

ETC.

FILATELIA

GEADA DE SOUSA



ANO LUNAR DO TIGRE. JÁ SAÍRAM OS SELOS DE MACAU

Já estão em circulação, desde a passada quarta-feira, dia 5, os selos de Macau alusivos ao Ano Lunar do Tigre. A emissão compõe-se de quatro selos com as franquias de 2,50, 4,00, 4,50 e 6,00 patacas e um bloco com mais um selo de 14,00. O ano lunar do Tigre inicia-se no próximo dia 1 de fevereiro, terminando a 21 de janeiro de 2023. Como escrevemos na página de filatelia do último "Diário do Alentejo", o plano de emissões dos correios de Macau para este ano também inclui uma dedicada aos Jogos Olímpicos de Inverno – Beijing 2022, que decorrerão na República da China de 4 a 20 de fevereiro e que entrará em circulação já no próximo dia 25. Terá as franquias de 2,50, 4,00, 4,50 e 6,00 patacas e um bloco com mais um de 14,00.



As emissões de Macau relativas ao Ano Lunar iniciaram-se em 1980, ano dedicado ao rato e em que se iniciou um novo ciclo de 60 anos (12 animais multiplicados por cinco elementos: fogo, terra metal, água madeira) que apenas terminará em 2040. A sua regularidade anual tem-se mantido.

Os filatelistas interessados nas emissões deste território podem encomendá-las, em Portugal, através das lojas dos correios ou pedi-las diretamente para a divisão de filatelia dos correios de Macau: estação central, Largo do Senado. Também poderá fazer encomenda através do email: philately@ctt.gov.mo

"INSULINA 100 ANOS", NOVO BILHETE-POSTAL "Insulina 100 Anos - Um Passado de Sucesso a Criar Futuros Felizes" é a legenda do bilhete-postal (BP) comemorativo do centenário da descoberta da insulina que vai ser posto em circulação no próximo dia 11, em Faro. Tem a franquia de N20G (correio nacional).

Para assinalar o aniversário vai também ser emitido um carimbo comemorativo que será usado no período das 10:00 às 12:00 e das 14:30 às 16:30 horas na loja CTT de Faro, situada no Largo do Carmo.

Recordamos que em 29 de dezembro de 2009, os correios puseram em circulação um bilhete-postal comemorativo dos 30 Anos do Hospital de Faro.

Com design de Acácio Santos/Hélder Soares e autorizados pela portaria 1385/09 de 25 de novembro de 2009, foram então emitidos 20.000 exemplares com a franquia: taxa paga/válido para Portugal, para o 1.º escalão de correspondência do serviço nacional normal (0,31 euros).

Fonte: <https://philately.ctt.gov.mo>

VINHOS

MANUEL BAIÔA

JOÃO PORTUGAL RAMOS. UM DOS PAIS DA ERA MODERNA DO VINHO ALENTEJANO

João Portugal Ramos nasceu em 1953 numa família com tradições na agricultura e na produção de vinhos na região de Lisboa. Licenciou-se em Agronomia pelo Instituto Superior de Agronomia e estagiou no Centro de Estudos da Estação Vitivinícola Nacional de Dois Portos. Após a conclusão da sua formação foi convidado em 1980 por José Maria Almodôvar para enólogo gerente da Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito. Foi nesta adega que iniciou um trabalho consistente de melhoria dos vinhos alentejanos, apostando na ciência e na tecnologia para revelar todo o potencial da região. Devido à sua insistência foi adquirido o primeiro sistema de frio do Alentejo, o que possibilitou diminuir a adição de sulfuroso nos mostos, revelando, assim, com maior precisão e pureza, os aromas e sabores das castas alentejanas. Começou também a estudar os diferentes solos do território, no sentido de corrigir algumas insuficiências dos mesmos, o que evitava a adição de grandes quantidades de ácido tartárico na adega para aumentar a acidez dos vinhos.

Em 1982 foi convidado por José Maria Almodôvar para trabalhar na Sociedade dos Azeites de Moura e na Casa Agrícola Almodôvar, onde pôde fazer o seu primeiro vinho de raiz, o Paço dos Infantes, uma das primeiras marcas criadas por um produtor-engarrafador do Alentejo. Nessa altura havia apenas seis adegas cooperativas e cinco casas históricas na região - Herdade do Mouchão, Tapada do Chaves, Quinta do Carmo, Montes Claros e a Casa Agrícola José de Sousa Rosado Fernandes. Contudo, estas casas produziam poucas garrafas e estavam a passar por uma fase difícil, após o período das ocupações durante a Reforma Agrária. O "Paço dos Infantes" tornou-se num vinho emblemático, acumulando prémios, como por exemplo o do Melhor Vinho na Produção de 1984, projetando João Portugal Ramos para outros desafios.

PRODUTOR EM ESTREMOZ Todo o enólogo sonha plantar uma vinha e lançar-se como produtor. João Portugal Ramos comprou um monte em Estremoz e plantou os seus primeiros cinco hectares de vinha em 1989, numa região que identificou como uma das mais propícias para a cultura da vinha no Alentejo. Em 1992 realizou a primeira vindima das suas uvas e lançou a marca Vila Santa.

Foram anos de grande crescimento e de afirmação de diferentes marcas, como o Marquês de Borba Reserva surgido em 1997 e do Marquês de Borba colheita que nasceu no ano seguinte. É nestes anos que eu surjo nesta história, enquanto jovem e inexperiente consumidor de vinhos. Lembro-me bem do espanto e satisfação ao provar os primeiros vinhos de João Portugal Ramos. Eu e os meus amigos ficamos deliciados e apaixonados por estes vinhos, pois eram diferentes daquilo que estávamos habituados a consumir, uma vez que aportavam aromas e sabores frutados, intensos e



estimulantes. A maioria dos vinhos portugueses dessa altura apresentavam-se oxidados e iam tarde para a garrafa, tendo já perdido os aromas e sabores frutados. João Portugal Ramos ajudou a colocar o Alentejo no topo das preferências dos consumidores e à frente das outras regiões. Os vinhos do Alentejo passaram a ser engarrafados mais cedo e apresentavam-se jovens, gulosos e sumarentos.

O sucesso empresarial de João Portugal Ramos no Alentejo levou-o a expandir-se para outras regiões portuguesas, devido à necessidade de apresentar um portefólio diversificado, principalmente nos mercados internacionais. Entre as diferentes marcas do seu extenso portefólio aprecio particularmente o Marquês de Borba Vinhas Velhas, nas versões branco e tinto. São vinhos que aliam a modernidade da casa com as vinhas velhas do Alentejo, conjugando assim a tradição com a contemporaneidade.

MARQUÊS DE BORBA VINHAS VELHAS BRANCO 2020

Este vinho é marcado pelas vinhas velhas e por uma excelente acidez natural das uvas provenientes da região de Estremoz. As uvas depois de colhidas passam 24 horas numa câmara frigorífica, para arrefecê-las e para que exista alguma maceração pelicular. O arranque da fermentação ocorre em cubas de inox e posteriormente o vinho é transferido para barricas de 500 litros (carvalho húngaro e francês), onde acaba a fermentação e estagia com as borras finas durante oito meses. O vinho apresenta um aroma em que os frutos citrinos contidos e a flor de laranjeira se conjugam na perfeição com as notas fumadas do estágio em madeira. Na boca percebemos um vinho concentrado, cremoso, complexo e intenso, onde a gordura proveniente do longo estágio e a mineralidade se fundem com a fruta de caroço, num final longo, fresco e seco. 12,5% vol. / PVP: 14,95

