

Fugas

**Grandes
vinhos
para os dias
de calor**

**Porto Vintage
2011, a anatomia
de um vinho para
o futuro**

**Vinhos Rosés
para desfrutar
sem complexos**

**Castas
estrangeiras
que se tornaram
nossas**



REVISTA DE
VINHOS
PARA APRECIADORES EXIGENTES

P
Público

NUNO ALEXANDRE MENDES ESTE SUPLEMENTO FAZ PARTE INTEGRANTE DA EDIÇÃO Nº 8459 DO PÚBLICO. NÃO PODE SER VENDIDO SEPARADAMENTE

DÃO: NO BERÇO DA TOURIGA NACIONAL E DO ENCRUZADO NASCEM OS VINHOS MAIS ELEGANTES.

Qualidade, personalidade, diferença,
elegância, frescura e suavidade.
O Dão é tudo isto e muito mais.
Descobrir os seus vinhos é entrar num mundo
novo de aromas e sabores que cativam
e seduzem, e cedo se tornam
inconfundíveis e inesquecíveis.

www.cvrdao.pt

DÃO
VINHOS WINES

CARÁCTER E ELEGÂNCIA
CHARACTER AND ELEGANCE

vinhos de
portugal



Na ponta da língua

Miguel Esteves Cardoso

Os *whiskies* irlandeses estão cada vez mais confusos e ainda bem que assim é



As pessoas que falam de *whiskey* irlandês - e são cada vez mais - pensam que estão a falar de um tipo de *whiskey* feito na Irlanda que é destilado três vezes e não é turfado, distinguindo-se assim dos *whiskies* escoceses, que são destilados duas vezes e são turfados.

A primeira coisa a dizer, só para voltar a repor a confusão necessária, é que há alguns *whiskies* de malte escoceses que são destilados três vezes (como o Auchentosan) e bastantes que não usam turfa (como o Glengoyne). Há também vários *whiskies* irlandeses que são destilados só duas vezes (como o Kilbeggan) e pelo menos dois que são turfados (o Connemara e o Clonmell).

A melhor maneira de falar de *whiskey* irlandês é falando das três maiores destilarias: Midleton e Cooley, na República da Irlanda, e Bushmills, na Irlanda do Norte, que ainda pertence ao Reino Unido.

A regra geral é que em Midleton e em Bushmills todos os *whiskies* são destilados três vezes e em Cooley (que agora pertence à Jim Beam) quase todos são destilados apenas duas vezes.

A tripla destilação, para os defensores, garante uma maior suavidade. Para os adversários, retira carácter. Cooley é uma destilaria bastante recente e, para se distinguir dos dois muito maiores concorrentes, dedicou-se a fazer experiências (e marcas) de todas as espécies.

Entretanto, a companhia familiar mais antiga da Escócia - a William Grant & Sons - comprou recentemente a marca Tullamore Dew e já prometeu construir uma nova destilaria em Tullamore, repondo a localidade original do nome. Será interessante ver como se sairão, já que costumam sair-se bem.



DAVID MICHAEL ZIMMERMAN/CORBIS



Terá de provar todos antes de saber se gosta ou não de algum dos muitos *whiskies* irlandeses. Se ficou confuso, prometo-lhe que lhe saberá bem a elucidação através da experiência. Não é preciso escolher entre *whiskies* escoceses e irlandeses. Só é preciso escolher entre *whiskies*, sejam de que nacionalidade forem

A Irlanda chega a ser mais complicada do que a Escócia na variedade de *whiskies* porque, para além de *blends*, de *whiskies* de cevada malteada (*malt*), *whiskies* de vários cereais (*grain*) e pelo menos um *single grain whiskey* (Greenore) produz um *whiskey* tipicamente irlandês que é o *pot still*.

O *whiskey pot still* irlandês contém cevada malteada (germinada) e cevada crua. Historicamente foi para escapar aos impostos, já que a cevada malteada (que poderia servir para fazer cerveja e *whisky*) pagava um imposto muito mais alto.

No princípio do século passado, todos os *whiskies* da República da Irlanda eram *pot still*. Mas só chegaram ao fim do século dois dignos de nota: o Redbreast 12 anos e o Green Spot, ambos destilados em Midleton. Os destiladores irlandeses acabaram por ceder

aos argumentos económicos e seguir o exemplo das companhias escocesas, que misturavam os caros *whiskies* de *malt*, destilados em alambiques tradicionais com os muito mais baratos *whiskies* de *grain*, destilados num alambique contínuo, para produzir *blends* consistentes e mais facilmente comercializados.

Hoje, em 2013, há mais sete: o Redbreast de 15 anos e o de 12 anos cask strength, o Yellow Spot, o Powers John's Lane, o Midleton Barry Crockett Legacy e ainda um *single pot still* novo (*poitin*) da Cooley.

A excepção foi Bushmills, que sempre destilou *whiskey* de malte, em alambiques tradicionais a que se chamam, para mais confundir as coisas, *pot stills*. Na mesma unidade de produção também destilam os *grain whiskies* de vários cereais que depois misturam com os maltes para criar os vários *blends* da Bushmills.

Também fazem pelo menos três *whiskies* exclusivamente de malte: o de 10 anos, o de 16 e o de 21 anos.

No século XXI a Midleton (que pertence ao grupo Pernod) relançou com grande êxito os *single pot still whiskies*. A cevada crua dá um gosto especial ao *whiskey*. É paradoxal, mas os apreciadores de *whiskies* de malte escoceses, que não gostam muito ou nada dos *blends* irlandeses, costumam gostar dos *pot still whiskies* irlandeses, sobretudo do Redbreast.

Terá de provar todos antes de saber se gosta ou não de algum dos muitos *whiskies* irlandeses. Se ficou confuso, prometo-lhe que lhe saberá bem a elucidação através da experiência.

Não é preciso escolher entre *whiskies* escoceses e irlandeses. Só é preciso escolher entre *whiskies*, sejam de que nacionalidade forem.

Para
quem
se está
a iniciar

Como é hábito nesta edição especial Fugas/Revista de Vinhos, voltamos a testar os seus conhecimentos sobre o mundo do vinho. Aqui apresentamos 20 questões, umas mais fáceis, outras mais complicadas, para tentar responder sem recurso a “auxiliares de memória”. Confira depois as respostas correctas na página 62

1
JOÃO PORTUGAL RAMOS TEM A SUA ADEGA ALENTEJANA INSTALADA NA SUBREGIÃO DE:

A Borba
B Reguengos
C Évora
D Moura

2
AS REDES QUE COBREM AS VIDEIRAS EM VINHAS COMO A DA HERDADE DOS COELHOIS DESTINAM-SE A PROTEGER AS UVAS DO ATAQUE DE:

A Javali
B Pássaros
C Coelhoos
D Caçadores

3
OS VINHOS BRANCOS GARRAFEIRA DA QUINTA DAS BAGEIRAS, NA BAIRRADA, SÃO FERMENTADOS EM:

A Depósitos inox
B Barricas novas de carvalho francês
C Lagares de granito
D Tonéis de madeira velha

4
NA REGIÃO DO TEJO, QUAL É A DESIGNAÇÃO DOS VINHOS DOC?

A Ribatejo
B DoTejo
C Tejo
D Lezíria

5
COMO SE CHAMA UM ROSÉ ELABORADO A PARTIR DO MOSTO RETIRADO DE UM DEPÓSITO, NELE DEIXANDO MOSTO E PELÍCULAS DE UVA DESTINADOS À PRODUÇÃO DE UM TINTO?

A Rosé de bica aberta
B Rosé de maceração carbónica
C Rosé Blanc de Noir
D Rosé de sangria

6
PARA QUE SERVEM AS VENTONHAS DE GRANDE DIMENSÃO INSTALADAS NA VINHA DA CASA DE SANTAR?

A Para refrescar os vindimadores
B Para afastar a geada
C Para afastar os pássaros
D Para afastar a traça da uva

7
A UVA ANTÃO VAZ ESTÁ SOBRETUDO ASSOCIADA À REGIÃO:

A Dão
B Alentejo
C Douro
D Lisboa

8
AS UVAS PARA FAZER VINHO DO PORTO DEVERÃO VIR OBRIGATORIAMENTE DE VINHAS INSTALADAS EM SOLOS DE:

A Xisto
B Granito
C Argila
D Qualquer dos anteriores, desde que nos limites geográficos da denominação de origem Douro

9
A MARCA ROQUETTE & CAZES REPRESENTA O “SEGUNDO VINHO” NUMA HIERARQUIA ENCIMADA PELA MARCA:

A Quinta das Bandeiras
B Xisto
C Crasto
D Roquette Estates

10
COMO SE CHAMA O TINTO TOPO DE GAMA DA QUINTA DA ALORNA?

A Condessa de Alorna
B Marquês de Alorna
C Conde de Alorna
D Marquesa de Alorna

11
A BERGAMOTA, TANTAS VEZES UTILIZADA COMO DESCRITOR DOS AROMAS DA TOURIGA NACIONAL É:

A Uma espécie de noz
B Um citrino
C Uma flor da família das violetas
D Uma erva aromática

12
QUAL DESTES DESCRITORES DE UM VINHO NÃO CONTRIBUI PARA A SUA LONGEVIDADE?

A Bastante aromático
B Bastante doçura
C Fresca acidez
D Bons taninos

13
A MARCA MEIA ENCOSTA PERTENCE À EMPRESA CONHECIDA POR:

A Borges
B Sogrape
C Caves São João
D Bacalhôa

14
QUAL DESTES NOMES NÃO PERTENCIA, NOS ANOS 60 DO SÉCULO PASSADO, A UM ENÓLOGO DE PRESTÍGIO?

A José Maria Soares Franco
B António Porto Soares Franco
C Manuel Vieira
D Mário Pato

15
QUAL A GRAFIA CORRECTA DESTA CASTA TÃO CARACTERÍSTICA DA ALSÁCIA?

A Gewürtraminer
B Gevürztraminer
C Gewürstraminer
D Gewürztraminer

16
A FIGURA DA MULHER DE NEGRO IDENTIFICA QUE MARCA DE VINHO DO PORTO?

A Sandeman
B Calém
C Real Vinícola
D Gran Cruz

17
O PRODUTOR DE ALVARINHO QUINTA DO REGUEIRO ESTÁ SEDEADO NO CONCELHO DE:

A Monção
B Valença
C Melgaço
D Viana do Castelo

18
QUAL É O PRINCIPAL RIO QUE ATRAVESSA A SUB-REGIÃO DOS VINHOS VERDES DE BAIÃO?

A Lima
B Cávado
C Douro
D Ave

19
A FUNDAÇÃO STANLEY HO POSSUI VINHAS EM DUAS REGIÕES. QUAIS SÃO?

A Lisboa e Península de Setúbal
B Lisboa e Macau
C Dão e Península de Setúbal
D Alentejo e Tejo

20
O VINHO DA CASA CAMPOLARGO CHAMADO “ROL DE COISAS ANTIGAS” GANHOU O NOME PORQUE:

A É feito em lagares, à moda antiga
B É estagiado em tonéis, como antigamente
C É feito de um conjunto de castas antigas na região
D Conta a história antiga da família Campolargo



HERDADE
do PESO

AFINAL HÁ MAIS ALENTEJO.

O ALENTEJO NÃO É ASSIM TÃO SIMPLES QUANTO PARECE. É PRECISO OLHAR COM ATENÇÃO, E ALÉM DA SUPERFÍCIE. PODE SER ENTÃO QUE DESCUBRA NO CARÁCTER ÚNICO DESTA HERDADE DO PESO COLHEITA AS NUANCES ESCONDIDAS EM CADA PALMO DESTA TERRA. SUBTILEZAS QUE JÁ CÁ ESTAVAM. SÓ FALTAVA ALGUÉM PARA AS DESCOBRIR.



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



A MARCA DE VINHOS
MAIS PREMIADA
DO ALENTEJO.

*www.herdadedopeso.pt/vinhos

Para quem já sabe da matéria

Para quem sabe muito (ou pensa que sabe) aumentamos aqui o grau de dificuldade. A algumas questões vai responder de caras outras nem tanto. Mas cuidado, que pode haver algumas armadilhas pelo caminho... O importante, como em todos os Quizz, é divertir-se, testar conhecimentos e aprender mais alguma coisa. Respostas na página 62

1
QUE INDICAÇÃO DE ORIGEM TEM UM VINHO TINTO PRODUZIDO NA ZONA DE BUCELAS?
A Regional Bucelas
B DOC Lisboa
C Regional Lisboa
D DOC Bucelas

2
NAS GARRAFAS DE BORDÉUS, A CAPACIDADE DENOMINADA BALTHAZAR, CORRESPONDE A QUANTOS LITROS?
A 15
B 12
C 9
D 6

3
EM QUE COLHEITA NASCEU O VINHO ALENTEJANO CARTUXA?
A 1986
B 1987
C 1990
D 1980

4
QUAL DESTAS CASTAS NÃO É AUTORIZADA PARA PRODUZIR CHAMPAGNE?
A Chenin Blanc
B Pinot Blanc
C Pinot Meslier
D Arbanne

5
QUANDO FOI FEITO O ÚLTIMO PORTO VINTAGE NOVAL NACIONAL, ANTES DO RECENTE 2011?
A 2007
B 2000
C 2003
D 2001

6
DOMINGOS SOARES FRANCO LANÇOU EM 2011 UM VINHO COM TODAS AS CASTAS DA COLECÇÃO DE JOSÉ MARIA DA FONSECA. QUANTAS CASTAS MENCIONAVA O RÓTULO?
A 192
B 208
C 209
D 210

7
ONDE FOI CRIADA EM 1895 A PRIMEIRA ADEGA COOPERATIVA DE PORTUGAL, ENTÃO AINDA CHAMADA ADEGA SOCIAL?
A Borba
B Chamusca
C Torres Vedras
D Viana do Alentejo

8
NOS ANOS 90, QUAL DESTAS FRASES ESTAVA ASSOCIADA AO RÓTULO DA QUINTA DA ALAMEDA, NO DÃO?
A Este é um vinho de tipo francês
B Este é um vinho de que é impossível não gostar
C Este é um dos melhores vinhos portugueses
D Este é um dos melhores VQPRD do mundo

9
QUAL DESTES PORTO LBV É DO TIPO “UNFILTERED”?
A Graham’s
B Warre’s
C Taylor’s
D Romariz

10
O QUE SIGNIFICA A DESIGNAÇÃO VSOP, UTILIZADA POR DIVERSOS DESTILADOS DE VINHO?
A Very Smart Old Portuguese
B Vast, Smart and Old Product
C Very Special Old Pale
D Very Special Old Product

11
NA REGIÃO DO JURANÇON, A UVA PETIT MANSENG É UTILIZADA SOBRETUDO PARA FAZER:
A Vinhos licorosos
B Vinhos doces
C Vinhos espumantes
D Vinhos secos, com leveduras de “flor”

12
O ESPUMANTE MURGANHEIRA CUVÉE RESERVA ESPECIAL É FEITO COM:
A Tinta Roriz
B Touriga Nacional
C Chardonnay
D Pinot Noir e Chardonnay

13
QUAL DESTES NOMES NÃO É SINÓNIMO, EM ESPANHA, DA CASTA TEMPRANILLO?
A Cencibel
B Garnacha
C Ull de Llebre
D Tinto Fino

14
QUAL DESTES VINHOS NÃO TEM ORIGEM NA BEIRA INTERIOR?
A Vale de Esgueva
B Quinta dos Termos
C Quinta dos Currais
D Todos são da Beira Interior

15
QUAL DESTAS UVAS NÃO É AUTORIZADA PARA PRODUZIR O VINHO MADEIRA?
A Caracol
B Jacquet
C Triunfo
D Rio-Grande

16
A PRESTIGIADA EMPRESA VINÍCOLA IRON HORSE TEM AS SUAS VINHAS EM QUE ZONA DA CALIFÓRNIA?
A Russian River Valley
B Alexander Valley
C Sonoma Valley
D Napa Valley

17
COMO SE CHAMA A QUINTA DO DÃO DA EMPRESA FTP VINHOS?
A Quinta do Escudial
B Quinta do Mondego
C Quinta do Cerrado
D Quinta do Serrado

18
NA SUIÇA, POR QUE OUTRO NOME É CONHECIDA A CASTA MÜLLER-THURGAU?
A Blauburgunder
B Grüner Veltliner
C Welschriesling
D Riesling-Sylvaner

19
CLOS DES CHÊNES É UM PREMIER CRU DE:
A Volnay
B Mersault
C Chassagne-Montrachet
D Pommard

20
O DMDC É UM PODEROSO CONSERVANTE/ESTERILIZANTE CADA VEZ MAIS UTILIZADO NA INDÚSTRIA DO VINHO. O QUE SIGNIFICA A SIGLA?
A Dicarbonato de dietila
B Dicarbonato de dimetilo
C Dicarbonato de di-ter-butilo
D Dicarbonato de sódio



JOÃO
PORTUGAL
RAMOS

A VIDA, PARA APRECIADORES.

No vinho, como na vida, ter uma paixão leva-nos a ver tudo de um outro ângulo. Mais vincado, mais intenso. É essa a perspectiva que se nota em tudo o que sai das mãos de João Portugal Ramos. O enólogo que, guiado por um amor de sempre pelo Alentejo e pelo seu enorme potencial vinícola, escolheu Estremoz para aqui criar os vinhos que transportam o seu nome. Alentejanos, sim, mas com um carácter muito próprio. Distinto. E que por isso mesmo, nunca o vão deixar indiferente.



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

VINHO.com MODERAÇÃO.pt
A vida para apreciadores.

WWW.JPORTUGALRAMOS.COM

JOÃO PORTUGAL RAMOS. A VIDA PARA APRECIADORES.

20 variações em tons rosa para todas as ocasiões

Do repúdio à moda foi um corrupio. A moda entretanto passou mas deixou marcas: hoje o rosé já não é estigmatizado, antes bem-vindo à mesa, graças à sua adaptabilidade ao nosso clima e gastronomia. Um vinho fresco e jovem, para desfrutar sem complexos mas de preferência com complexidade.

Luís Antunes (texto) e Ricardo Palma Veiga (fotos)



s vinhos rosés passaram há poucos anos por uma espécie de revolução tranquila. A história conta-se em três penadas.

No princípio era assim: “Rosé não é vinho.” Esta atitude guerreira tinha um corolário directo, que era o seguinte: “Mateus Rosé é um refresco.” O facto de ser o vinho português mais vendido e mais conhecido no mundo não comovia ninguém, mesmo com os números impressionantes de 20 milhões de

garrafas em 125 países. Normalmente a resposta a esta atitude não era difícil, bastava perguntar “já provaste?” E o corolário desta resposta, ainda mais convincente, era levar às escondidas uma garrafa de Mateus para um piquenique ou churrasco e servi-lo às cegas.

Este ponto de partida foi terreno de luta de críticos e jornalistas de vinhos, que sempre defenderam o Mateus (e outros rosés), não como um grande vinho, mas como um grande representante de uma classe de vinhos, muito bem feito e muito agradável de beber. Com os anos, essa frente de defesa dos rosés junto com a natural vontade dos produtores e enólogos de experimentar e diversificar os seus portefólios, levou-nos à segunda fase: a moda dos rosés. Esta moda nunca se ►



casa da música

VERÃO NA CASA SUPER BOCK

01 JUN – 07 SET

ORQUESTRA SINFÓNICA · SÉRGIO GODINHO · OPTIMUS CLUBBING PIL · CAMANÉ
NOITE SÃO JOÃO · BUIKA · SELAH SUE · REMIX ENSEMBLE · JEFF MILLS · AMADOU & MARIAM
MICHAEL NYMAN · ARNALDO ANTUNES · TOUMANI DIABATÉ · EDGARD SCANDURRA
DEVENDRA BANHART · ASIF ALI KHAN · DEE DEE BRIDGEWATER

www.casadamusica.com · tel. 220 120 220



casa da música

MECENAS SERVIÇO EDUCATIVO



APOIO INSTITUCIONAL



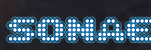
MECENAS ORQUESTRA SINFÓNICA
DO PORTO CASA DA MÚSICA



PATROCÍNIO CLUBBING



MECENAS CASA DA MÚSICA



APOIO INSTITUCIONAL



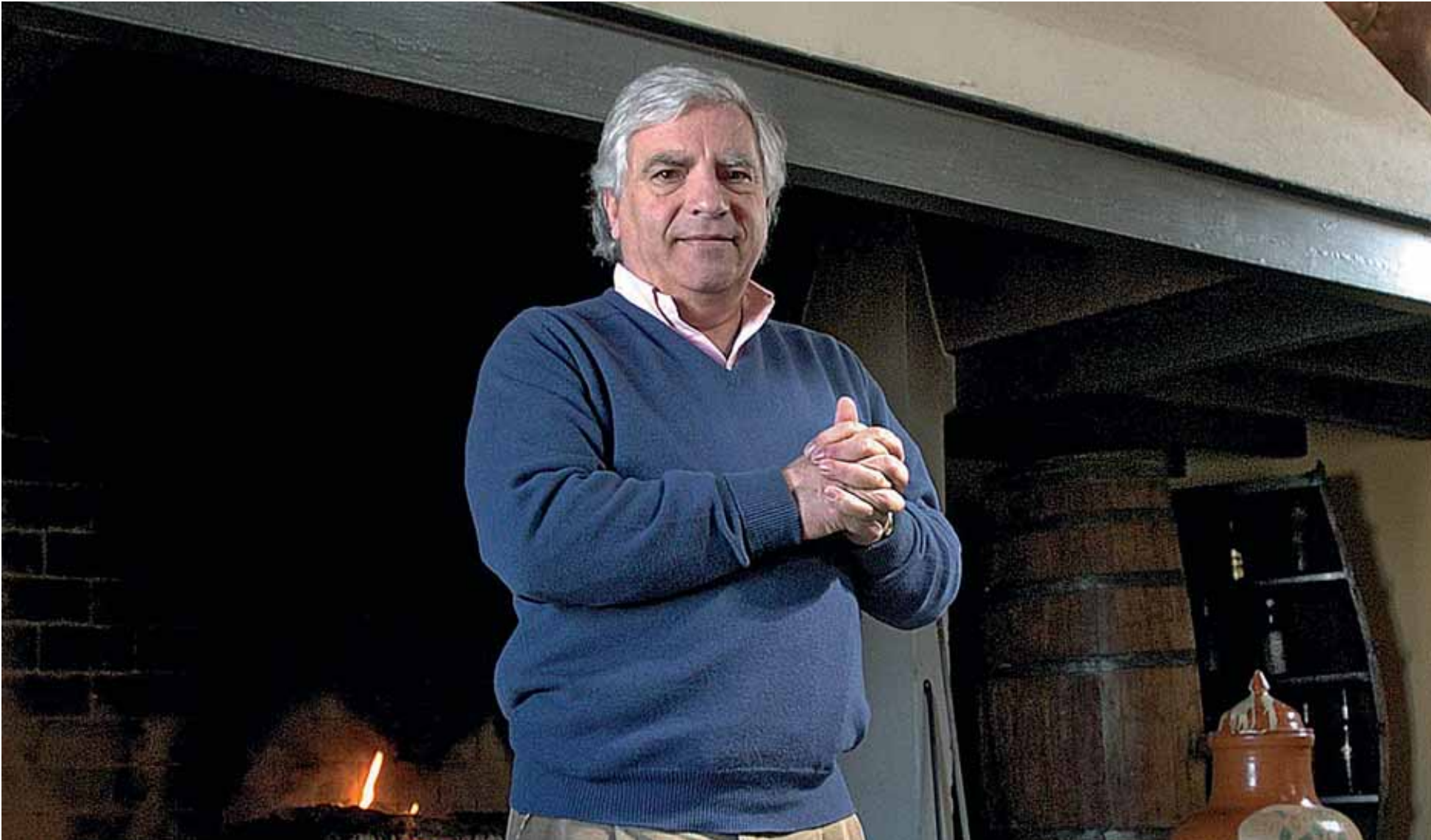
PATROCÍNIO VERÃO NA CASA



MECENAS PRINCIPAL CASA DA MÚSICA
PATROCÍNIO VERÃO NA CASA



José Bento dos Santos produz na sua Quinta do Monte D'Oiro um rosé com a casta Syrah elegante, leve e fresco



LUIS RAMOS

traduziu em vendas volumosas, mas teve como consequência o fim do estigma de se beber vinhos rosés, tanto a solo como na refeição. Se os produtores nunca faziam uma grande quantidade de rosés, pelo menos tinham a vantagem de ter a produção facilmente vendida, o que deu um carácter “normal” à produção e consumo deste vinho. A discussão recentrou-se no grau de doçura - e consequente peso - dos vinhos.

Há duas formas usuais de fazer vinho rosé: colhendo uvas tintas na altura certa, com bons teores de acidez e graduações baixas, vindimá-las de bica aberta, ou seja, com um mínimo de contacto entre a polpa (sem cor) e as películas (onde estão os compostos corantes), e obter assim um vinho leve, ligeiramente

acídulo, com muita frescura e pouco grau alcoólico. A outra forma é a sangria. Para fazer um tinto encorpado e concentrado, com cor retinta, usa-se muitas vezes a técnica de sangrar uma cuba ou lagar: as uvas colhidas em plena maturação são esmagadas, e retira-se mosto ainda antes da fermentação, de forma a aumentar a proporção de películas (corantes) no mosto resultante. Naturalmente, o mosto resultante da sangria tem menos cor, mas o mesmo teor alcoólico e acidez do restante vinho, sendo então aproveitado para vinho rosé, que normalmente resulta mais alcoólico, mais estruturado.

Com os anos, os dois tipos de rosés foram sendo feitos, e a crítica tentou ter um papel pedagógico, pedindo que o rosé fosse mais leve

A COR DO ROSÉ

Desde o salmonado clarinho ao quase-tinto, passando por vários tons de petróleo, podemos num rosé encontrar de tudo. Mas o que explica essas diferenças de cor? Tudo é intencional: o produtor e enólogo têm preferências por uma cor e escolhem as castas, a data de colheita e a vinificação que conduza à cor pretendida. As uvas com maior maturação dão mais cor aos vinhos com menor tempo de contacto com as

películas. Os rosés cor de salmão são provavelmente mais frescos e menos alcoólicos e estruturados do que os cor de petróleo escuro. O enólogo pode optar durante o esmagamento por extrair mais compostos corantes ou menos, conduzindo a um vinho com uma cor e um estilo completamente diferente.

e acessível. Entre a crítica e as vendas, a clivagem entre os dois estilos foi desaparecendo, com os rosés recentes a apresentarem-se mais equilibrados, leves, gulosos, ideais para um consumo despreocupado, com aperitivos ou a solo, ou mesmo com alguns pratos leves de Verão, entre peixes grelhados, caldeiradas, ou outros pratos mediterrânicos em que o tomate e a frescura dos legumes da época tenha um papel importante.

Chegámos assim aos dias de hoje, onde o rosé já não é fonte de excitação, mas o vinho encontrou o seu pacato lugar nas nossas mesas, sem fazer levantar sobrolhos, antes facilmente convidando a uma segunda garrafa, tal o prazer e deleite que proporciona entre os apreciadores e os iniciados.

CONDE VILLAR

Vinho Verde Rosé 2012
Quinta das Arcas Soc. Agr.

Com vinhas em Sobrado, Valongo, a Quinta das Arcas faz este rosé estreme de Espadeiro, a casta tinta que dá vinhos de pouca cor. Com ênfase nas framboesas e aroma expressivo e delicado, a acidez fresca potencia a fruta, o que resulta num vinho vivo, alegre e muito atractivo, com doçura controlada. (2,80€)



CONDE DE VIMIOSO

Reg. Tejo Rosé 2012
Falua Soc. de Vinhos

Um vinho da empresa de João Portugal Ramos na zona de Almeirim. Simples, franco e directo, com framboesas e groselhas, com a fruta muito presente a dar um bom volume de boca, acidez suficiente, um vinho muito eficaz. (2,50€)



OS ROSÉS À MESA

Não é obrigatório consumir os vinhos rosés à mesa, são vinhos leves que podem ser consumidos como aperitivo, sem comida por perto, para dessedentar antes de um churrasco ou piquenique, para iniciar uma refeição, ainda de pé e logo a seguir enquanto se servem as primeiras entradas ou entreténs de boca. À mesa, são vinhos que combinam bem com saladas, massas e pizzas, em particular se o tomate andar por perto, já que a sua acidez e doçura encaixam muito bem na acidez e doçura suave do vinho. Para pratos mais ricos sugere-se um rosé mais seco: caldeiradas, peixes salteados, *paellas*, estufados com especiarias, ou mesmo mariscos em preparações opulentas, como fritos, grelhados ou em caril. As tábuas de enchidos também são inimigas do tinto, mas aceitam de bom grado um rosé seco e preciso. Os rosés mais sérios, porventura com alguma idade, aceitam preparações mais exóticas e ambiciosas. No topo da minha lista destas está um “montadito” com chouriço ibérico e chocolate, a encaixar na perfeição num rosé Viña Tondonia (Rioja), já com 10 anos. A grande virtude dos rosés à mesa é a sua versatilidade, permitindo assim encerrar mesas grandes onde a partilha seja a regra.



Tunisia
VERÃO 2013



PARTIDAS DO PORTO E LISBOA

desde **652€**

8 dias / 7 noites em Hotel 4* TI

vi@jar
TOURS

www.viajartours.pt

Para mais informações, consulte o seu Agente de Viagens

Tendências

Rosés

DOMINGOS SOARES FRANCO COLECÇÃO PRIVADA

Reg. *Península de Setúbal Moscatel Roxo Rosé 2012*
José Maria da Fonseca Vinhos, S. A.

Um dos grandes rosés nacionais, graças ao aproveitamento da casta Moscatel Roxo, que combina doçura floral com excelente acidez. A vinificação cuidada é fundamental para evitar os excessos de doçura, aqui o tom é de delicadeza, com citrinos confitados, boa secura na boca e grande elegância. (9,50€)



DONA MARIA

Reg. *Alentejano Rosé 2012*
Júlio Bastos

Um vinho com uma lindíssima cor salmão. Feito com Aragonez e Touriga Nacional, afirma-se como um dos grandes rosés do país, graças a um desenho que intencionalmente privilegia a delicadeza e a elegância. Frutos silvestres, acidez pura e macia, fragrante e longo, um prazer. (7,25€)



ENCOSTA DO XISTO

Vinho Verde *Espadeiro Rosé 2012*
Vasco Faria, S. A.

Varietal de Espadeiro, a casta tinta que dá sempre vinhos rosés muito delicados de cor, e que são uma grande preferência dos consumidores minhotos. Este aqui tem cor salmonada, e aroma delicado, com ênfase nos morangos e cerejas. Fresco, afinado e seco, tem sempre um pouco de gás a espreitar o final. (4€)



HERDADE DA AJUDA

Reg. *Alentejano Rosé 2012*
Herdade da Ajuda Nova, Soc. Agr. Unip.

Vinhas na região de Vendas Novas. Muito franco e apelativo no aroma, com cor salmonada, e aroma a morangos e bagas silvestres. Na boca é sério, tem boa acidez, focado no fruto jovem, muito suave, fresco e equilibrado, adaptável quer à mesa quer a ser bebido a solo. (4€)



LYBRA

Reg. *Lisboa Rosé 2012*
Quinta do Monte d'Oiro

Feito na região de Alenquer, exclusivamente da casta Syrah colhida propositadamente para o rosé, tem uma cor salmão pálido, que reflecte um vinho elegante, leve e fresco, com fruta de tipo cereja e bagas silvestres, tem boa acidez e uma boa austeridade que convidam a servi-lo à mesa. (7€)



MATEUS

Rosé
Sogrape

Ninguém deve deixar de provar este rosé icónico dos vinhos de Portugal. Sempre muito bem feito, com a suave doçura bem balanceada com a acidez fresca e um pouco de gás que suaviza e amacia o conjunto, tornando-o um vinho vibrante, fresco, sedutor. Fácil? Talvez, mas sempre prazeroso. (3,29€)



MUXAGAT

Douro Rosé 2012
Muxagat Vinhos

Feito por Mateus Nicolau de Almeida com Tinto Cão e Tinta Barroca da região da Mêda, estagiou 8 meses em cuba e barricas usadas. Com uma cor salmão desmaiada, tem aroma delicado e floral, que contrasta com a boca cremosa, com grande vivacidade e boa acidez. Um Douro rosé a sério. (9€)



OLHO DE MOCHO

Reg. *Alentejano Rosé 2012*
Rocim

Vinhas na Vidigueira, castas Touriga Nacional, Syrah e Aragonez, formam este vinho rosé consensual e gastronómico. A fruta é o principal destaque do vinho, expressiva e fresca, com morangos e framboesas, apoiadas numa boa frescura e secura. Encorpado e muito limpo. (8€)



A SAGA CONTINUA...



ADEGA VILA REAL Vinhos dos Altos



Desde sempre os vinhos de Vila Real têm fama pela sua grande frescura e elegância.

Nos 'Altos' em torno de Vila Real a uma altitude média de 500 mts, num dos pontos da Região Demarcada do Douro mais próximos do Oceano Atlântico, são desde há muito cultivadas vinhas com castas autóctones perfeitamente adaptadas a este micro-clima único.

De entre as uvas dos nossos associados seleccionámos aquelas que nos pareceram as ideais para fazer renascer os 'Vinhos Famosos' de Vila Real, combinando a moderna tecnologia da nossa Adega e a viticultura tradicional das VINHAS DOS ALTOS dos nossos sócios.

O resultado foi este vinho de grande frescura cítrica e acidez vibrante, com um volume de boca que perdura.



WWW.ADEGAVILAREAL.COM

Seja responsável. Beba com moderação.



 [/ADEGAVILAREAL](https://www.facebook.com/ADEGAVILAREAL)

Tendências

Rosés

POUSIO

Reg. Alentejano Rosé 2011
Casa Agrícola HMR, S. A.

Com extensas vinhas na zona da Vidigueira, e uma ampla gama de vinhos, a Herdade do Monte da Ribeira apresenta este rosé muito aromático e exuberante, com frutos tropicais e um traço mineral. Encorpado e muito texturado, com acidez no ponto, um lado vegetal dá-lhe boa aptidão para a mesa. (4€).



PRINCIPAL TÊTE DE CUVÉE

Bairrada Rosé 2009
Colinas de S. Lourenço

Um rosé feito de Pinot Noir, casta com tradições na Bairrada devido à produção de espumantes. Intencionalmente comercializado vários anos após a colheita, este é um vinho polémico, que divide os provadores. Complexo e elegante, seco e fragrante, este garante boas discussões à mesa. (20€)



QUINTA DA ALORNA

Reg. Tejo Touriga Nacional Rosé 2012
Quinta da Alorna

Uvas da região de Almeirim, da zona da charneca. Um rosé de Touriga Nacional, fresco e cheio, com groselhas e suaves compotas a dar ligeiras notas doces que o tornam muito adequado para aperitivo, ou entrada, de refeição. (4€)



QUINTA DA FALORCA

Dão Touriga Nacional Rosé 2012
QVE, Soc. Agr. de Silgueiros

Uvas de terrenos graníticos a 450m de altitude. A Touriga Nacional tem o seu berço no Dão e é aqui que melhor se exprime. Muita fruta vermelha, pura, franca, aromática e intensa. Encorpado sem ser pesado, com muito sabor e frescura, é um rosé equilibrado, vivo e sumarento. (8,05€)



QUINTA DA LAGOALVA

Reg. Tejo Rosé 2012
Quinta da Lagoalva de Cima

Feito na zona de Alpiarça, com uvas das castas Syrah e Touriga Nacional. O estilo deste rosé privilegia as notas vegetais em face das frutadas. Daí que seja especialmente adaptado a ser servido à mesa, com a acidez muito elevada a impor o passo da prova e a afirmar-se no confronto com a comida. (4€)



QUINTA DA ROMANEIRA

Douro Rosé 2012
Soc. Agr. da Romaneira

De uma quinta magnífica na margem norte do rio Douro, saem Portos, tintos e brancos, e também este rosé de Tinta Roriz e Touriga Nacional. De cor pálida, a enfatizar um perfil delicado, com elegantes sugestões florais no nariz que se prolongam na boca até ao final redondo e suave. (12€)



QUINTA DE SAES

Dão Rosé 2012
Álvaro de Castro Unipessoal

Feito com Alfrocheiro e Touriga Nacional, das encostas em frente à Serra da Estrela, aproveita a típica frescura dos vinhos do Dão. Elegante e especiado, com fruta vermelha como framboesas, mostra-se vivo e intenso, mas ao mesmo tempo leve, mineral, longo e cheio de carácter. (5,30€)



REDOMA

Douro Rosé 2012
Niepoort (Vinhos)

Este rosé foi lançado pela primeira vez na colheita de 1999, lançando a pedra no charco, já que abriu a polémica que conduziu à revolução. Ainda hoje se afirma como um rosé sério, com complexidade e estrutura, baseado em morangos e especiarias, com boa acidez e final longo. (8€)



VALLE PRADINHOS

Trás-os-Montes Rosé 2012
Maria Antónia Mascarenhas

Deste histórico produtor da região de Macedo de Cavaleiros vem este rosé de Touriga Nacional e Tinta Roriz. Muito fresco e focado, com laivos de rosas no aroma marcado pelos frutos vermelhos, consegue ser expressivo e elegante ao mesmo tempo, e tem excelente estrutura e equilíbrio. (7€)



VIDA NOVA

Reg. Algarve Syrah e Aragonez Rosé 2012
Adega do Cantor

Com Cliff Richard como um dos sócios, os vinhos Vida Nova vieram acordar o Algarve de um marasmo de décadas. A influência do mar nota-se nos vinhos, que beneficiam das noites frescas. Este rosé é sério e austero, com acidez bem proporcionada e boa secura, que convidam à mesa. (7,50€)



O SABOR E A TRADIÇÃO DO ALTO MINHO!

F O s Fernandos

PRESUNTO SERRANO
CORTE DE PARMA

Cada Presunto encerra em si, toda a arte e o segredo do seu criador. São anos de aprendizagem, na tradição minhota do conhecimento que passa de geração em geração. Na Limiana, é ao Fernando de cada geração, que cabe a responsabilidade de ser o transmissor do conhecimento para a geração seguinte. Os segredos da escolha e do corte para a salga, e também os da cura longa e tranquila, que acompanhada com todos os cuidados, resulta num produto único e inconfundível, pleno de sabores e aromas, que se celebra a cada fatia degustada.



Presunteiros Portugueses

Salsicharia Limiana, Lda.
S. Simão 4990-830 Vitorino de Piães - Ponte de Lima Tel.: +351 252 501 400
geral@salsicharialimiana.pt www.salsicharialimiana.pt

As castas brancas do nosso contentamento

Portugal é conhecido internacionalmente como um país de tintos e, sobretudo, de fortificados (Porto, Madeira e Moscatel). Mas foi nos brancos que, nos últimos anos, o país mais avançou. Castas como o Alvarinho, o Loureiro, o Arinto, o Viosinho e o Encruzado estão a mudar o panorama vinícola nacional e a chamar a atenção de cada vez mais produtores estrangeiros. *Pedro Garcias*



PAULO PIMENTA

Aproxima-se o Verão e começamos logo a falar de vinho branco. Parece normal, mas o fenómeno não tem assim tantos anos como se pensa. Sempre fomos um país de tintos e são estes, logo a seguir aos fortificados, em especial ao vinho do Porto, que mais se têm destacado internacionalmente ajudado à notoriedade de Portugal. Porém, quem nos visita em provas ou em negócios relacionados com o sector confessa-se quase sempre surpreendido com a qualidade dos brancos.

Nos últimos anos, os vinhos brancos portugueses melhoraram, e aumentaram, de forma extraordinária, fruto dos enormes avanços enoló-

gicos e tecnológicos registados no país. Durante muito tempo, o vinho branco português, salvo raríssimas exceções, ou era adamado ou era oxidado- ou as duas coisas. Hoje, fazem-se belos vinhos em qualquer região do país, mesmo em lugares improváveis e difíceis como o arquipélago dos Açores.

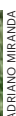
O melhor é que, na maioria dos casos, a mudança não obedeceu a um plano de replicação das castas estrangeiras mais famosas, como o Chardonnay e o Sauvignon Blanc. Estas e outras variedades também fizeram e continuam a fazer o seu caminho por cá, em especial nas regiões com menos tradição vitivinícola. No entanto, a emancipação do vinho branco português tem assentado basicamente em castas autóctones. Algumas delas têm tido tanto sucesso que começam também a expandir-se além fronteiras e a brilhar no fir-

mamento ampelográfico mundial.

A mais badalada é a minhota Alvarinho, já plantada nos quatro cantos do mundo. Está para as castas brancas nacionais como a Touriga Nacional para as tintas. São os dois principais ícones do país. Ao contrário da Touriga Nacional, que é per-

feita em lote, a variedade Alvarinho consegue viver sozinha. É essa capacidade, própria das grandes castas, que a torna especial e amada. O seu *terroir* fica no noroeste peninsular, mas como possui uma boa acidez, além de ser bastante aromática e estruturada, tem sido plantada com

sucesso em regiões mais quentes, como o Alentejo e até o Douro. Os melhores vinhos continuam, ainda assim, a ser produzidos em Monção e Melgaço, onde a casta ganhou fama e melhor se exprime. É nesta sub-região dos Vinhos Verdes que se encontram também os seus melho-



aromático muito definido, de natureza mais floral, a nossa Sauvignon Blanc. O Alvarinho está mais na linha do Chardonnay.

Tal como o Arinto, também a casta Fernão Pires (a Maria Gomes da Bairrada, mais popular no centro e sul do país) é perfeita para entrar em lote. Mas enquanto o Arinto aporta frescura ao vinho, na mesma linha do Gouveio (Douro e Trás-os-Montes), a Fernão Pires acrescenta madureza e intensidade aromática. Está mais próxima, por exemplo, do Viosinho, uma das castas em maior ascensão no país. É a variedade da moda no Douro, juntamente com o Rabigato. Esta é um pouco mais mineral, mas o Viosinho origina vinhos com outra estrutura e complexidade.

do Encruzado, a grande variedade do Dão, onde leva também o nome de Salgueirinho. Origina vinhos de aroma contido enquanto jovens mas com uma grande mineralidade e acidez. Extreme ou na companhia da Malvasia Fina, da Cerceal e da Bical, envelhece admiravelmente, estagiando ou não em madeira. Os brancos velhos do Bussaco (feitos com lotes de Encruzado do Dão e Maria Gomes e Bical da Bairrada) e os vinhos feitos pelo Centro de Estudos de Nelas nas décadas de 60 e 70 do século passado e onde o Encruzado é dominante são o seu expoente máximo. Não há nada parecido em Portugal. Longevos como poucos, aguentam quatro a cinco décadas em grande forma.



Não muito longe, na zona do Lima, "o rio do esquecimento" dos romanos, prolifera outra das grandes castas brancas portuguesas: o

Loureiro. Tal como o rio em cujas margens se abriga, andou muito tempo esquecida, com fama de ser difícil e pouco interessante. Vinhos como o Quinta do Ameal ou o mais recente Royal Palmeira vieram acabar com as dúvidas sobre o seu enorme potencial. É, pelo seu perfil

EM

Entre Margens

Museu do Douro
(Procurarte)

LAMEGO

14 JUN A 14 JUL / ROSSIO

EXPOSIÇÕES
FOTÓGRAFOS CONVIDADOS:
CHLOE DEWE MATHEWS / GIL SIBIN
IMAGENS EMERGENTES:
JOÃO FREITAS / SÉRGIO ROLANDO

ESPECTÁCULO DE INAUGURAÇÃO
ALWAYS DRINKING MARCHING BAND
14 JUNHO 21H30 - ROSSIO

STA MARTA DE PENAGULÃO

28 JUN A 28 JUL
LARGO DA CÂMARA E PELOURINHO

EXPOSIÇÕES
FOTÓGRAFOS CONVIDADOS:
DANIEL BLAUFIKS
JOÃO PEDRO MARNOTO
IMAGENS EMERGENTES:
INÊS NOGUEIRA MESQUITA
JOSÉ PEDRO TOMAZ

ESPECTÁCULO DE INAUGURAÇÃO
ALWAYS DRINKING MARCHING BAND
28 JUNHO 21H30 - LARGO DA CÂMARA

Foto: David Hurlbut

www.entremargens.org
www.facebook.com/entremargensdouro

Cinco variedades de elite



NELSON GARRIDO

ALVARINHO

É a grande casta branca portuguesa. Comum aos dois lados do rio Minho (é mais madura no lado português), o Alvarinho aprecia solos graníticos. Os seus vinhos são muito delicados e complexos, com grande mineralidade e aromas exuberantes do tipo frutado (limão, toranja, marmelo, pêsego, maracujá, lichia) e floral (flor de laranjeira, madressilva e violeta). Quando mais maduro, pode desenvolver nuances amendoadas e meladas. Possui uma grande acidez e envelhece muito bem.

VIOSINHO

Um das melhores castas brancas do Douro e do país. Possui grande flexibilidade de adaptação a outras regiões, razão pela qual tem vindo a ganhar terreno no atlas nacional da vinha. De maturação precoce, origina vinhos maduros, gordos e volumosos, de aroma complexo (camomila, ameixa branca, alperce) e sabor muito persistente. Como não possui uma grande acidez natural, ganha muito com a companhia de outras variedades mais ácidas, como o Gouveio, o Arinto e o Rabigato. Com esta última casta, bastante mais mineral mas menos gorda, faz uma dupla magnífica.

LOUREIRO

Variedade minhota com grande tradição no vale do rio Lima. Tem fama de não envelhecer muito bem, embora alguns brancos feitos pela Quinta do Ameal e por Anselmo Mendes desmintam essa ideia. São vinhos cheios de finesse, distintos, com aroma marcado por sugestões de loureiro, tília, acácia, citrinos, e sabor frutado. Possuem grande acidez, o que os torna muito frescos e persistentes.

ENCRUZADO

Juntamente com a tinta Touriga Nacional, é o grande spot do Dão. Nos seus alvares, os vinhos de Encruzado são medianamente aromáticos. Em contrapartida, revelam logo um notável equilíbrio entre o volume alcoólico (generoso) e a acidez. Com o tempo, vão ganhando aromas deliciosos de mel, frutos secos e querosene, mas sem perderem a sua formidável acidez natural. É uma casta que adora a presença da madeira e que envelhece muito bem, podendo beneficiar com a companhia de outras variedades, como a Malvasia Fina, a Cerceal e a Bical.

ARINTO

Graças à sua extraordinária acidez natural, é uma variedade muito boa em lote, mas pode também fazer grandes vinhos sozinha. Os vinhos muito frescos e minerais de Bucelas estão aí para o provar. Envelhece muito bem, ganhando de resto com o estágio em madeira numa primeira fase e depois em garrafa. Em novos, os seus vinhos exibem aromas e sabores muito cítricos e minerais. Com o passar do tempo, vão desenvolvendo nuances meladas e de querosene, tal como os brancos de Riesling. Durante muito tempo julgou-se que as duas castas seriam a mesma, mas essa possibilidade está afastada. Tem a seu favor o facto de se adaptar bem a qualquer região do país, o que explica a sua crescente expansão nacional.

Castas com grande futuro

Há inúmeras castas brancas em Portugal, algumas com nomes pícaros como Dona Joaquina, Promissão, Samarrinho e Vencedor. Mas nem todas são boas para vinho, embora esta sentença deva ser relativizada. Castas que antes eram desconsideradas, como chegou a acontecer com o Alvarinho, estão hoje na origem de alguns dos melhores vinhos brancos portugueses. Algumas distinguem-se apenas local ou regionalmente. Normalmente, são estas que, com os avanços da viticultura, acabam mais ano menos

ano por virar moda e ganhar expressão nacional. Uma das castas que se encontram nesta situação é a Verdelho. No continente, existem muitos produtores que dizem ter vinhas de Verdelho, mas, na verdade, o que têm plantado é Gouveio ou Verdejo (da região espanhola de Rueda). O verdadeiro Verdelho encontra-se na Madeira (onde dá origem a um dos grandes vinhos fortificados portugueses) e nos Açores (sobretudo Pico e Terceira; aqui, na zona dos Biscoitos). Os seus vinhos são muito minerais e exóticos, possuindo grande potencial de envelhecimento. O futuro também deverá ser generoso para o Rabigato, ainda muito confinado ao Douro. Produz bem e dá vinhos de grande frescura e com

boa intensidade aromática. Ainda na região duriense, vale a pena prestar atenção às castas Códaga do Larinho (que nas zonas de Murça e Freixo-de-Espada à Cinta produz vinhos excelentes, bastante secos e acidulos), Donzelinho Branco, o Terrantez da Madeira (grande contenção alcoólica e riqueza ácida) e Folgazão (excelente mineralidade). No Minho, uma casta em ascensão é o Avesso, conhecida na zona de Baião, onde é mais popular, como “o mal amado”. A variedade é “avessa” na vinha, por ser muito propensa a doenças, e “avessa” na adega, onde oxida depressa se o mosto não for bem trabalhado. Em condições ótimas, origina vinhos pouco exuberantes de aroma mas muito delicados, volumosos e mine-



rais na boca e com boa capacidade de envelhecimento. Mais constante na vinha é a Síria, também conhecida por Códaga, no Douro, e Roupeiro, no Sul. Consegue grandes resultados em zonas mais frescas, como as Beiras. O seu vinho é muito atraente em novo, mas não envelhece tão bem como, por exemplo, a Bical e a Cercial, duas das melhores castas da Bairrada. Os seus vinhos são muitos finos e aromáticos (mais alcoólicos os de Bical) e, como

possuem boa acidez, duram bastante tempo. Muito interessante na Bairrada, pela sua intensidade aromática e acidulado, é também a Sercialinho, uma variedade que resultou da fusão de Vital com Alvarinho. Não tem nenhuma relação com a Sercial, que, na Madeira, produz um dos mais originais e exaltantes vinhos fortificados do país. Devido à sua acidez pungente, é conhecida na ilha como “quebra dentes”. Possui uma enorme capacidade de envelhecimento. No continente, está praticamente confinada ao norte do país, mais ao Minho. No Douro é conhecida por Esgana-Cão. Foi sendo abandonada por produzir muito pouco, mas o recente desenvolvimento de clones mais produtivos faz dela uma variedade com grande futuro no país.



Provas de vinho a bordo comentadas pelos produtores das adegas da Península de Setúbal acompanhadas de música (António Patronilho - ex DJ do Seagull) com degustação de produtos regionais.



Cruzeiros enoturísticos com saídas semanais de Junho a Setembro

Wine Sunset Party

EMBARQUES:
Setúbal: 18h30
Troia: 18h45
Duração: 2h30

ORGANIZAÇÃO:



Registo Turismo de Portugal, DINA/T nº 103/2010
Prémio de melhor Operador Turístico de Lisboa e Vale do Tejo 2011

PARCERIA:



01/06	Casa Agrícola Horácio Simões	27/07	Quinta de Alcube
08/06	Xavier Santana	03/08	Herdade da Comporta
16/06	Sivipa	10/08	Adega Coop. Palmela
22/06	José Maria da Fonseca	17/08	Coop. Agrícola de Pegões
29/06	Malo Tojo	24/08	Herdade de Gâmbia
30/06	Casa Agrícola Assis Lobo	31/08	Saramago Vinhos
07/07	Brejinho da Costa	07/09	Casa Ermelinda Freitas
13/07	Venâncio da Costa Lima	14/09	Herdade de Espirra
20/07	Bacalhã	28/09	Herdade do Cebolal
21/07	Damasceno		

VALOR: 25.00€
Crianças até 3 anos: gratuito
Crianças dos 3 aos 12 anos: 15.00€

INFORMAÇÕES E RESERVAS:
Vertigem Azul: Tel. (+351)265 238 000 /vertigemazul@mail.telepac.pt
Casa da Baía de Setúbal: Tel. (+351)265 545 010 /gatur@mun-setubal.pt
Rota de Vinhos da Península de Setúbal: Tel. (+351)212 334 398 /info@rotavinhossetubal.com

APOIOS INSTITUCIONAIS:



APOIOS EMPRESARIAIS:



Cinco brancos
com o carisma
nacional

PARCELA ÚNICA 2011

O Quinta do Soalheiro, sobretudo o Primeiras Vinhas, é um dos vinhos que melhor expressa o carácter e a excepionalidade da casta Alvarinho. Outro é o Parcela Única, a última criação de Anselmo Mendes. Lançado em 2009, o vinho sofreu um interregno em 2010 (não atingiu a qualidade que o enólogo pretendia). A colheita de 2011 voltou a ser generosa. O vinho fermenta e estagia sobre as borras totais e passa nove meses em barricas de 400 litros. A madeira está lá mas não mascara nada. De grande complexidade aromática, é um vinho muito mineral e de enorme pureza e persistência na boca. Um branco capaz de ombrear com os melhores do mundo (25 euros).



PROVA RÉGIA PREMIUM 2012

Os especialistas da genética da videira garantem que a casta Arinto nasceu em Bucelas, onde é feito este vinho. Vinificado em inox, sem qualquer contacto com a madeira, é um branco que testemunha bem a grande frescura cítrica e vegetal da casta. Pode ser a companhia perfeita para ostras e marisco (5 euros)



DUAS QUINTAS RESERVA
BRANCO 2010

O Duas Quintas Reserva é um dos grandes brancos do Douro que incorpora uma quantidade significativa de uvas de Viosinho no lote. O vinho tem tido algumas variações importantes de álcool, mas em 2010 atingiu um nível extraordinário. Impressiona pela sua impetuosidade mineral e acidez crocante. É uma explosão de frescura cítrica que apaga qualquer vestígio mais excessivo da passagem do vinho por barrica (15 euros).



QUINTA DO AMEAL ESCOLHA
2004

O magnífico Royal Palmeira Sur Lies Fines, produzido pelo empresário Carlos Dias (ex-dono da empresa de relógios Reger Dubuis), veio colocar o Loureiro na ribalta. Mas os grandes expoentes da casta são os Quinta do Ameal. Puros e delicados, estão a beneficiar da aposta do produtor pela agricultura biológica. Podem durar mais de uma década em grande forma. O Escolha 2004, por exemplo, mantém um viço admirável. É um vinho de uma grande pureza mineral, fresquíssimo e cheio de verticalidade e finesse (14 euros).



QUINTA DOS CARVALHAIS
ENCRUZADO 2011

Há grandes vinhos no Dão feitos apenas de Encruzado ou com predomínio desta casta. Dos extremos, este Quinta dos Carvalhais é um dos melhores, se não mesmo o melhor. A madeira nova em que estagiou está muito bem integrada. Muito fino no nariz, onde sobressaem notas florais e de fruta branca, enche bem a boca, revelando grande vivacidade e persistência (14 euros).



Da Paixão à Excelência*

QUINTA DA LIXA LOUREIRO 2012 • **BEST OF VINHO VERDE**
AROMAS DAS CASTAS 2012 • **BEST OF VINHO VERDE**

OS MELHORES ENTRE OS MELHORES

"Concurso da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes 2013"



Seis vinhos nascidos e criados em lugares únicos do planeta

Quando se fala de *terroir*, pensa-se em solo. O *terroir*, porém, é mais do que isso. É, mais do que tudo, um conjunto de circunstâncias: solo e clima, é certo, mas também usos e costumes, tanto na vinha como na adega. Convidados pela *Fugas*, *Raul Riba D’Ave* e *Carlos Dias Pinto* dão-nos seis exemplos de vinhos que exprimem essa identidade profunda

El Grifo Malvasia Seco Colección 2012 Espanha

“Se existisse vitivinicultura na lua, as vinhas seriam seguramente como as de Lanzarote”. Num lugar aparentemente tão inóspito, o milagre do vinho ocorre graças à areia vulcânica [*picon*] que cobre toda a ilha, absorvendo - e retendo - como um esponja, a escassa pluviosidade existente, transferindo-a depois para as camadas subterrâneas. Nas vinhas [*Guerias*] as videiras são plantadas dentro de *hoyos*, protegidas dos fortes ventos por muros em forma de semicírculo, feitos com pedras de origem vulcânica. Um sistema arcaico - dependente de mão-de-obra intensiva - único no mundo. Num sítio assim, imune à filoxera e onde as videiras são plantadas sem

recurso a porta-enxerto, só produz vinho quem tenha muita alma e uma enorme paixão. Qualidades bem patentes neste Malvasia Seco Colección 2012 produzido pelas Bodegas El Grifo, fundadas em 1775, a mais antiga de Lanzarote e uma das mais antigas de Espanha. Um branco aromático, citrino e floral, muito equilibrado; na boca é fresco, com excelente acidez e mineralidade. **C.D.P.**

Porto Delaforce “Quinta da Côrte” Vintage 1997 * Douro - Portugal

Não podia deixar de escolher um vinho fortificado do nosso país para esta lista de vinhos de *terroir*. Estive tentado a escrever sobre os vinhos de Carcavelos, dado serem vinhos

maravilhosos, com os quais a minha família teve uma importante relação (Quinta do Barão). No entanto, o charme do vinho do Porto falou mais forte e não consegui resistir a escrever sobre um vinho que não me pára de surpreender, o Delaforce Porto Vintage 97. É um vinho cheio de garra, por um lado, mas por outro lado cheio de elegância. Tem tudo a ver com o ano de 1997, mas este vinho tem algo mais; tem uma espécie de brilho mágico que nos atrai até à última gota e que, inexplicavelmente, só reparamos que é “de outro mundo” quando a garrafa chega ao fim e dizemos: “não há mais?”. Há bastante tempo que tinha notado que esta Quinta da Côrte era especial, pois todos os vinhos do Porto feitos com as suas uvas me impressionam consistentemente. De letra A, com uma situação geo-



gráfica invejável, é uma quinta com cerca de 30ha (28ha de vinha) e uma viticultura irrepreensível, herdada do tempo em que esteve explorada pela Fladgate Partnership (as suas uvas iam para os melhores vinhos da Delaforce). Para além do mais, praticamente metade do seu vinhedo é de vinhas velhas, com castas misturadas, como era uso e costume no Douro. Mas, quanto a mim, o que torna esta quinta realmente especial é a sua exposição quase totalmen-

“Se existisse vitivinicultura na lua, as vinhas seriam seguramente como as de Lanzarote”



FOTOS DR

te norte, protegendo as vinhas do calor intenso desta região, o que, conjugado com uma inclinação judiciosa, num vale que “afaga” as uvas, proporciona uma maturação lenta, mas eficaz, dando um nervo especial aos vinhos. É precisamente esse nervo que se nota nos Porto Vintage da Côte, mas que, curiosamente, não se percebe logo na sua juventude. É, mais uma vez, preciso ter paciência para descobrir o que estes vinhos feitos para envelhecer

na garrafa têm para mostrar, mas digo-vos, vale a pena! **R.R.A.**

Chablis Premier Cru Montmains 2010 *
Borgonha - Chablis - França

Não há nenhuma outra parte do mundo onde a uva Chardonnay, a rainha das uvas brancas, responda de forma tão única à combinação entre solo e clima como na região

de Chablis. Parte integrante da Borgonha, Chablis fica a uns 160 kms a sudeste de Paris. Tem cerca de 6000ha de vinhas (nada, comparado com os 40.000ha do Douro...) e, nas melhores partes, possui um solo muito especial de calcário incrustado de conchas pré-históricas, que vêm do tempo em que a região estava inundada pelo oceano. Quando se diz que o Chablis e as ostras são um acompanhamento perfeito, não é por acaso! Com invernos frios e ►

+ SEIS DVD MAGNÍFICOS
POR UM PUNHADO DE EUROS.

ÀS SEXTAS POR + 5,99€

COLECÇÃO WESTERN

WESTERN Clint Eastwood Lee Van Cleef O BOM, O MAU E O VILÃO Sergio Leone (7 Junho)	WESTERN John Wayne Eli Wallach Vicki Bryner OS SETE MAGNÍFICOS John Sturges (14 Junho)
WESTERN Joel McCrea Maureen O'Hara AS AVENTURAS DE BUFFALO BILL William A. Wellman (15 Junho)	WESTERN Kevin Costner Scott Glenn Debra Ringer SILVERADO Lawrence Kasdan (12 Junho)
WESTERN Bud Brigden Jason Robards AGUENTA-TE CANALHA Sergio Leone (2 Agosto)	WESTERN Troy Donahue Bud Brigden TRINITA COWBOY INSOLENTE Enzo Barboni (15 Agosto)

Público

EN CADA VÍDEO GRÁTIS FILMES NO VALOR DE 5€ NO MEO VideoClix

MEO

Collecção 7 DVD, de 24 de Maio a 8 Agosto. PVP "Quilop" 13,99€. Recambios volumes: 3,99€. Preço total da colecção com Portugal Continental: 84,99€. Edição limitada ao preço nacional. A compra da colecção implica a compra do jornal.

Terroir

Vinhos com BI

Para os herdeiros do fundador da López, fazer vinhos continua a implicar envelhecimento prolongado. Por isso, nos contra-rótulos dos Montchenot, pode ler-se: “O paciência e o tempo não os pedimos a si, pomo-los nós mesmos”

verões mornos, para além de geadas que atormentam constantemente os lavradores, a região está muito dependente da qualidade do ano de colheita. O Chablis é um vinho branco que é duro, mas não agressivo, com aromas de pedra molhada e minerais, mas também de palha verde. É bastante ácido, mas intrinsecamente refrescante. Quando vem das melhores parcelas, ou seja, parcelas classificadas de Grand Cru ou Premier Cru, o Chablis é forte e imperativo, com uma grande capacidade de envelhecimento, mudando a sua cor para um dourado esverdeado e mostrando um característico sabor agri-doce quando começa a atingir os dez anos de idade. Este Chablis Premier Cru Montmains vem de uma parcela de melhor qualidade, classificada como Premier Cru, com cerca de 100ha. É um vertente com exposição sudeste e um poderoso solo calcário.

Como em toda a Borgonha, o nome do vinho quem o dá é a parcela, não o produtor e, nesta parcela, existem vários produtores (também normal na Borgonha). O Chablis 1er Cru Montmains não é nem de perto nem de longe dos vinhos mais caros de Chablis, mas é a sua particular envolveria, quase maior maturidade, que chama a atenção no meio de vinhos que são geralmente duros e incisivos. Os melhores produtores fazem vinhos com um palato médio volumoso e com um potencial de longevidade que, nos melhores anos, tal como neste de 2010, pode facilmente chegar aos 20/30 anos. Um bom exemplo para quem não acredita que os brancos também evoluem bem em garrafa. Tudo depende de que branco estamos a falar! **R.R.A.**

Montchenot Gran Reserva 15 años * Mendoza - Argentina.

Quando cheguei pela primeira vez a Argentina, em 1999, fui a Mendoza, terra de clima semidesértico, situada no sopé dos Andes e de onde sai 70% do vinho deste país. Lá, nessa altura, as adegas eram geralmente muito velhas e as tradições, tanto na vinha como na adega, mais que muitas. O meu primeiro impacto com o vinho argentino, tenho que confessar, não



foi grande coisa. Pareciam tudo vinhos oxidados e eram ainda poucas as marcas que apresentavam um perfil moderno e frutado. No entanto, no meio de tanto vinho sem fruta, haveria de descobrir um dos vinhos tintos que mais me impressionou, o

Montchenot Gran Reserva 15 Años. Produzido por Bodegas López, umas das mais antigas da Argentina (fundada em 1898), continua fiel a um estilo que, felizmente, nunca renunciou. Trata-se de um vinho feito com as castas de Bordéus, a saber, Carbernet

Sauvignon, Merlot e Malbec, provenientes da propriedade finca la Marthita, na sub-região de Maipú, a cerca de 1100m de altitude. São muitas horas de sol e pouquíssima humidade. Com estas características, esperar-se-ia uma bomba de fruta, mas não. A fruta é fina e discreta, mas tudo o resto é um modelo de elegância, com taninos sedosos, um perfume hipercomplexo, parece um daqueles vinhos etéreos. O seu segredo deve-se, em grande parte, a um acarinhado envelhecimento durante dez anos em velhos tonéis de madeira de entre 5.000L e 20.000L de capacidade e outros cinco anos em garrafa, antes de sair para o mercado. Contam-se pelas mãos os vinhos tranquilos que atualmente passam tanto tempo em madeira. Não é a filosofia do momento, mas para os herdeiros do fundador da López, esta maneira de fazer vinhos continua a ser a que usam nos seus Montchenot, podendo se ler nos

seus contrarrótulos: “O paciência e o tempo não os pedimos a si, pomo-los nós mesmos”. Que maravilha! **R.R.A.**

Nyetimber Blanc De Blancs 2003. Reino Unido

Estudos recentes feitos pelo “Department of Earth Science & Engineering - Imperial College of London” provaram o que já se suspeitava: mega-inundações ocorridas há quase 450.000 anos foram as responsáveis pelo afastamento da Inglaterra da Europa continental. Assim se explica o facto do sul de Inglaterra partilhar com o Norte de França imensas semelhanças, especialmente em termos geológicos. Não surpreende assim que no West Sussex - localizado a pouco mais de 140kms a norte do coração da região de Champanhe - se produzam hoje *sparklings* que rivalizam com os melhores champagnes franceses. É claro que o aqueci- ►



QUINTA DO GRADIL

Celebre o Verão com frescura.



 [FACEBOOK.COM/QUINTADOGRADIL](https://www.facebook.com/quintadogradil)

www.quintadogradil.pt

Quinta do Gradil
Vilar - Cadaval
email: info@quintadogradil.pt
coordenadas GPS:
39°12'16.30"N
9° 6'55.06"W

Seja responsável. Beba com moderação.

Terroir

Vinhos com BI

O sul das Ilhas Britânicas beneficiou do aquecimento global. Os seus espumantes merecem atenção



mento global deu uma ajuda, sendo as uvas agora colhidas duas semanas mais cedo do que há 20 anos atrás. O clima assegura um amadurecimento prolongado das uvas, o que permite preservar níveis de acidez muito elevados, tão importantes nos espumantes. O Nyetimber Blans De Blancs, feito exclusivamente com uvas chardonnay, possui uma cor amarelo dourada - própria da idade; no nariz evolui rapidamente das notas citrinas iniciais [lima] para sugestões evidentes de mel e biscoito de manteiga escocesa que lhe dão complexidade e estrutura. Excelente acidez, borbulha fina e cremosa. Final longo marcado pela mineralidade. **C.D.P.**

Hatzidakis - Santorini 2011 Grécia

É quase um milagre que as videiras possam sobreviver num lugar

onde as temperaturas no verão ultrapassam os 40º, a uma seca quase permanente e aos omnipresentes ventos do mar. No entanto, as variedades de uvas autóctones e métodos únicos de cultivo vitícolas, permitiram-lhes não apenas sobreviver, mas transcender-se num vinho que é verdadeiramente a expressão dos solos vulcânicos de Santorini.

As videiras crescem enroscando-se sobre si próprias, “tecidas” em cestos (ampelies) - uma espécie de ninhos térreos - que as protegem dos elementos e lhes permitem, ao mesmo tempo, capturar a escassa humidade trazida pelos nevoeiros da madrugada. Nos solos ricos em cinza vulcânica de Santorini, onde a filoxera - pela falta de argila - não consegue sobreviver, a variedade autóctone Assyrtiko encontrou o lugar ideal para exprimir todo o seu potencial, produzindo vinhos secos com uma assombrosa mineralidade e acidez vi-



brante. Quase se pode dizer que Santorini e a Assyrtiko foram feitas uma para a outra. O Hatzidakis Santorini 2011 [unoaked], feito exclusivamente com a uva Assyrtiko, é um vinho

opulento, denso, estruturado, com uma delicadeza e equilíbrio quase inacreditável. A sua acidez vibrante e mineralidade intensa tornam-no absolutamente inesquecível. **C.D.P.**

OS AUTORES

Raul Riba D'Ave é licenciado em gestão e tem uma pós-graduação em ciências. A sua principal experiência é, porém, com o vinho. É titular de um certificado avançado em vinho e espirituosos pelo WSET (Wines and Spirits Education Trust, UK) em 2003. Em 2012 foi eleito para frequentar o curso de Master of Wine numa bolsa financiada pela família Symington. É autor de um livro sobre Vinhos da Argentina publicado em duas línguas (espanhol e inglês) que já vai na quarta edição.

Trabalhou na Argentina, na Sogrape e na APCOR (Associação Portuguesa da Cortiça), onde lhe coube promover uma ligação entre a cortiça e o sector do vinho. Em 2003 trabalhou na Taylor Fladgate and Yeatman, na qual trabalhou durante cinco anos com gestor de vendas e marketing. Em 2008 integrou a distribuidora Direct Wine, da qual é juntamente com a Quinta do Crasto um dos sócios. one of the most important Port houses, where he worked for 5 years as a Sales and Marketing Manager. Carlos Dias Pinto nasceu em 1966. É formado em Direito pela Universidade Portucalense - IDH em 1991. Chefe do Departamento de Gestão Dominial da APDL - Porto de Leixões. Enófilo apaixonado.



QUINTA DO PÊGO

conquista vários prémios desde 2009

Melhor alojamento no Best Of Wine Tourism 2011 - Great Wine Capitals network

Traveler's Choice Awards 2013 pela TripAdvisor como Top 25 Melhores pequenos hotéis em Portugal

Certificado de Excelência 2013 pela TripAdvisor

9.4 em 10 pontos possíveis no Ranking de classificação de hotéis em Booking.com

Vários vinhos medalhados disponíveis em quintadopego-wineshop.com



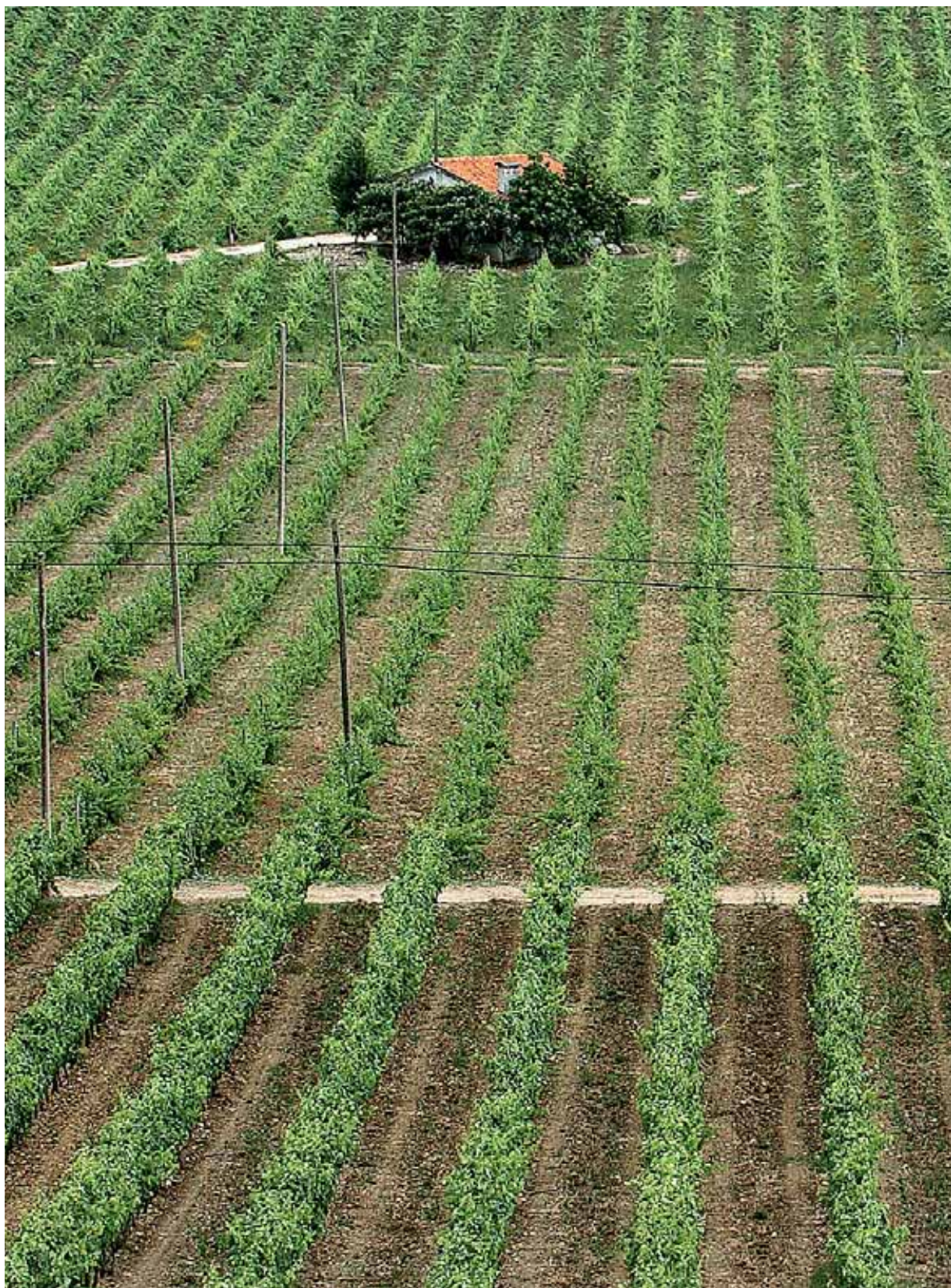
CONTACTOS:
+351 254 73 00 70
www.quintadopego.com
www.facebook.com/quintadopego



As variedades internacionais que acabaram por ser nacionalizadas

O território nacional é abençoado com uma das maiores colecções de castas do mundo. Mas sem a identidade da Alicante Bouschet, Syrah ou Petit Verdot algumas regiões portuguesas seriam completamente diferentes.

Rui Falcão



A identidade e promoção dos vinhos nacionais assenta maioritariamente nas castas portuguesas, nas castas autóctones e únicas que se desenvolveram em Portugal, na individualidade de um país que se orgulha de possuir uma das maiores colecções de castas no mundo. Embora não saibamos com

exactidão quantas castas existem em Portugal, e ainda menos quantas delas são aproveitadas com alguma regularidade, parece ter sido reunido algum consenso ao longo dos últimos anos que o número será superior a trezentas castas, número indeterminado e pouco preciso que não custaria clarificar para um intervalo mais categórico e um número mais fidedigno.

Embora existam poucas certezas sobre a identidade das castas, filiação, quantidade e variedade de castas em Portugal (ou em qualquer

outro país do mundo), o mundo da ampelografia, disciplina da botânica e agronomia que trata da identificação das diferentes variedades de videiras, temos a sorte de o nosso território físico ter sido abençoado com centenas de castas únicas que nascem e florescem em território luso. Castas exclusivas que nenhum outro país possui, castas diferenciadas e originais, variedades que ajudam a afirmar a identidade dos vinhos nacionais separando-os de um mar de países e regiões que mostram uma tendência inexorá-

Em vinhas como as de Carlos Campolargo, na Bairrada, a coexistência entre castas nacionais e estrangeiras é pacífica e benéfica

vel para apresentar o mesmo punhado de variedades, castas ditas internacionais.

Para a maioria dos países e regiões, sobretudo nos países do novo mundo, é quase impossível escapar ao monopólio do quinteto de castas internacionais mais famosas, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah. Se alguns países conseguiram tresmalhar-se com algum sucesso desse sufoco, como a Argentina com o Malbec, o Chile com o Carmenère ou a África do Sul com o Pinotage,



CARLA CARVALHO TOMAS



ENRIC VIVES-RUBIO

a maioria continua dependente de um grupo reduzido de castas que preenchem as vinhas e os vinhos da pluralidade das regiões e países produtores de vinho.

No entanto, e apesar da excelência das castas nacionais e da proficiência na utilização da arte do lote, Portugal não poderia ficar imune à penetração de castas internacionais, à eventual introdução de algumas castas que se adaptaram de forma exemplar às condicionantes de cada região. A utilização de castas estrangeiras não é uniforme

em todo o Portugal, percebendo-se uma penetração mais contundente a sul do território, com incidência especial nas regiões de Lisboa, Tejo, Península de Setúbal, Alentejo e Algarve, regiões mais pragmáticas e de menor insistência na tradição onde a admissão de castas internacionais não é encarda como uma profanação dos hábitos.

Apesar de relativamente diminuta em proporção a presença de castas estrangeiras não é displicente podendo ser encontrada em todas as regiões de Portugal, mesmo

que de forma desproporcionada em cada denominação. As modas vão e vêm, o interesse pelas castas estrangeiras vai sendo reformado conforme as circunstâncias e algumas variedades que num passado recente foram bem consideradas caíram entretanto em desgraça substituídas por outras que atravessam neste momento um instante de prosperidade.

Entre as castas caídas em desgraça contam-se o Chardonnay e o Merlot, cada vez menos nomeadas em contra-rótulos e cada vez menos

presentes na vinha e nos vinhos, enquanto entre as novas castas candidatas à glória contam-se o Viognier e o Petit Verdot, castas cada vez mais utilizadas e publicitadas... embora de futuro incerto logo que sejam substituídas na fama por um novo nome que chame a atenção tanto de produtores como de viticultores de algumas destas regiões.

Existem três casos entre as castas de génese estrangeira presentes em Portugal que podem perfeitamente ser considerados episódios de sucesso, mesmo que em planos e circunstâncias completamente distintas. São elas o Alicante Bouschet, o Syrah e o Petit Verdot, três castas estrangeiras de percurso diferente e ambições desiguais, três castas com um historial discrepante mas de actualidade e futuros aparentemente semelhantes. O Alicante Bouschet é actualmente uma casta tão habitual e tradicional em Portugal, sobretudo no Alentejo, que até já perdeu o estatuto de casta estrangeira, tendo sido abraçada como portuguesa mesmo pelos maiores defensores da utilização exclusiva de castas nacionais. Para a maioria dos portugueses o Alicante é hoje uma casta tão portuguesa como a Touriga Nacional ou o Ramisco.

O Syrah tem uma expressão mais recente em terras lusitanas mas adaptou-se tão bem ao clima de Portugal, tanto no Sul como no Norte, tanto no interior como no litoral, que hoje é difícil imaginar algumas regiões de Portugal sem a sua presença. Poucas castas mostraram uma afinidade tão natural

com o território português como o Syrah, casta que veio revolucionar as vinhas nacionais, inclusive em regiões como o Douro, onde a sua presença seria menos evidente mas onde existem vinhos estremos da variedade. Em termos meramente históricos o quase desconhecido Petit Verdot acabou de chegar a Portugal, onde, apesar de lhe faltar muito para se afirmar, aparenta ter conquistado os corações de muitos produtores em todo o território.

A Alicante Bouschet, uma casta que resultou do cruzamento das castas Grenache e Petit Bouschet, variedade que por sua vez é produto do cruzamento das castas Aramón e Teinturier du Cher, foi introduzida em Portugal pela família Reynolds, proprietária da famosa Herdade do Mouchão. A família tinha-se entretanto mudado do Douro para o Alentejo, da produção e comercialização de Vinho do Porto para a produção de cortiça, mas a vontade de produzir vinhos fortificados mantinha-se, tendo empreendido esforços para produzir um vinho deste tipo no Alentejo.

Na verdade, as primeiras três décadas do Mouchão foram dedicadas por inteiro e exclusivo aos vinhos fortificados, mas extrair cor das castas locais revelou-se uma empreitada crítica. Não era fácil criar vinhos carnudos e retintos com as castas alentejanas disponíveis. Por isso, por simples necessidade de manter uma cor mais intensa, importaram as primeiras cepas da casta Alicante Bouschet, uma casta tintureira e de profunda intensidade cromática ►

que rapidamente se transformou na principal e actual imagem de marca do Alentejo. Curiosamente, uma casta desprezada na sua França natal e no mundo é hoje uma casta essencial no Alentejo e muito valorizada em Sonoma Valley, na Califórnia. Seria impossível imaginar o Alentejo sem o Alicante Bouschet, sem a casta que providencia a estrutura e musculatura dos vinhos alentejanos, sem a casta providencial que garante concentração de cor, energia, poder, força e vigor aos grandes vinhos do Alentejo.

A casta Syrah, de popularidade muito mais recente em Portugal, veio para ficar e acabou por se converter numa das estrelas nacionais. De Norte a Sul, do Douro ao Alentejo, em terrenos mais frescos e férteis ou em terrenos mais quentes e pobres, em vinhos estremos ou mais frequentemente em lote, a casta Syrah presta-se de igual forma a uma aproximação mais típica do novo mundo ou a uma visão europeia mais sóbria e contida. No primeiro caso pode consagrar vinhos enormes na dimensão e entrega, com muita fruta, alguma pimenta, corpo avantajado e robusto, por vezes poderosos e alcoólicos, habitualmente especiados. No segundo caso oferece vinhos quentes mas moderados, apimentados mas seguros, elegantes e sensuais, relacionando-se especialmente bem em lotes onde as castas Alicante Bouschet e/ou Touriga Nacional estão presentes. Seria difícil hoje imaginar muitas das regiões e de alguns dos vinhos mais reconhecidos de Portugal sem o conforto da casta Syrah para amparar o lote.

O Petit Verdot é o infante do trio, o caçula acabadinho de chegar e que ainda tem muito para provar. Por ora parece ter conseguido conquistar as preferências de muitos produtores repartidos de forma mais ou menos uniforme por todo o país, tanto como complemento de um lote, naquela que é a sua vocação natural, como na versão estreme, como casta única. Ao contrário do habitual a casta amadurece com alguma facilidade em Portugal, acrescentando vigor sem dar protagonismo ao lado vegetal que exhibe com alguma regularidade em muitas regiões e países do mundo.

MOUCHÃO

(Alicante Bouschet/Alentejo) (28€)
(Maioritariamente Alicante Bouschet com uma percentagem mínima de Trincadeira, inferior a 10% / fermenta em lagares de mármore / estagia 24 meses em tonéis de 5,000 litros de carvalho português, macacaúba e mogno / 24 a 36 meses em garrafa)
Revela a austeridade costumeira dos vinhos da Herdade do Mouchão, uma sobriedade patente na fruta intensa mas contida, nos taninos sérios e sólidos, na acidez e frescura incisivas. E é precisamente a frescura que mais impressiona no Mouchão, uma clareza e limpidez que prolonga o vinho na boca de forma monumental. Final longo, rústico como um Mouchão deve ser, pungente e severo.



QUINTA DO MONTE D'OIRO RESERVA

(Syrah/Lisboa) (29€)
(95% Syrah e 5% Viognier / estagia 18 meses em barricas novas de carvalho francês / 15 meses em garrafa)
A fruta madura mas elegante do Syrah está particularmente bem definida no Monte d'Oiro Reserva, uma fruta complexa, viva e sedutora, elegante no embalo de uma madeira que irrompe superiormente integrada. Suave, quase delicado nos taninos, perfeitamente equilibrado, surge discretamente frutado mas sempre num registo elegante e comedido. Final longo, muito longo, fogoso na acidez que lhe devolve uma alegria contagiante.



JÚLIO BASTOS

(Alicante Bouschet/Alentejo) (82€)
(100% Alicante Bouschet / fermenta em lagares de mármore / estagia 14 meses em barricas novas de carvalho francês)
É o vinho fetiche de Júlio Bastos, um vinho de homenagem ao pai, espelho do Alicante Bouschet das cepas originais que chegaram ao Alentejo pelas mãos dos seus antepassados. Este tinto monumental retrata as grandezas e as fragilidades da casta, revelando a alegria da fruta selvagem, a magnificência do corpo e estrutura, sempre com uma potência contida que lhe assenta bem mas também com uma rusticidade mais que evidente. Um tinto enorme e impressionante.



CAMPOLARGO DIGA?

(Bairrada/Petit Verdot) (29€)
(100% Petit Verdot / fermenta em lagares com pisa manual / estagia 24 meses em barricas de carvalho)
Um raro exemplo estreme da casta Petit Verdot que surge atestado de aromas de frutos silvestres que não escondem indicações de uma maturação sólida seguida por indícios de apontamentos balsâmicos. Elegante mas entroncado e complexo, mostra taninos firmes e autoritários, boca cheia e estruturada, frutado e de final fresco, longo e persistente.



QUINTA DO NOVAL LABRADOR SYRAH

(Syrah/Douro) (15€)
(100% Syrah / estagia 18 meses em barricas de carvalho francês)
Um Noval diferente e exótico onde a fruta madura começa por querer assumir todo o protagonismo para logo ceder espaço às notas especiadas de pimenta preta e cravinho tradicionais do Syrah, fortificadas por passas, chocolate e um leve toque de tabaco. Seguro e suave, redondo e sem asperezas, termina longo e sedutor, capaz de conquistar o coração mais empedernido.





QUINTA DA
PEDREIRA



VINIBAIRRADA

VITICULTORES INDEPENDENTES DA BAIRRADA

A BELEZA DA NOSSA TERRA NO VINHO DAS NOSSAS UVAS

Há uma galáxia de segredos por detrás do par Gin&Tonic

Há poucas bebidas tão refrescantes quanto um gin tónico. Mas, ao contrário do que alguns pensam, o gin não é todo igual: as variedades são muitas e as qualidades também. A bebida tornou-se cada vez mais sofisticada. *João Afonso (texto) e Ricardo Palma Veiga (fotos)*

A origem é Holandesa (meados de XVII), o desenvolvimento é inglês, cereais e tubérculos a sua matéria prima e as bagas de zimbro a sua razão de ser “Gin”. Aliás “gin”, etimologicamente, provém da palavra holandesa *jenever* ou *genever* (Genebra em português), nome holandês para zimbro. A abreviatura, diz a lenda, foi feita pelas tropas inglesas na Guerra dos Oito Anos quando bebiam, o “medicamento” para acalmar os nervos antes das batalhas.

Se a pureza do gin é holandesa, a sofisticação é inglesa. A evolução inglesa começa com a invenção e desenvolvimento de colunas destiladoras, muito mais eficazes na obtenção de um álcool neutro com 96% Vol..

O gin que conhecemos tem por base este álcool neutro que é redistilado uma ou mais vezes com bagas de zimbro e inúmeros extractos vegetais de várias famílias e géneros, designados na gíria por “Botânicos”. O seu número varia entre a meia dúzia e dezenas, como no caso do “Gin Monkey 47” com 47 botânicos na sua redistilação. Depois de redistilado o gin é desdobrado com água até atingir o grau final desejado ou permitido por lei.

No mercado existem gins prove-

nientes de vários tipos de destilação: London Dry, sem qualquer adoçante, seco (tal como indica o nome) e com notas de zimbro e resina bem marcadas (Beefeater, Gordon’s, Tanqueray etc. etc.); Genebra, o gin original, holandês, fermentado a partir de cevada maltada (Bols, Boosma); Plymouth (uma autêntica região demarcada do gin) mais macio, encorpado, aromático e ligeiramente mais doce que o London Dry (Plymouth); American Dry com o zimbro e a resina mais subtil e levemente mais cítrico e floral que o London Dry (Leopold’s, n.º 209, Junipero, Death’s Door...); Old Tom, quase desaparecido, é uma forma mais adocicada do London Dry (Ransom, Hayman’s...) e os mais recentes Experimental Botanicals, gins compostos que apostam na incrível e, por vezes, inimaginável mistura de extractos vegetais para conseguir um resultado ímpar (Hendricks, G’Vine, Citadelle).

Cada destilação tem as suas particularidades e mesmo dentro de cada tipo de destilação os procedimentos variam de umas marcas para as outras. Cada marca tem o seu segredo, guardado a sete chaves. A especificidade da água de desdobramento é outro segredo não menos importante de cada uma das fórmulas preparadoras, originando no produto final subtis mas fundamentais diferenças que podem ditar o fracasso ou enorme sucesso do preparado espirituoso.

Consoante a sua destilação e o seu



Consoante a sua destilação e o seu serviço, os gins podem-se dividir em cinco grupos de aromas predominantes

serviço, os gins podem-se dividir em cinco grupos de notas aromáticas predominantes: gins florais, onde predominam flores e frutos como a flor de uva, violeta, jasmim, groselhas, uva verde etc. (G-Vine Florasion, Nordés, Geranium, Monkey 47, Hendricks...); gins especiados onde predominam as raízes de an-gélica ou lírio, a canela, cardamomo, pimentas, noz moscada etc. (Magellan, Citadelle, Blue Ribbon, Brecon...); gins herbais com ervas a dominar o carácter, tomilho, hortelã, alecrim, manjeriço etc. (Gin Mare, Blackwoods, Botanist...); gins cítricos onde predominam as notas de laranja, lima, toranja ou tangerina (Tanqueray Ten, London 1); e gins clássicos onde dominam as notas de zimbro com toque cítrico e picante (Martin Miller's, Tanqueray Rangpur, Nº209, Beefeater 24, Bombay...). Para Luís Carballo, da Taberna Moderna, os florais são os mais imediatos e fáceis de gostar. Mas para quem é exigente e sabe apreciar um bom gin é nos clássicos que tem os preferidos.

E nenhum gin é só floral ou apenas clássico, porém. Muitos têm dois ou três grupos predominantes no seu perfil, tal como o London Nº3 que pode ser considerado um gin Clássico/Cítrico/Especiado. Já o o Martin Miller's é um Clássico/Cítrico extraordinário.

A inseparável tônica

A cara metade do gin, a água tônica, tem acompanhado de perto toda a evolução do destilado. E se novos gins surgem a ritmo acelerado e os de grande qualidade obrigam os clássicos a readaptar-se às mudanças, o mesmo se passa com as águas tónicas.

As novidades Premium lideram, em particular a Fever Tree eleita em

2011 como a 31ª empresa privada com crescimento mais rápido no Reino Unido. Surgida em 2005, de 2007 para 2009 duplica as vendas sendo hoje líder de mercado.

Se cresce o mercado de gin cresce o mercado de tónicas, e hoje existem entre 60 a 70 águas tónicas à disposição do consumidor de Gin Tónico: Fever Tree, Thomas Henry, 1724, Schweppes Indian, Fentimans, Indi, Ledger's, Abbondia, Peter Spanton... estão entre as mais usadas, mas no mercado mundial encontramos muitas outras.

Dentro da enorme opção de escolha Gin & Tonic, devemos de preferência optar por casamentos de concordância: gin clássico com água tônica neutra com algum amargo; gin floral com água tônica com extractos florais para evidenciar este carácter; ou um gin predominante especiado pode ser servido com tónicas especiadas (também as há) em vez de tónicas neutras, mas tudo depende do gosto de cada cliente. Por exemplo, o Gin Hendricks, paradigma da revolução gin, é rejeitado por quem não gosta de pepino.

Claro que há sempre o *perfect serve*, para todas as marcas. Este *perfect serve* reflecte a opção do barman (à semelhança do chefe que na cozinha prepara o nosso prato). O barman escolhe os adereços botânicos e a água tônica de modo a agradar e, se possível, impressionar o cliente, mas os gostos próprios comandam sempre o resultado final. Portanto, todas as opções de serviço devem ser válidas e aceites.

A descoberta do gin perfeito é primeiro que tudo um processo pessoal, que será tanto mais estimulante quanto mais interesse tiver em conhecer todos os recantos dos segredos de um bom e revigorante Gin & Tonic.



A CATEDRAL DO GIN

Na Taberna Moderna, uma das catedrais mundiais do gin (local no Mundo onde se vende mais garrafas de Martin Miller's - um dos melhores gins à face da terra), situada na baixa lisboeta, falámos com o proprietário Luís

Carballo, acerca da sua paixão pelo Gin Tónico. Ficámos a saber que existem no Mundo entre 300 a 350 marcas de gin. Destes, 15 a 20 são muito bons, outros tantos são bons e todos os outros tentam ser "gin", sendo que a maioria são marcas que aparecem num momento de alta de consumo deste espirituoso. Na sua Taberna tem várias dezenas de gins ao

dispor de quem procura um Gin Tónico perfeito. Aqui ficam alguns exemplos.

Hendricks (o mais inovador): servido com pepino e tônica Fever Tree

Martin Miller's (o mais mediático): servido com lima, bagas de zimbro e tônica Thomas Henry

Brecon (grande clássico especiado): servido com pau de canela, zimbro e tônica Fever Tree Nº 209 (o melhor Gin Americano): servido com abóbora e cravinho e tônica Fever Tree

London Nº3 (fino e complexo como poucos): servido com pau de canela, casca de laranja e zimbro mais Tônica Thomas Henry

Nordés (Gin galego feito com uva Alvarinho): servido com fatia de maçã verde e tônica Fever Tree.

Gin Mare (do Sul de Espanha, muito mediterrânico, tem azeitona na preparação): servido com folha de manjeriço e tônica 1724.

Outros Gins obrigatórios: Oxley, Monkey 47, Blackwoods, Tanqueray Rangpur, Tanqueray Ten, Blue Coat, Junipero, Mombasa, Citadelle, Magellan.

COMO SERVIR O SEU GIN

Num copo de boca larga colocar 3 ou 4 pedras de gelo consistente (que derreta lentamente), adicionar os botânicos (elementos vegetais) pretendidos, depois 1 medida de Gin (5 cl) e por fim juntar lentamente 4 partes da água tônica escolhida (20 cl). Se o gin é servido antes de jantar preferir 4,5 cl em vez de 5 cl e se pretende um gin mais forte, com funções digestivas, subir para 6 cl.



Há muita cachaça a descobrir para lá da caipirinha

A cachaça é um mundo muito mais vasto do que parece à primeira vista. Há a nova e a envelhecida, a artesanal e a industrializada, a boa e a má. Uma lição de cachaça pelo dono do restaurante mineiro Uai!. *Alexandra Prado Coelho (texto) e Daniel Rocha (fotos)*

A cachaça serve para fazer caipirinha e, no fundo, é toda igual. Certo? Errado, diz António Gomes, proprietário do Uai!, restaurante de Lisboa especializado em gastronomia do estado brasileiro de Minas Gerais. Quando preparava a abertura do restaurante, António viajou algumas vezes para o Brasil, e rapidamente percebeu que tinha muito que aprender sobre a bebida nacional do país: a cachaça.

“Tive a minha lição numa cachaçaria em Belo Horizonte. Passei uma hora a ouvir falar de cachaça”, recorda. E descobriu que “em Portugal não havia boa cachaça”. Decidiu então que o Uai! seria uma referência para quem quisesse descobrir a cachaça, e hoje tem uma colecção com mais de uma centena de marcas, e reúne aqui desde 2006 a Confraria da Cachaça.

Primeira lição: há boa cachaça e má cachaça, é preciso aprender a distingui-las, e é possível fazê-lo sem esperar pelo teste da dor de cabeça do dia seguinte. António vai buscar algumas garrafas e distribui pela mesa uma série de cálices próprios para beber cachaça pura - “não têm nada de especial, o que se pretende é apenas que se veja o líquido e que tenha uma abertura ligeiramente mais larga para se poder cheirar”. À nossa frente desfilam duas cachaças industriais novas, duas artesanais novas (as novas são as usadas para fazer caipirinha) e duas artesanais envelhecidas. Estas últimas distinguem-se pelo tipo de madeira usada no processo, carvalho no caso da Cachaça Doministro, e amburana, no caso da Porto Estrela - o que resulta em dois aromas e dois sabores muito distintos (a diferença é mais evidente no aroma, sendo que o carvalho é, para um consumidor europeu,



muito mais familiar e reconhecível do que a amburana).

“Nos supermercados portugueses praticamente só encontramos cachaça industrial”, lamenta António. “O lobby dos industriais é muito forte, e a lei brasileira não permite a designação de ‘artesanal de alambique’”. Isto prejudica o consumidor, que, olhando para o rótulo, não tem forma de distinguir. Daí que seja preciso experimentar para ver a diferença. António coloca um pouco das diferentes cachaças nos copos, e nota que o rótulo de uma das cachaças industriais, a Velho Barreiro,

É possível distinguir uma cachaça boa de uma má sem esperar pela dor de cabeça do dia seguinte

indica a adição de açúcar. “Todas as industrializadas têm açúcar acrescentado”, diz, frisando que no Uai! serve apenas cachaça artesanal (as garrafas que tem da industrializada servem unicamente para fazer provas como esta e sublinhar as diferenças).

Mas há mais coisas que separam uma boa cachaça de uma má. “No caso da industrializada, queima-se o canavial para acelerar o processo”, explica António Gomes. “E de seguida usam-se produtos químicos para acelerar a fermentação, sendo depois a destilação feita de forma

contínua, sem interrupções, o que significa milhares de litros de produção por dia”. Tudo isso se reflete no sabor, muito mais artificial e agressivo no caso das industriais, mais suave e natural, prolongando-se agradavelmente na boca, no caso das artesanais - das quais António destaca a Diva, primeiro prémio num concurso de cachaças em Minas Gerais, e que é a que usa no seu restaurante como base das caipirinhas.

Mas o que é, afinal, a cachaça? “É um destilado da garapa, o suco da cana-de-açúcar moída, fermenta- ►

1º GIN PREMIUM PORTUGUÊS



ÚNICO ENVELHECIDO
EM CASCO
DE VINHO DO PORTO.

Seja responsável. Beba com moderação.

WWW.NAOGIN.COM

INFO@NAOGIN.COM

TLF.- 226.151.264

Alternativas Destilados

Sendo tão apreciada no Brasil, como se explica que a cachaça não tenha chegado mais cedo a Portugal?

do naturalmente e depois destilado em alambiques, de preferência de cobre”. No processo natural, ao caldo de cana são adicionados elementos naturais de fermentação, leveduras que se encontram no milho, ficando depois o líquido a repousar no prazo mínimo de 12 e máximo de 24 horas.

Para além das garrafas, António Gomes coloca em cima da mesa um monte de livros que reuniu para tentar reconstituir a história da bebida. “O nome tem origem espanhola, vem da palavra cachaza, que é uma bagaceira de qualidade inferior”, conta. E, ao que parece, a primeira referência a ela surge numa carta do século XVI de Sá de Miranda; oficialmente, só é citada num parecer de 1755 do governador da capitania de Minas Gerais.

No entanto, muito antes disso era consumida pelos escravos que trabalhavam nos engenhos de açúcar do Brasil - a cana-de-açúcar viajou da Ásia até à Europa, e de Portugal, mais exactamente da Madeira, seguiu para o Brasil, onde encontrou as condições ideais de temperatura e humidade para se desenvolver. “Em 1532 vai daqui a primeira cana-de-açúcar para o estado de São Paulo, e depois sobe pela costa”.

Sendo bebida tão apreciada no Brasil, como se explica que a cachaça não se tivesse implantado mais em Portugal (apesar de o país ser o maior importador mundial, a seguir à Alemanha)? “O que aconteceu foi que, a certa altura, o rei de Portugal proibiu a produção de cachaça para que esta não concorresse com o vinho e a aguardente. Nós produzíamos aguardente de vinho, o rei tinha o monopólio do comércio interno e queria vender a nossa aguardente às colónias. O Brasil não a aceitou porque já produzia cachaça”, conta António. “Mas não resultou, porque não era possível fiscalizar. Por isso, mais tarde, em 1757, D. José I, cria um imposto sobre a jeribita [outro nome pelo qual era conhecida a aguardente de cana] que passasse no porto do Rio de Janeiro”.

Foram essas tentativas de a reprimir que levaram a que a cachaça se tornasse um símbolo da luta pela independência do Brasil. Mas esta divisão entre bebidas nacionais dos dois lados do Atlântico não faz sen-



tido, tanto mais que, prossegue o proprietário do Uai!, “a caipirinha tem uma base portuguesa, porque deriva da ida da corte para o Brasil”. A família real e os nobres que a acompanharam levaram para a colónia muitos usos e costumes, entre os quais o de combater a gripe com uma mistura de limão, mel e aguardente. “No Brasil o limão passou a lima, o mel a açúcar, e a aguardente a cachaça”, e nasceu a caipirinha. E conta-se até que D. Pedro, que era produtor de cachaça, terá usado o destilado da cana-de-açúcar para brindar à independência. “Chamo a isto a vingança da cachaça”, diz, sorrindo, António Gomes.

Uma coisa que o surpreendeu nas suas pesquisas foi o facto de no livro Bebidas e Excitantes o historiador francês Fernand Braudel referir o rum, mas não a cachaça. “É no século XVI que vemos o aparecimento de bebidas destiladas no

mundo. Mais tarde, Braudel diz-nos que o rum era cotado na bolsa de Amsterdão no século XVIII. Os holandeses produziam açúcar e rum nas Caraíbas, e como não produziam vinho nem aguardente não tiveram problemas em trazer o rum para a Europa. Nós não trouxemos a cachaça para Lisboa. E ela nunca mais apanhou o rum. Mas o facto é que a cachaça começou-se a produzir primeiro que o rum, sempre se produziu mais que o rum, mas o rum é muito mais conhecido que a cachaça.”

Mesmo no Brasil, a bebida - que chegou a ser muito utilizada como moeda de troca para a compra de escravos - foi durante muito tempo olhada de cima, como um hábito das classes mais baixas, que nunca poderia competir com a sofisticação de um whisky. Entretanto, as coisas mudaram: nas décadas de 30 a 50 do século XX o meio aca-

démico brasileiro tornou-se um divulgador da cachaça, e mais tarde o ex-Presidente Fernando Henrique Cardoso impulsionou a sua promoção internacional - tornou-a bebida nacional, pôs universidades a apoiar e a investigar a produção de cachaça e lançou medidas de apoio ao associativismo dos produtores, que ganharam assim outra dimensão para poder entrar no mercado internacional.

“Hoje a cachaça está na moda, e é chique ter em casa uma colecção de boas cachaças. Há concursos, provas e até surgiu uma nova palavra para o equivalente ao *sommelier*: o *cachaciere*, especialista em cachaça”. Mas se o Brasil já percorreu - embora lentamente - um enorme caminho, em Portugal, acredita António Gomes, ainda há muito trabalho a fazer para que os consumidores descubram a verdadeira cachaça para lá da cada vez mais popular caipirinha.


**QUINTA
DA PEDRA**
ALVARINHO
CLOS DE LONGOS VALES · MONÇÃO
2010

ALVARINHO FOREVER

O poder e a precisão do vintage de 2011

2011 é um ano de declaração generalizada, quase se pode dizer unânime. O ano agrícola não foi no entanto tão fácil como o sucesso dos vinhos parece indicar. A providência interveio com chuvas atempadas. Os resultados são épicos. Um ano para relançar a luxúria dos Porto Vintage no mercado nacional e mundial. *Luis Antunes (texto) e Ricardo Palma Veiga (fotos)*



A declaração de um vintage é sempre uma ocasião rara, levada muito a sério e até com uma certa pompa pelos responsáveis das casas produtoras. Seja para grandes ou para pequenos, controlando muitos hectares de vinhas ou comprando uvas, exportadores se-

diados em Vila Nova de Gaia ou proprietários do vale do Douro, a aprovação de um vintage pelo IVDP e consequente declaração representa sempre um momento alto. Em 2011, as vindimas foram arriscadas mas não difíceis e logo desde o princípio ficou claro que teríamos grandes vinhos. Salvo questões de saúde ou força maior, todos os produtores de Porto declararam vintage neste ano que ficará para a história.

Os registos contam que o ano de 2011 foi muito seco. Com a che-

gada da vindima os níveis de açúcar estavam bem, mas os taninos apresentavam-se ainda verdes. As equipas de enologia enviaram as ordens: aguentar firme. É grande o risco desta decisão, já que a chuva na altura da vindima pode apodrecer as uvas e deitar a perder todo um ano de trabalho. Foi preciso ter nervos de aço. Felizmente os meses de Outubro a Dezembro de 2010 tinham sido muito chuvosos, e os solos tinham boa capacidade de alimentar as raízes. De Julho em

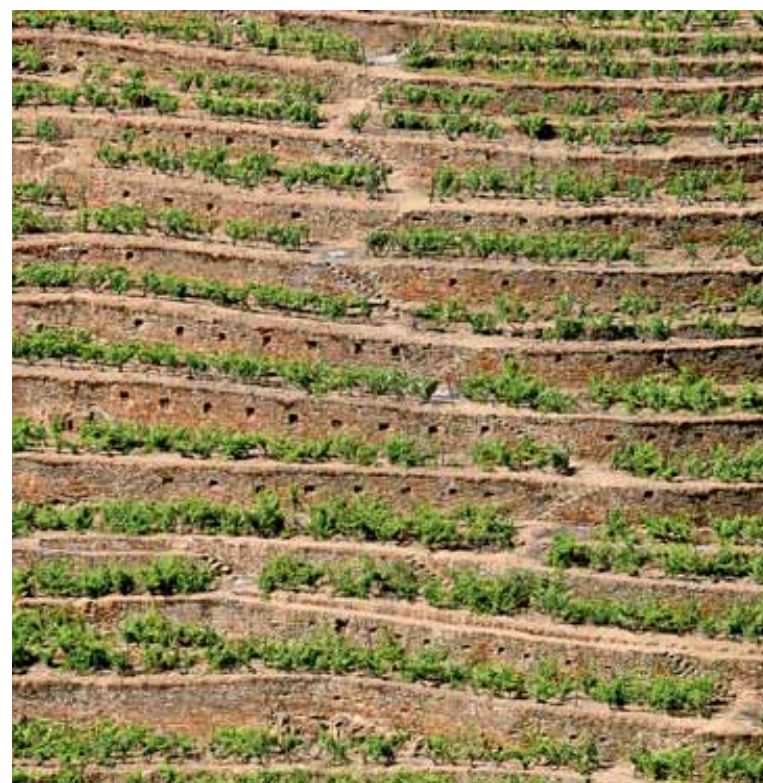
O vintage da Sandeman destaca-se pelo nervo e pela consistência. O Douro em todo o seu poder

dante não choveu nada, mas no dia 21 de Agosto a chuva veio e voltou a vir a 1 e 2 de Setembro. Pouca, mas o suficiente para refrescar as videiras e as ajudar a suportar o *stress* hídrico, que poderia ter causado bloqueios da maturação. Com as temperaturas abaixo da média de Junho a Agosto, que permitiram manter altos os níveis de acidez das uvas, pode-se dizer que a Natureza ofereceu aos vinhateiros um ano perfeito.

Depois, como na grande cozinha,



PAULO RICCA



é só não estragar. As casas tradicionais mantêm a tradição da pisa a pé em lagares, pelo menos para os seus vinhos topo de gama. O pé tem um contacto suave com as uvas, extraíndo os compostos das películas sem partir as grainhas. Noutras casas faz-se pisa robotizada em lagares, noutras ainda o Porto é feito em cubas de aço inoxidável. Importante é que a aguardente neutra e de boa qualidade seja adicionada no *timing* perfeito para interromper a fermentação, mantendo os níveis de doçura no vinho enquanto sobe o grau alcoólico, ajudando ainda a fixar as partículas corantes do vinho. Nos melhores vinhos há importantes componentes de Touriga

Franca ou Touriga Nacional e outras de parcelas de vinhas muito velhas, onde a mistura de castas inclui Tinta Barroca, Tinta Roriz e Tinto Cão, mas também Sousão, Tinta Amarela ou Alicante Bouschet.

Graças à melhoria da viticultura e das técnicas enológicas, estes vinhos são bebíveis logo desde o engarrafamento, mal chegam ao mercado. Podem passar por uma fase mais fechada desde o ano 5 ao 12, para depois reabrirem em todo o seu esplendor de longa vida em garrafa. Vale assim a pena escolher alguns e comprar várias garrafas de cada, para o poder apreciar em grandes momentos à medida que eles envelhecem e nós também.



VINHA BARROSA
TINTO

2005	Jancis Robinson	18
2009	Robert Parker	92
2010	Robert Parker	90



VINHAS VELHAS
BRANCO

2005	Jancis Robinson	17
2010	Jancis Robinson Tim Atkin	17 91
2011	Robert Parker	91



AM
TINTO

2009	Robert Parker	91
	Jancis Robinson	16,5
2010	Robert Parker	92
	Jancis Robinson	16,5



AM
ROSADO

2010	Robert Parker	92
------	---------------	----



BEBA COM MODERAÇÃO

Vinho do Porto

Vintage

Entre o lote e o *terroir*

Os vintage de 2011 serão os vinhos dos quais as próximas gerações falarão um dia, tal como a actual fala dos extraordinários vintage de 1945 ou 1963

Não é por acaso que entre os vintage mais bem classificados aparecem muitas vezes as grandes casas. Estas têm ao seu dispor uma vasta gama de vinhos de muitas e variadas origens. Têm também o *know-how*, entre viticultores, enólogos e *master-blenders*, e a tradição de saber o que vem de onde e pode adicionar o quê a cada lote final de vinho. Um destes grandes vintage chega a ter vinhos de 15 parcelas diferentes, oriundas de cinco ou seis quintas em várias localizações do vale do Douro.

Esta descrição e justificação que certifica a qualidade dos grandes Porto Vintage que atravessam décadas não significa que dentro de todo esse conhecimento não exista também um grande apego à noção de *terroir*. A sua maior expressão aparece no produtor Quinta do Noval, que faz o seu vintage só de vinhos dessa magnífica propriedade do Cima Corgo. E dentro dessa quinta, o hino supremo ao *terroir* é a Vinha Nacional, que com 2,5 hectares de videiras não enxertadas faz o mais exclusivo e desejado Porto Vintage, o Quinta do Noval Nacional.

Já há alguns anos que os restantes produtores de topo começaram a isolar pequenas parcelas das quais produzem um vinho onde o foco não é no lote e na diversidade das origens, mas na pura expressão do *terroir*. O Taylor's Quinta de Vargellas Vinha Velha apareceu pela primeira vez em 1995, sendo seguido por 1997, 2000, 2004, 2007, 2009 e agora 2011. No grupo Symington, o fenómeno é mais recente, e ao Quinta do Vesúvio (uma quinta tão grande que inclui vários *terroirs*, mas cujo vintage é lançado todos os anos), juntou-se em 2007 o Capela da Quinta do Vesúvio, feito de parcelas seleccionadas. Em 2011, além do Capela da Quinta do Vesúvio, o grupo Symington lançou pela primeira vez o Graham's The Stone Terraces, um vinho originário em duas parcelas da Quinta dos Malvedos: Port Arthur (1379 videiras) e Vinha dos Cardenhos (1329 videiras).



Evidentemente, estamos a falar de vinhos de produções minúsculas, com preços naturalmente elevados. Após a prova de alguns deles, deve dizer-se que a qualidade é extraordinária e que valem bem o

investimento. Estes são vinhos para sonhar e desfrutar ao longo de muitas décadas.

Esta ênfase no *terroir* é uma novidade recente no mundo do vinho do Porto, mas uma novidade bem

vinda, muito fácil de compreender e aceitar no moderno mundo enófilo. Aliás, viajando pelo Douro, por vezes entramos numa vinha, olhamos o chão e as videiras e emocionamo-nos. É esse o sinal.

OS SUSPEITOS DO COSTUME

Nos anos de declaração de vintage clássico as casas têm por tradição pagar um ordenado extra aos seus funcionários. É uma tradição bonita, que, supõe-se, se destina a que possam comprar vinhos que desfrutarão depois ao longo da vida, para além de deixar aos filhos e netos. O boom da declaração de 1994 levou a que Portugal passasse a ter um importante lugar na escala dos países compradores de vintage. Com a crise essa febre tem arrefecido, mas a magnífica colheita de 2011 parece poder provocar uma nova corrida aos vinhos. Assim, é conveniente escolher os alvos e comprar cedo, evitando surpresas com a escalada dos preços. Para vinhos cuja longevidade prevista é de 50 a 100 anos, acredita-se que, ressalvadas os devidos limites, o preço não deve ser o factor fundamental. As escolhas que se propõem baseiam-se em casas cujo trajecto e história falam por si. Estes serão os vinhos dos quais os nossos netos falarão um dia, tal como hoje nós falamos dos vintage de 1945 ou 1963.

CONSIGO À VOLTA DO MUNDO.

A **TOPMIC** situa-se fora dos registos tradicionais e apresenta-se como um serviço de aconselhamento de viagens e serviços turísticos em todo o Mundo.

A nossa equipa de profissionais tem em conjunto cerca de **387 Anos de Experiência** sobre viagens, serviços e destinos; junto conhecemos cerca de **142 Países, 3722 Cidades, 9225 Hotéis**, entre muitos outros serviços. Quando aconselhamos **revelamos o nosso segredo**: sabemos bem o que estamos a dizer, e como fazer.

Estamos atentos às novas tecnologias, aos vários canais de comunicação e gostamos de ambientes web inteligentes.

Actuamos em nichos específicos e exploramos públicos diferenciados - para permitir usufruir de experiências únicas e de excelência, com informação privilegiada. Por isso, criámos as áreas **Private Travel** e **Incentive Travel**. Venha descobrir!

Fale connosco... queremos desenhar as suas viagens e projectos de sonho, partilhar inspiração, proporcionar emoções diferentes, informar novas tendências e ajudar a criar a sua biblioteca de histórias para contar.

O momento mágico é seu.

Sonhe, planeie e embarque... Tanto Mundo!

Confie na nossa experiência...

Consigo à Volta do Mundo.



Av. Duque de Ávila, 185 - 3º A/B
1069-074 Lisboa-PORTUGAL
Tel. +351 218 292 620 | Fax +351 218 276 685
E-mail geral@topmicportugal.com
Site www.topmicturismoportugal.com

TOPMIC - Turismo Portugal, Lda. | NIPC 510 177 034 | Capital Social 180.000 euros | RNAVT 3300



Vinho do Porto

Vintage

DOW'S 2011

Porto Vintage
Symington Family Estates

O vintage da Dow tem uvas da Quinta do Bomfim e da Quinta Senhora da Ribeira, ambas com exposição Sul, bem como de outras parcelas. Sempre com um estilo tenso e austero, com doçura controlada, muito complexo. Cremoso, muito estruturado mas sempre elegante e sério, um vinho para décadas. (70€)



FONSECA 2011

Porto Vintage
Quinta and Vineyard Bottlers

Por vezes diz-se que na parelha Taylor's-Fonseca, este último é o mais masculino, enquanto o Taylor's é mais feminino. A metáfora percebe-se. O vintage Fonseca tem um pouco mais de tudo: mais doce, mais tanino, mais corpo, mais exuberância. No que empatam é no grande equilíbrio entre as componentes. Esta riqueza exuberante e decadente é garantia de grande prazer durante muitos anos. (77€)



GRAHAM'S 2011

Porto Vintage
Symington Family Estates

Este é um vinho alegre e muito delicado, com ênfase nas notas minerais e frutos do bosque. Macio e elegante, tem uma belíssima secura e ligeiros amargos que lhe dão equilíbrio. Na boca a dinâmica é impressionante, com a sequência de fruta, taninos e minerais. E depois a explosão de sabores. (70€)



QUINTA DO NOVAL 2011

Porto Vintage
Quinta do Noval

Vintage de quinta, que foge aos cânones e regras das declarações, aparecendo nos anos em que o vinho o exige, sem quaisquer restrições. 2011 não poderia ser uma exceção. Os vinhos da Quinta do Noval são sempre muito poderosos, intensos e arrebatadores, com muito equilíbrio e uma rara elegância e complexidade. (85€)



SANDEMAN 2011

Porto Vintage
Sogrape

A Sogrape comprou a Sandeman em 2001, e pacientemente tem vindo a reconstruir o prestígio da marca, tendo declarado vintage apenas em 2003 e 2007. Este Sandeman 2011 é um vinho grandioso, cheio de cor, com grande estrutura e robustez, bem como enorme complexidade e persistência. (60€)



TAYLOR'S 2011

Porto Vintage
Quinta and Vineyard Bottlers

Os vinhos da Taylor são sempre caracterizados por uma grande elegância. Poder, concentração, riqueza, mineralidade nunca faltam, tal como uma estrutura tânica irrepreensível. Daí que a surpresa é a capacidade para encantar logo desde o engarrafamento com uma tal leveza e complexidade. (77€)



WARRE'S 2011

Porto Vintage
Symington Family Estates

No grupo Symington, este costuma ser o vinho mais fresco e fragrante. Com frutos pretos pontuados por vermelhos, minerais, notas salinas e florais (laranjeira), elegante e texturado, muito saboroso, com taninos macios, fresco e longo, muito bonito. A longevidade não está comprometida, porque a estrutura está lá. (55€)



Venha à conquista *no*vo do **Castelo dos Mouros**

Nova experiência de visita
Recentes descobertas arqueológicas
Modernas condições de acolhimento aos visitantes

WWW.PARQUESDESINTRA.PT
www.facebook.com/parquesdesintra



Horário (época alta): 9h30 - 20h
Visitas guiadas: npa@parquesdesintra.pt | + (351) 21 923 73 00

BYOB

Vinho fora de casa

Traga, traga! Nós tratamos de tudo

O conceito *Bring Your Own Bottle* vai lentamente sedimentando nos restaurantes onde os grupos de amantes do vinho se congregam. Se aceitar o vinho levado pelos clientes prejudica ou não a casa é mais uma questão estratégica de fidelização do que um negócio de curto prazo. *Fernando Melo*

Q

uando começou a prática de levar garrafas de vinho de casa para consumir no restaurante, criou-se nos consumidores um sentimento de descoberta que não mais se abandonou. E começou longe de Portugal, nos EUA, onde como sabemos o consumidor é rei. Califórnia, o território das liberdades inalienáveis, na linha da frente vínica, com a pujante região de Napa Valley logo ali, perto de São Francisco, a criar pressão no sentido do consumo. Não foi a única, mas foi seguramente uma das grandes glórias de Robert Mondavi, ter conseguido fazer frente à cerveja como bebida de festa ou ocasional. Descendente de italianos, o já desaparecido decano dos produtores californianos achava que beber demasiado numa festa era coisa de gente pouco civilizada. Na sequência de uma entrevista com ele em Bordéus, em 2003, Margritt, sua mulher, entregou-nos uma página com os princípios básicos para se ter prazer com o vinho. Então dizia, numa linguagem divertida e de certo modo poética, que beber mais do que dois copos por refeição era coisa de selvagens.

Se a Califórnia foi o berço de gênios inovadores, de quase toda a informática que hoje utilizamos para trabalhar e viver, de respeito sacramental pelo ambiente e pela saúde pessoal, também foi desde cedo o lugar de todas as proibições, especialmente de fumar. Além disso, sobre o consumo de álcool paira ainda, por muito que



MELANIE MAP'S

se diga o contrário, um preconceito grande, evanescente do tempos da lei seca. Por outro lado, o vinho de mesa americano conseguiu, talvez pelo efeito de novidade e qualidade planetária conseguida em confrontação com as grandes regiões do mundo, um estatuto interessante.

Os restaurantes e os produtores, quem sabe se liderados pelo próprio Mondavi, uniram esforços e começaram a oferecer os seus vinhos servidos a copo. A ideia era então democratizar o consumo e levar as pessoas a abdicar da cerveja a favor do bom vinho. Não só pegou como deu vários passos em frente, criando-se, aqui e ali, clubes de vinhos, grupos de prova e apaixonados diversos, ávidos por experiências novas e sobretudo por dar outro sentido à mesa, à boa maneira dos antigos. Estávamos no início dos anos 90 e, de repente, grupos de amigos reservavam mesa nos restaurantes da sua preferência para juntos partilhar alguns dos vinhos que tinham nas suas garrafeiras. E se alguns se mostravam renitentes em abdicar da venda dos títulos que

ciosamente tinham nas suas cartas, outros viram na nova onda uma oportunidade de povoamento das suas casas com a “tribo” do vinho. Mediante o pagamento de um certo valor, até o serviço passou a incluir-se na jornada, dando-lhe o nome de *corkage*, termo derivado de “cork”, que quer dizer rolha em inglês. A moda entrou de tal forma que houve vários restaurantes de topo que, orgulhosos da pujança e qualidade das suas garrafeiras, instituíram a regra de que as pessoas só pagariam o serviço de rolha dos títulos que constassem das suas cartas de vinhos; dos outros, o restaurante assumiria gratuitamente o serviço. Protecção do consumidor levada ao extremo. Certo é que não foi por isso que os restaurantes perderam dinheiro, longe disso. Além de venderem sempre um ou outro vinho, vinha sempre uma sugestão irresistível a que mesmo o grupo mais aficionado não conseguia resistir.

Mas isto é nos EUA, parte do colosso moderno e em princípio livre de ideias pré-concebidas que é o





DR

Em Portugal a taxa que os restaurantes cobram pelo serviço do vinho levado pelo cliente pode chegar aos 20 euros por garrafa

Novo Mundo. A Europa reagiu de forma geralmente mais cautelosa ao fenómeno de cada um levar a sua garrafa, ou *bring your own bottle* (BYOB) e mesmo nos países da linha da frente, como Inglaterra ou França, muitos restaurantes mantêm-se ainda renitentes em relação à ideia.

Isto não exprime necessariamente uma posição retrógrada, até porque, anuindo, ficariam numa posição um pouco indefensável perante pessoas que trouxessem... a sua própria comida. Analisada de perto, a situação pode chegar a ser caricata; ou cómica, dependendo do ponto de vista. No fundo, é mesmo uma questão de ponto de vista. Há que atentar ao facto da facturação das bebidas consumidas numa refeição poder ser o que compõe a conta final. Trabalha-se normalmente com margens confortáveis no capítulo líquido, enquanto na comida as coisas são um pouco mais parcas em termos de rentabilidade.

Permitir a abertura de garrafas trazidas pelo cliente depende ainda do valor admissível a cobrar pelo serviço de rolha. Sendo entre 5 e 12 euros, talvez não gere grandes reacções, mas se atingir por exemplo os 100 euros, como acontece nalguns restaurantes topo de gama da Europa, tudo fica um pouco mais nebuloso. Falo aqui, claro, de restaurantes estrelados, com supergarrafeiras, com uma comunidade culta em termos de consumo de vinho, que eleva a fasquia a ponto de tornar o “negócio” interessante apenas para clientes que trazem grandes vinhos, de milhares de euros.

Pelo meio, ficam taxas relativamente aceites, em torno dos 20 euros por rolha, que se praticam em Portugal como tecto admissível. Não se trabalha muito acima disso, mesmo nas casas munidas de garrafeiras com bons títulos; as pessoas não estão dispostas a gastar tanto dinheiro, preferem beber os grandes vinhos em suas casas, com os amigos. O que não é justo, já que o BYOB pressupõe um serviço profissional, e uma afinação da temperatura de serviço, em bons copos, de que nem sempre dispomos em casa.

E sendo a despesa generosa, a casa também é, oferecendo muitas vezes o serviço. Nós, amantes do bom vinho em boa companhia, também temos direito às nossas mordomias e aos pequenos luxos.

“OS BEBEDORES DE ÁGUA TÊM MAU CARÁCTER”

BLAISE PASCAL (1623-1662)
FÍSICO E MATEMÁTICO FRANCÊS

BOM KARÁCTER celebra o vinho como a melhor forma de contemplar a generosidade da natureza e de desfrutar a companhia dos amigos.

Assim se manifesta o bom carácter que há em cada um de nós.

BOM KARÁCTER é do vinho, da região do Douro e das pessoas que o fazem nascer.

BOM
Karácter

WWW.BOMKARACTER.PT

Seja responsável. Beba com moderação.

As características do vinho do Porto são a essência dos DOC Douro

Quase 40 anos depois de entrar na Ramos Pinto, João Nicolau de Almeida vai lançar um vinho pessoal. Uma homenagem à família, uma prova de devoção ao Douro. Retrato de um enólogo sensível e militante. *Manuel Carvalho (texto) e Manuel Roberto (fotos)*

João Nicolau de Almeida foi um dos pioneiros da abertura do Douro à vaga emergente dos vinhos de mesa, no final dos anos 80. Mas essa dedicação à novidade numa região que durante séculos se especializou nos vinhos fortificados não significa uma cedência. Na prática, ele continua a considerar-se um homem do vinho do Porto. Mais: a própria essência dos vinhos do Douro está nos aromas do vinho do Porto, sublinha. Se o projecto pessoal, ou familiar, que se prepara para lançar tem por base um DOC Douro, no futuro não esconde o desejo de ter um tawnie ou um vintage Nicolau de Almeida. Para isso acontecer, sublinha, o Douro tem de acabar com os espartilhos que afastam os jovens e os pequenos operadores do vinho do Porto. Excertos de uma entrevista realizada na sede da Ramos Pinto, em Gaia.

Após todos estes anos de vida profissional, o que o leva a querer criar um vinho com a sua assinatura pessoal?

É uma consequência lógica de toda uma vida dedicada ao vinho, mas também das influências familiares que tive. O meu pai [criador do Barca Velha] tinha uma casa de vinhos, a Nicolau de Almeida, a minha mãe tinha uma casa de vinhos também... o meu avô e bisavô faziam vinho,

casei com uma mulher que é uma grande apreciadora de vinhos - uma árvore genealógica feita pelo meu sogro prova que eu casei por interesse, porque mostra que a família dela está no vinho há mais tempo do que a minha (eram os Rebelo Valente). Toda a minha vida ouvi falar de vinhos; os meus filhos seguiram cursos de enologia: um deles casou com uma espanhola de Rioja, enóloga; a minha filha anda com um enólogo. Estou cercado pelo vinho. Gostava de ter um arquitecto para de vez em quando falar de outro tema, porque sempre que se fala de alguma coisa, de barcos por exemplo, termina em vinho. É impossível fazer uma garrafeira lá em casa. Sempre que sonho em ter uma garrafeira chega o fim-de-semana, começa uma discussão sobre vinhos e esse sonho desaparece.

Além dessa envolvimento, esse projecto significa que os seus desafios na Ramos Pinto estão consolidados e que precisa de um desafio novo?

Não, não acho. Tive a sorte de ter trabalhado aqui com o meu tio, José Rosas, que foi uma pessoa que me passou a sua paixão pelo Douro e que me deu uma motivação muito grande para tudo o que eu fiz. Há pessoas que vão sendo impedidas de avançar, comigo aconteceu o contrário. Sempre houve um empurrão para a frente e continuo com essa mentalidade na Ramos Pinto. Não de uma forma tão técnica como até há pouco, porque estou a dirigir a casa (João Nicolau de Almeida é o director-geral da empresa, que é propriedade da Roederer, uma marca





emblemática da região de Champagne). Hoje em dia sou uma espécie de maestro, com músicos de todas as áreas que vão tocar a minha música. Mas estou inteiramente aqui. A Ramos Pinto é uma coisa que me está na alma. Estou aqui desde 1976 e penso que ainda há muita coisa a fazer.

Como é que se vai chamar o seu vinho novo?

Quinta do Montexisto. Faço-o não para substituir o que estou a fazer aqui na Ramos Pinto. Estou numa fase, numa idade, em que qualquer dia me tenho de reformar. E estou a preparar-me para que, num dia que saia daqui, possa ter a minha reforma. Mas sobretudo para dar continuidade à nossa ligação ao vinho

Qual é a história dessa propriedade?

Comprei-a há quase 20 anos. O grande problema é que esse monte, perto de Vila Nova de Foz Côa, que é a minha zona preferida do Douro, estava muito dividido. Um dia fui lá ver um saíbramento e dei com aquele sítio. Fiquei apaixonado. Depois, passados uns tempos ofereceram-me três hectares nesse sítio. Nem queria acreditar. Após essa oportunidade estive 12 anos a tentar reunir aquelas parcelas todas: algumas eram de alguém que estava no Canadá, outra era de 10 irmãos e um não queria vender... foi um sarilho. Depois vieram os meus filhos, (o meu filho Mateus [enólogo responsável pela Muxagat] vive ali ao lado), e eu disse-lhes: 'Isto para mim é um prazer muito grande para dar continuidade ao trabalho dos nossos antepassados e a tudo aquilo que a nossa família gosta. Vocês querem pegar nisto? Querem entrar neste jogo?' E assim foi. A quinta tem 40 hectares e 10 plantados, numa zona interessante, a uma altitude de 300 metros, num lugar bastante arejado e tem exposições a Norte e a Sul. Dá para balizar o Norte e o Sul para estabilizar os vinhos. Era um monte de pedra e tivemos de martelar aquilo tudo. Depois ali fez-se uma viticultura que me foi ensinada pelos meus filhos. No meu tempo, eu aprendi uma ciência e eles agora têm outra.

De que colheita é este vinho que será apresentado em Julho?

É da vindima de 2011. Foi o Mateus que o fez.

Depois de provar vinho biológico e não biológico produzido no mesmo sítio fiquei convencido que são dois mundos diferentes

Mas o vinho é seu o do seu filho Mateus?

Chegámos a um consenso e aquele é um vinho nosso. Nós queremos é fazer uma coisa familiar, mas não são só os enólogos que dão a nota final. A minha mulher também participa e o produto final sai desse bolo. Não vou dizer que aquele é o meu vinho. É o vinho do João Nicolau de Almeida e filhos, que é o nome da empresa. É um elo de união através do vinho.

Qual é o seu objectivo em termos de qualidade? Tem, por exemplo, como meta o nível de qualidade que o seu pai criou com o Barca Velha?

Sim, tenho. Vou fazer para já 3500

garrafas. Mas com a mesma seriedade e empenho de sempre. Fui buscar tudo aquilo que eu sabia de melhor. Pela minha experiência sabia que ia ter pela frente um terreno difícil, era só calhau. Mas aprendi também a dar valor ao lado biológico da produção. Não tinha a noção de como é importante essa aposta, é verdadeiramente interessante. Essa foi uma inspiração dos meus filhos. A minha geração falava em coisas modernas tipo mecanização, pesticidas, etc... Mas depois de provar vinho biológico e não biológico produzido no mesmo sítio fiquei convencido que são dois mundos diferentes. Completamente. ►

Noites de Verão em Tróia
Para 2 adultos + 1 criança

DESDE **99€***

Marque mais cedo para aproveitar mais tarde.
Até 15 de Junho.



Para além da natureza,
o troiaresort é o lugar perfeito para
passar umas férias de Verão inesquecíveis.



©Turismo do Alentejo, ERT

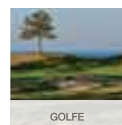
AQUALUZ
*** SUITE HOTEL APARTAMENTOS
Tróia

Aproveite que o Verão está a chegar e marque, até 15 de Junho, as suas férias no Aqualuz Suite Hotel Apartamentos, em Tróia. 5 quilómetros de praias a perder de vista, passeios de barco, observação de golfinhos e partidas de golfe.

Viva a animação do On Tróia 2013, de Julho até Setembro, com concertos, espectáculos, sunsets, actividades culturais, passeios ambientais e muito mais. Beneficie de condições especiais para umas férias únicas. Contacte: reservas@aqualuztroia.pt, ligue 265 499 012 ou vá a www.aqualuz.com.



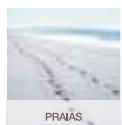
REAL ESTATE



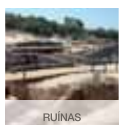
GOLFE



MARINA



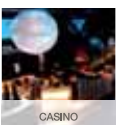
PRAIAS



RUÍNAS



HOTEL & SPA



CASINO



* Desde 99€ preço por noite, para 2 adultos + 1 criança até aos 12 anos. Alojamento em apartamento estúdio com pequeno-almoço incluído, no Aqualuz Suite Hotel Apartamentos troiamar/troiarlo, em reservas directas efectuadas até 60 dias de antecedência para estadias mínimas de 7 noites, de 25 de Agosto a 14 de Setembro de 2013. Tarifas disponíveis desde 111€ por noite (estúdio com pequeno-almoço incluído), para estadias mínimas de 7 noites, de 1 a 12 de Julho de 2013. Tarifas disponíveis desde 134€ por noite (estúdio com pequeno-almoço incluído), para estadias mínimas de 7 noites, de 13 a 31 de Julho de 2013. Tarifas disponíveis desde 135€ por noite (estúdio com pequeno-almoço incluído), para estadias mínimas de 7 noites, em reservas efectuadas até 60 dias de antecedência de 1 a 24 de Agosto de 2013. Ofertas não reembolsáveis e não acumuláveis com outras promoções. Campanha válida até 15 de Junho de 2013 e sujeita a disponibilidade.

Entrevista

João Nicolau de Almeida

O talento é isso, é ser integrado, é estar atento, ver e verificar, experimentar, ter paciência, muita paciência, porque às vezes dá bem e depois dá mal

Temos uma versão “Verde” de João Nicolau de Almeida neste vinho?

Totalmente. E não só biológico: bio-dinâmico também. A pulverizações são feitas com efusões de plantas. Se uma pessoa meter na terra produtos químicos, as raízes que estão a 20 centímetros vão absorver esses produtos e passá-los para a uva. Portanto tem de dar um vinho diferente. Se for um vinho feito só com o solo dali é um vinho só dali, com o gosto das uvas dali.

A escolha da colheita de 2011 deve-se a alguma razão especial?

Lançámos agora este vinho porque achámos que deu *tilt*, aquele *tilt* que nos deixou satisfeitos. Chegou ao ponto que a gente queria.

Que castas é que pôs lá? Nos anos 80 foi um dos pioneiros na selecção das cinco castas tradicionais do Douro que depois estiveram na base dos novos vinhedos entretanto plantados. O que lhe diz hoje essa selecção?

Houve um período antes da Segunda Guerra em que, lendo os livros da época, se prova que aquelas pessoas sabiam muito mais de castas do que se sabia quando eu cheguei ao Douro em 1976. Depois da Guerra a região ficou isolada e foi-se perdendo tudo isso, todo esse saber acumulado ao longo de gerações. Quando eu ia com o meu pai ao Douro falava-se de vinhas e não de castas. Dizia-se, ‘olha, aquela vinha é muito boa’, mas de castas não se falava. O meu tio, que era uma pessoa da vanguarda, fazia experiências com outros sábios, como o John Smithes [1910-1986, foi um dos homens-fortes da Cockburn’s e um pioneiro da experimentação com novos clones no Douro] e o Gastão Taborda [1917-1983, técnico do Centro de Estudos Vitivinícolas da Régua]. Mas tudo de uma maneira muito empírica. Depois, comecei a fazer microvinificações com diferentes castas. A ideia era separá-las e perceber o que valiam, pensando sempre no lote que poderiam gerar. Naquela altura havia pressa. Queríamos fazer melhor vinho do Porto mas também vinho do Douro o mais rapidamente possível. Mas não havia mais tempo e seleccionaram-se essas cinco castas. Hoje em dia já são muito mais. Eu não sou pró monovarietal. Consegue-se sempre melhor



vinho misturando castas, quantas mais melhor.

Qual foi a sua última surpresa em termos de descoberta de castas?

A Folgazão, que eu acho uma casta interessantíssima para os brancos. A Tinta da Barca. Faltava-nos aquela cor, aquele aroma diferente, mais perfumado, apimentado. Pode ter um papel muito interessante na composição de um lote.

Também acha que, para se fazer bons vinhos do Douro, a escolha de castas e a própria viticultura têm de ser diferentes das utilizadas para os vinhos do Porto? Ou a mesma vinha dá para um e outro vinho?

A mesma vinha pode dar para DOC Douro e para vinho do Porto. Depende do ano. É mais importante o ano. Nós definimos que uma vinha vai para vinho do Porto, mas em função do ano podemos ter de mudar tudo. Mas se tudo correr normalmente, uma vinha no Douro dá para fazer os dois vinhos.

A vinha do Montexisto foi concebida para produzir um DOC Douro ou nem sequer pensou nisso quando a começou a plantar?

Eu não consigo desligar as duas coisas. Um bom vinho dá sempre um bom vinho do Porto. A massa que faz um grande Douro faz um grande vintage. O primeiro não é fortificado, o segundo é. Para mim é simples. Se o mosto é bom para um vinho de mesa, também é bom para o vinho do Porto.

Também vai fazer vinho do Porto no Montexisto?

É o meu sonho. Eu já não sou jovem, mas os meus filhos estão proibidos de fazer vinho do Porto e isso e uma das causas da pouca evolução que o vinho do Porto teve nos últimos anos...

Proibidos porquê?

Para se fazer vinho do Porto tem de se ter um *stock* mínimo de 150 mil litros. Está a ver um jovem a fazer um *stock* de 150 mil litros? É impossível. Os jovens estão fora da corrida.

Mas há quem considere que esta geração está completamente voltada para o DOC Douro e alheada do vinho do Porto. Os seus filhos têm a sua paixão pelo vinho do Porto?

Para eles o vinho do Porto é o rei. O vinho de mesa é o príncipe, talvez, mas o rei é o vinho do Porto. Só que

se trata de uma coisa inacessível. Isso prejudica imenso o vinho do Porto. Essa excitação, essa fermentação da juventude está voltada para os DOC. Não há *Douro Boys* para o vinho do Porto. Devia haver. Devia haver novidade, rejuvenescimento. Há cinco grupos muito grandes e depois somos nós, a Noval a Niepoort e a Poças, mas esses cinco controlam toda a situação. O esquema está cada vez mais fechado. Quando cheguei ao sector já se falava disso. Mas agora a situação está ainda mais grave.

Devia modificar-se a regulamentação do sector?

Sem dúvida nenhuma. Em tudo. Eu acho que mesmo o benefício [sistema administrativo de autorizações de produção de vinho do Porto entre as vinhas da região] devia-se adaptar aos dias de hoje. As coisas mudaram, era preciso dar voz aos jovens para modificarem isto. Mas eles estão fora, por isso é que o Douro não mexe mais. O resultado é péssimo.

Nestes quase 40 anos de vida no sector dos vinhos, do que é que mais se orgulha? O que deixa para a posteridade com a sua assinatura?

A coisa de que mais me orgulho foi

ter sido honesto comigo próprio.

O que quer isso dizer?

Quer dizer que não vou fazer vinhos ou o que quer que seja por causa do outro, da opinião do outro. A coisa tem de sair de mim. Quando me propuseram administrar a Ramos-Pinto, eu que estudei enologia, perguntei ao meu irmão mais velho: ‘Como é isto?’. Ele disse: ‘Só precisas de ser honesto’. Não é preciso mais nada.

Onde entra o talento quando se trata de fazer vinhos?

O talento resulta de querer fazer bem, o melhor possível. É não se acomodar. Há que procurar sempre outras coisas e, outra coisa muito importante: ouvir os que cá estão. Desde o homem que está na terra para plantar, a quem está na adega. O *blend* entre aquilo que eu aprendi e o conhecimento empírico dá uma vantagem brutal. O talento é isso, é ser integrado, é estar atento, ver e verificar, experimentar, ter paciência, muita paciência, porque às vezes dá bem e depois dá mal...

Os Duas Quintas que produziu nos anos 90 são muito diferentes dos que produz agora?

Bom, nós produzámos 60 mil garrafas de tinto, agora estamos nas 650 mil. Uma das coisas que mudou foram as condições de higiene. Nesse tempo, para se fazer um vinho era muito difícil, mesmo numa casa como a Ramos Pinto. O grande sucesso do Barca Velha foi conseguir que tivesse a primeira fermentação a temperaturas baixas e depois ter um seguimento, um acompanhamento, escolhendo-se o bom entre muito. Quando comecei a fazer vinho não tinha adegas a esse nível e não controlava tão bem o processo como agora. Os vinhos eram bons, mas para se chegar aí era um sarilho. Agora é mais fácil.

Uma das características desses vinhos era a sua longevidade. A actual geração de Duas Quintas, sejam os normais ou o Reserva Especial, terá essas qualidades?

Eu acho que sim. Um vinho que seja bom e bem feito pode ser bebido em novo e pode envelhecer na mesma. O que é preciso é ter boas uvas, saber fazer as boas extracções. Um vinho grosso e cheio de taninos não quer dizer que vá envelhecer melhor que um vinho do qual se extraiu os bons taninos, os taninos maduros, os taninos das películas. Esse vi- ►

VIVA LA EVELUCIÓN

ABAIXO O IVA
DA RESTAURAÇÃO

Brindemos aos resistentes. Aos persistentes.
Aos que em 100 anos se mostraram capazes de evoluir e reinventar-se,
convertendo uma velha tradição em novas experiências.
Brindemos ao Douro e às suas gentes. Aos aromas fortes.
Brindemos ao Branco e ao Tinto, que pintam o país de orgulho
com as distinções conseguidas nos principais concursos internacionais.
Brindemos à amizade, ao convívio e às emoções fortes.
Brindemos ao centenário do Evel (1913 - 2013).

WWW.REALCOMPANHIAVELHA.PT

Entrevista

João Nicolau de Almeida

nho vai ter longevidade e a prova que eu tenho para apresentar é que os vinhos feitos assim são equilibrados no início e assim continuam. A luta da minha vida de enólogo é esta. Hoje já posso pegar num Duas Quintas Reserva de 1992, que era delicadíssimo, e dizer: provem-no. Mesmo ao nível de vintage o primeiro que criei com o meu tio, em 1982, foi feito com castas para obtermos esse equilíbrio, de modo a poder ser bebido mais jovem, e na altura foi um berreiro: era um vinho que não vai envelhecer, diziam. Hoje pegamos nos 82 e 83 que estão na praça e vê-se quem tinha razão.

No Douro não se vive um período de excessiva desigualdade de rendimentos? A agricultura é sustentável com os actuais preços das uvas na produção?

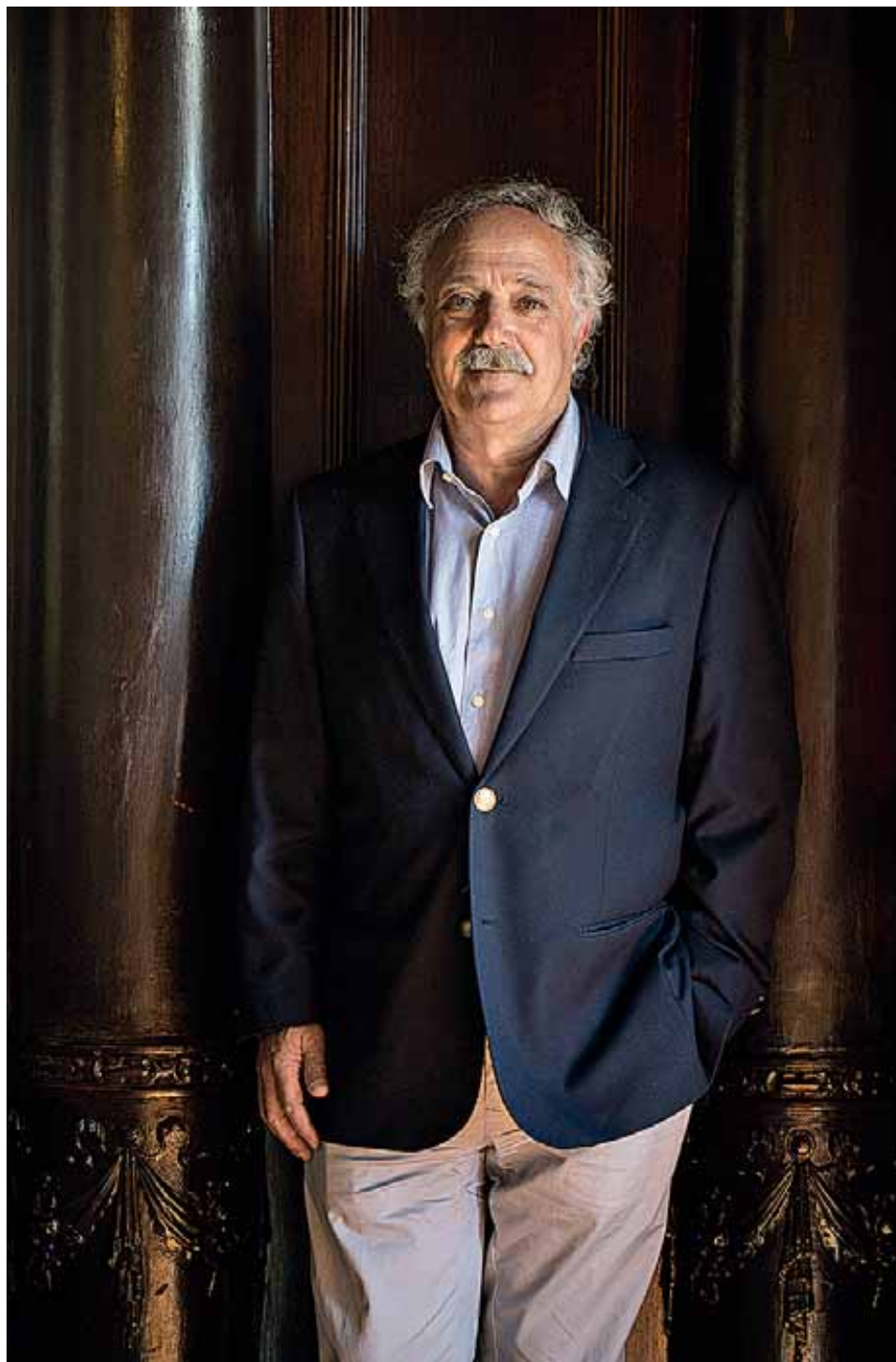
É brutal isso. Para mim é uma dor de alma. Tem de haver uma transição [na gestão da crise], mas excusava de ser brutal. Há quem não trate das vinhas por falta de dinheiro, os agricultores são pagos miseravelmente, fez-se vinha a mais e chegámos a um ponto em que alguns estão a ter sucesso enquanto outros estão na bancarrota. Por isso é que eu acho que a ausência dos jovens no vinho do Porto é crucial. Se fosse possível fazerem vinho do Porto, criava-se uma dinâmica no Douro e uma revalorização das uvas muito maior. Depois, o ajuntamento das grandes empresas originou a produção de volumes brutais, que têm de ser vendidos a qualquer preço.

Mas isso justifica que haja reservas do Douro de qualidade mais do que discutível e que são vendidos a dois euros?

As pessoas ficam desesperadas e têm de arranjar dinheiro a todo o custo. Mas isto é uma bola de neve, que acaba por prejudicar toda a região.

Preocupa-o a destruição das vinhas velhas na região?

Aí há um certo exagero. Há vinhas velhas que não são boas. Há algumas vinhas em que se olha para elas e se diz: 'tem de sair bom vinho daqui'. Mas não sai. Não podemos ser fundamentalistas. O que não é bom não tem de ficar ali. Não se deve conservar vinhas velhas só por serem velhas ou para se poder pôr no rótulo que o vinho vem de uma vinha velha.



Tem acompanhado o que as outras regiões nacionais têm feito ou só o preocupa o Douro?

Claro que isso me interessa. Uma das regiões que deu um salto brutal foi o vinho Verde, onde se encontram hoje vinhos finos, que era impossível imaginar há apenas alguns anos atrás. No Dão vêm-se vinhos bons mas não me parece uma coisa gene-

ralizada. Parece-me que aquilo pode dar muito mais. O Alentejo trabalha muito bem, começou antes, e temos aqueles vinhos de Lisboa que também são uma revelação. Estamos a acordar e sobretudo a mexer na viticultura.

Não falou na Bairrada por alguma razão?

Eu tinha um *parti-pris* com os vinhos

da Bairrada. Antes eram muito difíceis de beber novos. Só quem tinha vinhos velhos encontrava coisas muito boas. Acho que, nos últimos anos, deram um salto muito grande em adaptá-los ao mundo actual. Os Pato foram grandes revolucionários. Tudo está a mudar, mas no Douro nós temos vantagens únicas. Temos os altos e os baixos, os "norte" e os

Alguns jornalistas estrangeiros têm alguma dificuldade em perceber o Reserva Especial, mas o vinho acaba por receber sempre 94 ou 95 pontos

"sul" e em função dessas diferenças nós podemos fazer muito mais. Não há nenhuma região do mundo com tantos ingredientes para se misturar. **Mas os vinhos do Douro não são todos muito parecidos. Há uma identidade, como existe por exemplo na Borgonha?**

Acho que sim. Embora a identidade hoje em dia seja moldada muitas vezes por factores comerciais, que seguem a linha da moda. E esses factores podem comprometer a identidade do vinho. Há uma competição muito grande e os próprios media são influenciados sempre que há um tipo de vinho que está na moda. Se vem uma moda dos EUA, nós somos todos influenciados por isso. É todo um sistema globalizado. É mais fácil. Não se correm tantos riscos. Mas veja por exemplo o nosso caso do Reserva Especial. É um vinho único no mundo. Há aquela mania de dizer, 'ai este vinho de mesa tem características de vinho do Porto' e está imediatamente classificado com mau. O que é que eu acho? As características do vinho do Porto são a essência da região. Não devemos negar essa identidade aromática. Alguns jornalistas estrangeiros têm alguma dificuldade em perceber o Reserva Especial, mas o vinho acaba por receber sempre 94 ou 95 pontos nas classificações. Não conseguem dizer mal daquilo. Depois, é um vinho feito como se fazia nos tempos em que não havia electricidade, com pisas a pé, sem recurso a pipas novas.

Há uns anos atrás não apostavam muito no potencial das castas brancas, ao contrário do que pensava já sobre as tintas. Mudou.

Sim, pensava assim, pensava que as castas brancas portuguesas não eram muito interessantes, ao contrário das tintas. Porque não as conhecia. Pela minha experiência em França conhecia, por exemplo, a Sauvignon Blanc, que plantei na quinta dos Bons Ares. Mas mais tarde decidimos plantar um campo experimental de castas brancas. Fomos seleccionando, e em 1992 fizemos o primeiro branco. Começámos a apostar em três castas, a Rabigato, a Arinto e a Viosinho e agora temos a descoberta do Folgazão, que é uma casta extraordinária. E demos conta até que os nossos brancos têm um enorme potencial para envelhecer.

Quinta de Linhares

SÃO MAMEDE DE RECEZINHOS - PENAFIEL

Verdes por natureza

Seja responsável. Beba com moderação.

NA A4 LOGO
A SEGUIR À SAÍDA
PARA O MARCO DE
CANAVESES

TEL.: 22 542 04 40
WWW.AGRI-RONCAO.PT



Quando um copo faz toda a diferença

Empresa austríaca desenha há 40 anos copos em função das características de cada casta ou de cada vinho. Antes de pôr a mesa, pergunte: um copo alto para o Cabernet ou mais modesto para um Touriga? Uma pergunta que pode fazer toda a diferença.
Manuel Carvalho



FOTOS DR

Numa mesa, três copos de contornos distintos com água fria a um terço. O cenário convoca para o desafio a uma lei básica da vida - não é a água um líquido por definição insípido? Sim, é, mas sensação de frescura que aquele exercício realizado na sede da Riedel, em Kufstein, na Áustria, numa sala com soalho riscado por ferros em brasa (já lá vamos) provoca não é a mesma provando a água no copo desenhado para os vinhos da Borgonha, no copo Hermitage para os

Syrah e Grenache do Rhone ou no copo mais alto pensado para a casta Cabernet Sauvignon. A verdade é que nestes copos a sensação da água fria provoca sensações muito mais vibrantes e longas do que nos anteriores. Repita-se agora o exercício com vinhos de diferentes latitudes. Ou com vinhos combinados com chocolates. Sim, um copo basta para que toda a nossa percepção sensorial dos vinhos mude significativamente. Haja ou não explicação científica, a verdade é que um copo da Riedel desenhado para a experiência sensorial dos tintos com a casta Pinot Noir, hegemónica na Borgonha, é muito melhor para estes vinhos do que o copo do Cabernet, a casta do-

minante de Bordéus. Ponto final.

Desde 1973 que a Riedel, uma empresa familiar austríaca, investe na tese de que os verdadeiros apreciadores de vinho não se devem limitar a escolhas conscienciosas na garrafa ou a harmonizações mais ou menos sofisticadas com a comida. O copo faz a diferença. Um vinho com mais acidez, como os pinot, recomenda que a superfície do contacto do vinho na língua seja diferente da recomendada pela estrutura mais taninosa da Cabernet, por exemplo. Cada copo é desenhado em função das características de cada vinho e, no final, não há dúvidas que um mesmo vinho, da mesma garrafa, aberto na mesma hora, sabe diferente de copo para copo. A Riedel

descobriu essa diferença e passou as últimas décadas a desenhar e produzir copos para as grandes castas e os grandes vinhos do mundo. O seu contributo, nos anos 90, para que o copo do vinho do Porto evoluísse foi notável; hoje os portugueses têm o copo Touriga Nacional que, por definição, está mais perto do potencial sensorial da casta que se encontra numa boa parte dos tintos produzidos em Portugal.

A Riedel foi fundada na segunda metade do século XVIII na Boémia (outro dia parte do Império Austro-Húngaro, hoje na actual República Checa) e está há 11 gerações nas mãos da mesma família. Como era normal nas empresas cristaleiras da região, os Riedel faziam de tudo:

objectos decorativos, peças utilitárias e, claro está, copos. Na Segunda Guerra Mundial Walter Riedel teve o azar de descobrir uma aplicação com cristal com potencial para ser usada nos radares militares e acabou a ser preso pelos soviéticos. Regressou da Rússia dez anos depois do final da Guerra, quando o seu filho, Claus, tinha já lançado as bases da ressurreição da empresa agora na Áustria. Em Kufstein havia uma pequena fábrica em dificuldades. Claus foi convidado a salvá-la, contando para o efeito com a prestimosa ajuda da família de joalheiros Swarovski.

A Riedel talvez estivesse condenada a ser mais uma cristaleira entre outras se em 1973 Claus não come-

Há cientistas que alertam para a inexistência de provas sobre o “mapa da língua”. Será o efeito do copo uma ilusão?



çasse a estudar o “DNA” gustativo de cada vinho. De forma lenta mas segura, os seus copos começaram a ser os preferidos para provas ou em restaurantes nos quais o vinho é actor principal. Em 20 anos, a Riedel conseguiu a proeza de deixar de ser apenas uma fabricante de cristal para se tornar numa peça fundamental na engrenagem dos vinhos mundiais. A revista norte-americana Wine Spectator considerou os seus copos “revolucionários”, uma mistura de “ciência e arte” e concedeu honras de capa a Claus Riedel - o copo Borgonha Grand Cru está exposto no Museu de Arte Moderna de Nova Iorque. Robert Parker, o guru da crítica nos anos 90 e 2000 chamou a atenção

para o impacto “profundo” dos copos da empresa ao nível dos aromas e dos sabores.

Alguns cientistas preocuparam-se em alertar para a inexistência de provas sobre o tal “mapa da língua” que está na base das criações da Riedel. Tudo não passaria de uma ilusão. Pouco importou: as provas realizadas pela Riedel em todo o mundo são de tal forma eficazes e esclarecedoras que, seja ciência ou ilusão, para os consumidores é impossível não notar que um copo certo faz toda a diferença na experimentação dos vinhos. “A nossa diferença é que nós de facto não trabalhamos apenas para o design: trabalhamos principalmente para o vinho”, justifica Phillipe Guillon,

responsável pelos mercados da Europa do Sul e do Norte de África.

Os copos topo de gama da marca continuam a ser feitos artesanalmente na velha fábrica de Kufstein. A arte de soprar cristal exige aos operários pelo menos quatro anos de prática, mas a cadência do ciclo de produção de um copo, desde que uma amálgama incandescente que se arrasta pelo chão (daí os tais sulcos queimados no soalho da sala de provas) se transforma numa peça cristalina e perfeita inibe grandes produções. Em Kufstein 75 trabalhadores produzem entre 1200 e 1500 copos por dia.

Se a opção de Claus Riedel tivesse vingado, a Riedel continuaria ainda hoje a produzir apenas cristal de

forma artesanal. Mas prevaleceu a estratégia do seu filho Georg e hoje a empresa é muito mais, aliás, é principalmente, o que fabrica fora da fábrica-berço numa cidade idílica dos Alpes austríacos. O sucesso comercial da empresa nos últimos 25 anos, principalmente nos Estados Unidos, fez com que novas fábricas de marcas concorrentes fossem incorporadas no núcleo industrial dos Riedel. Nesta estratégia de crescimento, os Riedel compraram um dos seus principais rivais no negócio de copos concebidos para o vinho, a Spiegelau. Na mesma vaga, a também alemã Nachtmann.

Se na Áustria a produção de copos ou decanters artesanais é para uma elite de clientes endinheirados,

em Amburg ou em Weiden, na Alemanha, a Riedel produz milhões de copos por ano com o seu desenho, e não apenas em cristal. A experiência das provas pôde, assim, ser mais democratizada, embora o custo relativamente alto dos copos da Riedel continuem a alimentar o interminável debate sobre se o preço vale a pena, ou se um Spiegelau (ou um Schott Zwiesel) não cumprem as mesmas funções. Os puristas dirão que não. Porque, afinal, para muitos amantes do vinho, a Riedel deixou apenas de ser a marca de copos: é um caminho para a degustação suprema do qual nenhum crente se pode desviar.

A Fugas viajou à Áustria e Alemanha a convite da Riedel

NUNCA UM ALVARINHO FOI TÃO FRESCO



www.quintadasarcas.com/lojadaquinta/



QUINTA das ARCAS



“A minha missão é complicar o prazer de beber vinho”

Georg Riedel, o presidente da empresa Riedel, fala dos copos que faz como “chaves” que abrem os vinhos, permitindo que estes revelem os seus segredos. Esteve recentemente em Lisboa para mostrar como é que isso acontece. E para deixar, ao partir, mais uma sala de convertidos.

Alexandra Prado Coelho



E

legante e carismático, Georg Riedel apresentou-se em Lisboa, no final de Maio, no Hotel Tivoli, perante uma sala com várias dezenas de pessoas. A prova de vinhos - que mais pareceu um espectáculo, com mestre Georg conduzindo a cerimónia com as doses certas de humor e autoridade - foi a última que fez em Portugal antes de se retirar, no próximo Verão, passando a presidência da empresa Riedel para o filho Maximilian, que representa a 11ª geração da família à frente do negócio. Pouco antes da prova Georg Riedel conversou com a Fugas.

O que é que se pode esperar de

uma prova de vinhos conduzida por si?

Falo sempre de emoções para explicar como são importantes para o gosto. É a emoção que determina aquilo de que gostamos.

Qual a influência que um copo tem na forma como provamos um vinho?

No mundo moderno podemos descobrir as particularidades e o ADN das coisas. Nós acreditamos que com os nossos copos aproximámo-nos muito do ADN das castas. Não é determinante o sítio onde a vinha foi plantada mas sim a casta que domina o vinho, domina a expressão, o desenho do sabor, a sensação do vinho na boca. Com instrumentos específicos podemos aproximar-nos muito da emoção que uma bebida pode transportar.

É quase uma ciência?

Preparar o copo é uma ciência. Lida-

mos com os sentidos dos seres humanos e quando falamos de líquidos ou de comida sólida, falamos de palato, e o palato envolve três sentidos: o tacto, o gosto e o olfacto. Estes três elementos contribuem para um desenho de sabor, que se pode alterar profundamente.

Na nossa prova começamos por beber água para activar apenas um sentido, o do tacto. Seguimos depois para a prova do vinho em que os três sentidos serão activados. Depois há uma harmonização de comida com vinho, na qual usamos chocolate para se perceber como é que o vinho evolui quando é servido em diferentes copos e com diferentes tipos de comida.

Quantos copos são necessários para podermos saborear adequadamente os diferentes vinhos?

Fazemos 55 milhões de copos por ano. Os destinados a castas especí-

ficas dividem-se entre vinho branco e tinto, e acreditamos que com cinco copos consegue-se cobrir todo o espectro de castas brancas e tintas. Com os brancos distinguimos entre os envelhecidos em carvalho e os aromáticos, nos tintos definimos os copos pela espessura da pele das diferentes castas, das muito finas no Pinot Noir às mais espessas do Cabernet Sauvignon. Se plantarmos Pinot Noir no Oregon ou em Portugal, terá sempre uma pele fina.

Isso significa que para si o terroir não é importante?

É extraordinariamente importante, transporta a expressão do vinho, mas quando é necessário categorizar os copos e os vinhos a nossa referência é a casta, que pode ter expressões muito diferentes dependendo do sítio onde cresce, do solo, do microclima, dos barris que se usam.

Mas existem milhares de castas.

Não podemos fazer um copo para cada casta. Temos que oferecer aos nossos clientes uma orientação. Com cinco copos diferentes, que teoricamente o nosso cliente deverá possuir, esticamos as coisas ao máximo imaginável.

Os consumidores bebem todos os seus vinhos pelo mesmo copo, é o melhor amigo deles, e o copo ao qual regressam sempre. A minha missão é complicar o prazer de beber vinho. Dizer-lhes, não, não podem beber apenas de um copo. Têm que ter vários para usarem a chave certa para o vinho. Abram a fechadura, cheirem-no, provem-no, e apreciem-no. As pessoas vão às minhas provas e podem dizer ‘é tudo um disparate’ ou, ‘ele tem razão’.

Como explica o sucesso dos copos Riedel?



Tem a ver com o facto de o vinho ser consumido em todo o mundo e ter hoje um papel muito mais importante do que no passado. Todo o Novo Mundo está a produzir e a consumir vinho. E mesmo países que nunca tiveram uma cultura do vinho, como os da Ásia, começam a apreciá-lo. As pessoas não bebem vinho da garrafa, bebem-no em copos, e eu tento fazer passar a mensagem de que um vinho não é apenas um vinho mas pode ser um veículo para potenciar as nossas emoções.

Viaja pelo mundo explicando essa ideia. As pessoas estão familiarizadas com ela?

Claro que não, isso é que é divertido. Se as pessoas estivessem familiarizadas seria menos divertido. Mas tento fazer provas nas quais as pessoas experimentem algo que não tinham imaginado possível.

As diferentes culturas têm di-

ferentes formas de encarar o vinho?

O mundo é redondo, Vasco da Gama partiu daqui para dar a volta ao mundo. Há sempre pessoas que tentam abrir novas portas, novas oportunidades. Não estou no mesmo campeonato que Vasco da Gama, quero deixar isso bem claro [gargalhada]. Mas numa pequena escala estou a tentar ensinar as pessoas, dizendo-lhes: fizeram um investimento no vinho (e mesmo que tenham gasto apenas 20 euros por semana é um investimento), por isso tirem o melhor partido possível dele. O nível de satisfação que obtiverem dir-lhes-á se o investimento foi bem aplicado. E para isso precisamos de instrumentos, destas chaves para abrir as portas do vinho.

A sua empresa cria com frequência novos copos ou as colecções existentes são suficientes?

Estamos sempre a criar novos copos mas não os colocamos no nosso catálogo porque os nossos clientes ficariam confusos. Apresentámos há duas semanas um copo lindo para o Malvasia Istriana, um vinho que se faz na Istria, na costa italiana, mas o segmento do mundo que bebe Malvasia é tão pequeno que não faria sentido pôr esse copo no nosso catálogo. Fazemo-los para empresas, para ocasiões especiais, para pessoas que investem em copos. A Istria teve que investir na compra de 20 mil copos para fazermos um especial. Isto é um negócio.

Em que fase da sua longa história é que a Riedel introduziu a ideia dos copos específicos para

diferentes castas?

A família Riedel está há mais de 300 anos no negócio dos copos, que passou sempre de pai para filho. Desde 1756 que produzimos nas nossas próprias fábricas. Mas foi o meu pai, Claus Riedel, quem introduziu o conceito de um copo para determinada casta. Ele era um homem muito à frente do seu tempo, mas os pioneiros são assim, e se tiverem sorte têm seguidores. O design dos copos Riedel influenciou o design de todos os copos do final do século XX e início do século XXI. Todos os copos que vê aqui [aponta para as mesas do bar onde nos encontramos] têm a influência de Claus Riedel.

Desde que começou neste negócio as coisas mudaram muito no que diz respeito à forma como as pessoas consomem vinho?

Os vinhos tornaram-se melhores, temos um acesso mais fácil e uma grande variedade de bons vinhos com preços acessíveis e boa distribuição. Há novas zonas de produção, antes não se fazia vinho na Austrália ou na China, e muito pouco na América. A produção de vinho foi implementada pela religião. Para celebrar a missa é preciso vinho. Foi a religião a responsável por espalhar as vinhas pelo mundo. E, no fundo, nada mudou. As pessoas apreciam vinho e isto é algo que não muda desde há 7000 anos.

WWW.PORTO-BARROS.PT

WINEinMODERATION.eu
Art de Viver

BARROS
Talento Português.

Todos temos um talento especial. No caso de Barros, passa por transformar as virtudes de uma terra em sabores que conquistam o mundo. Um talento português registado nas dezenas de prémios recebidos. Boas razões para abrir um Barros Porto ou Douro e sentir por dentro todo o seu talento.

BARROS
PORTO
COLHEITA
1983

Consumo

O vinho e a saúde

O melhor é beber por prazer

Abundam estudos sobre potenciais efeitos benéficos para a saúde do consumo de vinho, desde que com moderação - mas também de outras bebidas alcoólicas. A maioria são meras hipóteses, porém. E sobre o resveratrol, composto orgânico presente nas uvas e no vinho tinto, há mais desejos que certezas. Apesar dos recentes e entusiásticos anúncios. *Samuel Alemão (texto) e Ricardo Palma Veiga (fotos)*

Não é que precisemos de escusas para o beber. Mas até parece. Como se de uma mirífica competição se tratasse, cresce a ritmo surpreendente o número de estudos tentando provar os efeitos benéficos para a saúde do consumo de vinho. São tantas as investigações e as teses que, por momentos, ficamos com a sensação de o seu número estar quase a ultrapassar o da quantidade de marcas e referências de garrafas nas prateleiras dos supermercados. E com crescente visibilidade na comunicação social.

Poucos produtos alimentares, senão mesmo nenhum, têm justificado um tal frenesim de notícias prescritivas. “Beber vinho, de preferência tinto, faz bem”, sublinha-se, mais coisa menos coisa. Estamos sempre a falar de consumo moderado, claro está. Mas alguém mais incauto até poderia pensar estar-se a falar de um novo elixir - também da juventude, é certo, mas sobretudo contra um conjunto alargado de enfermidades.

Tudo por culpa do resveratrol. Presente em doses generosas nas grainhas e películas das uvas e, sobretudo, no vinho tinto, mas também noutros alimentos - como os amendoins, os frutos vermelhos e até em alguns legumes como a erva-vinagreira (também conhecida como azeda) -, este componente polifenólico tem motivado muita conversa. E com razão, como se verá adiante. É nele que

se tem concentrado muita da atenção sobre os potenciais efeitos benéficos do consumo regrado de vinho.

Para além desta via de investigação, porém, em paralelo decorre uma intensa polifonia com origem nos principais centros de investigação universitária mundial, dando conta de um muito alargado conjunto de vantagens do beber vinho: da diabetes à depressão, do Alzheimer à hipertensão, sem esquecer o cancro, é fácil coligir - e difícil de sintetizar - um apreciável acervo de estudos tentando provar tais vantagens.

Uma rápida pesquisa na *net* permite-nos perceber a crescente efervescência da especulação científica em redor deste assunto. E alguns estudos até propõem resultados algo surpreendentes, face ao conhecimento geralmente aceite como comum. É o caso daquele, referido recentemente pela revista norte-americana *Wine Spectator*, levado a cabo por investigadores das universidades francesas de Lille, Toulouse e Estrasburgo, que aponta na direcção de “o consumo diário regrado de bebidas alcoólicas poder manter os homens magros”.

A investigação, impressa na publicação especializada *Annals of Nutrition and Metabolism*, conclui que os indivíduos do sexo masculino que possuam hábitos de consumo diário moderado - “15 copos de vinho por semana”, exemplifica - têm muito mais chances de se manter elegantes do que aqueles bebedores frequentes (três a quatro dias por semana) ou até do que os ocasionais (um a dois dias por semana), “desde que evitem os consumos excessivos”.

“Beber um copo todos os dias não

é o mesmo que beber sete copos ao sábado”, salienta Nuno Borges, membro da direcção da Associação Portuguesa de Nutricionistas e um céptico em relação à entusiástica promoção do vinho, em geral, e do resveratrol, em particular, como “fontes de saúde”. “Isso é verdade, mas é uma verdade que necessita de ser muito bem enquadrada. Antes de mais, temos de salientar a quantidade diária: um copo para as mulheres, dois para os homens, zero para adolescentes, grávidas ou ex-alcoólicos”, diz. “O vinho, consumido num contexto regrado e quotidiano, pode ser sobretudo um aliado na redução da mortalidade cardio-vascular”, diz.

Mas tal não é exclusivo do vinho. “Pode ser dito o mesmo relativamente a outras bebidas alcoólicas, como a cerveja ou os destilados. Grande parte do efeito benéfico do vinho deve-se ao álcool”, assegura o especialista. “A vantagem do vinho é que pode muito mais facilmente acompanhar uma refeição. Mas não temos nenhuma prova científica concreta de que o vinho faça bem à diabetes ou ao Alzheimer”, contesta o nutricionista.

Essas possibilidades têm sido lançadas com frequência, sobretudo por causa do resveratrol. E com mais intensidade, desde Março deste ano, quando foi publicado, na revista *Science*, um estudo da autoria de uma equipa liderada por David Sinclair, professor de genética da Harvard Medical School. Nele se dá conta da inequívoca relação entre o referido composto e a directa activação de uma proteína, a SIRT1, responsável pelo retardar dos sintomas



do envelhecimento e das doenças a ele associadas (como cancro, diabetes ou Alzheimer).

Em 2003, Sinclair causou furor ao anunciar que o resveratrol podia ter esse efeito “anti-idade” - começou-se então a falar, com intensidade, dos eventuais proveitos para a saúde do

consumo de vinho. Mas tal conclusão era, desde então, alvo de alguma desconfiança por grande parte da comunidade científica, que ansiava por provas mais sólidas de uma relação de causalidade entre o resveratrol e um travão no envelhecimento.

Elas surgem através deste estudo



Nuno Borges, nutricionista, diz que “o álcool faz subir o bom colesterol”, mas o vinho tem outros méritos: “o gozo que uma refeição nos pode dar é algo muito importante para a saúde”

mentais das células, ser revitalizadas pela acção do resveratrol sobre uma proteína SIRT1 considerada normal. Pelo contrário, a SIRT1 que via a sua constituição alterada pela manipulação de um aminoácido passava a ser imune ao resveratrol.

Ficou assim provada a existência de uma relação directa entre o resveratrol e a SIRT1. A SIRT1 é uma sirtuína, classe de proteínas existente em quase todos os animais e cujas qualidades de protecção contra os efeitos do envelhecimento em leveduras foram descobertas, no início da década de 90 do século passado, por Leonard Guarente, professor de biologia do Massachusetts Institute of Technology. Foi ele o orientador das primeiras investigações de David Sinclair neste campo.

A descoberta e a compreensão dos mecanismos desta relação celular pode revelar-se revolucionária. “A sirtuína tem um efeito regulador muito importante na função mitocondrial e este estudo vem retirar qualquer dúvida acerca da activação directa da SIRT1 pelo resveratrol”, disse Anabela Rolo, ao PÚBLICO, há três meses, aquando do anúncio dos resultados do estudo. A investigadora portuguesa afirmou ainda que “agora, torna-se possível sintetizar compostos mais eficazes, com um efeito terapêutico mais acentuado”. É, por isso, possível pensar em usar o resveratrol em fármacos que possam amplificar os seus potenciais efeitos benéficos para debelar um vasto leque de patologias.

Há já algum tempo que se pode encontrar no mercado, sobretudo através de lojas online, produtos contendo doses concentradas deste composto fenólico. São anunciados como “eficazes no combate e prevenção de colesterol, doenças cardiovasculares e cancerígenas”. Estas substâncias são elaboradas quase exclusivamente com base em uvas das castas tintas e as suas alegadas virtudes costumam ser propagandeadas sem a devida caução médica.

Ao contrário do anunciado por quem os comercializa, porém, as quantidades de resveratrol não são maiores nas uvas tintas que nas uvas brancas. O composto com propriedades anti-oxidantes e anti-inflamatórias encontra-se em doses maiores nos vinhos tintos, isso sim, porque estes beneficiam, durante



a fermentação, de um prolongado contacto com as películas das uvas - nas quais se concentra a vasta maioria dos componentes considerados benéficos para a saúde, entre eles o resveratrol.

Se é verdade que os vinhos tintos apresentam grande riqueza em resveratrol, tal não deveria, todavia, permitir a entusiástica conclusão de que, só por isso, o vinho tinto é bom por causa do resveratrol. “O facto de haver pastilhas com concentrados de resveratrol é, em si mesmo, a prova inequívoca de que as quantidades encontradas no vinho são sempre muito baixas e, por isso, inócuas. Caso contrário, para que necessitáramos das pastilhas?”, interroga-se Nuno Borges.

O especialista acrescenta: “Os efeitos benéficos do resveratrol existem, mas não a consumir vinho. Eles são detectados *in vitro*, simulados em laboratório. Mas ele não chega à circulação sanguínea, porque o fígado o consome”. Para o nutricionista, existem, no entanto, outras mais-valias inegáveis no consumo moderado de vinho - para além de que “o álcool faz subir o bom colesterol”: “O gozo que uma refeição nos pode dar é algo muito importante para a nossa saúde”.

Um sentimento incomensurável, mas que é acompanhado por algumas certezas. Por exemplo, um estudo da Universidade de Navarra, Espanha, anunciava, há seis meses, que as probabilidades de se ter uma depressão eram 38% mais baixas entre as mulheres com um consumo moderado de vinho ou de outra bebida

alcoólica. Esta investigação, aliás, tal como a maioria dos estudos vindos a público e dando razão ao nutricionista Nuno Borges, salienta os eventuais efeitos benéficos das bebidas alcoólicas na saúde humana e não apenas especificamente do vinho.

Mas alguns incidem só sobre ele, como o trabalho intitulado “A actividade do vinho contra organismos patogénicos de origem alimentar”, agora publicado pela Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa. O estudo, levado a cabo por uma equipa liderada por José António Couto, conclui que o vinho complementa, quando ingerido durante uma refeição, o conhecido efeito anti-bacteriano do fluxo gástrico. E que a sua ingestão, durante

esses momentos gastronómicos, reduz consideravelmente o risco de infecções digestivas, como a salmonela ou a listéria.

Ou seja, pode muito bem proteger-nos de intoxicações alimentares. No estudo, que abre uma linha de investigação a necessitar de mais trabalho, foram simuladas as condições do sistema gastro-intestinal, nelas se incluindo a existência do suco gástrico. “Uma das suas funções é, precisamente, antibacteriana. Mas o vinho vai para além disso, constituindo-se como factor de redução da contracção de doenças”, diz José António Couto, salientando que “isto é sempre num contexto de moderação, em que se bebe um copo por refeição”.

REAL ABADIA
CONGRESS & SPA HOTEL
★★★★
IMAGINE. APAIXONE-SE.

O Real Abadia Congress & SPA Hotel convida-o a viver a história da região de Alcobaca, bem como toda a riqueza da cultura cisterciense. A arquitetura, decoração e design concorrem para que o hotel inspire a tranquilidade, luminosidade e criatividade que caracterizam os Monges de Alcobaca.

ALCOBAÇA · www.realabadiahotel.pt
geral@realabadiahotel.pt · Telf. +351 915 827 012

Co-financiamento
mais CENTRO
Programa Operacional Regional do Centro

OR QUADRO DE REFERÊNCIA ESTRATÉGICA NACIONAL

UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional

agora publicado, e no qual participaram duas cientistas portuguesas, Ana Gomes e Anabela Rolo - a primeira está no laboratório de Sinclair e a segunda pertence à Universidade de Aveiro. Os ratinhos de laboratório sujeitos a testes viram as suas mitocôndrias, componentes funda-

Restaurantes amigos do vinho

Espaços abertos, agradáveis e que convidam à degustação. São restaurantes onde o vinho ganha lugar de destaque e o casamento com as comidas está no centro da actividade. A par do desafio específico de combinação entre vinhos e a criação culinária, aqui fica também a sugestão de alguns desses lugares onde o vinho é realmente protagonista. *José Augusto Moreira e Fortunato da Câmara*

Conceitus

Nada melhor que o ambiente natural, a paisagem de vinhedos e o Douro em pano de fundo para se apreciar um vinho na sua plenitude. Sobretudo de Verão, quando o calor convida à degustação ao ar livre e a brisa acentua os aromas de flores e frutos. É assim, com a mente e os sentidos em permanente alerta, o desafio que o Conceitus - Restaurante Vinícola lança aos seus clientes. A ideia é sempre a de que os vinhos sejam os protagonistas maiores de cada refeição ou degustação, funcionando os pratos como apoio e estímulo desafiador.

Depois de ter inovado com a criação daquele que foi o primeiro hotel vinico no nosso país, que abriu portas já em 2005, a Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, na margem direita do Douro, junto à vila de Pinhão, propõe também desde há pouco mais de um ano um conceito de restaurante igualmente diferenciado e inovador. Além do estímulo, não só à degustação mas também à descoberta e compreensão dos vinhos, a ideia é que as pessoas entrem no ambiente de uma das grandes quintas do Douro, sintam e desfrutem dos vinhos na sua plenitude.

Um convite que tem ainda contornos especiais, já que para os vinhos consumidos são praticados preços de adega e também não é aplicada qualquer taxa se o cliente optar por trazer as suas garrafas. A proposta é que, além dos vinhos da Quinta

Nova, o cliente que visita outras propriedades da região possa trazer também os vinhos para degustar no ambiente e enquadramento específicos do Conceitus. Como os vinhos são os protagonistas, não há um menu fixo e os pratos são concebidos em harmonia com o tipo de degustação pretendida. E utilizando apenas produtos locais, que é como quem diz dos pomares e despensa da própria quinta e da região.

Para lá da natureza exuberante, com as águas do Douro a correr ao fundo e os típicos patamares de vinha a circundarem todo o casario, o ambiente é o de uma casa senhorial oitocentista, com mobiliário de época, e luxuosamente recuperada com todas as condições de conforto actual. Além da sala, o restaurante abre-se também para um cativante terraço, debaixo de uma ramada e com vista para o rio.

Foi precisamente para este enquadramento que a Fugas desafiou o chef José Pinto a conceber a harmonização para um vinho de Verão. Escolhido o Mirabilis Grande Reserva, um branco fresco e encorpado que é o topo de gama da Quinta Nova (PVP 30€), o cozinheiro apresentou “pato fumado com anis e pau de canela”. Para acompanhar, geleia de fiolhos (erva fresca local da família do funcho), arroz de citrinos e uma mousse de beterraba.

“Um prato que, tal como o vinho, é fresco mas com corpo”, elucidou o chef. O pato “foi apenas ligeiramente fumado, com serradura e pau de medronho, para equilibrar com o

vinho, que tem também um toque salino final”. Produzido essencialmente a partir das castas Viosinho e Gouveio oriundas de vinhas velhas das zonas mais altas do Douro e muito baixa produção, o Mirabilis caracteriza-se pelos aromas cítricos, de limão e lima, muito concentrados, sendo gordo e com bom equilíbrio entre acidez e doçura.

“Além de dar cor ao prato, a beterraba suscita também várias interrogações e obriga-nos também a pensar, enquanto a geleia é para anular o corpo e criar complexidade. É um risco, mas cria um momento de explosão”, explicou o cozinheiro.

Antes do Conceitus, José Pinto passou pelas cozinhas dos vizinhos Vintage House, Aquapura e Quinta da Romaneira, e diz-se completamente identificado com o actual projecto. Além de valorizar o vinho e dar atenção e destaque aos outros produtos locais e tradicionais, “é um desafio permanente e que obriga a fazer coisas novas todos os dias”.

Mostrar o melhor da região

A ideia é surpreender e mostrar o melhor da região, com propostas que se adaptem aos vinhos e produtos da época. “Depende do espírito do dia e da disponibilidade de tempo do cliente”, elucida o chef, que tanto pode cozinhar o tradicional cabrito como um assado ou arroz de pato, passando pelo coelho ou os galos da capoeira. “Mas não tem que ser substancial, com o prato a transbordar”, avisa, como que a chamar a atenção para a elegância e sofisticação que fazem



parte da identidade do Conceitus.

As propostas diárias passam por momentos gastronómicos com três, quatro ou cinco degustações (33, 38 ou 43 euros), que podem ser harmonizados com degustações de entre três a dez vinhos diferentes. No primeiro caso são servidos três vinhos da Quinta Nova (12€) que são seleccionados em função das propostas gastronómicas do dia, enquanto que na degustação dos dez vinhos (30€) são servidos quatro brancos, outros tantos tintos e dois Porto.

Se quiser trazer os seus vinhos, então a equipa do Conceitus encarregar-se-á de os colocar à temperatura e lhes dar o devido tratamento de serviço, enquanto o chef prepara o menu que a eles se adapte. Recorrendo sempre aos produtos de época e da região.

Com um total de 120 hectares, a Quinta Nova existia já ao tempo da criação da Região Demarcada do

Douro, em 1756. Para lá das instalações hoteleiras, o visitante pode optar pelos vários percursos pedestres existentes no interior da propriedade ou pela visita à adega, ao lagar ou aos interessantes pomares de estilo árabe. Além da casa senhorial oitocentista que acolhe o hotel vinico e o restaurante, há uma capela de estilo barroco datada de 1764, outra do século XVII, que se situa junto ao rio e dá o nome à quinta, enquanto a adega e a azenha datam de 1764.

Por estrada, chega-se à Quinta Nova a partir do Pinhão ou de Sabrosa percorrendo sinuosos percursos que acompanham o desenho dos patamares de vinhedos. Em alternativa, há o comboio, com saída na estação de Ferrão que fica no interior da quinta. Muito interessante é também o acesso de barco, sendo para isso necessário organizar a viagem a partir dos cais de Folgosa ou Pinhão.



Conceitus Winery Restaurant
Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo
Covas do Douro
5085-222 Sabrosa
Tel 254 730 439
www.quintanova.com
Fechado às segundas e domingos ao jantar

Oxalá

O mais provável é que antes de dizer ou perguntar seja o que for esteja já com um flûte de espumante na mão. É assim o acolhimento no Restaurante Oxalá, uma espécie de templo do vinho voltado para a ria, em Ovar, mesmo em frente à marina.

Nesta vivenda à face da estrada e integralmente adaptada ao restaurante, todo o piso térreo é destinados aos vinhos e à recepção da clientela, que só depois da degustação de alguns petiscos é que sobe

ao primeiro andar para a refeição propriamente dita, onde, naturalmente, imperam os mariscos e peixes frescos.

O ambiente é descontraído e caloroso, incluindo até cordiais atrevimentos dos funcionários enquanto vão distribuindo os flûtes de espumante a quantos franqueiam a porta de entrada. Todas as paredes, incluindo os tectos, estão forradas a vinho, todo de origem nacional. Tanto e tão diversificado que será mesmo difícil não encontrarmos qualquer dos produtores normalmente presentes no mercado. Abundam, claro, os topos de gama, mas há, de facto, de tudo, incluindo Portos e Madeiras. Dizem que, ao todo, serão mais de 1600 referências.

Para além dos vinhos, há também no centro da sala de recepção uma grande mesa com queijos, presunto e outros salgados. Há ainda três

diferentes azeites, também nacionais, claro, e os competentes pedacinhos de pão para os podermos degustar.

Tal como os espumantes, a origem e produtores variam de semana para semana, sendo de realçar que não se trata de qualquer acção promocional, mas tão-só do critério e opção da casa, que também não repercute directamente na factura todo este serviço de acolhimento.

No piso superior há uma sala interior e outra, toda envidraçada, completamente voltada à ria. Dominam os peixes, mas há também boa oferta de carnes. Serviço de estilo despachado e caloroso, com os peixes sempre bem tratados e cozinhados. O mesmo já não se poderá dizer, no entanto, em relação ao serviço dos vinhos. Sobretudo no que a copos e temperaturas diz respeito, o que acaba até por contrariar o espírito da casa.

À esquerda, o prato do chef José Pinto, do Conceitus; em baixo, o Chaxoila



Restaurante Oxalá
Carregal do Sul
3880-130 Ovar
Tel 256 591 371
www.restauranteoxala.pt
Fecha à segunda-feira

Chaxoila

A antiga Casa de Pasto situada na estrada para Chaves foi absorvida pelo núcleo urbano de Vila Real e pode também dizer-se que se converteu a preceito. Mantém, é certo, a estrutura original, mas com oportuna e conveniente reconversão ao estilo mais urbano e moderno, com todas as inerentes vantagens.

Também na cozinha, que é o mais importante, houve idêntica evolução. Mantiveram-se os pratos mais saborosos, emblemáticos e de forte implantação regional, que são agora apenas mais cuidados na apresentação.

Revolução só mesmo no que aos vinhos diz respeito. Propostas sensatas e de qualidade e centradas na produção duriense e com um raro cuidado nas temperaturas e serviço de copos. Mesmo pouco comum para uma casa, com estilo, é certo, mas sem outras pretensões que não seja a satisfação do cliente.

Ao espaço da típica casa de pedra, que funciona desde 1947, foi acrescentada uma espécie de acolhedora marquise envidraçada voltada para o quintal, que funciona actualmente como o principal espaço de refeições. Bem mais interessante ainda é o espaço ao ar livre, debaixo da ramada, ideal para o tempo quente e primavera.

Entre os muitos pratos da rica

cozinha tradicional destacam-se a tripas aos molhos. Dizem até que terão nascido na casa e o certo é que são tão saborosas e apreciadas que é quase pecado deixar de as degustar. Obrigatória é também a bola de carne ou os ossos da suã. Cabrito assado no forno, mão de vaca com grão ou o arroz caldoso de vitela são outras das saborosas especialidades.

Casa de Pasto Chaxoila
EN2 – Borbela
5000-062 Vila Real
Tel.: 259 322 654
www.chaxoila.com
Aberto todos os dias

Vinum

O cenário é nada menos que arrebatador e tanto bastaria para potenciar uma boa degustação. Mas o Vinum é, no entanto, muito mais que a paisagem, a história e riqueza de uma das mais emblemáticas companhias de vinho do Porto. É também um espaço de bar e restaurante únicos e um espaço de raro cuidado e bom gosto.

Integrado no conjunto do museu e centro de visitas da Graham's, o Vinum - Restaurante e Wine Bar oferece um conceito gastronómico de alta qualidade, que tanto pode passar pela degustação de pequenas porções ou uma refeição sofisticada. Embora gerido por uma empresa basca especialista internacional em alta, a equipa de cozinha é integralmente portuguesa e liderada pela jovem chef Celme Teixeira, um minhota com percurso ►

Gastronomia

Mesas de Norte a Sul

até agora feito na vizinha Galiza.

Também os menus são de inspiração nacional, procurando oferecer pratos à base do melhor da cozinha regional, claro que num contexto de qualidade e sofisticação gastronómica. Destaque para os produtos de época, os peixes do mar de Matosinhos ou da Póvoa e as carnes certificadas. É também possível degustar coisas como alheiras, torta de sardinhas ou pimentos assados.

Ao cuidado espaço interior, todo em madeira e decorado com fotografias e outros objectos ligados à rica história da Graham's no vinho do Porto, junta-se a sala exterior e o terraço voltados ao Douro, com enquadramento e beleza únicos.

Seja para um momento de alta gastronomia, despreocupada apreciação de pequenas porções de petiscos ou a simples degustação de um vinho do Porto, este é um daqueles espaços de passagem absolutamente obrigatória.

Vinum – Restaurante e Wine Bar
Rua do Agro, 141 (Caves Graham's)
4400-282 VN Gaia
Tel 220 930 417
www.vinumatgrahams.com
Aberto todos os dias

O Velho e o Mar

Aqui, para se ter um bom peixe não é necessário passar as provações que afligiram o velho Santiago na obra O velho e o mar, de Hemingway. A única dificuldade que há perante o escaparate da entrada é a escolha. Decida-se entre linguado, imperador, goraz, salmonete, garoupa, pregado, entre outros peixes – quase até se chegar à vintena –, e, claro, espadarte, como no romance. Nos mariscos estão igualmente garantidas variedade e qualidade.

O tratamento das matérias-primas na grelha é uma das marcas da casa, mas não se pode ignorar o primor da massada de rocaz com gambas, ou da caldeirada à pescador, composta de cinco ou seis variedades de peixe e engalanada com mexilhões e gambas.

Estas especialidades para duas pessoas juntam-se a outras que são confeccionadas ao momento. A espera compensa, ou melhor, esboroa-



MIGUEL MANÇO



MIGUEL MANÇO



ADRIANO MIRANDA

se perante a magnífica vista mar que se tem ali à mercê, seja no primeiro andar ou na esplanada.

Nos vinhos, o serviço cumpre os mínimos, enquanto a oferta é abrangente, com uma selecção da península de Setúbal onde, além dos de mesa, também pontuam os fortificados. Alguns espumantes, ampla variedade do Alentejo e uns salpicos de outras regiões. Infelizmente sem datas e com preços desconexos.

Usufruir do enquadramento idílico da baía de Sesimbra é um privilégio assegurado a quem visita este restaurante. A parte realista

é a conta: ao contrário da história romanceada, a agrura pode surgir depois de se chegar à espinha...

O Velho e o Mar
Rua Joaquim Brandão, 30 e 32
2970-637 Sesimbra
Tel.: 210 879 995
www.ovelhoeomar.com
Não encerra

River Lounge

A Torre Vasco da Gama ganhou um novo élan na paisagem do Parque das Nações. O requintado hotel que se acostou nas suas linhas altivas

conferiu-lhe uma pose ainda mais dominante na frente ribeirinha. Enquanto não se pode voar mais alto no futuro restaurante panorâmico, os deleites gastronómicos ficam-se pelo piso térreo no River Lounge. Um espaço elegante, mas ao mesmo tempo informal onde se pode tomar uma refeição descontraída.

O deck exterior faz as vezes da proa de um barco a sério. Dos seus domínios, o olhar abarca desde a ponte Vasco da Gama até ao Seixal enquanto se toma um copo de vinho ou uma refeição ligeira e se escutam diversos DJ que se vão revezando nos fins de tarde.

Está mesmo sobre o rio e quase parece querer fazer-se ao Tejo, mas vale a pena ficar em terra. No conforto da sala há uma selecção cuidada de vinhos, rica em champagnes e com alguns espumantes. São apenas aperitivos para uma apropriada miríade de opções, com vários rótulos de referência e serviço à altura da qualidade e dos preços praticados. À mesa pode chegar uma terrina de vieiras com tosta de bivalves e em seguida o cherne salteado com choquinhos e legumes de Primavera. Para algo ainda mais leve – e vegetariano –, a tajine de legumes com tâmaras e amêndoas torradas

Na página ao lado, no sentido dos ponteiros do relógio: a sala de O Velho e o Mar e a massada de rocaz com gambas, um dos pratos que mais fama dá ao restaurante de Sesimbra; o Vinum, que inaugurou há poucos meses em Vila Nova de Gaia. Nesta página, o River Lounge do Myriad Hotel

é outra hipótese para a qual encontrará um vinho condizente.

Sana Myriad Hotel
Cais das Naus, Lote 2.21.01
Parque das Nações
1990-173 Lisboa
Tel.: 211 107 600
www.myriad.pt
Não encerra

Faz Figura

O mais certo é não se fazer grande figura ao entrar aqui, pois o protagonismo vai todo para uma das possíveis telas alfacinhas que se podem apreciar da sala - como por exemplo quando a estação de Santa Apolónia fica a parecer uma casinha de monopólio perante a imponente dos cruzeiros que por ali passam. Para outra perspectiva, há o recém-aberto terraço do Tejo.

A lista de vinhos está em sintonia com a paisagem, tem vistas largas e por isso inclui diversas referências de várias regiões. O foco mais aproximado vai, no entanto, para os tintos do Douro e do Alentejo que se contam às dezenas, prontos a serem acarinhados por um serviço competente, e com preços para todas as conveniências. Quem figura igualmente bem nesta fotografia citadina são as propostas da carta, como o camarão salteado com lima e gengibre, o trio de gaspachos, o linguado com espargos e puré de pastinaga (cherovia) ou o polvo com crosta de milho e vinagreta de cebola roxa. Nas sobremesas pode fechar-se com chave vínica, optando pelas mousses de chocolate branco e negro com pão de café e aguardente velha.

Faz Figura
Rua do Paraíso, 15B
1100-395 Lisboa
Tel.: 218 868 981 ou 968 620 801
www.fazfigura.com
Não encerra

Casa da Dizima

Chegados a esta antiga casa de impostos (garanto que não é para afugentar), deve começar-se por pedir a carta de vinhos. As largas dezenas de referências disponíveis merecem uma leitura atenta, pois perante a variedade proposta haverá certa-

mente o vinho certo para o prato que se escolher.

Serviço competente e diligente que se aplica à parte das bebidas, mas também à das comidas. Da ementa saltam à vista o creme de santola com ovo picado e tosta ou os pastéis de caranguejo real e sapateira, o naco de atum fresco em tatatki (cubos), mas também a asa de raia sobre puré de sapateira.

Vários peixes para a grelha estão também na lista fixa e acabam por enquadrar melhor o repasto se estivermos no terraço sobranceiro ao Atlântico. Os nossos olhos pousam de imediato nas águas, o que transforma a estrada marginal num mero espaço que a visão suprime entre o casarão medieval e o mar. As memórias do tempo em que por ali se pagava a décima parte do peixe ou outra mercadoria descarregada parecem longínquas - ou talvez não. Nos tempos correntes são os bens que carregamos com felicidade após a refeição que são onerados com mais uma dízima de tributação. O que se tem imposto é o valor acrescentado deste espaço que completa agora uma década de vida.

Casa da Dízima
Rua Costa Pinto, 17
2770-046 Paço de Arcos
Tel.: 214 462 965 ou 962 056 556
www.casadadizima.com
Não encerra

Vale do Gaio

O postal a três dimensões onde se insere este hotel de charme enche à partida todas as medidas - líquidas e sólidas. É comum dizer-se que "os olhos também comem", mas não é menos verdade que a decisão final acerca daquilo que nos cria uma memória fica por conta do nariz e da boca.

E para esses sentidos há muito a concluir numa ementa que equilibra o tradicional com o contemporâneo. Veja-se o mexilhão com manteiga de ervas caseiras, o bacalhau confitado em azeite com alho e lombardo ou os filetes de peixe-espada com migas de tomate. Nos doces há que controlar a gulodice, pois a mesa está aberta à degustação de pequenos prazeres como encharcada de ovos, farófias, bolo de chocolate, manjar celeste ou toucinho-do-céu.



NUNO FERREIRA SANTOS

Ligada ao terroir está a oferta de vinhos com alguns rótulos das vinhanças, mas que não se alonga por aí além nas restantes sugestões. Há, no entanto, as referências necessárias para se ter uma refeição das que ficam para recordar, com o serviço a cumprir a sua parte. Em parte graças à magnífica envolvência que a barragem de São Salvador dá a este local bucólico, onde apetece estar na lazeira seja qual for o Verão que este ano vier para ficar.

Vale do Gaio
Barragem Trigo de Moraes, Torrão
7595-034 Alcácer do Sal
Telefone: 265 669 610
www.valedogaio.com
Não encerra



CONHECE AS 4 TÓNICAS DE FEVER-TREE?*



MEDITERRANEAN
TONIC WATER



PREMIUM INDIAN
TONIC WATER



FEVER-TREE
TONIC WATER



PREMIUM
LEMON TONIC



NATURALLY LIGHT
TONIC WATER

*Brevemente uma quinta tônica - Flor de Sabugueiro



WWW.FEVER-TREE.PT



f FEVER-TREE PORTUGAL

Para mais informações:
21 961 44 20 ou info@s-stos.com

Para
quem
se está
a iniciar

NÍVEL DE SABEDORIA (NÚMERO DE RESPOSTAS CERTAS)

16-20: Aí está, considera-se um principiante mas foi para destrunfar. Afinal já pode passar a outro nível.

11-15: Muito bem, o assunto já lhe mereceu algum estudo. Vai com certeza progredir rapidamente.

6-10: Isso está fraco, as ideias andam um pouco confusas. Vai precisar de provar uns bons néctares para renovar o saber.

0-5: Parece que tem andando longe destas coisas. Mas, vá lá, é com prática que se chega a qualquer meta. Nada de desânimo...

Acabou o “exame”, está na hora de conferir os resultados. Apesar de ser para iniciados, este teste foi propositadamente um pouco mais difícil, até porque os nossos leitores estão cada vez mais exigentes... e conhecedores

1	A	5	D	9	B	13	A	17	C
2	B	6	B	10	D	14	A	18	C
3	D	7	B	11	B	15	D	19	A
4	B	8	A	12	A	16	D	20	C

Para
quem
já sabe
da matéria

NÍVEL DE SABEDORIA (NÚMERO DE RESPOSTAS CERTAS)

16-20: O assunto do vinho já tem pouco segredos para si. Corre o risco de se tornar num *wine geek*...

11-15: Surpresa, afinal alguns temas que tinha como certos, mostraram-se mais complicados. Mas o resultado é animador.

6-10: Bem, o *quizz* inicial tinha dado boas indicações mas agora fiou mais fino. Há que continuar a estudar.

0-5: A boa vontade não chega. Vamos lá voltar às perguntas simples que, por enquanto, isto é muito pesado para si.

Se pontuou forte neste teste, está de parabéns. Algumas perguntas estavam ao nível de um exame do *Master of Wine*, outras eram um pouco mais fáceis. Independentemente do resultado, é ter em conta que nestas coisas do vinho se está sempre a aprender

1	C	5	C	9	B	13	B	17	D
2	B	6	B	10	D	14	D	18	D
3	A	7	D	11	B	15	B	19	A
4	A	8	D	12	A	16	A	20	B

VAI TER MUITO GOSTO EM CONHECÊ-LOS.

Com uma gama de 18 vinhos modernos e versáteis, Contemporar traz até si o melhor das melhores regiões vinícolas do país. Desde o Douro ao Alentejo, passando por Setúbal e pelo Dão, Contemporar oferece-lhe uma gama de vinhos de grande qualidade, para todos os gostos e todas as ocasiões.



SEJA RESPONSÁVEL BEBA COM MODERAÇÃO

CONTEMPORAL
um exclusivo **CONTINENTE**

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO

W. & J.
GRAHAM'S
ESTABLISHED 1820
PORTO



MICHAEL SYMINGTON, INICIOU O SEU PERCURSO
NA EMPRESA COMO PROVADOR, APRENDENDO
ESTA ARTE COM O SEU PAI — MAURICE SYMINGTON —
E OS SEUS TIOS — JOHN E RONALD SYMINGTON.

PORTO, 1950

ARTESÃOS DE UMA NOBRE TRADIÇÃO

Na Graham's, perícia, saber-fazer e dedicação passam de geração em geração, sob a forma de três artes únicas: a arte da lotação, a arte da tanoaria e a arte do envelhecimento, que no seu conjunto dão origem a Portos Tawnies velhos extraordinários. Criados à mão por artesãos dedicados, estes vinhos celebram e inspiram as suas tradições.

WWW.GRAHAMS-PORT.COM



O CONVITE À EXCELÊNCIA