentes, com boa acidez, a madeira bem integrada a deixar espaço para a fruta e notas apimentadas, termina longo.


ENOPORT WINES



16,5 € 5,45

TAPADA DOS MONGES

DOC ROSÉ 2019

 VINHO VERDE 11,5% vol.

ENOLOGIA
NUNO SILVA

CASTAS
ESPADEIRO

COR

Rosado suave, limpo e brilhante.

AROMA

Elegante, com delicadas notas de frutos vermelhos, morangos, groselhas, cerejas, framboesas, bem frescas.

SABOR

Com excelente frescura, destaca-se pela vivacidade, num conjunto equilibrado e apelativo, mantém a fruta e termina cheio de juventude..


VINHOS NORTE

T. +351 253 509 040

T. +351 253 502 354

marketing@vinhosnorte.com

www.vinhosnorte.com

 VinhosNorte



17 **CASAL DAS FREIRAS FAMILY ESTATE**
REG BRANCO RESERVA 2019

€ 10 TEJO 13% vol.

 ENOLOGIA
TERESA NICOLAU

ARINTO, FERNÃO PIRES E MALVASIA FINA

COR Amarelo, limpo.

AROMA Especialmente frutado, destaca-se pelas notas citrinas, laranja, casca da mesma, especiaria doce.

SABOR Encorpado, tem frescura em grande plano, gastronómico, complexo, com boa madeira, especiado, termina persistente.

CASAL DAS FREIRAS



17 **DONA ISABEL JULIANA**
REG BRANCO 2018

€ 35 TEJO 12% vol.

 ENOLOGIA
DIOGO CAMPILHO E PEDRO PINHÃO

S/INF

COR Amarelo, limpo.

AROMA Delicado e elegante, tem predominantes notas de frutos de pomar, como maçã, pêra, ameixa, baunilha.

SABOR Complexo, bom corpo e volume, vivo, com a madeira bem integrada, a prometer longevidade, termina persistente.

SOC. AGRÍC. DA QUINTA DA LAGOALVA DE CIMA



17 **CVIP PROJETOS**
ESPUMANTE BRANCO BRUTO NATURE 2016

€ 37,50 - 12% vol.

 ENOLOGIA
BERNARDO CABRAL

TERRANTEZ DO PICO

COR Amarelo, limpo, bolha fina e persistente.

AROMA Fresco, distinto, revela iodo, biscoito, notas de fermento, pão.

SABOR Cremoso, com excelente acidez, é salino, gastronómico, interessante, termina longo e harmonioso.

PICOWINES



17 **ENCONTRO**
DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA 2015

€ 12,59 BAIRRADA 12,50% vol.

 ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

BAGA

COR Amarelo citrino, limpo, com bolha fina e persistente.

AROMA Delicado, com predominantes notas de pastelaria e biscoito, frutos secos e de baga.

SABOR Cremoso, envolvente, com excelente frescura, é frutado e perfeito para acompanhar refeições mais requintadas, termina persistente.

QUINTA DO ENCONTRO / GLOBAL WINES



16

€ 4,99

PORTA DA RAVESSA

DOC BRANCO COLHEITA ESPECIAL 2019

ALENTEJO 12,5% vol.

ENOLOGIA PEDRO HIPÓLITO

CASTAS FERNÃO PIRES E ARINTO

COR

Amarelo citrino, limpo e brilhante.

AROMA

Harmonioso, fresco, com bonitas notas cítricas e folha das suas árvores.

SABOR

Equilibrado, mantém o perfil aromático, com a fruta em destaque, a frescura a conferir potencial gastronómico, deixa um final de boca longo e apelativo.

ADEGA DE REDONDO

T. +351 266 989 100

geral@acr.com.pt

www.acr.com.pt

f adegaderedondo

@ adegaderedondo



16

€ 4,99

PORTA DA RAVESSA

DOC TINTO COLHEITA ESPECIAL 2019

ALENTEJO 13,5% vol.

ENOLOGIA PEDRO HIPÓLITO

CASTAS TRINCADEIRA, ARAGONEZ E ALICANTE BOUSCHET

COR

Rubi definido, limpo.

AROMA

Intenso em notas de frutos vermelhos, morangos, cerejas, groselha

SABOR

Leve e agradável, é um vinho com boa frescura, frutado, com nuances de baunilha, perfeito para beber ligeiramente fresco nestes dias mais quentes de verão, com um saboroso petisco!

ADEGA DE REDONDO

T. +351 266 989 100

geral@acr.com.pt

www.acr.com.pt

f adegaderedondo

@ adegaderedondo



17 HERDADE DA ARCEBISPA

REG TINTO RESERVA 2016

€ 7,90 PENÍNSULA DE SETÚBAL 15% vol.

ENOLOGIA GONÇALO CARAPETO

ALICANTE BOUSCHET E TOURIGA NACIONAL

COR Granada, limpo.

AROMA Harmonioso, com distintas notas de frutos vermelhos e pretos maduros, mirtilos, amoras.

SABOR Bons taninos, é um vinho saboroso, frutado, com madeira bem integrada a deixar complexidade, termina persistente.

SOC. AGRIC. DA ARCEBISPA



17 MILMAT

REG TINTO RESERVA 2017

€ 25 ALENTEJANO 14,5% vol.

ENOLOGIA ANTÓNIO MAÇANITA E SANDRA SÁRRIA

ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL E BAGA

COR Granada, limpo.

AROMA Interessante, com predominantes notas frutadas, nuances tostadas e especiaria.

SABOR Encorpado, com bons taninos, frescura apelativa, é um vinho saboroso, bem estruturado, deixa um final harmonioso.

MAINOVA SOCIEDADE AGRÍCOLA



17 HERDADE DO ROCIM AMPHORA

DOC BRANCO VINHO DE TALHA 2019

€ 11,15 ALENTEJO 12% vol.

ENOLOGIA CATARINA VIEIRA E PEDRO RIBEIRO

ANTÃO VAZ, PERRUM, RABO DE OVELHA E MANTEÚDO

COR Amarelo dourado, limpo.

AROMA Fresco, com lindas notas de marmelos, cítricos e especiaria.

SABOR Interessante, distinto, com a fruta citrina em destaque aliada a algum vegetal, vivo, deixa um final longo e apelativo.

ROCIM - AGROINDÚSTRIA



17 PEGOS CLAROS

DOC TINTO RESERVA 2015

€ 9,06 PALMELA 13,5% vol.

ENOLOGIA BERNARDO CABRAL

CASTELÃO E VINHAS VELHAS

COR Rubi, limpo.

AROMA Harmonioso, com delicadas notas de frutos vermelhos maduros, especiaria doce, toque mentolado.

SABOR A madeira em harmonia, bem estruturado, com taninos macios, acidez apelativa, deixa um final sofisticado e longo.

HERDADE DE PEGOS CLAROS



16,5 € 10

TALENTUS

REG ESPUMANTE BRANCO BRUTO
NATURAL SUPER RESERVA CUVÉE
PRESTIGE 2016

LISBOA 13% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ GASPAR

CASTAS
CHARDONNAY, ALVARINHO, VERDELHO,
ARINTO E CABERNET SAUVIGNON

COR
Amarelo com reflexos alambreados, tem
bolha fina e persistente.

AROMA
Elegante e harmonioso, seduz pela
componente frutada, apimentada, notas
de pastelaria.

SABOR
Cremoso, cheio de vivacidade, tem
frescura em grande plano, promete ser
companhia perfeita para uma refeição
requintada, deixa um final persistente e
apelativo.

JAPG VITIVINICULTURA E SERVIÇOS
T. +351 926 308 856
japglida@gmail.com / www.japg.pt
@japg.lida



16,5 € 5,5

PACIÊNCIA MÃE

REG BRANCO RESERVA 2019

TEJO 12,5% vol.

ENOLOGIA
LUÍS GUIMARÃES

CASTAS
ARINTO E CHARDONNAY

COR
Amarelo citrino, limpo e brilhante.

AROMA
Harmonioso, revela delicadas notas
de frutos tropicais, citrinos e nuances
florais.

SABOR
Mantém o perfil frutado, leve e macio,
com excelente equilíbrio, frescura
em destaque, deixa um final de boca
elegante, longo e apelativo.

CASA AGRÍCOLA PACIÊNCIA
T. +351 243 558 804
info@casapaciencia.com
http://casapaciencia.com
casapaciencia



17 **VALLE PRADINHOS**
DOC ROSÉ 2019

€ 7 **TRÁS-OS-MONTES** 12% vol.

ENOLOGIA
RUI CUNHA

TINTA RORIZ E TOURIGA NACIONAL

COR Rosado com reflexos salmão, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos,
com destaque para amoras e morangos,
elegante!

SABOR Muito bom! Tem uma frescura vibrante,
muito harmonioso, frutado, distinto, deixa
um final sofisticado e apelativo.

MARIA ANTÓNIA PINTO DE AZEVEDO
MASCARENHAS



17 **QUINTA NOVA DAS VARANDAS**
REG TINTO RESERVA 2018

€ 8 **TEJO** 14% vol.

ENOLOGIA
JOÃO PEDRO BATISTA

SYRAH

COR Granada concentrado, limpo.

AROMA Fumado, com notas de cacau a deixar
espaço para frutos maduros, como cereja
preta e morango.

SABOR Envolve, tem bons taninos, frescura
apelativa, mantém a fruta e a madeira está
bem casada, termina longo.

PITADA VERDE, PRODUÇÃO AGRÍCOLA



17 **ADEGA MAYOR**
REG TINTO 2017

€ 15,79 **ALENTEJO** 15,5% vol.

ENOLOGIA
CARLOS RODRIGUES

TOURIGA FRANCA

COR Rubi, limpo.

AROMA Frutado intenso, com destaque para notas
de frutos pretos e do bosque.

SABOR Tem bom corpo e volume, taninos macios,
boa frescura e potencial gastronómico,
termina persistente.

ADEGA MAYOR



17 **ALDEIAS DE JUROMENHA**
REG TINTO GRANDE RESERVA 2017

€ 14,90 **ALENTEJANO** 15% vol.

ENOLOGIA
JOÃO CALADO E VITOR FELIX

TOURIGA NACIONAL

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Elegante, com predominantes notas de
frutos vermelhos maduros, flores do
bosque, tostados e especiarias.

SABOR Madeira muito bem integrada, taninos
sedosos e firmes, frescura apelativa,
mantém a fruta, termina persistente.

ADEGA HERDADE DAS ALDEIAS DE
JUROMENHA

**16,5**

€7

VIA LATINA

DOC BRANCO GRANDE ESCOLHA 2019

VINHO VERDE 11,5% vol.

ENOLOGIA
JOÃO GASPARCASTAS
ARINTO, ALVARINHO, LOUREIRO E TRAJADURA

COR

Amarelo citrino com reflexos
esverdeados, limpo.

AROMA

Harmonioso, com notas de frutos de
pomar, alperce em destaque, maçã,
nêspera.

SABOR

mantém o perfil frutado, tem frescura
em grande plano, perfil gastronómico, é
leve e agradável, deixa um final longo.VERCOOPE - UNIÃO DAS ADEGAS
COOPERATIVAS DA REGIÃO DOS VINHOS
VERDEST. +351 229 698 180
uniao.adegas@vercoope.pt
www.vercoope.pt

Vercoope

**16,5**

€9

VIA LATINA

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2018

VINHO VERDE 13% vol.

ENOLOGIA
JOÃO GASPARCASTAS
VINHÃO

COR

Vermelho concentrado, limpo.

AROMA

Sente-se o perfil vinoso, típico, intenso
em frutos pretos maduros, como
ameixa, mirtilos, notas vegetais.

SABOR

Encorpado, bem estruturado, mostra
a garra de um bom Verde tinto em
harmonia com o perfil frutado, grande
frescura e um final de boca longo e
ousado.VERCOOPE - UNIÃO DAS ADEGAS
COOPERATIVAS DA REGIÃO DOS VINHOS
VERDEST. +351 229 698 180
uniao.adegas@vercoope.pt
www.vercoope.pt

Vercoope

**17** SACRIFÍCIO

REG BRANCO GRANDE RESERVA 2019

€12,5 PENÍNSULA DE SETÚBAL 13% vol.

ENOLOGIA
GONÇALO CARAPETO

ANTÃO VAZ

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Apetitivo, distinto, com notas frutadas
predominantemente tropicais.SABOR Encorpado, bem estrutura, elegante, tem
frescura correta, boa fruta, madeira bem
integrada, deixa um final persistente.

SOC. AGRIC. DA ARCEBISPA

**17** SANTA VITÓRIA

REG TINTO RESERVA 2018

€10 ALENTEJANO 14% vol.

ENOLOGIA
PATRÍCIA PEIXOTOTOURIGA NACIONAL, TRINCADEIRA, CABERNET
SAUVIGNON E SYRAH

COR Rubi, limpo.

AROMA Elegante, intenso em notas florais e
frutadas, com destaque para frutos
vermelhos maduros, baunilha.SABOR Tem bom corpo e volume, frescura muito
agradável, madeira bem integrada a deixar
especiarias, termina persistente.

CASA DE SANTA VITÓRIA

**17** SACRIFÍCIO

REG TINTO GRANDE ESCOLHA 2017

€9,90 PENÍNSULA DE SETÚBAL 15% vol.

ENOLOGIA
GONÇALO CARAPETO

SYRAH E TOURIGA NACIONAL

COR Rubi, limpo.

AROMA Harmonioso, destaca-se pelas notas de
frutos vermelhos e de baga.SABOR Intenso, com taninos aveludados, frescura
em grande plano, mantém a fruta vibrante,
termina persistente.

SOC. AGRIC. DA ARCEBISPA

**17** QUINTA S. JOÃO BATISTA

DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2018

€29,99 TEJO 13,5% vol.

ENOLOGIA
NUNO FARIAFERNÃO PIRES, SAUVIGNON BLANC E
CHARDONNAY

COR Amarelo dourado, limpo.

AROMA Elegante, com predominantes notas de
frutos secos, resultantes do estágio, e fruta
madura.SABOR A madeira muito bem casada, complexo,
com boa frescura, persistente, promete
continuar a evoluir bem em garrafa.

ENOPOORT WINES

DESFUTADO VERÃO

NOVO

CABRIZ

SAUVIGNON

BLANC




CABRIZ
DAO PORTUGAL

DISPONÍVEL NA LOJA ONLINE / **CABRIZ.PT**



16,3

BOEIRA

DOC TINTO 2018

€ 8 DOURO 13,5% vol.

ENOLOGIA
MÁRIO ARAÚJO

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Harmonioso, revela delicadas notas florais acompanhadas de frutos vermelhos maduros.

SABOR Tem bom corpo e volume, taninos sedosos, boa acidez e frescura, mantém o perfil frutado e envolvente, termina longo e saboroso.

QUINTA DA BOEIRA
T. +351 223 751 338
wines@quintadaboeira.pt
www.quintadaboeira.pt
quinta.daboeira



16,5

€ 2,77

VILA JARDIM

REG BRANCO 2019

TEJO 12,5% vol.

ENOLOGIA
TIAGO ALVES

CASTAS
ARINTO E SÍRIA

COR
Amarelo citrino com reflexos esverdeados, brilhante.

AROMA
Harmonioso, com delicadas notas de frutos citrinos e folhas dos mesmos, nuances de tropicalidade, suave floral.

SABOR
Fresco, vibrante, frutado, perfeito para a mesa e para um fim de tarde, com um petisco e uma conversa, deixa um final de boca saboroso e muito elegante.

QUINTA VALE DO ARMO
T. +351 241 852 276
info@quintavaledoarmo.com
www.quintavaledoarmo.com
valedoarmovinhos



16

€ 7,5

SANTO GRAAL

DOC BRANCO 2019

DOURO 13,5% vol.

ENOLOGIA
BRUNO OLIVEIRA E JOÃO OLIVEIRA

CASTAS
VIOSINHO, RABIGATO E GOUVEIO

COR
Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.

AROMA
Harmonioso, fresco, com bonitas notas de frutos tropicais, como manga, e também citrino.

SABOR
Saboroso, com vivacidade, bom corpo e volume, mantém o perfil frutado, é gastronómico e deixa um final de boca longo e elegante

QUINTA DOS NOGUEIRÕES - VINHOS
T. + 351 254 488 132
TM. +351 965 259 365 / +351 918 120 551
geral@quintadosnogueiros.pt
www.quintadosnogueiros.pt
quintadosnogueiros



16 CAMOLAS MOSCATEL DE SETÚBAL

DOC SETÚBAL - BARREL AGED 2017

€ 5,90 MOSCATEL DE SETÚBAL 17,5% vol.

 ENOLOGIA
FRANCISCO CAMOLAS DE MATOS, ANTÓNIO MANUEL SANCHES E JOAQUIM COSTA

CASTAS
MOSCATEL DE SETÚBAL

COR Âmbar com reflexos dourados e alaranjados, brilhante.

AROMA Harmonioso, citrino, com delicadas notas de laranja cristalizada, mel, sultanas, bolo inglês.

SABOR Saboroso, nota-se a juventude, destacando-se a frescura que equilibra o conjunto, mantém o perfil frutado, requintado e muito agradável, deixa um final elegante. É perfeito para um fim de tarde.

ADEGA CAMOLAS
T. +351 212 350 677
www.adevacamolas.pt
geral@adevacamolas.pt
 adevacamolas
 adevacamolas



16 VALE DAS AREIAS

REG BRANCO 2019

€ 7 LISBOA 13% vol.

 ENOLOGIA
JOANA GUERREIRO E HUGO MENDES

CASTAS
SAUVIGNON BLANC E ARINTO

COR Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo e brilhante.

AROMA Harmonioso, revela delicadas notas citrinas, ligeiro tropical, toque vegetal e flores brancas.

SABOR Saboroso, tem bom corpo e volume, frescura correta a conferir potencial gastronómico, requintado, deixa um final de boca longo e elegante

SOCIEDADE AGRÍCOLA DA LABRUGEIRA
T. +351 263 779 202
T. +351 910 692 340
comercial@valedasareias.com
pedrolobogaspar@gmail.com
www.valedasareias.com



Outros vinhos provados e classificados

17	QUINTA DA FONTE SOUTO DOC BRANCO 2018
17	QUINTA DE VENTZELO DOP DOURO TINTO TINTA RORIZ 2017
17	QUINTA DO BOIÇÃO REG LISBOA ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA 2018
17	QUINTA DO PORTAL DOC DOURO TINTO RESERVA 2017
17	PRIMAVERA DOC BAIRRADA ESPUMANTE BRANCO BRUTO BAGA 2017
16,8	JABURU REG ALENTEJANO BRANCO ARINTO, ANTÃO VAZ E VERDELHO 2018
16,8	MARQUÊS DE MARIALVA DOC BAIRRADA BRANCO RESERVA BICAL E ARINTO 2017
16,8	PORTAL DOC DOURO ROSÉ TINTA RORIZ E TOURIGA NACIONAL 2019
16,8	QUINTA DE S. SEBASTIÃO REG LISBOA TINTO RESERVA 2015
16,5	ADEGA DE BORBA PREMIUM DOC ALENTEJO ROSÉ 2018
16,5	ADEGA MAYOR REG ALENTEJANO BRANCO VERDELHO 2019
16,5	ÁLBUM REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2017
16,5	ALTO PINA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO RESERVA 2019
16,5	BARÃO DE NELAS DOC DÃO TINTO 2015
16,5	CALADESSA DOC ALENTEJO BRANCO 2018
16,5	CORTINHA VELHA DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO E TRAJADURA 2018
16,5	DUAS QUINTAS DOC DOURO BRANCO RABIGATO, VIOSINHO, ARINTO, GOUVEIO E CÓDEGA 2019
16,5	KOPKE DOC DOURO BRANCO ARINTO, GOUVEIO E RABIGATO 2019
16,5	MAÇANITA TOURIGA NACIONAL EM ROSÉ DOC DOURO 2019
16,5	MARQUÊS DE MARIALVA DOC BAIRRADA BRANCO RESERVA BICAL 2018
16,5	MARTHA'S MONTE FERREIRO DOC DOURO BRANCO RESERVA 2019
16,5	MEDEIROS REG ALENTEJANO TINTO PRIVATE SELECTION 2015
16,5	MILMAT REG ALENTEJANO BRANCO RESERVA 2018
16,5	MIOGO DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO RESERVA EXTRA BRUTO 2017
16,5	MONTE DA CAPELA REG ALENTEJANO BRANCO VERDELHO 2019
16,5	NINFA DOP DO TEJO BRANCO MARIA GOMES 2019
16,5	ORIGINAL BY POSITIVEMINE DO BAIRRADA ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA BAGA 2017
16,5	PACTUS REG LISBOA BRANCO RESERVA PINOT GRIGIO 2018
16,5	PORTAS DA HERDADE DOC ALENTEJO TINTO GRANDE RESERVA 2016
16,5	QALT DOC DOURO BRANCO RESERVA GOUVEIO REAL, VIOSINHO E MALVASIA FINA 2017
16,5	QUINTA DA ALORNA DOC DO TEJO BRANCO RESERVA ARINTO E CHARDONNAY 2018
16,5	QUINTA DA ATELA REG TEJO TINTO RESERVA 2017
16,5	QUINTA DA CUCA DOC DOURO BRANCO RESERVA VIOSINHO, RABIGATO, GOUVEIO 2017
16,5	QUINTA DA DEVESA DOC DOURO BRANCO GOUVEIO, VIOSINHO E MALVASIA FINA 2019
16,5	QUINTA DA FONTE SOUTO DOC ALENTEJO TINTO 2017
16,5	QUINTA DAS CEREJEIRAS REG LISBOA ROSÉ CASTELÃO E MOSCATEL GRAÚDO 2019
16,5	QUINTA DE VALE MOURISCO EDIÇÃO LIMITADA DOC ALENQUER TINTO TOURIGA NACIONAL 2017
16,5	QUINTA DE VENTZELO DOP DOURO TINTO TINTA AMARELA 2017
16,5	QUINTA DO PARAL REG ALENTEJANO TINTO COLHEITA SELECIONADA 2017
16,5	QUINTA DO PERDIGÃO DOP DÃO TINTO ALFROCHEIRO 2013
16,5	QUINTA DO PORTAL DOC DOURO BRANCO MOSCATEL GALEGO BRANCO 2019
16,5	QUINTA S. SEBASTIÃO REG LISBOA BRANCO RESERVA ARINTO, CERCIAL E SAUVIGNON BLANC 2019
16,5	SOALHEIRO IG MINHO ROSÉ ALVARINHO E PINOT NOIR 2019
16,5	TERRAS DE LAVA IG AÇORES BRANCO 2019
16,3	CASA DE PAÇOS DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO E ARINTO 2019

16,3	HERDADE DO ROCIM FRESH FROM AMPHORA REG ALENTEJANO TINTO EDIÇÃO NAT'COOL 2019
16,3	MARQUÊS DE BORBA DOC ALENTEJO BRANCO ARINTO, ANTÃO VAZ E VIOGNIER 2019
16,3	MONTE JUDEU REG LISBOA TINTO TOURIGA NACIONAL 2018
16,3	SOALHEIRO OPPACO IG MINHO TINTO ALVARINHO, VINHÃO, PINOT NOIR 2016
16,3	VALE ZIAS REG LISBOA TINTO GRANDE ESCOLHA CABERNET SAUVIGNON 2017
16	ADEGA COOP PONTE DA BARCA PREMIUM DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO E ALVARINHO 2019
16	ADEGA DA VERMELHA DOC ÓBIDOS BRANCO GRANDE RESERVA MOSCATEL GRAÚDO 2017
16	ADEGA DE PALMELA DOC PALMELA BRANCO RESERVA PREMIUM MOSCATEL ROXO 2019
16	ADEGA MAYOR REG ALENTEJANO BRANCO ANTÃO VAZ 2019
16	ADEGA MAYOR SELEÇÃO REG ALENTEJANO BRANCO SELEÇÃO 2019
16	ALDEIAS DE JUROMENHA REG ALENTEJANO BRANCO VERDELHO 2019
16	ALTO PINA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO RESERVA 2019
16	ARES DE MEDEIROS REG ALENTEJANO TINTO ARAGONEZ, TOURIGA NACIONAL E SYRAH 2017
16	BOEIRA DOC DOURO BRANCO MALVASIA FINA, RABIGATO, GOUVEIO E FERNÃO PIRES 2018
16	BURMESTER DOC DOURO TINTO TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA E TOURIGA NACIONAL 2018
16	CABEÇA DE TOIRO DOC TEJO ROSÉ RESERVA SYRAH, CASTELÃO E TOURIGA NACIONAL 2019
16	CALADESSA DOC ALENTEJO TINTO RESERVA TINTA CAIADA, TOURIGA NACIONAL E ALFROCHEIRO 2017
16	CANTO DA VINHA DOC DO TEJO TINTO RESERVA ARAGONEZ, SYRAH E TOURIGA NACIONAL 2017
16	CARVALHAIS MÉLANGE À 3 DOC DÃO TINTO TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ E ALFROCHEIRO 2018
16	CASAL DAS FREIRAS FAMILY ESTATE REG TEJO BRANCO 2019
16	CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION REG TEJO TINTO 2017
16	CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION REG TEJO BRANCO ARINTO, FERNÃO PIRES E VERDELHO 2019
16	DALVA PURE DOURO PORTO TAWNY RESERVA UVAS DE PRODUÇÃO BIOLÓGICAS
16	DIVOR REG ALENTEJANO BRANCO ANTÃO VAZ E ARINTO 2018
16	DIVOR REG ALENTEJANO TINTO SYRAH, ARAGONEZ, TRINCADEIRA E CABERNET SAUVIGNON 2018
16	DONA FÁTIMA REG LISBOA BRANCO JAMPAL 2018
16	ENCOSTAS DE LISBOA REG LISBOA TINTO RESERVA ARAGONEZ, CASTELÃO E TOURIGA NACIONAL 2017
16	ENCOSTAS DE LISBOA REG LISBOA TINTO SYRAH E PETIT VERDOT 2019
16	FLORÃO REG ALENTEJANO TINTO 2017
16	FLORÃO REG ALENTEJANO BRANCO ARINTO E VERDELHO 2019
16	HERDADE DA BARROSINHA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO RESERVA ANTÃO VAZ E ARINTO 2019
16	HERDADE DO PESO GRANDE TRINCA BOLOTAS DOC ALENTEJO TINTO 2017
16	HERDADE DO ROCIM AMPHORA DOC ALENTEJO TINTO VINHO DE TALHA 2019
16	INSPIRAR DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA AVESSO 2019
16	MAÇANITA DOC DOURO BRANCO VIOSINHO, CÓDEGA DO LARINHO E GOUVEIO 2019
16	MAÇANITA GOUVEIO BY JOANINHA DOC DOURO BRANCO GOUVEIO 2019
16	MAINOVA REG ALENTEJANO TINTO ALICANTE, TOURIGA NACIONAL E BAGA 2018
16	MAINOVA REG ALENTEJANO BRANCO ARINTO, VERDELHO E ANTÃO VAZ 2019
16	MALACA REG ALGARVE BRANCO CRATO BRANCO 2019
16	MARQUÊS DE MARIALVA REG BEIRA ATLÂNTICO ESPUMANTE ROSÉ BRUTO BAGA 2016
16	MOINANTE REG ALENTEJANO ROSÉ CASTELÃO 2019
16	MONTE CASCAS ALTITUDE DOC TÁVORA-VAROSA ESPUMANTE BRANCO RESERVA BRUTO 2014
16	MONTE DA CAPELA REG ALENTEJANO BRANCO CURTIMENTA VIOGNIER E ARINTO 2019
16	MONTE DA CAPELA REG ALENTEJANO BRANCO VIOSINHO 2019
16	MORGADO DA VILA PET-NAT IG MINHO ESPUMANTE BRANCO BRUTO ALVARINHO E LOUREIRO 2018

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

16	PACTUS REG LISBOA BRANCO PINOT GRIGIO 2018
16	PEGOS CLAROS DOC PALMELA ROSÉ CASTELÃO E VINHAS VELHAS 2018
16	PEGOS CLAROS DOC PALMELA BRANCO BLANC DE NOIRS CASTELÃO E VINHAS VELHAS 2018
16	PEQUENOS REBENTOS DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA ALVARINHO E TRAJADURA 2019
16	PEQUENOS REBENTOS DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA LOUREIRO 2019
16	PERIPÉCIA BLANC DE NOIR REG LISBOA BRANCO PINOT NOIR 2016
16	PERIPÉCIA CLONE 777 REG LISBOA TINTO PINOT NOIR 2017
16	PESSEGUEIRO ALUZÉ DOC DOURO ROSÉ 2019
16	QALT DOC DOURO BRANCO GOUVEIO REAL, VIOSINHO E MALVASIA FINA 2018
16	QALT DOC DOURO ROSÉ TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCESA 2019
16	QUINTA DA ALORNA DOC DO TEJO BRANCO RESERVA ALVARINHO E VIOGNIER 2018
16	QUINTA DA CUÇA DOC DOURO BRANCO VIOSINHO 2018
16	QUINTA DA LAGOA VELHA DO BAIRRADA BRANCO CHARDONNAY E BAGA 2018
16	QUINTA DE ALDERIZ DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO BRUTO ALVARINHO 2016
16	QUINTA DE CARAPEÇOS DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO BRUTO ALVARINHO 2018
16	QUINTA DE CARAPEÇOS DOC VINHO VERDE ESPUMANTE ROSÉ BRUTO ESPADEIRO 2018
16	QUINTA DE SÃO FRANCISCO REG LISBOA AGUARDENTE BAGACEIRA VELHA
16	QUINTA DE VALE MOURISCO REG LISBOA BRANCO FERNÃO PIRES, CHARDONNAY E VIOGNIER 2019
16	QUINTA DO PARAL REG ALENTEJANO BRANCO ANTÃO VAZ, VERDELHO, VERMENTINO E VIOGNIER 2018
16	QUINTA DO PERDIGÃO DOP DÃO TINTO JAEN 2013
16	ROSÉ VULCÂNICO IG AÇORES ROSÉ FIELD BLEND 2019
16	ROVISCO GARCIA REG ALENTEJANO ROSÉ ARAGONEZ E TOURIGA NACIONAL 2019
16	SANTO GRAAL DOC DOURO ROSÉ TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA FRANCISCA 2019
16	SERRA BRAVA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO COLHEITA SELECIONADA 2017
16	SERRA BRAVA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO CABERNET SAUVIGNON 2017
16	SOALHEIRO ALLO IG MINHO BRANCO LOUREIRO E ALVARINHO 2019
16	TAPADA DOS MONGES DOC VINHO VERDE BRANCO 2019
16	TOJEIRA DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO E TRAJADURA 2019
16	VALE BARQUEIROS REG ALENTEJANO BRANCO COLHEITA SELECIONADA ARINTO E SIRIA 2019
16	VALE ZIAS REG LISBOA TINTO SYRAH 2017
15,8	ADEGA COOP PONTE DA BARCA PREMIUM DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO 2019
15,8	ALDEIAS DE JUROMENHA REG ALENTEJANO ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2019
15,8	CLÔ REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO FERNÃO PIRES E MOSCATEL GRAÚDO 2019
15,8	PORTAS DA HERDADE REG ALENTEJANO TINTO ALICANTE BOUSCHET 2018
15,8	PORTAS DA HERDADE REG ALENTEJANO TINTO TRINCADEIRA 2018
15,8	Q.S.S RARE REG LISBOA BRANCO FERNÃO PIRES E ARINTO 2019
15,8	S. SEBASTIÃO REG LISBOA BRANCO SAUVIGNON E ARINTO 2018
15,8	TONS DE DUORUM DOC DOURO ROSÉ 2019
15,5	BORLIDO ESPUMANTE BRANCO BRUTO BLEND CASTAS PORTUGUESAS
15,5	C CABRIZ REG TERRAS DO DÃO ROSÉ ARAGONEZ, TOURIGA NACIONAL E ALFROCHEIRO
15,5	C CABRIZ REG TERRAS DO DÃO BRANCO BICAL, ENCRUZADO E MALVASIA FINA
15,5	CAMOLAS SELECTION REG PENÍNSULA DE SETÚBAL ROSÉ RESERVA 2019
15,5	CAMOLAS SELECTION PREMIUM ROSÉ 2019
15,5	CARDIDO DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA LOUREIRO E ALVARINHO 2019
15,5	CORTINHA VELHA DOC VINHO VERDE TINTO VINHÃO 2019

15,5	DONA FLOR REG LISBOA ROSÉ TOURIGA NACIONAL E TINTA RORIZ 2018
15,5	FONTE DO OURO DOC DÃO ROSÉ TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO E TINTA RORIZ 2019
15,5	HERDADE DE GÂMBIA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL ROSÉ TOURIGA NACIONAL E SYRAH 2019
15,5	IN AMOR ATO REG ALENTEJANO BRANCO ANTÃO VAZ, ARINTO E ALVARINHO 2018
15,5	LAGOA VELHA IG BEIRA ATLÂNTICO ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2018
15,5	MARQUÊS DE MARIALVA REG BEIRA ATLÂNTICO ESPUMANTE BLANC DE BLANCS BRUTO 2016
15,5	MUNDUS REG LISBOA BRANCO COLHEITA TARDIA 2017
15,5	MURAL DOC DOURO BRANCO VIOSINHO, MALVASIA FINA, GOUVEIO 2019
15,5	PORTA 6 REG LISBOA ESPUMANTE BRANCO BRUTO ARINTO E CHARDONNAY
15,5	PORTAL IG DURIENSE BRANCO SAUVIGNON BLANC E VERDELHO 2019
15,5	Q.S.S RARE REG LISBOA TINTO TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON E SYRAH 2018
15,5	QUINTA DA DEVEZA DOC DOURO ROSÉ 2019
15,5	QUINTA DA GIESTA DOC DÃO BRANCO ARINTO, ENCRUZADO E MALVASIA FINA 2019
15,5	QUINTA DA LIXA DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRUTO ROSÉ
15,5	QUINTA DE SÃO FRANCISCO DOC ÓBIDOS BRANCO ARINTO E FERNÃO PIRES 2019
15,5	S. SEBASTIÃO REG LISBOA TINTO TOURIGA NACIONAL 2017
15,5	SERRAS DE AZEITÃO REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO FERNÃO PIRES E VERDELHO 2019
15,5	TOJEIRA PREMIUM DOC VINHO VERDE ROSÉ 2019
15,5	VALE BARQUEIROS REG ALENTEJANO ROSÉ COLHEITA SELECIONADA 2019
15,5	VIA LATINA DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO 2019
15	@BATISTA'S BY PITADA VERDE (BAG IN BOX - 5L) REG TEJO ROSÉ TOURIGA NACIONAL S/INF
15	ADEGA COOP PONTE DA BARCA DOC VINHO VERDE 2019
15	CARDIDO DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO 2019
15	CLÔ REG PENÍNSULA DE SETÚBAL ROSÉ ARAGONEZ E TOURIGA NACIONAL 2019
15	HIPPO BY LAGOALVA REG TEJO TINTO 2018
15	HIPPO BY LAGOALVA REG TEJO BRANCO 2019
15	MEDEIROS REG ALENTEJANO ROSÉ TOURIGA NACIONAL, SYRAH E ARAGONEZ 2019
15	MOLA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO MOSCATEL E ARINTO 2019
15	MOLA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO TOURIGA NACIONAL, SYRAH E ARAGONEZ 2017
15	QALT DOC DOURO ROSÉ TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCESA 2018
15	QUINTA DA GIESTA DOC DÃO ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2019
15	S. SEBASTIÃO REG LISBOA TINTO TOURIGA NACIONAL E TINTA RORIZ 2018
15	SERRAS DE AZEITÃO REG PENÍNSULA DE SETÚBAL 2019
15	SOLAR DOS LOENDROS REG TEJO BRANCO FERNÃO PIRES E MALVASIA FINA 2019
15	SOLAR DOS LOENDROS REG TEJO ROSÉ TRINCADEIRA 2019
15	VILA JARDIM REG TEJO TINTO TOURIGA FRANCA E TOURIGA NACIONAL 2017
15	VILA JARDIM REG TEJO ROSÉ TOURIGA NACIONAL E ARAGONEZ 2019
14,8	CLÔ REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO CASTELÃO E ARAGONEZ 2019
14,8	VELHOS TEMPOS DOC ALENQUER TINTO CASTELÃO, ARAGONEZ E SYRAH 2017
14,8	SERRAS DE AZEITÃO REG PENÍNSULA DE SETÚBAL ROSÉ SYRAH 2019
14,5	SBV PINGO DOCE REG TEJO BRANCO SAUVIGNON BLANC E VERDELHO 2019
14,5	TERRAS DO SADO REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO SYRAH 2017
14	CURRIOLA REG TEJO TINTO SYRAH, ARAGONEZ E TOURIGA NACIONAL 2019

Seja responsável. Beba com moderação.



TITAN OF DOURO respeitar e valorizar a vinha

> texto **Mafalda Freire** > fotografia **D.R**

Luís Leocádio e a mulher, Vanessa Santos, decidiram aproveitar as vinhas velhas da família para criar um novo projeto que mostra como mesmo em condições adversas é possível fazer vinhos com “carácter”.

Titan of Douro é o mais recente projeto de Luís Leocádio cuja aposta é “potenciar o melhor que a vinha dá, respeitando a sua história e tradição”, explica, à revista Paixão Pelo Vinho, o enólogo. Originário do Douro, da aldeia vinhateira de Trevões, começou desde novo a lidar com vindimas, vinificações e a conhecer as castas na Quinta dos Lagares e nem a sua paixão pelo serviço social, que quase o puxou para uma vida profissional em Gerontologia, afastou Luís Leocádio da vinha. Formado em engenharia agrónómica, o responsável do Titan of Douro teve um trajeto bem conhecido que culminou na ida para a Quinta do Cardo, o atual projeto pessoal e no prémio de Melhor Enólogo Revelação para a Revista de Vinhos, em 2018.

VINHAS VELHAS E UM CÃO

Com a primeira colheita em 2016, o Titan of Douro tem o nome inspirado no dogue argentino da família que aparece inclu-

sivamente nos rótulos de alguns vinhos, mas antes de produzir os primeiros vinhos muito trabalho foi feito. É que o projeto do enólogo deriva de uma vontade e crença que “as vinhas velhas numa zona de altitude e de granito” tinham “grande potencial”. Assim, a ideia surgiu “quase por brincadeira” porque a família da mulher tinha vinhas velhas no Douro e se ao princípio aqueles que sempre tomaram conta delas lhe diziam que “as uvas não eram boas, porque eram muito verdes e muito ácidas”, Luís Leocádio “sabia que trabalhando bem era

“... a aposta é “valorizar o património” e “o melhor que a vinha dá”. Talvez por isso, a viticultura seja focada no equilíbrio e sustentabilidade do ecossistema e não são usados produtos químicos, nem qualquer tipo de mecanização.”

aquilo que criava bons vinhos” e assim foi. Hoje no Vale dos Mil são produzidos vinhos de “grande frescura, carácter e identidade”, sendo eles o Titan of Douro branco, feito com as castas Rabigato, Gouveio e Verde-lho; Titan of Douro tinto, produzido com as castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz; o Vale dos Mil branco e tinto (mistura de castas brancas e tintas, respetivamente) e o Titan Of Douro Estágio em Barro tinto (mistura de castas tintas). Estes três últimos produzidos com vinhas velhas.

PRESERVAR E VALORIZAR O PATRIMÓNIO

Com um terroir diferenciador da restante área em que se produz Vinho do Porto, com temperaturas mais frescas derivadas da altitude (750 a 850 metros) e solos de origem granítica e não de xisto, em conjunto com vinhas plantadas há mais de cem anos, a aposta é “valorizar o património” e “o melhor que a vinha dá”. Talvez por

“... o projeto do enólogo deriva de uma vontade e crença que “as vinhas velhas numa zona de altitude e de granito” tinham “grande potencial”. Assim, a ideia surgiu “quase por brincadeira” porque a família da mulher tinha vinhas velhas no Douro...”

isso, a viticultura seja focada no equilíbrio e sustentabilidade do ecossistema e não são usados produtos químicos, nem qualquer tipo de mecanização. No Vale dos Mil, que tem cerca de três hectares, as vinhas estão divididas por três talhões que foram sendo “recuperados” por Luís Leocádio. O enólogo revela que fizeram “alguma seleção” das castas que mais interessavam pela “qualidade”, mas também para a “preservação de algumas espécies” dando primazia “aquelas que estão a desaparecer como o Cornifesto, Folha de Figueira, Mourisco, Touriga Fêmea” e também à “Tinta Roriz, Tourigão, Touriga Franca, Gouveio, Malvasia Grossa e Malvasia Fina”. Este sentido de preservação é assim parte essencial da produção dos vinhos Titan of Douro.

O DESAFIO DA VINDIMA

Luís Leocádio revela que a primeira tarefa do projeto consistiu em “perceber porque é que a zona não estava a ter sucesso”. O enólogo realça que, anteriormente, na área “se fazia a vindima numa altura muito próxima das outras zonas” adjacentes, mais quentes. Assim, um dos problemas identificados foi precisamente esse, a apanha das uvas era feita quando “estavam pouco maduras”. No seguimento desta situação e do sentido que sempre quis dar de sustentabilidade, a decisão do enólogo foi “respeitar o ciclo da videira e fazer a vindima quando as uvas estão no ponto” e isso refletiu-se nos vinhos, refere: “Temos vinhos com uma videira com ciclo muito longo, há uma maturação fenólica com aroma bem definido - não temos um lado herbáceo mas vegetal próprio da altitude, mas conseguimos ter uma acidez natural que não existe nas zonas quentes”. Luís Leocádio diz que os seus vinhos conseguem “manter uma frescura e acidez natural” e reconhece que este “foi o primeiro desbloqueador para conseguir trabalhar os vinhos de uma forma boa”.

Outras dos destaques é a mão-de-obra, que requer um cuidado muito grande na viticultura porque é “um trabalho que tem de ser feito por quem conhece as vinhas” e a quem consegue “explicar a filosofia da videira” já que estamos a falar de vinhas velhas. Por fim, a outra preocupação é relativa à diversidade das castas já que “umas

amadurecem mais cedo do que outras” e “é preciso encontrar o ponto de equilíbrio para não prejudicar umas ou outras”. É que “não se pode apanhar uvas por casta porque a quantidade não daria para vinificar cada apanha”. Assim, é feita “uma apanha para brancos e outra para tintos que requer sempre o desafio de saber a altura correta e avaliar o ponto certo para atacar”, explica o enólogo.

UM FUTURO PROMISSOR

Os vinhos Titan of Douro são distribuídos pela Vinalda, que cedo viu todo o potencial do projeto. José Espírito Santo e Sérgio Pereira provaram os produtos de Luís Leocádio, com quem já trabalhavam, e “mos-

traram interesse”. O responsável do Titan diz mesmo que está “grato porque acreditaram em algo que ainda não existia”.

2020 é um ano de expansão da vinha, revela Luís Leocádio: “Os vinhos estavam a correr bem e tinha de arriscar para o projeto crescer um bocadinho mais”. A situação atual relativa à COVID-19 levou a um “travão bastante grande”, mas o enólogo mostra-se otimista: “Continua a haver bastante interesse, especialmente na parte de exportação, temos a maior parte dos vinhos esgotados e estamos sucessivamente a receber contactos para saber quando é que os vinhos estão disponíveis. Isto leva-nos a pensar que com mais ou menos esforço vamos voltar a um bom ritmo”.





ADEGA DE FAVAIOS é sinónimo de Moscatel

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

A Adega Cooperativa de Favaios é uma das mais prestigiadas adegas de Portugal. Fundada em 1952, a adega alia o espírito de cooperativismo dos seus 550 associados ao saber das “gentes de Favaios”, potenciando a produção da casta Moscatel Galego Branco criando a designação de Moscatel de Favaios, um dos mais famosos e emblemáticos moscatéis portugueses.

Favaios sempre foi uma vila com um dinamismo muito próprio, não só económica, mas também socialmente. Desde o século XVIII que é feita por alguns produtores desta pequena vila no concelho de Alijó a vinificação do Moscatel de Favaios. Muitos foram os que, desde então, se aventuraram na comercialização dos seus vinhos, mas esta sempre foi uma atividade de subsistência individual, sujeita aos ditames da procura.

Com o objetivo de defender os viticultores e o estabelecimento do benefício, abran-

ger as vinhas de Favaios e o vinho Moscatel, foram criadas as condições do que viria a ser o embrião da formação da Adega Cooperativa de Favaios. Esta foi a forma

Hoje, todos os pressupostos que estiveram na génese da ACF foram cumpridos, mas novos foram adicionados. Os tempos são de constante mutação e agora o objetivo passa por “tornar a marca eterna”

de associação que os produtores sentiram que melhor defendia os interesses de todos e de uma região.

Hoje, todos os pressupostos que estiveram na génese da Adega de Favaios foram cumpridos, mas novos foram adicionados. Os tempos são de constante mutação e agora o objetivo passa por “tornar a marca eterna”, daí a “aposta na profissionalização da gestão e dos seus quadros”, indica Mário Monteiro, presidente da direção.

Em paralelo, a cooperativa investiu também na modernização de equipamentos e

na tecnologia utilizada, conseguindo desta forma competir em qualidade com as melhores práticas do sector, e numa relação estreita com a área do “saber através das universidades, onde foram feitos alguns projetos como a caracterização da casta Moscatel, pelo departamento de Biotecnologia da Universidade Católica, ou o estudo das alterações climáticas e sua incidência na vinha, pela Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro”. Por fim, a criação de parcerias com empresas nacionais e estrangeiras de base tecnológica, permitiu ainda a introdução e aplicação de alguma inovação na atividade.

Não é por isso de estranhar que a Adega de Favaios seja a âncora para a fixação da população e consequente dinamização económica da região, fruto da compra de 100% da produção aos seus associados. Por esse motivo, a cooperativa é atualmente responsável direta e indiretamente pela criação de muitas centenas de postos de trabalho e contribui para diversas associações de cariz social sem fins lucrativos. Fundada por uma centena de produtores, a ACF conta hoje com mais de 550 associados. Segundo o presidente da direção, “a grande vantagem de trabalhar com a Adega de Favaios é conseguir vender 100% da produção com um preço garantido, receber o valor nos prazos previamente estabelecidos, sabendo que se está a trabalhar com uma empresa dinâmica, que vem ao longo dos tempos acrescentar valor à atividade, ao produto e às instalações”. Porém, frisa o responsável, “neste momento temos encerrada a entrada de novos sócios, pois a capacidade de receção de uvas está no seu limite e temos de manter a qualidade do que produzimos”.

ADEGA DE FAVAIOS ESTÁ PRESENTE EM 85% DO MERCADO NACIONAL

Possuindo uma vasta gama de vinhos de grande qualidade, que são vendidos para o mercado nacional e internacional, os vinhos que caracterizam a Adega de Favaios são os Moscatéis, sendo estes produzidos em maior quantidade, desde o mais divulgado Favaio, passando pelos Moscatéis datados como o Moscatel 10 Anos e por colheitas de excelência como as de 1999, 1989, e 1980.

“Quando falamos em Moscatel no Douro, este está associado e enraizado aos Moscatéis de Favaios, um planalto de excelência para a casta Moscatel Galego Branco. Força e características da marca que por si só são um fator diferenciador da concorrência de outros Moscatéis”, assegura Gina Francisco, diretora comercial e de marketing.

Pela quantidade e qualidade de vinhos, desde Moscatéis, Vinhos do Porto, colheitas tardias, brancos, tintos e espumantes,



a ACF abrange muitos e variados públicos. “Não podemos dizer que temos um único público-alvo, mas sim vários, para cada perfil de vinhos e posicionamento no mercado. Assim, enquanto que os Moscatéis estão presentes “em 85% do mercado nacional”, desde cafés, restaurantes, hiper e supermercados, entre outros, os vinhos tranquilos, Vinhos do Porto e espumantes fazem da restauração e garrafeiras o seu principal canal de distribuição. Para que, os produtos cheguem às prateleiras a ACF possui uma parceria com a dis-

Segundo o presidente da direção, “a grande vantagem de trabalhar com a Adega de Favaios é conseguir vender 100% da produção com um preço garantido, receber o valor nos prazos previamente estabelecidos, sabendo que se está a trabalhar com uma empresa dinâmica, que vem ao longo dos tempos acrescentar valor à atividade, ao produto e às instalações”.

tribuidora Viborel, cujo “trabalho de equipa tem sido fundamental na construção do sucesso da Adega. Em conjunto com o departamento comercial e o marketing analisam o mercado e criam formas ano após ano de terem os melhores e os maiores resultados”.

Sem descurar o mercado nacional, a exportação é, cada vez mais, um desígnio, pois a “dependência de um só mercado, como acontecia com o mercado interno, deixa-nos vulneráveis às constantes flutuações do consumo”. Como tal, para além dos chamados mercados de “saúde”, onde a comunidade portuguesa tem uma grande expressão, a cooperativa exporta também para mercados mais díspares como a China, os EUA, o México, a Rússia, o Canadá, entre outros.

Não obstante, a Adega de Favaios tenta continuamente encontrar novas formas de chegar ao consumidor, nomeadamente com a adoção de políticas mais direcionadas para as compras online. Por outro lado, a empresa está ainda a apostar no reforço das visitas através do site www.keepupfa-



vaivos.com, onde pode ser encontrada uma seção denominada 'Wine Live Tour' que, em tempo real, permite reservar e ser recebido por um guia, concebendo uma visita pelos espaços da Adega e ensinando alguns segredos que tornam o Moscatel de Favaios afamado.

ADEGA DE FAVAIOS E A CERTIFICAÇÃO ISO 22000:2018

A qualidade dos produtos e serviços da ACF sempre foi uma prioridade. Assim, a implementação de uma política de aposta na qualidade, de forma a cumprir com as exigências do mercado, cada vez maiores, foi uma prioridade, tendo levado à criação dentro da organização de um departamento próprio responsável por este sector. Não é por isso de estranhar que esta adega tenha sido uma das primeiras a ter certificação ISO 22000:2018.

Porém, segundo adianta Gina Francisco, a certificação não irá ficar por aqui. "Nesse sentido, penso que é importante salientar, que uma parte importante da nossa produção de vinhos tem selo Vegan, muito importante para uma crescente franja do mercado".

Para a responsável, a aposta na qualidade obriga a Adega de Favaios a ter elevados graus de exigência, não só nos processos produtivos, mas também na formação dos quadros. Para além disso, a aposta na qualidade não é apenas interna. A Adega dá apoio aos associados através de um departamento de viticultura que ajuda na efetivação das melhores práticas e na redução da pegada ecológica.

"Todos estes procedimentos, criam oportunidades de negócio nacional e internacional reconhecendo os nossos produtos, as práticas de trabalho e de visão e integração com o ambiente", reforça Gina Francisco.

ENOTURISMO É A GRANDE APOSTA DA ADEGA DE FAVAIOS

Assumindo como missão o desenvolvimento do consumo e da imagem do Moscatel de Favaios, e procurando fazer do mesmo uma das mais importantes e influentes categorias de vinhos a nível nacio-

Possuindo uma vasta gama de vinhos de excelência, que são vendidos para o mercado nacional e internacional, os vinhos que caracterizam a Adega de Favaios são os Moscatéis, sendo estes produzidos em maior quantidade

nal e internacional, a ACF tem ainda como objetivo contribuir para o desenvolvimento socioeconómico dos seus associados e ser um dos mais importantes polos de desenvolvimento regional.

Nesse sentido, a Adega desenvolveu um programa de enoturismo que faz a ligação entre o passado e o presente da região. O enoturismo que "é uma grande aposta da Adega de Favaios", teve um grande impulso com o projeto "Favaios.Enoturismo 2.0" apoiado pelo Turismo de Portugal, permitindo "modernizar e capacitar as nossas instalações para a receção de visitantes", refere Mário Monteiro.

Para este, os projetos do Turismo de Portugal "foram e continuam a ser motores do desenvolvimento rural", criando novas valências e postos de trabalho, em Favaios. Na verdade, através deste projeto, desde o momento do investimento até agora, foi possível alavancar de uma forma exponencial não só o número de visitantes como o valor das compras per capita dos mesmos. O aumento do tempo de estadia dos visitantes é agora o principal desafio. Nesse sentido, já foi elaborado um projeto, estando em análise pelo Turismo de Portugal, que pretende contribuir para acrescentar valor à visita, permitindo dinamizar outras atividades da região.

DEPARTAMENTO DE INVESTIGAÇÃO, DESENVOLVIMENTO E INOVAÇÃO DE OLHOS NO FUTURO

Porém, nem mesmo os vinhos estão imunes às consequências da pandemia de Covid-19. "Este período tem sido de enorme



VINHOS EM DESTAQUE

CASA VELHA MOSCATEL GALEGO BRANCO DOC DOURO BRANCO 2018

MOSCATEL GALEGO BRANCO • 12,5% • 7,55€

Vinho brilhante de cor citrina, com aromas florais e frutados intensos, com destaque para as líchias, rosas e frutos tropicais. Na boca apresenta-se bastante elegante, fresco e equilibrado, com uma boa acidez e estrutura média. Termina de forma equilibrada e persistente.



ADEGA DE FAVAIOS DOC MOSCATEL DO DOURO 1989

MOSCATEL GALEGO BRANCO • 17% 95,00€

Este vinho é vinificado apenas nos anos em que as uvas demonstraram ter uma qualidade excepcional. Com longos anos de envelhecimento este Moscatel ainda apresenta alguns dos aromas mais característicos da casta como a laranja e a tangerina. Está também muito marcado pelos aromas de mel, uvas passas, figos secos e caramelo que lhe conferem grande complexidade. No sabor o vinho mostra a doçura típica do Moscatel de Favaios muito bem equilibrada pela acidez característica do planalto.



perturbação e preocupação, sobretudo o encerrar do canal Horeca, a quebra acentuada no turismo, as alterações nos hábitos de consumo e a forma de voltar a ver a vida”, afiança Gina Francisco.

Nesse sentido, “hoje, mais do que nunca, temos a necessidade de nos focar no cliente, nas suas necessidades e na proximidade”. Por isso, desde do primeiro momento, a Adega de Favaios fez uma grande aposta nas vendas, visitas e provas online, “essencial para estarmos próximos dos consumidores”.

“Acreditamos que perante esta situação que nos é imposta, serão as marcas de coração, de sentimento e de segurança, que descomplicam a vida, que animam e que apoiam os consumidores, que cheguem

até estes de forma segura, rápida e cómoda”. Recordando que sempre ambicionaram ser a marca de todos os portugueses, “hoje, mais que nunca, queremos ser a marca da casa de todos os portugueses”, afirma a diretora comercial e de marketing. Não obstante, reconhece, que este é um momento que tem obrigado a empresa a

“Acreditamos que perante esta situação que nos é imposta, serão as marcas de coração, de sentimento e de segurança, que descomplicam a vida, que animam e que apoiam os consumidores, que cheguem até estes de forma segura, rápida e cómoda”.

COCKTAIL

SUMMER FAVAÍTO

Gelo
Moscatel Favaito
Água tônica
Casca de limão
Hortelã



reequacionar os investimentos, entre eles o alargamento de instalações e a capacidade de armazenamento. Mas, alguns projetos continuam em cima da mesa, como a criação de um departamento de Investigação, Desenvolvimento e Inovação, o lançamento no mercado de novos vinhos brancos, nomeadamente um monocasta Gouveio, e o ‘refresh’ da imagem de alguns vinhos entre eles o Moscatel.

“Hoje, mais que nunca, estamos focados nos clientes, nos parceiros, no mercado, na qualidade dos vinhos, e na proximidade com os consumidores, pois só assim poderemos, num trabalho conjunto, ultrapassar e adaptar-nos ao momento que estamos a viver, a de uma nova realidade”, remata Gina Francisco.

LEGADO 2015

Um sonho e uma homenagem

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

O Legado 2015, lançado em Fevereiro deste ano, é mais uma página na história de vida da Sogrape. Pelo oitavo ano consecutivo (a primeira colheita foi a de 2008) concretiza-se o sonho do Senhor Fernando Guedes (1930-2018): o lançamento de um vinho capaz de expressar os saberes, paixão e valores de um negócio familiar, que tem na região do Douro um lugar especial e, também, homenagear a passagem desse valioso testemunho às gerações futuras, que um dia haverão de estar ao leme da empresa.

Segundo me foi contado há meia dúzia de anos pelo então presidente da Sogrape, a existência deste vinho proveniente de uvas da vinha do Caêdo foi uma inspiração. A vinha é muito velha, situada em Ervedosa do Douro terá sido plantada em 1910 e estava a passar por uma renovação. O Sr. Fernando Guedes apercebeu-se do potencial daquele terroir e mandou suspender o arranque. Sobraram 8 hectares das tais videiras centenárias que o chefe de enologia da Sogrape, Luís Sottomayor agora diz que são tratadas uma a uma, com tratamento diferenciado na poda e na monda dos cachos para que possam ainda viver por vários anos.

Cada vindima é diferente, com as uvas a serem moldadas pela natureza e, posteriormente, o vinho a ter uma intervenção minimalista para poder expressar ao máximo o sítio de onde vem e o clima de cada ano. Na apresentação do Legado 2015, realizada em Avintes, nas instalações que a Sogrape aí possui, Fernando da Cunha Guedes, filho do criador do vinho e actual presidente afirmou: "Legado será sempre sinónimo de partilha de estórias, princípios e conhecimento. Por tudo o que significa, pela forma como foi sonhado, este é, para nós, um vinho muito emocional, que a cada edição lembra a memória de meu pai, e tudo aquilo que aprendemos com ele", terminando a sua intervenção com uma referência emocional: "Como na fa-

"Cada vindima é diferente, com as uvas a serem moldadas pela natureza e, posteriormente, o vinho a ter uma intervenção minimalista para poder expressar ao máximo o sítio de onde vem e o clima de cada ano."

mília e na empresa gostam de dizer, é um vinho que reforça que estamos aqui para ficar, para dar continuidade a este e outros legados que nos deixou". Centremo-nos um pouco no vinho: O ano de 2015 foi um ano quente e com excelen-

tes maturações. Para Luís Sottomayor, "o resultado destas condições permitiram-nos obter um Legado mais robusto e encorpado, com intensidade de cor, boa estrutura e volume", afirmou o enólogo responsável pelos vinhos do Douro da Sogrape. Vinificado na adega da Quinta da Leda, no Douro Superior, e com um estágio de 30 meses em barricas novas de carvalho francês, "esta nova colheita faz jus às suas antecessoras, prossequindo um perfil que representa a autenticidade do terroir da Quinta do Caêdo e a elegância e classe obtidas a partir de castas ancestrais", comenta.

Para os mais curiosos, como é evidente para uma vinha que já completou um século, há muitas castas numa plantação conjunta. As principais, cerca de uma dúzia, são Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Amarela, Sousão, Cornifesto, Periquita, Malvasia Preta, Mourisco, Tinta Francisca e mais algumas em menor quantidade como DonzELHO ou Tinta da Barca.



18,5

LEGADO DOC DOURO TINTO 2015

Vinhas Velhas • 13,5% • 200,00€

Aroma de grande intensidade e complexidade, com frutos vermelhos vivos a darem o mote, complementados por um leve balsâmico, notas especiadas, numa riqueza notável. Madeira discreta e bem integrada. Grande volume de boca, notas balsâmicas e de resina e ligeiramente mentolado, presença de especiarias como alçaçuz, pimenta e gengibre, pedregoso, com uma madeira discreta e muito bem integrada. Bons taninos, boa acidez, tudo numa grande harmonia, com muita classe. Foram produzidas 4666 garrafas. AMN



Seja responsável, beba com moderação.

ENCOSTAS DE XIRA

Um vinho de qualidade,
uma marca plena de identidade.

Produzido na privilegiada encosta da Quinta de Suberra, no Município de Vila Franca de Xira, Encostas de Xira provém de oito parcelas de vinha entre castas brancas (Arinto, Fernão Pires e Moscatel) e variedade tintas (Castelão, Touriga Nacional, Touriga Franca e Syrah).

À venda no Posto de Turismo Municipal
Rua Alves Redol, n.º 71 2600-099 Vila Franca de Xira





RARÍSSIMO BY OSVALDO AMADO

A expressão maior de um autor de vinhos

> texto **João Pereira Santos** > fotografia **MA**

No final de 2019, Osvaldo Amado cumpriu o sonho de qualquer grande enólogo, apresentar a sua marca pessoal: Raríssimo by Osvaldo Amado. Recentemente foram lançados os primeiros vinhos que mostram um caráter único e distinto. Mais do que vinhos de autor, a expressão maior de um autor de vinhos.



De origem angolana, mas bairradino de coração e opção, Osvaldo Amado é um dos mais experientes e conceituados enólogos do país, reconhecido pela sua enorme simpatia e bonomia, mas sobretudo pelo rigor e seriedade que põe no seu trabalho. Mais do que um enólogo é um autor de vinhos. Ao longo de 32 anos de atividade fez vinhos em quase todas as regiões do país, que conhece profundamente, e ainda em Espanha, Itália, África do Sul e Brasil. Hoje é diretor de enologia e responsável técnico no Grupo Global Wines onde produz alguns dos melhores vinhos portugueses. Desempenha as mesmas funções na Adega de Cantanhede, que certamente lhe deve parte do sucesso que granjeou.

Osvaldo Amado é absolutamente dedicado ao que faz e assume que o vinho é a sua vida e a sua paixão. Trabalhador incansável, sabe o que quer fazer e onde quer chegar. Ao longo dos anos, sem pressas, mas com os olhos postos no futuro, tem selecionado pequenas quantidades de vinho, que pacientemente guarda e acompanha com esmero, à espera que cresçam e se revelem.

No projeto Raríssimo by Osvaldo Amado, nada é deixado ao acaso. Vinhos de autor que recebem todos os cuidados, raros e de

edição limitada, que só saem quando considera que é a altura certa, independentemente dos anos que tenham de passar em barrica e garrafa. A imagem também é pensada em detalhe, as garrafas ostentam rótulos em estanho e são embaladas num elegante estojo.

Numa prova não presencial, sinal dos tempos em que ainda vivemos, foram apresentados cinco vinhos, todos sob a designação Raríssimo: um Clarete 2013 do Dão; um branco 2015 da Bairrada; um branco 2011 do Dão; outro Dão, um tinto de, pasme-se,

Osvaldo Amado é absolutamente dedicado ao que faz e assume que o vinho é a sua vida e a sua paixão. Trabalhador incansável, sabe o que quer fazer e onde quer chegar. Ao longo dos anos, sem pressas, mas com os olhos postos no futuro, tem selecionado pequenas quantidades de vinho, que pacientemente guarda e acompanha com esmero, à espera que cresçam e se revelem.

2001 (sim, leu bem); e para terminar a prova, um espumante extra bruto da Bairrada, de 2006. Excetuando o Clarete, do qual foram produzidas 3000 garrafas, produziram-se apenas 1500 dos restantes vinhos, fazendo-se assim justiça ao nome da marca.

Muito poucos seriam capazes de colocar no mercado, logo de uma vez, uma mão cheia de excelsos vinhos com idades entre os cinco e os dezanove anos. Osvaldo Amado fê-lo! Vinhos de grande complexidade e elegância, únicos e irrepetíveis, ao nível do melhor que se produz em Portugal e no mundo, que são a expressão e a personalidade do seu autor. Vinhos que, apesar dos anos em cave, têm ainda largos anos de vida pela frente.

Após a apresentação, recordamos as palavras do enólogo a respeito do seu projeto: "transmitir a essência da natureza, com elegância e identidade, proporcionando momentos únicos de pura descoberta dos sentidos, despertando-os, surpreendendo-os, em cada momento de prova"! Sem dúvida que o desígnio foi cumprido.

Questionado relativamente ao futuro, Osvaldo não se quis alongar, mas revelou que tem outros vinhos em cave, que irão surgindo regularmente no mercado e algumas surpresas, que irão ver a luz do dia, quando chegar a altura certa. Esperamos ansiosamente.



18,5

RARISSIMO DOC DÃO BRANCO 2011

85% ENCRUZADO, 10% BICAL, 5% MALVASIA FINA • 13% • 55€

Fermentação em barricas de segundo uso e posterior estágio de 36 meses em barricas de carvalho francês também de segundo uso. Aspeto cristalino com cor citrina intensa. Aroma muito fino e fresco. Muito complexo e sofisticado, com notas de frutos secos, alguma tosta e panificação. Precisa de tempo no copo. Bom volume de boca, untuoso e intenso, sempre muito fresco, muito equilibrado e complexo e com um final interminável. Um branco quase perfeito, que nos deixa atónitos pela sua juventude. **JPS**

19,5

RARISSIMO DOC DÃO TINTO 2001

50% TOURIGA NACIONAL, 20% ARAGONEZ, 20% ALFROCHEIRO, 10% JAEN • 13,5% • 90€

Fermentação em lagar de granito, ao que se seguiu um estágio de 24 meses em barricas usadas de carvalho francês. Limpido de cor rubi intenso e laivos acastanhados. Todo o vinho é intensidade, equilíbrio, complexidade e extrema elegância. Aroma distinto com as notas terciárias em evidência, numa paleta interminável: folhas de tabaco, café, cacau, chocolate, especiarias... Na boca é harmonioso, com os taninos finos ainda presentes, que lhe asseguram maior longevidade. Sedoso de grande persistência é um vinho aristocrata e emocionante. **JPS**

19

RARISSIMO DOC BAIRRADA ESPUMANTE NATURAL BLANC DE BLANCS EXTRA BRUTO 2006

100% ARINTO • 12,5% • 95€

Este espumante já tinha sido colocado à venda antes do Natal, com degorgement de 2018, sendo que as garrafas agora lançadas fizeram o degorgement em 2019. Elaborado pelo método clássico. Aproveitou-se apenas 40% da uva e metade do vinho fermentou em barricas de segundo uso. Estágio de 13 anos em garrafa sur lies e 12 meses após degorgement. Cristalino de cor amarelo palha com laivos esverdeados. Todo o espumante é intensidade e complexidade, elegância e sofisticação. Bolha muito fina num cordão perfeito. Aroma ligeiramente cítrico, brioche, padaria, cereal tostado. Boca muito fresca e viva, musse crocante e muita persistência, num conjunto de grande delicadeza. **JPS**

HONORE 2015

Um vinho único num packaging a condizer

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

Os vinhos fazem a fama da Quinta do Crasto, uma das mais antigas quintas do Douro, que em 2015 fez 400 anos e em 2018 celebrou o centenário da sua aquisição, por Constantino de Almeida, antepassado dos atuais proprietários. Para celebrar a efeméride, foi produzido um vinho muito especial, o Honore DOC Douro 2015 tinto. Dá-lhe abrigo um luxuoso packaging, ao nível do néctar que está lá dentro.



A Quinta do Crasto produz dois vinhos icónicos: o Vinha da Ponte e o Vinha Maria Teresa que figuram entre o que de melhor se produz em Portugal. Para fazer o Honore Douro DOC 2015, o produtor não poupou esforços e produziu um vinho único e talvez irrepitível, que junta uvas destas duas vinhas no mesmo blend. Em alusão ao ano de fundação da quinta foram produzidas 1615 garrafas, apenas em tamanho magnum. O nome do vinho vem da divisa, 'Honore et Labore' (com honra e trabalho) e pretende homenagear os homens e mulheres que ao longo dos tempos têm feito da Quinta do Crasto o que ela hoje é.

Para um vinho tão precioso, exigia-se uma embalagem igualmente especial. O desafio de a conceber foi confiado à Omdesign, uma empresa portuguesa de publicidade e design de Leça da Palmeira. A Omdesign criou um estojo capaz de acomodar a garrafa magnum e também o livro que a acompanha: "Quinta do Crasto – Uma história que vem de longe (1615-2018)", com cerca de 250 páginas, que eterniza a quinta e a sua história.

Tomás Roquette, administrador da Quinta do Crasto sente-se naturalmente orgulhoso pelo vinho, considerando que o packaging o valoriza: "de certeza que descobrir a garrafa dentro daquela embalagem vai criar uma expectativa grande" e continua: "um vinho especial, um vinho único, tinha que ser interpretado desta forma".

Diogo Gama Rocha, diretor-geral da Omdesign, fala-nos do projeto: "foi, sem dúvida, um grande desafio" para a empresa, "pensado e trabalhado ao detalhe, sempre em conjunto com a equipa da Quinta do Crasto".

O packaging foi produzido em valchromat,

"Foi, sem dúvida, um grande desafio, pensado e trabalhado ao detalhe, sempre em conjunto com a equipa da Quinta do Crasto".

um material natural, desenvolvido por uma empresa também portuguesa, constituído por fibras de madeira impregnadas com corantes orgânicos e ligados entre si por resina. "Procurámos com o nosso cunho vesti-lo com materiais e acabamentos diferenciadores que remetessem para o vale do Douro, mas que, essencialmente, contassem e honrassem toda a singularidade desta marca e deste vinho raro" explica-nos Diogo Silva Rocha. A textura do material remete para o xisto, a pedra típica do solo duriense, mas "também as paisagens e geografia da própria região, onde a Quinta se ergue lá no topo, serviram de inspiração para criarmos esta embalagem exclusiva", afirma o diretor-geral, que acrescenta: "as linhas em relevo que se encontram no rótulo da garrafa magnum representam os icónicos socalcos durienses".

O sucesso do packaging tem-se refletido nos variados prémios que tem recebido, nomeadamente os prestigiados IF Design Awards 2020 (Winner), Wine Design Challenge 2020 (Ouro) e o Muse Design Awards 2019 (Ouro).



MARQUÊS DE MARIALVA

NOBREZA ATÉ À ÚLTIMA GOTA



SEJA RESPONSÁVEL, BEBA COM MODERAÇÃO - DRINK RESPONSIBLY



ADEGA DE CANTANHEDE
SPARKLING WINE PRODUCER
OF THE YEAR
WINNER 2013

AWARDS



/ADEGADECANTANHEDE



/MARQUESDEMARIALVA

CASA ERMELINDA FREITAS

Um centenário marcado pelo trabalho, a honestidade e o amor à terra

> texto **Cláudia Pinto** > fotografia **D.R.**

Percebeu que era em Fernando Pó que se encontrava e foi por amor que trocou uma vida organizada para não deixar morrer o negócio de família. Nunca imaginou estar onde está hoje e agradece o seu sucesso ao consumidor que confia nesta marca.

Na chegada aos 100 anos, a pandemia de Covid-19 obrigou a adiar as comemorações e a reinventar formas de ajudar a região. Recusou entrar em layoff. Pelas pessoas. Afinal, a forma de estar na vida não permite a Leonor Freitas ser diferente. "Estou com imensa força para lutar", afirma.

"Foram 100 anos de muito trabalho por parte da minha família", começa por afirmar Leonor Freitas quando lhe perguntamos como resume o centenário da Casa Ermelinda Freitas, comemorados este ano. A caminho da quinta geração a tomar as rédeas de um negócio que começou a tomar em 1920, a empresária remonta aos primeiros tempos e faz uma comparação das diferenças. "Éramos uma casa agrícola que tinha vinhas, em primeiro lugar. Mais tarde, passou a ter a



transformação da vinha e outros produtos, como por exemplo, tomate." No tempo da sua avó Germana, Leonor chegou a fazer vinho numa adega antiga. "Transformava-se a uva em vinho e vendíamos a granel ainda sem marca própria".

Todas as vinhas e as propriedades da Casa Ermelinda Freitas estão localizadas em Fernando Pó, no concelho de Palmela, distrito de Setúbal, um lugarejo muito rural onde não havia luz elétrica e onde os acessos

eram de estrada batida. "O único meio de transporte que passava ali era o comboio, a linha do Sul, e demorava-se imenso tempo a ir e regressar de Lisboa. Havia um comboio de manhã e voltava-se já de noite", refere Leonor Freitas. Embora muito perto da capital, este lugarejo era "muito fechado". Foi assim que cresceu, assumindo-se como rural e humilde. "Na época, havia uma grande diferenciação do papel do homem e da mulher, mas eu fui uma sor-



tuda porque fiz a 4ª classe (era assim que se chamava na altura) e as mulheres, habitualmente, não iam estudar”.

Estudar era caro, implicava ficar longe de casa, não havia acessibilidades, mas Leonor teve a sorte de os pais insistirem para que estudasse. Ajudou o facto de ser uma aluna razoável e de a professora primária ter impulsionado a ideia junto dos pais. “Tive uma grande sorte de os meus pais quererem que eu tivesse uma melhor vida do que a deles”, afirma, sem rodeios. A vida rural sempre foi difícil, desde as condições climatéricas imprevisíveis à instabilidade económica. E os pais, sabiam-no. “Eles tinham a 4ª classe e quando tinham de tratar de algum assunto,

num banco ou em outro tipo de serviços, sentiam o peso da ruralidade, da falta de informação e de formação”, explica Leonor justificando o motivo que levou a que insistissem para que a filha “pertencesse ao mundo dos saberes”. E acrescenta: “É engraçado pensar como o meu pai era tão inovador para a época”.

Acabou por estudar em colégios, em Setúbal, no secundário, tendo ido para Lisboa aquando do ensino superior. Nada fazia prever que a sua vida voltasse ao lugarejo de família, Fernando Pó. Com dez anos, saiu da terra para ir estudar voltando apenas aos fins de semana e nas férias. “Entretanto, acabei o curso, arranjei trabalho, casei-

“Tive uma grande sorte de os meus pais quererem que eu tivesse uma melhor vida do que a deles”

-me, vim morar para Setúbal e trabalhei na Administração Regional de Saúde mais de 25 anos”. O marido, engenheiro mecânico, trabalhava também na margem sul do Tejo. Tiveram dois filhos – João e Joana – e estavam longe de imaginar que o projeto de vida viria a ser outro. Afinal, tudo estava devidamente organizado.

O DIA EM QUE TUDO MUDOU

Após o falecimento súbito do pai, Manuel João Freitas, com apenas 59 anos, a mãe Ermelinda ficou entregue ao seu destino. “A minha mãe não estava preparada para continuar sozinha. Era muito trabalhadora, uma mãe espetacular, muito intuitiva para o negócio, mas nunca tinha ido a um banco nem assinado um cheque”, conta Leonor. A diferenciação muito vincada do papel da mulher e do homem viria assim ao de cima e com o falecimento do marido, a ideia de vender era uma das que estava em cima da mesa.

“Naquele momento, no antigo Hospital da CUF, em Lisboa, após a morte do meu pai, eu decidi que iria viver para Fernando Pó para tomar conta dos 60 hectares que tínhamos na adega tradicional”. Numa fase inicial, manteve o seu emprego por ter receio da instabilidade que se vivia na época. Trabalhou muito, não dizia que não a novos desafios e o facto de ser jovem ajudou-a nesta fase de transição, muito inspirada pelo exemplo que a família lhe foi passando ao longo da vida. Um exemplo de “trabalho, honestidade ao outro e do amor à terra”. Leonor arrepiava-se só de pensar que iria vender o que todas as gerações anteriores haviam conquistado. “Eu tomei a decisão por amor”.

Com uma vida estruturada a nível económico, a juntar ao facto de não ser “uma mulher sem grandes ambições”, o seu grande objetivo começou por ser manter os tais 60 hectares de vinha e a adega tradicional. Aos poucos, começou a entusiasmar-se. “Percebi que era ali que me encontrava”, sublinha. Começou por vender vinho a granel, o que aconteceu até 2002, mas gostava de ter marca própria. “O primeiro foi o Terras do Pó, seguindo-se o Dona Ermelinda, o Quinta da Mimosa e, depois, quando deixei de vender vinho a granel, como a família já comprava uvas e eu continuei a comprar, tivemos o Bag-in-Box que teve imenso sucesso. A partir daí... posso dizer que tinha só duas castas – Fernão Pires e Castelão – e que hoje temos cerca de 30 e mais de 500 hectares a produzir”. Com 70 funcionários, a Casa Ermelinda Freitas é também conhecida por comprar uvas na região, além da produção própria.



De teimosia inteligente, herdou a persistência da avó e deixou-se guiar pela sua intuição rodeando-se de quem tem conhecimento. Quando não sabia, perguntava. Ainda hoje, assim é. “Comecei a plantar a primeira casta de Touriga apesar de se dizer que ali não se dava”. Rapidamente se percebeu que esta era uma ideia errada. “Posso afirmar hoje que esta é uma grande região e que se dão todas as castas. Depois, plantei Moscatel e tenho também espumante, com um grande sucesso, com medalhas de ouro ganhas”. A abundância de água, o facto de a herdade estar localizada entre o rio Tejo e Sado, e o microclima favorável são aspectos muito benéficos ao negócio. “Isto não é mérito meu, mas da minha família que foi comprando terrenos a familiares. Todos os hectares que tenho hoje situam-se na freguesia de Marateca e Pegões”.

Se lhe perguntássemos se esperava chegar onde chegou, responderia imediatamente que não. “Nunca. Isto ultrapassa completamente tudo o que eu poderia imaginar”, afirma. Sente-se grata pelo que conquistou e não deixa o investimento por mãos alheias. Tem sonhos e prossegue-os. “Estou muito agradecida”.

Há cerca de dois anos, decidiu comprar a Quinta do Minho, em Braga, onde produz “Vinho Verde que já está no mercado com o nome de Ermelinda Vinhos de Portugal”. Aconselha os leitores a provarem “esta novidade e surpresa” que já está disponível nas

grandes superfícies. Praticamente em simultâneo, investiu numa quintinha em Vila Nova de Foz Côa, no Alto Douro, onde já se produz vinho, mas ainda não está no mercado. Faltava-lhe concretizar esta meta. “O nosso País é pequeno e tão diferenciado... e a oportunidade que faltava apareceu no Douro, que é maravilhoso. Embora representasse um grande sacrifício económico, achei que deveria lutar por aquilo que queria”. De vez em quando, lembra-se que “já não é a mesma jovem”, mas faz questão “de se olhar ao espelho e não ver as rugas”, partilha, entre risos.

DAR A VOLTA À COVID-19

O marido ajudou sempre no negócio, apesar de menos exposto, e os filhos são a sua enorme motivação para continuar. A quinta caracteriza-se pela união e cumplicidade. Leonor volta a falar de sorte, aquela que dá muito trabalho, como se costuma dizer. “Sempre estiveram entusiasmados. A minha filha está completamente prepara-

“No início desta crise [pandemia de Covid-19] apanhámos um grande susto porque as vendas pararam. Recuperámos depois com os vinhos mais baratos e as coisas já estão a decorrer dentro do normal”

da para continuar sem mim e o João ajuda muito a irmã. Dão-se muito bem os dois. Trabalham em áreas distintas, têm objetivos e maneiras de ser diferentes, mas têm uma ligação perfeita.

Começa assim a quinta geração em frente ao negócio”. Formada em gestão de empresas, Joana tem substituído a mãe na empresa em tempos de quarentena e confinamento. Nestes tempos em que tem ficado mais por casa e em que os filhos estão unidos também na proteção da mãe à exposição ao risco, a empresária fica descansada e orgulhosa. O tempo que sente por parte de ambos são tranquilizadores. “Estou com imensa força para continuar a lutar”.

Com noção do peso da responsabilidade social que tem para a região, Leonor Freitas não baixou os braços perante a pandemia de Covid-19. Como aliás, é característico da sua personalidade. “No início desta crise, apanhámos um grande susto porque as vendas pararam. Recuperámos depois com os vinhos mais baratos e as coisas já estão a decorrer dentro do normal”. Uma vez que a Casa Ermelinda Freitas tem uma grande variedade de oferta, o consumidor começou a escolher opções mais acessíveis porque continuou a comprar nas grandes superfícies. “Claro que sentimos uma enorme lacuna na área da restauração, mas não nos podemos queixar. Temos de agradecer ao consumidor. Nós temos uma boa relação qualidade – preço e as pessoas têm-nos



feito essa justiça”.

Passado o susto inicial, a prioridade foi dar condições de segurança no trabalho aos funcionários. “Quisemos que cada funcionário fosse um agente de saúde pública. Demos formação e criámos as melhores condições que tínhamos ao alcance”, reforça. Neste momento, o seu maior medo é que alguma pessoa fique infetada e as funções que podem ser realizadas à distância foram transferidas para teletrabalho, sobretudo a vertente comercial e administrativa. “Entretanto, senti a obrigação e a responsabilidade social de ajudar a sociedade da mesma maneira em que ela me tem ajudado. A minha ideia era fazer álcool gel, mas não sabia como. Contámos com o conhecimento do Instituto Politécnico de Setúbal (IPS) para produzir”. E assim foi criada uma sinergia entre ambas as empresas, em conjunto com outros parceiros, culminando na distribuição de 6000 litros por hospitais, instituições particulares de solidariedade social, estabelecimentos prisionais e agentes de proteção civil da região. “Doámos também 2500 euros para o IPS produzir viseiras que faziam muita falta nos hospitais. Gostaríamos de ajudar ainda mais, mas se cada um fizer um pouco, faremos todos a diferença”, diz a empresária.

Leonor confessa que procurou informar-se sobre eventuais fontes de financiamento para o caso de a situação agravar. “Não quis ir para layoff, não queria despedir ninguém.

O que eu queria era reunir condições para lutar porque haveria de recuperar”. A pensar em primeiro nas pessoas e, só depois, na economia, foi para elas que concentrou a sua preocupação e trabalho. “Temos famílias inteiras a depender de nós. A minha maneira de estar na vida é estar com quem nos ajuda, com quem nos ajudou a crescer, com quem veste a camisola – os nossos funcionários. Tenho reunido um património humano composto por pessoas que têm a camisola da Casa Ermelinda Freitas vestida. Só em último caso é que entraria em layoff, seria a última decisão a tomar”, defende. E acrescenta que se houve algo “que esta pandemia nos veio confirmar é de que não temos nada seguro na vida”.

É a filha Joana quem tem passado mais tempo na empresa. “Entra às seis da manhã e sai às 22h00, todos os dias. Neste momento, é ela o grande motor para ajudar no que for preciso e desejamos que todos os colegas ultrapassem as dificuldades”. Para já, o negócio está equilibrado. Leonor considera-se otimista, mas confessa-se preocupada. “Espero que a economia melhore a partir da fase de desconfinamento”, partilha.

“A minha filha está completamente preparada para continuar sem mim e o João ajuda muito a irmã. Dão-se muito bem os dois”

Recentemente, a pequena loja de apoio ao enoturismo foi reaberta salvaguardando as recomendações emitidas pela Direção Geral da Saúde, mas, para já, as visitas do público à adega ainda estão proibidas.

UMA FESTA ADIADA

Estava tudo idealizado para a comemoração do centenário: organizar uma festa para homenagear a família, nomeadamente, com uma surpresa em memória do pai, de quem se fala menos porque o negócio tem sido mais associado à mãe Ermelinda. “Os 100 anos não são mais do que aquilo que nós somos, ou seja, a nossa simplicidade”. Uma festa intimista, familiar, para amigos, consumidores e comunicação social acabou por ser adiada sem data. “Não conseguimos pensar nisso neste momento, devido à pandemia de Covid-19. Esperamos que se realize no próximo ano”, adiantou à Paixão Pelo Vinho. Em tempo de aniversário, agradece especialmente a quem compra os vinhos. “Caso contrário, onde estaria o nosso sucesso?”, questiona, enaltecendo a qualidade dos vinhos da Península de Setúbal.

As expectativas para o próximo ano são boas, garante. “As vinhas estão muito bonitas, acho que vai ser um bom ano de vindima, se não tivermos nenhuma surpresa a nível climático e se a situação de saúde melhorar”, conclui. Que assim seja, Leonor. Que assim seja.



HERDADE GRANDE

O centenário de uma empresa familiar

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

A Herdade Grande é uma das marcas de vinho da sub-região da Vidigueira com maior prestígio. Está no mercado, como marca própria, desde 1997, mas a propriedade e a elaboração de vinhos pela família Lança remonta há cem anos.

Ernesto dos Santos Lança, natural de Aljustrel, apaixonou-se por uma grande propriedade situada a sul de Vila de Frades e Vidigueira, e decidiu comprá-la em 1920. A Herdade Grande passou a ser a residência da sua família. Ernesto produzia uva e vinho de talha, mas esta era apenas uma das várias atividades agrícolas e pecuárias a que se dedicava, como era normal naquela época no Alentejo. O seu filho, Eduardo Lança, continuou a explorar a Herdade Grande, produzindo todos os anos o seu vinho de talha. A partir da década de 60, com a fundação da Adega Cooperativa de Vidigueira, muitas das uvas produzidas na

Herdade Grande passaram a ser aí processadas. A terceira geração, personificada por António Lança, continua a explorar as várias vertentes da herdade, mas avançou com algumas inovações. António Lança

a Herdade Grande tem ganho um enorme prestígio em Portugal e no estrangeiro devido à consistência dos seus vinhos, pois ano após ano trazem emoções e felicidade aos consumidores.

formou-se em engenharia agrónómica e decidiu plantar uma nova vinha e reestruturar a existente nos anos 80. Esta aposta viria a ser decisiva, para em 1997, tornar-se produtor engarrafador com marca própria. Desde então a Herdade Grande tem ganho um enorme prestígio em Portugal e no estrangeiro devido à consistência dos seus vinhos, pois ano após ano trazem emoções e felicidade aos consumidores. Entretanto, a quarta geração chegou ao mundo dos vinhos pela mão de uma das suas filhas. Mariana Lança formou-se em viticultura e enologia e é desde 2011 a diretora-geral da Herdade Grande. A propriedade tem 350

hectares, sendo 60 de vinha.

O centenário da Herdade Grande é um momento de celebração, mas é também o momento para avançar com uma reestruturação e com o lançamento de novos negócios que alavanquem a empresa para o futuro. Pretende-se investir nos próximos cinco anos mais de meio milhão de euros na reestruturação de metade da área de vinha. A aposta vai ser em castas maioritariamente portuguesas, com provas dadas de adaptação e de expressão diferenciadora do terroir da Vidigueira. Por isso, vão plantar as castas regionais, Tinta Grossa e Tinta Caiada, mas também o Alicante Bouschet e a Touriga Nacional. Não pretendem crescer na produção que está estabilizada nas 400 mil garrafas/ano, mas procuram aumentar a quota de vinhos da gama média e alta, valorizando a produção.

Mariana Lança afirma com muito orgulho “a condição de empresa familiar” da Herdade Grande. A sua “estratégia de identidade e diferenciação” não passa “por aumentar o volume”, mas por “defender a nossa marca. Continuaremos a aposta nos vinhos distintos, de qualidade, que agregam valor a todo o portfólio”. A empresa já exporta 40% da sua produção, com destaque para o Brasil, Canadá, Angola e alguns países europeus. Além do vinho, a empresa exporta também azeite, em especial para a Alemanha e Brasil.

A renovação da Herdade Grande também passou pela contratação de Diogo Lopes, que passou a dirigir a equipa de enologia. Diogo Lopes já tinha colaborado com a Herdade Grande há 20 anos atrás, e agora regressou depois de se ter afirmado como um dos enólogos de referência da sua geração. Assume-se como um experimentalista, mas acima de tudo procura que cada vinho expresse de forma genuína a região onde nasceu.

Os novos vinhos que vão germinar na Herdade Grande são um reflexo da sintonia entre o enólogo e a família Lança, no sentido de manter a tradição dos vinhos da Vidigueira, mas ao mesmo tempo trilhar outros caminhos de inovação e experi-

mentalismo. Assim, após 25 anos, as talhas voltaram a encher-se na Herdade Grande e a comemoração do centenário foi escolhido para recuperar uma tradição antiga da casa, isto é, o mítico vinho de talha da região.

As talhas foram recuperadas, procedeu-se à sua impermeabilização, a chamada pesgagem, com pez, um composto com resina de pinheiro, e assim ficaram preparadas para receber as uvas que deram origem aos vinhos, lançados no início do ano, Herdade Grande Amphora Branco e Tinto 2018. Mariana Lança explicou que esta “foi uma tradição que a família fez questão de recuperar. Os vinhos de talha seriam o melhor tributo ao centenário da Herdade Grande e a pessoas como o meu avô e o meu bisavô, fundadores da Herdade Grande e grandes entusiastas destes vinhos”.

Foi também lançado um vinho improvável, o Herdade Grande Sousão 2017, o primeiro monocasta Sousão lançado no Alentejo. Esta casta originária do Minho e do Douro destaca-se pela acidez viva e pela cor retinta, e adaptou-se muito bem à região, com “resultados verdadeiramente entusiasmantes”. Segundo Diogo Lopes “resultou um grande vinho, concentrado, com carácter, tão rico que deixa a madeira impor-se apenas ao ponto certo”.

No mês passado foram lançados dois novos vinhos, já com tradição na casa, da marca Gerações. Esta linha jovem procura mostrar novas castas e novas abordagens ao vinho, mas sem descuidar algumas castas e técnicas do passado, unindo assim as várias gerações que contribuíram para a construção desta empresa centenária. O Herdade Grande Gerações branco 2018 é um lote de Verdelho e Alvarinho. Diogo Lopes disse que procuraram trabalhar duas texturas: “o Verdelho fermentado em inox, a transparecer a sua expressão interessantíssima neste terroir, proporcionando a fruta e a frescura muito particular; e o Alvarinho fermentado em barrica, a proporcionar corpo, volume e untuosidade”. O Herdade Grande Gerações tinto 2015 também é um vinho de lote, mas aqui é a casta Alicante Bouschet que domina, “complementada pelo Syrah, Cabernet Sauvignon e ainda um pouco de Touriga Nacional e Touriga Franca. O conjunto estagiou 12 meses em carvalho (80% francês e 20% americano) e cumpriu igualmente uma longa evolução na garrafa. É um tinto muito sedutor, equilibrado e elegante”.

Os vinhos apresentados ao longo deste ano demonstram que a Herdade Grande é uma empresa familiar com um grande orgulho pelo seu passado, mas que procura novos trilhos de inovação e experimentalismo que a transportem neste novo século para um futuro auspicioso.

Mariana Lança afirma com muito orgulho “continuaremos a aposta nos vinhos distintos, de qualidade, que agregam valor a todo o portfólio”.



16,5 HERDADE GRANDE GERAÇÕES VINHO REGIONAL ALENTEJANO BRANCO 2018

VERDELHO E ALVARINHO • 12,4% •
9,95€

Tem uma bonita cor citrina esverdeada. O aroma é fresco, com notas cítricas e tropicais, embora contidas, como que a pedir mais tempo de garrafa. Na boca é equilibrado, com um fundo cítrico, elegante e refrescante. MB

17 HERDADE GRANDE GERAÇÕES VINHO REGIONAL ALENTEJANO TINTO 2015

ALICANTE BOUSCHET, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA • 14,3% •
15,00€

O vinho apresenta uma cor granada. Os aromas são intensos, sugerindo frutos do bosque maduros, integrados pelas notas suaves da madeira. Na boca mostra-se um vinho encorpado, dominado pelo Alicante Bouschet, com as outras castas a darem equilíbrio. Tem um final amplo e prolongado com notas de especiarias. MB

GEORGE SANDEMAN,

“A construção de uma marca é gradual e não pode de repente ser suspensa”

> texto **Susana Marvão** > fotografia **Carlos Figueiredo**

George Sandeman, administrador da Sogrape Vinhos é o representante da sétima geração da família fundadora da marca Sandeman, uma das mais icónicas do universo do Vinho do Porto, da qual se tornou Chairman em 1991, substituindo o seu pai. Profundo conhecedor do setor do vinho, recentemente cessou as funções de presidente da direção da ACIBEV (Associação de Vinhos e Espirituosas de Portugal), que exerceu durante três mandatos. Em entrevista à revista Paixão Pelo Vinho, falou da escassez de mão de obra, da sustentabilidade, da importância da educação na moderação do consumo do álcool e dos desafios que o setor enfrenta.

Há quem diga que o setor do vinho está em alta e há quem diga que está em transição? Qual a sua visão?

Acho que temos de ver o lado positivo: sem dúvida que tanto a exportação como o turismo nacional - o que vem cá - tem sido um grande benefício para o setor do vinho. De resto, um trabalho notável feito pela ViniPortugal durante os últimos anos para criar a notoriedade que faltava ao vinho português no exterior.

Esse trabalho tem impacto no consumo?

Sim, tem apoiado o consumo. A exportação tem sido favorável e os mercados onde se está a criar notoriedade são mercados positivos. Podem alegar que temos tido problemas com os Estados Unidos, mas isso esperamos que sejam problemas temporários e que apenas fazem parte de um ciclo, não é permanente. Mas a verdade é que os Estados Unidos é um mercado muito grande e os vinhos portugueses começam a ser reconhecidos. Mas admito que é difícil. Há mais de 20 anos estive nos Estados Unidos e lembro-me que se falava muito que os vinhos espanhóis estavam a ser reconhe-

cidos. E vamos lá hoje e dizem: os vinhos espanhóis finalmente estão a ser reconhecidos. Há que ter muita paciência no que é a construção da marca vinhos de Portugal.

Presumo então que a aposta na qualidade esteja a ser reconhecida. Que outros elementos positivos identifica no mercado?

Sim, está a ser reconhecida. A reformulação das vinhas e a formação e qualificação dos enólogos, para além do reconhecimento do que são a diversidade das castas portuguesas, são todos elementos positivos para a exportação. Porque as pessoas cada vez mais procuram coisas únicas.

“Uma garrafa de vinho produzida em França, com metade da qualidade do nosso, é vendida a um preço muito superior porque tem ‘brand awareness’ e uma imagem de marca que nós ainda estamos a construir”.

E quanto a problemas?

Um deles é conseguir valorizar a qualidade que temos. Porque uma garrafa de vinho produzida em França, com metade da qualidade do nosso, é vendida a um preço muito superior porque tem ‘brand awareness’ e uma imagem de marca que nós ainda estamos a construir. Mas é claro que é difícil aumentar o retorno sobre o investimento que se faz no vinho.

TURISMO ALAVANCA CONSUMO

O turismo tem ajudado à criação da marca Portugal?

Tem ajudado e muito. As pessoas chegam a Portugal e, muitas vezes, não são conhecedoras dos vinhos portugueses e até têm uma imagem de que não é um vinho de qualidade e ficam agradavelmente surpreendidos. O único problema é que chegam a casa e descobrem que esse vinho é substancialmente mais caro nos seus países. Mas tentamos explicar aos consumidores que isso tem a ver com os impostos. Em Portugal, somos beneficiados pelo facto do IABA (Imposto sobre o álcool, as bebidas



alcoólicas e as bebidas adicionadas de açúcar ou outros edulcorantes), ser à taxa zero, algo que de resto continuamos a defender.

Neste momento, em termos de empregabilidade, quantas pessoas estimam estar ligadas ao setor aqui em Portugal?

Entre 150 mil a 200 mil pessoas. Mas creio que o mais importante é salientar que a vinha é plantada em terrenos que não aguentam qualquer outra colheita. Há uns anos, veio a Portugal a comissária da agricultura, Mariann Fisher-Boel, e comentava que havia excesso de vinha, que era necessário plantar outras coisas. O problema é: que outras coisas? Exemplo disso é o Douro, região na qual dificilmente se plantaria algo que não fosse vinha. E não é só no Douro. A vinha traz uma forma das comunidades rurais se sustentarem. E evita uma despovoação e desertificação do interior, que tem de contar como um fator de grande importância. São 200 mil pessoas que incentivam as economias locais.

Há algum desafio que particularmente identifique?

Estamos numa época de mudança geracional em termos de quem gere e trabalha a vinha que é muito preocupante. Os pais já começam a entrar na que é a idade da reforma e os filhos não querem continuar na terra, veem no litoral melhores condições de vida. Começa a ser um problema grave porque, por um lado, estamos a subir as exportações do vinho de qualidade e, por outro lado, estamos a diminuir a área vitícola. A adicionar a tudo isto, a falta de mão de obra, que é gravíssima. Como não conseguimos valorizar o que vendemos, acaba por haver menos para pagar às pessoas, o que torna as vindimas me-

"A vinha traz uma forma das comunidades rurais se sustentarem. E evita uma despovoação e desertificação do interior, que tem de contar como um fator de grande importância. São 200 mil pessoas que incentivam as economias locais".

nos interessantes face à colheita da maçã, por exemplo. Se não arranjarmos forma de valorizar essa cadeia de valor até ao consumidor vai ser muito complicado porque chega a um ponto em que o produtor diz que não vale a pena vindimar.

O DESAFIO DA ESCASSEZ DE MÃO DE OBRA

Como vê o setor a cinco anos?

É sempre muito fácil dizer que o vinho devia, como todas as outras bebidas alcoólicas, pagar o IABA. Podia ser o caso, mas as consequências seriam muito graves. Se isso acontecesse, veria os cinco anos de uma forma diferente. Mas ataquemos os problemas um por um. Primeiro, acredito que deveria de haver uma estratégia claramente feita entre o Estado e os privados sobre mão de obra, quer na viticultura, quer na agricultura. Porque este problema já não é esporádico, não é de vez em quando, é sempre. E já não atinge apenas Portugal. Atinge a Espanha, a França, a Roménia, a Hungria. Todos estes países produtores de vinho têm o mesmo problema.



“Acredito que deveria de haver uma estratégia claramente feita entre o Estado e os privados sobre mão de obra, quer na viticultura, quer na agricultura”.

Mas acha que devia de haver uma ação concertada europeia para combater este problema. Acha que Bruxelas de alguma forma poderia delinear uma estratégia?

Acho que os Estados-membros têm de arranjar um plano para substituir essa mão de obra. Porque vai haver necessidade de trazer pessoas de fora da Europa. Sei que estão a vir pessoas do Nepal e da Tailândia para trabalhar na agricultura, especialmente na apanha da fruta, que muitas vezes não estão legalizados, apesar de lhes estarem a pagar a Segurança Social. São temas complexos e há muito trabalho a fazer nesse sentido.

Há mais algum desafio que considere particularmente importante?

A alocação dos recursos hídricos na vinha. Sabemos perfeitamente que isto é um problema grave por exemplo no Douro assim como em outras regiões — no Alentejo dizem não haver problemas com os recursos hídricos por causa do Alqueva. Quando há estas chuvas, se reparar o grande problema é se vai haver cheias em Vila Nova de Gaia. Não é se há barragens para armaze-

nar a água. Outro problema com o qual vamos ter de lidar é com a exportação e o desenvolvimento dos mercados, que tem custos altos. Os investimentos que têm sido feitos nos últimos anos têm tido retorno, mas o processo das candidaturas e os reembolsos dos investimentos que são feitos é muito pesado. Por um lado, não é problemático que seja pesado pois evita a tentação de haver fugas. Mas, por outro lado, requer a participação do Estado que algumas vezes é lento, demorado.

Era necessário haver mais agilidade?

Sim, mais agilidade e rapidez porque os fundos cofinanciados pelo Estado português muitas vezes atrasam. Depois, há - ou pode haver - ainda outro problema. Neste momento, ainda não entramos nas tarifas penalizadoras dos Estados Unidos, mas... isto a qualquer momento pode mudar e o impacto seria grande. A construção de uma marca é gradual e não pode de repente ser suspensa. Temos falado com Comissão Europeia dizendo que tem de haver medidas de compensação.

A Organização Mundial de Saúde, e mesmo alguns países nórdicos, têm feito pressão para aplicar medidas de aumento do preço e das limitações publicitárias para promover uma redução no consumo de bebidas. Qual a vossa posição? Na Irlanda o vinho vai ser comparável ao tabaco...

Pois, mas há uma grande diferença entre tabaco e o vinho. O tabaco é nocivo, faz mal. Não faz qualquer bem, para além de proporcionar prazer. Já o vinho - quando consumido com comida, de forma moderada - enquadra-se num estilo de vida saudável. É óbvio que o abuso de álcool é mau. É claro que um jovem de 14 anos consumir álcool é mau, seja que quantidade for. É claro que consumir álcool e conduzir é errado. Consumir álcool e ficar violento é inadmissível. O álcool não é desculpa. Uma pessoa que consome em excesso precisa de ajuda. O alcoolismo é uma doença, é uma adição como é o jogo ou a droga. Imaginemos que 25% da população consome álcool em excesso. Os restantes 75% não podem ser penalizados por isso quando apenas consomem álcool de uma forma cultural.

HOJE, TUDO É POLARIZADO

O impacto no setor seria grande?

Sim e estas coisas têm de ser proporcionais. É como o movimento que existe neste momento para acabar com o plástico - e com o qual eu estou perfeitamente de acordo. Mas acabar, hoje, com tudo o que é plástico tiraria das prateleiras dos supermercados muitos produtos com o impacto que isso teria nessas empresas. O que tem de haver, isso sim, é a mudança de hábitos de consumo, compra e produção. O que acredito é que vivemos numa época da história em que tudo é polarizado, é tudo preto ou branco. Um dos problemas que existe com a campanha Vinho com Moderação é que as pessoas acham que 'moderação' não quer dizer nada. Que é um termo inócuo. Mas todos sabemos que sentar e beber uma garrafa de vinho é diferente de beber dois copos de vinho. Resumindo: o que é preciso é apostar na educação a longo prazo. Mas depois há uma coisa curiosa. Se queremos falar com os mais novos sobre bebidas alcoólicas, estamos a encorajar o seu consumo. Mas depois há campanhas sobre a droga. Isto não faz sentido. Os miúdos deviam saber qual o impacto do seu consumo e porque não devem beber.

“É claro que um jovem de 14 anos consumir álcool é mau, seja que quantidade for.”

The advertisement features a collection of wine bottles from Aldeias de Juromenha. At the top left, the logo reads "ADEGA HERDADE DAS Aldeias de Juromenha VINHO REGIONAL ALENTEJANO" with five stars and the text "CRIAÇÃO DE 1988". Below the logo are social media icons and the website "WWW.HALDEIAS.PT". In the center, three large bottles are displayed: a Syrah bottle, a Colheita Branco 2018 bottle, and a Colheita Branco 2019 bottle. At the bottom, a row of smaller bottles is shown, including Cabernet, Branco, Touriga, Bibeira, and Alvarinho. The bottom left corner includes the social media handle "@ALDEIAS+JUROMENHA" and the slogan "SEJA RESPONSÁVEL E BEBA COM MODERAÇÃO". The top right corner of the ad area contains the text "LOJA ON-LINE WWW.HALDEIAS.PT".

PUB



MUSEU DO VINHO DE SÃO JOÃO DA PESQUEIRA em pleno vale do Douro

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

Considerado um dos melhores museus construídos nos últimos anos, o Museu do Vinho de São João da Pesqueira, no distrito de Viseu, em plena Região Demarcada do Douro, Património Mundial da Humanidade pela UNESCO, tem merecido um crescente reconhecimento. Para além de ficar a conhecer em detalhe a história e o património de uma região única como o Douro, quem por lá passa poderá sempre trazer consigo alguns exemplares engarrafados do precioso néctar vinícola que há séculos por lá se produz.

Aliando a história e o património do Douro à qualidade arquitetónica de um espaço construído de raiz, o Museu do Vinho de São João da Pesqueira tem vindo a conquistar uma crescente notoriedade, “permitindo-lhe uma consolidação gradual e sustentada como espaço de referência regional”, assegura o presidente da Câmara Municipal de São João da Pesqueira. Fazendo um balanço “muito positivo” destes 5 anos de atividade do museu, Manuel Cordeiro destaca o trabalho de atendimento dos visitantes, sempre “atento, compe-

tente e simpático”, e salienta o papel do espaço enquanto polo de “dinamização multidisciplinar de qualidade, que temos o dever de preservar e valorizar”.

Aliando a história e o património do Douro à qualidade arquitetónica de um espaço construído de raiz, o Museu do Vinho de São João da Pesqueira tem vindo a conquistar uma crescente notoriedade

Recordando que a implantação do museu no concelho se deveu, em boa medida, à localização geográfica central no contexto da Região Demarcada do Douro, bem como à relevância vitivinícola que representam, o autarca admite que acolher tal espaço “nos honra, por um lado, por outro responsabiliza-nos no sentido de respeitar e preservar este universo ligado ao território, vinha e vinho, absolutamente identitários de toda uma região”. Nesse sentido, “a organização do conhecimento centenário que se pretende trans-

mitir e divulgar, segue um conceito moderno e aberto ao futuro, em linha com o que se pretende com a cultura do vinho, como produto com um passado a dignificar e respeitar, mas também como um produto com futuro, num mercado exigente como aquele que vivemos”, indica Manuel Cordeiro.

Afirmando que, “sem qualquer exagero, em cada visitante há uma pessoa agradavelmente surpreendida e um divulgador do museu”, o responsável refere que, por isso, “não é de estranhar o crescimento sustentado do número de visitantes”, que atualmente é já de cerca de seis mil por ano. Quanto ao perfil do visitante-tipo, o autarca explica que este é cidadão nacional, na faixa etária entre os 18 e os 64 anos e que em grande medida (46%) tomou conhecimento da existência do museu por recomendação de um amigo ou familiar. Não obstante, acrescenta, a percentagem de visitantes estrangeiros, “essencialmente europeus”, no contexto global tem crescido a uma taxa anual de cerca de 4%, representando hoje já cerca de 15% do total de visitantes.

O TERRITÓRIO, A VINHA E O VINHO SÃO OS TRÊS EIXOS TEMÁTICOS DO MUSEU

Na sua vertente museológica, a temática da vinha e do vinho é abordada neste Museu numa perspectiva didática e apelativa, assente em três eixos: o território, a vinha e o vinho, separados fisicamente por pisos, mas singularmente integrados num conceito único, perceptível e envolvente para o visitante.

À entrada do espaço (pisso 0), está presente

mais do que no território, um “terroir” único em que assenta a cultura da vinha na Região Demarcada do Douro, a sua complexidade e especificidades. No andar seguinte (pisso 1), a vinha com a sua imensa diversidade. Finalmente no segundo piso, o vinho sempre na sua variedade e complexidade, num percurso histórico centenário.

O museu possui ainda um espaço destinado aos serviços educativos e uma sala de provas dedicada à formação e informação para os jovens e menos jovens, apostando para tal no conceito de visitas de estudo para escolas do país e organização de formações no capítulo da enologia, na perspetiva do consumidor. Finalmente, existe ainda um wine-bar, local agradável onde terminam as visitas com um porto de honra, e, como não podia faltar, um espaço destinado às vendas e ao merchandising, área onde produtores/engarrafadores locais podem divulgar e comercializar os seus vinhos.

Já num espaço adjacente, ainda assim integrado no Museu do Vinho e incluído nas visitas, existe ainda um armazém original com os seus lagares, que transportam o visitante para o ancestral processo de vinificação no Douro. Para o futuro, a gestão do espaço tem como objetivo instalar um holograma nos lagares, simulando a tradicional “pisa de lagar a pé de homem”, de forma a valorizar ainda mais a visita.

Para além disso, o museu aposta ainda na articulação com as outras instituições e empresas para promover a região e a história dos vinhos do Douro, nomeadamente com o Museu do Douro, Instituto dos Vi-

inhos do Douro e do Porto, Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Norte, Turismo do Porto e Norte de Portugal, Liga dos Amigos do Douro, Comunidade Intermunicipal do Douro Sul e muitas outras entidades regionais, tendo já sido local de realização de eventos em parceria e/ou colaboração com estas entidades. Neste contexto, o espaço é ainda disponibilizado aos produtores locais para organização de jantares vînicos, harmonizações e lançamento de vinhos.

Por fim, o museu tem ainda uma diversificada agenda cultural, que passa por conferências, apresentação de livros, exposições, nomeadamente de pintura e fotografia, ou mesmo eventos musicais, estes com uma periodicidade mensal.

Quanto ao futuro, os objetivos do Museu do Vinho de São João da Pesqueira assentam na continuação do aumento sustentado de visitantes, numa maior e ampla divulgação do museu nas redes sociais, nomeadamente com a implementação de visita virtual, e em espaços de divulgação como o Aeroporto Sá Carneiro, hotéis e outros alojamentos das cidades do Porto, Lamego, Régua, Vila Real e Viseu, aproveitando os respetivos fluxos turísticos em trânsito nestas cidades, acentuando a proatividade na captação de visitantes.

A acrescentar a isto, a aposta passa ainda pela inclusão do museu em pacotes turísticos destinados ao concelho, com uma política de preços apelativa e, finalmente, na criação de merchandising moderno e apelativo de objetos direta ou indiretamente ligados ao tema do vinho.



**MUSEU DO VINHO
DE S. JOÃO DA PESQUEIRA**
Av. Marquês de Soveral, 79
5130-321 S. João da Pesqueira
www.mvsjp.pt
T. +351 254 489 983



JOSÉ SASSETTI

O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

A falta de frio

Nas fruteiras as temperaturas baixas do Inverno são muito importantes para a regulação hormonal das plantas. Estas horas de frio que se acumulam, desde que sejam abaixo de determinadas temperaturas médias, são aquilo que chamamos a vernalização.

Não devia ter escrito que o tema é a falta de frio, mas sim a falta das horas de frio acumulado durante o período de dormência das fruteiras. Parece um tema sem interesse mas, na verdade, é da maior importância para o sucesso destas plantas. Sem horas de frio suficientes, está bem estudado e sabe-se o que cada espécie necessita, as plantas não conseguem fazer correctamente e em quantidade a diferenciação floral que é, tão somente, a quantidade de gomos que irão originar flores e, por consequência, frutos.

Este último Dezembro e o passado mês de Fevereiro foram os mais quentes, entenda-se menos frios, desde que há registos destes parâmetros meteorológicos. Este ano, por exemplo, culturas como a amendoeira e a oliveira, não tiveram suficiente quantidade de horas de frio acumulado e, inevitavelmente, isso vai-se reflectir nas fracas produções deste ano.

Como podem ver é mesmo um assunto sério e grave.

Na vinha, ainda não se reflecte este aumento das temperaturas médias, mas a verdade



> fotografia **Doug Kelley**

é que se começa a ouvir falar de vinhas em Inglaterra ou mesmo na Suécia. Contudo, pela falta de frio ou pelas temperaturas mais amenas, estamos a constatar que as vinhas estão aceleradas no seu ciclo, que é como quem diz, estão “adiantadas” prevendo-se, com alguma segurança, datas de vindima mais precoces. Nesta fase duas a três semanas.

Temos que nos adaptar aos novos tempos, diria melhor, às novas temperaturas. E nos vinhos isto é da maior importância! As castas não se adaptam aos climas, mas temos que ser nós a saber escolher as melhores castas tendo em conta, também, mais este factor. Porventura nas regiões mais frescas temos que apostar mais nos vinhos brancos e nas regiões mais quentes temos que plantar mais castas tintas.

Estamos no início de uma mudança, mas estamos a ser confrontados bruscamente com esta nova realidade e não a podemos ignorar. Porventura temos até que pensar em ter forma de regar vinhas que outrora não precisavam desta ajuda. Ou de ter as vinhas orientadas de forma diferente.

Temos, naturalmente, que ter a abertura de espírito e a humildade para aceitar que não controlamos tudo e temos que nos adaptar. Tendo esta certeza, e dada a enorme quantidade de excelentes técnicos que exercem o seu ofício com tanta sabedoria e paixão, estou certo que continuaremos a ter os melhores vinhos.

Temos que nos adaptar aos novos tempos, diria melhor, às novas temperaturas. E nos vinhos isto é da maior importância! As castas não se adaptam aos climas, mas temos que ser nós a saber escolher as melhores castas tendo em conta, também, mais este factor.



JOÃO PEREIRA SANTOS

O paradoxo

Após dois meses praticamente fechado em casa, é assustador pensar em todas as mudanças que, entretanto, aconteceram. É um paradoxo! Confinados ao nosso pequeno mundo, o mundo lá fora deveria ter-se mantido mais ou menos na mesma. Tal não aconteceu.

Mudou-se a forma de trabalhar e a forma de viver em família, o défice de privacidade foi compensado por uma maior simplicidade. Mudaram as rotinas e os hábitos, incluindo os de consumo de vinho. Passei a ir menos vezes às compras e sempre que ia tentava demorar o menos tempo possível. Acabaram os longos minutos na secção de vinhos e as compras passaram a incidir apenas nas escolhas seguras para o dia a dia. Em contrapartida, passei a frequentar o mercado online, algo que nunca me seduziu, pois valorizo o contacto humano e, por isso, gosto de procurar as novidades nas garrafeiras e ouvir as sugestões de quem lá trabalha. Nunca me dei mal com este método, que me tem permitido descobrir belíssimos vinhos. Mas no canal online, em contrapartida, descobri vinhos difíceis de encontrar fora das regiões de origem e preços simpáticos. Mantive o bom hábito de beber um ou dois copos de vinho ao jantar, que, confesso, nunca me souberam tão bem. Os jantares de fim de semana foram mais cuidados, com mais horas de cozinha, numa



> fotografia Esther Wilhelmsson

rotina boa e sem pressas. O consumo de espumante aumentou, os mais simples a acompanhar a confeção da refeição e as entradas e os mais complexos durante o jantar. Também o consumo daqueles vinhos que guardamos para uma ocasião especial, subiu. Este terá sido, talvez, um dos poucos aspetos positivos da pandemia. Existem mais vinhos especiais do que ocasiões para os bebermos e a espera pelo momento ideal para abrir uma garrafa, que quase nunca chega, vai engrossando as garrafeiras de casa. Com a Covid-19 todos os fins de semana são ocasiões especiais e, sem querer dramatizar demasiado, perante a incerteza do futuro, nada como celebrar a vida com uma boa garrafa de vinho. Quais os melhores vinhos destas semanas? Nem todos foram vinhos de topo, mas todos me emocionaram. A harmonia, finesse e elegância do Reserva Especial 1986, da Casa Ferreirinha, a acompanhar umas bochechas de porco preto alentejano, foi inesquecível; um Tokaji Szamorodni doce, de 1986, com aromas intrigantes e um sabor distinto; um Alvarinho Contacto de 2011, com uma evolução soberba a acompanhar um robalo grelhado; um Verdelho o Original, de 2018, com uns camarões grelhados, deixou água na

boca; um Aragonez da Herdade do Esporão e um Osborne Vintage Port, ambos de 1995, ano de nascimento da minha filha, bebidos no dia do seu 25º aniversário, infelizmente longe dela; um Poeira tinto 2005 acompanhou o cabrito assado no Domingo de Páscoa; um Nebbiolo 2014 da Azienda La Morra, do Langhe, oferta de uma amiga italiana a acompanhar, no dia do seu aniversário, uma esmerada lasanha; a delicadeza do Alvarinho Casa do Capitão-Mor 2017 a acompanhar chocos e lulas grelhados, o misterioso e inquietante, XXVI Talhas Mestre Daniel Lote X 2018; o enigmático La Joupatière 2011 tinto, feito a partir de uma vinha centenária de 0,4 hectares e 16 castas misturadas, de um micro produtor do Languedoc. Seguindo o fio da memória dos vinhos bebidos, até parece que foram dias de festa. Todavia foram, isso sim, semanas de coração apertado. Mas isso é apenas mais um paradoxo dos tempos que vivemos.

Seguindo o fio da memória dos vinhos bebidos, até parece que foram dias de festa. Todavia foram, isso sim, semanas de coração apertado.



VINHOS IMPERDÍVEIS ATÉ 5 EUROS

Vinhos bons e baratos, num verão que vai ficar na nossa memória

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

Para desfrutar e ter prazer com o vinho não é preciso gastar muito dinheiro. Basta levar a garrafa certa para abrir no campo, num piquenique com uma vista deslumbrante, ou num barco ao fim da tarde, ou mesmo junto à piscina. Desde que estejamos com as pessoas certas, e com os petiscos adequados, o vinho vai transportar-nos para momentos inesquecíveis.

Nesta edição provamos cerca de 150 vinhos brancos, rosés e tintos até cinco euros. Este segmento é o mais vendido em Portugal, dentro dos vinhos de qualidade. Há uma imensidão de estilos, castas e abordagens nesta faixa de preços. Cada um de nós deve procurar aquele vinho que vai ao encontro do nosso gosto pessoal, do momento e da refeição. Mas devemos ter curiosidade por provar novos vinhos e novos estilos, pois com o decorrer da vida vamos apreciando outros aromas e sabores.

Nos vinhos brancos destacou-se o Talentus 2019. Um vinho de Lisboa das castas Arinto e Chardonnay, da JAPG Vitivinicultura e Serviços. Contudo, sobressairam outros vinhos de múltiplas regiões com alguns denominadores comuns. A maioria são vinhos de lote, com a presença quase obrigatória do Arinto, associado a algumas castas regionais. No Tejo e Setúbal o Arinto combina com a Fernão Pires, no Alentejo com a Antão Vaz, no Dão com a Encruzado, na Bairrada com o Bical e a Maria Gomes. Também encontramos alguns monovarietais de grande qualidade, que nos remetem para as castas rainhas de cada região: a Arinto de Bucelas, a Antão Vaz do Alentejo e a Alvarinho no Minho. A maioria dos vinhos são

frescos, pouco alcoólicos e com uma boa definição de aromas e sabores.

Nos rosés destacaram-se os vinhos Arcebispa Premium 2018 e Lua Cheia em Vinhas Velhas 2019. O primeiro é proveniente da Península de Setúbal da casta Cabernet Sauvignon (talvez o único em Portugal) da Sociedade Agrícola da Arcebispa e o segundo é um DOC Douro proveniente de vinhas velhas da empresa Lua Cheia – SA-VEN. Nesta prova evidenciaram-se rosés de várias regiões portuguesas provenientes de múltiplas castas, tendo quase todos eles um grau alcoólico moderado. Quanto aos estilos, alguns seguem o modelo do famoso Mateus rosé, e outros, o estilo provençal, com uma cor mais esbatida. Alguns são mais adequados para os aperitivos e outros

Cada um de nós deve procurar aquele vinho que vai ao encontro do nosso gosto pessoal, do momento e da refeição. Mas devemos ter curiosidade por provar novos vinhos e novos estilos, pois com o decorrer da vida vamos apreciando outros aromas e sabores.

para as refeições. Cabe a si escolher!

Quanto aos tintos, sobressaiu um vinho do Dão e outro da Bairrada. O Fonte do Ouro 2018 é um blend com as castas típicas do Dão: Touriga Nacional, Alfocheiro e Jaen. Já o Marquês de Marialva 2017 é um vinho elaborado maioritariamente com a casta emblemática da Bairrada, a Baga, a que se junta a Touriga Nacional e a Aragonez. São vinhos com grande frescura, álcool comedido, versáteis e que se adequam a todo o tipo de refeições do Verão. Contudo, destacou-se um conjunto muito alargado de vinhos provenientes de praticamente todas as regiões portuguesas, com estilos que se moldam a todo o tipo de consumidor, mesmo aqueles que preferem continuar a beber um vinho mais estruturado e alcoólico nesta estação. Quanto às castas, a maioria dos vinhos melhor pontuados são provenientes de um lote de castas regionais, incluindo por vezes uma ou outra internacional.

A grande maioria dos vinhos provados tem grande qualidade a um preço justo. Mais uma razão para neste verão arriscar a beber vinhos desconhecidos ou então manter-se nos clássicos, juntando a família e os amigos numa grande celebração.

**17,5**

€ 4,5

TALENTUS

REG BRANCO 2019



LISBOA

12,50% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ GÁSPARCASTAS
ARINTO E CHARDONNAY

COR

Amarelo citrino com ligeiros tons
esverdeados, brilhante.

AROMA

Delicado, elegante, rico em aromas
frutados, predominando frutos tropicais
e exóticos, aliados a suaves notas
citrinas.

SABOR

A frescura está em destaque, frutado,
é muito sugestivo, tem bom corpo e
volume e surpreende no final de boca,
mais ácido e gastronómico. Muito bom!

JAPG VITIVINICULTURA E SERVIÇOS

T. +351 926 308 856

japglda@gmail.com

www.japg.pt

@japg.lda

**16,5**

€ 4,5

ALDEIAS DE JUROMENHAREG BRANCO COLHEITA SELECIONADA
2019

ALENTEJANO

13,5% vol.

ENOLOGIA

JOÃO CALADO E VITOR FELIX

CASTAS

VIOGNIER, VERDELHO E ALVARINHO

COR

Amarelo citrino com tons esverdeados,
limpo e brilhante.

AROMA

Interessantes notas de toranja, frutos de
pomar e um toque floral.

SABOR

Rico, cativante, frutado, com notas de
ananás em destaque, frescura a conferir
perfil gastronómico, bom corpo, deixa
um final persistente.ADEGA HERDADE DAS ALDEIAS DE
JUROMENHA

T. +351 967 603 375

T. +351 268 620 273

haldeias@hotmail.com

www.haldeias.pt

AldeiasDeJuromenha

**16,5****AROMAS DAS CASTAS**

DOC BRANCO GRANDE ESCOLHA 2019

€ 3,99

VINHO VERDE

12,5% vol.



ENOLOGIA

CARLOS TEIXEIRA

ALVARINHO E LOUREIRO

COR

Citrino com tons esverdeados, límpido.

AROMA

Frutado intenso, com predominantes
notas tropicais que remetem para manga
e pêssego.

SABOR

Na boca nota-se a frescura aliada a
notas cítricas, é uma boa sugestão para
acompanhar pratos ligeiros de verão.

QUINTA DA LIXA - SOC. AGRÍCOLA

**16,5****VALE ZIAS**

REG BRANCO 2018

€ 4,95

LISBOA

13% vol.



ENOLOGIA

MANUEL ARSÉNIO

ARINTO E FERNÃO PIRES

COR

Amarelo citrino, limpo.

AROMA

Muito interessante. Revela aromas a
ananás e frutos tropicais.

SABOR

Fresco e envolvente, frutado, sabe a verão,
a alegria, bebe-se com muito prazer,
termina harmonioso.

FAZENDAS DA ESTREMADURA

**16,5****ENCOSTA DO SOBRAL**

REG BRANCO SELECTION 2019

€ 4,49

TEJO

13% vol.



ENOLOGIA

MARCO CRESPO

ARINTO, MALVASIA FINA E FERNÃO PIRES

COR

Citrino com laivos esverdeados, limpo.

AROMA

Fresco, pleno de juventude, com boa fruta
e notas vegetais.

SABOR

Revela-se citrino, com notas de maçã
verde, frescura apelativa, um vinho correto
e bem feito, que se bebe com prazer.

ENCOSTA DO SOBRAL

**16,3****CASTELO DE BORBA**

DOC BRANCO 2019

€ 4,99

ALENTEJO

13,5% vol.



ENOLOGIA

ÓSCAR GATO

ANTÃO VAZ

COR

Amarelo citrino, limpo.

AROMA

Especialmente frutado, com destaque para
notas de frutos tropicais.

SABOR

Envolvente, sedutor, com boa fruta, ligeiro
floral, acidez correta, deixa um final longo
e harmonioso.

ADEGA DE BORBA



16,5 € 3,3

BRIDÃO CLÁSSICO

DOC BRANCO 2019

DO TEJO 13% vol.

ENOLOGIA
PEDRO GIL

CASTAS
FERNÃO PIRES E ARINTO

COR
Amarelo citrino, brilhante, de aspeto limpo.

AROMA
Com bouquet de aromas cativante, a lembrar maracujá e frutos tropicais, com um toque citrino.

SABOR
Com boa estrutura, seduz pela frescura que lhe confere caráter gastronómico, frutado, jovem, deixa um final harmonioso.

ADEGA DO CARTAXO
+351 243 770 987 / 243 770 107
geral@adegacartaxo.pt
www.adegacartaxo.pt
 adega.cartaxo
 adegacartaxo



16,5 € 4,63

VINHA MORENA

REG BRANCO 2017

PENÍNSULA DE SETÚBAL 13% vol.

ENOLOGIA
VANDA PAZ E RUI REGUINGA

CASTAS
CHARDONNAY, ARINTO E VIOGNIER

COR
Amarelo citrino, brilhante.

AROMA
Perfumado, com sedutor bouquet tropical, com evidentes notas de abacaxi, manga, pêssego, ameixa.

SABOR
Mantém o perfil frutado, com a manga a conquistar espaço envolvendo o palato, tem boa frescura, deixa um final de boca persistente e harmonioso

HERDADE CANAL CAVEIRA
T. +351 269 098 030 / +351 912 377 697
geral@herdadecanalcaveira.com
www.herdadecanalcaveira.com
 Herdade Canal Caveira



16 € 4

BATISTA'S BY PITADA VERDE
REG BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2018

TEJO 13% vol.

ENOLOGIA
JOÃO PEDRO BATISTA

FERNÃO PIRES, MOSCATEL E ARINTO

COR
Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.

AROMA
Elegante, com delicadas notas citrinas e toque floral.

SABOR
Fresco, jovial, com notas de limão, folha de limoeiro, maçã verde, gastronómico, termina longo.

PITADA VERDE



16 € 3,89

ADEGA DE BORBA
DOC BRANCO 2019

ALENTEJO 13,5% vol.

ENOLOGIA
ÓSCAR GATO

ROUPEIRO, ARINTO E ANTÃO VAZ

COR
Amarelo citrino, limpo.

AROMA
Tem evidentes notas de frutos citrinos frescos aliados a alguma tropicalidade, flores brancas.

SABOR
Harmonioso, com estrutura correta, um vinho bem feito que vai acompanhar todas as ocasiões.

ADEGA DE BORBA



**16 ADEGA PONTE DA BARCA GRANDE ESCOLHA**

DOC BRANCO GRANDE ESCOLHA 2019

€ 2,99 VINHO VERDE 12% vol.


ENOLOGIA
JOSÉ OLIVEIRA

CASTAS
 LOUREIRO, ARINTO, TRAJADURA E ALVARINHO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Apeltivo, com notas frescas a frutos citrinos, ameixas, maçã verde, toque floral.

SABOR Mantém a frescura em destaque, notam-se as bolhinhas tão típicas, é um vinho agradável e gastronómico.

ADEGA PONTE DA BARCA
 T. +351 258 480 220
 geral@adegapontedabarca.pt
<https://adegapontedabarca.pt>
 adegapontedabarca.pt
 wine.pontedabarca

**16 MARQUÊS DE MARIALVA**

DOC BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2019

€ 3,5 BAIRRADA 12,5% vol.


ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

BICAL, ARINTO E MARIA GOMES

COR Amarelo citrino com laivos esverdeados, limpo.

AROMA Harmonioso e delicado, revela aromas citrinos, limão e folha de limoeiro.

SABOR É uma boa sugestão para as refeições frescas de verão, saladas e pastas, por exemplo, o perfil citrino conquista o palato

ADEGA DE CANTANHEDE

**16 QUINTA DA LIXA ESCOLHA**

DOC BRANCO ESCOLHA 2019

€ 3,29 VINHO VERDE 12% vol.


CARLOS TEIXEIRA

ALVARINHO, TRAJADURA E LOUREIRO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Muito citrino, fresco, com notas de flores brancas e de flor de laranjeira.

SABOR Sedutor, jovem, fresco, vivo, gastronómico, é um conjunto harmonioso, deixa um final sugestivo e gastronómico.

QUINTA DA LIXA - SOC. AGRÍCOLA

**16 VERSÁTIL**

REG BRANCO 2019

€ 3,5 ALENTEJANO 12,5% vol.


ENOLOGIA
PATRÍCIA PEIXOTO

ARINTO, ANTÃO VAZ E VIOSINHO

COR Amarelo citrino com ligeiros tons esverdeados, limpo.

AROMA Jovem, fresco, com perfil tropical, notas de ananás em destaque.

SABOR Muito bom, harmonioso, com frescura cativante, notas citrinas, termina longo.

CASA DE SANTA VITÓRIA

**16 LOIOS**

REG BRANCO 2019

€ 3,49 ALENTEJANO 12,5% vol.


ENOLOGIA
JOÃO PORTUGAL RAMOS

CASTAS TRADICIONAIS ALENTEJANAS

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Intensamente frutado, com sugestivas notas cítricas, lima, limão e também maçã verde.

SABOR Muito gastronómico, seduz pela frescura, é um conjunto harmonioso e perfeito para qualquer ocasião.

J. PORTUGAL RAMOS



16 € 3,80

CAMOLAS SELECTION
DOC BRANCO RESERVA 2019

 PALMELA 13,5% vol.

ENOLOGIA
FRANCISCO CAMOLAS DE MATOS E ANTONIO MANUEL SANCHES

CASTAS
MOSCATEL GALEGO BRANCO

COR
Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.

AROMA
Notas citrinas evidentes, limão, limoeiro, flores brancas e flores de laranjeira.

SABOR
É um vinho sedutor, tem uma frescura apelativa, com perfil frutado, é bom para a mesa, deixa um final muito harmonioso.

ADEGA CAMOLAS
T. +351 212 350 677
www.adegacamolas.pt
geral@adegacamolas.pt
 adegacamolas
 adegacamolas



16 € 2,99

PORTA DA RAVESSA
DOC BRANCO 2019

 ALENTEJO 12,5% vol.

ENOLOGIA
PEDRO HIPÓLITO

CASTAS
ROUPEIRO, FERNÃO PIRES E ARINTO

COR
Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.

AROMA
Frutado, fresco, muito harmonioso, citrino intenso.

SABOR
Um vinho polivalente, perfeito para a refeição ou para uma conversa, frutado, fresco, bem feito, com um final de boca harmonioso.

ADEGA DE REDONDO
T. +351 266 989 100
geral@acr.com.pt
www.acr.com.pt
 adegaderedondo
 adegaderedondo

Outros vinhos provados e classificados

16	CAVES VELHAS BUCELLAS DOC BUCELAS BRANCO ARINTO 2019
16	DORY REG LISBOA BRANCO VIOSINHO, ALVARINHO, ARINTO E SAUVIGNON BLANC 2019
16	LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS DOC DOURO BRANCO VINHAS VELHAS 2019
16	MARTHA'S DOC DOURO BRANCO VIOSINHO, RABIGATO E GOUVEIO 2019
16	HERDADE DA BARROSINHA REG PEN. SETÚBAL BRANCO COLH. SEL. ARINTO E FERNÃO PIRES 2019
16	POUCO COMUM REG MINHO BRANCO ALVARINHO 2019
16	FONTE DO OURO DOC DÃO BRANCO ENCRUZADO E ARINTO 2019
16	SERRAS DE GRÂNDOLA REG PEN. SETÚBAL BRANCO PRIVATE SELECTION GOUVEIO, ARINTO E VERDELHO 2019
16	TOJEIRA DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO E TRAJADURA 2019
16	TONS DE DUORUM DOC DOURO BRANCO VIOSINHO, RABIGATO, VERDELHO, ARINTO E MOSCATEL GALEGO BRANCO 2019
16	VALE D'ALGARES REG TEJO BRANCO VERDELHO 2017
15,8	CABO DA ROCA REG LISBOA BRANCO CHARDONNAY, FERNÃO PIRES E VITAL 2019
15,8	CAPELA DOC ALENTEJO BRANCO ANTÃO VAZ, ARINTO E VERDELHO 2019
15,8	INSPIRAR DOC VINHO VERDE BRANCO AVESSO, ARINTO, LOUREIRO E TRAJADURA 2019
15,8	PRIMAVERA DOC BAIRRADA BRANCO BICAL E MARIA GOMES 2018
15,8	QUINTA DA ALORNA REG TEJO BRANCO FERNÃO PIRES, ARINTO E SAUVIGNON BLANC 2019
15,8	TOJEIRA PREMIUM DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO, ARINTO, AZAL E TRAJADURA 2019
15,8	VARANDA DO CONDE DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO E TRAJADURA 2019
15,5	ADEGA COOP PONTE DA BARCA DOC VINHO VERDE BRANCO RESERVA LOUREIRO, ARINTO E TRAJADURA 2019
15,5	ALDORAZ DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO E TRAJADURA 2019
15,5	ALTANO NATURALMENTE DOC DOURO BRANCO 2019
15,5	CABRIZ DOC DÃO BRANCO COLHEITA SELECIONADA BRANCO 2019

15,5	COMENDA GRANDE FAMILY ESTATE REG ALENTEJANO BRANCO ARINTO, VERDELHO E ANTÃO VAZ 2019
15,5	OPTA DOC DÃO BRANCO ENCRUZADO, MALVASIA FINA E CERCIAL BRANCO 2019
15,5	PANCAS REG LISBOA BRANCO ARINTO, CHARDONNAY E VITAL 2019
15,5	POUCA ROUPA REG ALENTEJANO BRANCO VIOSINHO, SAUVIGNON BLANC E VERDELHO 2019
15,5	QUINTA DA ATELA REG TEJO BRANCO FERNÃO PIRES, CHARDONNAY E GEWURZTRAMINER 2018
15,5	QUINTA DO BARCO DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA LOUREIRO 2019
15,5	TAVEDO DOC DOURO BRANCO MALVASIA FINA, GOUVEIO, RABIGATO, FOLGASÃO E CERCIAL 2019
15,5	TERRA FORTE REG ALENTEJANO BRANCO ARINTO, VIOGNIER E VERDELHO 2018
15,5	TERRAS DE FELGUEIRAS DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA 2019
15,5	VALE DA CALADA REG ALENTEJANO BRANCO TRAJADURA, AZAL E ARINTO 2018
15	ADEGA COOP PONTE DA BARCA DOC VINHO VERDE BRANCO SECO 2019
15	AZEVEDO DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA LOUREIRO E ALVARINHO 2019
15	CAIADO REG ALENTEJANO BRANCO ANTÃO VAZ, ARINTO E ROUPEIRO 2019
15	CARDAL REG TEJO BRANCO FERNÃO PIRES E MOSCATEL GRAÚDO 2019
15	CARVALHAIS GRÃO VASCO DOC DÃO BRANCO ENCRUZADO, MALVASIA, BICAL E GOUVEIO 2019
15	EIRA DOS MOUROS DOC VINHO VERDE BRANCO 2019
15	FÉLIX ROCHA REG LISBOA BRANCO SAUVIGNON BLANC E ARINTO 2018
15	HERDADE DO PESO SOSSEGO REG ALENTEJANO BRANCO ANTÃO VAZ, ARINTO E ROUPEIRO 2019
15	HERDADE DOS TEMPLÁRIOS DOC TEJO BRANCO ARINTO, FERNÃO PIRES E RIESLING 2019
15	MUROS DE VINHA DOC DOURO BRANCO 2019
15	QUINTA DO BARCO DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO 2019
14,8	SOTTAL REG LISBOA BRANCO LEVE MOSCATEL GRAÚDO, ARINTO E VITAL 2019
14,5	CANTO DA VINHA REG TEJO BRANCO FERNÃO PIRES E ARINTO 2019



16,5	ARCEBISPA PREMIUM REG ROSÉ 2018
€ 4,90	PENÍNSULA DE SETÚBAL 13% vol.
	ENOLOGIA GONÇALO CARAPETO
	CABERNET SAUVIGNON
COR	Rosado, límpido.
AROMA	Intenso em notas frutadas, com destaque para frutos vermelhos e frutos de baga silvestre.
SABOR	Bem estruturado, com bom corpo, boa frescura, à fruta junta-se um toque apimentado, termina longo.
	SOC. AGRIC. DA ARCEBISPA



16	CABRIZ DOC ROSÉ COLHEITA SELECIONADA 2019
€ 4,49	DÃO 12,5% vol.
	ENOLOGIA OSVALDO AMADO
	TOURIGA NACIONAL E ALFROCHEIRO
COR	Rosado suave, brilhante.
AROMA	Muito jovem e fresco, com predominantes notas de morangos e framboesas.
SABOR	Frutado, com um toque floral, destaca-se pela harmonia do conjunto, deixa um final sedutor e envolvente.
	GLOBAL WINES



16,5	LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS DOC ROSÉ 2019
€ 4,95	DOURO 12% vol.
	ENOLOGIA FRANCISCO BAPTISTA
	VINHAS VELHAS
COR	Rosa suave, pálido, límpido.
AROMA	Fresco, muito apelativo, cheira a verão!
SABOR	Com notas frutadas em destaque, é um vinho harmonioso, muito agradável, para um brinde ou cocktail.
	LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS



16	MARQUÊS DE MARIALVA DOC ROSÉ COLHEITA SELECIONADA 2019
€ 3,50	BAIRRADA 12,5% vol.
	ENOLOGIA OSVALDO AMADO
	BAGA
COR	De elegante cor rosada, é brilhante e límpido.
AROMA	Intenso em notas de frutos vermelhos como morangos, framboesas, cereja.
SABOR	Muito harmonioso, tem uma estrutura equilibrada, boa frescura, frutado, bom para todos os momentos!
	ADEGA DE CANTANHEDE



16	BRIDÃO CLÁSSICO DOC ROSÉ 2019
€ 3,30	DO TEJO 12,5% vol.
	ENOLOGIA PEDRO GIL
	TOURIGA NACIONAL E SYRAH
COR	Rosado suave, limpo e brilhante.
AROMA	Rico, com evidentes notas frutadas, com destaque para morango, cereja e romã.
SABOR	Conjunto equilibrado, com frescura cativante, deixa um toque vegetal envolvido na fruta, termina apelativo.
	ADEGA DO CARTAXO



16	COMENDA GRANDE REG ROSÉ 2019
€ 5	ALENTEJANO 11% vol.
	ENOLOGIA FRANCISCO PIMENTA
	TOURIGA NACIONAL
COR	Rosado com tons salmão, limpo.
AROMA	Elegante, com notas de frutos frescos, morangos, cerejas, groselha.
SABOR	Fresco e frutado, é um vinho de estrutura muito harmoniosa, sedutor para a mesa ou uma conversa.
	MONTE DA COMENDA AGROTURISMO

Outros vinhos provados e classificados

16	TAVEDO DOC DOURO ROSÉ TINTA RORIZ, TINTA BARROCA E TINTA AMARELA 2019
15,5	ADEGA DE BORBA DOC ALENTEJO ROSÉ ARAGONEZ E SYRAH 2019
15,5	CABO DA ROCA REG LISBOA ROSÉ SYRAH, CASTELÃO E ARAGONEZ 2019
15,5	ENCOSTA DO SOBRAL REG TEJO ROSÉ SELECTION SYRAH E TOURIGA NACIONAL 2019
15,5	VALE DA CALADA REG ALENTEJANO ROSÉ ARAGONEZ E TOURIGA FRANCA 2019
15,5	VERSÁTIL REG ALENTEJANO ROSÉ ALFROCHEIRO, ARAGONEZ E TRINCADEIRA 2019
15	CAIADO REG ALENTEJANO ROSÉ ARAGONEZ, CASTELÃO E TOURIGA NACIONAL 2019
15	CAPELA DOC ALENTEJO ROSÉ ARGONEZ 2019
15	CASAL DO CONDE REG TEJO ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2017
15	CEREJEIRAS REG LISBOA ROSÉ CASTELÃO, ARAGONEZ E TOURIGA NACIONAL 2019
15	CONDE VIMIOSO REG TEJO ROSÉ COLHEITA SEL. TOURIGA NACIONAL E SYRAH 2019
15	EIRA DOS MOUROS DOC VINHO VERDE ROSÉ 2019
15	HERDADE DA BARROSINHA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL ROSÉ COLH. SEL. CASTELÃO 2019
15	OPTA DOC DÃO ROSÉ TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO E TINTA RORIZ 2019
15	PORTA DA RAVESSA REG ALENTEJANO ROSÉ CASTELÃO E ARAGONEZ 2019
15	QUINTA DE SÃO CRISTOVÃO REG LISBOA ROSÉ TOURIGA NACIONAL E SYRAH 2019
15	SÃO FILIPE REG PENÍNSULA DE SETÚBAL ROSÉ CASTELÃO 2019
15	TOJEIRA PREMIUM DOC VINHO VERDE ROSÉ TOURIGA NACIONAL, VINHÃO E BORRAÇAL 2019
15	VALE DAS AREIAS REG LISBOA ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2018
14,5	HERDADE DOS TEMPLÁRIOS REG TEJO ROSÉ MERLOT 2019
14,5	MUROS DE VINHA DOC DOURO ROSÉ TINTA RORIZ E TOURIGA NACIONAL 2019
14,5	TERRA FORTE REG ALENTEJANO ROSÉ TOURIGA NACIONAL, SYRAH E ARAGONEZ 2019



SANTA
VITÓRIA
VINHOS

UMA FAMÍLIA DE PUROS SANGUES ALENTEJANOS



WWW.SANTAVITORIA.PT

**16,5** CAMOLAS SELECTION PREMIUM
DOC TINTO 2017

€ 4,95 PALMELA 14,5% vol.

ENOLOGIA
FRANCISCO CAMOLAS DE MATOS E ANTÓNIO MANUEL SANCHES

CASTAS
CASTELÃO, TOURIGA NACIONAL E ALICANTE BOUSCHET

COR De sedutora cor rubi, limpo.

AROMA Pleno de juventude, com evidentes notas de frutos vermelhos frescos e gulosos.

SABOR É muito harmonioso, lembra verão, fresco, jovial, frutado, com taninos sedosos, agradável para acompanhar uma refeição, deixa um final longo e equilibrado.

ADEGA CAMOLAS
T.+351 212 350 677
www.adegacamolas.pt
geral@adegacamolas.pt
f adegacamolas
@adegacamolas

**16,5** CAPELA
DOC TINTO 2018

€ 4,99 ALENTEJO 14% vol.

ENOLOGIA
ALEXANDRA MENDES

CASTAS
TRINCADEIRA, ALICANTE BOUSCHET E TOURIGA NACIONAL

COR Granada, limpo.

AROMA Elegante e sedutor, revela notas frutadas que remetem para frutos vermelhos e de bago silvestre, fresco.

SABOR Tem taninos sedosos, frescura cativante, a convidar para uma refeição, à fruta juntam-se sensações balsâmicas, rico, deixa um final persistente.

CASA CLARA
T. +351 284 858 637
F. +351 284 853 277
info@casaclara.pt
www.casaclara.pt
f CasaClara.Alentejo
@casaclara_alentejo

**17** MARQUÊS DE MARIALVA
DOC TINTO COLHEITA SELECIONADA 2017

€ 3,50 BAIRRADA 13% vol.

ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

BAGA, TOURIGA NACIONAL E ARAGONEZ

COR Rubi, limpo.

AROMA Revela evidentes notas frutadas, com algum vegetal, que o enriquece.

SABOR Os taninos são sedoso, boa frescura, muito gastronómico, notas de fruta madura, termina longo e sedutor.

ADEGA DE CANTANHEDE

**17** FONTE DO OURO
DOC TINTO 2018

€ 4,95 DÃO 13% vol.

ENOLOGIA
NUNO CANCELA DE ABREU

TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO E JAEN

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Muito elegante, jovem e fresco, destaca notas de frutos vermelhos.

SABOR Conjunto pleno de frescura, muito gastronómico, perfeito para as noites de verão, taninos redondos, termina persistente.

QUINTA FONTE DO OURO

**16,8** CAPÍTULO
REG TINTO 2017

€ 4,50 TEJO 13,5% vol.

ENOLOGIA
TERESA NICOLAU

CABERNET SAUVIGNON E TOURIGA NACIONAL

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, com destaque para morangos, cereja, groselha.

SABOR Tem taninos sedosos, conjunto harmonioso, com boa frescura, fruta, especiaria, deixa um final longo.

CASAL DAS FREIRAS

**16,5** CASAL DO CONDE
DOC TINTO RESERVA 2014

€ 5 TEJO 13,5% vol.

ENOLOGIA
VERÓNICA PEREIRA

TOURIGA NACIONAL E CABERNET SAUVIGNON

COR Rubi, limpo.

AROMA Sobressaem notas de fruta madura, com um toque vegetal apimentado e até a lembrar tomateiro.

SABOR Conjunto harmonioso, com bons taninos e frescura, frutado, toque de baunilha, final longo.

SOC. AGRÍCOLA CASAL DO CONDE

**16** PUNTO ASSENTE

€ 3,60

PUNTO ASSENTE

REG TINTO EDIÇÃO ESPECIAL 2017

ENOLOGIA
LISBOA 14% vol.

JULIÃO BATISTA

CASTAS
CASTELÃO, TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL
E SYRAH

COR

Granada, limpo.

AROMA

Apelativo, com delicadas notas frutadas a destacar framboesas e mirtilos e a frescura da groselha e romã.

SABOR

Mantém o perfil frutado, é fresco, com taninos sedosos e bem integrados, bom corpo e volume, deixa um final de boca envolvente e harmonioso.

VASSALA WINES

T. +351 263 790 531
geral@vassalawines.pt
www.vassalawines.pt**16,5** LOTE 44
REG TINTO RESERVA 2018

€ 4,75 LISBOA 14% vol.

ENOLOGIA
JOÃO ALEXANDRE

SYRAH E TOURIGA NACIONAL

COR De lindo tom granada, tem aspeto limpo.

AROMA É muito elegante, tem notas frutadas, especialmente framboesas, groselha e mirtilo.

SABOR Taninos redondos, mantém a fruta em evidência, frescura interessante, perfil gastronómico, final longo.

ADEGA COOPERATIVA DE ARRUDA DOS VINHOS

**16,3** SERRAS DE GRÂNDOLA
REG TINTO - PRIVATE SELECTION 2018

€ 4,90 PENÍNSULA DE SETÚBAL 13,5% vol.

ENOLOGIA
JACINTA SOBRAL

TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ E CASTELÃO

COR Ruvi, limpo.

AROMA Harmonioso e envolvente, revela notas frutadas, fresco, com um toque floral.

SABOR Tem bom corpo e volume, é algo balsâmico, tem acidez cativante, bons taninos, deixa um final persistente.

A SERENADA ENOTURISMO

**16****€ 3,75****SOLAR DOS LOENDROS**

REG TINTO 2019



TEJO 13% vol.

ENOLOGIA

TERESA NICOLAU

CASTAS

CASTELÃO, CABERNET SAUVIGNON, TOURIGA NACIONAL E TRINCADEIRA

COR

Sedutor rubi, aspeto limpo.

AROMA

Sente-se a fruta, madura, como morangos silvestres, framboesas, amoras, toque especiado.

SABOR

Os taninos são sedosos e apertados, tem boa frescura, mantém a fruta, com destaque para amoras e mirtilos, notas de pimenta rosa, termina longo e gastronómico.

CASA AGRÍCOLA SOLAR DOS LOENDROS

T. +351 249 345 839
geral@solarostosloendros.pt
www.solarostosloendros.pt

SolarLoendros

**15,5****€ 4,69****RESERVA DOS AMIGOS**

REG TINTO RESERVA 2019



LISBOA 13% vol.

ENOLOGIA

ANTÓNIO VENTURA E RAFAEL NEUPARTH

CASTAS

ARAGONEZ, CASTELÃO E TINTA MIÚDA

COR

Rubi definido, brilhante, limpo.

AROMA

Os frutos silvestres em destaque, framboesas, amoras, mirtilos, groselha.

SABOR

Bom corpo e volume, taninos sedosos e apertados, boa frescura, mantém o perfil frutado, deixa um final de boca harmonioso.

VIDIGAL WINES

T. +351 244 819 480
info@vidigalwines.com
www.vidigalwines.com

VidigalWines

vidigalwines

**16****JABURU**

REG TINTO 2017

€ 4,99

ALENTEJANO 13,5% vol.



ENOLOGIA

ANTÓNIO VENTURA

ALICANTE BOUSCHET, TRINCADEIRA, ARAGONEZ, SYRAH E CABERNET SAUVIGNON

COR Rubi, limpo.

AROMA A fruta em destaque, notas de morangos, groselha, romã, toque de chocolate.

SABOR Frescura em destaque, taninos suaves, estrutura correta e equilibrada, frutado, termina longo.

HERDADE DA AJUDA / PMC WINE & FOOD

**16****CONDE VIMIOSO**

REG TINTO COLHEITA SELECIONADA 2018

€ 4,49

TEJO 13,5% vol.



ENOLOGIA

ANTÓNIA BARBOSA

TOURIGA NACIONAL, CASTELÃO, CABERNET SAUVIGNON E SYRAH

COR Granada, limpo.

AROMA Rico, envolvente, com evidentes notas de fruta madura, doce e sedutora.

SABOR Bom corpo e volume, taninos macios, frescura correta, deixa notas de compota de morango, termina longo.

FALUA

**16****ALDEIAS DE JUROMENHA**

REG TINTO COLHEITA SELECIONADA 2018

€ 4,50

ALENTEJANO 15% vol.



ENOLOGIA

JOÃO CALADO E VITOR FELIX

SYRAH, TOURIGA NACIONAL, TRINCADEIRA E CABERNET SAUVIGNON

COR Rubi, limpo.

AROMA Frutado intenso, com destaque para morangos, cerejas, notas de baunilha.

SABOR Bons taninos, sedosos, é equilibrado, fresco, com suaves notas tostadas, termina longo e harmonioso.

HERDADE DAS ALDEIAS DE JUROMENHA

**16****CORAGEM**

REG TINTO 2019

€ 4,99

LISBOA 13% vol.



ENOLOGIA

ANTÓNIO VENTURA E RAFAEL NEUPARTH

CASTELÃO, SYRAH E ARAGONEZ

COR Rubi, limpo.

AROMA Muito equilibrado e harmonioso, mostra notas frutadas, com destaque para frutos vermelhos.

SABOR Tudo correto, bem integrado, os taninos são macios, tem boa frescura, fruta, deixa um final longo.

VIDIGAL WINES

**16** LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS
DOC TINTO 2018

€ 4,95 DOURO 13,5% vol.

ENOLOGIA
FRANCISCO BAPTISTA

VINHAS VELHAS

COR Rubi, limpo.

AROMA Os frutos vermelhos estão em evidência, lembra morangos silvestres, cerejas e groselhas.

SABOR Redondo e equilibrado, tem boa frescura, é gastronómico, mantém o perfil frutado e deixa um final longo e apelativo.

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS

**16** TERRAS DO SADO
REG TINTO RESERVA 2017

€ 4,99 PENÍNSULA DE SETÚBAL 15% vol.

ENOLOGIA
FILIPE CARDOSO

CABERNET SAUVIGNON, ALICANTE BOUSCHET E CASTELÃO

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Fresco, com notas de frutos de baga silvestres, aromas de bosque.

SABOR Tem taninos sedosos, bom corpo e volume, mantém o perfil aromático, é gastronómico, termina longo e harmonioso.

SIVIPA - SOC. VINÍCOLA DE PALMELA

**16** CAMOLAS SELECTION
DOC TINTO RESERVA 2018

€ 3,80 PALMELA 14,5% vol.

ENOLOGIA
FRANCISCO CAMOLAS DE MATOS E ANTÓNIO
MANUEL SANCHES

CASTELÃO, TRINCADEIRA E ALICANTE BOUSCHET

COR Rubi escuro, limpo.

AROMA A fruta está em evidência, com destaque para morangos e framboesas, toque tostado.

SABOR Equilibrado e muito agradável, a passagem pela madeira deu-lhe complexidade e notas de grãos torrados, final sedutor.

ADEGA CAMOLAS

**16** VALE DAS AREIAS
REG TINTO 2017

€ 4,99 LISBOA 13,5% vol.

ENOLOGIA
HUGO MENDES/JOÃO PALMEIRA

TOURIGA NACIONAL, CASTELÃO E SYRAH

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos maduros, toque floral e ligeiro vegetal, conjunto sedutor.

SABOR Tem taninos ricos e sedosos, boa frescura que confere perfil gastronómico, bom corpo e volume, termina longo.

SOC. AGRÍCOLA DA LABRUGEIRA

**16** ENCOSTAS DE XIRA
REG TINTO 2018

€ 4,99 LISBOA 13,80% vol.

ENOLOGIA
MÁRIO LOURO E JOÃO PASSARINHO

CASTELÃO E TOURIGA NACIONAL

COR Rubi, limpo.

AROMA Interessante, com predominantes notas frutadas, envolvidas por alguma baunilha.

SABOR Bem estruturado, taninos macios, frescura correta, boa fruta, toque floral e toque especiado, termina longo.

MUNICÍPIO DE VILA FRANCA DE XIRA

**16** PAPO AMARELO
REG TINTO RESERVA 2019

€ 5 PENÍNSULA DE SETÚBAL 14% vol.

ENOLOGIA
JAIME QUENDERA

CASTELÃO, SYRAH, ARAGONEZ E CABERNET SAUVIGNON

COR Granada, limpo.

AROMA Intensamente frutado e guloso, com notas de compota de morango e framboesa.

SABOR Envolve, com taninos sedosos, boa frescura a conferir perfil gastronómico, mantém a fruta, termina longo.

COOPERATIVA AGRIC. SANTO ISIDRO DE PEGÕES

Outros vinhos provados e classificados

16	HERDADE DOS TEMPLÁRIOS DOC TEJO TINTO COLH. SELC. 2017
16	AL-RIA REG LISBOA TINTO TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ E SYRAH 2018
16	ALTANO NATURALMENTE DOC DOURO TINTO TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ E TINTA BARROCA 2018
16	CABO DA ROCA REG LISBOA TINTO SYRAH, CASTELÃO E ARAGONEZ 2019
16	QUINTA DA ATELA REG TEJO TINTO 2017
16	VALE DA CALADA REG ALENTEJANO TINTO ARAGONEZ, TRINCADEIRA E SYRAH 2018
15,8	CEREJEIRAS REG LISBOA TINTO COLHEITA SEL. ARAGONEZ, CABERNET SAUVIGNON E PETIT VERDOT 2018
15,8	ENCOSTA DO SOBRAL REG TEJO TINTO SELECTION 2018
15,8	HERDADE DA BARROSINHA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO COLH. SEL. 2018
15,8	HERDADE DE GÂMBIA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO TOURIGA NACIONAL, SYRAH E ARAGONEZ 2018
15,8	LOTE 44 REG LISBOA TINTO SYRAH, TOURIGA NACIONAL E ARAGONEZ 2018
15,8	PORTAS DA HERDADE REG ALENTEJANO TINTO RESERVA SYRAH, TRINCADEIRA E TOURIGA NACIONAL 2017
15,8	VELHOS TEMPOS REG LISBOA TINTO RESERVA SYRAH E MARSELAN 2017
15,8	VINHA MORENA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO TOURIGA NACIONAL E ALFROCHEIRO 2016
15,5	CABRIZ DOC DÃO TINTO COLHEITA SELECIONADA TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ E ALFROCHEIRO 2017
15,5	DIZEM QUE É TINTO REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO COLH. SEL. 2017
15,5	LOTE 44 REG LISBOA TINTO SYRAH 2018
15,5	MARCO VELHO DOC TORRES VEDRAS TINTO CASTELÃO, ARAGONEZ E SYRAH 2016
15,5	PANCAS REG LISBOA TINTO SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT E CASTELÃO 2018
15,5	PORRAIS DOC DOURO TINTO TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, SOUSÃO E TINTA BARROCA 2017
15,5	PRIMAVERA DOC BAIRRADA TINTO SELECÇÃO BAGA, TINTA RORIZ E TOURIGA NACIONAL 2016
15,5	QUINTA DA ALORNA REG TEJO TINTO TINTA RORIZ, CASTELÃO, SYRAH E ALICANTE BOUSCHET 2017
15,5	QUINTA DE SÃO CRISTÓVÃO ESTATE BOTTLED REG LISBOA TINTO 2017
15,5	SEM RESERVAS REG LISBOA TINTO COLHEITA SELEC. 2018
15,5	SOLAR DOS LOENDROS REG TEJO TINTO CABERNET SAUVIGNON 2019
15,5	TERRA FORTE REG ALENTEJANO TINTO TOURIGA NACIONAL, SYRAH E ARAGONEZ 2017
15,5	VALE DE LISBOA REG LISBOA TINTO CASTELÃO E ARAGONEZ 2018
15,5	VERSÁTIL REG ALENTEJANO TINTO TOURIGA NACIONAL, TINTA CAIADA, ARAGONEZ E TRINCADEIRA 2018
15	CANTO DA VINHA DOC DO TEJO TINTO ARAGONEZ E SYRAH 2018
15	PORTA DA RAVESSA DOC ALENTEJO TINTO CASTELÃO, TRINCADEIRA, ARAGONEZ E ALICANTE BOUSCHET 2019



Alvarinho, Arinto, Encruzado, Chardonnay e Sauvignon Blanc

CINCO CASTAS BRANCAS

para momentos perfeitos

> texto **André Guilherme Magalhães** > fotografia **D.R.**

Agora que os portugueses estão a desconfinar e o verão veio para ficar, surgem mais ocasiões para jantares conviviais em noites quentes ao ar livre, momentos perfeitos para degustar vinhos brancos especiais. Para melhor aconselharmos os nossos leitores conduzimos uma prova cega de vinhos brancos que abrangeu quase todas as regiões vinícolas de Portugal.

Como tivemos ocasião de constatar numa recente grande prova de vinhos brancos, ainda antes da pandemia e a que chamamos “Branco Incríveis”, os produtores portugueses têm vindo a fazer vinhos brancos a um nível cada vez mais ambicioso. Se é verdade que, tal como então afirmamos, tradicionalmente em Portugal os grandes vinhos são elaborados a partir de blends, desta vez não quisemos deixar de vos deixar com uma perspectiva de vinhos monocasta que, sem ambicionarem ser de topo de gama, são adequados para consumir em situações específicas que podem acabar por se constituir em momentos perfeitos.

Decidimos focar-nos em vinhos monovarietais de cinco castas que ao longo dos últimos anos consideramos que se têm vindo a afirmar no panorama dos brancos: as castas nacionais Alvarinho, Arinto e Encruzado e as “internacionais” Chardonnay e Sauvignon Blanc.

Esta terá sido a primeira prova cega colectiva organizada em Portugal durante o período de confinamento. A revista Paixão Pelo Vinho conseguiu a proeza de reunir 12 provadores distribuídos por quatro painéis de prova respeitando em absoluto as regras de distanciamento social e de segurança sanitária contando para tal com a preciosa colaboração da Viniportugal que disponibilizou a sua magnífica Sala Ogival no Terreiro do Paço, assim como a competência e apoio do seu staff de acolhimento. Foram provados cerca de 120 vinhos.

A casta Alvarinho que, há pouco mais de uma década se escapuliu do seu berço minhoto para se espalhar por tantas outras regiões, tem vindo a causar sensação nos últimos anos gerando vinhos frescos e perfumados, exuberantes e cheios de personalidade. Apreciar um copo de Alvarinho como aperitivo de fim de tarde a ver o pôr do sol pode-se tornar um momento perfeito.

Os vinhos da casta Arinto são vibrantes e acidulos de perfil mineral e frescura marcante o que os torna muito gastronómicos. Ameijoas à Bulhão Pato (que não levam vinho!) e um copo de Arinto jovem, pão saloio para o molho e uma vista de mar a rebentar no areal da Praia da Adraga pode ser considerado um momento perfeito.

A francesa Chardonnay instalou-se paulatinamente em Portugal a partir do final dos anos 80 estando hoje presente na maioria das nossas regiões. Podemos dizer que já

Decidimos focar-nos em vinhos monovarietais de cinco castas que ao longo dos últimos anos consideramos que se têm vindo a afirmar no panorama dos brancos: as castas nacionais Alvarinho, Arinto e Encruzado e as “internacionais” Chardonnay e Sauvignon Blanc.

esteve mais na moda, mas a verdade é que estando muitos produtores a abandonar o perfil “tosta/baunilha” que acabava por se tornar excessivo face às elevadas graduações alcoólicas obtidas na maturação fenólica plena, estão a surgir exemplares muito interessantes. Um frango da Guia de take-away comido ao almoço em família no jardim de uma casa de férias no Algarve, pode ser um momento perfeito.

Seria uma ousadia sugerir que combinar um Sauvignon Blanc com bacalhau assado pode constituir um momento perfeito? Pela mesma razão que apreciamos o amargo dos grelos nos pratos de bacalhau, também as notas herbáceas e verdes dos vinhos desta casta se harmonizam perfeitamente com o fiel amigo. Harmonizar pratos de bacalhau, sobretudo grelhados ou no forno com os Sauvignons melhor pontuados nesta prova pode gerar momentos perfeitos nesta temporada.

Deixo para o fim uma das minhas castas favoritas, a bela Encruzado, oriunda do Dão e aí pouco valorizada até muito recentemente, apesar dos exemplos vivos que demonstram tratar-se de uma casta com um potencial de evolução extraordinário.

O meu momento perfeito para este verão, quando pudermos finalmente circular em segurança, seria merendar uma fatia de pão de centeio torrado com requeijão de Seia e um copo de Quinta dos Carvalhais Encruzado 1998 à sombra de uma latada de uma Quinta no Dão.



18 JOÃO PORTUGAL RAMOS

DOC BRANCO 2019

€ 9,99 VINHO VERDE 13% vol.

ENOLOGIA
JOÃO PORTUGAL RAMOS

CASTAS
ALVARINHO

COR Amarelo citrino, brilhante, limpo.

AROMA Intenso, complexo, com evidentes notas cítricas que remetem para tangerinas, laranjas, notas de frutos de pomar, como pêssegos.

SABOR Rico e frutado, vai seduzindo, crescendo, na boca há ananás, lima, toda uma frescura que seduz e cativa, indicando perfil gastronómico. Um vinho excelente, para beber com alegria e prazer.

JOÃO PORTUGAL RAMOS
T. +351 268 339 910
geral@jportugalramos.pt
www.jportugalramos.pt
f João Portugal Ramos
@joao_portugal_ramos



18

€ 11,30

QUINTA DE CARAPEÇOS

REG BRANCO RESERVA 2018

ENOLOGIA
MINHO 14% vol.

JORGE SOUSA PINTO

CASTAS
ALVARINHO

COR

Amarelo citrino, limpo.

AROMA

Intenso em notas de frutos cítricos, ananás, flores, com nuances tostadas a enriquecer o conjunto.

SABOR

Muito bom, aliás... excelente! É envolvente, tem bom corpo e volume, frescura cativante, gastronómico, deixa um toque de tropicalidade, tem boa madeira, termina longo e promissor.

QUINTA DE CARAPEÇOS

T. +351 226 007 844
geral@quintadecarapecos.pt
www.quintadecarapecos.pt
f QuintadeCarapeços
@quintadecarapecos



18 SOALHEIRO

DOC BRANCO RESERVA 2018

€ 24 VINHO VERDE 13% vol.

ENOLOGIA
LUÍS CERDEIRA

ALVARINHO

COR Amarelo citrino, limpo, brilhante.

AROMA Elegante, com finas notas frutadas, especialmente cítricos, flores brancas e de laranjeira, fumados.

SABOR Rico, envolvente, com excelente corpo e volume, cheio de vivacidade, deixa notas frutadas, termina muito persistente.

VINUSOALLEIRUS



18 VALE DOS ARES

DOC BRANCO 2019

€ 9,90 VINHO VERDE 13% vol.

ENOLOGIA
GABRIELA ALBUQUERQUE

ALVARINHO

COR Amarelo citrino definido, limpo.

AROMA Fresco, vivo, rico, com evidentes notas de sílex, toranja frutos cítricos, flor de laranjeira.

SABOR Envolvente, com excelente corpo e volume, mantém o perfil citrino, muito elegante, expressivo, termina persistente.

VALE DOS ARES



17,5	CORTES DE CIMA REG BRANCO 2016
€ 11,30	ALENTEJANO 12,5% vol.
	ENOLOGIA ANNA JORGENSEN
	ALVARINHO
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Delicado, é frutado, fresco, com predominates notas de ananás, frutos de polpa branca.
SABOR	Complexo, com a fruta envolvida em elegantes notas tostadas, resultantes do estágio em madeira, bom corpo, termina persistente.
	CORTES DE CIMA



17,2	S. CAETANO REG BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2018
€ 9,10	MINHO 13,5% vol.
	ENOLOGIA WINE LORDS
	ALVARINHO
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Deixa notas predominantes a citrinos, frutos tropicais e pêssego.
SABOR	Muito equilibrado, com bom corpo e volume, fresca em destaque, muito gastronómico, termina longo e apelativo.
	S. CAETANO WINES



17,5	JOÃO PORTUGAL RAMOS DOC BRANCO RESERVA 2017
€ 19,99	VINHO VERDE 13% vol.
	ENOLOGIA JOÃO PORTUGAL RAMOS
	ALVARINHO
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Muito apelativo, com delicadas notas de ananás, algum citrino, toque floral, tostados e fumados.
SABOR	Tem bom corpo e volume, é untuoso, a barrica muito bem integrada, proporcionando um conjunto complexo e sedutor.
	JOÃO PORTUGAL RAMOS



17	CORTINHA VELHA LEGADO MANUEL COVAS DOC BRANCO 2018
€ 15	VINHO VERDE 13,5% vol.
	ENOLOGIA LUÍS EUCLIDES
	ALVARINHO
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Envolvente, frutado, com notas citrinas e tropicais aliadas a tostados e fumados.
SABOR	O estágio em madeira a conferir complexidade e a deixar notas de baunilha envolvidas na fruta, fresco, termina persistente.
	CORTINHA VELHA II



17,5	SOALHEIRO GRANIT MINERAL SELECTION DOC BRANCO 2019
€ 12	VINHO VERDE 13% vol.
	ENOLOGIA LUÍS CERDEIRA
	ALVARINHO
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Fresco, com notas de pederneira, citrino e tropical.
SABOR	Tem bom corpo e volume, destaca-se pela frescura e vivacidade, resulta num conjunto apelativo, com final persistente.
	VINUSOALLEIRUS



17	ENCOSTAS DE MELGAÇO ÚNICO DOC BRANCO 2018
€ 12	VINHO VERDE 13,5% vol.
	ENOLOGIA JORGE SOUSA PINTO
	ALVARINHO
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Discreto mas muito elegante, a deixar notas de frutos tropicais e citrinos.
SABOR	Tem bom corpo e volume, mantém a fruta, com notas florais, maçã verde, laranja, casca de laranja, fresco, termina persistente.
	ENCOSTAS DE MELGAÇO



17,5	VVB - QUINTA DAS PEREIRINHAS SUPERIOR DOC BRANCO 2019
€ 7	VINHO VERDE 12,5% vol.
	JOÃO PEREIRA
	ALVARINHO
COR	Citrino, com tons esverdeados, limpo.
AROMA	Elegante, com delicadas notas tropicais, maracujá, ananás, manga, ameixa.
SABOR	Envolvente, frutado, tem bom corpo e volume, expressivo, gastronómico e prazeroso, termina persistente.
	QUINTA DAS PEREIRINHAS - ALVARINHO DE MONÇÃO



17	NOSTALGIA 10 BARRICAS DOC BRANCO 2016
€ 18,70	VINHO VERDE 13% vol.
	ENOLOGIA FRANCISCO BAPTISTA
	ALVARINHO
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Intenso, com surpreendente juventude, citrinos, laranja, pêssego, tostados e fumados.
SABOR	Complexo, rico, com bom corpo e volume, a barrica presente sem prejudicar a fruta, termina longo e promissor.
	LUA CHEIA CHEIA EM VINHAS VELHAS



16,8 € 12

DESNÍVEL

DOC BRANCO RESERVA 2019

DOURO 13,5% vol.

ENOLOGIA
JOÃO LOPES PINTO

CASTAS
ALVARINHO

COR

Amarelo citrino, limpo.

AROMA

Complexo, com estágio em barrica, deixa notas frutadas exóticas e especiarias doces.

SABOR

Envolvente, com bom corpo e volume, bem estruturado, mantém a fruta, muita frescura a potenciar o perfil gastronómico, vai evoluir, termina persistente.

ANTÓNIO JOÃO LOPES PINTO
QUINTA DA COVADA
T. +351 934 788 661
desnivel.douro@gmail.com



17 € 6,95

**ADEGA PONTE DA BARCA
ALVARINHO**

REG BRANCO RESERVA 2018

MINHO 13% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ OLIVEIRA

CASTAS
ALVARINHO

COR

Citrino, com tons esverdeados, limpo.

AROMA

Muito fresco, elegante, com evidentes notas de frutos tropicais, como ananás, frutos cítricos.

SABOR

Bem estruturado, resulta num conjunto muito harmonioso, surpreende pela frescura, corpo e potencial, termina persistente.

ADEGA PONTE DA BARCA
T. +351 258 480 220
geral@adegapontedabarca.pt
https://adegapontedabarca.pt
f adegapontedabarca.pt
@wine.pontedabarca



17 € 9

NINFA
REG BRANCO 2019

TEJO 13% vol.

ENOLOGIA
JOÃO BARBOSA

ALVARINHO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Frutado, com delicadas notas citrinas, com destaque para limão, laranja e flores.

SABOR A frescura está em destaque, belo conjunto, equilibrado, mantém o perfil citrino, termina persistente.

SOC. AGRIC. JOÃO T.M. BARBOSA & FILHOS



17 € 7,99

PORTAL DO FIDALGO
DOC BRANCO 2019

VINHO VERDE 12,5% vol.

ENOLOGIA
ABEL CODEÇO

ALVARINHO

COR Citrino, limpo e brilhante.

AROMA Especialmente frutado, expressivo, jovem, a evidenciar notas de ananás, manga, maracujá.

SABOR Muito bom, com frescura cativante a indicar o perfil gastronómico, mantém a fruta, deixa um final longo.

PROVAM



17 € 9,50

PEQUENOS REBENTOS
DOC BRANCO 2019

VINHO VERDE 13% vol.

ENOLOGIA
MÁRCIO LOPES

ALVARINHO

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo e brilhante.

AROMA Sedutor, revela delicadas notas de laranja, toranja, frutos tropicais, erva aromática.

SABOR Vivo, vibrante, com frescura a potenciar carácter gastronómico, mantém a fruta, termina expressivo e persistente

MÁRCIO LOPES WINEMAKER



17 € 13,5

QUINTA DA LIXA
REG BRANCO RESERVA 2016

MINHO 13% vol.

ENOLOGIA
CARLOS TEIXEIRA

ALVARINHO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Perfil marcadamente citrino, com notas de toranja, laranja, flor de laranjeira, nuances tostadas.

SABOR A barrica muito bem integrada a trazer complexidade ao conjunto, expressivo, gastronómico, termina persistente.

QUINTA DA LIXA - SOC. AGRÍCOLA



17	QUINTA DA RAZA REG BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2019
€ 7	VINHO VERDE 13,5% vol.
	ENOLOGIA FERNANDO MOURA E PEDRO CAMPOS
	ALVARINHO
	COR Amarelo citrino, limpo.
	AROMA Intenso em notas citrinas, frutos de pomar e flor de laranjeira.
	SABOR Muito bom, envolvente, com frescura apelativa e promissora de excelentes momentos à mesa, termina persistente.
	JOSÉ DIOGO TEIXEIRA COELHO



17	QUINTA DE ALDERIZ DOC BRANCO 2019
€ 6	VINHO VERDE 13,5% vol.
	ENOLOGIA JOÃO GARRIDO
	ALVARINHO
	COR Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.
	AROMA Intenso em notas frutadas, com destaque para laranja, toranja, pêssego e ameixa.
	SABOR Frutado, com nuances florais que lhe confere elegância, fresco, saboroso, termina longo e equilibrado.
	SOCIEDADE AGRÍCOLA DA CASA PINHEIRO



17	QUINTA DE CARAPEÇOS REG BRANCO GRANDE ESCOLHA 2019
€ 9,4	MINHO 14% vol.
	ENOLOGIA JORGE SOUSA PINTO
	ALVARINHO
	COR Amarelo citrino com laivos esverdeados, límpido.
	AROMA Frutado, com predominantes notas de pêssego, pêra, baunilha, tosta.
	SABOR Belo conjunto, com bom corpo e volume, acidez bem posicionada, frutado, deixa um final persistente.
	QUINTA DE CARAPEÇOS



16,5 € 5,29

TERRAS DE FELGUEIRAS
REG BRANCO 2019

MINHO 12% vol.

ENOLOGIA
JOÃO GASPAR

CASTAS
ALVARINHO

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.

AROMA Com notas citrinas em destaque, lima, limão, tangerina, algum ananás e maracujá. Fresco.

SABOR Mantém o perfil frutado, acrescem notas florais, nota-se um gás muito levezinho que lhe dá uma certa piada, é harmonioso.

VERCOOPE - UNIÃO DAS ADEGAS COOPERATIVAS DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES
T. +351 229 698 180
uniao.adegas@vercoope.pt
www.vercoope.pt
 @Vercoope



17	SOALHEIRO DOC BRANCO 2019
€ 9,50	VINHO VERDE 12,5% vol.
	ENOLOGIA LUÍS CERDEIRA
	ALVARINHO
	COR Amarelo citrino com laivos esverdeados, limpo.
	AROMA Frutado, com evidentes notas de tropicalidade, como ananás, maracujá e manga, ligeiro floral.
	SABOR Muito fresco, vivo e gastronómico, mantém o perfil frutado, agora mais citrino, deixa um final envolvente e promissor.
	VINUSOALLEIRUS

Outros vinhos provados e classificados

16,8	QUINTA DE CARAPEÇOS REG MINHO BRANCO ALVARINHO 2019
16,5	CASAL DO CONDE REG TEJO BRANCO ALVARINHO 2017
16,5	CORTINHA VELHA DOC VINHO VERDE BRANCO RESERVA ALVARINHO 2019
16,5	ENCOSTAS DE MELGAÇO DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2018
16,3	QUINTA DA ALORNA DOC DO TEJO BRANCO ALVARINHO 2018
16	FORTE DA GRAÇA REG ALENTEJANO BRANCO ALVARINHO 2019
16	NOSTALGIA DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2018
16	VIA LATINA DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2019
16	VVB - FORAL DE MONÇÃO DOC VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO 2018
15,8	AZEVEDO REG MINHO BRANCO RESERVA ALVARINHO 2019
15,5	PLUMA REG MINHO BRANCO ALVARINHO 2019



Seja responsável.
Beba com moderação.



18 MARQUÊS DE MARIALVA

DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2015

€ 16,95 BAIRRADA 13,5% vol.

ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

CASTAS
ARINTO

COR Citrino, limpo.

AROMA Exuberante, com expressivo bouquet aromático onde sobressaem notas de tangerina, casca de laranja, aliadas a tostados e fumados.

SABOR O estágio em madeira a conferir complexidade ao conjunto, à fruta citrina, juntam-se especiarias, uma frescura sedutora a convidar para uma bela refeição, termina persistente.

ADEGA DE CANTANHEDE

T. +351 231 419 540

geral@cantanhede.com

www.cantanhede.com

f @ adega.decantanhede

f @ MarquesDeMarialva



18,5 QUINTA DO BOIÇÃO VINHAS VELHAS

DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2017

€ 24,90 BUCELAS 13,5% vol.

ENOLOGIA
NUNO FARIA

ARINTO

COR Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.

AROMA Intensamente citrino, fresco, muito elegante, a deixar notas de limão, laranja, toranja, especiarias.

SABOR Encorpado, rico, envolvente, tem frescura vibrante, é um grande Arinto, deixa um final de boca prolongado e promissor.

ENOPORT WINES



18 ENCONTRO 1

DOC BRANCO 2014

€ 29,95 BAIRRADA 13,5% vol.

ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

ARINTO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Intenso, elegante, com bonitas notas frutadas, como limão e ananás, toque vegetal, chá verde, especiaria.

SABOR Encorpado, tem frescura em grande plano, muito gastronómico, frutado, notas de baunilha, especiarias, muito persistente.

QUINTA DO ENCONTRO / GLOBAL WINES



17,5 ARINTO DOS AÇORES

DO BRANCO TERROIR VULC NICO 2018

€ 21 PICO 13% vol.

ENOLOGIA
BERNARDO CABRAL

ARINTO DOS AÇORES

COR Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.

AROMA Especialmente citrino e tropical, destaca-se por uma certa salinidade.

SABOR Muito fresco, distinto, com bom corpo, complexo, saboroso, salino, um vinho perfeito para a mesa, termina persistente.

PICOWINES



17,5 ENCOSTAS DE XIRA

REG BRANCO 2018

€ 7,99 LISBOA 12,5% vol.

ENOLOGIA
MÁRIO LOURO E JOÃO PASSARINHO

ARINTO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Expressivo, com bonitas notas de frutos citrinos frescos, flores brancas e amarelas.

SABOR Frescura em destaque aliada às notas de limão, chá verde, bom corpo, deixa um final persistente e gastronómico.

MUNICÍPIO DE VILA FRANCA DE XIRA



17

€ 6,99

SERRA MÃE

DOC BRANCO RESERVA 2018

i PALMELA 12,5% vol.

ENOLOGIA
FILIPE CARDOSO E JOSÉ CANINHAS

CASTAS
ARINTO

COR

Amarelo citrino, limpo.

AROMA

Complexo, a madeira bem integrada em notas citrinas, fruta madura, flores e frutos secos.

SABOR

Encorpado, é um vinho harmonioso, com boa frescura a garantir boa evolução e carácter gastronómico, saboroso, deixa um final rico e persistente.

SIVIPA - SOCIEDADE VINÍCOLA DE PALMELA

T +351 212 351 264
F +351 212 350 247
geral@sivipa.pt
http://www.sivipa.pt
f SivipaSVP



17

€13,99

QUINTA DO PINTO

DOC BRANCO 2018

i ALENQUER 14% vol.

ENOLOGIA
BERNARDO SAIANDA

CASTAS
ARINTO

COR

Citrino, limpo.

AROMA

Muito elegante, com distintas notas frutadas onde se destacam as notas limonadas, toranja, frutos de pomar e nuances de pedra molhada.

SABOR

Ao perfil frutado aliam-se notas florais, tem boa frescura a conferir potencial gastronómico, bom corpo e volume, deixa um final de boca saboroso e persistente.

QUINTA DO PINTO

T. + 351 969 956 442
quintadopinto@quintadopinto.pt
www.quintadopinto.pt
Loja on-line: quintadopinto.mystore.pt
f quintadopinto



17,5

JULIAN REYNOLDS

REG BRANCO 2018

€ 14,75 ALENTEJANO 13,5% vol.

i ENOLOGIA
NELSON MARTINS

ARINTO

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.

AROMA Distinto, com notas de fósforo, limão, folha de limoeiro, toque floral, especiaria doce.

SABOR Bem estruturado, com bom corpo e volume, mantém em destaque os citrinos, termina persistente.

REYNOLDS WINE GROWERS



17,5

MAÇANITA QUANTO + ARINTO + GOSTO DE TI

DOC BRANCO 2018

€ 39,90 DOURO 12,5% vol.

i ENOLOGIA
JOANA E ANTÓNIO MAÇANITA

ARINTO

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Muito fresco, com elegantes notas cítricas, toque floral, ligeiro amanteigado.

SABOR Bom corpo e volume, notas de limão envolvidas no conjunto bem fresco, termina persistente e gastronómico.

MAÇANITA



17,5

SERRAS DE GRÂNDOLA

REG BRANCO 2017

€ 9 PENÍNSULA DE SETÚBAL 12,5% vol.

i ENOLOGIA
JACINTA SOBRAL

ARINTO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, com destaque para aromas cítricos, limão, maçã verde, algo salino.

SABOR A acidez bem presente confere-lhe um perfil muito gastronómico, é saboroso, deixa um final de boca persistente.

A SERENADA ENOTURISMO



17

QUINTA DE PANCAS

REG BRANCO RESERVA 2015

€ 15 LISBOA 12,5% vol.

i ENOLOGIA
GILBERTO MARQUES

ARINTO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Frutado intenso, com bonitas notas de lima, limão, maçã verde, especiarias.

SABOR Saboroso, envolvente, tem boa frescura e corpo, é gastronómico, termina bem persistente e promissor.

QUINTA DE PANCAS



16 ADEGA COOP PONTE DA BARCA PREMIUM
DOC BRANCO GRANDE ESCOLHA 2019

€ 3,95 VINHO VERDE 12% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ OLIVEIRA

CASTAS
ARINTO

COR Citrino, limpo e brilhante.

AROMA Harmonioso, com aromas frutados, especialmente limão e folha de limoeiro, notas de frutos de pomar, maçã verde, toque floral.

SABOR A frescura está em destaque e convida a pratos delicados, mantém o perfil frutado, fresco e sedutor, deixa um final de boca longo e harmonioso.

ADEGA PONTE DA BARCA
T. +351 258 480 220
geral@adegapontedabarca.pt
https://adegapontedabarca.pt
f adegapontedabarca.pt
@wine.pontedabarca



17

€ 7,95€

MARQUÊS DE MARIALVA

DOC BRANCO RESERVA 2017

BAIRRADA 13% vol.

ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

CASTAS
ARINTO

COR

Amarelo citrino, limpo e brilhante.

AROMA

Citrino atrativo, com predominantes notas de limão amarelo, folha de limoeiro, maçã verde, frutos de polpa branca.

SABOR

Com bom corpo e volume, é envolvente, muito fresco e gastronómico, às notas cítricas junta-se um elegante floral no final.

ADEGA DE CANTANHEDE

T. +351 231 419 540
geral@cantanhede.com
www.cantanhede.com
f @adega.decantanhede
@ MarquesDeMarialva



17 ORIGINAL BY POSITIVEWINE
DO BRANCO RESERVA 2018

€ 7,5 BAIRRADA 13,5% vol.

ENOLOGIA
NUNO BASTOS

ARINTO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Elegante, com distintas notas florais, fruta citrina, laranja, folha de laranjeira, tostados.

SABOR Com estágio em barrica, é um vinho complexo, rico e gastronómico, mantém a fruta, é encorpado, termina persistente.

POSITIVEWINE

Outros vinhos provados e classificados

17	CABO DA ROCA DOC BUCELAS BRANCO RESERVA ARINTO 2017
17	MORGADO DE STA CATHERINA DOC BUCELAS BRANCO RESERVA ARINTO 2017
16,8	INSPIRAR DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA ARINTO 2019
16,5	CASAL DAS FREIRAS FAMILY ESTATES REG TEJO BRANCO ARINTO 2019
16,5	CONDE VIMIOSO REG TEJO BRANCO RESERVA ARINTO 2018
16,5	QUINTA DO CERRADO DA PORTA REG LISBOA BRANCO SECO RESERVA ARINTO 2016
16	HERDADE DA BARROSINHA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO ARINTO 2019
16	QUINTA DO CARNEIRO DOC ALENQUER BRANCO ARINTO 2018
16	TAPADA DOS MONGES DOC VINHO VERDE BRANCO ARINTO 2019
15,5	MORGADO DE BUCELAS DOC BUCELAS BRANCO ARINTO 2019
15	VELHOS TEMPOS REG LISBOA BRANCO RESERVA ARINTO 2019
14,5	TERRAS DE FELGUEIRAS DOC VINHO VERDE BRANCO ARINTO



17,5

€ 5

QUINTA S. JERÓNIMO

REG BRANCO 2018

i LISBOA 13% vol.

ENOLOGIA
JULIÃO BATISTA

CASTAS
CHARDONNAY

COR
Citrino, brilhante, limpo.

AROMA
Exuberante, muito delicado e envolvente, intenso em notas frutadas, cítricas e exóticas.

SABOR
Revela uma vivacidade fabulosa, a frescura a conferir perfil gastronómico, tem bom corpo e volume, deixa um final de boca longo e saboroso.

VASSALA WINES
T. +351 263 790 531
geral@vassalawines.pt
www.vassalawines.pt



17,5

QUINTA DE PANCAS

REG BRANCO RESERVA 2017

€ 15 LISBOA 13,5% vol.

i ENOLOGIA
GILBERTO MARQUES

CHARDONNAY

COR Citrino, limpo.

AROMA Predominante em frutos de pomar, como alperce, pêra, maçã, flores, toque amanteigado.

SABOR Tem bom corpo e volume, frescura cativante, frutado, com algumas notas cítricas envolvidas em especiaria, termina longo.

QUINTA DE PANCAS



17

ESPÍRITO LAGOALVA

DOC BRANCO 2018

€ 7,60 DO TEJO 12,5% vol.

i ENOLOGIA
DIOGO CAMPILHO E PEDRO PINHÃO

CHARDONNAY

COR Amarelo, limpo e brilhante.

AROMA Frutado intenso, com predominantes notas de frutos de pomar, algum citrino e baunilha.

SABOR Rico e encorpado, tem boa frescura e perfil gastronómico, toque suave de madeira a deixar especiaria no final de boca.

SOC. AGRÍC. DA QUINTA DA LAGOALVA DE CIMA



17

PERIPÉCIA

REG BRANCO 2018

€ 9,40 LISBOA 13,5% vol.

i ENOLOGIA
ALEXANDRA MENDES

CASTAS
CHARDONNAY

COR Amarelo citrino, limpo e brilhante.

AROMA Seduz pela elegância aromática, a revelar notas de frutos de pomar, alperce, ameixa, maçã, toque de melão, algum floral.

SABOR Rico, envolvente, com bom corpo e volume, é um chardonnay sofisticado, frutado, com um toque vegetal, fresco, bom para pratos requintados, deixa um final persistente.

CERRADO DA PORTA
T. +351 967 007 272
geral@cerrado-da-porta.pt
www.cerrado-da-porta.pt
f cerradodaporta



17 RESERVA DOS AMIGOS
REG BRANCO - SELEÇÃO ESPECIAL 2017

€ 9,99 LISBOA 14,5% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO VENTURA E RAFAEL NEUPARTH

CASTAS
CHARDONNAY

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Muito interessante, com bonitas notas de frutos verdes, citrinos e tropicais.

SABOR Saboroso, envolvente e muito fresco, revela notas de frutos de pomar, como pêsego e ameixa, maçã e algum floral, no final de boca seduz pela ampla elegância.

VIDIGAL WINES
T. +351 244 819 480
info@vidigalwines.com
www.vidigalwines.com
f VidigaWines
@vidigawines



16,5 € 7,91

SERRA BRAVA

REG BRANCO 2017

ENOLOGIA
PENÍNSULA DE SETÚBAL 14% vol.

CASTAS
VANDA PAZ E RUI REGUINGA

COR
CHARDONNAY

Amarelo citrino com reflexos esverdeados, brilhante.

AROMA
Harmonioso e delicado, com bonitas notas verdes, a lembrar maçã, ananás e frutos tropicais.

SABOR
Tem bom corpo e volume, é mais citrino e revela suaves notas florais, saboroso, tem boa frescura, deixa um final longo e elegante.

HERDADE CANAL CAVEIRA
T. +351 269 098 030 / +351 912 377 697
geral@herdadecanalcaveira.com
www.herdadecanalcaveira.com
f Herdade Canal Caveira



17 QUINTA DO VALDOEIRO
DOC BRANCO 2018

€ 7,95 BAIRRADA 11,5% vol.

ENOLOGIA
JOÃO SOARES

CASTAS
CHARDONNAY

COR Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.

AROMA Sedutor, com evidentes notas de frutos de polpa branca, citrinos e flores dos mesmos.

SABOR Bom corpo e volume, toque amateigado, tem acidez perfeita para poder acompanhar pratos mais elaborados, termina persistente.

SOC. AGRÍC. E COM. DOS VINHOS MESSIAS

Outros vinhos provados e classificados

16,5	ADEGAMÃE REG LISBOA BRANCO CHARDONNAY 2018
16,5	BACALHÓA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO CHARDONNAY 2019
16,5	ENCOSTAS DE LISBOA REG LISBOA BRANCO CHARDONNAY 2019
16,5	FÉLIX ROCHA FAMILY ESTATES REG LISBOA BRANCO CHARDONNAY 2018
16	SOLAR DOS LOENDROS REG TEJO BRANCO CHARDONNAY 2019
16	VILA ALICE DOC ALENTEJO BRANCO CHARDONNAY 2018
15,5	1808 BRANCO VARIETAL EXPRESSION CHARDONNAY 2017



18 **BARÃO DE NELAS**
DOC BRANCO RESERVA 2014

€ 9 DÃO 13% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO NARCISO

ENCRUZADO

COR Amarelo, limpo.

AROMA Um vinho com alguma evolução, rico, concentrado, bastante citrino, com notas balsâmicas.

SABOR Excelente! Tudo muito correto, encorpado, envolvente, com frescura atrativa, gastronómico, promete muito prazer!

CARLOS PAES DE BRITO



17,5 **SOITO**
DOC BRANCO RESERVA 2017

€ 18 DÃO 14% vol.

ENOLOGIA
CARLOS SILVA

ENCRUZADO

COR Citrino, limpo.

AROMA Intensamente frutado, elegante, com notas de citrinos, pêra, maçã, flores e baunilha.

SABOR Muito fresco, vivo, a prometer boa evolução, frutado, com um toque vegetal, deixa um final prolongado.

SOITO WINES



17 **CABRIZ**
DOC BRANCO RESERVA 2019

€ 8,49 DÃO 13% vol.

ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

ENCRUZADO

COR Citrino, limpo.

AROMA Distinto, com notas de toranja e frutos citrinos, maçã verde, alperce, especiarias.

SABOR É saboroso, vivo, com excelente frescura aliada à complexidade conferida pelo estágio em madeira, termina persistente.

GLOBAL WINES



17 **QUINTA DO PERDIGÃO**
DOP BRANCO 2019

€ 9 DÃO 13% vol.

ENOLOGIA
MAFALDA E JOSÉ PERDIGÃO

ENCRUZADO

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Vibrante, fresco, jovem, com predominantes notas de alperce, toranja, casca de limão, maçã...

SABOR Tem bom corpo e volume, a madeira harmoniosa a deixar complexidade, frescura apelativa, termina persistente.

QUINTA DO PERDIGÃO



16,5 **FONTE DO OURO**
DOC BRANCO RESERVA ESPECIAL 2018

€ 10,95 DÃO 13,5% vol.

ENOLOGIA
NUNO CANCELA DE ABREU

ENCRUZADO

COR Citrino esverdeado, limpo.

AROMA Predominam as notas de frutos citrinos, frutas de caroço, frutos secos e especiarias.

SABOR O estágio em madeira dá-lhe complexidade, enriquecendo o sabor com notas de baunilha, avelã, flores secas, termina longo.

QUINTA FONTE DO OURO



16,5 **QUINTA DO CARVALHÃO TORTO**
DOC BRANCO RESERVA 2018

€ 15,90 DÃO 13% vol.

ENOLOGIA
LUIS OLIVEIRA

ENCRUZADO

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Muito elegante, com agradáveis notas a minerais, frutos citrinos em destaque.

SABOR Conjunto muito equilibrado e harmonioso, convida a uma refeição requintada, termina com boa persistência.

CARVALHÃO TORTO SOC. VINHOS



16,5 **QUINTA DO PENEDO**
DOC BRANCO 2018

€ 6,99 DÃO 12% vol.

ENOLOGIA
JOÃO SOARES

ENCRUZADO

COR Citrino, limpo.

AROMA Muito bom. Seduz pela juventude das notas citrinas, nuances florais e toque vegetal.

SABOR Envolvente, destaca-se pela frescura que nos transporta para a mesa, muito saboroso expressivo, deixa um longo final de boca.

SOC. AGRÍC.E COM. DOS VINHOS MESSIAS



16 **OPTA**
DOC BRANCO 2018

€ 7,99 DÃO 13,5% vol.

ENOLOGIA
NUNO CANCELA DE ABREU

ENCRUZADO

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.

AROMA Harmonioso, com boas notas frutadas a remeter para abacaxi, maçã, toque vegetal.

SABOR Com boa frescura, vivo, tem perfil gastronómico, com bom corpo e volume, mantém a fruta em destaque e termina longo.

OPTA WINES AND COFFEE



16 QUINTA D. CARLOS
REG BRANCO 2018

€ 7,5 LISBOA 13% vol.

ENOLOGIA
DIOGO SEPÚLVEDA

CASTAS
SAUVIGNON BLANC

COR Amarelo esverdeado, brilhante, límpido.

AROMA Cheira a verão, é tropical e exótico, deixa notas de maracujá, ananás, manga, toque floral e citrino.

SABOR Mantém o perfil aromático, essencialmente frutado, muito harmonioso, é envolvente, conquista pela vivacidade e frescura, termina persistente.

CUNHA E MENEZES

Quinta de D. Carlos
T. +351 919 327 243
T. +351 965 045 048
geral@quintadedcarlos.pt
www.quintadedcarlos.pt
quintadedcarlosalenquer



16,5 € 11,87

SERRA BRAVA

REG BRANCO RESERVA 2017

ENOLOGIA
PENÍNSULA DE SETÚBAL 13,5% vol.

CASTAS
VANDA PAZ E RUI REGUINGA

CASTAS
SAUVIGNON BLANC

COR

Amarelo citrino, com tons esverdeados, limpo e brilhante.

AROMA

Tropical intenso, com notas elegantes a remeter para ananás, maracujá, uva branca, lichias, flores e um toque vegetal.

SABOR

Rico, com frescura cativante, mantém o perfil frutado e floral, é um conjunto equilibrado, bom para todas as ocasiões, termina longo e harmonioso.

HERDADE CANAL CAVEIRA

T. +351 269 098 030 / +351 912 377 697
geral@herdadecanalcaveira.com
www.herdadecanalcaveira.com

Herdade Canal Caveira



17,5 ENCOSTAS DE LISBOA
REG BRANCO 2019

€ 5,99 LISBOA 13,5% vol.

ENOLOGIA
ALEXANDRA MENDES

SAUVIGNON BLANC

COR Citrino, brilhante e de aspeto límpido.

AROMA Exuberante, sedutor, com fantásticas notas frutadas, a remeter para citrinos e fruta exótica.

SABOR Rico, às notas frutadas junta algum floral e vegetal, vivo, fresco, gastronómico, termina persistente.

ENCOSTAS DO ALQUEVA



17 ADEGAMÃE
REG BRANCO 2018

€ 8,45 LISBOA 12,5% vol.

ENOLOGIA
ANSELMO MENDES E DIOGO LOPES

SAUVIGNON BLANC

COR Citrino, limpo.

AROMA Exuberante, floral, com notas vegetais a lembrar ervilhas frescas, maracujá e frutos tropicais.

SABOR Muito bom, bem feito, resulta num conjunto elegante e pleno de frescura, para beber com prazer!

ADEGAMÃE – SOCIEDADE AGRÍCOLA



17

€ 7,99

CABRIZ

DOC BRANCO 2019

TERRAS DO DÃO 13,5% vol.

ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

CASTAS
SAUVIGNON BLANC

COR

Citrino, brilhante.

AROMA

Elegante, com distintas notas de frutos tropicais, como maracujá, ananás, limão, maçã verde.

SABOR

Bom corpo e volume, tem frescura viva e apelativa, mantém o perfil frutado, é gastronómico, termina longo e harmonioso.

GLOBAL WINES

T. +
f **H**



15,5

€ 8,50

SANTO GRAAL

REG BRANCO 2019

DURIENSE 12,5% vol.

ENOLOGIA
BRUNO OLIVEIRA E JOÃO OLIVEIRA

CASTAS
SAUVIGNON BLANC

COR

Citrino, límpido.

AROMA

Elegante e harmonioso, com suaves notas florais envolvidas em notas verdes de vegetais e frutas, algum tropical.

SABOR

Correto e bem feito, é uma excelente proposta para os fins de tarde de verão, tem frescura vibrante, boa fruta e deixa um final apelativo.

QUINTA DOS NOGUEIRÕES - VINHOS

T. +351 254 488 132
TM. +351 965 259 365 | +351 918 120 551
geral@quintadosnogueiros.pt
www.quintadosnogueiros.pt

f quintadosnogueiros



17

LACRAU

REG BRANCO 2019

€ 6 - 12,5% vol.

ENOLOGIA
HUGO LINTON

SAUVIGNON BLANC

COR Amarelo esverdeado, limpo.

AROMA Interessante, com bonitas notas de frutos tropicais, citrinos, frescos, com um toque vegetal, erva.

SABOR Saboroso, elegante, com boa acidez e frescura, frutado, com notas de maçã verde e limão, termina persistente.

ADEGA CASA DA TORRE



17

NINFA

DOP BRANCO 2019

€ 9 TEJO 13,5% vol.

ENOLOGIA
JOÃO BARBOSA

SAUVIGNON BLANC

COR Citrino, brilhante.

AROMA Intenso em notas frutadas, com destaque para citrinos, vegetal, espargos, erva molhada.

SABOR Elegante, expressivo, com vivacidade cativante, frutado, citrino, tem bom corpo e termina persistente.

SOC. AGRIC. JOÃO T.M. BARBOSA & FILHOS

Outros vinhos provados e classificados

16,8	LAGOALVA REG TEJO BRANCO SAUVIGNON BLANC 2019
16,5	FÉLIX ROCHA REG LISBOA BRANCO SAUVIGNON BLANC 2019
16,5	MARIA PAPOILA REG MINHO BRANCO SAUVIGNON BLANC 2019
16,5	QUINTA DA LAGOA VELHA DO BAIRRADA BRANCO SAUVIGNON BLANC 2019
16,3	S. SEBASTIÃO REG LISBOA BRANCO SAUVIGNON BLANC 2018
16,3	VALMADURO PREMIUM REG LISBOA BRANCO SAUVIGNON BLANC 2019
16	BARÃO DE NELAS UNOAKED DOC DÃO BRANCO SAUVIGNON BLANC 2019
16	500 APDB SAUVIGNON BLANC REG MINHO BRANCO SAUVIGNON BLANC 2018
16	CASAL DO CONDE REG TEJO BRANCO SAUVIGNON BLANC 2017
16	COMENDA GRANDE REG ALENTEJANO BRANCO SAUVIGNON BLANC 2019
16,5	MALACA REG ALGARVE BRANCO SAUVIGNON BLANC 2018
15,8	CASA SANTOS LIMA REG LISBOA BRANCO SAUVIGNON BLANC 2019
15,5	QUINTA DA ALORNA DOC DO TEJO BRANCO SAUVIGNON BLANC 2019
14,8	AL-RIA REG ALGARVE BRANCO SAUVIGNON BLANC 2019
14,8	TERRAS DO SADO REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO SAUVIGNON BLANC 2018



Seja responsável.
Beba com moderação.



FIFTY SECONDS BY MARTIN BERASATEGUI

Cinquenta segundos mais próximo do céu

> texto **João Pereira Santos** > fotografia **Ernesto Fonseca**

Cinquenta segundos é o tempo que o elevador nos leva a chegar ao Fifty Seconds. Daí o seu nome. Mas talvez os seus 120 metros de altura sejam um feliz prenúncio dos altos voos que parecem ser o destino deste restaurante que, apenas um ano após a sua abertura, alcança a primeira estrela Michelin.

Com a assinatura de Martin Berasategui e Filipe Carvalho como chef executivo, o céu pode ser o limite. O céu que, neste caso, está 50 segundos mais próximo.

Os 50 segundos passam num ápice dentro do elevador que nos leva do solo ao topo da Torre Vasco da Gama, em Lisboa, onde está situado o restaurante Fifty Seconds. Estamos a meio de uma solarenga manhã e entrar na elegante sala do restaurante, banhada com uma intensa luz, é no mínimo inspirador. A vista, que vai da ponte Vasco da Gama até ao fim do estuário do Tejo é arrebatadora, tal como a sensação de estar nas nuvens com o rio aos nossos pés.

A seguir, as atenções viram-se para a sala em tons de cobre e nuances de azul fuma-

do, de um requinte elegante e sofisticado. As mesas que podem servir 35 comensais (se bem que 28 costuma ser o máximo) estão viradas para as amplas vidraças panorâmicas. Por trás toda a parede é preenchida por uma exuberante garrafeira climatizada, que marca a sala. Os melhores vinhos nacionais e alguns dos melhores do mundo estão presentes e ao alcance de um pedido, assim haja liquidez para a extravagância. No espaço desenhado pelo arquiteto de interiores Nuno Rodrigues, nenhum detalhe foi deixado ao acaso, seja o mobiliário, a ilumi-

nação ou os acessórios da sala.

O restaurante foi inaugurado em novembro de 2018 com a intenção de se tornar numa referência no panorama 'fine dining' de Lisboa. Situado no topo da Torre Vasco da Gama, no hotel Myriad by Sana, a sua localização e o espaço em si já tinham tudo para o tornar único, mas o grupo Sana pensou num projeto especial e num chefe de renome mundial: Martin Berasategui.

A atmosfera do espaço é calma e contemplativa. Enquanto o chefe sommelier Marc Pinto prova os novos vinhos de um pro-



dutor e o chefe de sala Inácio Loureiro, dá orientações à sua equipa, o chef executivo Filipe Carvalho, recebe-nos com uma simpatia desarmante, para uma conversa onde nos fala do Fifty Seconds, de Martin Berasategui, e de si próprio.

Filipe é a cara do Fifty Seconds. Ele coordena toda a equipa e todas as decisões passam por ele. "O Fifty Seconds para mim é um projeto que me permitiu dar largas à minha criatividade e imaginação e de eu me poder afirmar como chef" e acrescenta: "é um restaurante que trabalha para todos os dias atingir a excelência e a perfeição".

O CHEF E O CHEF EXECUTIVO

Martin Berasategui é um dos mais conceituados, respeitados e premiados chefs do mundo. Natural de San Sebastian, no País Basco espanhol, começou a trabalhar na cozinha do restaurante da família aos 13 anos e aos 21 já era o responsável pela cozinha. Aos 25 anos recebe a sua primeira estrela Michelin, no Bodegón Alexandro. Em 1993 abre o restaurante com o seu nome em Lazarte, uma aldeia perto de San Sebastian e passados seis meses ganha a primeira estrela. Três anos depois ganha a segunda e, em 2001, a terceira. A sua constelação vai crescendo e quando o Fifty Seconds abriu, detinha já um espólio de oito estrelas. Hoje são doze, incluindo a obtida pelo restaurante da capital

portuguesa, no final do ano passado.

O jovem chef português Filipe Carvalho já trabalhava com Berasategui e foi a escolha óbvia para assumir este projeto. Antes de chegar ao universo Berasategui integrou a Seleção Nacional de Cozinha e passou por vários restaurantes: o Rio's, do chef António Boia; o Feitoria, do chef Cordeiro; o restaurante da Fortaleza do Guincho com o chef Vincent Farges; o Vila Joia, da dupla Dieter Koschina e Matteo Ferrantino; e de novo o Feitoria, já com João Rodrigues como chef executivo. É nessa altura que participa num evento de gastronomia na Tailândia e conhece o chef Paolo Casagrande, que já trabalhava com Berasategui: "o Paolo Casagrande estava a cozinhar num dos dias e eu cozinhei antes dele. Ele ficou muito agradado com a refeição que teve, gostou bastante, e entrou em contacto comigo. Foi aí que nasceu a oportunidade de entrar no grupo Martin", conta-nos Filipe. Trabalhar com um dos mais famosos chefs do mundo não é complicado: "Desde que a gente se entregue e dê tudo o que tem é fácil". Referindo-se à exigência diária do seu trabalho, acrescenta: "tem que haver dedicação máxima, esforço máximo, entrega máxima". No discurso de Filipe Carvalho, duas palavras são frequentemente utilizadas: equipa e autonomia. A equipa que ele dirige, com quem compartilha os sucessos e, dizemos

Filipe Carvalho é a cara do Fifty Seconds. Ele coordena toda a equipa e todas as decisões passam por ele. "O Fifty Seconds para mim é um projeto que me permitiu dar largas à minha criatividade e imaginação e de eu me poder afirmar como chef" e acrescenta: "é um restaurante que trabalha para todos os dias atingir a excelência e a perfeição".



nós, as angústias e a grande equipa que é o grupo Martin Berasategui. "Não olhamos a quem é o melhor chef ou quem se destaca mais dentro do grupo, mas sim de que forma é que todos juntos podemos fazer o Martin maior. E por acréscimo também nós vamos ganhando a nossa dimensão e o nosso estatuto", afirma. Autonomia porque apesar de Martin Berasategui dar o nome ao restaurante, Filipe tem plena autonomia para as suas criações: "tenho liberdade para fazer o que quiser, ninguém me limita a criatividade". No início a carta do restaurante estava mais focada em pratos do famoso chef basco, mas a situação foi-se alterando e atualmente apenas dois dos seus pratos mais emblemáticos integram os menus. Berasategui, diz-nos Filipe "faz muita força para que cada restaurante tenha a identidade de cada chef, mas tenha sempre aqueles pratos de assinatura Martin para as pessoas poderem provar".

A COMIDA E O VINHO

Todos os restaurantes de Martin Berasategui apresentam uma identidade própria, ligada ao lugar onde está situado e que passa pelos produtos locais. No Fifty Seconds, o peixe e o marisco são uma referência, diz-nos Filipe: "temos o mar mesmo à nossa

porta (...) em termos de mar nós somos dos países que têm melhores produtos". A carta muda em cada estação: "é importante perceber o produto de temporada" e tentar desenvolver novos pratos a partir de um produto base, seja "um peixe, uma carne, um legume" de forma a que estes traduzam o que de melhor a estação tem para oferecer. Seguem-se várias tentativas até que toda a equipa se sinta satisfeita com o resultado final. "Às vezes chegamos a fazer 20 vezes", confia-nos o chef, mas assume ter produtos favoritos: "adoro o imperador, para mim é um dos melhores peixes, gosto muito de percebes, de berbigão, de aipo, funcho, batata, quando é boa ... adoro carne de novilho, quando é uma boa peça, o entrecôte, o borrego de leite...", ao que, após uma pausa, acrescenta numa gargalhada franca "eu gosto de comer". O mais importante, contudo, é o sabor: "tudo tem que saber ao que é", afirma.

E a relação com o vinho? Quisemos saber. "Se a refeição não for devidamente acompanhada com um vinho correto, pode ser destruída, mas se for bem acompanhada pode fazê-la duas ou três vezes melhor". Para o garantir, existe Marc Pinto, o chefe sommelier do restaurante. Também ele português,

já trabalhava com Berasategui, no restaurante Lasarte, em Barcelona. É o responsável pela gestão das cerca das 800 referências da garrafeira do restaurante, metade das quais portuguesas. "Devemos estar sempre em constante atualização, à procura das novidades e coisas que sejam atrativas", diz-nos, pois cada vez mais "há enólogos a trabalhar por si próprios e a aplicarem a sua visão, trazendo o que de melhor têm as vinhas, a plasmar aquilo que é a essência" considera. Assim, se na carta de vinhos do Fifty Seconds estão os 'clássicos', o sommelier observa que é também importante abrir os horizontes ao cliente com outras propostas: "acho que temos de ser um bocadinho provocadores e um bocadinho extremistas, naqueles vinhos que achamos que estão no limite daquilo que é o ponto de conforto do cliente", afirma. Marc não tem dúvidas sobre qual é o melhor vinho da sua carta: "o melhor vinho é aquele que está bem armazenado, à temperatura correta e que entre a comunicação cliente-sommelier é apresentado na mesa nas melhores condições possíveis e no melhor copo, garantindo que no final o cliente diz: muito obrigado por esta recomendação! Para mim esse é o melhor vinho que temos na carta".

A carta muda em cada estação: “é importante perceber o produto de temporada” e tentar desenvolver novos pratos a partir de um produto base, seja “um peixe, uma carne, um legume” de forma a que estes traduzam o que de melhor a estação tem para oferecer.



UMA REFEIÇÃO NO FIFTY SECONDS

Uma refeição no Fifty Seconds é por si só uma experiência para os sentidos. Entender e apreciar a essência do que nos é servido, é um desafio para a visão, para o olfato, para o tato e para o paladar. Até a audição é importante para ouvir as explicações detalhadas de cada prato.

O restaurante dispõe de um serviço à carta e de dois menus: o Menu Fifty Seconds, com sete momentos (140 euros) e o Menu de Degustação, que nos foi servido, com dez momentos (180 euros). Em ambos acrescem aperitivos e petit-fours. Pode-se escolher um vinho na ampla carta, ou optar pelo pairing (75 e 95 euros respetivamente por menu).

O serviço corresponde a tudo aquilo que se pode esperar de um restaurante deste tipo. Discreto, atencioso, eficiente e simpático, rigorosamente pensado para proporcionar ao cliente um momento ímpar. Os talheres, os pratos e os copos são de uma elegância extrema, mas o que sobressai são as peças das mais inusitadas formas e materiais, que nos trazem a refeição à mesa. Tal como nos tinha dito Filipe, “é dar tudo o que estiver ao nosso alcance para proporcionar uma experiência memorável ao cliente”.

O menu que nos foi servido iniciou com um conjunto de aperitivos que podem mudar conforme os produtos da estação e do mercado: abacate, tomate confitado, folhas verdes e santola; uma fina bolacha crocante com caviar oscietra; o crocante de massa de pizza, com queijo burrata e vinagre balsâmico envelhecido; e por fim o camarão em tempura. A seguir, chegam as entradas: a brandade de bacalhau com maionese de manzanilla e yuzu, deliciosa e um dos pratos clássicos de Martin Berasategui, o mil-folhas caramelizado de foie gras, maçã verde e enguias, de onde sobressai o sabor fumado das enguias bem equilibrado pela acidez da maçã, a que o sabor do foie confere harmonia. Tudo acompanhado por um Champagne Lacourte Godbillon Premier

Cru, fresco e delicado.

A refeição continua com os pratos a surgirem um após o outro, sem pressas, mas num ritmo marcado e perfeito. O vinho Maçanita Folgazão by Joana e António, reserva 2018 do Douro, vai acompanhar a ostra com sumo de azeitonas verdes, emulsão de wasabi e crocante de algas. A seguir, o lagostim corado, creme de couve flor e cebolinho, espuma de manteiga noisette e vinagre de Xerez, caviar Oscietra, é acompanhado pelo Louro branco 2018, um vinho espanhol do enólogo Rafael Palácios. O mesmo vinho acompanhou outro prato emblemático de Berasategui: a salada de verduras, ervas e pétalas, brotes com puré de alface e caranguejo real. Uma grande diversidade de sabores num prato de apresentação esmerada com os seus elementos colocados com uma precisão quase milimétrica.

Seguiu-se o carabineiro grelhado, alho negro fermentado, puré de limão Meyer e a seguir, o salmonete com escamas crocantes, cevadinha de alcachofra, berbigão e emulsão de açafrão. Aqui o chef desenvolveu uma técnica que consiste em deitar azeite a ferver sobre o peixe ainda com escamas, tornando-as crocantes e estaladiças a acrescentar textura e sabor. A acompanhar, o vinho Voyeur 2018, um vinho de ânfora do Douro, da Niepoort, feito com 50% de uvas brancas e 50% de tintas, numa provocação bem conseguida do chefe sommelier.

Passámos ao único prato de carne do menu: cabrito montês, puré de pêra, chicória com vinagrete de citrinos e anchovas, falso risotto de espargos verdes e jus de pimenta, acompanhado pelo vinho Quinta do Cardo Grande Reserva 2014, da Beira Interior, que também acompanhou a primeira sobremesa, a romã, framboesa e amêndoa, com as frutas respetivamente em granizado, gelado e pó.

Foi com uma sobremesa da chef pasteleira Maria João Gonçalves, um cremoso de caramelo, flor de sal, biscuit de açúcar mascavado, ananás e gelado de coco com yuzu e os petits

fours, acompanhados pelo vinho Fungus by José Carvalheira 2015, um Colheita Tardia da Bairrada que esta refeição, inesquecível a todos os níveis, chegou ao fim.

O FUTURO

Filipe Carvalho não esconde que ter ganho uma estrela Michelin apenas um ano após a abertura do Fifty Seconds foi uma alegria para todos, que recompensou “o trabalho que foi feito, a entrega, as horas todas de trabalho, as horas sem dormir”. Mais ainda quando, reconhece, “o Fifty Seconds é um restaurante que foi criado e foi pensado para fazer esse caminho”. Também importante é “chegarmos ao final do ano e dizer, demos tudo o que tínhamos para dar”. Filipe foi também contemplado com o prémio “Chefe Revelação do Ano” pelo blog Mesa Marcada, o que o deixa particularmente feliz.

Com a conversa a chegar ao fim, perguntamos-lhe se, com este sucesso, não está para próximo uma aventura em nome próprio. Sem reagir à provocação, respondeu-nos desta forma: “Quando cheguei aqui tive que ser arquiteto, tive que ser gestor, tive que ser chef de cozinha, eu fiz parte de tudo, portanto este projeto já é muito pessoal”, ao que conclui: “simplesmente é Fifty Seconds by Martin Berasategui, não é Fifty Seconds by Filipe Carvalho, mas...”, faz uma pequena pausa e remata com um sorriso aberto: “eu vivo bem com isso”!

RESTAURANTE FIFTY SECONDS MARTIN BERASEATEGUI / MYRIAD BY SANA

Cais das Naus, Lote 2.21.01,
Parque das Nações
1990-173 Lisboa – Portugal
www.fiftysecondsexperience.com
T. +351 211 525 380

INFAME

O respeito pelos ingredientes

> texto **Mafalda Freire** > fotografia **Ernesto Fonseca**

Nuno Bandeira de Lima é um dos nomes da nova cozinha portuguesa. O chef executivo do restaurante Infame, situado no 1908 Lisboa Hotel, conversou com a Paixão Pela Vinho e explicou porque a cozinha deve ser simples e deixar os ingredientes “falar”.

Nuno Bandeira de Lima nem sempre pensou que a cozinha seria o seu mundo, mas um amigo falou-lhe de um curso profissional de cozinha, inscreveu-se e descobriu a sua vocação. A seguir ao curso e ao estágio, começou no Virgula, com o Chef Bertílio Gomes e alguns dos destaques da sua carreira são a abertura do Altis Belém Hotel & Spa, a passagem pelo Pestana Palace e abertura dos restaurantes The Decadente e The Insólito, no Príncipe Real, onde esteve mais de seis anos. Em seguida, chegou o convite para abrir o restaurante do 1908 Lisboa Hotel, o Infame.

Localizado no Largo do Intendente num prédio histórico que recebeu o Prémio Valmor de Arquitetura, o restaurante tem capacidade de 80 lugares (agora reduzida devido à pandemia), além de uma zona de esplanada. O nome do local surgiu por causa da localização numa “zona infame” mas também do facto de não muito longe dali ter sido assassinado, em 1908, o Rei D. Carlos e o filho e a Rainha ter gritado e chamado infames aos assassinos.

COZINHA SIMPLES MAS COM SABOR

A carta que o chef preparou para o Infame tem por base “a gastronomia portuguesa”, mas com influência da “multiculturalidade da zona”. O chef explicou a importância desta mistura de culturas: “Há nesta freguesia 81 nacionalidades” e essa foi uma das razões pelas quais a sua cozinha evoluiu para uma fusão de sabores trazido pelo uso de muitas especiarias. Nuno confessou que andou pelos “diferentes restaurantes e cantinas do bairro para conhecer as gastronomias presentes” e que isso foi uma “inspiração” para a cozinha do Infame.

Produtos “simples, da estação, que as pessoas gostem, com os quais se identifiquem e que sejam na sua maioria portugueses”,



são estes os ingredientes chave que usa nas suas cozinhas. “Hoje em dia a cozinha tem de ser simples e sem grandes transformações”, revelou o chef. Por outro lado, há que “extrair o máximo sabor dos produtos e reduzir ao mínimo o desperdício, usando o máximo possível de tudo”. A “sustentabilidade” foi sempre uma regra presente nas cozinhas por onde passou.

Sobre a forma como concebe as cartas ou os pratos que faz, o chef esclareceu que é um processo colaborativo: “Primeiro penso sempre nos ingredientes, depois troco ideias e oiço as sugestões dos meus sous-chefs e do chef de pasteleria e em dois dias definimos quais são os pratos que vão entrar na carta”.

Nuno Bandeira de Lima é um daqueles cozinheiros que gosta de ir muitas à sala ver o que os seus clientes acham dos pratos que prepara. “O feedback é importantíssimo”, salientou. Outra das coisas que se apercebe por ter esta relação tão próxima com os clientes é que estes pedem “quase sempre sugestões do que beber com determinado prato”. O chef atirou mesmo ao ar um número: “quatro em cada cinco clientes” está preocupado em harmonizar o que come com o que bebe. Nuno revelou que acredita que isto se deve à “quantidade de programas de gastronomia” que faz com que as pessoas tenham “mais cultura e preocupação com o que vão comer e beber”, concluiu.

INFAME RESTAURANTE - LOUNGE BAR

Largo do Intendente Pina Manique n.º 4

1100-285 Lisboa

www.infame.pt / T. +351 218 804 008

Pool

Brunch

Descubra o nosso brunch e desfrute da nossa piscina

Sábados e Domingos

Das 12:00 às 17:00

39€ por pessoa

Para marcações:

+351 914 391 060

NO PORTO... a copo pela cidade

> texto **Sérgio Costa Lopes** > fotografia **D.R.**

A cidade do Porto a fervilhar, repleta de interesses mil, desde históricos, de entretenimento e obviamente de bem comer e beber. Com projetos diferenciadores, modernos e com uma oferta diversificada, direcionada para uma cidade cada vez mais voltada para o mundo e para receber gentes de todas as paragens.

É neste contexto que surgem vários espaços onde o vinho é o elemento central. São wine bars, que aliam a diversidade da oferta do vinho a copo com os petiscos mais ou menos elaborados. Locais que destacamos nesta edição e que no momento em que escrevo este texto perspetivamos um desconfinamento que nos permita voltar a visitá-los, com regularidade e muito...prazer!



WINE QUAY BAR

Fascinados desde sempre pelo vinho, Filipa Garcia Fernandes e Moisés Cardoso Campos, depois da crise económica de 2011, resolveram arriscar tudo e montar o primeiro wine bar da cidade do Porto. Assim, há oito anos atrás, nasceu o Wine Quay Bar.. O nome é referência ao sítio onde se localiza. O atendimento e aconselhamento são direcionados ao cliente, dando várias opções através de uma carta com mais de 150 vinhos, metade disponível a copo. Vinhos de pequenos produtores nacionais e estrangeiros que acompanham uma seleção de qualidade de enchidos, conservas e queijos de várias regiões de Portugal. Definitivamente uma das casas referência na famosa Ribeira do Porto, para beber um copo com uma vista espetacular sobre o rio Douro.

Muro dos Bacalhoeiros, 111-112 · 4050-080 Porto
T. +351 222 080 119 | winequaybar@gmail.com



GOTA A GOTA WINE HOUSE

Um espaço onde os ambientes se misturam. Uma garrafeira com uma excelente seleção de vinhos nacionais e uma casa de vinhos com um ambiente familiar e acolhedor que convida a degustar um bom vinho e a saborear uns aperitivos, com boa música ambiente, na ótima companhia dos proprietários, Miana Durão e Dinis Almeida, sempre de sorriso no rosto a sugerirem os melhores momentos de lazer.

Rua de Cedofeita, 572 · 4050-175 Porto
T. +351 223 197 854 | garrafeira@gotaagota.pt



VINOTECA DE COPO E ALMA

Uma Garrafeira e Wine Bar situada no coração da cidade do Porto. Espaço dividido em três pisos, com duas entradas, as quais nos levam a espaços com decorações e ofertas diferentes. No primeiro piso (entrada pela Rua S. João), encontramos uma área magnificamente decorada, onde encontramos toda a gama da prestigiada marca Niepoort. No segundo piso (entrada pela rua Mouzinho da Silveira), encontramos uma garrafeira com uma oferta variada. No terceiro piso temos o wine bar, onde podemos acompanhar os vinhos, com uma boa oferta de tapas e petiscos regionais, num ambiente calmo e acolhedor. Afirmando-se como a "biblioteca dos vinhos" pelo seu vasto portfólio que conta com referências de todas as regiões do nosso país, um local onde poderá escolher e levar para casa o seu vinho de eleição, ou se preferir, prová-lo ou acompanhá-lo com uns petiscos.

Rua Mouzinho da Silveira, 88 · 4050-415 Porto
T. +351 222 034 082 | vinotecacopoealma@gmail.com



MARIAGE À TROIS

Se procura um local mais alternativo, para provar realmente um vinho diferente, então a escolha será sem dúvida o Mariage à Trois. O nome remete ao casamento/harmonização entre vinho natural, comida artesanal e a música (também teatro, fotografia e todas as artes em geral). Trata-se de um bar que deliberadamente pretende ser um sítio de referência na cidade do Porto, no que respeita aos vinhos naturais. A atmosfera muito particular, a alargada oferta de vinho natural a copo e os belos petiscos aconselhados pela Beirá Maria Brito, fazem deste espaço, um local obrigatório a visitar, no Porto.

Rua dos Mercadores, 80 · 4050-374 Porto
T. +351 914 171 213 | mariageatrois@hotmail.com



CAPELA INCOMUM

Wine bar sui generis que abriu em 2016. Fascinada com o espaço e depois de algum estudo sobre a família a quem pertencera, a proprietária descobriu que tinha sido do Visconde de Vilarinho de São Romão que escreveu o livro "Memória Histórica e Analítica sobre a Companhia dos Vinhos Denominada da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, Lisboa, 1833". A partir daí, com o reforço de ser uma capela onde o vinho é um dos elementos mais sagrados, nasceu o conceito de wine bar. Hoje, a Capela Incomum é um local incontornável no roteiro da cidade, de enorme singularidade onde predomina uma belíssima oferta de vinhos a copo, preferencialmente de gama média, com mais tendência para vinho de consumo imediato e a aposta nos petiscos tradicionais. A aposta nos grupos e nas provas de vinho era uma constante antes da pandemia, operando com cerca de 5 guias estrangeiros (Francês, Italiano, Coreano, Americano e Espanhol) fazendo sempre provas temáticas no local.

Travessa do Carregal, 77-81 · 4050-167 Porto
T. +351 222 011 849 | geral@capelaincomum.pt



PROVA – WINE, FOOD AND PLEASURE

Praticamente em frente ao Palácio da Bolsa, logo acima do Mercado Ferreira Borges, situa-se o Prova. Diogo Ribas Amado está ao leme de um dos meus wine bars preferidos da cidade. O Prova segue a paixão de Diogo que é a alma deste projeto. O espaço é acolhedor e conta com uma ampla seleção de vinhos nacionais, mas também internacionais, que Diogo promove como ninguém. A sua paixão leva-o quase sempre a sugerir escolhas menos óbvias e surpreendentes, resultando numa experiência muito enriquecedora. A oferta de vinhos é alargada, quer em garrafa quer a copo e a preços corretos (tão difíceis de encontrar nos dias que correm). Harmonizados com belíssimos pratos de enchidos e queijos diversificados, bem como petiscos deliciosos, preparados pelo chef da casa. Tudo isto, ao som de um belo... Jazz. Imperdível.

Rua Ferreira Borges, 86 · 4050-252 Porto
T. +351 916 499 121 | prova@prova.com.pt



RESERVA WINE BAR

O Reserva Wine Bar é um espaço em Matosinhos com o conceito baseado no vinho a copo. São cerca de 50 rótulos de diferentes regiões de Portugal, privilegiando os pequenos e médios produtores. A ementa feita pelo chef brasileiro Emerson Mantovani traz conceitos variados. Um grande sucesso do Reserva Wine Bar é o Menu Vínico de tapas, onde o chef harmoniza quatro tapas autorais.

R. Heróis de França 606 · 4450-156 Matosinhos
T. +351 222 459 897 | reserva@reservawinebarpt.com



ERVAS AROMÁTICAS

Muito mais que salsa e coentros

> texto André Guilherme Magalhães > fotografia D.R.

As ervas aromáticas são ingredientes incontornáveis em todas as cozinhas do mundo. Até nos climas mais extremos como os desertos ou as tundras do Ártico os homens descobriram e muitas vezes domesticaram dezenas de espécies de pequenas plantas e ervas com que desde tempos imemoriais condimentam as suas comidas.

Os Sumérios foram a primeira civilização evoluída a utilizar as ervas aromáticas de maneira sistemática. Encontram-se referências à sálvia e ao alecrim nas tábuas cuneiformes que fazem menção a preparações alimentares, unguentos e rituais religiosos.

Há 4000 anos também na China se fazia um uso alargado das ervas aromáticas. O livro Pen T'sao recenseava cerca de 160 ervas aromáticas e medicinais descrevendo detalhadamente as suas virtudes nutricionais e curativas. Uma "bíblia" das plantas, duas vezes mais antiga que a Bíblia cristã.

Também na Grécia antiga se utilizavam profusamente as ervas aromáticas e encontram-se múltiplas referências às suas virtudes

na vasta obra de Hipócrates, o seu Corpus Hipocraticum, constituído por 72 volumes dedicados à medicina e às panaceias naturais. Foi através das colónias gregas na península itálica que os romanos aprenderam a utilização refinada das ervas aromáticas na confecção de manjares, de tal modo que no seu De Re Coquinaria, considerado o mais antigo livro de cozinha do Ocidente, raras são as receitas que não contêm ervas aromáticas.

Na Europa encontramos provas da utilização de ervas aromáticas desde as civilizações mais antigas, tendo os países do Sul recebido a influência das invasões mouriscas que nos deixaram hábitos de consumo de novas ervas aromáticas e respetivas sementes, que

depois de secas e por vezes torradas e moídas se tornam em condimentos e especiarias.

Pode dizer-se que a “paleta” de ervas aromáticas que se usam nas cozinhas europeias é relativamente homogênea com algumas exceções que têm que ver com particularidades climáticas e de território.

O advento dos descobrimentos que fez com que muitos alimentos viajassem entre continentes acabou por não introduzir muitas ervas aromáticas exóticas nos hábitos de consumo do Ocidente, mas sobretudo novas especiarias.

Com a revolução industrial e a migração das populações do campo para a cidade perdeu-se o hábito de consumir ervas aromáticas silvestres e reduziu-se a utilização de ervas aromáticas de cultivo. Os receituários populares e de cariz mais urbano passaram a utilizar apenas três ou quatro ervas aromáticas e não fosse a influência da alta cozinha de inspiração francesa muitas ervas teriam caído em desuso.

Nas diferentes geografias do mundo usam-se as ervas que se dão nos respetivos ecossistemas sendo claro que os distintos povos foram moldando o gosto e o tempero em função da disponibilidade. Com a globalização e a proliferação das “cozinhas do mundo” tornou-se mais comum o consumo de ervas aromáticas de outras paragens.

Em Portugal e nos tempos que correm em que se vai perdendo muita da nossa identidade gastronómica, quando se fala de ervas aromáticas, a maioria de nós pensa em salsa, coentros, talvez hortelã e pouco mais.

Existe mesmo a noção de que no norte do país se consome mais salsa e de que no sul é mais coentros. Mas essa é uma perspetiva urbano-cêntrica pois se tivermos em conta as cozinhas regionais portuguesas e sobretudo as do interior, encontramos imensas receitas que fazem uso das mais variadas ervas de cheiro.

Se é verdade que os nossos livros de receitas, mesmo os mais clássicos, pouco versam sobre o assunto, limitando-se a enunciá-las nas listas de ingredientes (exceção feita a algumas obras especializadas como são os trabalhos de Maria Manuel Valagão), o nosso país possui uma boa diversidade de ervas aromáticas, entre as de cultivo e as silvestres.

A este ponto é importante fazer um parêntesis para lembrar que estando na moda os rebentos e os microvegetais, um rebento de coentros pouco tem de erva de cheiro já que a sua expressão

aromática é muito mais ténue, na medida em que se trata de uma planta que não se desenvolveu na sua plenitude e por conseguinte não revela todas as suas características, tal como um fruto maduro é incomparavelmente mais aromático e saboroso do que um fruto verde.

A grande maioria das ervas aromáticas deverão ser utilizadas frescas, com exceção dos orégãos que revelam maior complexidade e intensidade aromática quando secos.

Entre as ervas de cheiro domésticas, as mais comuns são, como dissemos, a salsa e os coentros, mas também a hortelã, o cebolinho, o alho, o funcho e o endro, o manjerição, a manjerona, a salva, a eruca, o estragão ou o cerefólio são relativamente comuns e frequentemente utilizadas por quem se dedica às atividades culinárias com mais empenho. Neste contexto podemos ainda falar das ‘fines herbes’, uma expressão utilizada na cozinha francesa para descrever uma mistura de ervas frescas – geralmente salsa, estragão, cebolinho e cerefólio – que são finamente picadas e utilizadas em várias preparações culinárias.

Muitas das ditas plantas aromáticas e medicinais silvestres são hoje em dia cultiváveis. As mais comuns são o alecrim, os orégãos, o tomilho, o louro, a lavanda, o serpão, o funcho selvagem, a segurelha, o levístico, a hortelã da ribeira, o poejo ou o zimbro. Em França é famosa a mistura de ervas secas que é conhecida como “Ervas da Provença”, que na versão certificada ‘Label Rouge’ consiste em: 27 % de alecrim, 27 % de orégãos, 27 % de segurelha e 19 % de tomilho, mas as versões locais podem conter até cerca de quinze variedades de ervas mediterrânicas.

O adágio que dita que “uma cozinha sem ervas é como um jardim sem flores” alude ao facto de que as ervas aromáticas transformam positivamente os alimentos existindo combinações incontornáveis nas mais diversas culinárias que parecem ter sido cozinhadas pelos Deuses: tomate com manjerição, alecrim com borrego, endro com salmão fumado, estragão com frango, hortelã com ananás, erva-limeira com peixes cozinhados em leite de côco, tomilho com queijos gratinados ou sálvia com presunto como no caso da ‘saltimbocca’ uma combinação de escalopes de vitela enrolados com fatias finas de presunto e folhas de sálvia que é tão deliciosa que salta para dentro da boca dos comensais. É este o vasto universo das ervas aromáticas, tão vasto e virtuoso que merece a nossa melhor atenção, sobretudo de quem gosta de comer bem e valoriza as virtudes medicinais das plantas.



Há 4000 anos também na China se fazia um uso alargado das ervas aromáticas. O livro Pen T'sao recenseava cerca de 160 ervas aromáticas e medicinais descrevendo detalhadamente as suas virtudes nutricionais e curativas.



MONVERDE WINE EXPERIENCE HOTEL

Comunhão com a natureza e o vinho

> texto **Maria Helena Duarte** > fotografia **D.R. / Ernesto Fonseca**

Passar uns dias no Monverde é usufruir da natureza, num tributo aos cinco sentidos, em ambiente vínico, desfrutando da beleza natural envolvente. Tem piscina exterior, spa, restaurante, terraço panorâmico, atividades ao ar-livre, cinema e jantares no meio das vinhas... e muito mais! E agora, poderá optar por ficar hospedado numa das novas Wine Experience Suites, na Ala Avesso, uma verdadeira "casinha" com piscina, lareira e jardim privativo, com todas as condições de conforto e privacidade que um hotel lhe pode oferecer. Já conquistamos a sua atenção?

"O vinho traz na sua essência, o que o seu mentor carrega na alma". Assim se pode ler no novo website do Monverde Wine Experience Hotel, o hotel vínico da Quinta da Lixa, que pertence à família Meireles, em Telões, Amarante, no norte de Portugal, integrado na região dos Vinhos Verdes.

Este espaço tem vindo a ser muito procurado pela beleza, pelo conceito, pelo conforto e agora, cada vez mais, pela possibilidade de oferecer um serviço de qualidade, personalizado, em plena comunhão com a natureza, fugindo da agitação e aglomerados das grandes cidades e das praias.

O Monverde contempla um restaurante, piscina exterior, espaços para eventos, ati-

vidades ao ar livre, experiências sensoriais vínicas como o Wine Experience Spa, um espaço perfeito para relaxar com as terapias de vinoterapia, massagens, tratamentos faciais ou, por exemplo, mergulhe "num banho quente aromatizado com cítricos e especiarias e, deleite-se com o tratamento assinatura de Videira Vermelha com ação

O Hotel Monverde tem os vários alojamentos integrados na paisagem vínica, promovendo a tranquilidade, oferecendo uma decoração charmosa com a garantia de um conforto intimista.

antioxidante e ativadora da circulação". Individualmente ou a dois, é recomendável a marcação prévia com antecedência.

WINE EXPERIENCE SUITES

O Hotel Monverde tem os vários alojamentos integrados na paisagem vínica, promovendo a tranquilidade, oferecendo uma decoração charmosa com a garantia de um conforto intimista. Há a Casa Nascente, Casa Poente, Casa Avesso e agora há, também, na ala Avesso as Wine Experience Suites, exclusivas e espaçosas, dispõem de uma sala de estar com sofá-cama, uma piscina exterior e espaço exterior ajardinado, lareira e enoteca privada.



Estas novas suites são verdadeiras casinhas, “espaços muito reservados com 155 m2 de área total, dão resposta ao conforto, à privacidade e à segurança de não estar num espaço público”, explicou-nos Miguel Ribeiro, diretor-geral. Estas Wine Experience Suites são o produto mais premium do Monverde e permitem que, por exemplo, uma família com duas crianças possa estar totalmente à vontade usufruindo das comodidades do hotel. “Temos uma double suite que permite a utilização por uma família maior, já que é comunicante”. E também há uma lareira, aquecida pelos painéis solares e que vai fazer as delícias no inverno, a lareira tem duas frentes, interior e exterior, e faz o cenário perfeito para usufruir com um copo de vinho, noite dentro.

Na Ala Poente também houve uma obra de ampliação, que contempla a Casa Avesso, com seis suites. Recentemente recuperada, e localizada no meio da vinha da casta Avesso, esta casa foi desenhada para impulsionar a experiência vínica é lá que está localizada a sala destinada às atividades de enoturismo, a Adega Experimental, onde existe o Túnel dos Aromas, uma sala sensorial, onde se criam e desafiam as memórias olfativas.

Na Casa Nascente há 14 quartos, rodeados por vinhas e castanheiros centenários com espaço para piquenique e uma horta biológica, que o Chef Carlos Silva e a sua equipa tratam com carinho.

A Casa Poente tem 16 quartos, sendo um deles o Alpendre, transformado numa das suites familiares do projeto. Aqui, os quartos privilegiam o relaxamento e a vista para as vinhas. A sua localização na propriedade permite uma visão mais abrangente da envolvente e das castas existentes.

À chegada a receção faz-se na Casa Principal, cuja fachada foi recuperada de uma casa senhorial construída entre 1947 e 1950. Este espaço ficou totalmente destinado aos serviços onde se inclui o restaurante, bar e sala de pequenos almoços. Mesmo ao lado está o Spa, a piscina e a sala de eventos principal.

“quem não conheça os vinhos da Quinta da Lixa, chega aqui e tem uma agradável surpresa”

ATIVIDADES VÍNICAS PARA TODOS

Durante toda a estadia poderá usufruir de inúmeras atividades. Envolver-se no percurso vínico, desde a história do vinho, à produção, à apanha da uva (que ganha um novo sentido em setembro e até meados de outubro) e à prova dos vinhos. Uma “experiência gratificante”, garante Miguel Ribeiro. Destacando que, “com a nova Ala do Avesso e a nova vinha, tivemos oportunidade de modernizar a sala de provas e continuamos a fazer lá atividades e acrescentar alguns serviços novos, fruto da experiência com os nossos clientes ao longo dos anos, nascendo assim um espaço sensorial onde as todos podem usufruir de cada aroma, antes de partir para a prova ou para a elaboração do próprio vinho, treinando o olfato, relembando os aromas primários, especialmente dos vinhos brancos”. E nem as crianças ficam esquecidas, já que para os mais pequenos há um programa adaptado. “O que pretendemos é, de uma forma descomplicada, explicar o que é fazer vinhos, partilhar a forma como orientamos e cuidamos da vinha, dar a conhecer todo o processo até que o vinho chega ao copo, envolvendo os nossos clientes. Por exem-



plo, na altura das vindimas todos os hóspedes são convidados a participar e também há programas específicos nas outras cinco quintas da empresa. Nesta altura o Monverde Wine Experience Hotel ganha outra vida”, garante Miguel Ribeiro.

Durante o verão há cinema ao ar livre, jantares temáticos nas vinhas, estão ainda previstos “Sunsets by the pool” e piqueniques na vinha, que para o ano vai ficar ainda atrativa, já que vai contar com uma piscina biológica.

VINHOS E IGUARIAS

O restaurante do Hotel Monverde é liderado pelo Chef Carlos Silva e apoiado por uma equipa que tudo faz para que se sinta em casa, mas com o conforto de um serviço de excelência. “Uma Cozinha onde impera a fusão harmoniosa dos produtos da região, intensa de sabores e experiências, inevitavelmente comandada por uma carta de vinhos de excelência”, referem.

“Estamos inseridos na região de Vinhos Verdes e com grande proximidade do Douro, a nossa carta tem apenas vinhos portugueses e alguns Champagnes, a pedido

de clientes. O diretor-geral contou ainda à revista Paixão Pelo Vinho que “quem não conheça os vinhos da Quinta da Lixa, chega aqui e tem uma agradável surpresa”. É um facto que a oferta cresceu nos últimos anos e a enologia tem vindo a adaptar-se e a surpreender, seguindo as tendências de mercado, criando novos produtos. Também aqui assim aconteceu, aliando o facto de, paralelamente, a vinha ter vindo a crescer. “Quem visita o hotel acaba por criar uma relação de maior proximidade, o cliente sente e vive a cultura da marca, do vinho e da empresa. Isto contribui para alavancar as vendas do vinho”, salientou.

Mas voltando às iguarias, aliás, a melhor companhia para bons vinhos, o restaurante tem uma carta diversificada de escolha livre ou poderá optar menu sugestão do

O restaurante tem uma carta diversificada de escolha livre ou poderá optar pela sugestão do chefe, o menu vinico ou o multifacetado menu degustação, “que se posiciona como um verdadeiro despertar de sentidos”

chefe, o menu vinico ou o multifacetado menu degustação, “que se posiciona como um verdadeiro despertar de sentidos”. No dia da nossa visita, desfrutamos do menu vinico, de quatro momentos. As boas-vindas do Chef foram pataniscas com molho tártaro, depois o primeiro momento foi um risoto de bacalhau confitado com compota de cebola em vinho tinto, acompanhado de Quinta da Lixa Escolha branco 2019 (Alvarinho, Loureiro e Trajadura). Seguiu-se o rodvalho com papilote de legumes e molho bearnês, com Alvarinho Pouco Comum 2019. O terceiro momento foi a carne de cordeiro com crosta de pistacho e esmagada de batata rústica com ervas finas e um Quinta da Lixa Alvarinho Reserva 2015 e, por sugestão do escanção e sub-chefe de sala, Bruno Oliveira, experimentamos também com o Quinta da Lixa Reserva Vinhão 2015, que surpreendeu. Por fim a tentadora sobremesa, um pão-de-ló húmido de chocolate com frutos vermelhos e hortelã, no copo o Quinta da Lixa espumante Bruto rosé.

Um jantar saboroso, em ambiente requintado, com todas as normas de segurança e higiene, agora exigidas a toda a sociedade.



EXPOSIÇÃO TEMPORÁRIA DO ESCULTOR PAULO NEVES

Arte na vinha é o mote para cinco pontos de exposição distribuídos pela propriedade do Monverde Wine Experience Hotel, numa simbiose entre o melhor que a natureza e a escultura podem oferecer e conjugar. Nome incontornável da escultura, Paulo Neves é o autor de cinco elementos de uma exposição que se vai revelando em diferentes perspetivas, dentro e fora de portas, contando histórias por descobrir, até setembro.

JANTARES COM HISTÓRIA

Vinhos, iguarias, cultura, história e um momento musical, promovendo a partilha e o encontro das pessoas, repleto de curiosidades, no meio das vinhas, mensalmente. Tome nota na agenda: a 25 de Setembro, será revisitada a riqueza da Cultura Espanhola e em Outubro, no dia 2, o Chef Carlos Silva prepara um jantar de inspiração oitocentista para celebrar Portugal. A ideia é regressar ao passado, às soirées que enchem os salões dos palacetes da alta sociedade com arte e comida, mas agora realizados no exterior. O Professor José Manuel Tedim fará a abordagem histórica.

NOITES DE CINEMA AO AR LIVRE

Nada substitui a experiência cinematográfica de uma boa sessão de cinema ao ar livre! A oportunidade de se estar entre as vinhas, a ver um bom filme ao serão, numa noite quente de verão, de forma descontraída e em convívio com a natureza, família e amigos, é algo mágico e inesquecível! No dia 21 de Agosto há "Sideways", no dia 11 de Setembro "Sob o Sol da Toscana" e no dia 16 de Outubro "Um Bom Ano".

MONVERDE WINE EXPERIENCE HOTEL

Quinta de Sanguinhedo, n.º 166
Castanheiro Redondo
4600-761 Telões, Amarante - Portugal
T. +351 255 143 100
reservas@monverde.pt
www.monverde.pt
GPS: N 41° 19' 12.44" W 8° 07' 13.02"
Espaço com a garantia Clean & Safe



HERDADE DA BARROSIHA

Um refúgio a explorar para 'viver' o alentejo rural

Localizada em Alcácer do Sal, a Herdade da Barrosinha inaugurou recentemente o seu novo Hotel da Barrosinha. A antiga albergaria da propriedade deu lugar a uma nova unidade de 4 estrelas que surge totalmente requalificada e ampliada, oferecendo uma experiência de conforto e tranquilidade ao mesmo tempo que permite desfrutar da tipicidade de uma comunidade rural, com forte incidência na produção agrícola e vitivinícola.

Situadas a uma hora de Lisboa, 25 minutos da Praia da Comporta e a 2 km do centro histórico de Alcácer, a Herdade da Barrosinha é a prova viva de que o Alentejo ainda reserva agradáveis surpresas.

Desde logo vale a pena conhecer e ficar no novo Hotel da Barrosinha. Dispondo de 37 quartos standard, que inclui um quarto totalmente adaptado para pessoas com mobilidade reduzida e oito quartos comunicantes, a pensar em famílias maiores ou com crianças pequenas, e ainda duas suites, este hotel é o local ideal para desfrutar do ritmo da natureza, sem prescindir do conforto e das comodidades de alojamento e serviço.

No piso 0 da unidade encontra-se a entrada e receção, bar e o restaurante da Barrosinha, complementados por novas zonas de estar instaladas nas áreas industriais outrora existentes nesses espaços e

cujos elementos de arquitetura e decoração procuraram enaltecer.

Caracterizada por ambientes despojados e criativos, a unidade combina um estilo de influências agrícola e industrial com elementos mais urbanos e contemporâneos. Este conceito materializa-se na utilização de componentes industriais, alfaias agrícolas e peças rústicas, recorrendo a materiais como o ferro, as madeiras recicladas e o couro, entre outras, que traçam uma identidade distintiva neste hotel a que ninguém fica indiferente.

A não perder é a Taberna recentemente renovada, mas que mantém o seu estilo rústico e onde se provam os petiscos mais tradicionais da região preparados na hora.

Seguindo este mesmo conceito de design, nos pisos 0 e 1 foram construídos 20 novos quartos, que complementam a oferta dos 17 quartos totalmente renovados do piso 2, dois dos quais são suites. Todos os quartos e suites beneficiam de uma decoração moderna e envolvente, e estão equipados com ar condicionado, televisão por cabo, secador de cabelo, minibar, cofre gratuito e acesso à internet gratuito com wi-fi.

O Hotel da Barrosinha conta ainda com um ginásio, sala de reuniões, salão adaptado para eventos, piscina exterior para adultos e crianças, com bar de apoio (sazonal), e parque de estacionamento privado e exterior.

A oferta turística a Herdade da Barrosinha contempla ainda as seis villas T1 e T2, com capacidade de alojamento para duas a quatro pessoas, com kitchenette moderna completa, quarto de casal, e, no caso do T2, com um quarto duplo adicional, sala de



estar, terraço privado e casa de banho. Nas imediações do novo hotel recomenda-se a visita à Adega, onde se realizam provas e degustações dos vinhos da Herdade da Barrosinha, orientadas pelos técnicos de viticultura e enologia da herdade, que orientam os participantes a descobrir os diferentes aromas e sabores contidos nestes néctares de qualidade reconhecida. Outro local a não perder é a Taberna recentemente renovada, mas que mantém o seu estilo rústico e onde se provam os petiscos mais tradicionais da região preparados na hora. Num ambiente totalmente informal, como é expectável de uma antiga taberna, é possível tomar “um copo de três” acompanhado por iguarias locais, jogar às cartas ou às damas, e confraternizar com os trabalhadores da herdade que diariamente ali se juntam no final do dia de trabalho. Também na Loja da Herdade da Barrosinha a paragem é obrigatória. Aqui encontra toda a oferta de vinhos, arroz, mel, compotas, bolos, azeite e queijo, entre outras especialidades, produzidos ali mesmo ou oriundos de outros produtores da região. Garante-se que daqui leva a recordação perfeita para reavivar o que de melhor esta propriedade tem a oferecer ou para presentear alguém especial. A localização da própria Herdade da Bar-

rosinha convida ao descanso e à contemplação da natureza. A diversidade paisagística, responsável pela sua riqueza de fauna e flora, em muito se deve ao facto de ser percorrida por 8 Km do rio Sado, e de ser composta por zonas de arrozal, vinha (100 ha), serra e açude, cada uma com as suas características e particularidades.

Para além de oferecer um ambiente natural único, que os visitantes e hóspedes podem explorar, estes são também convidados a envolverem-se no dia-a-dia da herdade, e nas diversas atividades disponibilizadas, onde se incluem os passeios pedestres, de bicicleta ou a cavalo, em percursos selecionados, colheita de espargos, cogumelos selvagens ou ervas aromáticas, participação nas atividades florestais onde se destaca a tiragem da cortiça e a colheita da pinha, a caça nas suas múltiplas vertentes, desportos motorizados em trilhos de dificuldades muito variáveis e passeios bálticos pelo rio Sado, organizados com parceiros locais.

Ao percorrer a herdade podemos ainda encontrar vários montes alentejanos, duas capelas (Nossa Senhora da Conceição e Senhor dos Chagas), bem como pequenas hortas (dos moradores), e a aldeia da Barrosinha, onde ainda residem antigos e atuais funcionários.

Fundada em 1947, a Companhia Agrícola da Barrosinha, S.A., que gere esta propriedade, dispõe de um património construído que ainda reflete as atividades do passado e a sua importância do ponto de vista histórico e cultural. Aqui se encontram duas antigas fábricas de descasque e embalagem de arroz e produção de rações, uma antiga escola primária, cantina, serração e malhadas.

Para além do turismo, a Companhia Agrícola da Barrosinha desenvolve atividades agrícolas, florestais e cinegéticas, das quais se destacam a produção de vinho, gado bovino, arroz, cortiça, pinha e caça (coelhos, lebres, javalis, perdizes, galinhas, narcejas e pombos).

CASAS DA BARROSHINHA HOTEL DA BARROSHINHA

Alcácer do Sal
T. +351 265 623 142
T. +351 912 448 385
hotel@herdadedabarrosinha.pt
www.herdadedabarrosinha.pt
Coordenadas GPS:
38.362724, -8.483917 (Herdade da Barrosinha)



ANTÓNIO MENDES NUNES

O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

Há e são Verdes!

A história de um vinho que já foi trocado por bacalhau, que depois se tornou acre e muito azedo (de sabor de feitio) e que depois ressuscitou, qual Fénix, para se tornar, nos nossos dias, num dos grandes vinhos do Mundo. À vossa saúde com um copo de Vinho Verde!

Já todos viram nas cartas de vinhos de alguns restaurantes a divisão dos vinhos em Brancos, Tintos e Verdes. Actualmente é um perfeito disparate e em nenhum documento ou publicação oficial ou minimamente informado se vê já essa arrumação... a não ser na ASAE news nº 104, uma publicação daquela polícia criminal dada à estampa em Dezembro de 2016 onde se pode ler "Em Portugal existe um tipo de vinho específico, o vinho verde, que pode ser tinto ou branco, mas devido à sua acentuada acidez pode ser considerado como uma categoria à parte". Pode ler o original aqui: <https://www.asae.gov.pt/newsletter2/asaenews-n-104-dezembro-2016/o-vinho.aspx>.

É uma desinformação sem pés nem cabeça e mais ridículo do que isto só o que muito recentemente vimos na carta de vinhos do restaurante de um hotel lisboeta (que já foi de referência) e onde, com destaque, se podia ler "Green Wine", a par com os tradicionais Red Wine e White Wine.

Com a extraordinária melhoria operada quer na vinha, quer na adega, a partir da última década do século passado, logicamente também todo o vinho português melhorou imenso de qualidade e, especificamente o Vinho Verde. Facto a que não é alheio o excelente trabalho desenvolvido pela Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes na pessoa do seu presidente Manuel Pinheiro.

Recorde-se que a única razão para que actualmente se chame Vinho Verde é porque ele é produzido na Região Demarcada dos Vinhos Verdes, das mais antigas de Portugal, demarcada e legislada em 1908 juntamente com o Dão, logo a seguir à do Douro (1756).

Nem sempre o Vinho Verde foi uma bebida de excelência. Os livros estão cheios de exemplos dados por pessoas absolutamente insuspeitas. Mas, valha em abono da verdade, há 400 anos o vinho deveria ser agradável porque os ingleses e outros povos do Norte o trocavam por bacalhau num porto de uma cidade que então se chamava Viana do Foz do Lima e hoje Viana do Castelo.

Nessa época é possível que uma boa parte das uvas fosse proveniente de vinhas, mas com o aumento da população e a divisão da propriedade foi necessário recorrer cada vez mais à técnica da condução em uveira ou enforcado, com as videiras a treparem por árvores plantadas nas extremas dos campos deixando a parte interna para o cultivo de outros bens necessários à alimentação das pessoas.

Há um site que vale a pena ler: Vinha e vinhedos - Alto Minho medieval, da autoria do Doutor António Matos Reis para se ficar a perceber melhor como era o mundo ru-

ral desta região há mais de 500 anos.

Duarte Nunes de Leão escreve no seu livro "Descrição do Reino de Portugal", dado à estampa no ano de 1610, em relação ao vinho que depois se chamará de Verde (actualizámos a grafia): "No Minho se colhe muito centeio e milho e (uma) infinidade de todas as frutas, carnes e pescados, os melhores e mais saborosos de Espanha, muito vinho do que chamam enforcado de que a gente plebeia se sustenta, que para os nobres se fazem os vinhos riquíssimos de Ribadavia (não a nossa actual Riba de Ave, vila do concelho de Vila Nova de Famalicão, sim a terra galega famosa pelos seus vinhos Albariño, n.a.) e de outros de Galiza sua vizinha e de Monção, onde há muita provisão (onde se produz muito).

É bastante curiosa, já nessa altura, a referência a vinhos para a "gente plebeia", que seriam os vinhos de enforcado e os vinhos para os nobres, os Alvarinho de Monção, pois claro.

António Barros Cardoso, professor da Faculdade de Letras da Universidade do Porto, citando um decreto de 1715 no reinado de D. João V mostra que a nível de impostos também havia uma clara distinção entre os vinhos maus (da vinha de enforcado) e os bons: "Que os vinhos verdes que se produzem na Província do Minho... por serem de menos reputação..." pagavam apenas 3 réis por canada. Refere-se ao mesmo tempo que eram vinhos "que chamaõ de enforcado, & se daõ em arvores, sem cultura" para os distinguir dos restantes vinhos, chamados "de cepa" (vinha baixa) que pagavam 5 réis do mesmo imposto, no caso o "usual", um imposto extraordinário sobre carne e vinho.

Em 1867, nos tempos do senhor rei D. Luís veio à luz o primeiro relatório assente em bases científicas sobre as vinhas e o vinho em Portugal, mandado elaborar no ano anterior, por decreto do seu ministro das Obras Públicas, Comércio e Indústria João de Andrade Corvo.

O vinho era um produto muitíssimo importante na economia portuguesa, o oídio já tinha aparecido e já tinha feito os seus estragos e era, também, necessário avaliá-los.

Foram encarregues da missão três professores universitários doutorados em Química, visconde de Villa Maior (Júlio Máximo de Oliveira Pimentel) que devia visitar os distritos ao norte do Douro, António Augusto de Aguiar encarregue dos distritos compreendidos entre o Douro e o Tejo, com excepção do distrito de Lisboa e João Ignacio Ferreira Lapa, o distrito de Lisboa e os distritos ao sul do Tejo.

Interessa-nos, neste caso, algumas apreciações feitas pelo visconde de Villa Maior



Quinta de Azevedo / Fotografia: Cedida por Sogrape/ Sérgio Ferreira

após a suas deambulações por alguns vinhateiros do Minho.

Ele aponta a razão para que a má qualidade das uvas resulte numa má qualidade do vinho, nomeadamente a condução das videiras em enforcado, trepando pelas árvores em volta dos campos onde se semeavam cereais e legumes, terrenos com muita rega e tratados com adubos muito azotados. As uveiras carregavam-se de cachos mas, e citamos, “a abundância dos succos nutritivos, o excesso de humidade, a sombra das arvores a que estão associadas, a altura a que dão o fructo, a influencia do clima geralmente humido e brumoso, pondo de parte ainda a inferioridade das castas adoptadas, tudo faz com que escasseie o assucar nos fructos e com que a maturação destes não chegue nunca a ser completa, resultando daí necessariamente para o vinho o caracter essencial de verdura, aspereza e pouca espirituosidade que distingue os vinhos do Minho”.

E Villa Maior aponta ainda outra razão para que os cachos não amadureçam completamente: “Por toda a parte ouvimos lastimarem-se os proprietários e lavradores dos contínuos roubos feitos nos seus fructos, e este mal é de tal ordem que a maior parte dos colheiteiros fazem as vindimas estando ainda muito verdes as uvas, com receio do grande roubo a que estão sujeitas, principalmente na proximidade das

grandes povoações, onde o fruto encontra fácil venda”. Mas também aponta a falta de cuidado, a falta de limpeza no manuseamento das uvas e as condições absolutamente desastrosas de algumas adegas para o resultado final péssimo.

Teriam de passar quase 150 anos para que o Vinho Verde se tornasse num néctar de eleição, para que, por exemplo, em Portugal, as uvas da casta Alvarinho de Monção e Melgaço se tornassem nas mais bem pagas aos produtores.

Tenho bem presente na memória, na década de 1970, quando ia com o meu sogro visitar alguns clientes lavradores em aldeias na zona de Ponte do Lima, a sensação que me causava a malga de Vinho Verde que me ofereciam e que eu bebia com sacrifício para não lhes desagradar. Era quase a mesma sensação descrita um século antes

Com a extraordinária melhoria operada quer na vinha, quer na adega, a partir da última década do século passado, logicamente também todo o vinho português melhorou imenso de qualidade e, especificamente o Vinho Verde.

por António Augusto de Aguiar numa das suas bem humoradas conferências sobre vinhos realizada durante o ano de 1875 no Teatro da Trindade, em Lisboa. Na que versou o Vinho Verde disse galhofeiro: “Afirmam no Porto, que não se pode beber esta peste (vinho verde tinto) senão de olho fechado, pondo a boca à banda e alçando a perna direita, como quem ao bebê-lo espere o efeito de uma pedrada”.

Também Jaime Batalha Reis, agrónomo, diplomata, geógrafo e publicista, pertencente famosa Geração de 70, terá referido no início dos anos de 1920: “Quando se bebem tais vinhos, dizia um lisboeta, referindo-se aos verdes do Minho, é prudente que alguém nos torça uma orelha, para que a dor que ali se produz nos faça esquecer o acerbo do vinho”, conforme nos conta Cincinato da Costa Bernardino Camilo (1866-1930), um dos maiores estudiosos do vinho português.

A verdade é que, nos cem anos que se seguiram as práticas aconselhadas por alguns estudiosos atrás referidos e ainda por outros, como José Cerqueira Machado ou, mais recentemente, pelo engenheiro agrónomo Amândio Barbedo Galhano (1908 -1991) permitiram que o Vinho Verde se transformasse completamente e se tornasse numa fabulosa bebida que de verde só tem o nome da região onde é produzido.



HÉLIO LOUREIRO

O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

Jantares em tempos de confinamento

Todos os que ficámos confinados durante a quarentena, podemos testar várias provações sendo que a falta do ar livre, muitas vezes confundida com falta de liberdade, levou-nos a novos hábitos e rotinas.

Dei por mim a ficar serenamente confor-
mado ao exercício de ter de viver dentro
de casa, com excepção das terças-feiras
que me deslocava à RTP para fazer a minha
rubrica na Praça da Alegria.

Foram tempos de diálogo permanente
com a minha mulher, com quem partilho
um casamento de 34 anos. O meu avô
dizia que quando escolhesse uma mulher
para casar que fosse alguém com quem
gostasse de conversar. Assim o fiz e re-
sultou. Também partilhamos outros gos-
tos, entre eles o de apreciar bons vinhos
e, nestes tempos, em que tivemos de ficar
entre quatro paredes, fizemos algumas de-
gustações que nos ficaram na memória.

Mantivemos uma actividade cultural en-
tre livros, séries, filmes e jantares semanais
via Zoom com amigos. Jantares onde as
discussões acesas eram proporcionais ao
consumo do vinho...

Em tempos modernos, com práticas anti-
gas, convivemos religiosamente às sextas-
-feiras entre espumante, vinho e Vinho do



Porto, por vezes terminando com Aguar-
dente Velha. O facto de não termos de sair
de casa fazia com que as porções fossem
mais generosas, o que levava sempre a uma
manhã seguinte iniciada com o Guronsan
da praxe, em dose certa, que dispunha bem
a cabeça zozna, mas cheia de ideias novas
da acesa conversa da noite anterior.

Se é verdade que o vinho alegra o coração
do Homem, salvou-se sempre a alegria e
não demos pelo isolamento naqueles en-
contros virtuais, onde muitas vezes cada
casal alternadamente fazia um "take-
-away" levando um prato igual para que
todos tivéssemos à mesa a mesma refeição,
como que numa comunhão, não só
espiritual, mas também pantagruélica já
que, enologicamente falando, o espuman-
te era sempre igual em todos os lares.

Celebramos o final do confinamento na úl-
tima sexta-feira de Maio, em espaço com as
dimensões necessárias, para que todos dis-
tassem o metro e meio obrigatório por lei,
sem abraços nem beijos, num jantar que fiz
com grande carinho e elevado prazer.

Éramos sete, cumprindo a lei que não per-
mite mais que dez, em mais de 50 m², com
bola de carne transmontana, os tradicion-
nais mas já tão saudosos croquetes, rissóis
de carne e camarão, chamuças e coxinhas
de galinha, ou não fosse sempre um dos
temas o nosso querido Brasil (que Deus
o proteja das duas pragas que o atinge),
seguiu-se um caril com legumes e galinha
à boa maneira goesa, com aquele travo
acidulado e ao mesmo tempo adocicado
via banana, uma tarte folhada de Portobel-
lo e maminha de novilho com mostarda
de Dijon, acabou com tarte de morangos
e Bolo-rei, mesmo não sendo Natal, mas
nada melhor que um ar monárquico para
acabar com a república pestilenta que vi-

vemos durante estes tempos fechados em
casa, que me perdoem os republicanos...

Desta vez ficámos apenas por vinho bran-
co e espumante... não quisemos misturar
nem abusar na diversidade. Na quantidade
não me dei à contagem, que não sou ho-
mem dado à contabilidade (muito mais à
produtividade e qualidade).

Moral da história: foram tempos árduos es-
tes os que vivemos, todos sofremos e vamos
sofrer com tudo o que se passa e passou,
mas o único que morre de véspera é o peru.
Saibamos, pois, viver a vida antes que a
vida viva por nós!

CARIL DE LEGUMES

4 colheres de sopa de pasta de caril
5cl de azeite
300g de tomate pelado em cubos
3dl de leite-de-coco
200g de banana em cubos
200g de maçã em cubos
400g de batata-doce cortada em cubos
250g de curgetes em cubos
400g de espinafres lavados prontos a usar
200g cenouras em cubos
200g de cogumelos marrons laminados
400g de grão-de-bico cozido
400g de peito de galinha em cubos

Preparação

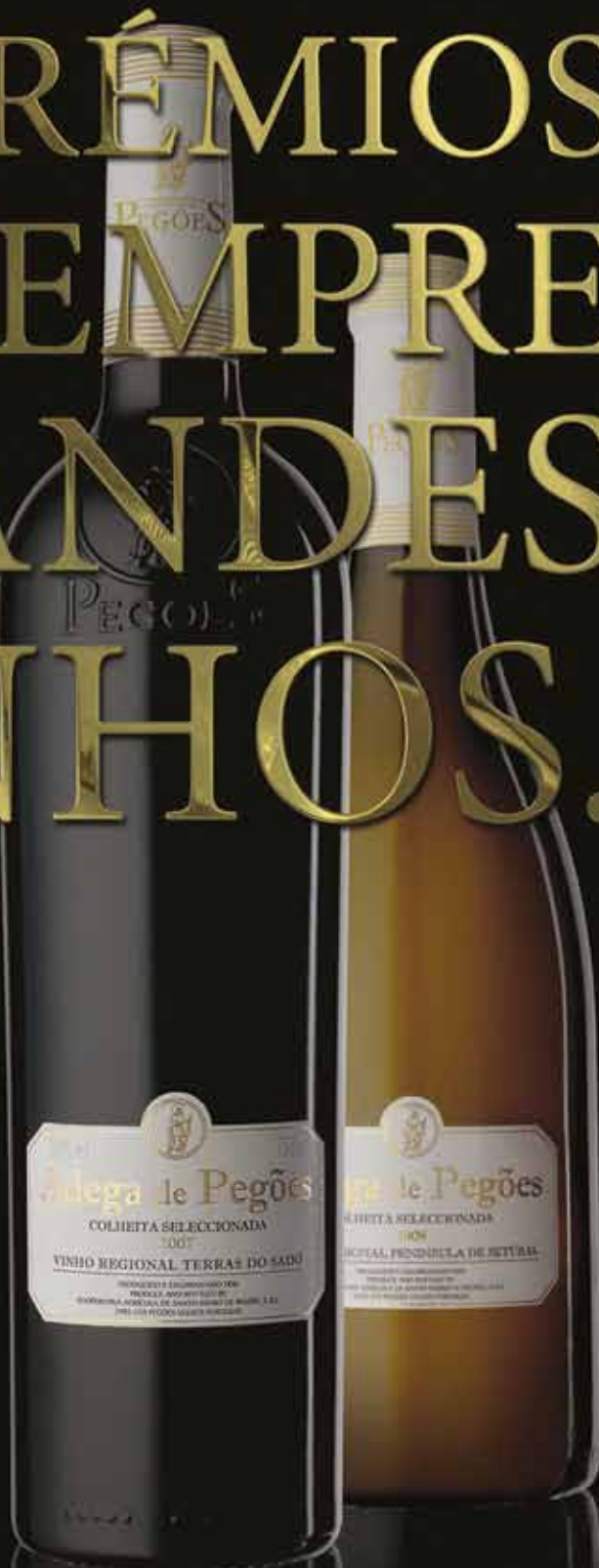
Leve ao lume azeite, cebola e alho picado,
deixe dourar. Junte tomate, pasta de caril e
deixe refogar. Junte batata-doce, legumes
cortados, cogumelos, leite-de-coco e deixe
cozinhar. Salteie os cubos de galinha em
azeite e deixe alourar bem, acrescente ao
caril e deixe apurar bem. Depois de cozido
junte os espinafres, envolva bem, deixe
cozinhar dois minutos e sirva.

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 700 vezes nos últimos 12 anos pelo mundo fora.

O resto é o saber do homem e sua vontade inesgotável de vencer.



*Açúcar no nariz
e sal na boca...*



BUSTO RESERVA BRANCO



GRANDE MEDALHA DE OURO
CONCURSO INTERNACIONAL CERVIM 2017

&

PRÉMIO GRANDES ESCOLHAS 2017
REVISTA VINHO GRANDES ESCOLHAS

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

QUINTA DA BARCA - VILA MARIM - MESÃO FRIO

GERAL@QUINTADABARCA.COM · T +351 963 208 814 · FACEBOOK.COM/QUINTADABARCADEVILAMARIM · WWW.QUINTADABARCA.PT