

REVISTA DE VINHOS

A ESSÊNCIA DO VINHO

GUIA
REVISTA
DE VINHOS
2019

VEJA NO INTERIOR COMO DESCARREGAR,
EM VERSÃO DIGITAL

Pêra Manca

Regresso de um ícone

Casas do Côro

Celebração do granito

Vinhos de Atenas

Para lá dos Retsina

Liber Pater

A máquina do tempo

Vinhos de parcela

Identidade e terroir

Essência do Vinho

Um mundo de experiências

Pão-de-ló

Recetas e harmonizações para a Páscoa

CASAL STA MARIA BRUMA 2017

VINHO REGIONAL LISBOA / BRANCO / ADRAGA

* Preço para Portugal Continental

seu por
6,00€

UMA FAMÍLIA DE PUROS SANGUES ALENTEJANOS

Do Alentejo herdámos muitas das coisas que nos tornam singulares: as histórias cantadas à desgarrada em planícies sem fim, o intenso aroma cravado na terra, a força de uma história esculpida de sol a sol. Tudo isto é a força de um carácter alentejano, reconhecido e premiado. Tudo isto é Santa Vitória.

Seja responsável, beba com moderação.



MEDALHA DE PRATA
Concours Mondial
Bruxelles 2017

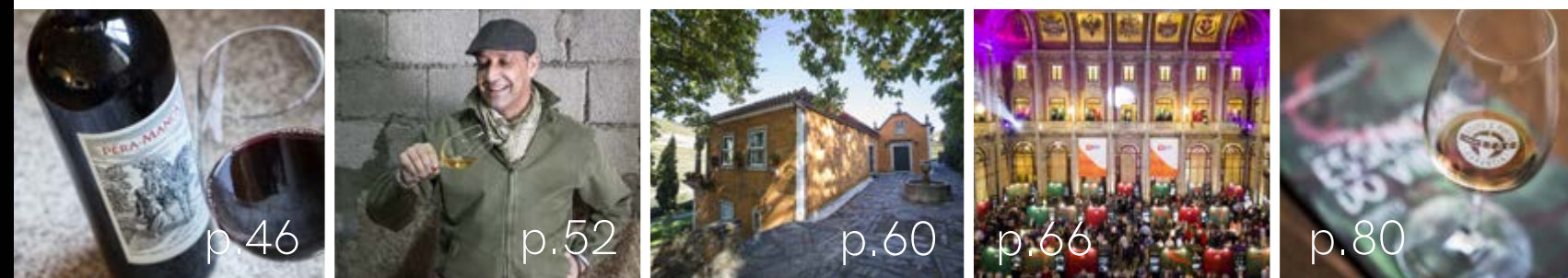
MEDALHA DE OURO
Concours Mondial
Bruxelles 2017

90 PONTOS
Wine Advocate
Robert Parker

MEDALHA
Fórum dos
Enólogos

TOP 10
Vencedor
RWFF 2017

91 PONTOS
Wine Advocate,
Robert Parker



Pêra Manca

O regresso de um dos vinhos portugueses mais icónicos e o ponta de lança da Fundação Eugénio de Almeida.

Casas do Côro

O sonho de um casal transformado em enoturismo e produção de vinhos de grande qualidade em Marialva. Aqui celebra-se o granito.

Quinta do Vallado

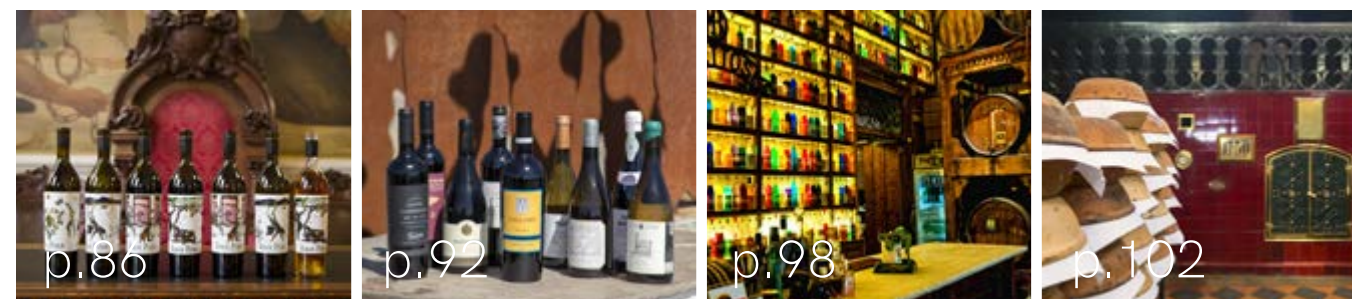
Com mais de 300 anos de história e com dois séculos na posse da mesma família, a Quinta do Vallado tem na Ferreirinha a sua grande figura tutelar.

Essência do Vinho Porto

A maior experiência do vinho em Portugal regressou ao Palácio da Bolsa para quatro dias inesquecíveis, com mais de três mil vinhos em prova e cinco dezenas de provas temáticas.

Portos de Sonho

Vinhos do Porto forjados para serem intemporais, provados no Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP). Absolutamente únicos e excecionais.



Liber Pater

Apresentação mundial de um dos mais raros vinhos do mundo, oriundo de Bordéus, feito a partir de castas autóctones pré-filoxéricas, como Saint-Macaire, Tarnay, Marselan ou Castets.

Vinhos de parcela única

Prova temática que reuniu cinco dezenas de referências de vinhos muito especiais, que levam ao extremo a pureza do local.

Atenas

A capital grega tem mais do que os Retsina. A nova indústria de enoturismo está apostada em desfazer preconceitos e conquistar novos públicos.

Pão-de-ló

De bolo judaico a adaptação de um cozinheiro francês, com múltiplas variantes regionais nascidas em diferentes conventos, na sua base há uma semântica espiritual.

p. 6 **Editorial**

p. 10 **Opinião** Jancis Robinson

p. 14 **Opinião** Sarah Ahmed

p. 18 **Opinião** Carlos Maribona

p. 22 **Opinião** José João Santos

p. 26 **Profile** Sophia Bergqvist

p. 28 **Escolhas do Mês**

Para a Mesa

p. 30 **Escolhas do Mês**

Para a Cave

p. 32 **Escolhas do Mês**

Altamente Recomendados

p. 34 **Escolhas do Mês**

Boas Compras

p. 36 **Novos Lançamentos**

p. 44 **Notícias**

p. 110 **Harmonização** Vinho e Pão de ló

p. 114 **Receita** Leonor Sousa Bastos

p. 118 **Crítica Gastronómica** Restaurante Mito

p. 123 **Notas de Prova**

p. 146 **Wine Lovers** Vinhos de parcela única



ESPECIAL, VERSÁTIL E INTEMPORAL

A nova linha "Shade of Grey" da Küppersbusch alia elegância e modernidade dando a possibilidade de dar um toque pessoal a sua cozinha. A cor cinza torna-se uma combinação perfeita com superfícies naturais feitas em madeira, pedra ou betão e até mesmo em bancadas brancas.

O cinza é a cor do momento e dá-nos possibilidades infinitas.

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

A RELAÇÃO QUALIDADE/PREÇO

A relação qualidade/preço é hoje a chave para a maioria dos consumidores. Mas o que significa? A quantia que estamos dispostos a pagar por uma garrafa de vinho? Se assim for, a resposta será "o mínimo possível". Mas, se formos por aí, não estaremos apenas focados na nossa carteira e sem grandes preocupações com a qualidade?

Parece-me inevitável pensar no que leva um vinho a ser melhor do que outro. Uma vinha cuidada, uma vindima manual, uvas selecionadas à entrada da adega, pessoas altamente qualificadas durante todo o processo de elaboração, estágio em barricas de carvalho - tudo isto interfere no custo e, conseqüentemente, na qualidade percebida pelo consumidor ao beber um vinho tão mimado. Por outro lado, uvas produzidas em grandes quantidades, colheitas mecânicas, fermentações mais rápidas - visando um lançamento no mercado mais dinâmico - são práticas que baixam custos. Tal não significa forçosamente que o vinho seja de má qualidade; será um vinho mais simples e, talvez, mais fácil de beber, estará pronto a ser consumido quando é lançado no mercado.

Para o público que se inicia no vinho, este último caso é o ideal. Porquê complicar? Mas, se procuramos profundidade, grandes sensações aromáticas, sabores complexos e equilibrados, não podemos esquecer de quão longe vem o vinho e por tudo o que tem de passar até chegar à nossa mesa. Um vinho de maior qualidade terá um custo maior, provavelmente uma produção em menor escala e, claro, será mais caro. Porém, não deixa de garantir a desejada relação qualidade/preço, já que o prazer obtido será maior.

Nos restaurantes, muitas vezes esta relação não funciona. Os proprietários têm de ganhar algum dinheiro com a venda, como é lógico, mas não devem exagerar a marcar o preço e por mais "amigos do vinho" que sejam precisam sobreviver. Todavia, há restaurantes que têm de pagar o salário a um sommelier e suportam despesas com armários climatizados que garantem que o vinho esteja à temperatura ideal, armazenamento adequado, copos de qualidade ou manutenção de stocks. Coisas, aliás, que devem ser exigidas pelo cliente. Se pagamos muito pelo vinho, que o vinho seja servido de forma adequada!

Nos supermercados devemos ter em atenção o preço do vinho, parte dele disponível a preço inferior a 2,00€! Como é possível a justificação da qualidade em vinhos de custo muito baixo em Portugal? Como é possível a dignificação do vinho como produto de qualidade, do produtor como empresário e da imagem do supermercado? Se pensarmos nos custos de produção de um vinho - as uvas sãs, a vinificação, o estágio, o engarrafamento, a garrafa, a rolha, a cápsula, o rótulo, a caixa, as paletes, a distribuição, a promoção, o lucro do produtor e do supermercado -, pergunto como é possível obter qualidade e prazer em vinhos de tão baixo preço?

Portanto, ao exigir qualidade/preço não podemos esquecer que o vinho é um produto delicado, que necessita de atenção e que tudo tem um custo associado. Precisamos de ir atrás dessas joias, mas como ficamos ao procurar economizar alguns euros quando não encontramos qualidade?

NUNO GUEDES VAZ PIRES diretor
 nunopi@essenciadovinho.com
 @nunogvpires



GUIA DE VINHOS 2019

Na era dos telemóveis e tablets, os guias tornam-se preciosos aliados na escolha de um vinho se forem de fácil acesso e consulta. Foi precisamente a pensar nisso que o "Guia Revista de Vinhos 2019" é 100% digital. Está disponível através da aplicação digital da Revista de Vinhos, nesta fase em português e muito em breve em inglês. Boa leitura e boas compras!

edição n.º 353



Siga-nos também nas redes sociais!

REVISTA DE
VINHOS
 A ESSÊNCIA DO VINHO

JÁ DISPONÍVEL ONLINE!



COMO ACEDER

Até através da APP 'Revista de Vinhos' disponível na App Store, Play Store ou através do QR Code, por apenas 2,99€.



DOWNLOAD
 App Store / Play Store

CONTEÚDO

- + 350 produtores referenciados
- seleção criteriosa do Painel de Provas
- apresentação de cada produtor
- as grandes castas portuguesas
- os blends portugueses mais comuns
- dicas para se tornar um especialista

NESTA EDIÇÃO COM A REVISTA DE VINHOS...

1 GARRAFA

CASAL STA MARIA BRUMA 2017

VINHO REGIONAL LISBOA / BRANCO / ADRAGA

REVISTA DE
VINHOS
A ESSÊNCIA DO VINHO

Seu por
6,00€



De um dos mais icónicos produtores da região de Lisboa chega-nos este branco, produzido com base nas castas Arinto e Chardonnay. Cor esverdeada, com reflexos de palha brilhante. Mineral e salino, maçã verde, alperces, num conjunto fino e delicado. Acidez refrescante, frutado e citrino.

Um vinho verdadeiramente atlântico, que combina na perfeição com produtos do mar, como mariscos e bivalves, ou peixes braseados.



VALE DE DESCONTO

seu por
6,00€

APRESENTAÇÃO OPCIONAL DESTE VALE NO
SEU PONTO DE VENDA. NÃO ACUMULÁVEL.
Seja responsável. Beba com moderação.

LINHA DE APOIO: (+351) 215 918 088
Dias úteis, 9h30-13h e 14h30-18h

—
Stock limitado. Promoção válida na
compra da revista + garrafa na sua banca
habitual, com a apresentação do vale de
desconto desta página.

—
Os assinantes da Revista de Vinhos
- A Essência do Vinho podem trocar
diretamente o vale pela compra nos
pontos de venda habituais.

OS EUA COMO EXPORTADORES DE VINHOS

É ótimo ver mais e mais vinhos de gama média da Califórnia - especialmente porque muitos deles oferecem variações da antiga "dieta" exclusiva de Cabernet e Chardonnay. Há uma grande moda em procurar vinhas antigas de castas relativamente obscuras.

Jancis Robinson
master of wine



A China pode ter andado ocupada a plantar vinhas, especialmente as desenhadas para produzir uva de mesa, mas os Estados Unidos são de longe o mais importante produtor de vinho fora da Europa. No entanto, tenho a impressão que vemos poucos vinhos americanos no exterior dos EUA.

Suponho que parte do motivo é que o mercado interno é tão grande que muitos produtores norte-americanos de vinho não sentem necessidade de exportar - ao contrário, por exemplo, dos seus pares altamente dependentes da exportação, como a Austrália e a Nova Zelândia.

Houve uma época, no início dos anos 80, em que a Grã-Bretanha parecia inundada de vinho californiano e produtores de vinho da Califórnia. É certo que a taxa de câmbio libra e dólar foi então extremamente útil, mas existiam também subsídios públicos para

os exportadores de vinho disponíveis para ajudar a financiar viagens ao exterior. Isso dificilmente parece provável na era Trump do "América first".

Então, nos anos 1990 e 2000, a oferta de exportadores e vinhos da Califórnia na Europa pareceu simplesmente secar - com exceção das menos interessantes marcas de massas que continuam a ter uma forte presença nos supermercados britânicos. Ou até que o vinho americano fosse particularmente predominante em qualquer lugar fora dos EUA. Ocasionalmente encontrava nomes bem conhecidos da Califórnia nas cartas de vinhos de restaurantes ambiciosos por toda a Europa, mas as colheitas eram duvidosamente antigas. Os vinhos pareciam sobras de uma campanha de exportação anterior. O único produtor de vinhos da Califórnia que parece ter uma política de exportação consistente e bem-sucedida é a Ridge Vineyards; Paul Draper, da Ridge's, é uma entidade cosmopolita e um viajante ávido que se empenhou em trabalhar nos muitos e entusiásticos mercados de exportação da empresa. A situação foi provavelmente exacerbada pelos altos preços dos vinhos da Califórnia, que resultaram tanto da força da procura local como da economia daquele estado. Lembro-me de uma lista de vinhos de um restaurante parisiense que difundiu uma carta geograficamente incomum (na verdade incluía alguns vinhos não franceses) e

elenquei as garrafas por ordem crescente de preço, ignorando a origem. O final de cada lista era invariavelmente ocupado por garrafas da Califórnia.

A nova vaga da Califórnia

Tenho o prazer de informar, no entanto, que após esta longa seca da presença da Califórnia em cartas de vinhos e prateleiras aqui na Europa, parece ter havido uma mudança radical. Enquanto, muito recentemente, o vinho da Califórnia (que representa 81% de todo o vinho americano) era muito barato ou muito caro, existe agora uma ampla gama de produtores dispostos a ocupar o meio termo, oferecendo valor sério pelo preço proposto. E alguns importadores sérios no Reino Unido estão a interessar-se por esses vinhos.

Esta nova vaga, conhecida como "In Pursuit of Balance", foi inicialmente representada e fortalecida por um movimento formal que se afastou dos vinhos de alto teor alcoólico - e celebrada pelo escritor de vinhos Jon Bonné, então correspondente de vinhos do San Francisco Chronicle, no seu livro de 2013 *The New California Wine*. Os vinhos que beneficiaram particularmente desse novo foco incluem os Pinots e Chardonnays de vinhas refrescadas pelo Pacífico nas partes mais a oeste da costa de Sonoma e as regiões mais frias da costa central, como Sta. Rita



CASA FERREIRINHA
EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



ORIGINAL
LEGACY
WINES
SOGRAPE

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Jancis Robinson é "Master of Wine" e uma das maiores referências da crítica mundial de vinhos.

Hills (sou grande fã do muitas vezes esquecido Anderson Valley Pinot Noir).

É ótimo ver mais e mais vinhos de gama média da Califórnia - especialmente porque muitos deles oferecem variações da antiga "dieta" exclusiva de Cabernet e Chardonnay. Há uma grande moda entre os produtores de vinho da nova vaga da Califórnia em procurar plantações antigas de variedades de uvas relativamente obscuras. Estamos hoje em dia a assistir à produção de maravilhosos lotes de vinhas antigas da Califórnia com castas como Alicante Bouschet, Barbera, Grenache, Petite Sirah, St Laurent, Valdigué, Malvasia, Semillon e Pinot Blanc - variedades que foram durante muito tempo ignoradas pelo mercado. Muitas dessas videiras são veneráveis e as suas uvas loteadas em vinhos que transportavam então nomes mais elegantes. Afinal, um California Chardonnay, por exemplo, pode incluir até 15% de outras uvas além da Chardonnay.

O rei de longa data do Chardonnay californiano, Dave Ramey, merece menção especial pelo seu lote Sidebar, proveniente de uma vinha antiga do Russian River, cujas vinhas de 60 a 125 anos incluem Zinfandel, Alicante Bouschet e Petite Sirah, bem como vestígios de Sangiovese, Carignan, Trousseau, Petite Bouschet, Syrah, Beclan, Tannat, Peloursin, Graciano, Mali Plavac, Palomino e Monbadon. Bingo!

Vários importadores do Reino Unido, como a Roberson, Les Caves de Pyrène, Nektar, Indigo e Flint (cujo braço retalhista é a Stannary Street) estão a adotar estes vinhos, que podem ser comparados com os vinhos da nova vaga rural de França, Espanha, Austrália e África do Sul. Apresentam tal leveza de toque e transparência que contras-

tam marcadamente com a extrema maturação que passamos a associar a muitos dos estereótipos do Cabernet de Napa Valley. E, enquanto este vento de mudança sopra através de vinhas e adegas em redor do mundo, refrescando os estilos de vinho, não tenho a impressão de que a mudança tenha sido tão marcante para o Cabernet de Napa Valley. E por que seria? Estes vinhos são inegavelmente bem-sucedidos comercialmente, feitos num canto do mundo onde os colecionadores de vinho realmente os apreciam e possuem os meios para adquiri-los.

Os "Cabs" de Napa Valley de culto podem ainda vender a grande maioria do que produzem aos que, lentamente, ascendem nas suas "mailing lists", na esperança de lhes serem alocadas algumas garrafas. Mas aqui em Londres, pelo menos, vemos mais representantes desses nomes santificados, cujos preços rivalizam com alguns vinhos de Bordéus. É simplesmente porque Londres é famosa por abrigar oligarcas e magnatas do petróleo? Ou estarão realmente interessados em vender-nos, compradores mais assisados, os seus vinhos?

Nos últimos meses, os visitantes da Califórnia que chegaram a Londres incluíram Pau Hobbs, Fray Signorello, Rosemary Cakebread, representando os seus próprios vinhos Gallica (como muitas outras mulheres produtoras do Napa Valley é também consultora), Dave Ramey, Michael Cruse e Jasmine Hirsch, estes últimos dois membros da nova vaga. Aqui na Europa, temos o prazer de voltar a receber na nossa festa os produtores de vinho da Califórnia.

Estamos hoje em dia a assistir à produção de maravilhosos lotes de vinhas antigas da Califórnia com castas como Alicante Bouschet, Barbera, Grenache, Petite Sirah, St Laurent, Valdigué, Malvasia, Semillon e Pinot Blanc - variedades que foram durante muito tempo ignoradas pelo mercado.



Nasamotor.

O seu Concessionário e Oficina Autorizada Mercedes-Benz.
www.nasamotor.pt



Porto Estrada da Circunvalação, nº 11124 · Senhora da Hora · Tel. 229 570 600
V. N. Gaia Avenida Infante D. Henrique, nº 476 · Tel. 223 718 588
S. M. Feira Zona Industrial do Roligo, lote 36 · Espargo · Tel. 256 330 700

OS VINHOS PORTUGUESES NO REINO UNIDO SEGUNDO RAYMOND REYNOLDS

A paixão de Reynolds pelo vinho português é profundamente enraizada. Nascido em Lisboa, o tetravô deste enólogo foi Robert Hunter Reynolds, que plantou as primeiras vinhas da família no Mouchão e Quinta do Carmo no final do século XIX. Hoje é um dos maiores responsáveis pelo crescente sucesso dos vinhos portugueses em terras de Sua Majestade.

Sarah Ahmed

jornalista e crítica de vinhos



dário vinho do icónico produtor alentejano (1954). Enquanto jovem enólogo, Raymond ajudou a fazer os primeiros vinhos após a devolução da propriedade em 1984, sempre na sombra de Albert e do mestre adegueiro Alabaça (“um génio da vinificação natural”, diz Reynolds). Cimentou o amor pelo Porto, pelo Douro e pelos vinhos portugueses, que tinham sido despertados nas casas do Porto Taylor’s e Fonseca, onde começou a sua carreira, em 1980.

Reynolds trabalhou para Bruce Guimaraens e para o Master Blender Jeremy Bull que, segundo ele, estavam “à frente do tempo” na produção de Vinho do Porto. Estes foram momentos igualmente entusiasman-tes para o vinho de mesa português. A adesão à União Europeia, em 1986, financiou a revolução vitivinícola que dá hoje tão ricos frutos. O importador recorda como os melhores vinhos de grandes “players” (Sogrape, Real Companhia Velha, Ferreira e Borges) mostraram o potencial do Douro e, “com apoio e foco, os produtores da estirpe de Dirk Niepoort [que Raymond Reynolds tem na sua lista] ou David Baverstock (Quinta de La Rosa e Quinta do Crasto) começaram a desviar o foco dos grandes operadores. Simultaneamente, Virgílio Loureiro (Quinta dos Roques) e Manuel Vieira (Sogrape) foram pioneiros na produção de vinho de qualida-de no Dão, enquanto no Alentejo Francisco Pimenta (Cartuxa) e, depois, Paulo Laureano,

ultrapassaram barreiras.

Profundamente envolvido nesta revolu-ção, o papel de Reynolds tem sido funda-mental, pois entendeu que era necessário encontrar rotas de comercialização para a nova vaga dos vinhos portugueses. As rela-ções familiares com a Deinhard, represen-tantes da Taylor’s, forneceram informações valiosas sobre o mercado do Reino Unido. Considerada como a vitrina do mundo do vinho, foi neste mercado altamente competi-tivo que o empreendedor decidiu “capturar todo o entusiasmo de outros produtores de vinho, na busca de uma abordagem orien-tada para a qualidade dos vinhos emer-gentes de Portugal.” Stockport, no norte de Inglaterra, não era o lugar mais óbvio para estar sediado, mas permitiu que a esposa de Reynolds, Jo, pudesse trabalhar nos ne-gócios familiares e apoiar o novo empreen-dimento desde o início. Ainda bem, porque, recorda, “o Reino Unido estava em recessão e a nossa oferta mais esotérica de vinhos de qualidade era encarada com ceticismo”.

Um caminho longo e duro

Os sete anos seguintes foram um teste à determinação de Reynolds pois, explica, “Portugal era considerado apenas uma fonte de vinhos baratos, com má reputação de qualidade e consistência.” A produção esta-va então fortemente concentrada nas mãos

QUINTA DO
ATAÍDE



DISTRIBUÍDO POR PORTFOLIO VINHOS | WWW.PORTFOLIOVINHOS.PT | SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



UM DOURO SINGULAR

Entre vinhas e olivais, a Quinta do Ataíde ocupa mais de 100 hectares de terras invulgarmente planas, no vale da Vilarça. É uma quinta que remonta ao séc. XVI e que se retrata nestes dois vinhos, produzidos a partir de uma seleção de castas tradicionais. Atipicamente frescos e estruturados, são vinhos distintos, com elevado potencial de envelhecimento, e que refletem o *terroir* e microclima únicos desta região tão singular, localizada no Douro Superior.

SYMINGTON
Family Estates

Sarah Ahmed é uma reputada jornalista e crítica de vinhos britânica, especializada em vinhos portugueses, que avalia e divulga no blogue The Wine Detective.

das cooperativas, grandes produtores e comerciantes que, diz, “mantiveram uma estratégia de qualidade média e preços baixos”. Mantendo-se resolutamente focado nos produtores independentes premium e setores ontrade, atraiu nomes como Luís Pato, que me disse querer ser promovido “fora dos supermercados - na imagem, não no volume”.

Reynolds envolveu os clientes com histórias de produtores, terroir e ethos. E resultou. O primeiro cliente de retalho do importador, Phil Garratt da Wino - um líder independente - lembra-se de tomar contacto com “vinhos interessantes de produtores peculiares como Quinta dos Roques”. Elogiando Reynolds pela sua alta qualidade e profundidade de conhecimento, fala por muitos quando diz: “Ainda se destaca como aquele que procuramos quando queremos uma ampla gama de grandes vinhos portugueses.” O Master Sommelier Adam Pawlowski, que trabalhou no restaurante Michelin Northcote, concorda, destacando tanto o portefólio (“o melhor do Reino Unido”) como “o ótimo serviço, que é igualmente importante - as visitas às adegas, a formação da equipa e os jantares com produtores e enólogos”.

O “aumento constante de paixão, qualidade e consistência” deu a Portugal, afirma Reynolds, mais massa crítica no setor premium, coincidindo, observa Garratt, que, “de repente, as pessoas passaram a querer comprar em lojas independentes, não em supermercados, a negociar e a experimentar”. “Portugal está, sem dúvida, a beneficiar desta tendência, mas, como o importador

observa, “o consumidor do Reino Unido tem um mundo para escolher”.

Então, que conselho dá aos produtores interessados em exportar para o Reino Unido? Reynolds acredita que é fundamental “envolver-se abertamente e aprender sem preconceito” e ter “consciência do mundo do vinho” (aquilo a que chama o teste da realidade). E afirma que os produtores devem “saber o que procuram representar e por que razões produzem vinho”.

Quanto aos próprios vinhos, Reynolds procura “alma e expressão”, além da técnica. Fazer um bom vinho é apenas parte da receita. Na sua experiência, “os produtores que percorrem milhas e dinamizam provas estabelecem uma pegada duradoura no mercado”. No entanto, recomenda aos produtores, “sejam humanos, não corporativos - apertem as mãos, envolvam-se, respeitem e ouçam muito”. Uma boa dose de realismo é também necessária, pois “o trade no Reino Unido é crítico e exigente”. E encoraja os produtores a “estarem preparados para esse facto e encaixarem os pontos positivos”.

Seria negligente não abordar o Brexit. O importador imperturbável é positivo e pragmático. Reynolds espera que haja “efeitos adversos em todo o setor”, mas reconhece que Portugal não sofrerá desproporcionalmente como aconteceu durante a “crise do crédito” (2008 - 2012), porque “goza agora de uma posição melhor no mercado”. Olhando mais à frente, conclui que irá trazer “novos desafios e teremos que criar soluções relevantes. Isso mantém-nos a todos alerta e firmes”. É o toque de Raymond Reynolds.

Fazer um bom vinho é apenas parte da receita. Os produtores que percorrem milhas e dinamizam provas estabelecem uma pegada duradoura no mercado. Uma boa dose de realismo é também necessária, pois o trade no Reino Unido é crítico e exigente.


CALEM
ESTD PORTO 1859

160 ANOS
UMA NOVA IMAGEM



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



CALEM.PT

COM AS ESTRELAS NÃO SE BRINCA

França tem mais sete estrelas que o ano passado. Existem ao todo 632 restaurantes com estrela Michelin. É claro que, afinal, a Michelin é uma empresa francesa. Comparemos esse número com os 26 portugueses que as ostentam.

Carlos Maribona

jornalista e crítico gastronômico



atuais, trabalha com legumes e especiarias da sua própria horta, numa carta em que também têm forte presença os peixes dos lagos da Saboia, a região onde está localizado o restaurante. Os outros premiados três estrelas são o Mirazur, a casa onde o argentino Mauro Colagreco desenvolve, com vista para o Mar Mediterrâneo, os seus pratos sazonais refinados e coloridos, nos quais joga com texturas e sabores de risco. Curiosamente, este chefe argentino também trabalha com frutas e legumes oriundos do seu jardim pessoal.

Com a sua permissão, viajaremos desta vez para França. E fazemo-lo para rever o Guia Michelin naquele país, apresentado há algumas semanas em Paris, numa dessas galas que, de há um tempo a esta parte, muito agradam aos responsáveis pela casa francesa de pneus. Nos dias anteriores à apresentação havia sido anunciada uma chuva de estrelas. E de facto assim foi. No guia de 2019 houve nada menos que 75 novas estrelas, incluindo dois restaurantes que alcançaram a mais alta distinção, as três estrelas que reconhecem a esses estabelecimentos “uma cozinha única que justifica a viagem”.

Um desses é o Les Clos de Sens, que apresenta a elegante cozinha vegetal do chefe Laurent Petit. Este, seguindo as tendências

Como podemos ver, a Michelin aposta nos chefes que cultivam e cozinham os seus próprios produtos. Voltamos a comprová-lo, nesta edição de 2019, nos cinco novos restaurantes com duas estrelas. Entre eles estão La Maison d'a Coté, cujo chefe, Christophe Hay, adora produtos de proximidade e cuida de um horto com nada menos de 5000 metros quadrados que abastece a sua cozinha. E há também o parisiense David Toutain, o restaurante do chefe com o mesmo nome que adotou a cozinha vegetariana, investigando texturas e sabores. É impressionante que, nestes tempos em que se reivindica o papel das mulheres na cozinha, apenas uma das duas novas estrelas tenha uma cozinheira à frente dos seus destinos. Trata-se de Stephanie Le Quellec, que dirige o restaurante La Scène com requinte e precisão, no

luxuoso e central hotel Le Prince de Galles, em Paris.

Mudanças no guia vermelho

Vimos portanto em França aquela chuva de estrelas que foi anunciada. Mas o que ninguém anunciou foi a limpeza profunda feita este ano em relação às edições anteriores. É verdade que há 75 novas estrelas, mas nada menos que 68 desaparecem. Número que causou uma autêntica comoção no mundo da gastronomia. E não só em França. O guia removeu a terceira estrela de restaurantes históricos ou bem estabelecidos desde há vários anos. Locais que, de acordo com a política que a Michelin seguiu até hoje, pareciam intocáveis. Foi o caso do L'Auberge de l'Île, de Marc Heberlin, uma instituição gastronómica há mais de meio século. Também o de L'Astrance, de Pascal Barbot, referência em Paris dos últimos anos. Ou o estabelecimento do polémico Marc Veyrat, que acabara de receber a terceira estrela o ano passado depois de ameaçar retirar-se do guia, caso não lhe fosse concedida. Além disso, sete restaurantes perderam a sua segunda estrela, incluindo outro histórico de Paris, o mítico Taillevent e a sua imutável “haute cuisine” clássica.

Contas feitas, a França tem mais sete estrelas que o ano passado. Existem ao todo



QUINTA DE VENTOZELO

DOURO · PORTUGAL



A partir de uma seleção criteriosa dos vinhos das melhores barricas, o Essência de Ventozelo consegue conjugar de forma exímia a complexidade e a elegância. Um vinho de exceção, que representa a melhor expressão do terroir da Quinta de Ventozelo.

O DOURO NUMA QUINTA

Carlos Maribona é jornalista e influente crítico gastronómico espanhol, autor do blogue "Salsa de Chiles", docente universitário e colaborador do prestigiado diário "ABC".

632 restaurantes com estrelas. É claro que, afinal, a Michelin é uma empresa francesa. Comparemos esse número com os 26 portugueses que as ostentam. Mas o tratamento injusto do Guia Vermelho para com Portugal é outro tema de debate. A verdade é que, apesar desse grande número de estrelados, a sensação que permanece este ano no guia francês é que tem havido uma limpeza de monta. Pessoalmente, penso que é um aviso à navegação: as estrelas não são para sempre e os cozinheiros devem estar sempre em guarda, sem descansar sobre os louros. Cada ano têm que defendê-las. E não deve valer tudo. A esse respeito, fiquei impressionado há alguns dias com uma crítica publicada no influente jornal francês Le Figaro sobre o restaurante de Paul Bocuse em Lyon. Depois de alguns comentários duríssimos sobre falhas graves em pratos clássicos, como a célebre sopa de trufa Giscard d'Estaing ou o linguado Fernand Point, termina o artigo garantindo que os guias tudo perdoam a quem é mais um museu de gastronomia que um restaurante do século XXI, algo injusto pois a outros cozinheiros os inspetores Michelin não deixam passar uma única falha. Ocorre-me que, talvez, o guia poderia criar uma categoria de honra, uma secção especial que agrupasse as antigas glórias, aqueles que foram inquestionáveis por muitos anos pela sua cozinha mas que tenham entrado em declínio.

O saneamento de estrelas em França tem muito que ver, sem dúvida, com a mudança que ocorreu em setembro passado na importante posição de diretor internacional dos guias. A chegada do francês Gwendall Poullennec para substituir o norte-americano Michel Ellis anuncia novos tempos para a Michelin e a sua seleção de restaurantes. Com apenas 38 anos, o novo diretor traz ares de renovação a um guia que precisa de se adaptar a um mercado cada vez mais competitivo e complexo. Dá a impressão que uma nova era está a chegar, na qual a aposta reside em maior flexibilidade. As decisões têm que ser mais ágeis porque o mundo da gastronomia muda cada vez mais rapidamente. E também é necessário aplicar uma mão forte aos que a merecem. Consta que, depois de divulgada a limpeza das estrelas em França, muitos chefes espanhóis estão realmente preocupados. Muitos recolocaram as pilhas e ficam mais tempo nos seus restaurantes, dedicados às suas cozinhas, em vez de constantemente a viajar e participar em todos os tipos de trabalho alheias às suas principais atividades. Está claro que com as estrelas não se brinca.

Consta que, depois de divulgada a limpeza das estrelas em França, muitos chefes espanhóis estão realmente preocupados. Muitos recolocaram as pilhas e ficam mais tempo nos seus restaurantes, dedicados às suas cozinhas.

W. & J.
GRAHAM'S
ESTABLISHED 1820
PORT
• THE PORT OF ADMIRATION •



2019
MILLENNIUM
ESTORIL
OPEN
OFFICIAL
WINE
PARTNER

SYMINGTON FAMILY ESTATES

NÃO É PRECISO O BORDA D'ÁGUA

O xadrez tem-se alterado de tal forma que já não basta procurar mais altitude ou diferentes exposições solares dentro de uma mesma região. Passou a ser necessário ir a jogo com outras peças. Não por acaso, as grandes empresas mundiais têm intensificado os estudos de comportamento de castas.

José João Santos

jornalista e crítico de vinhos



hectares), seguindo-se a Turquia (448.000 ha), Estados Unidos (441.000 ha), Argentina (223.000 ha), Chile (209.000 ha), Austrália (145.000 ha), África do Sul (125.000 ha), Brasil (86.000 ha) e Nova Zelândia (40.000 ha). Os restantes países asiáticos, africanos e americanos completam o grande bolo. À escala mundial da produção anual de vinho engarrafado, Portugal vai oscilando entre a 10ª e a 11ª posição geral no ranking, ora na dianteira ora atrás da Alemanha.

A diversidade de territórios, de latitudes, de solos e de formas de interpretar o vinho não tem tido reflexo no património genético usado. Estima-se que na base de 80% da produção de todo o vinho do mundo estejam somente 12 castas (!). Se atendermos ao facto de países como Portugal, Itália, Geórgia ou Grécia serem detentores de centenas de castas autóctones, não estaremos a pisar o risco?

Há alguns anos encarávamos a produção de espumantes na Inglaterra como uma espécie de teimosia, um certo “nonsense” britânico, convencidos que nunca veríamos dali brotar vinhos realmente consistentes, capazes de ir além de terras de Sua Majestade. Mas isso era no tempo em que Londres era uma cidade de neveiro durante nove meses, com chuva dia sim, dia sim. Hoje, os londrinos já usufruem de mais horas de sol do que imaginariam, podem muito bem acompanhar as mais recentes

tendências dos trapinhos primavera/verão a partir do mês de abril, com os termómetros frequentemente a rondar os 20°C. É precisamente graças a mais dias de sol e a temperaturas menos agressivas que os espumantes britânicos são hoje um caso sério, assistindo-se ao surgimento de vinhos capazes de massajar o ego britânico nestes “tough days” de Brexit. A tal ponto que muitos ingleses já não se coíbem de os comparar a alguns champanhes, estando aqui um novo condimento para apimentar uma eterna rivalidade entre nações vizinhas.

Já agora, conseguiremos imaginar a Borgonha sem Pinot Noir? Muitos vaticinam que bastarão duas ou três décadas. Talvez uma boa parte dos tintos da Borgonha deixe de ter a cintilante cor rubi aberta e os inimitáveis aromas de cereja, morango e até algum fruto silvestre. Quem sabe não se seguirão as notas de chocolate e de especiaria, antevendo-se que uma outra casta, a Syrah, lhe possa tomar o protagonismo. E na Austrália? Continuará a dominar a Shiraz ou o termómetro, sempre a subir, obrigará a apostar cada vez mais na Grenache?

Basta espreitar 2018

No ano passado, fortes tempestades de granizo arrasaram boa parte da produção de uva em Bordéus, no mês de maio, e na Borgonha, em julho. Na Califórnia, incên-



HERITAGE / WINES

DESCOBERTA DOS GRANDES VINHOS

WWW.HERITAGEWINES.PT

José João Santos assume a direção de conteúdos da EV-Essência do Vinho e tem a paixão da escrita, da reportagem, da formação e da prova. É ainda autor de um blogue e podcast sobre vinhos.

dios severos e frequentes transformaram paraísos de vinhas e de enoturismo em cenários dantescos. Pelo contrário, os alemães exultaram de alegria. A onda de calor que varreu o Centro e o Norte da Europa gerou muitas dores de cabeça a uma larga franja de agricultores germânicos à exceção dos viticultores, que em 2018 conheceram uma das mais antecipadas vindimas da história, com maturações muito mais uniformes do fruto.

Se nada é possível fazer-se para contrariar fenómenos atmosféricos repentinos e extremos, alguma coisa pode ser pensada numa perspectiva de médio e longo prazo. Com a antecipação generalizada das datas de início de vindima, a escassez de água, os frequentes episódios de seca e os ataques de pragas e doenças na vinha, as regiões de clima mais quente estão a ser das mais atingidas. Inevitavelmente, muitas das variedades que desde sempre lhes estiveram associadas poderão ter que repartir protagonismo ou, mais ainda, de se sujeitar à migração para locais mais frescos.

Entram nesta equação as castas mais suscetíveis a doenças na vinha, mais intolerantes ao calor extremo e continuado, mais delicadas. As castas mais resistentes, de película mais grossa, de maior tolerância à seca e ao calor, à escassez de água e de nutrientes no solo, de maturação mais tardia, podem ser decisivas. À escala global podemos assistir a um reforço do domínio do Cabernet

Sauvignon e a uma aposta ainda mais incisiva numa casta branca como Chenin Blanc. E a Grenache conquistará mais terreno.

O xadrez tem-se alterado de tal forma que já não basta procurar mais altitude ou diferentes exposições solares dentro de uma mesma região. Passou a ser necessário ir a jogo com outras peças. Não por acaso, as grandes empresas mundiais têm intensificado os estudos de comportamento de castas importando, nacional e internacionalmente, um conjunto de variedades menos usuais. Procuram-se alternativas, bons resultados, novas opções que possam validar estratégias de alguns anos. Porque a vinha é sempre um investimento.

Numa época em que o perfil mais aplaudido dos vinhos é o da subtileza em detrimento da força bruta, o desafio torna-se ainda maior. Importa continuar a analisar e a testar, identificar castas que até aqui possam ter ficado em segundo plano. Serão elas as novas estrelas de cada região. Arinto, Castelão, Sousão... No imenso património de castas nativas portuguesas haverá variedades que aportarão frescura, acidez, resistência face aos novos tempos.

Não é preciso consultar o Borda d'Água para percebermos que o clima está a mudar rapidamente. Se não nos conseguimos antecipar, pelo menos saibamos reagir à mudança.

Importa continuar a analisar e a testar, identificar castas que até aqui possam ter ficado em segundo plano. Serão elas as novas estrelas de cada região. Arinto, Castelão, Sousão... No imenso património de castas nativas portuguesas haverá variedades que aportarão frescura, acidez, resistência face aos novos tempos.



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.





SABIA QUE?

A Casa Ermelinda Freitas surgiu em 1920, estando prestes a completar 100 anos.

Já conquistou mais de 1000 prémios a nível nacional e internacional.

Dona Ermelinda Reserva é concebido a partir de vinhas velhas com mais de 50 anos de idade.



MAIS INFORMAÇÕES:



PARA QUEM SABE O QUE É **ERMELINDA!**

WWW.ERMELINDAFREITAS.PT



SOPHIA BERGQVIST

Depois de celebrar 30 anos como produtora na Região Demarcada do Douro, novos projetos e ideias não faltam a Sophia Bergqvist e à sua Quinta de La Rosa, que seguem o rumo traçado pelo pai, Tim, pioneiro na produção de vinhos do Douro (então com enologia de David Baverstock), mas também Vinho do Porto.

A Quinta de La Rosa foi oferecida como dote de casamento à avó de Sophia, Claire Feuerheerd, ficando em 1972 na posse de Tim Bergqvist. Desde o início do projeto que a propriedade abraçou a vocação de enoturismo. Em 2005, adquiriram a Quinta das Bandeiras, uma propriedade de 100 hectares localizada no Douro Superior. Mais recentemente, Sophia abriu o restaurante Cozinha da Clara, cujo nome é uma homenagem à sua avó Claire. Outra aventura desta produtora é a criação, juntamente com o irmão Philip e o enólogo Jorge Moreira, de uma linha de cervejas artesanais.

Parar não está nos genes desta mulher de armas, que até já fez o La Rosa - Carvalhas Hill Challenge, prova que consiste na travessia do rio Douro a nado, a partir da Quinta de La Rosa, seguida de uma corrida de quatro quilómetros até ao topo dos 550 metros de altitude da Quinta das Carvalhas. E já começou a integrar a nova geração nos negócios da família.



CABERNET SAUVIGNON ENTRE CAMPO E BAIRRO

Um Cabernet Sauvignon do Tejo, que explora sabiamente o terroir dos solos de transição entre as terras de Campo e Bairro. Um vinho que conjuga corpo e expressividade, nascido numa adega do século XIX, a única construída por Dona Antónia Adelaide Ferreira a sul do Douro.

A Quinta Vale de Fornos, com os seus cerca de 50 ha de vinhas, tem uma história rica, que inclui a ilustre figura de D. Antónia Adelaide Ferreira. Para oferecer como dote de casamento da sua filha com o terceiro Conde de Azambuja, aí mandou construir uma imponente adega.

A propriedade foi adquirida nos anos setenta pela família Duarte Monteiro, que detém a sua posse até aos dias de hoje, tendo implementado importantes melhoramentos, desde logo na recuperação da adega, mas também na vinha, com foco na sustentabilidade agrícola, bem como no projeto de enoturismo entretanto surgido.

A responsável da empresa, Graciete Duarte Monteiro, acompanhada pelos três filhos, assumiu a revitalização qualitativa dos vinhos deste terroir (que tem cerca de 15 ha de vinhas velhas), assumindo a transição de solos argilo-calcários, arenosos e franco-argilosos. Daqui saiu este Quinta Vale de Fornos Cabernet Sauvignon Reserva 2016, um exemplar desta casta histórica da propriedade, que assume boa compleição na boca, sem perder elegância. Um bom acompanhamento para carnes, como um lombo de porco assado ou um naco de carne de vaca grelhado.

16,5



QUINTA VALE DE FORNOS
CABERNET SAUVIGNON
RESERVA 2016

Tejo / Tinto / Soc. Agrícola de
Vale de Fornos

9,90 € 16°C

Belo tom granada. Fruta azul, mirtilo, alguma cereja preta, floral, violeta e earl grey. Boa barrica, tostado, grafite, agilidade e frescura. Muito polido na boca, taninos muito delicados e suculentos. Perfumado e expressivo no final. MM Consumo: 2019-2025



Para a
MESA



BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

NOVA IMAGEM VINHOS DO PORTO



Seja responsável. Beba com moderação.

www.burmester.pt



J.W.B.

Burmester

ALENTEJANO DE BOA CEPA

A Herdade dos Grous é um persistente produtor de vinhos de qualidade do Alentejo, fruto do trabalho desenvolvido pelo enólogo Luís Duarte. Este Herdade Dos Grous 23 Barricas 2016 é mais um exemplo.

A Herdade dos Grous é uma propriedade de 730 hectares do grupo Vila Vita Hotels, dos quais 20 hectares são de vinhas, a pouco menos de 20 quilómetros de Beja, onde se destaca uma enorme mancha de água proporcionada pelo lago artificial de quase 100 hectares. O enoturismo é outra valência importante, que assenta na combinação luxo, alojamento e produção agropecuária, destacando-se aqui a criação de cavalos.

No que concerne à produção de vinhos, é a figura tutelar do enólogo Luís Duarte que marca o renome destas colheitas. A edição de 2016 do Herdade Dos Grous 23 Barricas é produzido com base nas castas Touriga Nacional (60%), que estagia em carvalho francês e Syrah (40% em barricas de carvalho americano), plantadas em solos sedimentares de xisto e grauváquicos.

Trata-se de um vinho que merece algum tempo de guarda, pelas suas características de corpo, estrutura e volume. Se quiser bebê-lo já, pode acompanhar pratos substanciais de bacalhau, borrego ou queijos de sabor intenso.

18



HERDADE DOS GROUS

23 BARRICAS 2016

Regional Alentejano / Tinto / Monte do Trevo

🍷 24,99 € 🌡️ 16°C

Granada. Aromas de fruta preta, cacau, vapor de café, especiarias, toque de pimenta. Na boca mostra imensa fruta madura, taninos firmes mas contidos. É um vinho denso e volumoso, gastronómico, mas muito equilibrado, com um final guloso e que dá prazer beber. LC Consumo: 2019-2026



Para a
CAVE

Mais noites de sono tranquilo



Persistência contra o míldio da videira

- Actividade prolongada.
- Seguro no período de maior sensibilidade à doença.
- Protecção completa, de cachos e folhas.

www.croscience.bayer.pt

Utilize os produtos fitofarmacêuticos de forma segura. Leia sempre os rótulos e a informação relativa aos produtos antes de os utilizar. Em caso de dúvida consulte os serviços técnicos da Bayer.



Vinhos de patamar de qualidade muito boa e excelente, com plena garantia de deixar de sorriso rasgado qualquer felizardo que tenha oportunidade de os degustar.

18 pts

QUINTA VALE D. MARIA VINHA DO RIO 2016

Douro / Tinto / Quinta Vale D. Maria

☕ 125,00 € 📉 16°C

Granada de média dimensão. Bagas vermelhas, cereja, ameixa, groselha e ligeira fruta desidratada. Mistura floral com herbal e alusões balsâmicas. Corpo médio, de boa estrutura, taninos de belo porte, fruta vermelha madura, seco mas sem austeridade.



18 pts

VALE D. MARIA VINHA DE MARTIM 2017

Douro / Branco / Quinta Vale D. Maria

☕ 70,00 € 📉 11°C

Ligeiro tom amarelado. Nariz rico e largo, em crescendo. Ameixa e alperce, ligeira clementina, num misto de madurez e certa elegância. Fundo cítrico mais fresco. Corpo e algum poder, acidez verdadeiramente refrescante. Final amplo, rico, complexo, fumados de pendor mineral.



A ESCOLHA DE MANUEL MOREIRA



17,5 pts

AVELEDA RESERVA DA FAMÍLIA ALVARINHO 2017

Regional Minho / Branco / Aveleda

☕ 12,99 € 📉 11°C

Nariz bonito, muita cidreira, citronela, erva príncipe. Fundo de toranja a comprovar a frescura, intensidade média e muito apelativo. Maçã amarela, toque a ameixa branca e alperce e subtil barrica de qualidade. Envolvente e untuoso na boca, amplo e fresco. Final em crescendo. Parece simples, mas é muito interessante.

17,5 pts

QUINTA DO MONTE D'OIRO RESERVA 2014

Regional Lisboa / Tinto / José Bento dos Santos

☕ 38,00 € 📉 16°C

Granada de boa concentração. Presença aromática elegante e profunda, repleto de fruta madura mas fina, citrino desidratado, tostados requintados e balsâmicos, fundo herbal, alcaçuz e especiarias. Na boca tem muita textura, taninos de belo porte, elegante.



A ESCOLHA DE CÉLIA LOURENÇO

17,5 pts

VALLADO VINHA DA COROA 2015

Douro / Quinta do Vallado / Douro

☕ 40,00 € 📉 16°C

Rubi escuro. Nariz discreto, não deixando de ser aromático. Algum feno, terra, fruta de qualidade. Na boca é texturado, com taninos areados. Acidez bem presente, carácter, ligeira pólvora. Termina com grande frescura.



17,5 pts

MIGUEL MARIA GENUS GENERACIONES ALFROCHEIRO 2015

Alentejo / Tinto / Paulo Laureano Vinus

☕ 20,69 € 📉 16°C

Cor granada de bom porte. Nariz bonito, média extensão, notas de cereja e ameixa, torrado e especiarias. Salame. Na boca é suculento, seco e afinado.



17,5 pts

QUINTA DO PILOTO COLEÇÃO DE FAMÍLIA 2014

Península de Setúbal (Palmela) / Tinto / Quinta do Piloto Vinhos

☕ 35,00 € 📉 16°C

Rubi com laivos acastanhados. Aroma a fruta preta (amoras, alguma ginja), chocolate, casca de pinheiro, canela. Na boca mostra bom balanço, taninos vigorosos mas maduros e surpreende, num segundo plano, pela sensação de frescura e equilíbrio.



17,5 pts

XISTO ROQUETTE & CAZES 2013

Douro / Tinto / Roquette & Cazes

☕ 75,00 € 📉 16°C

Cor rubi densa. Aroma intenso, fino e complexo, muita e boa fruta silvestre azul e preta, ameixa preta, especiarias finas, cedro e tostados. Estrutura ampla e firme na boca, taninos de qualidade, bela textura, repleto de fruta, harmonioso, fresco e rico. Final de bela dimensão.



17,5 pts

PORMENOR RESERVA 2017

Douro / Branco / Pormenor Vinhos

☕ 22,00 € 📉 11°C

Amarelo pálido. Fruta de caroço, alperce, ameixa seca, maçã, acácia subtil. Alusão mineral de belo efeito. Muito boa estrutura na boca, sem peso, harmonioso, com definição de fruta e acidez de qualidade. Seco na textura e final muito competente.



17,5 pts

QUINTA DOS TERMOS RESERVA VINHAS VELHAS 2015

Beira Interior / Tinto / Quinta dos Termos

☕ 9,19 € 📉 16°C

Cor granada. Fruta madura muito fina, bagas silvestres, cereja, envoltos num manto balsâmico. Muito bem na boca, esplendorosa dimensão de frescura, aliada aos taninos polidos mas bem presentes. Distinto e muito sedutor.



A ESCOLHA DE LUÍS COSTA

17 pts

CORTÉM THE ART OF WINE MERLOT, CABERNET FRANC 2015

Regional Lisboa / Tinto / Christopher Price

☕ 10,00 € 📉 16°C

Rubi. Aromas muito limpos a fruta vermelha, bergamota, toque de gengibre, chocolate amargo, vapor de café. Na boca é fresco e elegante, muito equilibrado, com taninos e acidez a prometer mais alguns anos em garrafa. Pronto para beber, capacitado para guardar.





Prazer garantido a bom preço, já que um bom vinho também pode ser amigo da carteira. A facilidade de resgate em prateleira também é uma chave desta seleção.

17 pts

CASA DE SAIMA BAGA BRUTO ESPUMANTE 2015
Bairrada / Espumante / Graça Maria da Silva Miranda

☕ 11,00 € 📉 8°C

Alaranjado. Notas de pêssego e de cereja branca, percepção salina e iodada. Bolha persistente, acidez marcada, final tenso. A plasticidade da Baga em versão espumante Blanc de Noirs.



17 pts

CASA DE SAIMA RESERVA 2016
Bairrada / Tinto / Graça Maria da Silva Miranda

☕ 8,00 € 📉 16°C

Rubi. Cereja, mirtilo, pimenta preta, alguma resina. De bom volume, é elegante e tem um apuro no final. Nota interessante de uma certa salinidade nesta fase.



17 pts

QUINTA DA ESCUSA 2016
Regional Tejo / Tinto / Romana Vini

☕ 8,94 € 📉 16°C

Cor intensamente rubi. Aromas a fruta preta e azulada (amoras, ameixa, mirtilos), bergamota, pimenta preta, mato rasteiro. Na boca é acetinado, com ligeira sensação de doçura, taninos elegantes, corpo médio, ligeiro mentolado, boa acidez.



17 pts

VALLE PRADINHOS RESERVA 2016
Regional Transmontano / Tinto / Maria Antónia Pinto de Azevedo Mascarenhas

☕ 10,30 € 📉 16°C

Rubi. Nariz em que a fruta (amoras, ameixas, mirtilos) surge envolvida pela complexidade das especiarias, dos aromas de bosque e do mato rasteiro. Na boca é fresco e incisivo, de corpo médio e belíssima acidez, com taninos a pedirem mais algum tempo em garrafa.



16,5 pts

ATAÍDE SEMEDO CUVÉE BRUTO ESPUMANTE 2015
Bairrada / Espumante / Ataíde da Costa Martins Semedo

☕ 8,50 € 📉 8°C

Bical e Cerceal, complementados com Chardonnay e Pinot Noir. Cítricos, nota de pinha e de ligeira tosta. Cordão fino, boa mousse e acidez vincada. Finaliza bem, com frescura.

16,5 pts

BRIDÃO TOURIGA NACIONAL COLHEITA SELECIONADA 2016
Tejo / Tinto / Adegas Cooperativas do Cartaxo

☕ 7,00 € 📉 16°C

Rubi bem escuro. Floral de violeta, mirtilo, cereja, grafite e balsâmicos. Acidez elevada, especiaria e frescura no final. Gastronómico, aponta a pratos condimentados.



16,5 pts

CASA DE SAIMA COLHEITA 2015
Bairrada / Tinto / Graça Maria da Silva Miranda

☕ 6,00 € 📉 16°C

Rubi. Cereja vermelha, breve pimento, alguma pimenta preta, ligeiro balsâmico. Fino e elegante, com bom volume mas sempre fresco. Finaliza bem, a convidar para mais um copo.



16,5 pts

CASA DE SAIMA RESERVA BRUTO ESPUMANTE 2015
Bairrada / Espumante / Graça Maria da Silva Miranda

☕ 10,00 € 📉 8°C

Amarelo limão, cordão fino, de boa intensidade. Salino, com notas de sílex, algum fumo e brioche. Acidez bem vincada, boa mousse, final longo e personalizado.



16,5 pts

HERDADE DA CAPELA RESERVA 2013
Alentejo / Tinto / Monte da Capela

☕ 12,00 € 📉 16°C

Cor granada. Elegante complexidade balsâmica que traduz maturidade e boa evolução de garrafa. Fruta madura, tons confitados, zeste seca, fumados, especiarias e algum abaunilhado. Redondo, corpo moderado, polido que, com a fruta madura e riqueza balsâmica, indiciam prontidão no consumo.



16,5 pts

MONSARAZ LICOROSO PREMIUM 2015
Alentejo / Fortificado / Carmim

☕ 10,98 € 📉 16°C

Cor vermelho cereja. Aroma de cereja e compota de morango, nada complexo mas muito apelativo. Algum fumado, tostado e muito imediato. Muito fresco na boca. Ainda simples, mas muito sedutor.



16,5 pts

TERESA LAUREANO GENUS GENERATIONES ORGANIC 2017
Alentejo / Rosé / Paulo Laureano Vinus

☕ 9,45 € 📉 11°C

Cor aberta. Nariz muito curioso, aberto, arejado. Notas de groselha, morango e romã, caroço de cereja. Corpo leve, taninos muito finos, estilo descontraído, mas cheio de carácter. Surpreende pela persistência.



UM VERY OLD E UM DOC DE EXCEÇÃO

Detido pelo gigante francês de bebidas espirituosas Martini & Company, o grupo Gran Cruz é também um gigante no Vinho do Porto. Corresponde a 30% do setor, com 30 milhões de garrafas vendidas anualmente. Se a isso juntarmos a posição na Madeira (Justino's e Henriques & Henriques equivalem a 70% do Vinho Madeira), obtemos uma faturação anual consolidada de 90 milhões de euros.

Com os vinhos Dalva e, desde 2014 com a aquisição da Quinta de Ventozelo, a Gran Cruz pretende transmitir uma mensagem complementar - vinhos de abordagem mais detalhada, de filigrana vitícola e enológica. A emblemática propriedade conhecerá em breve um projeto de enoturismo, com 29 quartos e um espaço de

restauração pensado à medida. Por enquanto, tem sido o pulmão de vinhos DOC (maioritariamente) e Portos com designação de quinta, num total anual na ordem das 260.000 garrafas.

A Revista de Vinhos foi desta vez conhecer as novidades à Ribeira do Porto, à charmosa e intimista Gran Cruz House. Inaugurada em setembro de 2018, possui sete quartos (preços de alojamento diário entre os 180,00€ e os 220,00€) e o restaurante Casario, cozinha de autor pensada por Miguel Castro Silva e irrepreensivelmente executada por José Guedes. A mesma dupla, aliás, continua a dar cartas na outra margem, no DeCastro Gaia, que integra o vanguardista Centro Multimédia Porto Cruz.



18,5

DALVA COLHEITA DRY WHITE VERY OLD 1968

Vinho do Porto / Branco / C. da Silva

Âmbar. Muito complexo: frutas caramelizadas, verniz, notas iodadas, rebuçado. Incrivelmente fresco, acentua a sensação salina na boca e tem um final longo e delicioso. A edição limitada de 750 garrafas de um vinho que confirma as credenciais da Dalva em brancos datados secos.

Consumo: 2019 - 2029 / 350,00 € / 14°C



18

DALVA METAMORFOSE GRANDE RESERVA 2014

Douro / Branco / C. da Silva

Amarelo. Nota inicial da fermentação malolática (barricas de segundo e terceiro ano), seguindo-se cítricos e algum fruto tropical a par de um toque salino. Muito untuoso, de carácter vincado, tem volume e acidez nas doses certas. Sempre elegante, bastante fresco e de final prolongado, é dos melhores brancos do Douro que provamos nos últimos meses. Elaboradas 1.200 garrafas. Lote de vinhas velhas e de Viosinho.

Consumo: 2019 - 2024 / 40,00 € / 11°C



16

AZUL DE VENTOZELO 2016

Douro / Tinto / Quinta de Ventozelo

Rubi. Algum floral, framboesa, balsâmicos e suave menta. Mais do que volume ou tanino, é um vinho bastante fresco, de registo descontraído, fácil de beber. Finaliza com nota que lembra figo. Lote de Touriga Franca, Tinta Roriz e Touriga Nacional.

Consumo: 2019 - 2022 / 6,99 € / 16°C



PORCA DE MURÇA



Seja responsável. Beba com Moderação

A lenda que se bebe



REAL COMPANHIA VELHA

FREY, O EXPERIMENTALISTA

Pedro Frey é uma daquelas pessoas que têm o espírito livre. Gosta de viajar, experimentar, arriscar. Está sempre em movimento. Essa dinâmica explica alguma das escolhas feitas ao longo da vida. O início da juventude foi marcado pela atuação em filmes e séries televisivas. Mas a tradição familiar (Pedro é o mais novo de sete irmãos e a família tem o vinho no ADN) levou-o a estudar agronomia, rodar o mundo e encarar a vinha como meio de levar a vida. Passou pela Argentina, Estados Unidos, França, Itália e Austrália (onde vai todos os anos) para finalmente fincar raízes em 3,5 hectares de vinha em Lamego onde, numa adega marcada pela simplicidade, exerce o ofício de enólogo e produz vinhos polidos e tão delicados que raíam o minimalismo. Adepto de uma agricultura sustentável e de uma vinificação pouco interventiva, Pedro é um dos nomes que merece atenção no cenário do vinho português e esteve entre os nomeados como Enólogo Revelação de 2018 pela Revista de Vinhos.



18,5

FREY TINTO DE OUTONO 2016

Douro / Tinto / Frey Blend

Para já, está cheio de fruta, tanto no nariz como na boca. Mas vai muito além disso. Tem intensidade, elegância, profundidade, frescura e eletricidade. Tudo amarrado de forma impecável. Pode não ser tão longo, mas é indubitavelmente marcante. Grande tinto.

Consumo: 2019 - 2022
39,00 € / 16°C



18

FREY TINTO DA BRASILEIRA 2017

Douro / Tinto / Frey Blend

Flor e fruta misturam-se num nariz agradável e intenso. Na boca, mais uma vez, pureza e delicadeza andam de mãos dadas com muita frescura, num tinto vivo e elegante.

Consumo: 2019 - 2022 / 30,00 € / 16°C



17,5

FREY LAGARADA 2016

Douro / Branco / Frey Blend

Um vinho de força, tensão e vibração; limpo, largo e longo; rico e cheio de nuances como feno, cera e uma sensação mineral.

Consumo: 2019 - 2023
30,00€ / 11°C

18

FREY SEM VÉU 2016 (AINDA SEM DATA DE LANÇAMENTO)

Douro / Branco / Frey Blend

Ao contrário dos outros vinhos de Pedro Frey, sempre limpos e polidos, este caminha para outras direções. Lembra um vinho do Jura. É sujo, selvagem, histriónico, com uma acidez elétrica. Está longe de ser um vinho consensual. Mas é uma delícia.

Consumo: 2019 - 2022 / N/D / 11°C



18

FREY BRANCO DE GRANITO 2016

Douro / Branco / Frey Blend

Leveza e frescura são o norte deste branco mineral, com leve toque cítrico, de muita profundidade e tensão.

Consumo: 2019 - 2021
23,00 € / 11°C

18

FREY BRANCO DE OUTONO 2015

Douro / Branco / Frey Blend

Conjuga de forma quase perfeita volume, gordura e frescura; envolve a boca com maciez e delicadeza. Profundo e largo na boca, é um branco multidimensional e envolvente. E longo.

Consumo: 2019 - 2021
39,00 € / 11°C



18

TINTO PALHETO 2017

Douro / Tinto / Frey Blend

Como é bom provar vinhos assim! Leve, vivo, cheio de fruta fresca e energia, puro. Transborda alegria e inunda a alma de felicidade. Numa palavra: delicioso.

Consumo: 2019 - 2024
19,00 € / 16°C



16,5

FREY DE GRANITO 2017

Douro / Tinto / Frey Blend

Nariz cheio de fruta; mantém o padrão de tensão e pureza dos vinhos de Frey, mas sempre limpos, polidos, bem acabados. Este é mais agudo, não tão amplo na boca. Mas com uma bela frescura.

Consumo: 2019 - 2022
23,00 € / 16°C

VIDRO. A VIDA SEMPRE EM CHEIO.



O vidro torna tudo mais luminoso, mais intenso, mais saboroso.

E não apenas os nossos alimentos e as nossas bebidas, mas também os nossos melhores momentos.

É transparente: com vidro, a própria vida fica mais cheia.



Verallia Portugal, S.A.
www.verallia.pt

QUINTA DE PANCAS: UMA NOVA HISTÓRIA

A Quinta de Pancas transpira história. Foi fundada em 1495. Portanto existe antes mesmo da chegada de Pedro Álvares Cabral ao Brasil. E fez história. Foi pioneira na plantação de castas francesas em Portugal e tornou-se uma referência dos Cabernet Sauvignon no país. Mas os últimos tempos não foram assim tão gloriosos. Por uma série de motivos, a Quinta de Pancas perdeu espaço, mercado e relevância. Recentemente, as coisas mudaram. E, sob nova direção, procura reposicionar-se. Quer de volta toda a importância que já teve. E, para tanto, aposta no que tem de melhor: história. O enólogo da casa, Gilberto Marques, conhece a fundo as possibilidades que oferecem o material que possui nos 50 hectares de vinha plantadas a menos de 40 km do mar, em colinas, vales e planícies, protegidas pela Serra de Montejunto. E tempera com uma pitada de inovação toda a tradição da Quinta de Pancas. Os resultados vêm com o tempo. É preciso paciência. Mas já é possível perceber que as coisas mudaram lá para os lados de Alenquer. Para melhor. Ainda bem.



18

QUINTA DE PANCAS TINTA RORIZ SPECIAL SELECTION 1998

Vinho Regional Lisboa / Tinto
Vinte e um anos depois da colheita, este tinto finalmente parece ter atingido a maturidade. Ainda carrega fruta, mas já exibe um lindo bouquet, onde se destacam toques de musgo e caça. É guloso, vibrante e intenso. E está lindamente vivo.
14,90 € / 16°C
Consumo: 2019 - 2021



17,5

QUINTA DE PANCAS CABERNET SAUVIGNON SPECIAL SELECTION 1997

Vinho Regional Lisboa / Tinto
Toque balsâmico, leve pimentão, algum grafite. Taninos presentes, acidez firme e viva. Caminha mais para o lado da frescura do que para o da concentração. Ainda tem um belo caminho pela frente.
14,90 € / 16°C
Consumo: 2019 - 2023

17

QUINTA DE PANCAS GRANDE RESERVA 2015

Vinho Regional Lisboa / Tinto
Vinho carnudo, suculento, com boa fruta madura, intenso e rico, cheio de camadas, com boa dimensão na boca e alguma frescura.
24,50 € / 16°C
Consumo: 2019 - 2025

17

QUINTA DE PANCAS MERLOT SPECIAL SELECTION 1999

Vinho Regional Lisboa / Tinto

Frutas secas, café e tabaco destacam-se no nariz. Na boca, segue íntegro, com boa acidez e estrutura, mas um tanto magro.

14,90 € / 16°C
Consumo: 2019 - 2022

16,5

QUINTA DE PANCAS CABERNET SAUVIGNON SPECIAL SELECTION 2015

Vinho Regional Lisboa / Tinto
Clássico Cabernet, com cassis e grafite a sobressair no nariz. Tem boa presença de boca, com um conjunto bem equilibrado, embora esteja longe de emocionar.

11,90 € / 16°C
Consumo: 2019 - 2023



16

QUINTA DE PANCAS VITAL RESERVA 2016

Vinho Regional Lisboa / Branco
Neutro no nariz, sem grande exuberância aromática, tem boa amplitude de boca, com volume e alguma frescura. Falta tensão.
12,50 € / 11°C
Consumo: 2019 - 2022

15,5

QUINTA DE PANCAS SYRAH SPECIAL SELECTION 2015

Vinho Regional Lisboa / Tinto
Nariz com boa fruta preta, charcutaria e toques fumados. Tem boa entrada de boca, mas taninos e acidez parecem conversar em volumes diferentes. Precisa de mais tempo para afinar melhor o conjunto.
11,90 € / 16°C
Consumo: 2019 - 2024

XISTO 2015, 15 ANOS DE ROQUETTE & CAZES

A nova edição do Xisto - Roquete & Cazes, desta feita da colheita de 2015, foi pela primeira vez oficialmente apresentado em Portugal. Afinal, o nosso país é o maior mercado deste vinho. A amizade de longa data entre Jorge Roquette, da Quinta do Crasto e Jean-Michel Cazes, do Château Lynch-Bages em Bordéus, deu origem a um vinho que concretiza a visão deste último, a partir de 2002, ao "fazer um vinho emblemático do Douro, elegante e possuidor de potencial de envelhecimento", referiu o filho Jean-Charles Cazes. Esse objetivo resulta do entendimento entre os enólogos Manuel Lobo (Quinta do Crasto) e Daniel Llose que, desde 1976 acompanha a família Cazes, mas que visita e conhece o Douro desde 2000. O Xisto 2015 sucede às colheitas de 2003, 2004, 2005, 2009, 2011, 2012 e 2013, sendo que a partir de 2012 impera a "estabilidade das uvas que entram na composição, na seleção de barricas e no estágio em garrafa", sustenta Manuel Lobo. Feito a partir de Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, adicionadas a outras variedades nativas provenientes de vinhas velhas da colheita de 2015, ano equilibrado, embora seco, com a chuva na quantidade e datas certas. Estagiou 100% em barricas de 225 litros durante 20 meses. A lançar brevemente no mercado nacional, conta com 5600 garrafas de 75cl e 50 garrafas de 150cl (Magnum).



18,5

XISTO 2015

Douro / Tinto / Roquette & Cazes

Destaca-se pela precisão, profundidade, sofisticação, complexidade e impressão de frescura. Fruta vermelha de elevado quilate e proporção, elegância floral, cítrico e barrica impecável que acrescenta riqueza. Imensa estrutura na boca, verdadeiro rendilhado de sensações e camadas. Taninos de grande qualidade, assim como o final, longo, extenso e perfumado. A sua sofisticação permite prova desde já, mas é claramente um vinho de futuro.

Consumo: 2019 - 2030
75,00 € / 16°C



www.embalcut.pt

WE HELP YOU CREATE YOUR OWN IDENTITY

PACKING DESIGN

RITA MARQUES, A CONFIRMAÇÃO DE UMA AUTORA

Deixou de ser uma promessa para se afirmar como autora de alguns dos mais notáveis vinhos do Douro da atualidade. A partir de Cedovim, Foz Côa, Rita Marques reinventou o negócio de família com a mãe, Carla, e tem surpreendido com brancos e tintos de eleição. A consistência do trabalho afirma-a entre as melhores de uma geração que não se contenta com a revolução de finais dos anos 90, querendo também protagonizar novos caminhos. Os brancos de 2017 e os tintos de 2016 sublinham os méritos de quem sabe o que quer fazer. São 91 ha de vinhas, 45ha de vinhas velhas, entre os 450 e os 600 metros de altitude, em solos de xisto.



18,5

CONCEITO 2017
Douro / Branco

Amarelo, laivos limão. Austero nos aromas, com notas cítricas. Tem uma acidez bem marcada, uma dimensão perfeita e um final tenso. Vai evoluir serenamente, refinando-se como só os grandes vinhos brancos conseguem. Consumo: 2019-2029 / 29,90 € / 11°C



18

ONTEM 2017
IVV / Branco

Amarelo. Distinto no nariz: restolho e flor branca, algum melão e ameixa branca. De acidez vincada e profunda, é envolvente e mostra um final longo e sempre elegante. Tem muita classe. Consumo: 2019-2027 / 25,00 € / 11°C



17

CONCEITO PORTO VINTAGE 2016
Vinho do Porto / Fortificado

Púrpura. Fruto preto macerado, especiaria fina e nota de chocolate. Bom volume e tanino assertivo, final demorado. Claro, está em evolução e pode guardá-lo por uns bons anos. Consumo: 2019-2035 / 62,35 € / 16°C

17

LEGÍTIMO 2016
Douro / Tinto

Rubi. Nariz silvestre, leve floral e especiaria. Mostra bom volume, suportado por uma acidez que aporta frescura de início a fim. Finaliza bem, de modo prolongado. Consumo: 2016-2026 / 18,00 € / 16°C

18

CONCEITO 2016
Douro / Tinto

Rubi profundo. Fruto silvestre e piso florestal, tónica balsâmica de barrica muito bem integrada com a fruta. Elegante e de grande profundidade, é fresco e tenso, vibrante, com nota complementar de caru-ma e chocolate negro. Um grande vinho! Consumo: 2019-2029 / 29,90€ / 16°C



17,5

ONTEM 2016
IVV / Tinto

Rubi. Cereja vermelha, mirtilo e expressão balsâmica. Elegante e fresco, mostra um lado vegetal que agrada de início a fim. Ontem como hoje reúne os predicados que lhe permitirão evoluir bem. Consumo: 2019-2029 / 35,00 € / 16°C

17

CONTRASTE 2017
Douro / Branco

Amarelo com laivos limão. Notas de palha seca e flor branca, boa untuosidade e um toque de sílex que agrada. Acidez no ponto e frescura final. Consumo: 2019-2024 / 9,90 € / 11°C



16

CONTRASTE 2016
Douro / Tinto

Rubi. Esteva, cereja vermelha e algum balsâmico, tudo sob reserva. Fresco, tem boa acidez, é elegante e mostra um final com nota de pólvora. Consumo: 2019-2024 / 9,90 € / 16°C



VINHOS QUE CONTAM CONTOS

A completar o primeiro ano de atividade, a Wine Tales é das mais recentes distribuidoras portuguesas. Com sede em Caminha, no Alto Minho, e centro operacional a partir do Porto, é o projeto pessoal de Pedro Guerreiro que durante vários anos esteve ligado a José Maria Vieira (Borges, Torrié, entre outras marcas). Representa na atualidade quatro produtores (Bodegas Fulcro, Monte da

Raposinha, Quinta da Boa Esperança e Quinta de Carapeços) e a breve prazo terá também rótulos próprios. Atua no mercado nacional mas a representação estende-se ainda ao Brasil, ao Peru e à Europa. Na garrafeira portuense Tio Pepe, Pedro Guerreiro reuniu novos lançamentos numa prova muito concorrida no primeiro final de tarde de primavera.

17

ATHAYDE GRANDE ESCOLHA 2015

Regional Alentejano / Tinto / Monte da Raposinha

Rubi aberto. Nariz de groselha vermelha, levíssima amora, balsâmico integrado. Tanino seco, estrutura bem definida, final longo. Promete boa evolução. Consumo: 2019-2025 / 19,50 € / 16°C

17

FULCRO O EQUILÍBRIO 2017

Bodegas Fulcro / Branco / Rías Baixas

Verde limão. Lima, limão, sílex, pólvora. Bom volume de boca, grande frescura e acidez vincada. Finaliza tenso e seco, com nota de palha. Um Albariño dos bons, com carácter e apto para evoluir. Consumo: 2019-2025 / 17,00 € / 11°C

16,5

ATHAYDE RESERVA 2017

Regional Alentejano / Branco / Monte da Raposinha

Amarelo. Um 100% Chardonnay com nariz de flor branca, algum cítrico e leve tostado. Untuoso na justa medida, com boa acidez até final. Poderá evoluir bem. Consumo: 2019-2024 / 14,70 € / 11°C

16,5

MONTE DA RAPOSINHA 2016

Regional Alentejano / Tinto / Monte da Raposinha

Rubi. Cereja e ameixa vermelhas, algum floral. Tanino fino, muito fresco e com um final bem saboroso. Um tinto convidativo. Consumo: 2019-2022 / 8,80 € / 16°C

16,5

QUINTA DE CARAPEÇOS ESCOLHA 2018

Regional Minho / Branco / Quinta de Carapeços

Amarelo limão. Lima, maçã verde, gramíneas, boa barrica. Acentua o lado cítrico na boca, sempre fresco, com acidez no ponto e de sensação granítica. Tem margem de progressão. Consumo: 2019 - 2024 / 9,50 € / 11°C

16

PESCUDA 2016

Bodegas Fulcro / Branco / Rías Baixas

Amarelo limão. Combina notas florais com lado mineral, o fruto não está em excesso. Boa acidez, fresco e profundo. Um Albariño para consumo descomprometido. Consumo: 2019-2022 / 10,90 € / 11°C

16

QUINTA DA BOA ESPERANÇA SAUVIGNON BLANC 2017

Regional Lisboa / Branco / Quinta da Boa Esperança

Verde limão. Nariz de relva cortada, ervas e limão. Competente, fresco, com acidez no ponto. Fiel à casta.

Consumo: 2019-2021 / 12,50 € / 11°C

15,5

QUINTA DA BOA ESPERANÇA ROSÉ 2018

Regional Lisboa / Rosé / Quinta da Boa Esperança

Cor salmão, estilo Provence. Nariz de cereja e floral de acácia. Boa acidez, estrutura a tentar equilibrar-se, final interessante. Estará melhor dentro de um par de meses. Consumo: 2019-2020 / 8,50 € / 11°C

15,5

QUINTA DE CARAPEÇOS ALVARINHO 2018

Regional Minho / Branco / Quinta de Carapeços

Amarelo limão. Todo tropical: lichia, ananás, manga... Fácil de apreciar, com frescura final. Para ter em conta nos dias de estio. Consumo: 2019-2021 / 8,70 € / 11°C

Quinta dos Termos®



A EXCELÊNCIA DA NATUREZA



VINHO VERDE TEM NOVA IMAGEM

O Vinho Verde contará com nova imagem no mercado nacional. Esta foi desvendada em paralelo com a apresentação do protocolo firmado com a região de Verona para promoção conjunta em quatro mercados europeus. A nova campanha promocional do Vinho Verde pretende afirmar este vinho como algo mais que um vinho de estio, promovendo a extensão do consumo ao longo do ano.

Segundo Manuel Pinheiro, presidente da CVRVV, "a quota de mercado do Vinho Verde em Portugal é de 17%", logo atrás do Alentejo, mas existe potencial de crescimento em valor, sobretudo através dos vinhos de casta.

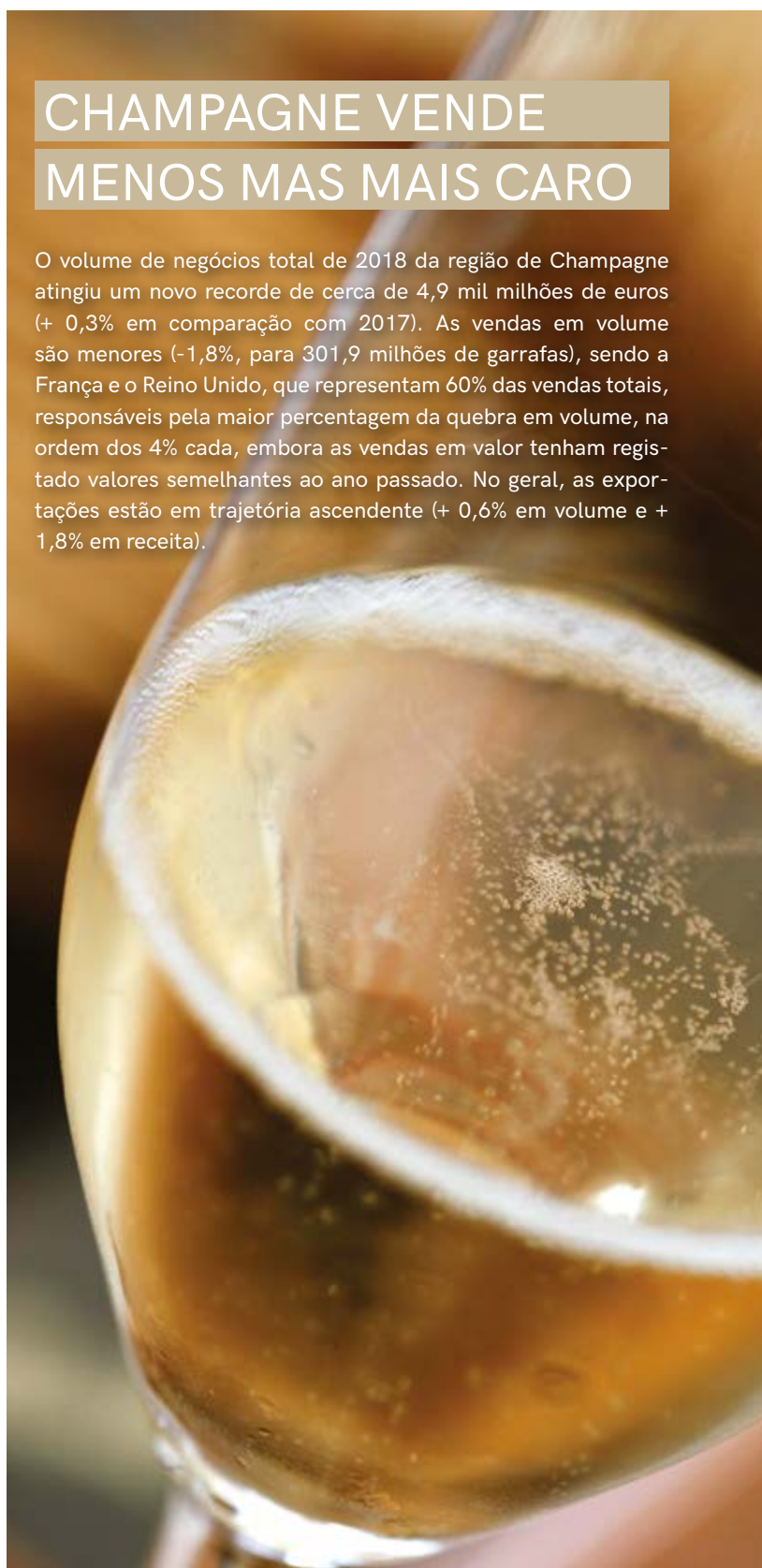
Por seu turno, a região do Vinho Verde e a região de Verona firmaram um acordo, no âmbito do programa comunitário "Quality, Authenticity and Heritage of Protected Designation of Origin", que conta com um investimento de 3,4 milhões de euros a três anos para promoção conjunta nos mercados da Dinamarca, França, Alemanha e Portugal.

Este protocolo permitirá à região do Vinho Verde penetrar em países onde não possui tradicionalmente forte presença, beneficiando da forte imagem externa dos vinhos italianos; em simultâneo, dará o mesmo ímpeto aos "Vini Veronesi".



CHAMPAGNE VENDE MENOS MAS MAIS CARO

O volume de negócios total de 2018 da região de Champagne atingiu um novo recorde de cerca de 4,9 mil milhões de euros (+ 0,3% em comparação com 2017). As vendas em volume são menores (-1,8%, para 301,9 milhões de garrafas), sendo a França e o Reino Unido, que representam 60% das vendas totais, responsáveis pela maior percentagem da quebra em volume, na ordem dos 4% cada, embora as vendas em valor tenham registado valores semelhantes ao ano passado. No geral, as exportações estão em trajetória ascendente (+ 0,6% em volume e + 1,8% em receita).



São as vinhas do Alentejo que tornam os vinhos especiais. Pelas características das regiões, dos produtores e dos processos. Todos únicos e todos diferentes, saboreie cada Alentejo à volta de cada garrafa.

www.vinhosdoalentejo.pt

vinhos de
portugal
um mundo distinto

VINHOS DO ALENTEJO

Únicos por Natureza.

ERRATA:

Por lapso, o artigo "Tanoeiros: Cirurgiões da Madeira", publicado na última edição, continha um erro. Com efeito, existem mais empresas de Vinho do Porto que mantêm equipas de tanoeiros como colaboradores fixos. Nas notas de prova mensais, o vinho Valle Pradinhos Reserva 2016 foi publicado com imagem do rótulo do vinho Valle de Passos Reserva Tinto. Republicamos nestas páginas com a imagem correta. Também o vinho Lote 5 Reserva Tinto 2015 saiu com uma nota de prova que não lhe correspondia, pelo que republicamos a nota correta. Aos visados e aos leitores, apresentamos as nossas desculpas.

Seja responsável. Beba com moderação.

Três parcelas de vinha, duas castas, um ícone. É esta a receita do Pêra-Manca tinto 2014, vinho em fase de lançamento e que desde já mostra uma notável predisposição para envelhecer por vários anos. A Trincadeira desta vez superou o Aragonez e o resultado é um vinho de tanino ativo e rugoso, volume imperial e uma acidez que lhe confere elegância do primeiro ao último momento. É veludo que dentro de uns bons anos se transformará em seda.

texto e notas de prova José João Santos e Nuno Guedes Vaz Pires fotos Ricardo Garrido

PEDRO BAPTISTA, ENÓLOGO



Pêra-Manca 2014

UM TINTO PARA 20 ANOS



Pode não parecer, mas a primeira edição do Pêra-Manca tinto foi a de 1990. Desde então somente 15 colheitas foram declaradas, uma visão exigente da Fundação Eugénio de Almeida.

Para quem duvida que os vinhos alentejanos possam envelhecer grandiosamente, aconselhamos que as próximas cinco páginas sejam ignoradas. Afinal, o protagonista é um dos vinhos portugueses de maior projeção nacional e internacional, que em simultâneo comprova o poder de guarda dos bons vinhos alentejanos.

Se não levarmos em consideração lendas, mitos, estórias e a história de outros tempos, constatamos que um dos tintos mais icónicos de Portugal é ainda um jovem, que nem 30 anos completou. Pode não parecer, mas a primeira edição do Pêra-Manca tinto foi a de 1990. Desde então somente 15 colheitas foram declaradas, uma visão exigente da Fundação Eugénio de Almeida (FEA) face ao mais emblemático vinho do portefólio.

No final de março, a FEA reuniu a imprensa, em Évora, para apresentar publicamente a 15ª edição do Pêra-Manca, a sétima com assinatura do enólogo Pedro Baptista. E é reconfortante estarmos perante um vinho que promete um mínimo de duas décadas de evolução tranquila, que encontra um equilíbrio entre passado, presente e futuro. Sentimos-lhe o ADN alentejano mas sublinhamos-lhe a frescura e a elegância que os tempos de hoje aplaudem, tomamos-lhe o tanino, a acidez e o volume e perspetivamos-lhe um futuro longo e risonho, só ao alcance dos melhores.

Façamos a linha do tempo recuar até 2014 para captar o ano agrícola. A primavera e o início do verão tiveram temperaturas amenas, uns furos abaixo do que vem sendo comum no Alentejo. A videira desenvolveu-se tranquilamente, beneficiando de água suficiente no solo. A maturação das uvas foi lenta mas plena e durante a vindima a chuva regressou um pouco mais cedo do que o esperado, em meados de setembro. Felizmente para a FEA, nessa altura já 80% do fruto com potencial para ser Pêra-Manca estava vindimado e na adegas.

Três parcelas estão na base do vinho, duas de Aragonez e uma de Trincadeira. Os talhões têm mais de 35 anos, estão devidamente identificados e são alvo de constante acompanhamento. Quem conhece Pedro Baptista sabe que o trabalho em plena vindima começa bem cedo e sempre no campo, com incursões constantes às vinhas para perceber, dia a dia, a evolução da matéria-prima. Tudo o resto surge depois e é um misto de convicção, experiência e elevada capacidade técnica. Pedro pode não ser dos mais mediáticos enólogos portugueses mas é dos mais sólidos e competentes no ofício, devendo salientar-se um detalhe que ajuda a percebê-lo melhor: há muito percebeu que estaria na vinha o maior dos desafios da enologia de hoje, razão pela qual conhece os palmos de terra da FEA como as palmas das mãos e tem insistido em constantes ensaios com castas menos óbvias, na tentativa de perceber aquelas que poderão aportar

mais frescura, mais acidez e mais resistência a verões cada vez mais tórridos, que vão tendo nas ainda constantes noites frescas a amplitude térmica essencial para manter a qualidade na produção.

É muito por esta visão que passa um dos mais recentes investimentos na viticultura da FEA. Na Herdade do Álamo de Cima, na estrada que vai de Évora para Reguengos, uma nova área de vinha foi literalmente cavada no solo, entretanto despojado dos eucaliptos. São 30 hectares de vinha ao alto e em patamares, ao estilo do Douro, numa propriedade com um total de 90 hectares de vinhas plantadas desde 2011 já a pensar nos topos de gama. Os solos são de derivados de granito e de xisto.

Neste momento, a FEA soma 600 hectares de vinhas próprias, acresce uma centena de hectares arrendados e trabalha ainda com cerca de 40 viticultores. De 2015 a 2017 plantou 200 hectares de vinhas novas. A operação está centralizada no eixo Évora-Reguengos, havendo também uma pequena área em Portalegre - de recordar que a FEA adquiriu a histórica Tapada do Chaves. Ou seja, um total de mais de um milhar de vinhas na base dos vinhos da fundação.

O ano da Trincadeira

Como um par romântico, o “blend” do Pêra-Manca reúne duas das castas tintas de maior expressão no Alentejo, Aragonez (Tinta Roriz) e Trincadeira (Tinta Amarela). Neste 2014, e ao contrário do que é mais habitual, a Trincadeira acabou por ser a casta dominante, quase 10% acima do Aragonez. Precisamente por isso, face ao 2013 este Pêra-Manca mostra-se um pouco mais vegetal e de acidez mais vincada.

Fermentou em balseiros de carvalho francês e estagiou 18 meses em tonéis na Quinta de Valbom, Évora. Quando engarrafado, adormeceu nas caves do Mosteiro da Cartuxa. A Adega da Cartuxa - Quinta de Valbom é um antigo posto jesuíta, onde já em 1776 funcionava um lagar de vinho e onde desde 2007 funciona o centro de estágio de vinhos e a sede do enoturismo da Cartuxa. Por ali, o Pêra-Manca tinto 2014, em fase de lançamento, está à venda por 220,00€. A compra só é possível com a aquisição do ingresso para visita à adega e a má notícia é que apenas é permitida a venda de uma garrafa por visitante (foram elaboradas 24.000 garrafas do 2014).

“Esta década tem sido muito boa para Pêra-Manca tinto. Tem sido vários anos frescos e amenos, o que é uma boa ajuda. Certamente que datados desta década haverá mais Pêra-Manca”, descansa-nos o enólogo Pedro Baptista.

Rubi escuro. Amora, mirtilo e cereja vermelha. Balsâmicos e especiaria fina. Cedro e uma nuance vegetal muito agradável. Tanino altivo e rugoso, volume imperial e uma acidez que lhe confere elegância do primeiro ao último momento. O final é demorado. Este Pêra-Manca é veludo que dentro de uns bons anos se transformará em seda.
Consumo: 2019-2034
220,00 € / 16°C

Lendas, história e curiosidades

Acredita-se que Pêra-Manca seja um nome que deriva da expressão “pedra manca”, ou seja, pedras soltas de granito que oscilam à superfície da rocha mais firme.

Reza a lenda que Nossa Senhora terá feito uma aparição a um pastor em finais do século XIV. No local foi mandada edificar uma ermida e, mais tarde, por ali viria a ser fundada uma igreja e um convento (o atual Convento do Espinheiro, em Évora). Os vinhos por ali produzidos foram ganhando fama, até que em inícios do século XVI os frades do Convento do Espinheiro os arrendaram a Álvaro Azevedo. Já no século XIX, a Casa Agrícola José Soares produziu um vinho com o nome Pêra-Manca. A trágica filoxera dizimaria a produção, até que em 1987 o herdeiro da extinta casa, José António de Oliveira Soares, ofereceu o nome à Fundação Eugénio de Almeida. Da colheita 1990 nasceu o primeiro Pêra-Manca dos tempos modernos, com rótulo inspirado num cartaz publicitário da autoria de Roque Gameiro.

O Pêra-Manca é um vinho particularmente venerado nos mercados angolano e brasileiro. Neste último caso, é impossível determinar onde termina a lenda e começa a história. Rezam as convicções que o vinho era transportado em muitas naus da rota da Índia e que também estava a bordo das caravelas do navegador Pedro Álvares Cabral aquando da descoberta do Brasil, em 1500.

Tal como acontece com outros grandes vinhos do mundo, também o Pêra-Manca é alvo de tentativas de falsificação nalguns mercados. Para garantir a autenticidade do vinho, a FEA investiu recentemente num sistema de segurança que consiste num código único, associado à utilização de uma imagem holográfica e um QRCode de controlo, da Imprensa Nacional Casa da Moeda, que assim faz a rastreabilidade do selo incorporado na cápsula da garrafa. O código do selo de autenticidade pode ser validado em www.cartuxa.pt

As 15 colheitas Pêra-Manca tinto: 1990, 1991, 1994, 1995, 1997, 1998, 2001, 2003, 2005, 2007, 2008, 2010, 2011, 2013, 2014.



Três parcelas estão na base do Pêra-Manca, duas de Aragonez e uma de Trincadeira. Os talhões têm mais de 35 anos, estão devidamente identificados e são alvo de constante acompanhamento.



NDtech

A primeira rolha de cortiça natural do mundo com garantia de TCA não detetável*

GARANTIA DE EXCELÊNCIA

A MELHOR ROLHA DE VINHO DO MUNDO ESTÁ AINDA MELHOR

A tecnologia **NDtech** analisa individualmente cada rolha de vinho, permitindo à Corticeira Amorim disponibilizar a primeira rolha de cortiça natural do mundo com garantia de TCA não detetável*. Os produtores de vinho reconhecem e valorizam o empenho da Corticeira Amorim em fornecer as melhores rolhas do mundo. **NDtech** apresenta-se como o mais recente desenvolvimento neste processo, reforçando os métodos preventivos, curativos e de controlo de qualidade patenteados pela empresa que, em conjunto, asseguram o fornecimento do melhor vedante para vinho. Para mais informações relativas a esta inovação em *packaging* de vinho, por favor visite amorimcork.com.

*teor de TCA libertável igual ou inferior ao limite de quantificação de 0,5 ng/l, análise realizada de acordo com a norma ISO 20752.



CASAS DO CÔRO

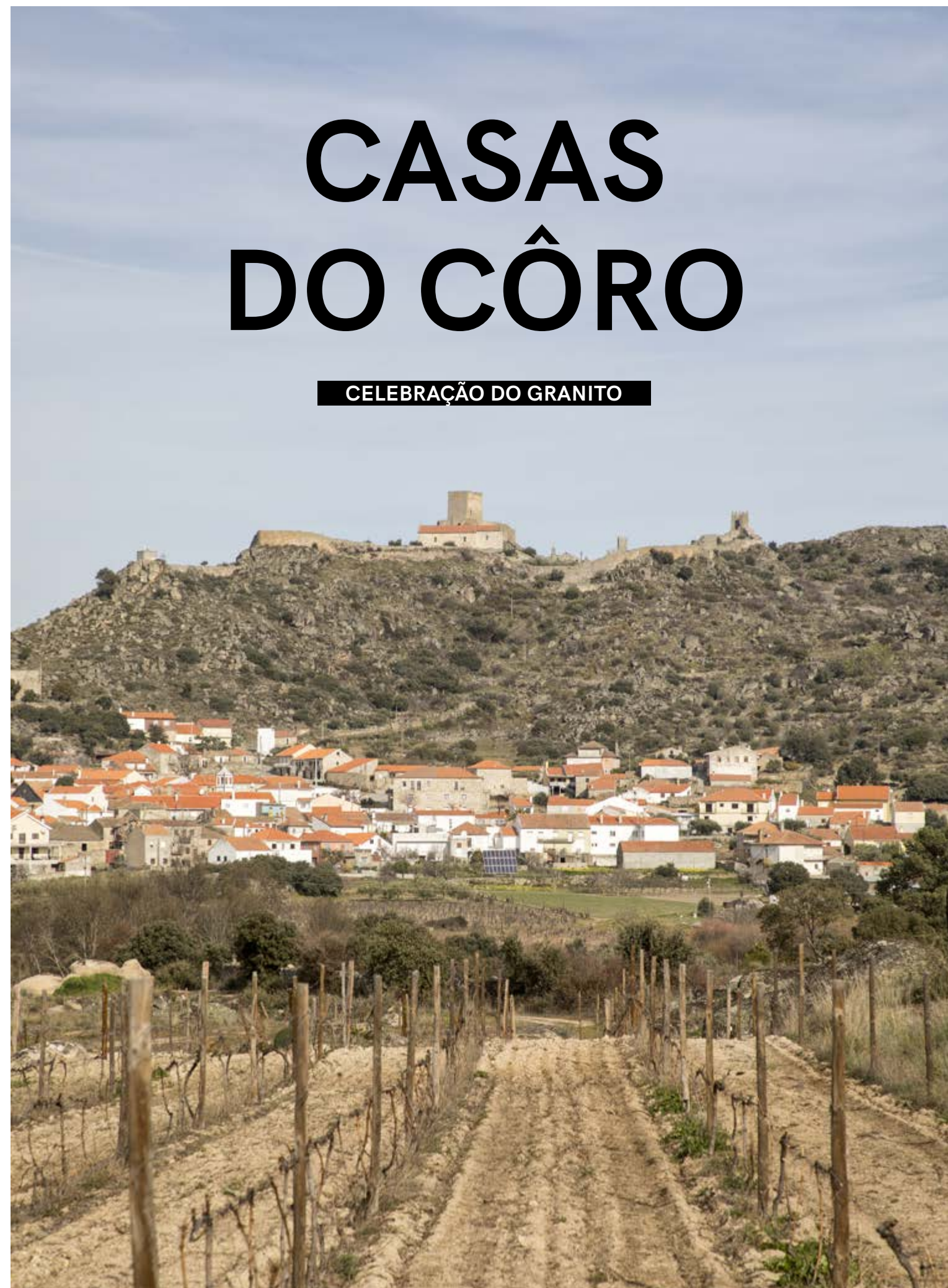
Andar pela vila de Marialva é como passear no tempo. As ruas e casas de pedra evocam uma época sem retorno e convidam ao relaxamento e à reflexão. Como que uma celebração do granito. É exatamente nesta vila mágica e repleta de história que Carmen e Paulo Romão edificaram um sonho. Revitalizaram a zona e construíram um dos mais originais empreendimentos hoteleiros não apenas de Portugal, mas da Europa: as Casas do Côro.

texto e notas de prova Alexandre Lalas e Nuno Guedes Vaz Pires · fotos Ricardo Garrido



CASAS DO CÔRO

CELEBRAÇÃO DO GRANITO



A antiga cidade de Aravor foi fundada pelos túrdulos no século VI a.C. Situada numa eminência rochosa sobranceira aos campos da Devesa, foi conquistada pelos romanos e tornou-se um importante ponto de confluência. Por lá também passaram os godos, depois os árabes. Até que D. Fernando Magno de Leão a reconquistou em 1603, rebatizando-a de Marialva. Hoje em dia, a aldeia - uma das mais charmosas de Portugal - faz parte do concelho da Mêda. Aqui, Carmen e Paulo Romão edificaram um sonho, pedra a pedra, casa a casa, chamado Casas do Côro.

Trata-se de um conjunto de casas históricas revitalizadas e magistralmente decoradas onde tudo está milimetricamente pensado para proporcionar ao hóspede uma experiência única, inesquecível e irrepetível. Mas chegar ao que hoje são as Casas do Côro não foi fácil. "Tenho até dificuldades em explicar como começou, porque foi tudo muito irracional, completamente fora do que era a nossa vida", conta Paulo Romão. "Ao longo destes quase dezanove anos, todo o envolvimento, todo o entusiasmo e todo o contágio acabaram por mudar a nossa vida, pessoalmente, familiarmente e em termos de rotina, justamente por se tratar de um projeto com um envolvimento pessoal muito forte", complementa.

"Começamos com seis quartos e fomos crescendo. A grande filosofia do projeto tem a ver com a nossa costela empreendedora. Na altura, ainda antes de saber o que queríamos fazer, garantimos a viabilidade imobiliária do projeto. Mesmo sem ter a certeza do que faríamos, sabíamos que queríamos ter um empreendimento muito privado, na zona mais emblemática junto ao castelo. Portanto, a alavanca do futuro que nos permitiu evoluir e criar todas as valências de um hotel, como temos hoje, foi garantir todo o território à volta do núcleo central", explica Paulo.

Outro ponto importante na evolução das Casas do Côro foi a paciência. Saber esperar é uma virtude ao alcance de poucos. E entender o tempo próprio que cada ideia tem para crescer e florescer é um talento que faz toda a diferença e define o resultado entre o sucesso e o fracasso. Até porque, mesmo quando se pede um pouco mais de calma, a vida não para. Mas Carmen e Paulo tiveram sabedoria suficiente para perceber que estavam sentados em algo muito especial. "Crescemos de forma natural, até devagar. Mas o facto é que crescemos de seis quartos para 31, temos um conjunto de atividades que incluem um barco próprio no Douro, piquenique nas vinhas, programas de adrenalinhas e

caminhadas, além de todas as valências mais convencionais. Mas, fundamentalmente, o projeto ancorou-se desde o início numa filosofia de intervenção fora do normal, em que o hóspede sentir-se-ia em casa, mesmo não estando na própria casa, sem a pressão de um hotel convencional e ao mesmo tempo, assente em experiências irreverentes", enumera.

Pese toda a história que transpira em Marialva, para além das atividades e do clima envolvente que reina nas Casas do Côro, o projeto procurou ainda outras valências que só fizeram contribuir para o ineditismo da experiência: gastronomia e vinho, aproveitando a sapiência e o gosto de Carmen pelos temas da mesa. "Foi uma cadeia de valor que se acrescentou desde o primeiro dia, mas sempre a evoluir, tanto que hoje somos bastante conhecidos pela qualidade da nossa gastronomia", revela Paulo.

A história do vinho

Já o vinho não nasceu desde o início. Na verdade, foi apenas alguns anos depois, quando o hotel era referência em Portugal, que a vocação vitivinícola das Casas do Côro aflorou. E, como não poderia deixar de ser, tudo andou de forma natural, quase orgânica. "O vinho aconteceu de forma totalmente oposta ao que fazemos aqui habitualmente. Normalmente, um produtor de vinho sente a necessidade, depois de algum tempo, de criar alguma condição de alojamento. Aqui, foi precisamente o contrário. Nós somos manifestamente hoteleiros, esta é a nossa vocação. Mas por estarmos na zona de transição entre a Beira Interior e o Douro Superior, onde o xisto começa a mudar para o granito, e dada a convivência com as pessoas do vinho, levou-nos a aproveitar o nosso potencial, agir de forma quase irracional, colocando o coração à frente da razão, comprar terra, plantar e produzir os nossos próprios rótulos", explica.

Mas a ligação direta com a produção começa com a visita de um hóspede ilustre. "Nunca me esqueço desse dia: o meu hóspede, que na altura eu ainda não conhecia, era o Dirk Niepoort, que chegou com os dois miúdos, o Daniel e o Marco, ainda pequeninos, a sair do Lexus descalços. Poucas horas depois, o Dirk já estava a tirar garrafas especiais da mala do carro. Começou ali a nossa relação. Por já ter experiência em fazer vinho nesta região e conhecer a fundo o potencial da Beira Interior, esta altitude e este granito, pediu-me que mostrasse as vinhas aqui à volta. Fomos.



Vinho, gastronomia, natureza, história, experiência, reflexão.

São muitos os atrativos das Casas do Côro. Mas para este ex-piloto de automóveis, que conversa com a velocidade de quem ainda encara as curvas dos autódromos do mundo, o principal é que o hóspede saia de lá com um sorriso no rosto.





CARLOS RAPOSO E PAULO ROMÃO

“O Dirk Niepoort chegou com os dois miúdos, o Daniel e o Marco, ainda pequenos. Poucas horas depois, já estava a tirar garrafas especiais da mala do carro. Começou ali a nossa relação. Pediu-me que mostrasse as vinhas aqui à volta. Fomos. Ele disse: começa a comprar estas uvas, que eu faço o teu vinho. E foi assim o nosso início”.



E ele disse: começa a comprar estas uvas que eu faço o teu vinho. E foi assim o nosso início”, conta Paulo. O sucesso foi tal que, nos últimos sete anos, Paulo Romão e a equipa plantaram sete hectares de uvas para vinhos brancos. E ainda houve espaço e fôlego para plantar algumas vinhas de Rufete para a produção de vinho tinto. Hoje, as Casas do Côro possuem um total de 11 hectares de vinhas próprias. Além destas, Paulo compra uvas de vinhas velhas de viticultores locais.

O perfil dos vinhos é bastante peculiar. Têm carácter, estilo e qualidade. Mas não são, necessariamente, consensuais. “Os nossos vinhos são diferentes. Quisemos desde sempre assumir o nosso perfil. Não estamos preocupados com o mercado nem com o que as pessoas dizem. Quisemos transferir para o vinho a diversidade que aqui temos; para isso, rodeamo-nos das pessoas que julgamos serem as melhores para o nosso projeto”, conta Paulo. “Começamos com três vinhos. E, ao contrário do que é habitual, com três topos de gama. Quando começamos a vender com a nossa pequena rede distribuidora, percebemos que havia uma lacuna. Ficou claro que não poderíamos fazer marca apenas com o topo da pirâmide”. Portanto, o grande objetivo da colheita de 2018, a primeira feita com Carlos Raposo (ex-enólogo da Niepoort), foi criar três entradas de gama, sempre com o mesmo padrão de excelência, tanto no vinho como na imagem: um branco, um rosé e um tinto. “Registamos a marca Entrada, pelo que estes vinhos vão chamar-se Entrada das Casas do Côro”, refere.

Vinho, gastronomia, natureza, história, experiência, reflexão. São muitos os atrativos das Casas do Côro. Mas para este ex-piloto de automóveis, que conversa com a velocidade de quem ainda encara as curvas dos autódromos do mundo, o principal é que o hóspede saia de lá com um sorriso no rosto. “A nossa missão é fazer as pessoas felizes. Por isso criamos um programa, que lançaremos este ano, que nada mais é do que um passeio pela vinha. Onde a pessoa pode relaxar, refletir e viver, literalmente, o lugar. Quase como se pudesse banhar-se nas vinhas. E ainda teremos o ‘secret spot’ das Casas do Côro, que acreditamos ser a grande ideia de 2019, que consiste em quatro camas em quatro sítios completamente secretos, no meio do nada, onde convidamos os hóspedes a irem por duas ou três horas ao final da tarde, com uma garrafa de vinho e um cesto de frutos, para aproveitarem toda a natureza e tudo aquilo que temos à volta”, adianta. Afinal, de que vale a vida se não for para sermos felizes?



O perfil dos vinhos do Côro é bastante peculiar. Têm carácter, estilo e qualidade. Mas não são, necessariamente, consensuais. Encarnam a diversidade que encontramos nas Casas.



18,5

CASAS DO CÔRO RESERVA 2016

Beira Interior / Branco / Marialvamed

Ainda está preso, de início austero, o tempo em copo devolve notas de maçã, sugestões de limão, de sílex, numa manifestação de elevada mineralidade. A boca avança afoita para os citrinos, uma boca extraordinariamente potente e resolutamente mineral, uma boca cristalina e imaculada, bem balanceada e equilibrada. Um branco a não perder!

Consumo: 2019-2029
34,00 € / 11°C

18

CASAS DO CÔRO RESERVA 2015

Beira Interior / Tinto / Marialvamed

Mineral, tenso, poderoso, floral, terroso e frutado.



Sedoso, aveludado na textura, faustoso e nutritivo, é um tinto energético mas não agressivo, um vinho que precisa de paciência e tempo em garrafa. Espere por ele e será bem recompensado...

Consumo: 2019-2024
29,00 € / 16°C

17,5

CASAS DO CÔRO RESERVA 2015

Beira Interior / Branco / Marialvamed

Delicado e feminino, atestado de indicações de citrinos e flores brancas, é um branco galante mas não incisivo, de textura suave, macio e perfumado. Excelente na acidez, termina longo e penetrante, mostrando que um vinho pode ser intenso e duradouro. Um belo branco da Beira Interior!

Consumo: 2019-2024
34,00 € / 11°C



17

FLOR NOBRE JURA BRANCO 2014

Beira Interior / Branco / Marialvamed

Favo de mel, marmelo seco, flor de sabugueiro, toque balsâmico e canforado. Na boca, o volume é médio, a acidez está equilibrada e a entrada de aparente doçura contrasta por completo com um final de boca seco e duradouro.

Consumo: 2019-2022
25,00 € / 11°C

16,5

ENTRADA RESERVA 2018

Beira Interior / Branco / Marialvamed

Mais floral que frutado, levemente mineral, fresco. Agradável, bem-disposto, elegante, e generoso, é um branco que deixa um sorriso estampado no rosto.

Consumo: 2019-2022
ND / 11°C



16,5

ENTRADA ROSÉ 2018

Beira Interior / Rosé / Marialvamed

Suave, morango subtil e delicado. Surpreende pela harmonia, pela finura e pureza. Um vinho fácil de gostar, fácil de beber.

Consumo: 2019-2020
6,80 € / 11°C



16

ENTRADA 2018

Beira Interior / Branco / Marialvamed

Notas simples e diretas de citrinos, algumas indiscrições minerais. Fresco e suficientemente amplo, bebe-se com agrado, Um bom vinho para o quotidiano.

Consumo: 2019-2021
6,80 € / 11°C

CARTAXO, UM TERROIR MILENAR.

A HISTÓRIA PROVA-SE



176 PRÉMIOS
NACIONAIS E INTERNACIONAIS CONQUISTADOS NOS
ÚLTIMOS 3 ANOS.

Seja responsável. Beba com moderação.

Com mais de 300 anos de história e há dois séculos na posse da mesma família, a Quinta do Vallado tem na Ferreirinha a sua grande figura tutelar. Hoje são os tetranetos que encabeçam os destinos da propriedade e dos seus vinhos, mas o nome Adelaide não se desvaneceu. Pelo contrário, agora até já é uma marca de luxo.

texto e notas de prova **Marc Barros** fotos **Ricardo Garrido**



JOÃO ÁLVARES RIBEIRO E FRANCISCO FERREIRA

Quinta do Vallado

ENTRE O BAIXO CORGO E O DOURO SUPERIOR

A história mais recente da Quinta do Vallado e do seu topo de gama do Douro, Adelaide, escreve-se pelas mãos dos três tetranetos da Ferreirinha que são hoje proprietários da quinta. Mas um destes é um 'killjoy', ou desmancha-prazeres. Um deles quebrou o consenso e decidiu que o Adelaide 2014 ficará mais um ano em estágio antes de sair para o mercado. Confuso? O leitor mais atento saberá que a Quinta do Vallado lançou uma campanha promocional no país e nos mercados externos para divulgar aquela marca como o seu topo de gama, posicionando-a no segmento de luxo. Entre outros, a divulgação foi feita no muito exclusivo suplemento 'How to Spend It' do jornal britânico com mais 'pedigree', o Financial Times. Desta forma, ficamos a saber que alguém de entre João Álvares Ribeiro, Francisco Ferreira ou Francisco Olazabal impediu que o Adelaide 2014 seja colocado à venda por não estar ainda nas condições consideradas ideais - mas adiantam que já podem ser feitas pré-reservas no portal da empresa, até ao limite de três garrafas.

Trata-se de uma estratégia de posicionamento que João Álvares Ribeiro, administrador da empresa e que teve uma passagem pela banca antes de assumir o projeto do Vallado, explica da seguinte forma: "Portugal é um país que nunca teve muitas marcas e muito menos marcas de luxo". Por outro lado, "o Douro não é uma região onde faça sentido produzir vinhos de volume, até por que os custos de produção são muito altos". Resultam assim "vinhos mais caros,

em quantidades limitadas, para nichos de mercado". O Adelaide é hoje o vinho de topo deste produtor mas, "pelo facto de os vinhos portugueses serem menos conhecidos no exterior, este tinha o seu mercado principal em Portugal e nos mercados a nós associados, como Brasil e Angola".

Porém, mais recentemente, pela força das circunstâncias, como "o facto de os vinhos portugueses serem mais conhecidos e de Portugal registar um boom no turismo e estar na moda, sentimos que as condições são agora favoráveis para que possamos ter algumas marcas de luxo". A Quinta do Vallado quer que o Adelaide - marca, aliás, ostentada num muito exclusivo Vinho do Porto Tributa de 1866 e que engloba também os Porto Vintage - seja uma delas. "Estamos a fazer um esforço para que o Adelaide tenha alguma penetração nesse segmento". Para além da supra citada campanha, outras iniciativas estão já em curso, como o vídeo divulgado no portal da empresa, que perpassa toda a história da quinta, da marca e do desmancha-prazeres... E, quem pretender, pode já fazer parte da lista de espera do Adelaide 2014. Simples, sedutor e eficaz.

O início da modernidade

As origens da Quinta do Vallado remontam a 1716, mas é a figura quase cénica da lendária Dona Antónia Adelaide Ferreira que ainda hoje se destaca. "Temos registo de uma escritura de 1716 e daí termos celebrado recentemente os 300 anos de história",

recorda João Álvares Ribeiro. "A quinta foi comprada por um antepassado nosso há 200 anos e esteve integrada no universo da Casa Ferreira até há cerca de 30 anos". Presença constante é a cor ocre que representa o Vallado, marcada em todas as fachadas dos edifícios que compõem o conjunto da quinta, nas quais destoa apenas o xisto do mais recente 'wine hotel', da responsabilidade do arquiteto Francisco Vieira de Campos.

Localizada nas margens e próxima da foz do rio Corgo, perto do Peso da Régua, durante mais de 250 anos a atividade principal da quinta foi a produção de Vinho do Porto, comercializado pela Casa Ferreira, que pertencia à família. Depois da venda da Ferreira à Sogrape, foram os descendentes de D. Antónia e atuais proprietários do Vallado os grandes impulsionadores e responsáveis por trilhar novos caminhos, como a produção de vinhos do Douro e o enoturismo. Esse percurso foi iniciado em 1994, quando Guilherme Álvares Ribeiro e Maria Antónia Ferreira decidiram encarregar Nuno Magalhães, afamado especialista em viticultura, de encetar uma profunda reestruturação das vinhas, no sentido de retirar a melhor matéria-prima das castas mais adequadas para produzir vinhos com marca própria.

"A partir do momento em que vendemos a Casa Ferreira encontramos um desafio, mais difícil e exigente, de continuar a fazer vinhos, não só no que se relaciona com a viticultura, mas com tudo o que segue", resumiu João Álvares Ribeiro. "Percebemos

que tínhamos um património que representava um potencial enorme para um projeto de produção de vinhos; mas tínhamos que apresentar uma marca e fazer vinhos de qualidade". O balanço dos últimos 15 anos é mais do que positivo, segundo Álvares Ribeiro: "Neste período passamos de uma produção de dezenas de milhar de garrafas para 1,5 milhões de garrafas e de uma faturação de 500 mil euros para 10 milhões de euros".

Hoje com cerca de 70 hectares de vinha, dos quais cerca de 12 hectares de vinhas velhas com idades entre 80 e 100 anos, a Quinta do Vallado localiza-se numa "zona de transição do Baixo Corgo para o Cima Corgo, com um clima mais fresco e chuvoso", vinhas "em diferentes altitudes, dos 80 aos 400 metros, com exposição sobretudo poente", explica Francisco Ferreira, enólogo e administrador da quinta. As vinhas assentam em encostas de solo xistoso, sendo que cerca de dois terços são compostas por vinha nova, em patamares de um bardo com cordão duplo. Seguindo um modelo muito em voga nos anos 90, as novas vinhas então plantadas localizavam-se em áreas claramente definidas, por casta e por talhões. Esta homogeneização permitiu ganhos de eficácia, produções de qualidade constante e facilmente controlável. "Muita coisa mudou nos últimos anos, desde logo na viticultura, pois temos hoje um conhecimento mais profundo, mas é ainda o sector onde podemos evoluir mais", arrisca Francisco Ferreira. As melhorias verificam-se desde logo "no sentido de melhor controlarmos a vindima, na tomada de decisão e definição de prioridades. A nossa experiência também ajuda muito nesse sentido", acrescenta.

Porém, o conhecimento das vinhas e das castas "é vital para melhorar o trabalho de enologia", afirma Francisco. "A experiência fez-nos mudar algumas coisas, desde logo nos brancos, pois antes tínhamos Fernão Pires ou Malvasia Fina, castas muito oxidativas e sem acidez. Já a Viosinho é uma casta que em algumas zonas produz vinhos excelentes mas que, exposta ao calor do Vallado, passava muito rapidamente de um estado equilibrado para sobremaduro e perdia a acidez. Apostamos por isso em castas que melhor se adaptam ao nosso terroir", desde

logo Moscatel Galego, com o qual é elaborado o best seller Prima, que predomina nos 10 hectares de brancos plantados a 150 metros de altitude numa vinha virada a Norte.

Também nos tintos, "iniciamos o projeto de replantação em 1994 com as castas recomendadas - Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional e Touriga Franca ("felizmente mais Nacional e Franca", assume Francisco Ferreira), mas verificamos que a Roriz é uma casta demasiado produtiva, com pouca fruta e taninos muito duros. Temos vindo a colocar outras castas que parecem mais interessantes, entre as quais a Sousão".

Entre vinhas velhas e o Douro Superior

Mas há uma referência especial para as vinhas velhas do Vallado - onde prossegue um amplo "trabalho de investigação e identificação de todas as castas e a reconstituição da história das vinhas da quinta", assinala João Álvares Ribeiro. Destas saem alguns dos melhores vinhos, entre os quais o Adelaide, uma "seleção da melhor parcela das vinhas velhas", esclarece Francisco Ferreira. Também o Reserva Field Blend tem origem em vinhas velhas centenárias, onde pontificam mais de 40 castas, com predominância da Tinta Roriz, Tinta Amarela, Touriga Franca e Tinta Barroca. São "ambos vinhos muitos concentrados, oriundos de vinhas com falta de vigor e solos pouco férteis, com boa acidez e notório potencial de guarda", resume o enólogo. Já o Vinha da Coroa sai de uma vinha com 1,5 hectares, dando origem a cerca de 4000 garrafas e é, para Francisco Ferreira, a demonstração da "complexidade do Douro". Trata-se de uma "parcela virada a Norte, com mais ensombramento. No passado fazíamos a vinificação deste vinho de forma semelhante à do Adelaide e resultavam vinhos muito duros, secos, adstringentes. Resolvemos fazer uma vinificação diferente, colhemos as uvas mais cedo, com grau alcoólico mais baixo, onde parte da fermentação é feita com o bago inteiro, com uma maceração pelicular de onde retiramos mais fruta; e a restante com o engaço, com uma extração muito suave. Resulta um vinho mais fresco e menos alcoólico, num

estilo muito procurado pelo consumidor".

Na opinião de Francisco Ferreira, os vinhos do Vallado caracterizam-se por "terem alguma concentração e complexidade mas muita frescura, em que o equilíbrio é a nota dominante. As vinhas de transição do Baixo Corgo para o Cima Corgo, num clima mais fresco e chuvoso, e o facto de termos vinhas de diferentes altitudes, dos 80 aos 400 metros, com exposição sobretudo poente", são fatores determinantes para "o estágio e envelhecimento dos nossos vinhos e vemos que os vinhos produzidos no final os anos 90 e início dos 2000 estão ainda muito bons".

No final da primeira década do novo milénio, a Quinta do Vallado decidiu investir no Douro Superior, tendo para isso adquirido a Quinta do Orgal, em Castelo Melhor. "Chegamos a uma fase em que precisávamos de ter mais matéria-prima de qualidade", explica João Álvares Ribeiro. Esta sub-região apresentou-se como uma "possibilidade de acesso a terrenos, apesar de muito fragmentada, bem como pela qualidade que oferece na produção de boas uvas". Com cerca de "40 hectares de vinhas orgânicas", onde predominam as Tourigas Nacional e Franca e Sousão, foi implementada uma filosofia de viticultura que segue "as nossas convicções pessoais", as quais vão de encontro "ao caminho que o mercado de vinho tem seguido". O primeiro vinho obtido nesta quinta, chamado Superior, foi de 2013.

Para Francisco Ferreira, o Douro Superior "é uma região fantástica, que se complementa de forma excepcional com o Baixo Corgo. O Douro Superior produz vinhos com tendencialmente mais concentração e volume de boca, enquanto o Baixo Corgo dá origem a vinhos com mais elegância, acidez e frescura". O enólogo assinala que "o clima varia muito todos os anos, com anos extremamente quentes e outros mais frescos e chuvosos. Nos anos quentes o Baixo Corgo permite ter mais equilíbrio e consistência nos vinhos que produzimos; nos anos frescos e chuvosos, em que o Baixo Corgo não atinge o nível de concentração que pretendemos, o Douro Superior dá-nos essa fruta e volume de boca. Queremos obter um equilíbrio e uma grande consistência nos vinhos - é essa a palavra que melhor define os nossos vinhos", conclui.



As origens da Quinta do Vallado remontam a 1716, mas é a figura quase cénica da lendária Dona Antónia Adelaide Ferreira que ainda hoje se destaca.



18,5



**QUINTA DO VALLADO
VINHA DA COROA 2016**
Douro / Tinto

Cor rubi. Ataque com ligeira tosta, que logo se dissipa, frutos vermelhos, aromas de subcoberto, cassis, tudo a denunciar muita frescura; esta estende-se à boca, em camadas de elegância e finura, taninos de filigrana, notas de cacau, especiado, amplo, longo, persistente, com um toque final mentolado e final balsâmico sublime. Para guardar por muitos anos. Consumo: 2020 - 2030 / 50,00 € / 16°C

18,5



**QUINTA DO VALLADO
VINHA DA GRANJA 2016**
Douro / Tinto

Concentrado, de cor rubi densa, laivos avermelhados. Balsâmico, frutos vermelhos e pretos, como bagas e ameixas, arbustivo, mineral e herbal. Fresco e fino. Na boca apresenta corpo denso, estruturado, taninos de grande frescura, tenso, elegante e persistente. Consumo: 2019 - 2030 / 130,00 € / 16°C

18



**QUINTA DO VALLADO
RESERVA FIELD BLEND**
Douro / Tinto

Vinhas velhas com mais de 100 anos e 45 castas. Nariz complexo, apresenta notas de frutos vermelhos,

alguma madeira ainda a sobressair. Rico, floral, arbustivo, fresco. A boca é fresca, com taninos jovens mas delicados, alguma adstringência a pedir tempo de garrafa, encorpado mas elegante, prolongado, intenso e estruturado. Um grande exemplar desta referência emblemática do Vallado. Consumo: 2020 - 2030 / 26,00 € / 16°C

17,5



**QUINTA DO VALLADO
SOUSÃO 2016**
Douro / Tinto

Retinto. Concentrado, com notas intensas de frutos maduros, ameixa, balsâmico, notas de cacau. Cresce no copo, na boca é encorpado, rico, estruturado, com taninos ainda vivos, superfresco, com muito para evoluir em garrafa. Consumo: 2019 - 2025 20,00 € / 16°C

17

**QUINTA DO VALLADO
TOURIGA NACIONAL
2016**
Douro / Tinto

Lote de uvas do Vallado e do Douro Superior. Rubi carregado. Assomam de imediato as notas florais, bagas silvestres, arbustivo, alguma menta. Na boca é fresco, prolongado, frutos vermelhos em camadas, alguma adstringência, taninos em jogo de equilíbrio com a acidez, final prolongado. Consumo: 2019 - 2026 / 20,00 € / 16°C

17



**QUINTA DO ORGAL
DOURO SUPERIOR 2016**
Douro / Tinto

Composto pelas castas tintas Touriga Nacional (70%), Touriga Franca (27%) e Sousão (3,4%). Concentrado, cor vermelho viva. Forte intensidade aromática, com destaque para as notas de fruta preta intensa, ainda que não sobre madura, compensada por notas vegetais. Na boca é volumoso, com muito carácter, taninos bem rendilhados, onde a fruta surge num perfil mais "maduro" mas sem descurar a frescura e acidez, termina com ligeira adstringência. De grande perfil gastronómico. Consumo: 2019 - 2023 / 14,00 € / 16°C

16



VALLADO 2017
Douro / Tinto

Cor rubi concentrada, notas de frutos vermelhos, cereja. Boca ligeiramente adstringente, fresca, chocolate, final médio. Uns furos acima do que se convencionou chamar gama de entrada, é (bem) mais do que um vinho do quotidiano. Consumo: 2019 - 2023 / 7,50 € / 16°C



O fator enoturismo

O enoturismo desempenha igualmente um papel central na estratégia de negócio e na visibilidade e fidelização dos consumidores. O hotel rural da Quinta do Vallado foi concluído em 2012, resultado de uma 'assemblagem' entre a casa antiga de Dona Antónia e um corpo moderno, cuja fachada é dominada pelo xisto. No seu todo, a Quinta do Vallado dispõe de 13 quartos, dos quais cinco no edifício e oito no novo edifício. Parte deste investimento passou ainda pela nova adega e cave de barricas, concluída em 2009, que se tornou igualmente um ex-libris das visitas. Os números, mais uma vez, não enganam: 15 mil visitas anuais, das quais 50% reportam-se a hóspedes com estadia, refere o administrador do Vallado. Esta estratégia estendeu-se igualmente ao Douro Superior: "A determinada altura, pela beleza natural do entorno e pelo nosso ADN de correr riscos e desenvolver projetos, decidimos fazer um pequeno hotel, com apenas seis quartos, que é um enorme sucesso". O hotel Casa do Rio da Quinta do Orgal, cujo projeto é também da autoria de Francisco Vieira de Campos, construído inteiramente em madeira, assume uma forma suspensa sobre o rio, onde está colocado, tendo como entorno as vinhas do Orgal e um antigo pomar de laranjeiras. Um novo e arrojado desafio para um dos produtores nacionais mais sólidos e consistentes.



RIEDEL MIXING GLASS
0417/23

RIEDEL ROCKS GLASS
6417/02

Distribuidor Exclusivo: Portifalio Vinhos / www.portifaliovinhos.pt



2019

ESSÊNCIA DO VINHO

MUNDO DE EXPERIÊNCIAS

A maior experiência do vinho em Portugal regressou ao Palácio da Bolsa para quatro dias inesquecíveis. Foram mais de 3.000 em prova de cerca de 400 produtores, oferecendo a rara oportunidade para contactar com os protagonistas do vinho e da gastronomia, descobrir as últimas tendências e, para além disso, participar nas cinco dezenas de provas temáticas paralelas que tiveram lugar nos deslumbrantes cenários das várias salas daquele edifício centenário da Invicta.

A importância do evento, que vai já na 16ª edição, bem como o seu impacto na cidade são dignas de registo: segundo um estudo do ISAG – European Business School, o Essência do Vinho Porto 2019 gerou receitas até 3,5 milhões de euros, tendo recebido mais de 20 mil visitantes, dos quais 30% estrangeiros. Por outro lado, entre representantes de media internacionais e portugueses, credenciou quase 200 jornalistas e no online as publicações nas redes sociais, em páginas oficiais alusivas ao evento, obtiveram um alcance superior a 5,2 milhões de pessoas.

No entanto, o primeiro evento paralelo destes quatro dias do certame decorreu na Casa do Vinho Verde, no Porto, onde decorreu a prova comentada “Branco que sabem envelhecer”. Foi uma viagem por Monção e Melgaço, conduzida pelos jornalistas e críticos da Revista de Vinhos, Alexandre Lalas e José João Santos, com foco particular na variedade Alvarinho. Perante uma plateia composta por especialistas internacionais, entre jornalistas, sommeliers e críticos de vinhos, como o Master of Wine holandês Cees van Casteren, a wine educator Mabel Lai (China), Daniela Bravin (Brasil), Simone Roveda e Ivan Carvalho (Itália) ou os sommeliers Roman Mikhaylov (Rússia) e Bruno Almeida (EUA), ficou patente o incrível potencial de guarda de alguns dos vinhos desta casta, que advém “em grande parte da sua incrível acidez”, bem como a estrutura de taninos, como salientou Alexandre Lalas, fazendo com que as uvas sejam das mais valorizadas no país, referiu José João Santos. Frescura, acidez vibrante, mineralidade e capacidade de guarda são elementos transversais. À prova estiveram vários exemplares da casta: os vinhos Encosta da Capela Reserva 2017, Quinta das Pereirinhas Superior Alvarinho 2017, Messala Alvarinho 2017, Rebouça 2017, Casa do Capitão Mor Reserva 2016, Poema Reserva 2015, Deu la Deu Premium 2015, Vale dos Ares Vinha da Coutada 2017 e Portal do Fidalgo Reserva 25 Anos.

A comitiva internacional teve ainda oportunidade de visitar a fábrica da Amorim, em Santa Maria de Lamas, onde pôde conhecer em primeira mão o projeto e os avanços na erradicação do TCA em todas as rolhas de cortiça da empresa até 2020. Para se perceber a dimensão da “empreitada”, a Amorim

produz anualmente 55 mil milhões de rolhas de cortiça, 96% das quais são exportadas para mais de 100 países. A profunda ligação entre este material e a sustentabilidade ambiental torna o projeto ainda mais importante, no sentido em que, ao promover o ciclo da cortiça, viabiliza a floresta de sobreiro e os benefícios ecológicos e ambientais associados à formação de uma barreira contra a desertificação, bem como à retenção de CO2, como salientou Carlos de Jesus, responsável de marketing da empresa.

Dia 1 Os melhores dos melhores

O arranque do primeiro dos quatro dias do Essência do Vinho Porto fez-se no Salão Árabe do Palácio da Bolsa, no já tradicional Top 10 dos vinhos portugueses (ver caixa), onde um júri de especialistas de diversas nacionalidades selecionou, a partir dos 60 melhores vinhos avaliados durante o ano pelo painel de prova da Revista de Vinhos, os 10 que mais se destacam, em três categorias: brancos, tintos e fortificados.

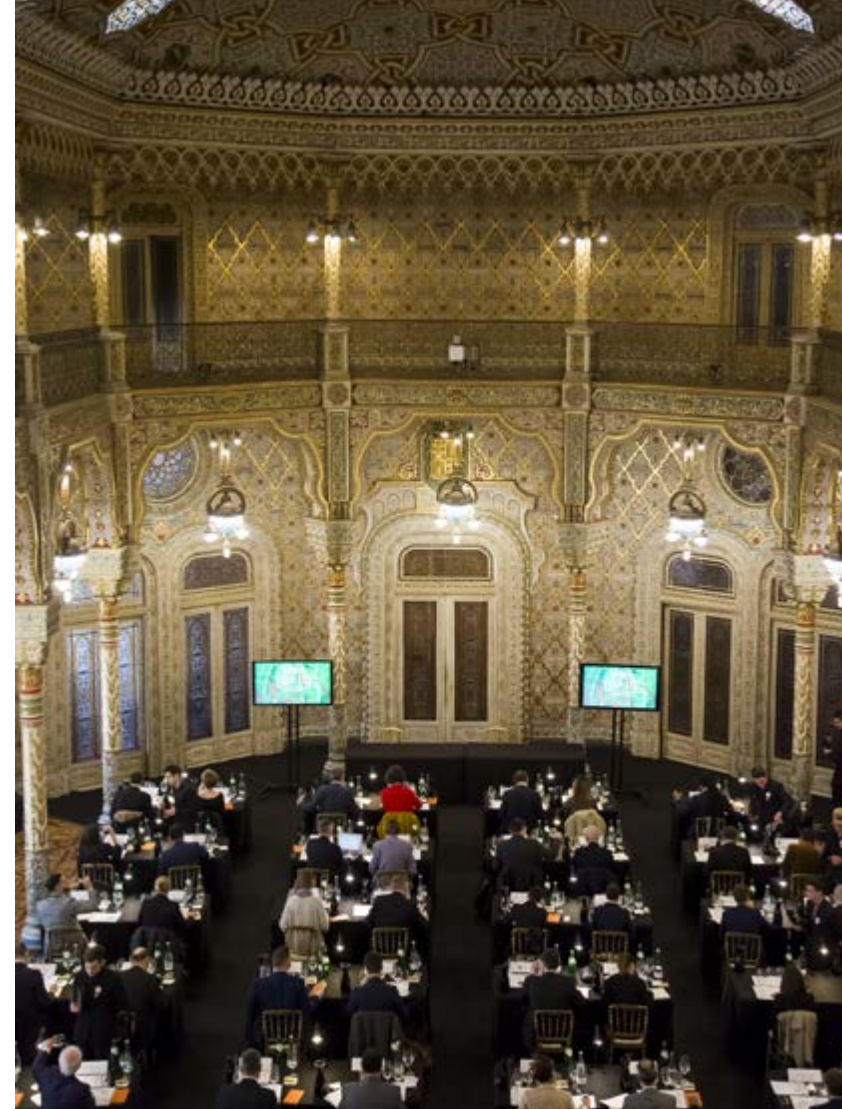
Mais tarde, na mesma sala, Bento Amaral, Diretor dos Serviços Técnicos e de Certificação do IVDP, foi o maestro por trás da prova “Douro: o carácter de grandes castas”, onde, através de uma seleção de vinhos como Romaneira Gouveio 2017, CARM Rabigato 2017, Lacerau 2017, Real Companhia Velha Bastardo 2016, Quinta do Noval Touriga Nacional 2016, Passadouro Touriga Franca 2016, Horta Osório Sousão 2016 e Muxagat Tinta Barroca 2016, dissertou sobre o património genético singular do Douro, consubstanciado nos vinhos monocasta provados.

Este fator diversidade foi salientado por vários dos especialistas internacionais presentes no certame. “É muito entusiasmante regressar e ver outras regiões portuguesas, para além do Douro e Alentejo, virem a jogo, ver as diferenças, ver a diversidade de Portugal a surgir nos vinhos que provei e acho que isso nos faz apreciar ainda mais todos estes vinhos,” revelou Sarah Ahmed, recordando que, “no passado, o mercado era preenchido por vinhos tintos concentrados e sobremaduros”, mas o país “evoluiu muito”.

Opinião corroborada pelo jornalista britânico Jamie Goode: “Apaixonei-me pelos vinhos portugueses em meados dos anos 90, que viviam um momento muito diferente; as coisas progrediram imenso e o momento de viragem foi no Douro em 2002, com novos produtores, hoje famosos, então desconhecidos, com um papel essencial”, disse. “Cada ano há novos produtores que emergem e uma cena dinâmica e transformadora. A grande diversidade do país é o mais interessante num país tão pequeno”. Por sua vez, o Master of Wine holandês Cees van Casteren frisou que, “durante os dias que estive no evento tive oportunidade de provar uma coleção eclética de vinhos, o que é, na minha opinião, um reflexo de Portugal, mas é também reflexo do que se passa no mundo. Aqui temos vinhos laranja, vinhos naturais, alguns da velha escola, outros de estilo oxidado, outros ainda de perfil moderno, mas todos de alto nível”.

Entretanto, na Sala do Tribunal, Alexandre Lalas e Guilherme Corrêa, críticos da Revista de Vinhos, e Igor Beron, da Wines by Heart, mostraram que há (muito) mais mundo para além de Portugal. Na prova “Branco fabulosos do Mundo”, foi salientada a diversidade de terroirs, o potencial de grandes castas e a multiplicidade de práticas de viticultura e de interpretações enológicas, com vinhos da Alemanha, Espanha, Eslovénia, França, Itália, Líbano e, também, Portugal: Saint-Aubin 1er Cru La Chatenière Pierre-Yves Colin-Morey 2016 (Borgonha, França); Châteauneuf Musar 2009 (Bekaa, Líbano); Trebbiano d’Abruzzo Valentini 2014 (Abruzzo, Itália); Dominio del Águila 2015 (Ribera del Duero, Espanha); Riesling Zeltinger Sonnenuhr Auslese White Capsule Markus Molitor 2008 (Mosel, Alemanha); Giz Vinhas Velhas 2017 (Bairrada, Portugal) e; Vitovska Marko Fon 2016 (Kras, Eslovénia).

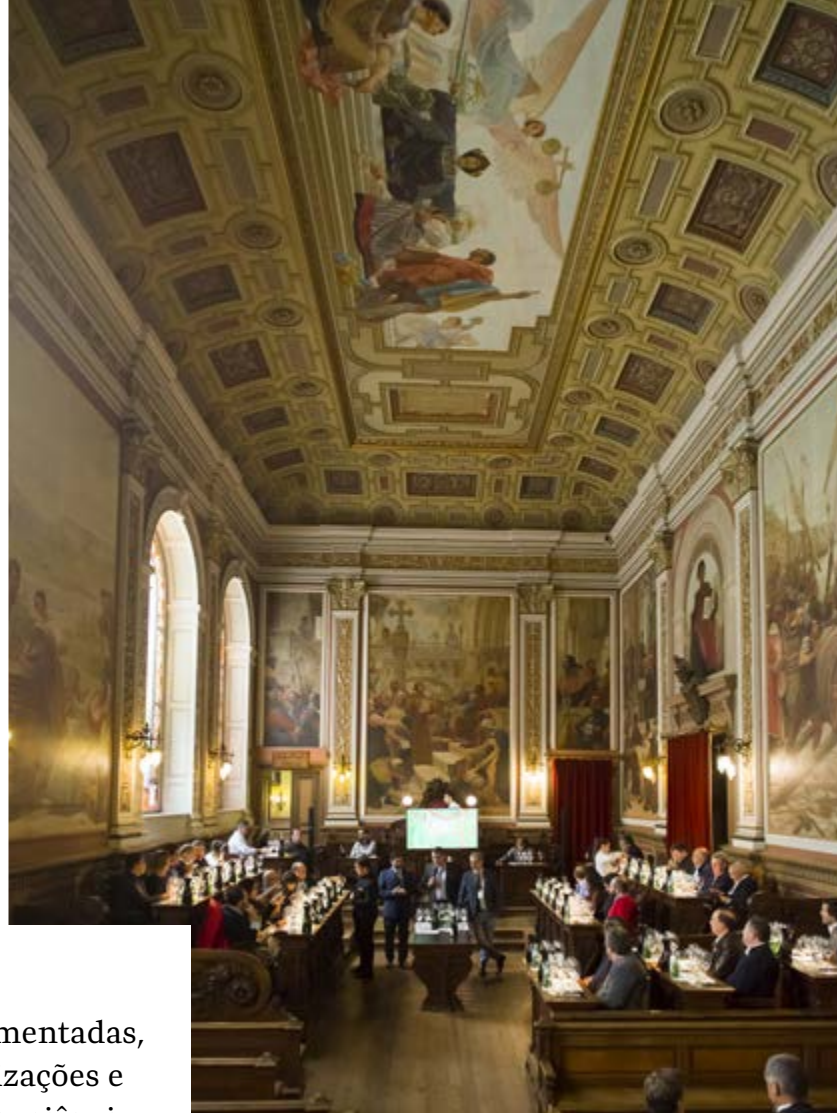
Esta “primeira ronda” de provas ficou completa com a apresentação das “Cervejas Artesanais do Brasil”. Sendo certo que o fenómeno das cervejas artesanais tem corrido mundo, constituindo um entusiasmante movimento, o Brasil é dos países da linha da frente deste movimento, como demonstrou o paulistano Miguel Icassatti, colaborador da Revista de Vinhos, com as referências Wäls Brut, de Minas Gerais; Eisenbahn Lust, de Santa Catarina; e as paulistas Blondine





CHEFE ANTÓNIO LOUREIRO

Provas comentadas, harmonizações e muitas experiências vínicas marcaram o evento.



GILBERTO IGREJAS, PRESIDENTE IVDP



Sparkling Brut IPA e Paulistânia X. Esta prova permitiu “trazer um pouco de brasilidade a este grande evento de vinhos”, disse Miguel Icassati. “Ao contrário do que se possa pensar, acredito que a cerveja artesanal e o vinho podem complementar-se. O mercado brasileiro está muito maduro no que se refere a cervejas, com quase 900 marcas registadas no Ministério da Agricultura do Brasil; o público que busca a cerveja artesanal é jovem e curioso quanto ao vinho; é portanto uma oportunidade para os vinhos portugueses”. Cá fora, no Espaço RV, os sommeliers António Lopes, João Chambel e Rodolfo Tristão apresentavam “5 brancos de inverno”, “5 tintos de 5 regiões” e “5 vinhos de 5 euros”.

Na Sala do Tribunal, arrancaria mais tarde a prova “Madeira: the winemaker’s signature”, conduzida pela “wine educator” do IVBAM Rubina Vieira, que apresentou uma seleção criteriosa de Vinhos Madeira, exemplares ilustrativos da diversidade de castas, de estilos e abordagens de diferentes casas, com os vinhos Barbeito Boal 40 Anos, CAF Malvasia 5 Anos, Henriques & Henriques Verdelho 1981, HM Borges Malvasia 30 Anos, Justino’s Terrantez 1978 e Madeira Wine Company Bual 1962. Um hino à indestrutibilidade do Vinho Madeira.

Na Galeria dos Antigos Presidentes, os sommeliers António Lopes e Manuel Moreira deram o mote para uma conversa animada e informal sobre “Como harmonizar vinho e comida”, desmitificando preconceitos e prestando dicas práticas para tirar melhor partido dos vinhos.

E, por falar em harmonizações, nada melhor para concluir o primeiro dia do Essência do Vinho Porto com os ‘pairings’ preparados pelo chefe estrela Michelin António Loureiro, do restaurante vimaranense A Cozinha por António Loureiro (*Michelin), com vinhos da Quinta do Ventozelo, apresentados pelo enólogo José Sousa Soares (enólogo): Quinta de Ventozelo (Douro): Branco de Ventozelo 2015, Quinta de Ventozelo Blend tinto 2015 e Quinta de Ventozelo Porto Vintage 2012. Um dia em cheio, portanto...

Dia 2 Dos Portos de Sonho aos Escondidos

A manhã do segundo dia do evento foi preenchida, com a prova “Vinhos do Porto de Sonho”, realizada no IVDP (ver texto nestas páginas). Gilberto Igrejas, presidente do Instituto, afirmou que o Essência do Vinho Porto é “um evento que se reveste da maior importância para o IVDP, para a região e o país, pois é importante dinamizar o mercado dos vinhos e o negócio” e “com a presença dos jornalistas internacionais podemos vender melhor o nosso produto, que é único no mundo”, objetivo que passa também pela dinamização do enoturismo, adiantou.

“O IVDP tem como prioridade máxima aumentar a qualidade dos vinhos do Douro e do Porto. Estamos certos que uma relação mais estreita entre produção e comércio será essencial para a promoção de uma política atrativa de negócio”, concluiu.

No Salão Árabe, Alexandre Lalas, José João Santos e Rodolfo Tristão mostraram aqueles que consideram ser os “Vinhos fora do baralho”, ou seja, exemplares que “surpreendem pela diferenciação”, “motivam reflexão” e resultam de “formas de fazer vinhos que extravagam os cânones de todos os manuais”, dos produtores Azores Wine Company, Herdade do Portocarro, Luís Leocádio, Luís Pato, Marcos Hehn, Quinta da Palmirinha, Quinta de Santiago (com um Alvarinho de Ânfora!), Tiago Teles e Vale da Capucha. Um pouco ao lado, nas Galerias, o redator da Revista de Vinhos, Luís Costa, e o sommelier Manuel Moreira, deram a conhecer aquela que é considerada uma das maiores revoluções dos vinhos portugueses: os espumantes. Azores Wine Company Espumante, Beyra Vinhas Velhas Bruto, Carvalhais Reserva Bruto Rosé, Encontro Special Cuvée, Murganheira Assemblage Grande Reserva Bruto, Quinta do Boição Special Cuvée Extra Brut, Soalheiro Bruto Barrica e Vértice Pinot Noir demonstraram a melhoria de qualidade e notoriedade destes vinhos entre clássicos e novas propostas. Em simultâneo, um dos pontos altos do evento: a apresentação mundial do bordalês Liber Pater, que poderá ler em reportagem integral nesta edição da Revista de Vinhos.



BEATRIZ CABRAL DE ALMEIDA E RUI PAULA



TOP 10

a mais antiga competição do país elegeu os 10 melhores vinhos portugueses

100 ESPECIALISTAS DE VINHO INTERNACIONAIS

(incluindo 50 especialistas do TOP 10 Vinhos portugueses)

Sarah Ahmed (Reino Unido), **Cees van Casteren MW** (Holanda), **José Peñin** (Espanha), **Mabel Lai** (China), **Bruno Almeida** (EUA), **Alexandre Lalas** (Brasil), **Simone Roveda**, **Ivan Carvalho** (Itália), **Roman Mikhaylov** (Rússia) integraram a comitiva de 50 especialistas internacionais, entre jornalistas, críticos de vinho, sommeliers, wine educators e importadores de 11 nacionalidades e três continentes, para eleger o TOP 10 Vinhos Portugueses. Trata-se de um grande investimento da Essência do Vinho / Revista de Vinhos na promoção internacional dos vinhos portugueses, com enorme repercussão externa.

Os 60 vinhos em prova resultaram de uma seleção prévia de entre o melhor que foi provado pelos membros do painel de provas da Revista de Vinhos ao longo de todo o ano, em três categorias: brancos, tintos e fortificados.

Os grandes vencedores

BRANCOS

1º vinho branco
Principal Grande Reserva 2011
Ideal Drinks / Bairrada

2º vinho branco
Guru 2016
Wine & Soul / Douro

3º vinho branco
Cozs Vp-Vital 2017
Cozs / Vinho de Portugal

TINTOS

1º vinho tinto
Quinta da Touriga-Chã 2016
Jorge Rosas / Douro

2º vinho tinto
Procura Vinhas Velhas 2014
Susana Esteban / Alentejo

3º vinho tinto
Sabor(z)inho by António Maçanita 2015
Azores Wine Company / Açores (Pico)

4º vinho tinto
Quinta dos Carvalhais Único 2015
Sogrape Vinhos / Dão

FORTIFICADOS

1º vinho fortificado
Dow's Porto Vintage 2016
Symington Family Estates / Vinho do Porto

2º vinho fortificado
Taylor's Porto Vintage 2016
Quinta and Vineyard Bottlers / Vinho do Porto

3º vinho fortificado
Barbeito Boal 40 Anos Vinho do Embaixador
Vinhos Barbeito / Vinho Madeira



No piso inferior, no Espaço EV, António Lopes e João Chambel apresentaram “5 monocastas Arinto”, “5 espumantes até 10 euros” e “5 monocastas Touriga Nacional”, guiando uma visita alargada pelos diferentes terroirs portugueses, com diversas sugestões de harmonização.

Um dos momentos altos do dia estava reservado para o Salão Árabe: Dominic Symington, da Symington Family Estates, percorreu 40 anos de Vinhos do Porto da Dow’s, tendo reunido alguns dos mais memoráveis Portos Vintage das últimas décadas, a par de Tawnies envelhecidos absolutamente irresistíveis: Dow’s Porto Tawny 10, 20, 30 e 40 Anos; Dow’s Porto Vintage 2007, 1997, 1985, 1970. No fundo, como explicou Dominic, tratou-se de “duas provas em paralelo, de Vintage e Tawnies Velhos. É uma aprendizagem para muitas pessoas, pois vemos a evolução em paralelo do Vinho do Porto, com o envelhecimento em casco e em garrafa; e comparar os progressos de cada um”. Sublime!

Em paralelo, decorria uma das provas mais interessantes, divertidas e irreverentes dos quatro dias do Essência do Vinho Porto: sete sommeliers juntaram sete vinhos para harmonizarem com os chocolates Cacao Divine. Com as participações dos sommeliers António Lopes, Gonçalo Patraquim, João Chambel, Manuel Moreira, Rodolfo Tristão, Sérgio Antunes e Sérgio Cambas, encabeçados por Nuno Jorge, casaram os vinhos Quinta de S. Lourenço Espumante Bruto 2008, Quinta do Monte d’Oiro Syrah 24 2013, Barros Edição Especial 102 Very Old Tawny Port, Vasques de Carvalho Matriz Porto Branco 30 Anos, Quinta do Piloto Moscatel Roxo Coleção de Família, Madeira Sercial 1912 Coleção Privada Sérgio Marques Sommelier e Niepoort Aguardente Vínica Velha com chocolates de diversas proveniências, texturas e ingredientes, mostrando que a imaginação e a diversidade podem ser bons aliados. Portentoso...

Um outro momento único deu-se nas Galerias, quando o multifacetado enólogo, produtor e jornalista Aníbal Coutinho conduziu, pela primeira vez, uma prova vertical dos seus vinhos Escondido desde 2006. Este vinho ícone é obtido a partir de uma vinha localizada entre Sintra e Mafra, de produção muito limitada. Aníbal assinalou o momento com os vinhos Escondido branco 2015, 2016; Escondido tinto 2006, 2008, 2010, 2012; prova

de barricas Escondido tinto 2015 e 2016.

Pouco depois, no Salão Árabe, Bento Amaral regressou com uma prova dos “Grandes Vinhos do Douro”: Antónia Adelaide Ferreira 2014, Boa Vista Reserva 2015, Charme 2016, Duorum O. Leucura 2012, Essência de Ventozelo 2014, Quinta Nova Grande Reserva 2016, Quinta do Vesúvio 2016. Tratou-se de uma prova solidária, já que o valor das inscrições reverteu a favor da Associação Bagos d’Ouro, que apoia as crianças e jovens mais carenciados e em risco de exclusão social do Douro.

Ainda com o foco no Douro, o enólogo Luís Sottomayor liderou na Sala do Tribunal uma prova vertical dos vinhos Quinta da Leda de 1997 a 2015. “É um vinho que tem grande significado para nós e para mim particularmente, pois vem de uma quinta onde trabalho desde que entrei na Sogrape, criado para ir para o mercado mais cedo que o Barca Velha e Reserva Especial, mas com algumas características idênticas”. Refira-se que a Quinta da Lêda, em Almendra, é uma das pérolas da Sogrape. Hoje com 160 hectares, dos quais 60 localizados junto a rio Douro, na Lêda estão identificados 16 tipos de solo, na sua maioria xisto, com proveniências e idades diferentes, existindo também solos argilosos na margem do rio. Não é por acaso que é desta propriedade que sai o Barca Velha.

Por seu turno, Manuel Lima, Chefe da Câmara de Provadores do IVDP, apresentou “Vinhos do Porto para todas as ocasiões”, mostrando que este é muito mais do que uma opção para acompanhar sobremesas. Pode ser a base de um cocktail, acompanhar aperitivos, emparelhar toda uma refeição ou simplesmente ser bebido a solo. Ao final do dia, o Salão Árabe recebeu uma outra harmonização de luxo: o chefe Rui Paula juntou-se à enóloga Beatriz Cabral de Almeida, responsável pelos vinhos da Quinta dos Carvalhais, com a cozinha autêntica do chefe duriense a combinar com os vinhos de uma das mais emblemáticas propriedades do Dão, cruzando Tártaro de vitela e ostra com QC Encruzado 2017 e QC Colheita tinto 2015; Bao a vapor de porco ibérico com QC Touriga Nacional 2015 e QC Reserva branco 2015 e; Abóbora, noz e canela com QC Branco Especial e QC Alfrocheiro 2015.

Se mais palavras fossem necessárias, damos voz aos especialistas: o sommelier português radicado nos EUA Bruno Almeida referiu ter ficado “fortemente surpreendi-

do pela diversidade dos brancos”, ao passo que o italiano Simone Roveda adiantou que “o público conhece o Porto sobretudo pelos vinhos fortificados, mas é muito mais do que isso”. Já a sommelier brasileira Daniela Bravin afirmou “o grande momento dos vinhos portugueses, de nível muito alto, vinhos de personalidade e grande diversidade regional, formando um panorama muito interessante”. Dmitry Frolov, sommelier do grupo Ginza Project, é responsável por algumas importações de vinho do grupo, que tem mais de 100 restaurantes em Moscovo, São Petersburgo, Tula, Sochi, Londres, Nova Iorque, Washington e Los Angeles). Pela primeira vez no evento, manifestou a sua curiosidade pelos vinhos portugueses, que rotulou de “muito interessantes” e “de grande qualidade”. Também a brasileira Ursula Corona sustentou que “o vinho português é muito mais que Douro e Alentejo, pois podemos resgatar vinhos antigos, conhecer vinhos diferentes e apaixonantes. Nunca vi uma diversidade tão grande num país”, resumiu.

Dia 3 A consagração

O terceiro dia do Essência do Vinho Porto, sempre um dos mais concorridos de todo o evento, arrancou com três provas comentadas de alto calibre. No Salão Árabe, Manuel Moreira mostrou que no “Dão, Vinhos à Prova do Tempo” são uma realidade. Elegância e versatilidade gastronómica são predicados que desde sempre associamos aos vinhos do Dão. Mas, a maior capacidade será mesmo a de evolução, com uma graciosidade que tantas vezes lembra a Borgonha. A prova dos nove fez-se com os vinhos Casa da Passarella Tinto Reserva 2008, Quinta do Medronheiro Branco 2015, Dom Vicente Encruzado Reserva 2017, Terras de Madre de Água Touriga Nacional 2016, Soito Wines Encruzado 2017, Munda Encruzado 2006, Quinta dos Monteirinhos Encruzado Reserva 2017, Quinta da Fata Tinto Reserva 2006, Casa Américo Alfrocheiro 2015, Quinta das Camélias Touriga Nacional 2012 e Castelo de Azurara Alfrocheiro 2016.

Na Sala do Tribunal, o enólogo da Quinta de Pancas, Gilberto Marques, apresentou os pergaminhos deste histórico produtor de Lisboa e os vinhos que demonstram novo fôlego: Quinta de Pancas Reserva Tinto 2016, Quinta de Pancas Reserva Arinto 2015, Quinta de



Pancas Special Selection Tinta Roriz 1998, Quinta de Pancas Reserva Chardonnay 2015, Quinta de Pancas Special Selection Cabernet Sauvignon 1997, Quinta de Pancas Special Selection Cabernet Sauvignon 2015, Quinta de Pancas Special Selection Syrah 2015 e Quinta de Pancas Grande Reserva 2015.

Nas Galerias, o mestre cervejeiro Arménio Martins, da Sovina, agora integrada no universo Esporão, mostrou por que razão o universo das cervejas artesanais irrompe com maior força, com as cervejas Sovina Helles, Sovina Amber, Sovina Trigo, Sovina IPA, Sovina Stout, Sovina Bock.

Sem tempo para respirar, logo de seguida três outras provas comentadas mostraram vertentes diversas do universo do vinho. No Salão Árabe, a enóloga Marta Ágoas, diretora comercial da Portefólio, demonstrou que o copo faz toda a diferença na prova, não só de vinhos: água ou até, quem diria, aquela marca de refrigerante...

No Tribunal, o enólogo José Luís Moreira da Silva revelou os frutos do novo fôlego da Quinta dos Murças, após a aquisição pelo Esporão. Os vinhos da Quinta dos Murças sublinharam novas formas de interpretar a região, sem beliscar as práticas do saber acumulado, de modo sustentável, como demonstrado nos vinhos provados: QDM 2008, Assobio tinto 2009, Quinta dos Murças Reserva 2010, Assobio tinto 2011, Quinta dos Murças Reserva 2012, Quinta dos Murças Minas 2015, Quinta dos Murças Margem 2016, Quinta dos Murças VV47 2013, Quinta dos Murças Ânfora 2017 e Quinta dos Murças Vintage 2015.

Nas Galerias, José João Santos, da Revista de Vinhos, fez uma incursão pelo mundo do Vinho do Porto, com o fito de descomplicá-lo, como ficou patente nesta prova em estilo descomprometido, com os vinhos Andresen Porto Branco 10 Anos, Kopke Colheita Porto Branco 2008, Ramos Pinto Porto Tawny 20 Anos, Dalva Colheita Porto Tawny 1999, Dows Porto Vintage 2016, Taylors Porto Vintage 2016. Em simultâneo, no Espaço RV, António Lopes e Rodolfo Tristão partilharam “5 rosés para a primavera e verão” e “5 Moscatéis fáceis de entender”.

No Salão Árabe, tempo para conhecer “Tintos fabulosos do Velho Mundo”, pelas mãos de Alexandre Lalas, Guilherme Corrêa e Igor Beron.



O Essência do Vinho Porto 2019 gerou receitas até 3,5 milhões de euros, tendo recebido mais de 20 mil visitantes, dos quais 30% estrangeiros.





Vinhos de cortar a respiração, da Alemanha, Espanha, França, Itália, Líbano e Portugal, numa prova inesquecível que marcou esta edição da Essência do Vinho. Castas, denominações, entendimentos e perspetivas que fazem da singularidade de cada projeto a maior das mais-valias. Vinhos provados de classe mundial: Morey-Saint-Denis 1er Cru Cuvée des Alouettes Domaine Ponsot 2014 (Borgonha, França); Graacher Himmelreich Pinot Noir Markus Molitor 2014 (Mosel, Alemanha); Barolo Riserva Bussia Barale Fratelli 2004 (Piemonte, Itália); Gran Reserva 904 La Rioja Alta 2009 (Rioja, Espanha); Château Musar Rouge 2003 (Bekaa, Líbano); Château Calon-Ségur St. Estèphe 2005 (Bordéus, França) e; Giz Vinhas Velhas 2016 (Bairrada, Portugal). Ufa!...

Cardo, através de práticas de viticultura biológica, nos exemplares Quinta do Cardo Síria sem Madeira - Colheitas Históricas, Quinta do Cardo Síria com Madeira - Colheitas Históricas, Quinta do Cardo Síria 2016, Quinta do Cardo Reserva Síria 2015 e Quinta do Cardo Vinha do Lomedo 2015.

Nas Galerias, Luís Costa revelou que os rosé podem (e sabem) evoluir e possuem pergaminhos para acompanhar diferentes momentos gastronómicos, numa conversa com várias recomendações: Casa da Passarela O Brasileiro Rosé 2017, Fita Preta Rosé Non Millésimé, Malhadinha Rosé 2017, Quinta da Lagoalva Espumante Rosé Brut, Quinta do Monte d'Oiro Reserva Rosé 2016, Quinta do Portal Espumante Super Reserva Rosé, Quinta Nova Rosé Reserva 2016.

sob esta marca.

Para acabar em grande, Guilherme Corrêa e Igor Beron mostraram “Um “Novo” Novo Mundo, vinhos cheios de emoção e frescura, elaborados a partir de castas e países que julgávamos já não poderem surpreender. Mais uma vez, a prova que o preconceito é o maior inimigo do enófilo, plenamente sancionada nos vinhos Sauvignon Parcela 5 Single Vineyard de Martino 2017 (Itata, Chile), Vignon Carignan de Martino 2015 (Maule, Chile), Chardonnay Seven Springs Estate Evening Land 2014 (Oregon, EUA), Pinot Noir Seven Springs Estates Evening Land 2014 (Oregon, EUA), The Ermit Syrah Pax 2015 (Califórnia, EUA), Ochota Barrels Fugazi Vineyards Grenache 2017 e Doktor Mayer Pinot Noir Timo Mayer 2017 (Yarra Valley, Austrália).



MANUEL ROCHA E DOMINIC SYMINGTON



Dia 4 O grande final

Grande expectativa e forças renovadas para o quarto e último dia do Essência do Vinho Porto. No arranque, a frescura, acidez e irreverência dos “Novos Vinhos Verdes”. Alexandre Lalas e Manuel Moreira abriram a paleta: de vinhos leves e frescos, num perfil clássico, a intensos e estruturados, há sempre um Vinho Verde para qualquer ocasião, como comprovado através das referências Quinta de Linhares Azal 2017, Quinta d' Amares Superior 2017, Portal do Fidalgo Alvarinho 2017, Casa de Vilacinho Superior Aveso 2017, Casal de Ventozela Loureiro 2017, Quinta da Lixa Escolha Trajadura 2017, Muralhas de Monção Branco Reserva Bruto Alvarinho 2015 e Quinta da Raza Colheita Seleccionada Aveso 2017. E, por falar em Vinho Verde, Manuel Pinheiro, presidente da CVRVV, congratulou-se com mais esta edição do Essência do Vinho - Porto, “uma grande festa do vinho português e, para nós, é muito importante estar aqui; há produtores que marcam presença desde o primeiro ano mas este ano estamos com mais força, com um espaço só dedicado a Monção e Melgaço, que são uma sub-região de topo, e promovemos com uma ligação muito boa entre os melhores vinhos de Portugal e o melhor da região do Vinho Verde”.

Também os vinhos de talha mereceram destaque no EV. Alexandre Lalas e José João Santos explicaram que estes resultam de práticas ancestrais e depois de vários anos de quase esquecimento foram resgatados para a praça pública. O Alentejo é o berço em Portugal, mas até noutras regiões já se fazem vinhos de talha. Uns e outros, em prova exclusiva, com os vinhos José de Sousa Puro de Talha, Quinta de Santiago Humus, Rocim Clay Aged, Bojador, Terrenus Amphorae, Titan of Douro Estágio em Barro. No Espaço RV, João Chambel e António Lopes compartilharam “5 Alvarinhos até 10 euros” e “5 Alicante Bouschet”, com dicas de harmonização que não desiludiram os presentes.

Que melhor final para estes quatro dias de emoções fortes e descoberta?

O tempo era, também, de balanço: “O balanço é extremamente positivo. É seguramente a principal experiência do vinho em Portugal e um dos maiores eventos da agenda da cidade do Porto. Por outro lado, o investimento feito ao longo dos últimos anos, com convites a Masters of Wine, jornalistas e representantes do trade estrangeiros, faz com que o evento se afirme nos principais mercados trabalhados por nós, dentro e fora da Europa. Está hoje no calendário e no roteiro de profissionais e enófilos, com um retorno, para a cidade e para o país, incomensurável”, refere Nuno Botelho, diretor da Essência do Vinho.

Outro momento alto ficou reservado para o Salão Árabe, onde Pedro Silva Reis, administrador da Real Companhia Velha, mostrou os vinhos monocasta raros que o Douro pode fazer. Nesta prova revelaram-se vinhos que expressam a singularidade de castas com facetas menos conhecidas do Douro, nascidas nas propriedades da empresa, tais como Quinta de Cidrô Boal 2015, Quinta do Síbio Samarrinho 2017, Séries Donzelinho 2016, Séries Gouveio 2016, Quinta do Síbio Arinto 2016, Quinta do Cidrô Rufete 2013, Séries Bastardo 2015, Carvalhas Tinta Francisca 2013, Séries Cornifesto 2015 e Séries Tinto Cão 2015. Pedro Silva Reis referiu que este “trabalho reflete o que é o Douro antigo, pois trata-se de castas muito nossas que estão no Douro há centenas de anos”, com as quais “fazemos ensaios de vinificações para reproduzir a individualidade de cada uma”. Neste momento, a marca Séries abarcará todos os vinhos deste projeto, “com exceção da Tinta Francisca, que é um ícone da Quinta das Carvalhas e ficará

“Recebemos milhares de visitantes e tivemos um programa fantástico e com muita qualidade, com produtores nacionais e estrangeiros que vieram aqui apresentar vinhos únicos. A avaliação positiva dos expositores também nos incentiva a continuar, pelo que estamos já a preparar a edição de 2020, que queremos que surpreenda com mais novidades e novos eventos dentro e fora do Palácio da Bolsa”, sublinha Nuno Pires, diretor da Essência do Vinho.

Destaques também para a inovação aportada pela Loja pop-up, que permitiu a venda de vinhos no evento ao consumidor final e recebê-los em casa. Ao mesmo tempo, o Essência do Vinho Porto mostrou o ranking de votação e venda desses vinhos, em direto, nos ecrãs gigantes instalados no recinto principal. À saída, o cenário era de animação e contentamento, certamente já a antecipar a edição de 2020, que será realizada entre 20 e 23 de fevereiro.



LUÍS SOTTOMAYOR





Portos de Sonho

À PROVA DO TEMPO



Algures no tempo existiu um mundo sem telefones, sem automóveis movidos a combustíveis fósseis, um mundo anterior a duas guerras mundiais. Um mundo forjado para ser intemporal. Foi neste mundo que nasceram alguns dos Vinhos do Porto provados no Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP), por ocasião dos "Portos de Sonho", à margem de mais uma edição da Essência do Vinho - Porto.

A propósito de tempo, o guru da gestão, Peter Drucker, afirmava que “o tempo é um recurso limitado e é totalmente irre recuperável na vida”. O tempo é, também, “um recurso singular”. A preciosidade do tempo e, sobretudo, a noção de intemporalidade, a necessidade de perpetuar vidas e memórias, foi desde sempre uma batalha do homem. Poucos são os que o conquistam. Os criadores dos Vinhos do Porto provados no Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP), naquela manhã dos “Portos de Sonho”, estão entre esses eleitos.

A prova, realizada no âmbito do Essência do Vinho - Porto, reuniu vinhos verdadeiramente únicos, que demonstram o real significado de intemporalidade. Como frisou Bento do Amaral, diretor técnico e dos serviços de certificação do IVDP, reportando-se aos responsáveis que representaram cada uma das casas, “as pessoas aqui presentes não são produtores de vinhos, são guardiões do tempo”, pois a eles “cabe a responsabilidade de trazer cada um daqueles vinhos, nas melhores condições, até aos nossos dias”.

Foi David Guimaraens, da Fladgate Partnership, quem melhor descreveu a manhã: “Esta foi uma das provas mais memoráveis do ano”, disse. “Não só porque qualquer um destes vinhos não foi feito por alguém entre nós, mas também porque refletem a qualidade das vinhas do Douro e o gosto do tempo”. Sendo o Fonseca Vintage 1970 o único vinho desta categoria presente na prova, fica também demonstrado que o envelhecimento de um Vintage condu-lo a essa categoria tão nobre como a dos Tawny velhos. Feito por Bruce Guimaraens, pai de David, o Fonseca 1970 foi engarrafado em Magnum, feito a partir de vinhas velhas da primeira geração plantadas após a filoxera. Como referiu David Guimaraens, este Vintage é “uma cápsula do tempo”, pois retém apenas o resultado do próprio ano. E, sendo de 1970, foi o mais jovem (?) dos vinhos provados.

Seguiu-se o Kopke Very Old Dry White, apresentado por Carlos Alves, da Sogevinus. Fazendo jus à sua fama de casa especializada em stocks de Portos muito antigos, foi lançado um Porto tawny branco - verdadeira edição limitada - que resulta do lote de brancos da década de 1940 até à década de 1960. “Um vinho de acidez vibrante, que o torna especialmente apetecível para harmonizações gastronómicas”, referiu o enólogo. Seguiu-se o Quinta da Devesa Tawny Colheita 1944, sobre o qual Filipe Marinho, da Quinta da Devesa, recordou ter sido o primeiro feito pela família na propriedade, o que mostra quão especial é. Conservado num balseiro com capacidade para 13.000 litros, restam ainda 5.000 litros deste vinho em particular. Foram engarrafadas 200 unidades em 2018, com a propecta idade de 75 anos. Um jovem!

Miguel Martins é a quinta geração de produtores de vinho da casa Vallegre. O Vista Alegre Colheita Branco 1940 é um dos mais recentes exemplos da nova vaga de Vinhos do Porto velhos, brancos, com que a região tem presenteado os consumidores nos últimos anos. A empresa, que começou como engarrafadores em 1981, lança apenas 30 a 40 garrafas por ano desta referência. Por sua vez, do Rozès Tawny Colheita 1935 (ano classificado Vintage) foram engarrafadas 700 unidades e teve um primeiro engarrafamento em 1980, como referiu Manuel Henrique Silva, enólogo da Rozès.

Outro Manoel, este Manoel Domingues Poças Júnior, fundou a Poças Júnior há 100 anos atrás como comerciante e não produtor. No entanto, em 1930, recebeu propriedades como pagamento de uma dívida, nas quais começou a própria produção de Porto, e parte em Vinho do Porto. Os seus descendentes, Jorge Manuel Pintão e Pedro Pintão, apresentaram aquele que foi lançado como tributo ao centenário da empresa, o Poças 1918 Very Old Tawny Port. “Em algum momento, os nossos antecessores consideraram guardar o vinho em barris e não engarrafá-lo e decidiram mantê-lo para as próximas gerações”, referiram. Também como homenagem, desta feita ao centenário do nascimento de Nelson Mandela, a Quinta do Vallado engarrafou o ano passado o Vallado Nelson Mandela Centenary Very Old Port que, segundo Francisco Spratley Ferreira, é um blend de vinhos de pelo menos 100 anos de idade, que resultam de vinhos do Cima Corgo, adquiridos a outro produtor, loteados com os seus próprios vinhos mais antigos, envelhecido em barris de 600 litros.

Ainda como celebração, desta feita dos 400 anos da Van Zellers & Company no negócio do Vinho do Porto, Cristiano Van Zeller, que representa a 14ª geração da família, respondeu afirmativamente ao desafio da The Last Drop Distillers e do especialista Ben Howkins que, literalmente, procuram engarrafar as “últimas gotas” de exemplares raros, sejam Cognac, Whisky ou rum. Este Last Drop Centenário 1870 é um Colheita velho do qual foram elaborados 770 conjuntos que reúnem numa mesma caixa o referido 1870 e um Colheita de 1970, ambos provenientes da mesma vinha da Quinta de Santa Júlia, no Baixo Corgo, propriedade da família Van Zeller no século XVIII. Por seu turno, Pedro Carneiro, da Alchemy Wines, apresentou o Blackett Very Old Port. Este representa o legado de George Blackett que, originário da cidade de Leeds, estabeleceu-se na cidade do Porto no século XIX como comerciante, criando a casa com o seu nome.

Para terminar, o Honore Very Old Tawny Port Quinta do Crasto 1890. Este vinho é oriundo de três cascos de Vinho do Porto guardados desde o tempo de Constantino de Almeida, que os levou para o Douro quando, no início do século XX, adquiriu a Quinta do Crasto. Manuel Lobo e Tomás Roquette explicaram que os primeiros documentos referentes à quinta datam de 1615. Para a casa 1890 foi uma importante vindima, com muito boa qualidade e carácter. O Honore Very Old Tawny, que quase “desaparecia” devido à evaporação, mostrou ser digno do tributo que simboliza. 400 decanters de cristal puro, prata trabalhada à mão, inspirados pelas linhas das vinhas do Douro e da Quinta do Crasto, simbolizando os 400 anos de história. Engarrafado em 2015.

Final perfeito para uma prova de sonho, um daqueles raros privilégios que asoberbam até a mais insensível das almas. Um tributo maior a todos os que cuidam destes vinhos e os passam às gerações seguintes, verdadeiros guardiões de testemunhos de épocas passadas, que ganharam o estatuto de vinhos à prova do tempo. Algo de transcendental e metafísico, quase religioso...



URSULA CORONA

Esta foi uma das provas mais memoráveis do ano, não só porque qualquer um destes vinhos não foi feito por alguém entre nós, mas também porque refletem a qualidade das vinhas do Douro e o gosto do tempo.



CÉLIA LOURENÇO



Notas de prova

FONSECA VINTAGE 1970

Vinho do Porto / Vintage / Fonseca Guimaraens

Cor vermelha ainda presente com suaves acastanhados. Aromas intensos, ricos, frutos secos, mel, caramelo, notas de tosta, fumado e verniz. O sabor é doce, acidez caracterizada por um vinagrinho que lhe transmite vivacidade, frutos secos, fumado, encorpado e final longo. Intenso e envolvente. Pode beber já mas se esperar enriquece mais o conjunto. Ideal com queijos azuis.

Consumo: 2019 - 2030 / 16°C

KOPKE VERY OLD DRY WHITE

Vinho do Porto / Branco / Sogevinus

Aspetto límpido, cor dourada, lagrima presente. Aroma limpo, evoluído e intenso. Aromas a frutos secos, amêndoas torradas, caju, notas fumadas, tosta suave, com uma nota suave de vinagrinho que enriquece o conjunto. Sabor seco, acidez presente, vinagrinho evidente, que refresca o palato, com notas de frutos secos bem presentes, encorpado, volumoso e final longo e irresistível. Um vinho que se prolonga no sabor por um tempo infinito. Um dos grandes brancos secos que já provei.

Consumo: 2019 - 2030 / 14°C

QUINTA DA DEVESA TAWNY COLHEITA 1944

Vinho do Porto / Colheita / Quinta da Devesa

Cor âmbar brilhante, notas aromáticas cativantes, onde imperam os frutos secos, mel, caramelo, toque balsâmico. Sabor doce, acidez presente, vinagrinho notório, caramelo salgado, oxidação positiva, encorpado, denso, com final persistente e elegante. Ideal com queijos de pasta dura, leite de ovelha ou mistura.

Consumo: 2019 - 2025 / 14°C

PORT VISTA ALLEGRE WHITE COLHEITA 1940

Vinho do Porto / Colheita Branco / Vallegre

Cor suave, aromas intensos, evoluído; notas de fruta passa, caramelo, toque medicinal, com suave balsâmico. Sabor doce, acidez bem presente, elevando os sabores balsâmicos, de caramelo e mel em sintonia com o equilíbrio das notas fumadas, encorpado e final longo.

Ideal com foie gras, queijos de pasta dura e de leite de vaca.

Consumo: 2019 - 2026 / 14°C

ROZÈS COLHEITA 1935

Vinho do Porto / Colheita / Rozès

Cor âmbar, aromático, frutos secos, mel, caramelo, notas tostadas com algum fumo. Doce, acidez ainda presente, sabores balsâmicos, toque exótico de especiarias, açúcar mascavado, encorpado e final apetecível. Ideal com queijos de pasta mole e leite de mistura ou pão-de-ló de Aveiro.

Consumo: 2019 - 2030 / 14°C

POÇAS 1918 VERY OLD TAWNY

Vinho do Porto / Tawny / Poças Júnior

Cor topázio. Rico de aromas, mel caramelo a evidenciar-se, com nota de brioche doce tostado. Doce, acidez presente, com evidência para o toque balsâmico, caramelo salgado, estruturado, envolvente com final elegante e emotivo. Acompanha tarte de amêndoa ou um bom charuto.

Consumo: 2019 - 2035 / 14°C

VALLADO VERY OLD PORT NELSON MANDELA CENTENARY

Vinho do Porto / Tawny / Quinta do Vallado

Cor âmbar. Aromas melados, mel, caramelo, notas medicinais, tinta da China, madeira velha, tostado e fumado. Doce, acidez presente, tanino suave, vinagrinho presente, balsâmico, rico e denso, encorpado com final portentoso e persistente. Só, ou com queijos azuis.

Consumo: 2019 - 2030 / 14°C

LAST DROP 1870 OLD COLHEITA TAWNY PORT

Vinho do Porto / Colheita / Vanzellers & Co.

Cor âmbar. Aromas perfumados, notas de frutos secos e passa, mel, caramelo, tostado e fumado. Doce, acidez onde sobressai um toque balsâmico, frutos secos, açúcar mascavado, toffee, intenso, encorpado com final opulento. Não precisa de acompanhamento...

Consumo: 2019 - 2035 / 14°C

BLACKETT VERY OLD PORT

Vinho do Porto / Tawny / Blackett

Cor com notas acastanhadas. Aromas intensos a mel, caramelo salgado, cheio de elegância. Sabor doce, acidez presente onde o vinagrinho está a envolver; melado com notas tostadas, encorpado e final prolongado e absolutamente guloso.

Consumo: 2019 - 2030 / 14°C

HONORE VERY OLD TAWNY PORT

Vinho do Porto / Tawny / Quinta do Crasto

Cor suave, topázio, aromas envolventes ao primeiro ataque, mel, caramelo, toque de vinagrinho a evidenciar-se; açúcar mascavado. Sabor rico, acidez onde o balsâmico se apresenta bem equilibrado, notas de iodo, encorpado e final guloso.

Consumo: 2019 - 2040 / 14°C

Os produtores presentes no IVDP são guardiões do tempo, a quem cabe a responsabilidade de trazer cada um dos vinhos, nas melhores condições, até aos nossos dias.



CASA HAVANEZA
DESDE 1864

Premium Cigars, Smoker Accessories and Gift

Largo do Chiado, 25 1200-108, Lisboa | Telf. 213 420 340
Amoreiras Shopping Center, Loja 1.117, 1070-103, Lisboa Telf. 213 833 336
Centro Colombo, Loja 0.028, 1500-392, Lisboa | Telf. 217 165 200
R. Arq. Cassiano Barbosa, Loja 40, 4100-009, Porto | Telf. 226 174 171

ch@casahavaneza.com | www.casahavaneza.com



LIBER PATER

A MÁQUINA DO TEMPO

Há um tempo antes da filoxera, outro depois. Loïc Pasquet quis encontrar a finesse dos vinhos bordaleses de há 150 anos. Queria saber exatamente como eram os vinhos em 1855 e descobrir o gosto pré-filoxérico. E, por isso, criou o Liber Pater.



Loïc Pasquet é francês, engenheiro, desde sempre um apaixonado por vinho. A determinada altura da sua vida, decidiu viver dessa paixão. E deu consigo a pensar o que fazer para descobrir o gosto do vinho de Bordéus antes da filoxera.



Tal como uma guerra, que muitos estudiosos acreditam ser sempre um momento de rutura nas artes e na filosofia, também a filoxera veio alterar não só a prática, mas o pensamento sobre vinho. Há necessariamente uma estética que se perdeu, outra que se adquiriu. Uma melhor que outra? Não sabemos.

Em Portugal, apesar de tudo, nunca perdemos uma certa ligação a essa estética, a estilos anteriores à praga. Os exemplos são escassos, mas sempre muito valorizados e acarinhados, transformando essa nostalgia de um tempo perdido na força de manter vivo o testemunho do que era o vinho antes da filoxera. E isso implica necessariamente falar de vinhas de pé franco, sem porta-enxertos (de plantas americanas). No nosso país, não só existem algumas vinhas muito velhas, que resistiram à filoxera e foram sendo mantidas, como temos algumas regiões com solos de areia, como é o caso de Colares e de algumas zonas da Península de Setúbal, por exemplo, nas quais o inseto não consegue sobreviver e, por isso, permitem a técnica de pé franco.

Algumas correntes defendem que apenas as plantas em pé franco têm a capacidade plena de produzir vinhos que expressam o terroir, funcionando a raiz da planta americana como um "filtro" que esbate diferenças e impede a manifestação do verdadeiro carácter. Mas a verdade é que, após o final da década de 1850, com o início da devastação generalizada das vinhas pelo inseto da filoxera (em Portugal, essa data é fixada em 1865), para o qual nunca se encontrou tratamento, a técnica da vinha enxertada foi a única que permitiu retomar a produção de vinho. De outra forma, provavelmente, qualquer um de nós estaria, neste momento, dedicado a outro assunto... porque o vinho seria objeto para historiadores.

Em busca de um gosto perdido

Loïc Pasquet é francês, engenheiro, desde sempre um apaixonado por vinho e desde muito novo colecionador. A determinada altura da sua vida, decidiu viver dessa paixão e fazer o seu próprio vinho. Até aqui, parece uma história perfeitamente normal, que (felizmente) encontramos com relativa frequência no mundo do vinho. É altura, então, de introduzir um novo dado que, não só transforma o enredo, como parece vir confirmar que viajar no tempo não acontece apenas na ficção científica.

Loïc Pasquet deu consigo a pensar o que fazer para descobrir o gosto do vinho de Bordéus antes da filoxera. O seu espírito de colecionador justifica uma parte desta quase obsessão e ajuda-nos a compreender a minúcia do estudo e da investigação. Loïc apenas podia suportar-se na História e em fontes escritas - não só em livros técnicos, como na literatura. Revela-nos, por exemplo, que Rousseau, quando esteve no Médoc, dizia: "Quando bebo vinho, tenho a impressão que estou a beber violetas!". Fala-nos, também, de várias outras descrições de elegância, finesse e delicadeza, que, para ele, nada têm a ver com a adjetivação normalmente usada para os vinhos desta região. E diz-nos que encontrar a finesse dos vinhos bordaleses de há 150 anos passou a ser o seu objetivo. Queria saber exatamente como eram os vinhos em 1855, data da classificação de Bordéus. Resumindo, queria descobrir o gosto pré-filoxérico.

Decide mudar-se para Bordéus, onde em 2005 compra uma vinha em Graves, na margem esquerda, mais precisamente em Landiras. A escolha do local teve a ver com o facto de ser o único sítio na região onde é possível conseguir uma vinha de pé franco. A partir dessa altura, o trabalho de Loïc tem sido trabalhar esses 5 ha, de forma a conseguir recriar uma vinha pré-filoxérica. Ano após ano, foi alterando toda a filosofia: o cavalo substituiu o trator, a densidade de plantação é aumentada para 20.000 pés/ha, os enxertos são erradicados e são introduzidas castas antigas, enquanto se abandona o Merlot, que considera um erro existir em solos de cascalho (graves). Toda a viticultura é desenvolvida em modo biológico, o trabalho é inteiramente manual, recupera técnicas ancestrais de vinificação e usa apenas leveduras indígenas na fermentação.

A reflexão para cada um destes temas pode ser fascinante. O vigneron Loïc Pasquet, como gosta de ser reconhecido, junta-se às correntes que defendem que uma maior densidade na vinha significa mais qualidade na produção, pela maior competição entre as plantas. Mas não é apenas este o argumento que usa para ter aumentado o rácio para mais do dobro relativamente ao que se pratica em Bordéus (5 a 10.000 pés/ha). Diz-nos que era assim antes da filoxera e que fazia todo o sentido porque uma vinha de pé franco produz bastante menos que uma vinha enxertada. Além disso, o trabalho era feito por homens e animais, pelo que o espaço era ocupado com este pressuposto.

Quanto às castas, procurou em vinhas velhas da região as variedades que encontrou nas fontes escritas e conseguiu recuperar bastantes, destacando as tintas Castet, Tarnay Coulant e Saint-Macaire. Sobre o Castet, diz ser uma casta muito redonda, com aromas de mirtilo. Já o Tarnay, a par do Cabernet Sauvignon e do Petit Verdot, dominava completamente os encepamentos em 1855 e desapareceu com a Filoxera. Dá o exemplo do Chateau d'Issan como um vinho que, na altura, era 100% Tarnay. Segundo Loïc, é uma casta que produz vinhos muito finos, com cor rubi bonita. Por fim, fala-nos do Saint-Macaire como uma casta muito concentrada, com atributos de elegância e notas de chocolate. As brancas Lauzet e Camarelet vêm juntar-se ao leque de castas antigas nesta vinha que viajou no tempo e, como nenhuma (branca ou tinta) entra na legislação da Denominação de Origem Graves, os vinhos de Loïc Pasquet são "Vin de Pays". Mesmo no que diz respeito à densidade de plantação, o produtor enfrentou problemas legais com a região.

A originalidade de Liber Pater

Loïc Pasquet criou a marca Liber Pater, que tem como embaixador o português Cláudio Martins, inspirando-se na iconografia e na mitologia romanas, por terem sido os romanos a introduzir a vinha em França - Liber Pater é um outro nome para o deus do vinho. Os rótulos mudam todos os anos e são criações do artista plástico Gerard Puvis, que conhecemos, por exemplo, dos vinhos de Alphonse Mellot, em Sancerre. O formato da garrafa é diferente da garrafa bordalesa tradicional e o material escolhido para a rolha é um polímero, que também permite a micro-oxigenação, mas cuja elasticidade e estabilidade dos poros, para Loïc Pasquet, é mais fiável que a da cortiça.

O Liber Pater 2015 é o primeiro vinho elaborado apenas a partir de vinhas não enxertadas, integrando algumas castas antigas. Há uma manifestação latente de uma quase pureza que foi crescendo. Aqui não se fala de concentração. É definitivamente um estilo inteiramente novo para um Bordéus dos nossos tempos.

O primeiro Liber Pater surge em 2006, feito apenas com uvas da vinha original, com cerca de 60 anos, a partir de Cabernet Sauvignon (60%) e Merlot (40%). A mesma fórmula é aplicada em 2007 e nesse mesmo ano é lançado um branco de Sémillon, também da vinha original da propriedade. Em 2008, não foi engarrafado qualquer vinho, porque o produtor considerou não ter qualidade, tendo o mesmo acontecido em 2012 e em 2013.

No Liber Pater 2009 há uma diferença no lote, com uns expressivos 98% de Cabernet Sauvignon e apenas 2% de Merlot. No ano seguinte, são introduzidas mais alterações, que refletem o que se passa na vinha, bem como o abandono definitivo do Merlot. Assim, a colheita de 2010 e a de 2011 já têm metade das uvas das vinhas de pé franco e as castas escolhidas são Cabernet Sauvignon (95%) e Petit Verdot (5%).

O lançamento mundial do Liber Pater 2015 aconteceu no passado mês de Fevereiro, na Essência do Vinho, no Palácio da Bolsa. Este vinho tem Cabernet Sauvignon (90%), Petit Verdot (7%) e Castets, Saint Macaire e Tarnay (3%). Após 10 anos da compra da vinha, com a replantação em pé franco a acontecer gradualmente desde 2008 e com a introdução de castas antigas, finalmente Loïc Pasquet conseguiu cumprir o seu objetivo: fazer um vinho a partir de uma vinha totalmente idealizada à semelhança do que acontecia na região, antes da filoxera.

Liber Pater na Sala do Tribunal

Foram oito os vinhos Liber Pater que ficámos a conhecer no Palácio da Bolsa. A prova começou e terminou com Sémillon. Primeiro, os brancos de 2009 e 2010. No final, um branco doce de 2011, que se mostrou muito didático quanto ao perfil de um Sauternes. Sobre os dois primeiros, a surpresa recaiu na enorme diferença entre ambos. Em comum, têm a acidez, a estrutura e a cor carregada. O aspeto glicerinado, também. O primeiro, de sorriso difícil, com um perfil dividido entre as notas de alperce seco e um lado floral discreto. A personalidade é vincada, sem dúvida, mas não deixa de se revelar bordalês, com algum peso alcoólico e sugestões verdes no final de boca, mesmo sem o Sauvignon Blanc (que surge normalmente no lote dos brancos de Bordéus). Já o 2010 impressiona pela sua boca explosiva e luminosa, pela definição de contrastes. Tem muito carácter, com aromas a lembrar outras geografias que dão complexidade ao Chardonnay ou ao Riesling. Há um rasto de petróleo e mineralidade. No final, fica uma aparente simplicidade e uma finesse notáveis. Perante as diferenças evidentes, Loïc apenas referiu que os vinhos foram feitos da mesma forma, com as mesmas uvas, sem qualquer alteração. São distintos porque tiveram origem em anos distintos. Só isso.

Quanto aos tintos, percebe-se uma evolução de estilo ao longo da prova. Mas, mesmo os primeiros, não têm o carácter Bordéus tradicional. São, sem dúvida, menos gordos, menos pesados, os

taninos são muito finos. No conjunto, são menos robustos e mais frescos. No 2007, há uma clara percepção do Cabernet Sauvignon, que se vai esbatendo ao longo das colheitas. Depois da prova, Loïc disse-nos que, para ele, um grande vinho não deve expressar o carácter varietal das castas, mas sim o sítio, a origem. E defende que apenas vinhas em pé franco o conseguem. A verdade é que nos Liber

Pater mais recentes a identificação imediata do Cabernet tornou-se cada vez mais difícil. O 2009 tem o nariz mais elegante que o anterior e taninos espigados. No final, fica um triângulo interessante de mineralidade, terra e pedra. Coincidência, ou não, neste vinho Loïc quase abandona o Merlot, deixando uns homeopáticos 2%. Em 2010, o lote integra Petit Verdot. Quanto a esta casta, Loïc Pasquet diz-nos que terá sempre que ser usada em quantidades muito reduzidas porque, qualquer que seja a região, qualquer que seja o solo ou o terroir, nunca perde o seu carácter varietal e primário. No 2010, começamos a descobrir aromas marinhos e, no 2011, sob as notas de maresia, descobre-se uma fruta muito bonita. Como já referimos, metade do lote destes dois Liber Pater são uvas de vinhas de pé franco.

O 2015 é, finalmente, o primeiro vinho elaborado apenas a partir de vinhas não enxertadas, integrando algumas castas antigas. O vinho estava muito fechado e, claro, muito novo, com a madeira ainda bastante evidente. Há, no entanto, uma manifestação latente de uma quase pureza que foi crescendo, que não é usual num vinho de Graves, com três anos. Aqui não se fala de concentração. É definitivamente um estilo inteiramente novo para um Bordéus dos nossos tempos (ou devo dizer que é o estilo clássico de Bordéus? Não sabemos...). E Loïc não se esqueceu de falar das violetas e do lado floral que finalmente, conseguiu encontrar num vinho de Bordéus (!). Como vimos, Loïc Pasquet não engarrafa todos os anos e estima que a sua produção vá sempre oscilar entre as 200 e as 2.000 garrafas. Os rendimentos são muito baixos e irregulares. De 2015, por exemplo, produziu umas escassas 240 garrafas. E, se até aqui apenas temos falado de gosto, estilo, ourivesaria e quase arqueologia, é inevitável referir o preço que estas garrafas atingem. Até agora, todos os vinhos Liber Pater são distribuídas a um preço de 3.500 euros. O 2015 é já apresentado com um preço unitário de 30 mil euros. Loïc Pasquet acredita que este é um não assunto, já que descobriu um gosto pré-filoxérico, tem dedicado a sua vida a isso e, se um colecionador ou um apaixonado quiser conhecer esse gosto, só bebendo um Liber Pater. Não acha perverso que se fale do seu vinho (apenas) pelo valor que atinge. Esse valor é consequência da lei do mercado, da oferta e da procura... Por cá, se quisermos alimentar a nostalgia de um gosto pré-filoxérico, temos mais hipóteses. No Vinho do Porto e no Vinho Madeira, não são inéditos os exemplos de garrafas anteriores à filoxera que existem de boa saúde. Além disso, quando bebemos um Colares de chão de areia, sabemos que aquele gosto não será muito diferente do que Eça tinha no copo. Já tinha tido esta consciência?

THE QUIET STRENGTH!



Um vinho de parcela não tem que obedecer, necessariamente, ao perfil generalizado de uma região ou de uma casta. Deverá ser o mais fiel possível às características dos palmos de terra que lhe estão na origem. A matéria-prima poderá ser um manancial de vinhas velhas ou uma singela vinha de variedade única, com dezenas de anos ou muito jovem. O Painel de Provas da Revista de Vinhos avaliou mais de 50 exemplares que mostram a grandeza de territórios e o respeito que lhes é devido.



textos José João Santos · notas de prova Célia Lourenço, Guilherme Corrêa, José João Santos, Luís Costa, Manuel Moreira · fotos Ricardo Garrido

VINHOS DE PARCELAS ÚNICAS

PALMOS DE TERRA QUE CONTAM

É bastante provável que a Borgonha seja a grande referência dos vinhos de parcela. Naquela que é hoje das mais aplaudidas regiões do mundo ouve-se frequentemente o discurso que garante que cada pequeno pedaço de terra tem características de tal modo individualizadas que uma determinada casta só se expressa com um dado perfil ali e só ali, em mais nenhum outro lugar - nem que esse "outro" esteja a uns escassos dois metros de distância.

Essa forma de entendimento do vinho, que tantos pontos tem aportado para a Borgonha, está em larga medida na base do insistente recurso à expressão "terroir", uma das mais felizes expressões da linguagem do vinho. Se no sentido mais lato designa um perímetro geográfico favorável a produções agrícolas, na definição mais restrita é sinónimo do local, do solo, da exposição, da vinha, da casta e da própria intervenção humana que permite transformar o fruto em vinho.

Uma boa parte dos grandes vinhos do mundo resulta desse olhar. Devidamente identificado, estudado e experimentado, o pedaço de terra (que pode estar circunscrito a escassos metros quadrados ou a alguns hectares) é interpretado de acordo com a

convicção humana do respeito pelo lugar, de uma certa comunhão com a natureza, sem forçar o que seja.

Nos últimos anos, Portugal não tem ficado indiferente a esta interpretação. Mesmo produtores de média e de grande dimensão têm procurado verter para alguns rótulos a uva e o solo de um certo lugar, procurando com isso transmitir uma identidade e carácter irrepetíveis. São vinhos habitualmente de produções limitadas a centenas ou poucos milhares de garrafas, apresentados muitas vezes como edições especiais, salvaguardando o rótulo das agruras de um eventual ano mais madraсто.

Um vinho de parcela não tem que obedecer, necessariamente, ao perfil generalizado de uma região ou de uma casta. Deverá, isso sim, ser o mais fiel possível às características dos palmos de terra que lhe estão na origem. A matéria-prima poderá ser um manancial de vinhas velhas ou uma singela vinha de variedade única, poderá ter dezenas e dezenas de anos ou estar a exprimir-se com a irreverência natural da juventude. Importará, sempre, que se apresente como um ser único e individual, que ali e só ali, se expresse dessa forma.

Território e apuro

A Revista de Vinhos partiu para esta prova temática com as expectativas elevadas. Afinal, esperavam-se vinhos muito personalizados e com o mais apertado dos filtros. O Painel de Provas provou e avaliou em prova cega 51 vinhos: 17 brancos, 34 tintos.

Captamos uma enologia minimalista na generalidade dos brancos provados, em profundo respeito pelo local. Afirmam o salto qualitativo inegável dos vinhos brancos portugueses, afinados pelo diapasão da frescura, com fruta devidamente proporcionada e integrada, muito boa acidez, nalguns casos com toques salinos, sem prevalência da madeira. Vinhos contemporâneos, que se adequam aos paradigmas dos dias de hoje quando pensamos em brancos de grande nível. São bons, muitos bons, e não massacram, dão prazer.

Três brancos com 18 pontos encheram-nos as medidas. O Campolargo Cercial 2015 (Campolargo, 35,00€) é sisudo e austero, denotando elevada capacidade de guarda. Nasce em solos argilo-calciários da Bairrada, foi prensado com as uvas inteiras, decantado e fermentado em barrica usada sem controlo de temperatura, estagiado e com băttonage durante seis meses. Também da Bairrada, Nossa Calcário Bical 2014 (Filipa Pato, 30,00€) ilustra o potencial de guarda deste branco de Óis do Bairro, atualmente expressando-se em ligeiras notas de polpa de fruta branca, acidez e mineralidade elevada. A versão 2017 acabou entretanto de chegar ao mercado e a crer no histórico recente deste vinho deverá igualmente saber evoluir.

Do Douro, o Vale D. Maria Vinha de Martim 2017 (Quinta Vale D. Maria, 65,00€) é obtido a partir de parcela de vinhas velhas com uma média de idades superior a 80 anos, onde impera uma assinalável diversidade de castas. Uvas desengaçadas e ligeiramente esmagadas, estabilizou em inox seguindo-se uma fermentação de 25 dias em barricas novas de carvalho francês, as mesmas onde estagiou durante nove meses, com băttonage. Foi engarrafado em junho do ano passado.

Os tintos mostraram grande apuro. Distintos entre si, comprovam a grandeza que o nosso país consegue atingir neste capítulo. Por entre mais de três dezenas de tintos nesta prova, o tapete vermelho estendeu-se a dois Douros: CV Curriculum Vitae 2016 (Quinta Vale D. Maria, 80,00€) e Vallado Vinha da Granja 2015 (Quinta do Vallado, 130,00€, estando a versão 2016 a chegar ao mercado). Obtidos num ano em que no Douro apenas houve uma preocupação na adega (não estragar o que chegava da vinha), estes vinhos comprovam o poderio do “blend natural”: vinhas quase centenárias com dezenas de castas misturadas.

Um par alentejano, um Douro e um Dão completam os destaques tintos: Comendador Leonel Cameirinha Grande Reserva 2015 (Monte Novo e Figueirinha, Alentejo, Beja, 38,00€), Ravasqueira Vinha da Romãs 2016 (Monte da Ravasqueira, Alentejo, Arraiolos, 18,00€), Quinta da Cuca Touriga Nacional 2016 (Douro Superior, 17,90€), Villa Oliveira Vinha das Pedras Altas 2014 (Casa da Passarella, Dão, Gouveia, 35,00€).

Se dúvidas houvesse, esta prova ajudou a comprovar que os vinhos que respeitam o lugar, desde que devidamente interpretados, voam mais alto.

São vinhos habitualmente de produções limitadas a centenas ou poucos milhares de garrafas, apresentados muitas vezes como edições especiais. Importará sempre que um vinho de parcela se apresente como um ser único e individual, que ali e só ali se expresse dessa forma.

CADERNO DE PROVA

Tome notas destes indicativos sobre os vinhos de parcela:

1. *Um vinho de parcela não tem que obedecer, necessariamente, ao perfil generalizado de uma região ou de uma casta.*

2. *Um vinho de parcela deve conseguir expressar as melhores características dos pedaços de terra que lhe estão na origem.*

2. *Independentemente da dimensão do produtor, os vinhos de parcela integram quase sempre a montra mais exigente de vinhos elaborados. São produções limitadas a centenas ou poucos milhares de garrafas.*

Os destaques...

18,5

CV CURRICULUM VITAE 2016

Douro / Tinto / Quinta Vale D. Maria Vinhos

Granada. Fruta vermelha madura, floral, cremosidade de barrica, mentolado, balanço entre força e frescura. Polido na boca, poderoso, cativa pela suculência da fruta e proporção geral. Taninos imensos, criteriosos, promovem final longo, rico de fruta e complexidade à qual a boa barrica muito contribui. Sofisticado e vigoroso. LC
Consumo: 2019-2027
80,00 € / 16°C



18,5

VALLADO VINHA DA GRANJA 2015

Douro / Tinto / Quinta do Vallado

Rubi. Nariz reservado nesta fase, apenas mostra fruto silvestre e algum balsâmico. Muito elegante, tanino altivo mas perfeito, final bastante longo e incrivelmente fresco. Um grande vinho! JJS
Consumo: 2019-2030
130,00 € / 16°C



18

CAMPOLARGO CERCIAL 2015

Bairrada / Branco / Manuel dos Santos Campolargo

Limão médio com reflexos dourados. O nariz é sisudo, austero, com citrinos, amêndoas e minerais fumados. A madeira aparece mais na boca mas está bem integrada. Há uma boa tensão, o corpo é esguio e a textura evoca solos calcários. Final longo e refinado. GC
Consumo: 2019-2025
35,00 € / 11°C



18

COMENDADOR LEONEL CAMEIRINHA GRANDE RESERVA 2015

Regional Alentejano / Tinto / Monte Novo e Figueirinha

Rubi impenetrável. Nariz desafiador, de muita compota de frutas vermelhas, terrosidade e impressões animais de caça. Grandioso na boca, cremoso nos taninos e cortado por uma acidez contundente. Um grande vinho do sítio e do Alentejo, espetacular para pratos de caça em tacho. GC
Consumo: 2019-2025
38,00 € / 16°C



18

NOSSA CALCÁRIO BICAL 2014

Bairrada / Branco / Vinhos Unipessoal (Filipa Pato & William Wouters)

Amarelo dourado claro. Perfil austero e sério. Notas de fósforo, alguma redução, ligeiras notas de fruta polpa branca, sensação de mineralidade elevada. Acidez alta, mas sem protagonismo desnecessário. Termina longo, com muita personalidade, que antevê vida longa. CL
Consumo: 2019-2026
30,00 € (PVP da edição 2017, agora no mercado) / 11°C



18

QUINTA DA CUCA TOURIGA NACIONAL 2016

Douro / Tinto / Quinta da Cuca

Rubi intenso. Profundas impressões de frutos negros, balsâmicos, notas herbáceas, florais e de especiarias picantes. Grande estrutura de taninos, frescura e sapidez mineral. O aroma de boca revela o trabalho em barricas de alta qualidade. O final é condimentado e persistente. GC
Consumo: 2019-2028
17,90 € / 16°C



18

RAVASQUEIRA VINHA DA ROMÃS 2016

Regional Alentejano / Tinto / Monte da Ravasqueira

Rubi bem escuro. Nariz silvestre, de mirtilo e amora, de especiaria e de café. Toque fumado e de alcatrão. Acidez vincada, tanino imperial e final bem longo e fresco. Reúne todos os predicados para evoluir bem. JJS
Consumo: 2019-2026
18,90 € / 16°C



18

VALE D. MARIA VINHA DE MARTIM 2017

Douro/Branco/Quinta Vale D. Maria Vinhos

Amarelo pálido. Notas citrinas, frutos de caroço, dimensão e amplitude, fundo herbal fresco e notória perceção mineral. Alia estrutura e frescura na boca, cheio e texturado, consonância entre vigor e elegância. Profundo, rico, retém alusão mineral, num final de longa memória. MM
Consumo: 2019 - 2027
70,00 € / 11°C



18

VILLA OLIVEIRA VINHA DAS PEDRAS ALTAS 2014

Dão / Tinto / Casa da Passarella

Rubi. Balsâmico, com toque resinoso e vegetal. Acidez vincada, tanino firme, final longo. Muito focado e em clara evolução. JJS
Consumo: 2019-2028
35,00 € / 16°C



Todas as classificações

18,5		CV Curriculum Vitae	Quinta Vale D. Maria Vinhos	Douro	2016	Tinto	80,00 €
18,5		Vallado Vinha da Granja	Quinta do Vallado	Douro	2015	Tinto	130,00 €
18		Campolargo Cercial	Manuel dos Santos Campolargo	Bairrada	2015	Branco	35,00 €
18		Comendador Leonel Cameirinha Grande Reserva	Monte Novo e Figueirinha	Alentejo	2015	Tinto	38,00 €
18		Nossa Calcário Bical	Filipa Pato & William Wouters	Bairrada	2014	Branco	30,00 €
18		Quinta da Cuca Touriga Nacional	Quinta da Cuca	Douro	2016	Tinto	17,90 €
18		Ravasqueira Vinha da Romãs	Monte da Ravasqueira	Alentejo	2016	Tinto	18,00 €
18		Vale D. Maria Vinha de Martim	Quinta Vale D. Maria Vinhos	Douro	2017	Branco	70,00 €
18		Villa Oliveira Vinhas das Pedras Altas	Casa da Passarella	Dão	2014	Tinto	35,00 €
17,5		Herdade do Peso Essência do Peso	Sogrape Vinhos	Alentejo	2014	Tinto	22,50 €
17,5		Herdade do Peso Essência do Peso	Sogrape Vinhos	Alentejo	2015	Tinto	22,50 €
17,5		Monte Meão Vinha dos Novos	F. Olazabal & Filhos	Douro	2016	Tinto	32,00 €
17,5		Muxagat Tinta Barroca	Muxagat Vinhos	Douro	2016	Tinto	9,35 €
17,5		Poças Branco da Ribeira	Poças Júnior	Douro	2017	Branco	45,00 €
17,5		QM Vinhas Velhas	Quintas de Melgaço	Vinho Verde	2017	Branco	17,00 €
17,5		Quinta da Alameda Reserva Especial	Alameda de Santar	Dão	2014	Tinto	31,00 €
17,5		Quinta da Extrema Reserva	Colinas do Douro	Douro	2016	Tinto	12,85 €
17,5		Quinta da Gaivosa Vinha de Lordelo	Domingos Alves de Sousa	Douro	2016	Tinto	85,00 €
17,5		Quinta do Ataíde Vinha do Arco Touriga Nacional	Symington Family Estates	Douro	2015	Tinto	24,00 €
17,5		Quinta do Monte d'Oiro Parcela 24	José Bento dos Santos	Lisboa	2015	Tinto	50,00 €
17,5		Quinta dos Murças Margem	Quinta dos Murças - Esporão	Douro	2017	Tinto	28,50 €
17,5		Quinta Nogueirões Vinhas Velhas Col. da Família	Quinta dos Nogueirões	Douro	2015	Tinto	100,00 €
17,5		Quinta dos Termos Reserva do Patrão	Quinta dos Termos	Beira Interior	2015	Tinto	11,00 €
17,5		Quinta dos Termos Res. Talhão da Serra Rufete	Quinta dos Termos	Beira Interior	2016	Tinto	15,00 €
17,5		Regueiro Primitivo Alvarinho Vinhas Muito Velhas	Quinta do Regueiro	Vinho Verde	2017	Branco	19,00 €
17,5		Ribeiro Santo Vinha da Neve	Magnum - Carlos Lucas Vinhos	Dão	2013	Tinto	38,00 €
17,5		Ribeiro Santo Vinha da Neve	Magnum - Carlos Lucas Vinhos	Dão	2015	Branco	28,00 €
17,5		Vallado Vinha da Coroa	Quinta do Vallado	Douro	2015	Tinto	40,00 €
17,5		Villa Oliveira Vinha do Província	Casa da Passarella	Dão	2012	Branco	35,00 €

17		Cortes de Cima Aragonez	Cortes de Cima	Alentejo	2014	Tinto	18,40 €
17		Cortes de Cima Touriga Nacional	Cortes de Cima	Alentejo	2015	Tinto	30,50 €
17		Coteis Touriga Nacional	Herdade dos Coteis	Alentejo	2017	Tinto	10,00 €
17		Esporão Vinha das Palmeiras	Esporão	Alentejo	2013	Tinto	39,65 €
17		Foral de Évora Colheita	Fundação Eugénio de Almeida	Alentejo	2017	Branco	9,00 €
17		H.O.Sousão	Horta Osório Wines	Douro	2016	Tinto	26,00 €
17		Monte Meão Cabeço Vermelho Tinta Roriz	F. Olazabal & Filhos	Douro	2015	Tinto	30,00 €
17		Quinta da Extrema Reserva	Colinas do Douro	Douro	2017	Branco	12,85 €
17		Quinta do Cardo Vinha Lomede Sória	Quinta do Cardo	Beira Interior	2015	Branco	22,00 €
17		Quinta do Perdigoão Alfrocheiro	Quinta do Perdigoão	Dão	2012	Tinto	16,00 €
17		Quinta Ribeiro da Vila	Lima Wines Douro	Douro	2013	Tinto	9,00 €
17		Regueiro Barricas Alvarinho	Quinta do Regueiro	Vinho Verde	2016	Branco	9,20 €
17		Santa Vitória Touriga Nacional	Casa Santa Vitória	Alentejo	2015	Tinto	18,00 €
17		Terrenus Vinha da Ammaia Amphorae	Rui Reguinga	Alentejo	2017	Tinto	18,00 €
17		Terrenus Vinha da Serra	Rui Reguinga	Alentejo	2017	Branco	30,00 €
16,5		Bacalhã Chardonnay	Bacalhã Vinhos	Península de Setúbal	2017	Branco	9,99 €
16,5		Humilitas Touriga Nacional Reserva	Vinha das Virtudes	Alentejo	2015	Tinto	35,00 €
16,5		Monólogo Avesso P67	A&D Serviços e Investimentos	Vinho Verde	2017	Branco	8,00 €
16,5		Monólogo Malvasia Fina P70	A&D Serviços e Investimentos	Vinho Verde	2017	Branco	8,00 €
16,5		Muxagat Os Xistos Altos Rabigato	Muxagat Vinhos	Douro	2015	Branco	24,15 €
16,5		Quinta do Cardo Vinha do Castelo	Quinta do Cardo	Beira Interior	2014	Tinto	22,00 €
16,5		Vinha da Pejona Vinho de Parcela	Manuel José Dias Lopes	Douro	2016	Tinto	20,00 €

Devidamente identificado, estudado e experimentado, o pedaço de terra (que pode estar circunscrito a escassos metros quadrados ou a alguns hectares) é interpretado de acordo com a convicção humana do respeito pelo lugar, de uma certa comunhão com a natureza.

ATENAS, PARA LÁ DOS RETSINA



Na Grande Atenas vivem cerca de quatro milhões de gregos. Pela cidade, onde residem mais de 650.000 pessoas, passarão mais de cinco milhões de forasteiros a cada ano. Visitam a mais famosa acrópole do mundo, percorrem museus e o estádio olímpico onde termina a maratona das maratonas e dali partem para a descoberta de outros monumentos que lembram deuses, mitologias e civilizações.

Agora, as autoridades de turismo local pretendem continuar a incrementar o turismo através de um novo eixo, vinho e gastronomia. A Revista de Vinhos integrou uma comitiva internacional que tomou o pulso a uma nova indústria de enoturismo, apostada em desfazer preconceitos e conquistar novos públicos.

A Grécia é dos países que possui maior diversidade de castas autóctones. Nalguns registos surgem suspeitas que possam ascender a 350 variedades mas, tal como acontece em Portugal e muito devido a questões de sinonímia, será mais seguro apontar-se em torno das duas centenas. Seja qual for o número real, deste impressionante património genético importa esclarecer que apenas uma pequena parte tem verdadeira expressão final nos rótulos gregos, sendo os vinhos brancos aqueles que suscitam mais curiosidade.

Para esse crescendo de interesse em muito contribuiu Jancis Robinson, a mais influente mulher do mundo do vinho. Nos últimos anos, a jornalista, crítica de vinhos, autora de vários livros e Master of Wine confessou-se surpreendida com a qualidade e diferenciação dos vinhos brancos gregos. Mais recentemente, os tintos de castas autóctones mereceram igualmente bons apontamentos da também cronista da Revista de Vinhos, embora nessa fase já a sempre curiosa tribo do vinho estivesse atenta à evolução em terras helénicas, nem tanto dos exemplares oriundos do lado continental mas os de ilhas como Santorini.

De acordo com as mais recentes estatísticas da OIV – Organização Internacional da Vinha e do Vinho, em 2018 a Grécia ocupava a 17ª posição do ranking mundial de países produtores, com dois milhões de hectolitros, abaixo da Áustria (3 mhl) e um pouco acima da Geórgia (2 mhl) – Itália (48,5 mhl), França (46,4 mhl) e Espanha (49,9 mhl) são os três primeiros, Portugal surge na 11ª posição (5,3 mhl).

Disseminada pelo continente e pelas várias ilhas gregas, a produção de vinho na Grécia é mais do que milenar. No caso da maior região de produção de vinho grega, Attica, remontará a mais de 3.000 anos, tendo registado avanços significativos nas épocas Bizantina e no Império Otomano. Todavia, a praga da filoxera, na segunda metade do século XIX, e as duas Grandes Guerras praticamente dizimaram as vinhas.

Os primeiros sinais do renascimento são dados na década de 60 do século passado. Resgatando práticas ancestrais dos vinhos

de ânfora, os gregos tentaram rapidamente alavancar a produção com os vinhos Retsina, que possuem claramente dois degraus de qualidade: os que são elaborados com cuidado e detalhe, interessantes pela forma como se apresentam no nariz e na boca, e todos os restantes, menos equilibrados e angariadores de uma certa má fama.

A resina de pinheiro é usada nas ânforas com o duplo propósito de ajudar a vedar as paredes de barro, protegendo o vinho de uma oxidação mais rápida, e ainda para conferir uma componente aromática (floral e balsâmica) vincada, capaz de esconder aspetos menos nobres de uvas nem sempre com maturações corretas e, pior, uma enologia mais desatenta. A massificação dos Retsina, especialmente consumida nas tabernas de Atenas, motivou a criação de uma imagem menos positiva dos vinhos gregos, com os maus exemplos a contagiarem todos os outros.

Apercebendo-se da necessidade de contrariar o estigma, a atual legislação obriga a uma adição máxima de 1kg de resina por hectolitro de vinho, durante o processo de fermentação, apenas com o intuito de o aromatizar, sendo depois removida. Savatiano e Roditis são as variedades recorrentes, originando brancos e rosés sempre muito salinos, frequentemente sujeitos a gerar depósito no fundo da garrafa, com teor alcoólico em torno dos 12%.

Vinho, gastronomia e enoturismo

A convite da Região de Turismo de Attica, a Revista de Vinhos foi o único órgão de Comunicação Social português a integrar uma Press Tour com vários meios internacionais e operadores turísticos, que se realizou no final de 2018 com o objetivo de dar conhecer novos pretextos de visita à região da Grande Atenas. O vinho e a gastronomia constituem um eixo complementar de promoção e atração turística sob o chapéu "Attica Wine & Food Experience". A ideia é explorar os produtos gastronómicos da região e os vinhos, criando roteiros de visita complementares ao património e à paisagem.

Especificamente no caso do vinho, estão já identificados produtores que vão apostando no enoturismo para captar visitantes (sobretudo estrangeiros que escolhem Atenas como epicentro de descoberta da Grécia) e dar-lhes a conhecer um lado menos divulgado nos postais ilustrados.

Como sempre nestas coisas, o caminho faz-se caminhando. Os produtores que neste momento procuram mudar a face dos vinhos de Attica parecem sobretudo apostados em afastar-se dos Retsina mais duvidosos. Numa estratégia que poderá ser questionada, até porque o mundo do vinho continua sedento por novidades, pelos locais que visitamos a opção mais vincada passa por recorrer a castas francesas que todos conhecem, nuns casos vinificando-as a solo, noutros criando lotes com variedades nativas gregas. O pensamento, dizem-nos, é usar as castas francesas como chamariz para a descoberta das autóctones gregas, quase sempre com nomes estranhos e impronunciáveis para o mortal europeu e o norte-americano. Crê-se que depois de aberta essa porta fique escancarada a descoberta para tudo o resto. A ver vamos.

A jornada começou pela Gikas Winery, em Spata. O projeto familiar obriga-nos a viajar no tempo, até 1875, estando hoje bem afirmado e com as vinhas plantadas nas encostas de Kithairon, orientação norte-sul, em solos de areia e argila, altitudes entre os 350 e os 400 metros. O encepamento privilegia as brancas Assyrtiko e Malagouzia, estando os tintos dominados pelo Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot. Há ainda o Pine Forest, elaborado com a tal resina de pinheiro, da casta Assyrtiko.

Igualmente com lastro do tempo, o Domaine Vassiliou encontra-se na zona de Koropi. A família começou a produzir em 1905 e hoje tenta manter estável o sempre difícil mas saudável equilíbrio entre passado e presente. Foi deste produtor o vinho que a Revista de Vinhos mais apreciou - o Domaine Vassiliou Fume Savatiano 2016, um branco de cor dourada, nariz de pêssego e polpa de fruta branca, suave nota de querosene, muito elegante e fresco, que finaliza longo e de forma bastante sedosa.

Pyrgos Vasillissis, vulgarmente conhecido por Queen's Tower Winery, assemelha-se a um château bordalês muito por culpa da casa com traça de castelo que funciona como um pequeno museu que ajuda a interpretar diferentes épocas e reinos. É uma propriedade com um total de 25 hectares, em Ilion, muito bem tratada, com diferentes valências. Uma horta biológica é frequentemente visitada por crianças, existem árvores de fruto, olival, canais de água e duas dezenas de cavalos habituados a competições, oriundos da Alemanha, Bélgica, França e Holanda. Há alguns produtos de quinta, como azeite e compotas, e vinho.

A vinha ocupa uma área de pouco mais de 4ha., na base de 17.000 garrafas, esmagadoramente brancos vendidos ali mesmo e nalgumas garrafeiras de Atenas. Malagouzia,

Roditis, Chardonnay e Sauvignon Blanc são as castas brancas; nos tintos, Cabernet Sauvignon e Merlot. Resultam em vinhos de perceção fácil e imediata.

Por fim, um dos vinhos mais exóticos que provamos nesta visita. Botanic Sparkling, um espumante Retsina de cor amarelo limão, bolha persistente, nariz extremamente botânico (a lembrar um gin...), alguma adstringência, frescura e salinidade final. É uma inovação do jovem enólogo Nikolaos Vasilis, que nos garante ter elaborado este espumante seguindo o método champanhês. Vale pela excentricidade. Mas, não anda o mundo do vinho à cata disso mesmo?...

O pensamento, dizem-nos, é usar as castas francesas como chamariz para a descoberta das autóctones gregas, quase sempre com nomes estranhos e impronunciáveis para o mortal europeu e o norte-americano. Crê-se que depois de aberta essa porta fique escancarada a descoberta para tudo o resto. A ver vamos.

ENOTURISMO EM ATENAS

A partir da cidade, a descoberta dos enoturismos da Grande Atenas pode muito bem passar por aqui.

Domaine Vassiliou

Visita à adega e às caves, com prova de vinhos e petiscos pode demorar 1h. Preço: 15,00€/pessoa. Circuito adega e caves, com almoço ou jantar na adega custará 25,00€.

info@vassilioudomaine.gr

Nikolou Winery

Visita guiada pela adega, apresentação e prova de cinco vinhos, 12,00€.

info@nikolouwinery.gr

Pyrgos Vasilissis

Visita à vinha, ao interior da casa que se assemelha a uma castelo, visita aos estúbulos, prova de cinco vinhos e harmonização com petiscos gregos, 45,00€.

Strofilia Winery

Em Anavyssos, visita às vinhas e prova de três vinhos de Nemea custará 10,00€. O mesmo valor para uma trilogia de vinhos de Strofilia.

info@strofliawines.gr

Mesogeia Wineries Private

Tour

Um programa à medida, com pick-up e chegada ao hotel de alojamento. Inclui visitas ao Domaine Vassiliou e Strofilia Winery, com provas de vinhos e harmonizações com petiscos gregos. Um total de 6h, 65,00€/pessoa.



O vinho e a gastronomia constituem um eixo complementar de promoção e atração turística sob o chapéu "Attica Wine & Food Experience". A ideia é explorar os produtos gastronómicos da região e os vinhos, criando roteiros de visita complementares ao património e à paisagem.



5 OUTRAS SUGESTÕES

A seguir, uma outra mão cheia de locais para se sentar à mesa ou ao balcão e provar um pouco mais de Atenas.

1 Brettos Distillery

Prepare os olhinhos quando entrar neste bar/destilaria onde também consegue aceder a alguns snacks. São centenas de garrafas de licorosos e destilados, cheias de cor que ladeiam os balcões. Ideal para os finais de tarde e inícios de noite.

www.brettosplaka.com

2 By The Glass

Estamos em Atenas como poderíamos estar em Nova Iorque. Grande ambiente, boa música, esplanada e sala interior cosmopolitas. Petiscos e pratos para partilhar, bem elaborados, carta de vinhos com 400 referências: gregas, italianas e francesas em maioria.

www.bytheglass.gr

3 Kasba Bar Kouzina

Restaurante e bar em Pórtio Ráfti, imediações de Atenas. Vista deslumbrante com o mar Egeu aos pés. Peixes e mariscos bem confeccionados, seleção e serviço de bebidas (vinhos, cocktails e chás) de bom nível.

www.kasba.gr

4 Plaka, o bairro

É onde a movida de Atenas se concentra. Dezenas de restaurantes e bares em ruas pensadas para caminhar de modo descontraído pelo centro da capital. Tem várias opções para turistar, comer, beber e divertir-se.

5 Stravos Nicarchos Foundation Cultural Centre

Um moderníssimo centro cultural, onde arte e altura prevalecem. Ali convivem a Biblioteca Nacional e a Ópera Nacional da Grécia. No exterior tem um parque para relaxar. Visite com calma porque é um bom contraste com toda a monumentalidade histórica da cidade.

PÃO-DE-LÓ

Desfaz-se na boca num rendilhado etéreo. Leve como o ar, quase se volatiliza, espécie de véu que respira entre gemas e açúcar, um pouco de farinha em chuva e nuvens de claras em neve, no caso de algumas receitas. Claro, é o nosso pão-de-ló, hoje marca da doçaria nacional, mas que na origem tem pouco de português. De bolo judaico a adaptação de um cozinheiro francês, com múltiplas variantes regionais nascidas em diferentes conventos, certo é que na sua base há uma semântica espiritual. E sim, é uma bênção dos céus.

texto Fátima Iken · fotos Daniel Luciano



PÃO-DE-LÓ

SEMÂNTICA ESPIRITUAL

É hoje um símbolo da doçaria portuguesa. Mas o facto é que se vos disser que a primeira versão de "pão-de-ló" ("pan de llo") era, nada mais, nada menos, que um bolo feito só de açúcar, água de rosas e amêndoas, género de massapão, envolvendo apenas a calda açucarada nas amêndoas trituradas e não moídas, talvez fiquem a pensar.

Sendo que o pão-de-ló está iminentemente ligado à época da Páscoa, não deixa de ser curioso que exista um bolo judaico alusivo ao Pesach feito de pó de amêndoas e açúcar. O livro bíblico da Génese descreve, aliás, as amêndoas como "os melhores frutos" e há enésimas menções às amêndoas nas escrituras hebraicas (73, para sermos mais precisos). A palavra amêndoa, em hebraico, significa "despertar", porque a amendoeira era a primeira árvore a florescer. A "menorah" (candelabro com sete braços) era suposto assemelhar-se a uma flor da amendoeira e, na época da Páscoa, a farinha era substituída por pasta de amêndoa por ser proibido usar fermentos/leveduras, fazendo assim as vezes de uma espécie de pão ázimo.

Ainda hoje, o "kamishbrot" ou "mandelbrot" é uma reminiscência deste doce. Teria tido origem já no tempo dos Ashkenazi, judeus que começaram a sua diáspora ainda no tempo do Império Romano, no primeiro milénio...

A "Páscoa" mais não é que o "Pesach", palavra hebraica que significa "passar além", simbolicamente relacionado com o "passar além da escravidão à liberdade". Daí comermos o nosso pão-de-ló exatamente na Páscoa, no primeiro mês lunar judaico do calendário sagrado, correspondendo a parte de março e abril, onde famílias e amigos se reúnem em torno da mesa de Pesach, seguindo-se um típico ritual de preparação integrando orações e uma culinária característica da ocasião.

A presença de judeus no século XV em Portugal resultou da sua expulsão de Espanha, sendo então aqui acolhidos por D. João II. Mais tarde, D. Manuel decretou, contudo, a conversão forçada e assim surgem os cristãos novos ou marranos. Só que alguns, apesar de integrados, permaneciam fiéis à sua religião, inventando formas de esconder a convicção religiosa. Deixaram, obviamente, as suas tradições em Portugal. A Infanta Dona Maria, mulher culta do século XVI, coligiu em manuscrito o primeiro inventário de receita do seu país, uma vez que contraiu casamento com o duque de Parma, Alexandre Farnese, e partiu para Nápoles, levando assim o seu livrinho com receitas do país de origem e que hoje ainda se encontra arquivado na Biblioteca Nacional de Nápoles. Consta de 74 fólhos, divididos em quatro cadernos com 74 receitas, as quais desenham a primeira grande matriz da cozinha portuguesa. E lá surge a primeira receita de pão-de-ló ("pao de llo"), o tal feito apenas de açúcar, água de rosas e amêndoas.

Igualmente Domingos Rodrigues (1680), autor do primeiro livro impresso de cozinha portuguesa, recolhe a mesma receita, mudando apenas o nome para "Pão de Ló de amên-

doas". Num receituário do século XVI surge também, num outro manuscrito, como "Receita de talhadas de assucar rosado de santos com amêndoa", referência à água de rosas que incorpora. Francisco Borges Henriques chama-lhe por isso "pão de ló de viagem" porque se conservava muito tempo por não ter ovos (originalmente um biscoito ou duas vezes cozido "biscuit").

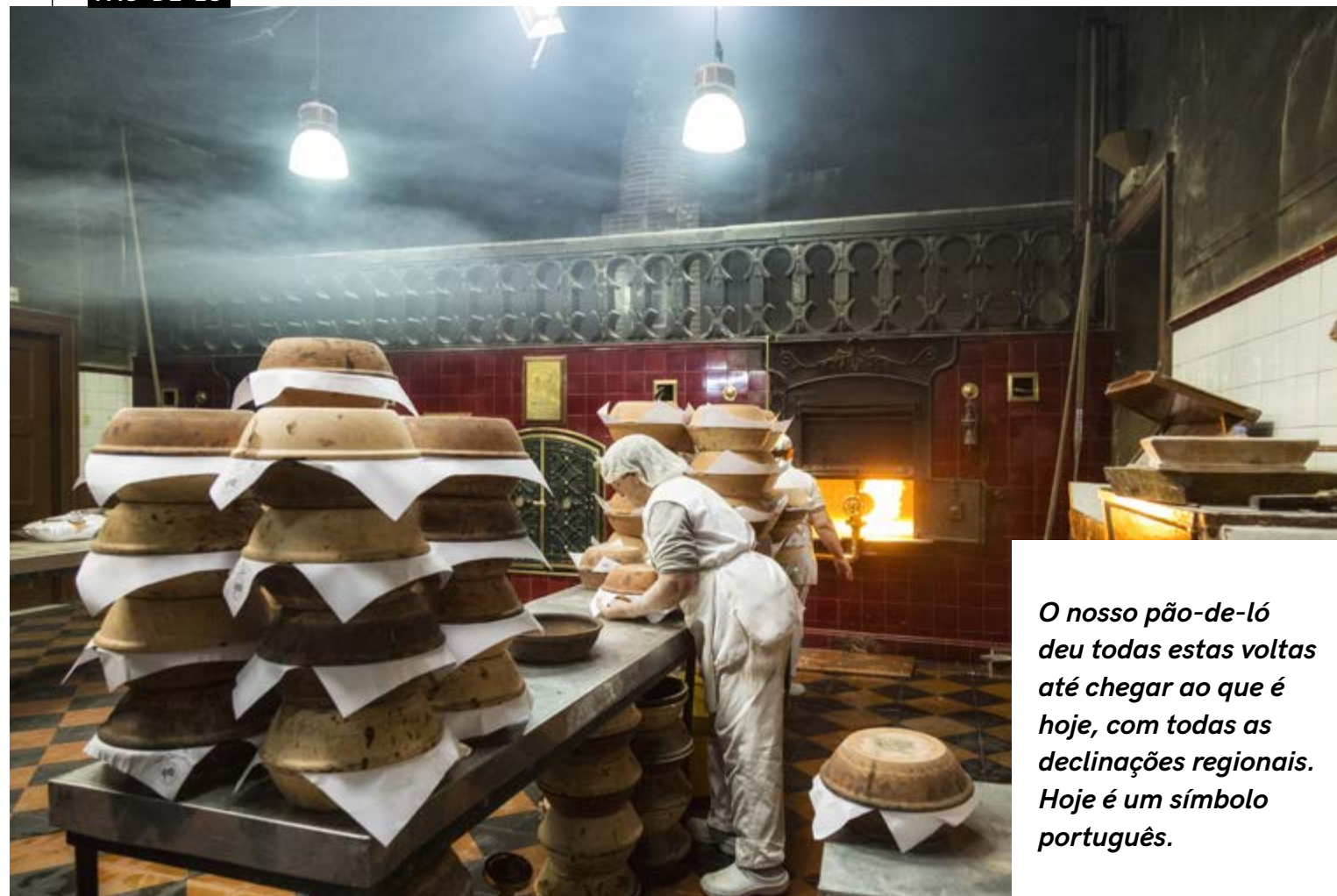
E o nome "ló"? O que quer dizer? É um facto que bem poderia ser etimologicamente com Lot, a figura bíblica. Mas parece-nos que etimologicamente "ló" é aqui usado no sentido de vento, outro dos seus significados. De facto, o ar é fundamental para o arejamento da massa na receita original da Infanta Dona Maria. É feita a referência ao "har" (ar) já que era necessário na confeção arejar ao vento. Só no século XVIII, um francês irá para sempre mudar a receita do pão-de-ló original, apesar de a batizar com o mesmo nome - mas de referir que será o mesmo que "bolos de Sabóia". Em O Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha de Lucas Rigaud (1780), o autor não está com meias medidas e batiza como "pão-de-ló" uma receita do Bolo de Sabóia. E assim ficou, sendo também batizado em português como "pam leve".

Cozinheiro da mulher de D. Maria I e D. Pedro III, Rigaud era algo presunçoso, mas não há dúvida que é verdadeiramente o primeiro a fazer a resenha de uma cozinha especificamente portuguesa, apresentando, por comparação com o seu antecessor, francos progressos nesse sentido. É igualmente o primeiro a introduzir receituário de bacalhau, descortinando como era um peixe importante na nossa cultura. Aliás, Rigaud considera o livro de Domingos Rodrigues "defeituoso" e mesmo "inútil", "devendo ser rejeitado completamente". Esta adjetivação radica no facto de Rigaud ser francês, ter passado por várias cozinhas das cortes europeias e sentir-se por isso com uma visão mais moderna da cozinha (com uso menor de condimentos, por exemplo).

O Bolo de Sabóia teria sido um apreciado doce que nasceu no século XIV e dos primeiros bolos com o sentido moderno de hoje. Foi inventado em 1358 pelo pasteleiro Yéne para o conde de Sabóia, Amedée VI, que lhe teria pedido a criação de um "bolo leve como uma pluma" para oferecer a Charles IV, seu soberano e imperador. Gemas, açúcar e claras batidas em castelo com um leve véu de farinha tamisada. Exatamente como alguns dos nossos pães-de-ló, apesar de muitos deles não incorporarem claras batidas em neve.

A "Páscoa" mais não é que o "Pesach", palavra hebraica que significa "passar além", simbolicamente relacionado com o "passar além da escravidão à liberdade". Daí comermos o nosso pão-de-ló exatamente na Páscoa, no primeiro mês lunar judaico do calendário sagrado, correspondendo a parte de março e abril.





O nosso pão-de-ló deu todas estas voltas até chegar ao que é hoje, com todas as declinações regionais. Hoje é um símbolo português.



A forma de fazer o bolo era de madeira, mau condutor de calor, para permitir uma cocção suave e a sua leveza. Algo que em alguns conventos se estabeleceu mas com formas de barro. E o forno era a lenha, claro.

Há ainda quem confunda com a "genoise", mas não tem nada a ver, já que este último bolo é feito com manteiga e as claras não são batidas em castelo, sendo, aliás, um bolo do século XIX. Os ovos misturam-se diretamente com o açúcar inteiros, da mesma forma que o Pan di Spagna, criando um bolo esponjoso, mas que nada tem a ver com o pão-de-ló.

Assim, a teoria de que o pão-de-ló foi levado pelos navegadores portugueses para Espanha não faz sentido, pois nos séculos XV e XVI a versão existente ainda era a de talhadas de amêndoa com açúcar... Rigaud apenas adapta no século XVIII a receita, por isso, o Kasutera não tem grandes bases para ser o pão de ló mas sim talvez o Pan di Spagna, ou Bolo de Castela, igualmente esponjoso, característica que o nosso pão de ló não tem. Existe ainda o "Pain de Gênes", similar, mas desta vez com amêndoa, muito similar à Tarte de Santiago, bolo igualmente de origem sefardita.

Mas o mais interessante é que o nosso pão-de-ló, tal como o conhecemos, deu todas estas voltas até chegar ao que é hoje, com todas as suas declinações regionais. Com mais ou menos ovos, açúcar ou farinha, só com gemas, com ou sem claras batidas em castelo, diferentes tipos de tempos de cocção. Mas sempre sem fermento ou levedura. Hoje é um símbolo português, mas sem dúvida que as contaminações, como sempre em cozinha e doçaria, foram inúmeras para ser o que hoje conhecemos. E a origem não é, assim, conventual, apesar dos conventos terem aproveitado para o recriar, tornando-o ainda mais divinal, sem sombra de dúvidas. Entre os séculos XVIII e XIX, Portugal era o maior produtor de ovos da Europa e a inspiração não faltava para inovar a partir da receita do Bolo de Sabóia.

Obviamente que depois cada convento efetuou mutações consoante a criatividade e especificidade de cada região. E o resultado está à vista. São várias as formas de fazer o bolo. Margaride, Ovar, Arouca, Alfeizerão (antigo Convento de Cós, perto de Alcobaça), de Vizela (bolinhol, de formato retangular e regado com xarope de açúcar), pão-de-ló de Freitas (Amarante, feito com dois tipos de farinha - fécula e farinha de arroz), de Famalicão (Mosteiro de Landim que se bate por mais tempo), pão-de-ló de Mirandela, com limão, de Figueiró dos Vinhos, Alpiarça ou Rio Maior, são múltiplas as versões de um mesmo bolo batizado assim na Idade Média.

O Pão-de-ló de...Margaride

Estamos agora no berço de uma das clássicas versões, a do Pão-de-ló de Margaride. Numa casa de azulejos verde-garrafa, bem no centro de Felgueiras, cuja visita aconselhamos vivamente. Entrar nesta casa é mergulhar numa

outra dimensão e recuar dois séculos, já que o lugar onde se faz este delicioso pão-de-ló é exatamente o mesmo do século XIX. Isso mesmo podemos conferir numa velha fotografia tirada em oitocentos.

Mal subimos a escadaria e entramos na belíssima cozinha, o aroma estonteante da massa a cozer nos fornos a lenha atordoava-nos, enquanto as velhas masseiras batem a compasso, numa espécie de pulsar rítmico do coração. Uma coreografia de mulheres deambula entre açúcar, gemas de ovos e uma leve chuva de farinha num cenário que dava um filme. Os azulejos "bordeaux" revestem os fornos a lenha encimados pelas armas da Casa Real.

Focamo-nos agora nas largas mesas onde assentam pilhas de formas de barro, forradas a papel almaço, e, sobretudo, nas várias mãos destas doceiras que aqui passaram uma vida. Vestidas de branco, circulam numa dança serena onde o silêncio é apenas quebrado pelo bater compassado das velhas masseiras e as antigas hélices rodam num original sistema datado do século XIX. A única diferença é que, no início, eram manuseadas a força humana, com a ajuda de uma manivela, o que se tornava muito cansativo. Uma "bate" ou masseira recolhe cerca de 11 quilo de massa.

A mistura de gemas e açúcar está a ganhar ar há cerca de 40 minutos, sendo tempo de a observar. "Já está a abrir", diz uma das doceiras. O termo "abrir" significa que a massa está a revelar bolhas de ar, numa profusão delicada que a torna quase um balão. Leve, diáfana, delicada, é já uma espécie de tecido fino. É agora tempo de receber, em chuva, a farinha peneirada. O ritual da confeção inicia-se às 6h da manhã, altura em que se começa a preparar os fornos a lenha. O herdeiro desta história imemorial é hoje Guilherme Lickford, que começa por partir os ovos, seguindo a tradição, para que a receita se conserve no segredo dos deuses, pois não se encontra escrita. Podemos, contudo, chegar facilmente à sua fórmula de maneira muito aproximada e é isso mesmo que aqui deixamos.

Só para imaginarem os milhões de ovos que neste lugar já foram partidos, apenas um quilo de pão-de-ló integra 22 gemas de ovo, sendo apenas 10% claras, mas não batidas em castelo. Ou seja, 19 gemas e duas claras, cerca de 300 gramas de açúcar e 150 de farinha. Se pensava que eram as claras batidas em castelo que configuravam a textura leve do bolo, desengane-se. É apenas o tempo que edifica esta massa etérea de gemas e açúcar.

Ou seja, numa semana, são descascados cerca de 220 mil ovos. Imagine agora na época da Páscoa, altura em que Guilherme Lickford se vê obrigado a duplicar o número de funcionárias, bem como no Natal.

Uma das mãos mergulha até ao braço na massa alva e parece que assistimos a uma obra de arte. Mais uma vez, é com as mãos em concha, que fazem a vez de colher, que se retira a massa para a colocar nas formas de barro forradas

a papel. "Optamos por conservar os procedimentos artesanais, mantendo quase tudo como se fazia de forma original", conta-nos Guilherme Lickford, enquanto revela que a primeira mulher a fazer este bolo se chamava Clara. Seria ela a ama de Leonor Rosa, enjeitada numa roda do Porto, a transmitir a receita, muito provavelmente oriunda de um convento. Certo é que Leonor Rosa seria a grande obreira da fama do doce, sua grande impulsionadora, chegando à honra máxima de ser "Doceira da Casa Real".

A primeira fábrica de pão-de-ló de Margaride, também batizado de "pão leve", nasceu pelas suas mãos e depois de algumas mudanças assentou no imóvel onde estamos agora. Leonor Rosa, durante mais de 50 anos de trabalho porfiado e inteligente, conseguiu elevar a fama cobijada deste pão-de-ló ao mais alto nível, tornando-se fornecedora oficial da Casa Real e Ducal Casa de Bragança, por alvará de D. Carlos I dirigido ao Conde de Ficalho, documento datado de 1893, que também aqui se pode ler numa parede da cozinha. São 300 anos de história que estas paredes contam. Para além do pão-de-ló de Margaride, aqui são também feitas desde sempre as cavacas, exatamente com a mesma massa, mas em formato de biscoito redondo, regado a calda de açúcar, de novo com as mãos e sem qualquer intervenção de colheres.

Do bolo de Sabóia a iguaria conventual

É agora altura de colocar as formas dentro dos enormes fornos de tijolo de burro, ainda atualmente aquecidos com um maçarico bicentenário. "Quando se avaria, é uma dor de cabeça porque ninguém sabe consertar à primeira", ironiza Guilherme Lickford. Uma chama intensa distribui calor pelo ar dos fornos a lenha até se atingirem os 260 graus e depois é só esperar que os bolos cozam lentamente enquanto a temperatura estabiliza. As formas possuem um pequeno copo virado ao contrário e são tapadas de novo com outra forma para permitir a difusão do calor. Agora aguardamos de novo 45 minutos para que cozam e um aroma a bolo invade a cozinha, deixando-nos literalmente nas nuvens.

Com um cálice de Porto, Vinhos Verdes da região ou espumante, este doce deixa qualquer um saciado, tendo ainda a vantagem de se preservar no tempo, com uma validade maior, até 12 dias. Sendo seco, muito diferente dos de Ovar ou Alfeizerão, húmidos por dentro, não convém, no entanto, exagerar, caso contrário corre o risco de se tornar resso.

Certo é que o pão-de-ló foi, depois do século XVIII, amplamente divulgado entre os conventos. Sabe-se da forte ligação entre a aristocracia e a realeza com os mosteiros. As receitas eram passadas com algum secretismo entre as meninas de famílias abastadas que optavam pela vida

monástica. O sucesso do bolo nos conventos radica não só na profusão de ovos e açúcar necessários como do resultado da sua leveza e delicadeza, sabor divinal que tinha tudo para se adaptar à esfera religiosa.

Os conventos terão aproveitado a popularidade do bolo transmitido pela sua proximidade com a família real e a aristocracia, a par do facto de terem em abundância duas das suas matérias-primas fundamentais: ovos e açúcar... Foi ouro sobre azul. Obviamente que depois adaptaram-no e criaram diferentes fórmulas, já que maioritariamente as claras batidas em castelo entram em grande parte do nosso receituário conventual. Bolo que reconforta, surge não só na Páscoa, mas também no Natal, sendo igualmente oferecido a famílias enlutadas como forma de dar ânimo. Diz-se ainda que era oferecido aos condenados à morte com um copo de Vinho do Porto. A partir de meados do século XVIII, quando foi decretada a extinção das Ordens Religiosas em Portugal, as freiras e monges foram confrontados com a necessidade de angariar dinheiro para seu sustento.

A venda de doces conventuais foi uma das formas encontradas para minimizar a sua situação financeira. Por isso, transmitiam, já fora dos conventos, receitas às mulheres que as acolhiam. Passando de geração em geração, o delicioso receituário de doces conventuais portugueses permanece assim vivo até os dias atuais.

Foi assim que também surgiu a receita de um dos mais célebres pães-de-ló portugueses: o Pão-de-ló de Margaride, que teve a honra de poder usar as armas ducais da Casa Real, por alvará de D. Carlos. Por carta particular, timbrada com as armas dos Duques de Bragança, recebe em 1888, a honra de ser fornecedora oficial da Casa Real. Nesta época de Páscoa, "ser tratado a pão-de-ló" é mais conveniente que nunca. As opções são múltiplas, mas se quiser fazê-lo em casa, deixamos três versões para experimentar: a original, a "afrancesada" e uma versão que se tornou já num clássico português.

São várias as formas de fazer o bolo. Margaride, Ovar, Arouca, Alfeizerão (antigo Convento de Cós, perto de Alcobaça), de Vizela (bolinho, de formato retangular e regado com xarope de açúcar), pão-de-ló de Freitas (Amarante, feito com dois tipos de farinha - fécula e farinha de arroz), de Famalicão (Mosteiro de Landim que se bate por mais tempo), pão-de-ló de Mirandela, com limão, de Figueiró dos Vinhos, Alpiarça ou Rio Maior, são múltiplas as versões de um mesmo bolo batizado assim na Idade Média.

Quer escolher um **vinho**?
Selecionar um **restaurante**?
Preparar um fim de semana num **enoturismo**?

O novo portal da **REVISTA DE VINHOS** ajuda, nisso e em muito mais...



NOTÍCIAS • ENTREVISTAS • REPORTAGENS • ARTIGOS DE OPINIÃO
• GUIAS DE VINHOS, DE BARES E DE RESTAURANTES • FOTOGALERIAS • VÍDEOS

WWW.REVISTADEVINHOS.PT

No Facebook, Twitter, Instagram, Pinterest e You Tube. Na aplicação para tablets e smartphones.

Estamos juntos em todo o lado!



VINHO E PÃO-DE-LÓ DE MARGARIDE

O pão-de-ló, ou pão leve de Margaride, é tão simples e ao mesmo tempo tão único. Nasce daquela combinação de pouquíssimos ingredientes, ambiente e genialidade humana. Segundo o Frei Domingos Vieira, no dicionário português de 1873, o ló "é uma tela mui fina e rara", que torna o ar sólido, para depois sublimar-se na boca. Que vinho harmonizaremos sem penalizar a leveza diáfana deste clássico da doçaria portuguesa?

texto Guilherme Corrêa DIP WSET · fotos Daniel Luciano

Antes de chegarmos ao nosso pão-de-ló de Margaride, a primeira premissa a ter em conta para harmonizar receitas que envolvem açúcar na composição, é o princípio da concordância. Como o próprio nome sugere, alguns parâmetros do prato ou ingrediente em questão não devem ser contrapostos a alguns parâmetros do vinho - neste caso o princípio da contraposição -, antes devem corresponder a características análogas da bebida. Exemplificando através de um caso clássico, ainda que bastante discutido mundialmente, de harmonização por contraposição: pratos que carregam uma sensação de dureza de tendência ácida, derivada do emprego de vinagre, ou citrinos, não deveriam ser servidos com vinhos cujo equilíbrio está voltado para a frescura ácida, o que resulta num realce sinérgico e cumulativo do sabor fundamental da acidez. Pratos ácidos agradecem a contraposição de vinhos governados pela maciez do álcool, glicérica ou dos açúcares residuais, de modo a mitigar a sensação de dureza do alimento e assim proporcionar um conjunto reconfortante, de maior equilíbrio global.

E quais são as sensações de um prato ou ingrediente que devem estar, pelas regras da harmonização, em concordância com as sensações perceptíveis de um vinho? Em primeiro lugar, consideremos a aromaticidade de um prato, ou a riqueza de aromas que resulta do emprego de ervas e bolbos aromáticos, queijos intensos, café e licores e especiarias de um modo geral. Se à mesa temos aromas intensos (ou subtis), devemos eleger vinhos exuberantes (ou delicados) para que haja uma conversa em bom tom entre os nubentes. Em segundo lugar e na mesma linha de raciocínio, a persistência gosto-olfativa de um prato deve concordar em duração temporal com a persistência aromática de um vinho. Por isso, os perenais aromas das trufas frescas são fabulosos quando encontram vinhos monumentais na persistência, como os grandes Barolos e Borgonhas. E temos por isso que ter muita certeza quanto ao prolongamento dos sabores de uma sobremesa para colocá-la ao lado de um grande Madeira, com o retropalato que dura longos minutos. Em terceiro lugar - e de muito interesse para o nosso protagonista -, está uma lei quase inviolável para os profissionais da enogastronomia: o nível de doçura de um alimento deve encontrar respaldo no nível de doçura do vinho, para que aquele não desnude o lado da dureza deste, mantendo-se íntegro no equilíbrio.

Chegados a este ponto, importa diferenciar entre tendência para o doce de doçura propriamente dita. O inteligente método de harmonização da escola italiana identifica diversos alimentos que transmitem uma sensação clara,

porém delicada e não dominante, de doçura, algo como uma tendência para o doce, a qual pode e deve ser contraposta a elementos de dureza no vinho, como a acidez. Pratos amiláceos, como massas e arroz, hortícolas como as cenouras, abóboras e batatas, crustáceos de um modo geral ou moluscos como as vieiras, carregam aquela delicada percepção adocicada que tanto agradece a presença de acidez, sapidez mineral ou gás carbónico no vinho.

No caso das sobremesas, com ingredientes e receitas nas quais a sensação de doçura é mais do que uma leve tendência e assume o protagonismo no equilíbrio final, usar a contraposição como princípio de harmonização é um suicídio enogastronómico. Passe o exagero e com o devido respeito pelas subjetividades do gosto, o que nós, sommeliers, praticamos e aprendemos ao longo de anos de ofício é que, quando há doçura na mesa, é fundamental termos o mesmo nível de doçura no vinho a harmonizar. Dessa forma, desaconselho veementemente escolher vinhos tranquilos secos com sobremesas, confeitaria e pastelaria em geral e mesmo espumantes com alguma dosagem de açúcar, mas ainda relativamente secos no equilíbrio, como é o caso da categoria de doçura mais comercializada - Bruto.

Em resumo, no delicioso mundo dos açucarados, é fundamental analisar qual o grau de percepção da sensação gustativa de doçura e escolher um vinho que apresente um grau equivalente para conseguir um casamento harmonioso. Fixando as outras variáveis, como perfil aromático, acidez, sapidez ou álcool, um bom exemplo para ilustrar este ajuste de doçura seria o da incrível harmonia do dulcíssimo pudim Abade de Priscos com Vinho Madeira. O casamento fica cada vez mais harmonioso e interessante à medida que vamos subindo o nível de doçura do vinho das categorias mais secas Sercial e Verdelho, para as categorias mais doces Boal e Malvasia.

Pão-de-ló de Margaride: características para harmonização

O fabrico do pão-de-ló, ou pão leve, na antiga freguesia de Margaride, no concelho de Felgueiras, data de há mais de um século e meio. O tradicional pão-de-ló da casa Leonor Rosa da Silva é orgulhosamente produzido na mesma casa desde 1875, com os mesmos processos e ingredientes. Uma renda extremamente delicada que aprisiona o ar. Os sabores são extraordinariamente simples e equilibrados, sente-se a chancela dos ovos com açúcar no forno a lenha ao abrir a belíssima embalagem e a boca enche-se de água numa reação imediata. Como a parte lipídica dos ovos

Passe o exagero e com o devido respeito pelas subjetividades do gosto, o que nós, sommeliers, praticamos e aprendemos ao longo de anos de ofício é que, quando há doçura na mesa, é fundamental termos o mesmo nível de doçura no vinho a harmonizar.

concentra-se nas gemas, espera-se que o pão seja rico em gordura sólida, ou de textura mais densa. Puro engano. O pão-de-ló de Margaride quase flutua com a sua leveza etérea, uma espuma sólida e voluptuosa de granulosidade fina, deliciosa de rasgar com as mãos e levar à boca para se desfazer quase que milagrosamente, como se fosse uma sublimação física do estado sólido ao gasoso.

Além da delicadeza aromática, que impõe a escolha de vinhos igualmente contidos ou pelo menos não exuberantes olfativamente, o grau de doçura deste clássico da pasteleria portuguesa é moderado, situando-se a meio da escala de percepção do sabor doce, excluindo assim vinhos muito ricos em açúcares residuais.

Testes

A tradição é servir um cálice de Porto das categorias mais simples, Ruby ou Tawny, ou mesmo algum vinho branco ou espumante da região dos Vinhos Verdes, com o pão-de-ló de Margaride. Por razões técnicas antes explicadas, este sommelier desaconselharia a escolha de vinhos totalmente secos para a harmonização; estes tendem a realçar o lado da dureza (ácidos, sapidez e taninos quando for o caso) no confronto com alimentos que apresentem sensação de doçura. Da região dos Vinhos Verdes, acredito que um espumante Meio Seco, que pela legislação deve conter entre 32 e 50 gramas por litro de açúcar, seja ainda a melhor opção local. Um espumante estrangeiro que resulta magnífico com este tipo de pão leve e aéreo, não muito doce, é o Asti Spumante da região do Piemonte, em Itália. Na sua pátria é o parceiro perfeito, tanto para o Panettone com frutas cristalizadas, como para o Pandoro mais leve e sem nenhum ingrediente extra adicionado ao "impasto". Em relação aos fortificados, as harmonizações são muito confortáveis e inspiradoras, mas é fundamental um ajuste quanto à estrutura, complexidade e teor de doçura do vinho candidato ao bom casamento. Testei seis fortificados com o pão-de-ló de Margaride da casa Leonor Rosa; eis os resultados obtidos.

PORTO BRANCO

Foi o grande vencedor da harmonização. Um Porto Branco de entrada de gama, seco, de estilo mais frutado do que oxidativo. O perfil, mais contido no olfato, não se sobrepôs aos delicados aromas do pão-de-ló. Abro aqui um parêntesis sobre os Portos Brancos. Estes vinhos vivem um momento de crescente interesse e renovação. Há muitos estilos dentro da categoria, tanto em termos de doçura, percorrendo a escala completa dos extra-secos aos muito doces, como em maturação, indo dos frutados, frescos e minerais, com poucos anos em balseiro, aos extremamente complexos e oxidativos, incluindo os vinhos com indicação de idade - 10, 20, 30 ou 40 anos - e até os Brancos Colheita. Para o nosso protagonista, os melhores Portos Brancos encontram-se numa faixa entre os não muito doces, nem muito extra-secos (por lei menos de 40g por litro de açúcar). Neste caso optáramos pelos Secos (entre 40 e 65g/l) ou, no máximo, Meio-secos (65 a 90g/l). Nem pensar nos melíferos Lágrima! No que diz respeito à riqueza olfativa, os grandes Portos Brancos, com longo amadurecimento, são ricos, complexos e perfumados demais para dialogar de igual para igual com o deliciosamente tímido pão-de-ló de Margaride. Prefira os mais secos e modernos no estilo - e os mais económicos entrada de gama, embora dos melhores produtores da região. Na harmonização, por vezes menos é mais!

PORTO TAWNY

Quando provei um Tawny clássico de um produtor desta categoria que muito admiro, com o pão-de-ló de Margaride, percebi de imediato que algo não encaixava. Uma incongruência em relação à cor, aos aromas e sabores. Enquanto o Porto Branco entrou na espuma sólida do pão-de-ló e enalteceu a sua delicada trama de sabores, o Tawny atropelou impiedosamente a sua finura.

PORTO RUBY

Se com o Tawny mais delicado na potência de fruta já tínhamos um casamento sem diálogo, aqui o monólogo do vinho ficou ainda mais ensurdecedor. Definitivamente, não há lugar para tanta fruta vermelha neste casamento.

PORTO 10 ANOS

Mais uma vez, o vinho mostrou-se muito acima do pão-de-ló, em estrutura e complexidade. A acidez mais alta pela concentração, com a evolução, também começou a sair do equilíbrio.

CARCAVELOS 10 ANOS

O poderoso carácter marinho do Carcavelos, aliado à austeridade gustativa marcada pela secura e sapidez, passaram como uma onda por cima da espuma sólida do pão-de-ló. Sobre tudo do vinho neste confronto: aroma, estrutura, acidez e salinidade.

VERDELHO MADEIRA 10 ANOS

Ainda menos harmónica foi a prova do pão-de-ló com um pungente Verdelho 10 Anos. Madeira com Margaride não dá casamento. A electricidade deste vinho fumado, vulcânico, tenso e muito fresco parece não ser conduzida pela textura porosa do pão. Por isso a arte e a técnica de harmonizar são tão importantes: não adianta que vinho e alimento sejam excelentes se, quando dão as mãos, não flui qualquer paixão entre eles.



VALLEGRE
PORTO WINES
A CADA TEMPO,
UMA NOTA VIBRANTE.



AQUI ESTÃO
AS NOTAS CERTAS
PARA TODOS
OS TEMPOS.

WWW.VALLEGRE.PT

LEONOR DE SOUSA BASTOS

DOCE POESIA

texto Fátima Iken · fotos Daniel Luciano



De forma quase mágica conseguiu colocar em cima da mesa esta receita com cinco séculos

Para recriar de forma inédita esta receita histórica, escolhemos alguém especial à altura deste desafio: Leonor de Sousa Bastos, que deixou tudo pelo amor à arte de criar doces. Com perícia, tempo e coração, reproduziu a fórmula de "pao de llo" do século XVI que consta do primeiro manuscrito de cozinha portuguesa. O seu blogue, *Flagrante Delícia*, é pura poesia e uma perdição para os olhos e a gula. Aliás, mergulha-se nos olhos de Leonor como quem cai numa nuvem de açúcar em pó. Talvez por isso mesmo a arte de criar doces bata a compasso com as palavras. A literatura, tal como a doçaria, consta dos seus amores primeiros.

De forma quase mágica conseguiu colocar em cima da mesa esta receita com cinco séculos, que nada tem a ver com o pão-de-ló que hoje conhecemos, uma aventura divertida "mas também de muita responsabilidade", como nos confessou. "O mais curioso é que se assemelha muito à cultura vegan dos dias de hoje, sem farinha de trigo, sem ovos, só com amêndoa", afirma. Leonor largou os calhaços do Código Civil quando estava já a finalizar o curso de advocacia na "Católica" para abraçar de alma e coração a sua paixão pela cozinha, num apelo à memória da avó, de forma a recriar um receituário que se poderia ter perdido.

Decidiu para isso fazer as malas e voar até a um curso de cozinha em Palma de Maiorca, a Escola D'Hoteleria de les Illes Balears, fazendo a seguir uma pós-graduação em Alta Cozinha. Segue depois em 2009 para um curso de pastelaria na escola Espai Sucre em Barcelona sob a orientação de Xano Saguer e Jordi Butrón, tendo passado ainda pelas cozinhas de Rafa Sanchez (Sheraton Arabella, Maiorca, 1 estrela Michelin) e Oriol Balaguer (Barcelona, MMAPE 93).

Regressou a Portugal em 2010, onde realiza trabalhos de consultoria e dá formação na área da pastelaria.

Em 2008, criou o *Flagrante Delícia*, o primeiro blogue português dedicado à pastelaria, que tem recebido, ao longo destes dez anos, diversas referências em publicações nacionais e internacionais. Já mais recentemente,

lançou a empresa *Utopia*, que se dedica à produção e venda de sobremesas. É autora de vários livros, colaboradora de jornais e revistas de referência e participa em diversos eventos na área de pastelaria.

Refira-se que a arte de ser pasteleiro surge apenas documentada a partir do século XV, no território português, se bem que os gregos e romanos já faziam doces... com mel, mas faziam. Inicialmente, o pasteleiro era considerado "um oficial que faz pastéis" para a Casa Real. Só que esses pastéis eram, no princípio, salgados ou empadas (de lampreia, carne de vaca, carneiro ou peixe). O ofício associa-se à cozinha régia e é regulado para impedir falcatruas, como usar bode em vez de carneiro para os picados dos pastéis, o que era punido por lei, por exemplo.

A pastelaria como hoje a conhecemos começou a bulir com maior expressividade no século XVI, sobretudo pelo impulso de Catarina de Médicis. A frangipane, a massa de choux, os macarons, as tartes de amêndoa de Ragenau, a massa folhada, os croissants, a babá vão configurando a fama doce, já com o açúcar presente. Será, contudo, no século XVIII e XIX que se expande, sobretudo com o grande Câreme. Em Portugal, é sobretudo nos conventos que a imaginação dá asas ao açúcar a partir do século XVI, criando alguns dos mais delicados e sedutores doces de que há memória.

Receita original do manuscrito da Infanta D. Maria (século XVI) – primeira receita de pão-de-ló

“Pao de llo”

A um arrátel de açúcar clarificado, amosta que faça espelho na colher depois de deitada a água flor. Então tirem-no fora e deitem-lhe um arrátel de amêndoas que não sejam bem pisadas e mexam-no muito bem. Então o tornem ao fogo e seja o fogo brando; e seja sempre no fogo mexido. E tirem-no algumas vezes donde dê o ar, porque se faz alvo. E para saber quando é cozido, tomem amosta, e como desapegar do prato é cozido. E deitem-no num tabuleiro molhado e seja estendido com uma colher de maneira que não fique basto, senão crespo. Então o fareis em talladas da feição que quiserdes.

1/TRADUÇÃO DA RECEITA ORIGINAL DO MANUSCRITO DA INFANTA D. MARIA (SÉCULO XVI):

Ingredientes:

450 grs de açúcar
200 ml de água de rosas
450 grs de amêndoa pelada e pouco triturada (deve ser moída mas com alguma textura e não em pó)

Preparação:

- 1/ Preparar um tabuleiro para colocar o doce.
- 2/ Num tacho, colocar ao lume o açúcar com a água de rosas e deixar ferver até obter ponto de pérola (108° C).
- 3/ Retirar do lume e juntar a amêndoa, mexendo bem e coloca-se a apanhar vento até ficar esbranquiçado.
- 4/ Colocar a mistura novamente em lume brando e, sem parar de mexer, deixar que engrosse e se descole das paredes do tacho.
- 5/ (Se a mistura começar a ganhar cor, ir retirando o tacho do lume e colocar ao ar, mexendo para que coza uniformemente. O doce deve ficar espesso e esbranquiçado).
- 6/ Colocar o doce no tabuleiro molhado com água e alisar com uma colher ou com uma espátula.
- 7/ Deixar arrefecer completamente e cortar em fatias.



🕒 03:00h
👤 6
grau de dificuldade: médio

Receita original do livro de Lucas Rigaud (1780)

Pão de ló ou bolos de Saboya (Capítulo “Dos Pudins à Ingleza e outros entremeios”)

Deitem em huma tigella 20 gemmas de ovos e tanto de açúcar como pesarão os ovos, casca de limão ralada e flor de laranjeira de conserva. Bate-se com duas colheres pelo espaço de meia-hora. Deitam-se depois as claras batidas em nevado e depois de bem misturado com as gemmas vai-se deitando pouco a pouco e com cuidado a farinha, tanta quanto pesarão metade dos ovos. Depois, deita-se a massa em hua peça de cobre, da figura que lhe parecer, untada primeiro com manteiga clarificada e meta-se a cozer em forno com calor moderado, ao tempo de hora meia ou duas horas. Depois de cozido e de boa cor, sirva-se assim mesmo ao natural ou quando não com uma calda feita de açúcar fino, clara de ovo e sumo de limão.

2 / RECEITA DO PÃO-DE-LÓ DE MARGARIDE

Para 1kg

Ingredientes:

22 ovos (19 gemas e três claras)
325 gramas de açúcar
150 gramas de farinha

Preparação:

- 1/ Bata 19 gemas com o açúcar, juntando três claras, durante cerca de 40 minutos, até a massa fazer bolhas (“abrir”). Junte com cuidado a farinha peneirada e incorpore bem.
- 2/ Leve a formas forradas a papel e antes untadas com manteiga e meta no forno cerca de 40 minutos a 220 graus.

🕒 02:30h
👤 6
grau de dificuldade: médio

MITO

NEM MÍTICO NEM BANAL

MITO
restaurant for
ends

É um dos restaurantes mais badalados entre uma geração mais jovem de gastrónomos do Porto e percebe-se porquê: o espaço contemporâneo é agradável e a carta é arrojada, mas ao mesmo tempo joga num certo conforto. Contudo, nesta experiência houve algum desacerto a corrigir.

texto Miguel Pires · fotos Daniel Luciano



Caro leitor, com todo o respeito por todos os lugares do Porto que oferecem uma digníssima cozinha regional, se não gosta de se aventurar minimamente por sabores do mundo, então o restaurante da crítica deste mês não é para si. Aviso, igualmente, que este também não é um daqueles lugares populares que serve francesinhas, cachorrinhos, pizzas ou hambúrgueres. Porém, o Mito, do chefe Pedro Braga, na Baixa portuense, é um lugar acolhedor, com uma carta abrangente, com pratos mais arrojados e outros de conforto, que convidam à partilha.

Ainda antes de chegar ao restaurante, já tinha ficado com água na boca ao consultar o menu online. É que, entre as vinte e tal propostas, uma boa parte delas pareciam-me prometedoras. Exemplos? Os mexilhões em pickle, nabo, rabanete, maçã, funcho e chicória; a beterraba assada, queijo chèvre e tangerina; e o tártaro com tutano, sementes mostarda, couve crespa, gema e jus de carne. Isto nas entradas frias. Nas quentes, tinha curiosidade de experimentar os croquetes de boi velho com maionese de chouriço; o bao de caranguejo de casca mole; as bolinhas de berlim com creme de pata negra e bacon; ou as asas de frango tandoori com iogurte de pepino e lima.

Também as propostas “no carvão” pareciam-me apetecíveis, a cenoura assada com grão-de-bico, gelado de beterraba, queijo feta e húmus; o tutano com crosta de camarão, especiarias asiáticas, coentros e lima; ou a língua de vaca grelhada, jus de teriyaki, puré de batata, e ovo, tal como as propostas de “conforto” - que dão para duas pessoas - como o arroz de tamboril, camarão, caril, sriracha e coentros; o costeletão maturado de 40 dias com batata frita, aros de cebola e couve-flor assada ou o linguado grelhado inteiro, manteiga noisette, lima, pak choi, alcaparras e batata - já para não falar nas sobremesas, a rabanada de matcha com gelado

de bacon, xarope de ácer, o cheesecake de Gorgonzola com gelado goiaba, ou o “Sticky toffee pudding”.

Desmistificando o Mito

Claro que, mesmo acompanhado por outra pessoa, não era humanamente possível provar todos estes pratos. Ainda assim, conseguimos experimentar uma boa parte. Foi num almoço, num dia de semana de fins de Janeiro. A sala de pé direito alto estava cheia, devido aos menus acessíveis de almoço que variam entre os 9,80 e os 15,50 € - uma fórmula que vários restaurantes de cozinha criativa no Porto adotam e que não tem paralelo, a este nível de preços, em Lisboa, por exemplo. Ao almoço, apesar de a carta incluir os pratos que descrevi acima, deu para perceber que os mesmos são opção, sobretudo, ao jantar, pelo que, inclusive, foi necessário o empregado confirmar com o chefe se poderiam ser servidos naquele período - foi possível, ainda que nem todos estivessem disponíveis.

Começámos pelos croquetes, fritos com primor e suculentos por dentro, porém demasiado amenos no sabor, para o que se espera de um cozinhado com boi velho - algo que nem a maionese de chouriço arrebitou. Na mesma leva vieram ainda os mexilhões em pickle, nabo, rabanete, maçã, funcho e chicória, uma agradável e fresca entrada fria, e as asas de frango tandoori, com um contrastante molho de iogurte de pepino e lima, que marcharam muito bem. Gostei bastante da língua de vaca grelhada, macia e com um agradável toque do fumo do carvão, devidamente acompanhada de um guloso puré de batata. O molho com um toque oriental resultou e só a consistência do ovo, que foi além na cozedura, borrou ligeiramente a pintura.



CLASSIFICAÇÃO

COZINHA 16

SALA 16

VINHOS 16

No capítulo dos vinhos, o Mito apresenta uma quantidade razoável de referências, com quatro dezenas de rótulos, de grandes e de pequenos produtores.

MITO

Rua de José Falcão, 183, 4050-317 Porto.
T: 222 081 059

Horário de restaurante:
12h30-15h00 e 19h30 às 23h00. Encerra à segunda-feira ao jantar, sábado ao almoço e domingo o dia inteiro. Sexta-feira o jantar prolonga-se até à 01h00 e ao Sábado até às 24h00.

Preço médio por pessoa, com bebidas:
30/40 €. Por esta refeição, pagou-se 110 € (2 pessoas). De 2ª a 6ª, há um menu de almoço de 9,80 € a 15,50 €.

Na proposta seguinte, o tutano veio num osso serrado ao meio, à la St. John, o mítico restaurante "nose to tail" de Fergus Henderson, em Londres. Era um dos pratos de que mais esperava. Infelizmente não confirmou as expectativas. É que o tutano apareceu demasiado envergonhado, quer na textura (que não se sentia), quer no sabor, com a crosta de camarão a sobrepor-se em demasia. No fundo, parecia uma proposta para agradar a quem não aprecia muito este delicioso tecido gelatinoso, o que é estranho, porque ninguém pede um prato com um ingrediente destes se não for um adepto. Já o linguado esteve bem, cozinhado no carvão, no ponto certo, e servido inteiro, com uma deliciosa manteiga noisette, batata e couve pak choi.

As (boas) decadentes sobremesas

Nas sobremesas o chefe Pedro Braga não entra na onda vegetal meio sem açúcar que se tornou comum em muitos restaurantes contemporâneos desta última década. Antes pelo contrário. Os seus postres são bem doces e decadentes (no bom sentido) e, mesmo que não se consigam comer até à última colherada, não dá para os dispensar, seja a rabanada de macha com um inusitado, mas interessante, gelado de bacon e presunto, ou o pornográfico e denso "sticky toffee pudding".

No capítulo dos vinhos, o Mito apresenta uma quantidade razoável de referências, com quatro dezenas de rótulos, de grandes e de pequenos produtores, embora seja pouco ousada em termos de variedade de estilos, para quem tenta fugir à banalidade na cozinha.

Em termos de serviço, tudo correu de forma correta. Quem nos atendeu fê-lo com simpatia e eficiência. No final, na visita que o chefe Pedro Braga fez à mesa deu para perceber que estava a atravessar um momento menos bom na cozinha, devido à saída do seu subchefe. É provável que tenha sido isso que levou aos vários desacertos relatados acima e que quando este texto for publicado já estejam resolvidos. Pelo menos assim o espero, porque estou convencido que todos por ali terão mais e melhor para dar.

PORTO MESÃO

Reserva TAWNY Reserve
DOURO VALLEY - PORTUGAL

Este vinho do Porto - Tawny Reserva nasceu e envelheceu em terras de Mesão Frio, pórtico de entrada do vale do Douro. Este "Relíquias", resultado da seleção das quatro barricas mais antigas, deram origem a este exuberante e elegante vinho de cor âmbar, aroma intenso e complexo de um tawny muito velho, textura suave e cremosa.

EDIÇÃO LIMITADA



ADEGA
MESÃO FRIO
SINCE 1950



acmf.vinhos@gmail.com
Tel. 254891463

www.acmf.pt



Encantos de Lisboa

É no sopé da montanha de Montejunto que fica este espaço singular, a apenas 50 minutos de Lisboa.

Integrado na adega da Quinta do Gradil, privilegia de uma paisagem de vinhas e montanha que convidam à harmonia com a natureza, enquanto desfruta de uma inesquecível experiência eno-gastronómica.

Informações e reservas:
T. +351 914 909 216
E. enoturismo@quintadogradil.pt

QUINTA DO GRADIL

ASSINE JÁ!
24 EDIÇÕES POR APENAS 86€

... e ganhe 1 voucher para almoço harmonizado com vinhos Quinta do Gradil e visita guiada, para duas pessoas!

OFERTA VÁLIDA A PARTIR DE 15 DE ABRIL ATÉ FINAL DO ANO, EXCETUANDO OS MESES DE SETEMBRO E OUTUBRO. RESERVA OBRIGATORIA, SUJEITA A DISPONIBILIDADE E CONFIRMAÇÃO PRÉVIA PELA QUINTA DO GRADIL. OFERTA LIMITADA AOS PRIMEIROS 15 NOVOS ASSINANTES.



Envie para: VASP PREMIUM / Linha direta de apoio ao assinante: (+351) 214 337 036 / assinaturas@vasp.pt
MLP - Quinta do Grajal - Venda Seca, 2739-511 Aigualva Cacém

Horário de atendimento - linha de apoio ao cliente
Dias úteis: 9h-13h / 14h-18h

SIM, desejo assinar a Revista de Vinhos - A Essência do Vinho por 24 edições no valor de 86,00€. Campanha exclusiva para uma assinatura válida por um ano, concretizada por transferência bancária.

ATENÇÃO: TODOS OS CAMPOS SÃO DE PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO, EM MAIÚSCULAS.

Nome Completo
Data de Nascimento / / Morada
Cód. Postal - Localidade Tel. Telem.
E-mail N° Contribuinte Desejo Fatura

FORMA DE PAGAMENTO: Transferência bancária: "Autorização de pagamento - Exmos. Srs., por débito em conta e através do NIB que indico abaixo, queiram proceder ao pagamento da minha subscrição da Revista de Vinhos - A Essência do Vinho, a favor da Vasp Premium. A minha assinatura renovar-se-á automaticamente até que vos comunique a minha intenção de não renovar". Pagamento recorrente.

Autorização de Débito Direto SEPA Referência da autorização (ADD) a completar pelo credor.

IBAN / N° DE CONTA

BIC SWIFT

Nome do Titular

Data / /

Assinatura

Oferta a beneficiar após boa cobrança

Os dados recolhidos são processados automaticamente pela Vasp Premium. Destinam-se à gestão do seu pedido e à apresentação de futuras propostas de cariz promocional. O acesso aos dados está garantido assim como a respetiva oposição e limitação de tratamento, portabilidade, retificação e eliminação. O direito de apresentar reclamações também se encontra consagrado. Autorizo receber respostas comerciais de outras entidades: Sim Não

*PREÇO PARA PORTUGAL CONTINENTAL.

Provas do Mês

PAINEL DE PROVAS



Nuno Guedes Vaz Pires
Diretor Revista de Vinhos



Alexandre Lalas
Crítico de vinhos e wine educator



António Lopes
Sommelier



Célia Lourenço
Crítica de vinhos e de gastronomia



Guilherme Corrêa
Sommelier



João Chambel
Sommelier



José João Santos
Crítico de vinhos



Luís Costa
Redator Revista de Vinhos



Manuel Moreira
Sommelier e wine educator



Rodolfo Tristão
Sommelier

CLASSIFICAÇÃO

19 - 20
Excelente

17 - 18,5
Superior

15 - 16,5
Bom

13 - 14,5
Médio

0 - 12,5
Não Classificado

A Revista de Vinhos utiliza a ficha de prova e parâmetros de avaliação da "Wine & Spirits Education Trust". Em prova cega, classifica os vinhos de zero a 20 valores, sendo que apenas publica avaliações de vinhos que atinjam mínimos de 13 pontos. Usa copos Riedel e os preços indicados são os recomendados pelo produtor. "Altamente

Recomendados" são os vinhos mais surpreendentes; "Boas Compras", os vinhos de melhor relação qualidade/preço. Cada nota de prova reflete a opinião da revista, estando identificada pelas iniciais do respetivo provador. Nuno Guedes Vaz Pires, diretor da Revista de Vinhos, exerce o voto de qualidade na tomada de decisões.



Confira estas e outras notas de prova na aplicação para tablets e smartphones da Revista de Vinhos. www.revistadevinhos.pt

ALENTEJO

17,5

HERDADE DO PESO ESSÊNCIA DO PESO 2014

Alentejo / Tinto / Sogrape Vinhos

Rubi profundo. Impressionante complexidade olfativa, camadas terrosas, especiadas e animais intercaladas com fruta negra. A boca é monumental, massiva em taninos doces, cremosa e muito bem equilibrada pela frescura natural. Longo final balsâmico e frutado. GC Consumo: 2019-2028
22,50 € / 16°C



17,5

HERDADE DO PESO ESSÊNCIA DO PESO 2015

Alentejo / Tinto / Sogrape Vinhos

Rubi. Cereja vermelha, alguma framboesa e balsâmicos. Tem frescura, tanino firme e final tenso. Claramente gastronómico. NP Consumo: 2019-2028
22,50 € / 16°C



17,5

MIGUEL MARIA GENUS GENERATIONES ALFROCHEIRO 2015

Alentejo / Tinto / Paulo Laureano Vinus

Cor granada de bom porte. Nariz bonito, média extensão, notas de cereja e ameixa, torrado e especiarias. Salame. Na boca é suculento, seco e afinado. MM Consumo: 2019 - 2025
20,69 € / 16°C



17

CORTES DE CIMA TOURIGA NACIONAL 2015

Alentejo / Tinto / Cortes de Cima

Rubi. Floral de violeta, amora e especiaria. A barrica está lá mas quase não se sente. Tanino seco, estrutura equilibrada, final elegante e com apontamento vegetal e terroso. JJS Consumo: 2019-2025
30,50 € / 16°C



17

COTEIS TOURIGA NACIONAL 2017

Regional Alentejano / Tinto / Herdade dos Coteis

Rubi. Violeta, cereja, amora, leve vegetal e breve especiaria. Equilíbrio entre álcool e acidez, tanino suave e final muito fresco. JJS Consumo: 2019-2028
10,00 € / 16°C



17

ESPORÃO VINHA DAS PALMEIRAS 2013

Alentejo / Tinto / Esporão

Concentrado sem ser opaco. Fruta madura, bagas pretas, ameixa preta, subtil confitado e balsâmico. Chocolate, café, cravinho e pimenta preta. Poderoso na boca. Taninos densos e polidos. Sensação de frescura sempre implícita. Longo e perfumado. MM Consumo: 2019 - 2024
39,65 € / 16°C



17

FORAL DE ÉVORA COLHEITA 2017

Alentejo / Branco / Fundação Eugénio de Almeida

Amarelo limão. Aromas complexos a fruta de árvore, flores brancas, curiosa nota química e fundo herbáceo a dar frescura. Na boca evidencia bela acidez, tensão, profundidade e persistência. LC Consumo: 2019-2024
9,00 € / 11°C



17

PAULO LAUREANO SELECTIO TINTA GROSSA 2015

Alentejo / Tinto / Paulo Laureano Vinus

Granada de boa compleição. Boa fruta, ligeiro balsâmico, especiarias, morango em compota, certo drop, suave e agradável. Corpo médio e estrutura a condizer. MM Consumo: 2019 - 2025
32,50 € / 16°C



17

SANTA VITÓRIA TOURIGA NACIONAL 2015

Alentejo / Tinto / Casa Santa Vitória

Rubi. Nariz com perfil balsâmico, fruta preta discreta, alguma ginja, especiarias e caruma. Na boca é redondo, com amplitude, guloso, muito acetinado, taninos maduros, grande equilíbrio. Um vinho prazenteiro. LC Consumo: 2019-2025
18,00 € / 16°C

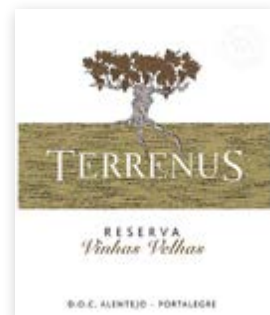


17

TERRENUS RESERVA VINHAS VELHAS 2016

Alentejo / Branco / Rui Reguinga

Nariz de boa complexidade, cativa pela fruta sem cair em excessos. Muitos citrinos, subtil toque cristalizado, alperce seco, flores brancas, resina, pimenta branca e vinco mineral. Boa estrutura na boca, seco, fruta e alusões de avelã, estragão. Atraente e com belos detalhes. MM Consumo: 2018 - 2025
30,00 € / 11°C



**05 - 13
MAIO 2019**

www.finewinesfoodfair.com



- 20** CHEFS
Chefs
- 30** MICHELIN STARS
Estrelas Michelin
- 20** WINE MAKERS
Produtores de Vinho
- 15** GOURMET PRODUCERS
Produtores Gourmet
- 15** COUNTRIES
Países
- 5** MASTERCLASSES

ANDREAS CAMINADA *** · CHRISTIAN BAU *** · JACOB-JAN BOERMA *** · JAN HARTWIG ***

DIETER KOSCHINA ** · HANS NEUNER ** · KARLHEINZ HAUSER ** · OSCAR VELASCO ** · THOMAS ALLAN *
ÁLVARO GARRIDO * · DELFO SCHIAFFINO * · FRITZ HELFESRIEDER * · JOCHEN HELFESRIEDER * · JOÃO OLIVEIRA *
PHILIPPE VANHEULE * · MARTIN FAUSTER * · NIGEL HAWORTH * · ROBERTO CARTURAN * · LJUBOMIR STANISIC · RUI PRADO



17

TERRENUS VINHA DA AMMAIA AMPHORAE 2017

Alentejo / Tinto / Rui Reguinga

Púrpura. Sensação de fruta acabada de macerar, ameixa e cereja vermelhas, ligeiro balsâmico. Volumoso e quente, finaliza com nota que apela ao casamento com gastronomia rica em especiarias. NP Consumo: 2019-2026
30,00 € / 16°C

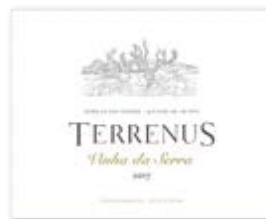


17

TERRENUS VINHA DA SERRA 2017

Regional Alentejano / Branco / Rui Reguinga

Nariz sofisticado. Amplo e fresco. Alusão mineral através de sugestões a sílex e pedra de fusil, junto com matriz herbal e limonados. Imensa estrutura na boca, camadas de textura, fruta elegante e final de gabarito. MM Consumo: 2019-2024
30,00 € / 11°C



16,5

HERDADE DA CAPELA RESERVA 2013

Alentejo / Tinto / Monte da Capela

Cor granada. Elegante complexidade balsâmica que traduz maturidade e boa evolução de garrafa. Fruta madura, tons confitados, zeste seca, fumados, especiarias e algum abaunilhado. Redondo, corpo moderado, polido que, com a fruta madura e riqueza balsâmica, indiciam prontidão no consumo. MM Consumo: 2019-2023
12,00 € / 16°C



16,5

HUMILITAS TOURIGA NACIONAL RESERVA 2015

Regional Alentejano / Tinto / Vinha das Virtudes

Rubi denso, quase opaco. Aromas a fruta preta, húmus, vapor de café e cogumelos. Na boca é redondo, com sensação de doçura, taninos maduros e algum défice de acidez. LC Consumo: 2019-2023
35,00 € / 16°C



16,5

MONSARAZ LICOROSO PREMIUM 2015

Alentejo / Fortificado / Carmim

Cor vermelho cereja. Aroma de cereja e compota de morango, nada complexo mas muito apelativo. Algum fumado, tostado e muito imediato. Muito fresco na boca. Ainda simples, mas muito sedutor. MM Consumo: 2019-2025
10,98€ / 16°C



16,5

PAULO LAUREANO VINHAS VELHAS ORGANIC 2015

Alentejo / Tinto / Paulo Laureano Vinus

Cor granada de média concentração. Polido, harmónico, bagas azuis, maduro mas sem exagero. Certo herbal, floral muito elegante. Boca média, polido e fresco, taninos finos. Boa fruta. Barrica integrada, balsâmico, sente-se a garrafa. MM Consumo: 2019-2025
11,49 € / 16°C



16,5

TERESA LAUREANO GENUS GENERATIONES ORGANIC 2017

Alentejo / Rosé / Paulo Laureano Vinus

Cor aberta. Nariz muito curioso, aberto, arejado. Notas de groselha, morango e romã, caroço de cereja. Corpo leve, taninos muito finos, estilo descontraído, mas cheio de carácter. Surpreende pela persistência. MM Consumo: 2019-2025
9,45 € / 11°C



16

MONTE DO PINTOR 2016

Regional Alentejano / Tinto / Sociedade Agrícola Monte do Pintor

Rubi. Nariz marcado pela fruta preta, chocolate, muitas especiarias, algum rebuçado. Na boca é macio e redondo, equilibrado, com taninos escondidos, prontíssimo a beber e a gerar consensos. LC Consumo: 2019-2021
22,95 € / 16°C



15,5

VILLA ROMANU 2017

Regional Alentejano / Tinto / Herdade do Perdigão

Rubi. Aromas de fruta madura, mato rasteiro, notas de bosque, casca de pinheiro. Na boca é redondo e com taninos quase impercetíveis. Um vinho macio e elegante. A expressão acetinada da juventude. LC Consumo: 2019-2021
3,49 € / 16°C



15,5

VINEA 2017

Regional Alentejano / Branco / Fundação Eugénio de Almeida

Amarelo limão. Aromas a fruta de caroço, abacaxi, flores brancas e citrico de clementina. Na boca é untuoso, mas sempre acompanhado de um rasto de frescura, com acidez equilibrada e persistência. LC Consumo: 2019-2023
3,60 € / 11°C



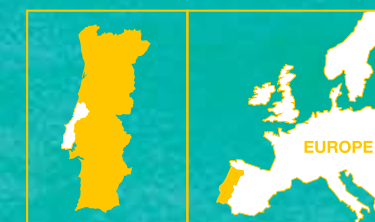
Vinhos de LISBOA

DESCOBRIR • VISITAR • PROVAR

“Lisboa entre as melhores regiões vitivinícolas para visitar em 2019”

“Wine Enthusiast”

“Procure o Selo de Qualidade na sua garrafa de vinho”



15,5



VINHA DO ALMO ESCOLHA 2016

Regional Alentejano / Tinto / Herdade do Perdigão

Cor rubi muito aberta. Aromas frutados e florais com "souplesse" e elegância. Especiarias (nota ligeira de açafraão) e vagem de baunilha. De corpo médio, macio e equilibrado, na boca é muito prazenteiro. LC Consumo: 2019-2021 8,00 € / 16°C



ALGARVE

16

MALACA CASTELÃO 2017

Regional Algarve / Tinto / Sociedade Agrícola Quinta da Malaca

Rubi denso com rebordo violeta. Nariz a fruta preta madura, chocolate, geleia de marmelo, mato rasteiro, mentolado ligeiro. Na boca é encorpado, intenso, volumoso, com taninos maduros e boa persistência. LC Consumo: 2019-2022 14,00 € / 16°C



BAIRRADA

17



CASA DE SAIMA BAGA BRUTO ESPUMANTE 2015

Bairrada / Espumante / Graça Maria da Silva Miranda

Alaranjado. Notas de pêssego e de cereja branca, perceção salina e iodada. Bolha persistente, acidez marcada, final tenso. A plasticidade da Baga em versão espumante Blanc de Noirs. JJS Consumo: 2019-2022 11,00 € / 8°C



17

CASA DE SAIMA RESERVA 2016

Bairrada / Tinto / Graça Maria da Silva Miranda

Rubi. Cereja, mirtilo, pimenta preta, alguma resina. De bom volume, é elegante e tem um apuro no final. Nota interessante de uma certa salinidade nesta fase. JJS Consumo: 2019-2025 8,00 € / 16°C



16,5

ATAÍDE SEMEDO BAGA / TOURIGA NACIONAL RESERVA ESPECIAL 2016

Bairrada / Tinto / Ataíde da Costa Martins Semedo

As castas surgem em igual percentagem de 50%. Ao floral do primeiro instante juntam-se a cereja vermelha madura e um leve balsâmico. Caloroso na boca, com nota de argila. É elegante e, sobretudo, gastronómico. JJS Consumo: 2019-2025 7,95 € / 16°C



16,5



ATAÍDE SEMEDO CUVÉE BRUTO ESPUMANTE 2015

Bairrada / Espumante / Ataíde da Costa Martins Semedo

Bical e Cerceal, complementados com Chardonnay e Pinot Noir. Cítricos, nota de pinha e de ligeira tosta. Cordão fino, boa mousse e acidez vincada. Finaliza bem, com frescura. JJS Consumo: 2019-2022 8,50 € / 8°C



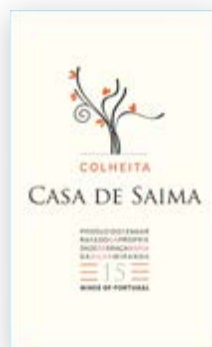
16,5



CASA DE SAIMA COLHEITA 2015

Bairrada / Tinto / Graça Maria da Silva Miranda

Rubi. Cereja vermelha, breve pimento, alguma pimenta preta, ligeiro balsâmico. Fino e elegante, com bom volume mas sempre fresco. Finaliza bem, a convidar para mais um copo. JJS Consumo: 2019-2024 6,00 € / 16°C



16,5



CASA DE SAIMA RESERVA BRUTO ESPUMANTE 2015

Bairrada / Espumante / Graça Maria da Silva Miranda

Amarelo limão, cordão fino, de boa intensidade. Salino, com notas de sílex, algum fumo e brioche. Acidez bem vincada, boa mousse, final longo e personalizado. JJS Consumo: 2019-2022 10,00 € / 8°C



16

CASA DE SAIMA PINOT NOIR 2017

Bairrada / Tinto / Graça Maria da Silva Miranda

Rubi aberto. Cereja, breve morango, algum balsâmico e piso florestal. Fresco, de acidez correta, fácil de se gostar. JJS Consumo: 2019-2022 17,00 € / 16°C



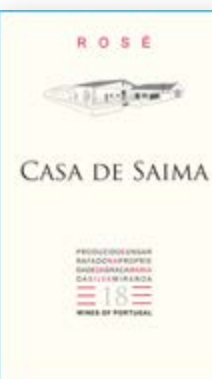
16



CASA DE SAIMA ROSÉ 2018

Bairrada / Rosé / Graça Maria da Silva Miranda

Rosa pálido. Notas delicadas de pétala de rosa, lichia, morango. Acidez correta, bem elaborado, de final fresco. JJS Consumo: 2019-2022 6,00 € / 11°C



gpembalagem

www.global-embalagem.pt



BEIRA INTERIOR

17,5

QUINTA DOS TERMOS RESERVA DO PATRÃO 2015

Beira Interior / Tinto / Quinta dos Termos

Rubi. Folha de chá preto, mirtilo, caruma, tinta-da-china e pimenta. Sensação terrosa, estrutura larga, grande acidez e final fresco. Um vinho de território. JJS Consumo: 2019-2027 11,00 € / 16°C



17,5

QUINTA DOS TERMOS RESERVA TALHÃO DA SERRA RUFETE 2016

Beira Interior / Tinto / Quinta dos Termos

Rubi aberto. Cereja vermelha, groselha preta, azeitona. Fresco e leve, com boa acidez e final muito agradável. NP Consumo: 2019-2024 15,00 € / 16°C



17,5

QUINTA DOS TERMOS RESERVA VINHA DAS COLMEIAS ALFROCHEIRO 2015

Beira Interior / Tinto / Quinta dos Termos

Fruta vermelha e bagas silvestres, silhueta floral e herbal dão vivacidade e carácter. Vigoroso e elegante na boca, estrutura firme, taninos texturados calibrados pela frescura. Crivo aromático na persistência final. MM Consumo: 2019 - 2016 15,50 € / 16°C



17,5

QUINTA DOS TERMOS RESERVA VINHAS VELHAS 2015

Beira Interior / Tinto / Quinta dos Termos

Cor granada. Fruta madura muito fina, bagas silvestres, cereja, envoltos num manto balsâmico. Muito bem na boca, esplendorosa dimensão de frescura, aliada aos taninos polidos mas bem presentes. Distinto e muito sedutor. MM Consumo: 2018 - 2026 9,19 € / 16°C



17

QUINTA DO CARDO COLHEITA TARDIA 2015

Beira Interior / Colheita Tardia / Agrocardo

Tonalidade amarela. Nariz de muita complexidade, vivacidade, fruta desidratada, verniz, tostado, fumado, profundo e fresco. Na boca é energético, vigoroso, acidez incrível, untuoso mas sem exagero. Muito salino. Bem interessante. MM Consumo: 2019 - 2025 18,00 € / 6°C



17

QUINTA DO CARDO VINHA LOMEDO SÍRIA 2015

Beira Interior / Branco / Quinta do Cardo

Cor de ouro. Elegante e subtilmente aromático, com casca de limão cristalizado, mineralidade e barrica muito bem enquadrada. A boca tem acidez vibrante, é ampla, sempre na linha da elegância sóbria. É estruturado, com a presença da madeira em evidência. Termina mineral, bem seco e sério. Um branco que poderá guardar alguns anos. 2018-2023 CL Consumo: 2019-2023 22,00 € / 11°C



DÃO

18

VILLA OLIVEIRA VINHAS DAS PEDRAS ALTAS 2014

Dão / Tinto / Casa da Passarella

Rubi. Balsâmico, com toque resinoso, e vegetal. Acidez vincada, tanino firme, final longo. Muito focado e em clara evolução. JJS Consumo: 2019-2028 35,00€ / 16°C



17,5

QUINTA DA ALAMEDA RESERVA ESPECIAL 2014

Dão / Tinto / Alameda de Santar

Rubi. Fruto vermelho concentrado, especiaria, balsâmico. Tem grande volume e final prolongado. Muito gastronómico. NP Consumo: 2019-2028 31,00 € / 16°C



17,5

VILLA OLIVEIRA VINHA DO PROVÍNCIO 2012

Dão / Branco / Casa da Passarella

Profundidade e riqueza de aroma, frescura assombrosa, mineral. Fruta, herbal, subtil fundo tostado. Vibrante e distinto na boca, tensão e frescura que se mantém consistente, tal como a harmonia na persistência final. MM Consumo: 2019-2025 35,00 € / 11°C



17

QUINTA DO PERDIGÃO ALFROCHEIRO 2012

Dão / Tinto / Quinta do Perdigo

Rubi. Ainda tem fruto silvestre de percepção primária, a par de verniz, resina, caruma, balsâmicos e couro. Fresco, rústico, com vibração até final. NP Consumo: 2019-2025 16,00 € / 16°C



UM NOVO
DOURO
PARA
DESCOBRIR
FREIXO DE ESPADA À CINTA



BEBA COM MODERAÇÃO



17

TERRAS DE STº ANTÓNIO RESERVA 2015

Dão / Tinto / Quinta de Santo António
Rubi escuro. Nariz de violeta, mirtilo, resina e balsâmicos. Muito fresco, de tanino fino mas acidez bem profunda. Nota de tabaco e final longo. Promete evoluir bem. JJS Consumo: 2019-2025
10,00 € / 16°C



17,5

MONTE MEÃO VINHA DOS NOVOS 2016

Douro / Tinto / F. Olazabal & Filhos
Rubi. Floral de violeta, mirtilo azul, fósforo. Silvestre e balsâmico. A acidez confere-lhe profundidade, a estrutura está bem definida. Tem um bonito caminho de evolução. JJS Consumo: 2019-2027
32,00 € / 16°C



17,5

MUXAGAT TINTA BARROCA 2016

Douro / Tinto / Muxagat Vinhos
Rubi translúcido. Aromas a fruta vermelha e silvestre, mas também flores violáceas, típicos de um vinho fresco, elegante e sofisticado. Na boca confirma o perfil aromático, com muita elegância, frescura e corpo médio. LC Consumo: 2019-2026
9,35 € / 16°C



17,5

PORMENOR RESERVA 2017

Douro / Branco / Pormenor Vinhos
Amarelo pálido. Fruta de caroço, alperce, ameixa seca, maçã, acácia subtil. Alusão mineral de belo efeito. Muito boa estrutura na boca, sem peso, harmonioso, com definição de fruta e acidez de qualidade. Seco na textura e final muito competente. MM Consumo: 2019-2025
22,00 € / 11°C



16,5

FONTE DO OURO RESERVA 2016

Dão / Tinto / Sociedade Agrícola Boas Quintas, Lda
Rubi. Nariz fresco, fino, de elegante complexidade. Fruta silvestre, ameixa preta, floral e tostados suaves, assim como especiarias da boa barrica. Harmonioso e fresco, médio porte na boca, taninos muito finos. Final perfumado. Em bom momento, mas sem pressas no consumo. MM Consumo: 2019-2025
10,94 € / 16°C



DOURO

18

QUINTA VALE D. MARIA VINHA DO RIO 2016

Douro / Tinto / Quinta Vale D. Maria
Granada de média dimensão. Bagas vermelhas, cereja, ameixa, groselha e ligeira fruta desidratada. Mistura floral com herbal e alusões balsâmicas. Corpo médio, de boa estrutura, taninos de belo porte, fruta vermelha madura, seco mas sem austeridade. MM Consumo: 2019-2025
125,00 € / 16°C



18

VALE D. MARIA VINHA DE MARTIM 2017

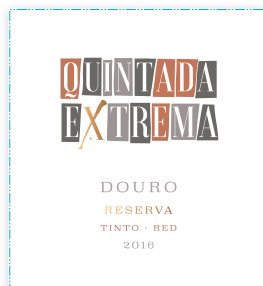
Douro / Branco / Quinta Vale D. Maria
Ligeiro tom amarelado. Nariz rico e largo, em crescendo. Ameixa e alperce, ligeira clementina, num misto de madurez e certa elegância. Fundo cítrico mais fresco. Corpo e algum poder, acidez verdadeiramente refrescante. Final amplo, rico, complexo, fumados de pendor mineral. MM Consumo: 2019-2027
70,00 € / 11°C



17,5

QUINTA DA EXTREMA RESERVA 2016

Douro / Tinto / Colinas do Douro
Muito denso, com reflexos violáceos. Aroma elegante, com fruta fresca e flores discretas, especiaria e algumas notas balsâmicas. Na boca é muito fresco, cheio de energia e notas de pedra. Tem taninos, estrutura e profundidade, num conjunto de grande harmonia. Termina longo. CL Consumo: 2019-2028
12,85 € / 16°C



17,5

QUINTA DA GAIVOSA VINHA DE LORDELO 2016

Douro / Tinto / Domingos Alves de Sousa
Fruta vermelha, fruto cristalizado, envolto em tons balsâmicos, especiarias, manifesta profundidade e intrincada complexidade. Amplo e denso na boca, contrasta com frescura ácida e firmeza de taninos. No final prevalece a vertente tostada, balsâmica e duradoura impressão mineral. MM Consumo: 2019-2027
85,00 € / 16°C



Oferecemos soluções de embalagem para diversas áreas no mercado. Dispomos de uma vasta gama de materiais e acabamentos. Proporcionamos um acompanhamento personalizado de apoio técnico e suporte ao desenvolvimento.

Luxury packaging
by GRECA

Tel. +351 22 9069660

Polo 1

Produção Gráfica
Rua José Maria Baptista
Valente 194 Arm A
4465-260 São Mamede de Infesta - Portugal

www.greca.pt
comercial@greca.pt

Polo 2

Produção de Embalagem
Rua Santo António
do Telheiro 463
4465-249 São Mamede de Infesta - Portugal

www.grecapackaging.pt
comercial@greca.pt

[G]



17,5

QUINTA DO ATAÍDE VINHA DO ARCO TOURIGA NACIONAL 2015

Douro / Tinto / Symington Family Estates
Rubi opaco. Nariz profundo de groselhas negras, especiarias pungentes, leve floral, num todo austero e mineral. A boca é de grande concentração, vinhas velhas, sávido e ainda adstringente. Um Douro senhoril, que expressa o xisto e o ambiente. CL Consumo: 2019-2026
24,00 € / 16°C



17,5

QUINTA DOS MURÇAS MARGEM 2017

Douro / Tinto / Quinta dos Murças
Rubi. Nariz elegante e fresco com imensa fruta silvestre, muito herbáceo, especiarias (açafraão e pau de canela). Na boca é bastante fresco, elegantíssimo e refinado, com taninos vigorosos mas completamente integrados e bela acidez. Um vinho de "terroir". LC Consumo: 2019-2026
28,50 € / 16°C



17,5

QUINTA DOS NOGUEIRÕES TOURIGA NACIONAL VINHAS VELHAS COLEÇÃO DA FAMÍLIA 2015

Douro / Tinto / Quinta dos Nogueirões
Cor intensa, aroma de fruta preta (ginja, mirtilo, groselha preta), violeta e alusões mentoladas, tostados de sugestão mineral e barrica muito integrada. Poderoso na boca, estrutura de taninos de calibre alto, certa frescura frutada que refreia a potência. Final de muita qualidade. Belo vinho! MM Consumo: 2019 - 2025
100,00 € / 16°C



17,5

QUINTA VALE D. MARIA 2016

Douro / Tinto / Quinta Vale D. Maria
Cor granada de bom porte. Balsâmico e mentolado secos, azeitona. Barrica pouco intrusiva e integrada na evolução de garrafa. Earl grey, herbal seco e grafite. Muito mais fino e aberto na boca, boa fruta madura, certa secura, acidez corrigida, tensão. MM Consumo: 2019-2025
50,00 € / 16°C



17,5

QUINTA VALE D. MARIA VINHA FRANCISCA 2016

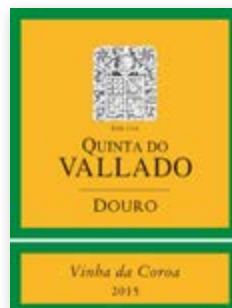
Douro / Tinto / Quinta Vale D. Maria
Cor granada de boa compleição. Aroma muito cheio, bagas azuis. Fundo de frescura de fruta, floral, algum mineral, bom tostado de barrica. Alguma concentração, carne, especiarias, cogumelo seco. Taninos vibrantes mas amplos e densos. Final de belo efeito, tenso e vibrante. MM Consumo: 2019-2025
70,00 € / 16°C



17,5

VALLADO VINHA DA COROA 2015

Douro / Tinto / Quinta do Vallado
Rubi escuro. Nariz discreto, não deixando de ser aromático. Algum feno, terra, fruta de qualidade. Na boca é texturado, com taninos areados. Acidez bem presente, carácter, ligeira pólvora. Termina com grande frescura. CL Consumo: 2019-2028
40,00 € / 16°C



17,5

XISTO ROQUETTE & CAZES 2013

Douro / Tinto / Roquette & Cazes
Cor rubi densa. Aroma intenso, fino e complexo, muita e boa fruta silvestre azul e preta, ameixa preta, especiarias finas, cedro e tostados. Estrutura ampla e firme na boca, taninos de qualidade, bela textura, repleto de fruta, harmonioso, fresco e rico. Final de bela dimensão. MM Consumo: 2019-2026
75,00 € / 16°C



17

H.O. SOUSÃO 2016

Douro / Tinto / Horta Osório Wines
Púrpura. Fruto preto e nota vegetal, complementado por leve balsâmico. Muito fresco, com tanino de bom porte e projecção final longa. JJS Consumo: 2019-2026
26,00 € / 16°C



17

MONTE MEÃO CABEÇO VERMELHO TINTA RORIZ 2015

Douro / Tinto / F. Olazabal & Filhos
Rubi. Cereja e ameixa vermelhas, tostados, alguma terrosidade e vegetal. Esse vegetal acentua-se na boca, onde a acidez é elevada, o tanino está ainda adstringente, o volume é grande, o final é fresco e demorado. Com mais tempo em garrafa ficará ainda melhor. JJS Consumo: 2019-2025
30,00 € / 16°C



VIEIRINOX



SINCE 1910

17

MONTE MEÃO VINHA DA CANTINA 2016

Douro / Tinto / F. Olazabal & Filhos
Rubi. Bagos silvestres, pimenta branca, cominhos, apontamento vegetais. Tanino fino, acidez assertiva, final fresco e longo. Vive a primeira infância. JJS Consumo: 2019-2026
30,00 € / 16°C



17

OLHO NO PÉ COLHEITA TARDIA 2012

Douro / Colheita Tardia / Folias de Baco
Amarelo dourado medio. Muito fino e elegante de aroma, notas de laranja, citrino e floral cristalizado. Aveludado, ligeiro e sofisticado na boca. Acidez muito delicada. Boa definição, belo balanço entre açúcar e acidez. MM Consumo: 2019-2025
15,30 € / 6°C



17

PÔPA BLACK EDITION 2017

Douro / Branco / Quinta do Pôpa
Amarelo esverdeado. Aromas a fruta doce de polpa branca, tropical de abacaxi e nota herbácea a dar frescura. A boca é muito agradável, tem volume e untuosidade, mas também acidez e componente cítrica a equilibrar. Belo vinho. LC Consumo: 2019-2023
14,90 € / 11°C



17

PORMENOR 2017

Douro / Branco / Pormenor Vinhos
Nariz bonito, marcado pela zeste seca de citrinos, bastante vivacidade, pera e meloa. Toque cremoso. Boa estrutura na boca, certa envolveria, corpo médio, algo preso. Ligeiro fenólico. Final de bom recorte, acalorado embora não muito longo. Distinto. Pode evoluir bem. MM Consumo: 2019-2025
14,00 € / 11°C



17

QUINTA DA EXTREMA RESERVA 2017

Douro / Branco / Colinas do Douro
Amarelo limão. Sem exuberância aromática, tem cítricos, sílex e um pouco de pólvora. Bastante tenso, com elevada acidez, grande frescura e final profundo. NP Consumo: 2019-2025
12,85€ / 11°C



17

QUINTA RIBEIRO DA VILA 2013

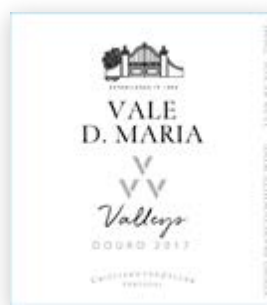
Douro / Tinto / Lima Wines Douro
Rubi com alguma palidez. Aromas expressivos a fruta vermelha (ameixa, morango), alcaçuz, mato rasteiro e casca de pinheiro. Na boca é acetinado, elegante, com taninos vigorosos mas domados, corpo médio e final persistente. LC Consumo: 2019-2025
9,00 € / 16°C



17

VALE D. MARIA VVV VALLEYS 2017

Douro / Branco / Quinta Vale D. Maria
Nariz fresco, citrino fresco e cristalizado, recordações florais e subtil toque de vinificação oxidativa. Fino. Corpo médio, sempre pautado pela frescura, acidez citrina bem marcada, boa fruta e final muito cristalino, ligeiro "crispy". Persistência média. MM Consumo: 2019 - 2023
29,99 € / 11°C



16,5

CLAUDIA'S RESERVE 2016

Douro / Tinto / VINOQUEL
Rubi de boa intensidade. Nariz de boa expressão, bagas silvestres. Surge também o floral, gráfito e fino tostado de barrica. Na boca prima pela frescura, taninos firmes, sofisticados, bem apoiados por fruta silvestre. Belo sentido gastronómico. MM Consumo: 2019-2026
18,65 € / 16°C



16,5

MUXAGAT OS XISTOS ALTOS RABIGATO 2015

Douro / Branco / Muxagat Vinhos
Amarelo, quase dourado. Nariz de palha seca, alperce, pera, polpa de ameixa branca, toque de panificação. Untuoso, com volume e nítida aptidão gastronómica. Finaliza sem alongamento. JJS Consumo: 2019-2022
24,14 € / 11°C



16,5

PORMENOR 2017

Douro / Rosé / Pormenor Vinhos
Tonalidade cereja. Bagas vermelhas, fundo de fermento e barrica. Ligeiro fumado, tipo mineral. Fundo verde e vegetal que lhe fica bem. Muito tenso e seco na boca, taninos firmes. Imensa acidez, para a mesa sem hesitações. MM Consumo: 2019-2025
12,00€ / 11°C



26a28
ABRIL'19

FESTA DO
ALVARINHO
E DO FUMEIRO

25 edições
a celebrar
MELGAÇO

FESTA DO
ALVARINHO
E DO FUMEIRO
25 edições e celebrar
MELGAÇO

SHOWCOOKING
PROVAS COMENTADAS
DEGUSTAÇÃO E VENDA
TASQUINHAS
MÚSICA AO VIVO



www.festadoalvarinho.pt

16,5

PORMENOR 2016

Douro / Tinto / Pormenor Vinhos

Granada médio. Aroma fechado, reduzido, fumado, pólvora. Oxidativo após arejar. Apesar de fresco, tem secura fenólica. Final seco, algo amargo de calor. MM Consumo: 2019-2025 18,00€ / 16°C



16,5

VINHA DA PEIJONA VINHO DE PARCELA 2016

Douro / Tinto / Manuel José Dias Lopes

Rubi escuro. Compota de ameixa, traço vegetal e terroso, nuance balsâmica. Volumoso, de tanino guerreiro, acidez forte e final profundo. De perfil rústico, precisa de tempo em garrafa para ganhar elegância. JJS Consumo: 2019-2026 20,00 € / 16°C



16

LOTE 5 RESERVA 2015

Douro / Tinto / Quinta das Chaquedas

Rubi na tonalidade. Nariz cremoso de fruta madura, mirtilo, ameixa e groselha desidratada. Sugestões abauilhadas, moka e algum balsâmico, conferem graça e elegância. Boa proporção na boca, tem firmeza mas é arredondado, polido, igualmente nos taninos, apelativo na fruta, com final limpo, saboroso e ligeiro caramelizado e praliné. Pronto para vários momentos de consumo! MM Consumo: 2019-2023 / 10,50 € / 16°C



16

RUA DAS PRETAS 2017

Douro / Tinto / Niepoort

Rubi. Nariz expressivo a fruta vermelha e azulada, componente floral notória, alguma esteva e urze. Taninos vigorosos, acidez vibrante e acutilante a dar imensa personalidade a este vinho, de corpo médio, muita frescura e vivacidade. LC Consumo: 2019-2023 20,10 € / 16°C



LISBOA

17,5

QUINTA DO MONTE D' OIRO RESERVA 2014

Regional Lisboa / Tinto / José Bento dos Santos

Granada de boa concentração. Presença aromática elegante e profunda, repleto de fruta madura mas fina, citrino desidratado, tostados requintados e balsâmicos, fundo herbal, alcaçuz e especiarias. Na boca tem muita textura, taninos de belo porte, elegante. MM Consumo: 2019-2026 38,00 € / 16°C



17,5

QUINTA DO MONTE D'OIRO PARCELA 24 2015

Regional Lisboa / Tinto / José Bento dos Santos

Rubi. Cereja vermelha, pimenta preta, vapor de café. Estrutura firme, tanino seco, final vegetal. Muito fresco e profundo, é um vinho com carácter. JJS Consumo: 2019-2025 / 50,00 € / 16°C



17

CORTÉM THE ART OF WINE MERLOT, CABERNET FRANC 2015

Regional Lisboa / Tinto / Christopher Price

Rubi. Aromas muito limpos a fruta vermelha, bergamota, toque de gengibre, chocolate amargo, vapor de café. Na boca é fresco e elegante, muito equilibrado, com taninos e acidez a prometer mais alguns anos em garrafa. Pronto para beber, capacitado para guardar. LC Consumo: 2019-2025 / 10,00 € / 16°C

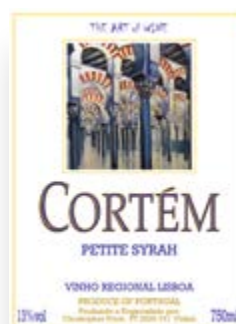


16

CORTÉM THE ART OF WINE PETIT SYRAH 2013

Regional Lisboa / Tinto / Christopher Price

Rubi brilhante. Nariz com muita fruta vermelha (ameixa, cereja) e silvestre (groselha), também floral violáceo e fundo especiado. Boca fresca, acidez correta, médio corpo. Taninos no ponto. Um vinho harmonioso. LC Consumo: 2019-2022 10,00 € / 16°C



PENÍNSULA DE SETÚBAL

17,5

QUINTA DO PILOTO COLEÇÃO DE FAMÍLIA 2014

Península de Setúbal (Palmela) / Tinto / Quinta do Piloto Vinhos

Rubi com laivos acastanhados. Aromas a fruta preta (amoras, alguma ginja), chocolate, casca de pinheiro, canela. Na boca mostra bom balanço, taninos vigorosos mas maduros e surpreende, num segundo plano, pela sensação de frescura e equilíbrio. LC Consumo: 2019-2026 35,00 € / 16°C



17

MOSCATEL DE SETÚBAL SUPERIOR 10 ANOS

Península de Setúbal / Moscatel de Setúbal / SIVIPA

Tonalidade âmbar. Muita fruta desidratada, tâmara, laranja cristalizada, figo, nougat, cajú, noz-moscada. Certa untuosidade e aprazível, apesar de alguma simplicidade. MM Consumo: 2019-2025 15,00 € / 14°C



ASSOCIAÇÃO
bagos d'ouro
Vale do Douro

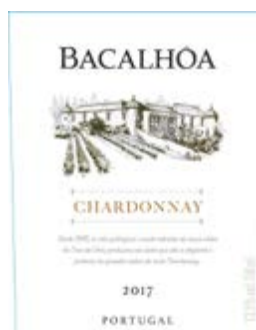
QUEM ACREDITA NESTA
CAUSA MARCA UM X!
509 640 036 [X]

Doar 0,5% do IRS à Bagos d'Ouro é ter a certeza de estar a apostar na educação de crianças e jovens do Douro que precisam de uma oportunidade para realizar o seu projeto de vida. E você, acredita?

11 CONSIGNAÇÃO DE 0,5% DO IRS / CONSIGNAÇÃO DO BENEFÍCIO DE 15% DO IVA SUPORTADO				
ENTIDADES BENEFICIÁRIAS		NIF	IRS	IVA
Instituições religiosas (art.º 32.º, n.º 4, da Lei n.º 16/2001, de 22 de junho)				
		1101	5 0 9 6 4 0 0 3 6	X
Instituições particulares de solidariedade social ou pessoas coletivas de utilidade pública (art.º 32.º, n.º 6, da Lei n.º 16/2001, de 22 de junho)				

16,5

BACALHÔA CHARDONNAY 2017
Regional Península de Setúbal / Branco / Bacalhôa Vinhos
Cor citrina. Nariz com frescura e fruta exótica pronunciada. A boca é preenchida, tem acidez, notas de fruta, com citrinos e maracujá, a par de alguns tostados e ligeiros tons mais verdes. Termina fresco, aromático e alegre. CL Consumo: 2019-2023
9,90 € / 11°C



15,5

MOSCATEL DE SETÚBAL 2015
Península de Setúbal / Moscatel / Bacalhôa Vinhos de Portugal
Tonalidade acobreada. Muito intenso mas de imensa elegância e proporção. Tâmara, alperce seco, chá, laranja cristalizada e nougat. Na boca é muito refrescante, acidez viva, muito seco, taninos. Nada complexo mas um sedutor muito versátil. MM Consumo: 2019-2025
4,99 € / 14°C



TEJO

17

QUINTA DA ESCUSA 2016
Regional Tejo / Tinto / Romana Vini
Cor intensamente rubi. Aromas a fruta preta e azulada (amoras, ameixa, mirtilos), bergamota, pimenta preta, mato rasteiro. Na boca é acetinado, com ligeira sensação de doçura, taninos elegantes, corpo médio, ligeiro mentolado, boa acidez. LC Consumo: 2019-2026
8,94 € / 16°C



17

QUINTO ELEMENTO RESERVA ARINTO 2015
Regional Tejo / Branco / Quinta do Arrobe
Amarelo com tons dourados. Nariz delicado a fruta de árvore, abacaxi, cítrico de limão maduro e flor de laranjeira. Na boca mostra volume, persistência, amplitude e ligeira sensação de doçura, mas é fresco e salgado, o que lhe dá vivacidade. LC Consumo: 2019-2023
12,99 € / 11°C



16,5

BRIDÃO TOURIGA NACIONAL COLHEITA SELECIONADA 2016
Tejo / Tinto / Adega Cooperativa do Cartaxo
Rubi bem escuro. Floral de violeta, mirtilo, cereja, grafite e balsâmicos. Acidez elevada, especiaria e frescura no final. Gastronómico, aponta a pratos condimentados. JJS Consumo: 2019-2024
7,00 € / 16°C



16,5

MENSAGEM RESERVA 2014
Regional Tejo / Tinto / Quinta do Arrobe
Rubi pálido. Aromas intensos a fruta preta (ameixa, amora), chocolate, mato rasteiro e alcaçuz. De corpo médio na boca mostra taninos com alguma adstringência. Boa acidez. Gastronómico. LC Consumo: 2019-2024
12,00 € / 16°C



16,5

QUINTA DA BADULA RESERVA 2017
Regional Tejo / Branco / Quinta da Badula
Amarelo limão. Nariz expressivo a frutos tropicais (maracujá, ananás e manga), baunilha e raspa de laranja. Na boca mostra ter estrutura, amplitude e competência gastronómica com a sensação de doçura bem compensada pela acidez. LC Consumo: 2019-2022
9,00 € / 11°C



TRÁS-OS-MONTES

17,5

QUINTA VALLE DE PASSOS GRANDE RESERVA 2015
Trás-os-Montes / Tinto / Quinta Valle de Passos
Cor intensa, tonalidade violácea. Intenso e vibrante no aroma e complexo. Groselha preta, cassia, mirtilo, boas notas florais, bergamotas, grafite e notas de refinada evolução de garrafa. Profundo e distinto. Bela boca, repleta de fruta e frescura, taninos de muita qualidade sustentam estrutura ampla e revigorante. Ainda com bastante juventude, beneficiará com tempo de cave. MM Consumo: 2019-2025
39,99 € / 16°C



17

VALLE PRADINHOS RESERVA 2016
Regional Transmontano / Tinto / Maria Antónia Pinto de Azevedo Mascarenhas
Rubi. Nariz em que a fruta (amoras, ameixas, mirtilos) surge envolvida pela complexidade das especiarias, dos aromas de bosque e do mato rasteiro. Na boca é fresco e incisivo, de corpo médio e belíssima acidez, com taninos a pedirem mais algum tempo em garrafa. LC Consumo: 2019-2024
10,30 € / 16°C



MISTOLIN Pro

Excelência na Produção, Exigência na Higiene.



Os mais elevados padrões de higiene com produtos de qualidade.



Redução de custos em manutenção, energia e água.



Aumento da produtividade e da qualidade do seu produto.



Um parceiro especialista em higiene reconhecido.



Rua Principal, 172 - ID
3840-326 Ponte de Vagos - PORTUGAL
t. (+351) 234 799 120 e. info@mistolinpro.com

www.mistolinpro.com



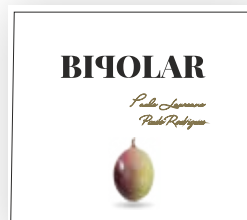
VINHO DE MESA

17

BIPOLAR PAULO LAUREANO E PAULO RODRIGUES

IVV / Tinto / Paulo Laureano Vinus

Cor granada de bom porte e com evolução. Fruta vermelha madura em calda, alcaçuz, notas de evolução em garrafa. Bosque, mentolado, terrosidade. Frescura muito particular. Certo medicinal, herbal seco, terra. Ligeira austeridade. Encorpado mas com genica. Servir com pratos de caça. MM Consumo: 2019-2025
15,35 € / 16°C



17

UIVO LH+ 2011

IVV / Colheita Tardia / Folias de Baco

Cor amarelo dourado. Muito fino e rico, laranja cristalizada, suculento de acidez na boca, muita lima e citrino, muita acácia e floral. Untuoso, fluído, brilhante de afinação. Sofisticado e persistente. MM Consumo: 2019-2025
16,00 € / 6°C



16,5

DESCARADA DOCE 2017

IVV / Branco Doce / Caminho Cruzados

Muito fresco de estilo, na boca é vibrante, pouco doce, imensa acidez, menos expressivo mas com muita elegância. Acácia, sultana, alperce. Na boca é muito leve e vivo, muito versátil. MM Consumo: 2019-2025
15,00 € / 6°C



15,5

NÉCTAR D'ALDERIZ

IVV / Licoroso / Sociedade Agrícola da Casa Pinheiro

Tom muito fino de aroma, estilo de citrino seco, algum mofo, pouca clareza de aroma. Ameixa seca, chá, muito ligeiro e margo, agradável mas algo sem graça. Ameixa branca. MM Consumo: 2019-2025
14,90 € / 14°C



VINHO DO PORTO

15,5

PORTO PREGUIÇA 10 ANOS

Vinho do Porto / Fortificado / António Augusto Teixeira Fraga

Tom acobreado com evolução. Nariz bonito, diferente, notas de café, chocolate, algum vegetal, cereja, ameixa seca, chocolate de leite. Muito plano na boca, redondo, tem alguma graça. Alguma austeridade da aguardente. MM Consumo: 2019-2025
19,50 € / 14°C



VINHO VERDE

17,5

AVELEDA RESERVA DA FAMÍLIA ALVARINHO 2017

Regional Minho / Branco / Aveleda

Nariz bonito, muita cidreira, citronela, erva príncipe. Fundo de toranja a comprovar a frescura, intensidade média e muito apelativo. Maçã amarela, toque a ameixa branca e alperce e subtil barrica de qualidade. Envolvente e untuoso na boca, amplo e fresco. Final em crescendo. Parece simples mas muito interessante. MM Consumo: 2019-2025
12,99 € / 11°C



17,5

QM VINHAS VELHAS 2017

Vinho Verde / Branco / Quintas de Melgaço

Limão intenso, brilhante. Incrível prestação mineral no nariz, que domina a cena. Mas há muito mais: citrinos confitados, mel, tostados, num contexto "salgado" mais do solo que das castas. Linda textura, puro granito, volumoso, fresco e sávido. Longo e emocionante final. GC Consumo: 2019-2025
17,00 € / 11°C



17,5

REGUEIRO PRIMITIVO ALVARINHO VINHAS MUITO VELHAS 2017

Vinho Verde / Branco / Quinta do Regueiro

Amarelo. Flor de laranjeira, toranja, sensação marcadamente granítica e fresca. Muito boa acidez e grande volume, tensão e vibração até final. JJS Consumo: 2019-2017
19,00 € / 11°C



16,5

QUINTA DE ALDERIZ AGUARDENTE VELHA ALVARINHO 2010

Vinho Verde / Aguardente Vinica / Sociedade Agrícola da Casa Pinheiro

Cor âmbar. Destilado de qualidade regular. Nariz intenso, não muito rico, alguma madeira queimada, tostada. Noz pecan, avelã, algum nougat. A boca é potente e austera, menos fina. MM Consumo: 2019-2025
61,95 € / 16°C



Muitas razões para se sentir bem

Experiencie verdadeiras emoções com a gama Maestro e surpreenda os que mais ama com sabores inesquecíveis.

Teka, uma receita para a vida



16

CASA DE VILACETINHO AVESSO LATE HARVEST 2016

Vinho Verde / Colheita Tardia / Sociedade Agrícola Casa de Vilacetinho

Tonalidade dourada. Aroma nada exuberante, fruta desidratada, marmelo, algum vegetal. Abrucho. Curto mas muito interessante. Muito seco e amargo medicinal. MM Consumo: 2019-2025 30,00 € / 6°C



17

CASAL DE VENTUZELA PRIME SELECTION 2017

Vinho Verde / Branco / Soc. Agrícola Casal de Ventuzela

Intensidade média, muito fresco, perfil reductivo. Cítrico, herbal e alusão tropical. Muito boa estrutura de boca, poderoso, mantém frescura e boa extensão de sabor. Muito longo. MM Consumo: 2019-2025 16,00 € / 11°C



16

QUINTA DE ALDERIZ AGUARDENTE BAGACEIRA DE ALVARINHO

Vinho Verde (Monção e Melgaço) / Aguardente Vínica / Sociedade Agrícola da Casa Pinheiro

Bom nariz, pera, melão, fundo de anis, perfumada, rica, ampla. Redonda, aveludada, glicérica, certa secura e final de boca perfumado. MM Consumo: 2019-2025 21,75€ / 16°C



REVISTA DE VINHOS
A ESSÊNCIA DO VINHO

DIREÇÃO EDITORIAL

Diretor: Nuno Guedes Vaz Pires nunopires@essenciadovinho.com
Chefe de Redação: Marc Barros marcbarros@essenciadovinho.com
Direção de Conteúdos: José João Santos joesejoaosantos@essenciadovinho.com

REDAÇÃO

Alexandre Lalias (Brasil)
Bárbara Schroeder (Itália)
Célia Lourenço
Fátima Iken
José João Santos
Luís Costa
Manuel Moreira
Miguel Icassatti (Brasil)
Miguel Pires
Rolf Bichsel (França)
Thomas Vaterlaus (Suíça)

CRONISTAS

Carlos Maribona (Espanha)
Debra Meiburg (Master of Wine, Hong Kong)
Duarte Calvão
Jancis Robinson (Master of Wine, Reino Unido)
J.A. Dias Lopes (Brasil)
Lisa Granik (Master of Wine, EUA)
Sarah Ahmed (UK)

COLABORADORES PERMANENTES

Carla Fonseca
Luís Alves
Pedro Lima
LOGÍSTICA DO PAINEL DE PROVAS
Ana Vicente revistadevinhos@essenciadovinho.com

FOTOGRAFIA

Edição e fotografia: Ricardo Garrido
Fabrice Demoulin
Nuno Correia

ARTE E DIREÇÃO DE PRODUÇÃO

Ângela Reis

AGENDA

Luís Alves agenda@essenciadovinho.com

ENVIO DE AMOSTRAS

Revista de Vinhos - A Essência do Vinho
Av. Dr. Antunes Guimarães, 788
4100-075 Porto, Portugal
T. (+351) 222 088 499 / 500
E-mail: revistadevinhos@essenciadovinho.com

ASSINATURAS

VASP Premium
assinaturas@vasp.pt
T. (+351) 214 337 036

DIREÇÃO COMERCIAL E EVENTOS

Diretor: Tiago Felgar tiagofelgar@essenciadovinho.com
Comercial: Ana Vicente anavicente@essenciadovinho.com
Assistente Comercial: Joana Veiga joanaveiga@essenciadovinho.com
DIREÇÃO DE MARKETING
Inês Sottomayor Navarro inesnavarra@essenciadovinho.com

PROPRIEDADE



ESSÊNCIA DO VINHO

Av. Dr. Antunes Guimarães, 788
4100-075 Porto - Portugal
T. (+351) 222 088 499 / 500
NIF/NIPC: 506844374 CRC Porto

GERÊNCIA

Nuno Botelho
Nuno Guedes Vaz Pires

REVISTA DE VINHOS
A ESSÊNCIA DO VINHO

onde cada garrafa tem uma história para contar a sua história.



nos eventos / na televisão / na rádio / no digital / na revista

GRUPO
ESSÊNCIA DO VINHO

PARCEIROS:



Renascença

WWW.REVISTADEVINHOS.PT



Impressão: Lidergraf / Distribuição: VASP, MLP

Linha de Apoio ao ponto venda: 214 337 001 (dias úteis das 8h-13h e 14h-17h; sábado das 7h30-12h30) / E-mail: contactcenter@vasp.pt

Depósito legal: 80300/9 / N.º de registo ERC: 114309

VASP, MLP - Quinta do Grajal, Venda Seca, 2739-511 Aqualva Cacém / www.vasp.pt / email: geral@vasp.pt

VINHOS DE PARCELA

Vinhos de identidade e terroir, que refletem o comportamento das vinhas e das castas plantadas em determinadas condições geográficas e solos específicos e, por isso, transmitem características únicas. Estes vinhos de parcela, por norma de lote mas também com alguns exemplares monocasta, marcam pela diferença e singularidade mas não deixam de ser a expressão genuína dos seus locais de origem.

1

CARÁCTER, IDENTIDADE, PERSONALIDADE, TERROIR – TODOS ESTES SÃO ELEMENTOS ASSOCIADOS A UM VINHO DE PARCELA. MESMO PRODUTORES DE MÉDIA E DE GRANDE DIMENSÃO PROCURAM VERTER PARA A GARRAFA A UVA E O SOLO DE UM CERTO LUGAR, PROCURANDO COM ISSO TRANSMITIR UMA IDENTIDADE E CARÁCTER IRREPETÍVEIS.

2

VÁRIOS EXEMPLARES PROVADOS TAMBÉM SÃO MONOCASTAS, O QUE PERMITE, ENTRE OUTRAS CONCLUSÕES, IDENTIFICAR A EXPRESSÃO DESSA VARIEDADE NUM DETERMINADO LOCAL, SOB CONDIÇÕES VITÍCOLAS ESPECÍFICAS, O QUE CONFERE À PROVA UMA CAPACIDADE, DIRÍAMOS, "PEDAGÓGICA".

3

A IMPORTÂNCIA DO TERROIR É, POR ISSO, DETERMINANTE. MAS NÃO TEM QUE OBEDECER, NECESSARIAMENTE, AO PERFIL GENERALIZADO DE UMA REGIÃO OU DE UMA CASTA. NESTES VINHOS, O PAPEL DO ENÓLOGO É, BASICAMENTE, O DE EXTRAIR TODO O POTENCIAL DO TERROIR, O QUE NEM SEMPRE É FÁCIL...

4

NO CASO DOS BRANCOS, POR EXEMPLO, VERIFICA-SE A TENDÊNCIA DE ENOLOGIA MINIMALISTA NA GENERALIDADE DOS VINHOS, EM PROFUNDO RESPEITO PELO LOCAL. AFIRMAM O SALTO QUALITATIVO INEGÁVEL DESTA CATEGORIA, COM FRESCURA E ACIDEZ, FRUTA, NALGUNS CASOS COM TOQUES SALINOS, SEM PREVALÊNCIA DA MADEIRA.

5

A PRODUÇÃO DESTES VINHOS É BASTANTE LIMITADA, DADA A EXIGUIDADE DAS PARCELAS QUE LHEZ DÃO ORIGEM, APRESENTADOS MUITAS VEZES COMO EDIÇÕES ESPECIAIS. ESTES SÃO VINHOS EXCLUSIVOS MAS COM PREÇOS, MUITAS VEZES, BASTANTE ACESSÍVEIS. AS GARRAFEIRAS SÃO SEMPRE A MELHOR OPÇÃO PARA ADQUIRIR ESTES EXEMPLARES.



PARTILHE AS SUAS EXPERIÊNCIAS!  [revistadevinhos/essenciadovinho](https://www.facebook.com/revistadevinhos/essenciadovinho)

VOLTAMOS A FAZER HISTÓRIA. AO MELHOR MOSCATEL DO MUNDO.

MAIS UM ANO EXTRAORDINÁRIO PARA O MOSCATEL DE SETÚBAL.

O júri do concurso internacional Muscats-du-Monde distinguiu na sua 16ª edição um "Moscatel Roxo de Setúbal" como o "Melhor Moscatel do Mundo". Uma edição também marcada pela presença de mais dois Moscatéis Roxos de Setúbal no TOP 10 Mundial. Sejamos também generosos e brindemos a este sucesso.

www.vinhosdapeninsuladesetubal.pt
www.moscateldesetubal.pt

Vinhosdapeninsuladesetubal 
omoscateldesetubal 



VINHOS DA
PENÍNSULA
DE SETÚBAL



Vinhos de
portugal 
um mundo dentro

COVELA

CADA VEZ MAIS PERTO DA NATUREZA*

*Desde Janeiro de 2018, as nossas vinhas estão certificadas como biológicas.



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

