

REVISTA DE  
**VINHOS**  
A ESSÊNCIA DO VINHO

**ALVARINHOS**  
*Valores seguros*

**PORTOS DE SONHO**  
*Raridades incríveis*

**ARROZ CAROLINO**  
*Da lezíria ao prato*

**COSTA VICENTINA**  
*Uma nova "sub-região"*

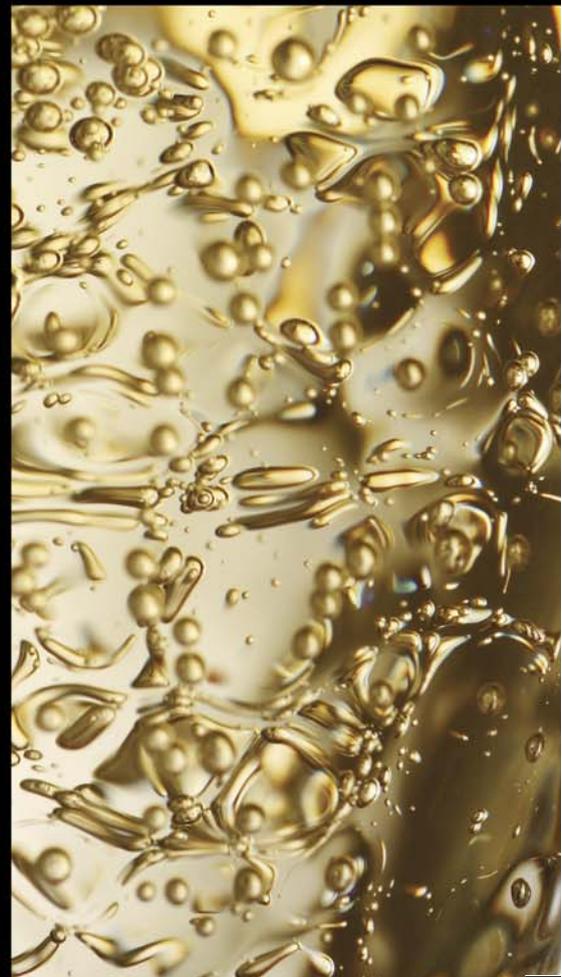
**HENRIQUE MOURO**  
*Receitas de um regresso*

**CASA DE SANTAR**  
*Dão nobre e altivo*



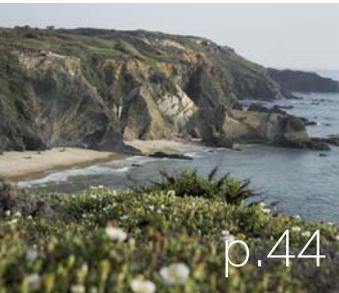


  
*Raposeira*  
*in a Bubbly mood\**



Seja responsável. Beba com moderação. \*num estado de espírito efervescente

# SUMÁRIO



p.44



p.56



p.62



p.68



p.78

## Produtores Costa Vicentina

Entre a Península de Setúbal e o Alentejo, a escassos quilómetros do mar, surge uma espécie de nova sub-região de vinhos frescos e personalizados. Fomos à procura de quatro bons exemplos.

## Prova de Alvarinhos

Desafiamos os produtores de todo o país que estão a produzir Alvarinho a selecionar uma só referência de um vinho com pelo menos 85% da casta. Conheçamos os resultados da prova.

## Casa de Santar

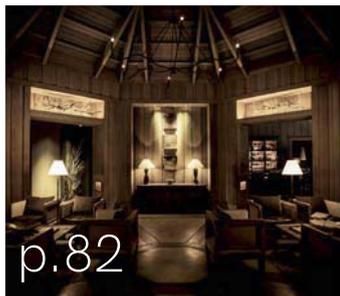
Emblema do Dão, na Casa de Santar novos lançamentos reforçam a aposta na criação de uma imagem de prestígio e de exclusividade, com vinhos que procuram refletir história e "terroir".

## Portos de Sonho

No Porto e em Sintra, duas provas com vinhos do Porto raros, vários do século XIX, elevaram a perceção do que pode ser um vinho a uma dimensão superlativa.

## Restaurante Tavola

O chefe italiano Salvatore Loi tem uma nova e despojada casa, instalada dentro de uma garrafeira de São Paulo, no Brasil. Fomos conhecê-la.



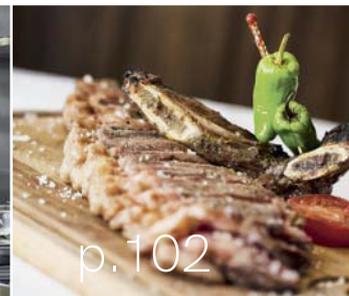
p.82



p.88



p.96



p.102

## Meadowood

The Restaurant at Meadowood, com Christopher Kostow, é o segundo restaurante em Napa Valley, Califórnia, a alcançar três estrelas Michelin. A experiência que ali vivemos é assinalável.

## Arroz Carolino

O carolino da lezíria ribatejana foi o primeiro arroz a receber uma IGP (Indicação Geográfica Protegida). É um companheiro versátil na gastronomia tradicional portuguesa.

## Receita por Henrique Mouro

O chefe de cozinha Henrique Mouro está de regresso. Desta vez, no Chiado, em Lisboa, com o restaurante Bagos, onde apresenta receituário muito assente no arroz. Carolino incluído.

## Coelho da Rocha

No bairro de Campo de Ourique, em Lisboa, o Coelho da Rocha é um dos espaços que melhor trata os sabores tradicionais portugueses. Renovou-se, mas mantém identidade.

p. 8 **Editorial**

p. 12 **Opinião**

Lisa Granik

p. 16 **Opinião**

Carlos Maribona

p. 20 **Profile**

p. 22 **Escolhas do Mês**

Para a Mesa

p. 24 **Escolhas do Mês**

Para a Cave

p. 26 **Escolhas do Mês**

Altamente Recomendados

p. 30 **Escolhas do Mês**

Boas Compras

p. 32 **Restaurantes**

Avaliação do Serviço de Vinhos

p. 36 **Bares**

Avaliação do Serviço

p. 38 **Geografias do Vinho**

p. 40 **Wine and Food Trends**

p. 106 **Regras do Painel de Provas**

p. 108 **Notas de Prova**

p. 122 **Notícias**

p. 124 **Novos Lançamentos**

p. 128 **Evento**

p. 130 **Wine Lovers**



# ELEGÂNCIA LUXUOSA



Cobre é o material do momento! A Küppersbusch apresenta esta mega tendência e dá-lhe uma nova interpretação: o design dos multi premiados equipamentos de cozinha compostos por linhas direitas e detalhes em tons de cobre cintilante vão convencer tanto os puristas como os românticos. Os eletrodomésticos, revestidos de vidro brilhante preto ou branco e com aplicações em cobre, saltam à vista em qualquer cozinha - desde as mais vanguardistas às cozinhas rústicas.

O júri do concurso Red Dot Design ficou impressionado e distinguiu um forno de encaسته com o design kit copper com um prémio na categoria "Design de produto".



reddot award 2014  
winner

Member of  Rat für Formgebung  
German Design Council

[www.kuppersbusch.com.pt](http://www.kuppersbusch.com.pt) | [www.facebook.com/kuppersbusch.com](http://www.facebook.com/kuppersbusch.com) 

# Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL



ONE  
HUNDRED  
FORTY

YEARS

- **Os grandes nomes do vinho** de Portugal e do estrangeiro
- **Provas comentadas** únicas e memoráveis
- **Grandes especialistas** nacionais e internacionais
- Importadores, **master of wine, someliers e profissionais** de 15 nacionalidades
- Festival dos **sabores, produtos tradicionais e mercearia fina**
- Espaço gastronómico com a presença de **restaurantes conceituados**
- **Chefes de cozinha** nacionais e estrangeiros
- **Harmonizações** conduzidas por wine experts e cozinheiros
- **Concurso “A Escolha da Imprensa”** painel nacional e internacional de críticos



e ainda...

- O grande **“Congresso de Cozinheiros”** realizado em Portugal, em parceria com as Edições do Gosto.

ORGANIZAÇÃO:

**MASEMBA**

**ev**  
ESSÊNCIA  
DO VINHO

WWW.REVISTADEVINHOS.PT / WWW.ESSENCIADOVINHO.COM

Informações: +351 215 971 383 / +351 222 088 499 / info@revistadevinhos.pt

Encontro com  
**VINHOS**

Encontro com  
**SABORES**

A Revista de Vinhos está a preparar  
**a maior e a melhor edição de sempre...**  
marque já na sua agenda!



**10 a 13 de Novembro de 2017**  
**Centro de Congressos de Lisboa - Junqueira**

UM EVENTO

REVISTA DE  
**VINHOS**  
A ESSÊNCIA DO VINHO





## EM NOVEMBRO, NO LOCAL HABITUAL

O grande evento anual realizado em Lisboa, dedicado ao vinho e aos sabores, estará de regresso de 10 a 13 de novembro deste ano. A 18ª edição do "Encontro com Vinhos" (ECV) e do "Encontro com Sabores" (ECS) realiza-se no Centro de Congressos de Lisboa, na Junqueira, e novidades não faltam. Por isso, vá desde já tomando nota na agenda.

Cerca de 400 produtores, portugueses e estrangeiros, milhares de vinhos em prova aberta e um intenso programa paralelo de provas comentadas por conceituados especialistas, com vinhos raros e, em muitos casos, únicos. "A Escolha da Imprensa" avaliará e elegerá os vinhos mais entusiasmantes da iniciativa, com a particularidade de o painel de jurados ser reforçado com críticos internacionais convidados, de diferentes nacionalidades.

Acentuando a vertente internacional, o "Encontro com Vinhos" terá a presença de dezenas de especialistas estrangeiros (jornalistas e líderes de opinião), bem como de importadores de distintos mercados de todas as partes do mundo - Europa, África, Médio Oriente, Ásia, Oceânia, América do Norte e América do Sul.

Nesta 18ª edição, o ECV vai também reforçar a ligação entre vinho e gastronomia com um ECS absolutamente diferente e inovador, que receberá o "Congresso dos Cozinheiros", em parceria com as Edições de Gosto, o mais significativo momento anual de debate e reflexão dos profissionais da cozinha. Ainda no capítulo gastronómico, o ECS recebe chefes portugueses e internacionais consagrados sem esquecer novos talentos, terá expositores de produtos alimentares e de mercearia fina e promoverá uma surpreendente iniciativa gastronómica, que oportunamente será divulgada.

Resultante da parceria entre a Masemba e a EV-Essência do Vinho, sob a chancela da Revista de Vinhos, esta edição será a maior e a melhor de sempre, um acontecimento marcante para o reforço da imagem e do posicionamento dos nossos vinhos e da nossa gastronomia.

E, por falar em novidades, nesta edição que destaca uma prova de Alvarinhos entre vários outros temas, aproveito também para dar as boas-vindas a dois dos novos colunistas da Revista de Vinhos: Lisa Granik, Master of Wine norte-americana, e Carlos Maribona, reputado crítico gastronómico espanhol. A si, boa leitura!

### O DIRETOR RECOMENDA

**A ESSÊNCIA.** Com autoria e produção da EV-Essência do Vinho, exibições semanais na RTP3 e RTP Internacional, os grandes protagonistas do vinho e da gastronomia revelados na primeira pessoa, em linguagem documental. Um programa televisivo com mais de 60 episódios já difundidos, igualmente disponível online através da plataforma RTP Play e da página de Facebook da Revista de Vinhos.

edição n.º 330 / capa fotografia Ricardo Garrido



NUNO GUEDES VAZ PIRES *diretor*  
 nunopires@essenciadovinho.com  
 @nunogvpires



Siga-nos também nas redes sociais!



Consumo combinado (l/100km): 5,3 a 5,2. Emissões CO<sub>2</sub> (g/km): 139 a 137.

## Novo Classe E All-Terrain. É outro Classe E.

É aventureiro, é desafiante, é uma nova descoberta. É a suspensão pneumática AIR BODY CONTROL e a tração integral permanente 4MATIC, ambas de série. É a tecnologia inteligente, é a segurança. É tudo isto e muito mais e é preciso experimentá-lo em estrada e fora de estrada. A gama Classe E tem um novo membro, o All-Terrain.

Conheça as excelentes condições de financiamento (Select & Drive).

### Mercedes-Benz

The best or nothing.



**Nasamotor S.A.**

Estrada da Circunvalação, n.º 11124 - Sra. da Hora - Tel.: 229 570 600

Avenida Infante D. Henrique, n.º 476 - V. N. Gaia - Tel.: 223 718 588

Zona Industrial do Roligo, lote 36 - S. M. Feira - Tel.: 256 330 700

[nasamotor.pt](http://nasamotor.pt)

# Nesta edição com a Revista de Vinhos . . .

1 GARRAFA

## OS CORVOS 2013

Bairrada / Tinto / Manuel S. Campolargo, Herdeiros



**PVP:**  
**9,00€**  
por apenas  
**6,00€**

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

**VALE DE DESCONTO**

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

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

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



PVP:  
~~9,00€~~

por apenas  
**6,00€**

“Rubi. Nariz de caruma, de argila, de balsâmicos, algum mirtilo, um leve floral, toque de pimenta branca e ainda ligeiro grão de café. Elegante, não exuberante. Corpo definido, tanino firme e seco, final afirmativo. Permite boa parilha com gastronomia e tem evolução segura por um par de anos”.

# GEÓRGIA, MÃE DO VINHO

A Geórgia tem sido um país com pressa, aparentemente em todas as direções. No vinho, são contínuos os esforços para acelerar o conhecimento dos diversos “terroirs”, sem esquecer as mais de 500 castas autóctones. O objetivo é fazer da Geórgia berço da civilização do vinho e da cultura.

*Lisa Granik*  
master of wine

**E** Escondida entre as montanhas do Cáucaso, a República da Georgia possui um terreno dramático, cultural e acidentado: desfiladeiros de montanhas com picos nevados, luxuriantes colinas verdes que mergulham em rios tranquilos, ruínas do século VII com vestígios de ânforas, casas de cidade com varandas, numa espécie de filigrana, precariamente pousadas em penhascos. É um país com um povo hospitaleiro, quente e exuberante, ferozmente orgulhoso da história e da cultura georgianos, vinhos incluídos.

Diz a lenda que os georgianos estavam tão ocupados, entre festas e brindes, que perderam a reunião com Deus, quando este distribuía terras pelos povos. Pois bem, quando os georgianos finalmente apareceram, pediram desculpa, e explicaram que o brinde de cada pessoa era em agradecimento e louvor a Deus. Este, por sua vez, ficou tão impressionado que concedeu aos georgianos a terra que reservara para si.

Desde o colapso da União Soviética, a Geórgia tem sido um país com pressa, aparentemente em todas as direções. No vinho, são contínuos os esforços para acelerar o conhecimento dos



diversos  
“terroirs”

que o país possui, sem esquecer as mais de 500 castas autóctones. O objetivo é fazer da Geórgia berço da civilização do vinho e da cultura.

Com uma história que se estende por mais de 200 milénios, a investigação recente atesta que tanto a cultura da videira como a do vinho estiveram bem estabelecidas na Geórgia pelo Neolítico. A sul de Tbilisi, pesquisadores descobriram áreas de “vitis vinífera” domesticada, datadas por radiocarbono a cerca de 6.000 a.C., bem como fragmentos de cerâmica do sexto milénio, com resíduo de vinho resinado.

A escala de Likhi divide a Geórgia, entre o leste e o oeste. A oeste, o Mar Negro transmite um clima mais quente e mais húmido; a

leste, os ventos secos da Ásia Central contribuem para verões quentes e secos e invernos suaves. Kakheti é a região de vinho mais importante, a apenas 15 quilómetros a leste de Tbilisi. A caminho do vale fértil de Alazani, as fazendeiras e as filhas do campo vendem nas bermas da estrada frutas, vegetais e deleites locais. Microclimas e solos variam com altitude, orientação e proximidade com os rios e as montanhas.

Alazani Valley produz vinhos profundamente coloridos da variedade Saperavi (Saparavi significa “algo para colorir com”). A uva (e o vinho) tem uma nota distinta, áspera, complementada por violetas, alcaçuz e frutas pretas. Muitas variedades brancas prosperam aqui também, tais como aRkatsiteli, Kisi e Kakhuri Mtsvane. Os vinhos Rkatsiteli, Kisi e Mtsvane, de uma única variedade, são caracterizados por vários aromas de maçã verde, citrinos, flores brancas, com uma mineralidade delicada. As vinhas velhas de Kisi têm palato de média profundidade e complexidade.

A maioria dos vinhos da Geórgia recorre a modernas técnicas de vinificação, com equipamentos europeus de última geração, que facilitam a produção. Os principais produtores incluem Schuchmann e Tsinandali Estate, em Kakheti. Mas, muitos produtores, como Orgo e Lagvinari, estão a dar um passo atrás



# PERIQUITA

À NOSSA MESA DESDE 1850



periquita.pt • facebook.com/periquita1850

**À NOSSA**  
Estilo de vida português

*Lisa Granik é Master of Wine, norte-americana atualmente sediada em Nova Iorque. Tem vasto currículo ligado ao estudo e à análise de vinhos e mercados dos vinhos.*

”

para evoluir. Elaboram vinhos georgianos artesanais de menor produção, fermentados e às vezes envelhecidos em “qvevri” - talhas de barro enterradas no chão até ao pescoço -, captando a atenção do enófilo mais curioso.

O primeiro “qvevri” conhecido para armazenar vinho data da idade de ferro (século VII a.C). “Qvevri” pode não ter origem em Kakheti, mas é intrínseco ao estilo distinto de vinho branco pelo qual a região é conhecida. Nestas ânforas, o vinho sofre fermentação e maturação por vários meses. Tradicionalmente, cachos inteiros de uvas são pisados; o mosto então é transferido diretamente para o “qvevri”. Após a prensagem, as películas e os talos são adicionados à ânfora, para a fermentação alcoólica. Uma vez terminada, o “qvevri” será tapado com as tampas de pedra ou de vidro, seladas hermeticamente com argila da pedra calcária ou terra. A ânfora é deixada no chão.

Na primavera, as talhas são abertas e o vinho será bebido ou colocado noutra “qvevri”, para envelhecimento adicional. O processo é semelhante para as uvas tintas, mas o período de maceração com as películas é mais curto (geralmente um mês, durante a fermentação alcoólica). Os vinhos têm uma textura tânica firme no palato. Os brancos desenvolvem aromas de damascos, cascas de laranja e nozes; os tintos tornam-se mais carnudos.

#### **No Ocidente do país...**

Na parte ocidental do país, a viticultura georgiana está agora a receber investimentos para preservar as variedades locais e regenerar vinhas, grande parte das quais foi arrancada no final do período soviético. Os campos irregulares foram replantados com variedades autóctones clássicas.

Além dos arredores de Tbilisi está a província de Kartli. Aqui, a ressurreição do Mukhranbatoni do século XIX (Mukhrani), propriedade perto de Mtskheta, levou a um renascimento de vinhos de qualidade na província. As plantações primárias entre os tintos do Château Mukhrani incluem Saperavi, Shvkapito e Tavkveri; Goruli Mtsvane, Rkatsiteli e Chinuri são as principais uvas brancas indígenas. Chinuri oferece delicados aromas de hortelã, pera verde e kiwi. Tavkveri faz um rosé delicioso, terroso.

Se a noção de vinho georgiano por si só não fosse exótica o suficiente, a região vinícola de Racha-Lechkhumi ainda é mais remota e obscura. Uma província pequena e montanhosa, com pequenas parcelas de vinhas emolduradas por picos dramáticos, mais conhecida pelos vinhos tintos leves e semi-doces da pequena zona de Khvanchkara - que se diz ser o favorito de Estaline! Ao

contrário da maioria dos vinhos de estilo doce, Khvanchkara tem uma nitidez que adiciona verve aos aromas picante, aos de framboesa e de cereja preta.

Os georgianos são ferozmente orgulhosos de uma história rica, antiga, com muitas variedades originais. A indústria do vinho pode ter raízes antigas, mas as videiras são jovens. Levará tempo e experiência antes de muitos dos vinhos modernos mostrarem profundidade e singularidade de carácter. Os aficionados de vinhos rústicos e ásperos encontrarão muito a admirar - muitos vinhos de talha são idiossincráticos e cheios da personalidade. Como os georgianos trabalham com métodos antigos e cada vez mais integram práticas e conhecimentos contemporâneos, a qualidade dos vinhos só deve melhorar.

**Como os georgianos trabalham com métodos antigos e cada vez mais integram práticas e conhecimentos contemporâneos, a qualidade dos vinhos só deve melhorar.**



# CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.

89<sup>pts</sup>  
Wine Spectator

100  
TOP  
VALUES  
Wine Spectator  
2016

91<sup>pts</sup>  
Wine Spectator

90<sup>pts</sup>  
Wine Spectator



WINEinMODERATION.eu  
Art de Vivre

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

# AS TENDÊNCIAS DA COZINHA

**Cada dia gosto mais dos restaurantes de produto. Nestes tempos difíceis, em tantos sentidos, esse produto converte-se no caminho principal para a gastronomia.**

*Carlos Maribona*

*jornalista e crítico gastronômico*

**P**or onde vão os caminhos da gastronomia? Quais são as tendências que se impoem e/ou que começam a marcar? Não é fácil responder a estas perguntas. O mundo global em que vivemos acompanha muito de perto o trabalho dos chefes e também dos que tentam seguir a realidade gastronômica. Poucos setores registam mudanças tão rápidas e profundas como o que acontece com a cozinha. Ainda assim, vamos tentar resumir em algumas palavras os aspectos mais destacados que marcam a atualidade, o trabalho dos cozinheiros e dos restaurantes.

Uma vez arrefecida a vanguarda, finalizadas as experimentações, o primeiro que observamos é que salvo muito poucas exceções de cozinheiros que continuam a avançar com a cozinha experimental, o que se impõe é um olhar para trás, para a tradição, até ao produto. Com novos componentes, sem dúvida, aproveitando muito do avanço destes anos vertiginosos de revolução culinária, mas retomando o caminho de uma cozinha clássica, que muitos chefes haviam abandonado nos últimos tempos. Trata-se agora de mergulhar nas origens, recuperar as velhas receitas populares para as atualizar. E,



sobretudo, voltar a colocar o valor no produto e numa cozinha tradicional que nunca se deveria depreciar. Com poucas exceções, o caminho da experimentação é muito limitado para dar um passo a uma cozinha mais intelegível, mais próxima das pessoas.

Outra tendência muito vincada é a recuperação do sabor, uma palavra que está na moda na cozinha. Os cozinheiros não perdem oportunidade, especialmente nos grandes congressos, para sublinhar o quão importante é recuperar o sabor. Grandes chefes, como Joan Roca, do El Cellar de Can Roca, um dos mais importantes restaurantes do mundo, perguntava no “Madrid Fusión” por que alguma vez o sabor deixou de ser o mais importante. É

bom que agora se insista neste aspeto. A técnica é necessária, mas se não há sabor não há cozinha. Por isso, o trabalho de muitos cozinheiros está focado em acentuar esse sabor.

Um dos que mais destaca esta alínea é o valenciano Ricard Camarena, criador de novas técnicas e procedimentos que aplica na criação de caldos e fundos. O livro, que se intitula precisamente assim, “Caldos”, recorrendo a essas técnicas e procedimentos foi o mais interessante de todos os que se publicaram no ano passado, em Espanha. Camarena esteve precisamente na última edição do “Peixe em Lisboa” para mostrar o que faz e a apresentação foi cheia de conteúdo. O importante é que as coisas estejam ricas. Parece algo óbvio, mas as coisas não têm sido muito bem feitas nos últimos tempos, pelo que importa insistir tanto neste aspeto.

Muito vinculado ao tema do sabor, outro é fundamental: o produto. A recuperação da matéria-prima. Cada dia gosto mais dos restaurantes de produto. Nestes tempos difíceis, em tantos sentidos, esse produto converte-se no caminho principal para a gastronomia. Tratado com simplicidade, com o toque justo da cozinha, que o realce e o potencie, mas que nunca o dissimule. Atualmente, a maior dificuldade não está nas elaborações, ainda que estas sejam importantes; está em encontrar esse produto



Seja responsável. Beba com moderação.

ALÉM DA  
ALMA,  
O CORAÇÃO.



VINHOS DO ALENTEJO

Únicos por Natureza.



Há vinhos bons e muito bons. Depois há vinhos que transcendem: os Vinhos do Alentejo. Elaborados a partir das castas melhor adaptadas às condições naturais da região, criamos vinhos que estimulam os sentidos e emocionam. Este é o mérito dos Vinhos do Alentejo: **não basta pensar além, é preciso ir.**



[WWW.VINHOSDOALENTEJO.PT](http://WWW.VINHOSDOALENTEJO.PT)



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

”

onde quer que esteja. Encontrar quem o tenha e regatear o preço o menos possível.

Porque o bom sempre é mais caro, mas paga-se com gosto nestes tempos de mediocridade, de sabores planos, de produtos indefinidos. E, na medida do possível, produto local, de proximidade, marcado pela sazonalidade, que ajude a uma cozinha mais sustentável, mais sã e mais humana.

À procura deste produto de qualidade, muitos cozinheiros apostam em criar hortas próprias para abastecerem-se das verduras que pensam empregar na cozinha. E se não tiverem as próprias hortas, compram essas verduras a pequenos produtores. Já passou o tempo em que os legumes eram considerados simples acompanhamento ou o alimento de quem não disponha de outra coisa melhor. Agora, os chefes incluem-nos nos menus como protagonistas, investigam-nos e demonstram por que não têm que ser aborrecidos. Tudo o contrário. Não há melhor expoente das novas tendências da cozinha.

### **O mar e a simplicidade**

Da mesma forma em que se trabalha na recuperação das verduras, muitos cozinheiros voltam-se para o mar. O mar como fonte inesgotável de recursos. Obviamente, em países como Portugal ou Espanha, o peixe e o marisco sempre mereceram destaque na cozinha.

Tantos quilómetros de costa proporcionam uma grande variedade de produtos marinhos de qualidade. Não faz muito tempo chegaram as algas, que estão a dar um enorme salto nos pratos. Tendo como porta-estandarte o chefe Ángel León, de Aponiente (El Puerto de Santa María), são numerosos os chefes de cozinha que trabalham com um melhor aproveitamento dos recursos que se encontram no mar e que apenas haviam sido utilizados, por exemplo, nos chamados peixes “de descarte”, que agora se convertem nos protagonistas dos pratos, à altura de outros tão cotados, como o linguado, o badejo ou o rodovalho. Trabalhos que incidem na importância da sustentabilidade e que abrem a porta à cozinha do futuro.

Há mais tendências destacadas. Por exemplo, a simplicidade. Frente à cozinha barroca, de pratos bem recarregados, impõe-se a simplicidade. Elaboraões com dois ou três elementos, aparentemente simples. Trata-se de obter o maior prazer à mesa com o menor número de ingredientes. Isso sim, como dizíamos antes, produtos de máxima qualidade, se possível procedentes das imediações do restaurante, em respeito pela estação do ano. E seguindo com essa simplicidade, também no mundo da cozinha há a tendência de reduzir os enormes menus de degustação que têm sido santo e senha da cozinha de vanguarda. Em muitos casos, uma autêntica “ditadura”, já que não se dá ao comensal outra opção.

Agora, alguns cozinheiros que não ofereciam outra possibilidade que não a do menu de degustação voltam a incorporar uma carta alternativa. E a par, começam a aborrecer os menus intermináveis que, de passo a passo, nalguns casos obrigam o cliente a ficar sentado à mesa por quatro horas. Cada vez são mais os cozinheiros partidários de reduzir esses menus a quatro ou cinco pratos. Uma mudança radical de conceito.

**Também no mundo da cozinha há a tendência de reduzir os enormes menus de degustação que têm sido santo e senha da cozinha de vanguarda. Em muitos casos, uma autêntica “ditadura”.**

Advertimos que, o consumo de álcool em excesso, pode prejudicar a sua saúde e reduzir os seus reflexos. Seja responsável, beba com moderação.



**TAPADA de CHAVES**  
LENDÁRIOS VINHOS ALENTEJANOS.



Jorge Seródio Borges é apaixonado por vinhos... e velocidade. No Douro, com a mulher, Sandra Tavares da Silva, protagoniza o projeto Wine & Soul, que está na origem do famoso Pintas. O produtor e enólogo é também um piloto bem competitivo, tendo já sido campeão nacional nos troféus desafio único (Fiat Punto, 2010, e Alfa Romeo, 2012). Compete agora no nacional "single seaters" e, como deixa transparecer pela lente de Ricardo Garrido, tem pinta de quem não gosta de ficar fora do pódio.

# DRINKS NATION & CO

water wine spirits



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

DRINKS NATION & CO - DISTRIBUIÇÃO DE BEBIDAS, LDA

Rua Cidade Cordova, 1, Armazém 1 - Alfragide 2610-038 Amadora | t. (+351) 213 649 036 | geral@drinks-nation.com

# PARA MARIDAR COM BORREGO

Sempre que nos transportamos para o Alentejo, de imediato nos assaltam imagens de paisagens de vinhas e, claro, de gastronomia apurada e irresistível. Para ajudar à salivação, imagine só o que será este vinho num bem tradicional restaurante da região...

Obtido a partir de uma seleção de vinhas velhas de solos xistosos, este vinho leva-nos até um Alentejo de classicismo. Após estágio em barricas de diferentes madeiras cumpre um longo descanso em garrafa, que o suaviza e o molda mas que, simultaneamente, lhe preserva o traço bem alentejano, expresso através de castas tão simbólicas da região como a Trincadeira, o Aragonês ou mesmo a Tinta Caiada.

Elegância e persistência são atributos que lhe assentam como uma luva.

Está pronto a ser consumido desde já mas não deve ter qualquer receio se imaginar abri-lo apenas dentro de uma mão cheia de anos. Como bom alentejano que é, fará figura à mesa, muito em especial quando harmonizado com pratos como borrego, vitela ou até mesmo caça. O prazer será certo e a refeição tornar-se-á inesquecível.

17

## MONTES CLAROS GARRAFEIRA 2013

Alentejo / Tinto / Adega  
Cooperativa de Borba

🍷 13,99€ 🌡️ 16°C

Tem fruta madura, algum balsâmico, fruta cristalizada, bolo inglês. Na boca é cremoso, tem robustez e fluidez, taninos densos mas suculentos. Boa profundidade com tons tostados de muita qualidade. Grafite e mineral. Longo e persistente.



Para a  
MESA

PRAZER

VIDRO. A VIDA  
SEMPRE EM CHEIO.

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

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

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

# TOURIGA DO DÃO

É no Dão que a Touriga Nacional conhece uma expressão de tal modo vincada que à boca cheia muitos dizem ser singular. Devidamente trabalhada resulta em vinhos profundamente elegantes e atrativos, igualmente gastronómicos e com capacidade de guarda.

O produtor, João Paulo Gouveia, é um homem da terra. Em Oliveira de Barreiros, Viseu, conhece cada palmo de caminho e hoje, repartido entre os vinhos e as funções autárquicas, recorda com alguma nostalgia os tempos de meninice, passados nesta mesma aldeia.

Cedo percebeu como a terra funciona. Acarinhou as vinhas de família e alargou horizontes, dedicando à viticultura uma especial atenção. Conhece e apresenta cada videira, sabe o que delas esperar... desenha cada vinho na vinha. A região reconhece-lhe os méritos, a ponto de várias das mais apreciadas plantações da atualidade beberem dos conceitos que advoga e da experiência que entretanto adquiriu.

Este Touriga Nacional é um dos grandes exemplos do projeto pessoal Pedra Cancela. Expressa as melhores características da casta, combina frescura e elegância, desperta os sentidos à mesa e apresenta pergaminhos para desafiar o tempo. É um dos bons vinhos tintos do Dão. Um didático estreme de Touriga Nacional.

17

## PEDRA CANCELA TOURIGA NACIONAL 2013

Dão / Tinto / Pedra Cancela  
Vinhos do Dão

19,90€ 16°C

Nariz de bagas silvestres, groselhas pretas, mirtilo e floral. Fumado, dinâmico e fresco. Na boca mantém alicerces de frescura e de elegância. Taninos refinados, firmes, fruta cativante. Final vivo, sofisticado e de vocação gastronómica.



Para a  
CAVE

RIEDEL VERITAS

GRAPE  VARIETAL SPECIFIC®



...PROVAVELMENTE OS  
MELHORES COPOS DO MUNDO!

Portfolio   
Vinhos



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

A escolha de Célia Lourenço

18,5 pts

**BASTARDINHO DE AZEITÃO 40 ANOS**

Península de Setúbal / Fortificado / José Maria da Fonseca

☞ 250,00€ ☜ 14°C

Enigmática cor castanha com tons verdes. Tudo neste vinho é insinuante e misterioso. Vamos descobrindo iodo e ligeiro rânco, caramelo e café. A boca, profunda e maravilhosamente fresca, tem notas medicinais e de alcaçuz, é envolvente na doçura, com um final que não acaba. Enorme finesse e carácter de grande senhor.



18 pts

**COVELA RESERVA 2013**

Regional Minho / Branco / Lima & Smith

☞ 28,00€ ☜ 11°C

Tons amarelados. Aroma de acácia, cera de abelha, alguma ameixa e alperce, chá. Notas de pederneira e pólvora. Corpo moderado, frescura eletrizante, repleta de fruta, determinação e alma. Brilhante!



17,5 pts

**PAI CHÃO GRANDE RESERVA 2013**

Regional Alentejano / Tinto / Adega Mayor

☞ 37,90€ ☜ 16°C

Fruta madura, ameixa seca, alguma passa. Terrosidade, trufa preta, alcaçuz e profundidade ativa. Na boca é amplo, encorpado, suculento, de taninos largos e fruta densa, sem delapidar a frescura. Final persistente.



A escolha de Nuno Guedes Vaz Pires

17,5 pts

**QUINTA DE SAN JOANNE ESCOLHA 2014**

Vinho verde / Branco / Casa de Cello - Gestão Rural

☞ 12,00€ ☜ 11°C

Amarelo. Notas a fruta tropical, cítrico amplo e ligeiro confitado. Profundidade sustentada em alusões minerais. Na boca tem imenso volume, estrutura larga, vivacidade, alguma suculência e bastante fluidez. Final muito apelativo.



17,5 pts

**TERRENUS RESERVA VINHAS VELHAS 2012**

Alentejo / Tinto / Rui Reguinga Enologia

☞ 35,00€ ☜ 16°C

Cor escura e concentrada. Nariz imponente e fresco. Baunilha, cravinho, frutos silvestres, chocolate de leite. A boca é igualmente aromática e superior, com amplitude, sem madeira em demasia. Taninos, estrutura e acidez num triângulo perfeito. Longo.



# 17 pts

## BLOG ALICANTE BOUSCHET E SYRAH 2013

Alentejo / Tinto / Tiago Mateus Cabaço e Cabaço

🍷 25,00€ 🌡️ 16°C

Sedutor na fruta madura, cativante na sugestão balsâmica. É ainda floral, com barrica de tons de alcaçuz, cravinho e tostados finos. Boca de imensa estrutura e suculência de taninos. Frutado largo e cheio, profundidade floral e especiada. Termina com muito charme.

A escolha de Alexandre Lalas



# 17 pts

## QUINTA DA BACALHÔA CABERNET SAUVIGNON 2014

Regional Península de Setúbal / Tinto / Bacalhôa Vinhos de Portugal

🍷 16,99€ 🌡️ 16°C

Notas de ameixa preta e cereja, algum cassis, especiarias, alcaçuz e mineral. Muito sofisticado. Na boca é sedutor, textura precisa e balanceada. Fresco, de taninos polidos, boa fruta, tostados finos, alcaçuz. Vivo e fluido.



# 17 pts

## CHOCAPALHA VINHA MÃE 2013

Regional Lisboa / Tinto / Quinta de Chocapalha - Casa Agrícola das Mimosas

🍷 20,00€ 🌡️ 16°C

Aroma algo fechado, abre-se e expõe groselha preta, amora, alguma insinuação vegetal com sugestões minerais e tostadas. Na boca, predomina o registo de frescura de sabor, fruta e vago vegetal seco, imensa acidez e algum salino. Final bem estendido.



A escolha de Manuel Moreira

# 17 pts

## GRANDE FOLLIES VINHAS DA QUINTA DA AGUIEIRA 2011

Bairrada / Tinto / Aveleda

🍷 30,00€ 🌡️ 16°C

Aroma intenso, de fruta esmagada, generosa. Evoluído e profundo, com empíreumáticos, tostados, cravinho e mineral fumado. Entroncado na boca, de vigor controlado, taninos largos, fruta madura, imensos e profundos balsâmicos. Clama companhia à mesa.



# 17 pts

## CONCISO 2014

Dão / Tinto / Niepoort

🍷 17,50€ 🌡️ 16°C

Cor aberta. Nariz vivo, gracioso e apelativo. Muita fruta silvestre ácida, floral, matagal, caruma e levemente iodado. Brilhante de frescura na boca, corpo moderado com taninos e acidez firmes. Tom salino, tenso e repleto de alma. Acaba delicado e persistente.



# 17 pts

## HERDADE DOS GROUS RESERVA 2013

Regional Alentejano / Tinto / Herdade dos Grous

🍷 32,00€ 🌡️ 16°C

Concentrado na cor. Nariz muito elegante, com madeira fina, fruta fresca e notas apimentadas. A boca é cremosa, com volume, taninos, barrica, tosta e especiaria. Tudo harmonioso e com finesse. O final é longo, seco e austero.



17 pts

**QUINTA DONA MAFALDA  
VINHAS VELHAS 2014**  
Douro / Tinto / Christie Wines

🍷 21,00€ 🌡️ 16°C

Púrpura. Nariz de mirtilo, cassis, ameixa, num estilo concentrado. Tons tostados, de cacau e de especiarias. Suculento na boca, imenso corpo, taninos largos, densos, com fruta generosa e polida, amplo e de agradável persistência.



17 pts

**QUINTA DO PÔPA HOMENAGEM  
2011**

Douro / Tinto / Quinta do Pôpa

🍷 40,00€ 🌡️ 16°C

Granada. Combina ligeira nota floral com cereja madura, fumados e resina, algum cedro, cogumelo e alcaçuz. Tem equilíbrio e elegância, um final agradável e clara vocação gastronómica. Está no ponto e é bom para harmonizar com sabores intensos, caça incluída.



A escolha de José João Santos

17 pts

**QUINTA DE LEMOS JAEN 2010**  
Dão / Tinto / Quinta de Lemos

🍷 19,40€ 🌡️ 16°C

Granada radioso. Fruto maduro, figo, ameixa preta, algum floral, especiarias e alcaçuz. Terrosidade muito fina. Na boca alia potência com frescura. Taninos densos, suculentos, fruto maduro, especiarias e vislumbre mineral. Profundo e persistente.



17 pts

**QUINTA DE S. JOSÉ TOURIGA  
NACIONAL 2014**

Douro / Tinto / João Brito e Cunha

🍷 18,50€ 🌡️ 16°C

Nariz de groselha, mirtilo e ameixa preta. Floral algo balsâmico. Mineral, com boa integração de barrica. Na boca impera a frescura, uma sólida mas fluida estrutura. Requite nos taninos longos, final a pender sobre a secura, mostra-se persistente.



17 pts

**QUINTA DO MONTE D'OIRO  
RESERVA 2012**

Regional Lisboa / Tinto / Quinta do Monte d'Oiro

🍷 31,50€ 🌡️ 16°C

Granada com laivos acastanhados no bordo. Nariz de fruta fresca de bagas vermelhas, leve cacau e sortido de especiarias. Na boca nota-se sobretudo a presença da fruta e algum balsâmico de eucalipto, o que confere ao vinho um perfil de frescura. Conjunto uniforme.



A escolha de Luís Costa

17 pts

**VALE DA RAPOSA GRANDE  
ESCOLHA 2013**

Douro / Tinto / Domingos Alves de Sousa

🍷 22,55€ 🌡️ 16°C

Cor granada. Aroma algo fechado, com fruto silvestre aberto, floral, alguma mina de lápis e iodo. Estrutura de taninos firmes, definidos e consistentes. Conjunto fluido, fresco assinalável, com muita vocação para a mesa. Versatilidade e capacidade de agradar.





BACALHÔA  
VINHOS DE PORTUGAL

Seja responsável. Beba com moderação.

WINEinMODERATION.eu  
Art de Vivre



*"Pax tibi, Marce,  
evangelista meus.  
Hic requiescet  
corpus tuum"\**

*"Que a paz esteja contigo, Marcos, meu evangelista.  
Aqui descansará o teu corpo."*



O Leão alado (Leão de São Marcos), que representa este vinho, lembra-nos que é da energia impetuosa e da coragem firme que nasce a força divina. Berardo Reserva Familiar é fruto da nobreza de terras portuguesas e do poder e soberania da vontade. Este vinho é estímulo e intuição, domina o copo e o momento. E, mesmo quando acaba, mantém-se a sua aura que seduz inevitavelmente para os prazeres da vida.



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

## 17 pts

### AUTOMÁTICO RIBEIRO SANTO 2014

Dão / Tinto / Magnum - Carlos Lucas Vinhos

🍷 11,90€ 🌡️ 16°C

Granada. Fruta silvestre madura, chá preto, citrino, algo tostado mineral, terroso e resina. Imensa frescura na boca, perfumado, veemente de sabor, taninos texturados e expressivos, profundo e de final tenso, terroso, balsâmico e herbal. Bastante personalizado.



## 16 pts

### B ADEGA DE BORBA PREMIUM 2014

Alentejo / Tinto / Adega Cooperativa de Borba

🍷 5,49€ 🌡️ 16°C

Aromas de groselha vermelha madura e morango confitado, com balanço e estilo, destacando complexidade. Cravinho e noz-moscada. Bastante fresco e fluido na boca, embora encorpado. Taninos finos, consistentes de proporção e em harmonia. Muito futuro pela frente.



## 16 pts

### ENCOSTA DO SOBRAL RESERVA 2014

Regional Tejo / Tinto / Encosta do Sobral

🍷 7,90€ 🌡️ 16°C

Mostra tons florais, sempre finos, groselha preta, balsâmicos e tostados de qualidade. Na boca transpira frescura, acidez, taninos polidos, belo volume com envolvimento de fruta e agradável persistência.



## 16,5 pts

### CARTUXA COLHEITA 2015

Alentejo / Branco / Fundação Eugénio de Almeida

🍷 9,20€ 🌡️ 11°C

Amarelado. Notas de pera, meloa, maçã, um subtil floral. Sugestões minerais. Encorpado na boca, com firmeza, zeste de cítricos em realce, fruto de caroço. Competente acidez, final mineral, decidido e personalizado.



## 16 pts

### PILOTO COLLECTION TOURIGA NACIONAL 2014

Regional Península de Setúbal / Tinto / Quinta do Piloto

🍷 7,98€ 🌡️ 16°C

Notas florais bem vivas, algum citrino, folhagem, abrunho e alguns frutos azuis. Ênfase na frescura. Na boca mantém o registo, taninos polidos, fruto sincero, sempre com tom de elegância e de frescura. Registo mineral que vai surgindo e acrescenta riqueza.



## 16 pts

### QUINTA DOS AVIDAGOS RESERVA 2015

Douro / Tinto / Quinta dos Avidagos

🍷 10,75€ 🌡️ 16°C

Seduz pela fruta madura, as notas de groselha e de amora. Chocolate de leite e algum floral desdobram-se para conferir alguma graça e distinção. Resulta bem, com componente versátil.



## 15 pts

### QUINTA DA LIXA ESCOLHA ALVARINHO, LOUREIRO E TRAJADURA 2015

Vinho Verde / Branco / Quinta da Lixa

🍷 2,89€ 🌡️ 11°C

Notas de fruto tropical, herbal, muito vivo, mineral, num registo franco e frontal, a mostrar capacidade de sedução. Na boca valoriza a frescura, a energia cítrica e floral. Boa textura. Conjunto apurado, expressivo que confere muito prazer.



## 16 pts

### ROQUEVALE RESERVA 2010

Alentejo / Tinto / Roquevale

🍷 6,00€ 🌡️ 16°C

Envolto em tons fumados, alcaçuz, especiarias quentes, balsâmico, cereja em licor e ameixa seca. Na aboca mostra muita estrutura, corpo suculento mas sem exagero, alguma originalidade e final de belo efeito. Perfumado, rico, complexo e com poder de atração.



## 15 pts

### QUINTA DA ROMEIRA RESERVA 2015

Lisboa / Branco / Wine Ventures-  
Quinta Romeira

🍷 7,00€ 🌡️ 11°C

De cor aberta. Nariz de flores brancas e notas de barrica, sentindo-se alguma evolução. A boca é agradável, com a acidez a marcar a prova sem ser agressiva. É um vinho correto, com sugestões de doçura, que termina fresco.



## 15 pts

### QUINTA DA ALORNA 2014

Tejo / Tinto / Quinta da Alorna

🍷 3,45€ 🌡️ 16°C

Rubi. Nariz elegante, com algum açúcar queimado, fruta, chá preto e especiaria. Na boca apresenta boa textura, com taninos suaves. A estrutura e a acidez estão equilibradas, num vinho sereno, com leveza e simplicidade.



## 14,5 pts

### CURVA RESERVA 2013

Douro / Tinto / Sogevinus

🍷 10,50€ 🌡️ 11°C

Expressivo no copo, com cor escura e concentrada. Nariz com frescura, mato, frutos silvestres e pimenta, num conjunto elegante. A boca é ampla e vigorosa, com acidez, presença frutada e bons taninos, tudo indícios de uma vida bonita e longa.



# TERMINAL 4450

Avenida Dr. Antunes Guimarães, Terminal 4450, Leça Da Palmeira, Matosinhos /  
T. +351 919 851 933 ou 229 954 020 / [www.terminal450.pt](http://www.terminal450.pt)

**Horário de funcionamento:** de segunda a quinta-feira das 12h30 às 15h e das 19h30 às 2h; sexta, das 12h30 às 15h e das 19h às 4h; sábado, das 10h às 4h; e domingo, das 10h00 às 2h.

**Dia de encerramento:** não encerra

Restaurante, bar e steakhouse, o Terminal 4450 tem como cartão de visita a qualidade e o corte da carne que disponibiliza diariamente no menu. Aqui também não faltam os petiscos tradicionais que podem ser partilhados. O hambúrguer de boi, o costeletão e a espetada de picanha são só alguns exemplos do que os amantes de carne vão poder encontrar por aqui. A carta de vinhos apresenta 62 referências, sem indicação de colheita, dividida por tipos e regiões (Vinhos Verdes, Douro, Alentejo, Lisboa, Bairrada e Champagne). Serviço correto, os vinhos foram sempre dados a provar, segurança no aconselhamento e muita simpatia. Disponibiliza vinho a copo.



## Sugestões do menu:

*tábua de charcutaria; tábua de queijos; bola de carne; bola de presunto e queijo da serra; papas de sarrabulho; prego de navilho; hambúrguer de boi; costeletão; costeletão maturado 45 dias; T-Bone; Black Angus; alcatra; espetada de picanha; a bola de Berlim; petit gateau de abóbora.*

Preço médio: 30€/pessoa (vinho incluído)



## Classificação Final

CARTA DE VINHOS ★★★	QUALIDADE DO SERVIÇO ★★★★★
COPOS ★★★★	ACONSELHAMENTO DE VINHOS ★★★★
VINHO A COPO ★★★★	TEMPERATURA DO SERVIÇO ★★★★★

# 150 GRAMAS

Rua Serpa Pinto, 92, Vila Franca de Xira / +351 263 095 304

**Horário de funcionamento:** de terça a sábado, das 12h30 às 15h e das 19h30 às 24h; domingo, das 12h30 às 16h

**Dia de encerramento:** segunda-feira todo o dia e domingo, ao jantar

O 150 gramas é restaurante e wine bar, aposta no conceito de partilha. Os petiscos são muitos e em doses generosas. O Ribatejo no melhor dos torricados às açordas e uma série de experiências para experimentar com uma boa seleção de vinhos a copo. A carta de vinhos apesar de pequena é interessante, 23 referências de várias regiões, dividida por tipos, todos são disponibilizados a copo e a preços muito convidativos. Copos, serviço, temperaturas e aconselhamento merecem nota muito positiva.



## Sugestões do menu:

*hambúrguer com 150 gramas de carne barrosa; torricado de bacalhau; naco de varia na tábua; ovos rotos; pataniscas; croquetes de alheira; camarão à Bulhão Pato; secretos ibéricos; caco de atum; prego no caco; madalena arrependida; toucinho da Vila.*

Preço médio: 20€/pessoa (vinho incluído)



## Classificação Final

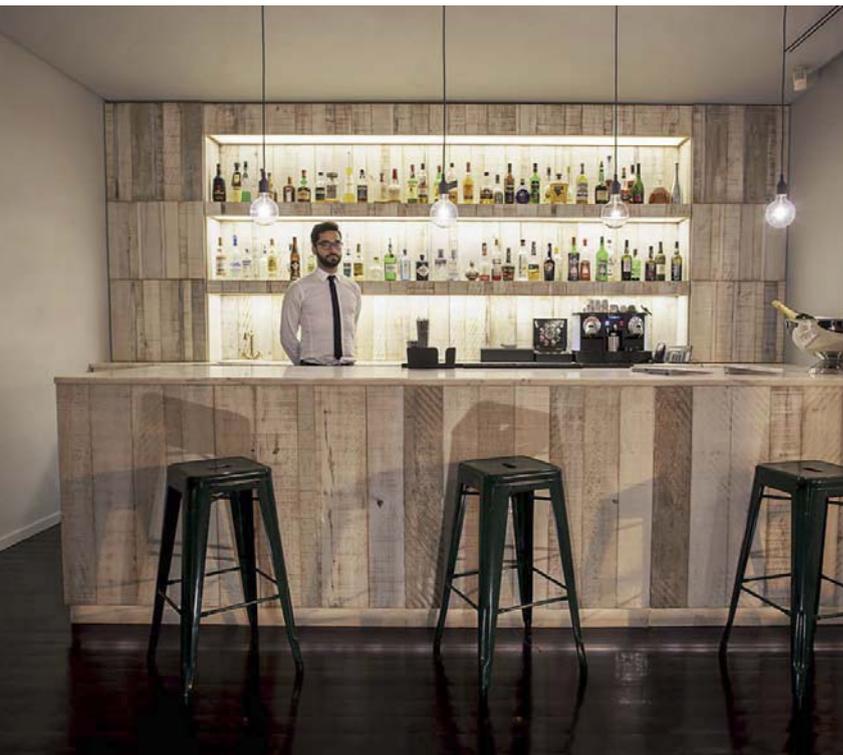
CARTA DE VINHOS ★★	QUALIDADE DO SERVIÇO ★★★★★
COPOS ★★★★	ACONSELHAMENTO DE VINHOS ★★★★
VINHO A COPO ★★★★★	TEMPERATURA DO SERVIÇO ★★★★★

É UMA QUESTÃO DE

GOSTO



  
**S. PELLEGRINO®**



## BASTARDO BAR

Internacional Design Hotel, Rua da Betesga 3, Lisboa  
Diariamente, das 12h às 23h

### Classificação

LISTA DE BAR ★★★★	QUALIDADE DO SERVIÇO ★★★★	3,8 pts
COPOS ★★★	ACONSELHAMENTO DAS BEBIDAS ★★★★	

Inserido no Internacional Design Hotel, bem no coração da Baixa de Lisboa, o espaço serve como apoio ao restaurante e desde logo impressiona pela luz natural, pela sobriedade e bom gosto dos vários elementos. A carta de cocktails é muito apelativa, com versões de autor onde são usados ervas e ingredientes de uma horta própria. Cocktails do chefe, que compreendem a integração de elementos do universo da cozinha, como o waffle, o algodão doce, as gomas, as malaguetas e o presunto. Há ainda uma secção de clássicos – sóbria, suficiente e adequada na escolha.

Os cocktails foram bem executados, sentindo-se a frescura dos ingredientes, os sabores equilibrados, num estilo seguro e focado. Serviço calmo, eficiente, cortês, disponível, a condizer com o conjunto. Durante a hora de refeição, pode haver alguma agitação, devido à localização do bar, bem perto da zona de passagem da cozinha – algo que está a ser ajustado. Espaço muito agradável, oferta equilibrada em toda linha, mas num local menos óbvio apesar da facilidade de acesso.

## PAVILHÃO CHINÊS

R. Dom Pedro V, 89, Lisboa  
Diariamente, das 18h às 2h (domingos, a partir das 21h)

Um ícone da boémia de Lisboa, de portas abertas desde 1986. Impressiona desde logo pela decoração, com cinco salas decoradas com artefactos e outras relíquias da coleção do fundador.

A oferta de bar, muitas vezes ofuscada pela decoração e ambiente, remete-nos para o classicismo. Um verdadeiro cocktail bar, onde imperam imensos dos clássicos sem esquecer algumas versões da casa. Os cocktails (cerca de uma centena) são bem executados, com a segurança de quem os faz desde sempre. Destaque também à grande variedade de chás.

Serviço e atendimento de registo clássico, sério, de cordialidade calculada. Mostrou-se eficiente e de organização bem definida.

Claramente um local a visitar, não somente pela decoração como pela intemporalidade do lugar.

### Classificação

LISTA DE BAR ★★★★	QUALIDADE DO SERVIÇO ★★★	3,5 pts
COPOS ★★★	ACONSELHAMENTO DAS BEBIDAS ★★★	



# PEDRA CANCELA

# AMPLITUDE

UMA DAS 10 PEDRAS PRECIOSAS DE PORTUGAL



[www.lusovini.com](http://www.lusovini.com)

**LUSOVINI**  
CRIADORES DE MARCAS





**UM BRINDE À SUA  
PRÓXIMA VIAGEM.**

[www.mediatravel.com.pt](http://www.mediatravel.com.pt) | [mtl@medialuso.tv](mailto:mtl@medialuso.tv)

texto e fotos Nuno Guedes Vaz Pires

# CHÂTEAU PALMER · AOC MARGAUX · BORDÉUS (FRANÇA)

A história do Château Palmer fica explicada pelo facto de a famosa classificação dos crus de Bordéus, datada de 1855, o ter situado na modesta 3.ª cru classé de Margaux. Hoje, as milhares de caixas anuais que produz Palmer são mais caras que muitas 2.ª cru e até que algumas premier cru!



No século XVIII, esta propriedade chamava-se Château d' Issan e, no século XIX, passou para as mãos de um general inglês, chamado Charles Palmer, que a comprou em 1814. Diz-se que este general, filho de um mestre cervejeiro de Bath, descobriu as vinhas da propriedade quando regressava de Espanha, após travar algumas batalhas contra Napoleão. Conheceu assim Madame de Gasq, proprietária das vinhas, tendo-a convencido a vender-lhe a propriedade, por uma modestíssima quantia em dinheiro. Palmer deu nome ao chateau e enriqueceu-o, comprando também algumas parcelas vizinhas, as quais designou por Boston e Dubignon.

Em 1831, o Château Palmer era já uma belíssima propriedade de 162 hectares, metade da qual plantada com vinha. Em 1853 uma família rica de banqueiros, os Pereira, comprou Palmer ao general, após anos

de decadência, a fortuna foi dissipada no jogo e nas corridas de cavalos. Os novos donos investiram na propriedade e em menos de uma década, em 1864, após a famosa classificação dos crus, Palmer vendia-se quase tão caro como o Mouton. Mas, as pragas da vinha, a Grande Guerra, a sucessão de más colheitas que se verificaram na década de 30 e as desavenças hereditárias acabaram novamente com a fortuna desta área de vinha.

Palmer foi novamente vendido aos atuais proprietários. Em 1938, os novos donos formaram um consórcio internacional, onde se uniram algumas empresas internacionais muito conhecidas: Ginestet e Boutteiller (francesas), Shiel (inglesa) e Mahler-Besse (holandesa). A imagem do chateau, com as três bandeiras multinacionais, tornou-se famosa.



## AOC MARGAUX

*Margaux é identificada como uma localidade, uma denominação, uma magnífica propriedade e uma das melhores vinhas do mundo (o premier cru Château Margaux). Margaux é, com toda a certeza, um dos nomes mais célebres do mundo inteiro, mas por esse mesmo motivo por vezes esquece-se que apoia os vinhos elaborados em cinco municípios do Haut Médoc: Margaux, Cantenac, Soussans, Labarde e Arsac. Os melhores "terroirs" encontram-se em Margaux e Cantenac, são muito ricos em seixo rolado e reúnem quase um terço das vinhas classificadas em 1855 como 2.émes, 3.émes, 4.émes e 5.émes crus. Uma propriedade domina esta AOC, o Château Palmer.*

O atual edifício do Château encontra-se no centro dos melhores solos e vinhas da propriedade, no alto de uma colina, ocupando as cotas mais altas dos terrenos de seixos que formam a margem esquerda do Gironde, na zona de Margaux.

Atualmente, encontram-se plantadas as variedades Cabernet Sauvignon, Merlot, e Petit Verdot. Muitas das vinhas são bastante velhas, algumas ultrapassando os 50 e 60 anos, sendo os rendimentos muito baixos. Palmer tem resistido a algumas técnicas de vinificação antigas, como o caso dos lagares, prensas verticais e cubas de madeira. As uvas ainda hoje são selecionadas e desengaçadas manualmente, após o ligeiro esmagamento são bombeadas para as cubas de inox da nova adega. À fermentação segue-se uma longa maceiração, que pode prolongar-se por 25 dias, para extrair pigmento, tanino e aromas. O vinho obtido das prensas é acrescentado e transferido para as cubas de inox, antes do início da fermentação malolática. O estágio é realizado em barricas bordalesas, durante 20 meses - 50% das barricas usadas são novas. Os vinhos não são filtrados e clarificam-se com albumina de ovo. A fruta da Merlot une-se à estrutura da Cabernet Sauvignon, resultando num vinho aromático, elegante e muito sedutor.

Os que arriscam na bolsa do vinho, bem que podem apostar em muitas colheitas do Château Palmer, a de 1961 arrasou com o mítico Lafite. Entre 1961 e 1977, quando o Château Margaux vivia momentos difíceis, Palmer manteve-se acima deste vinho icónico.

### VINHOS PROVADOS RECENTEMENTE:

CHÂTEAU PALMER 2013  
CHÂTEAU PALMER 1999  
ALTER EGO 2013  
ALTER EGO 2009



## Ceviches em livro

A vontade do chefe Kiko Martins “comer o mundo” levou-o, com a mulher, a viajar por 14 países. Do Peru trouxe a inspiração dos ceviches, hoje uma tendência internacional que, no caso português, tem no restaurante A Cevicheria o expoente máximo. Neste livro editado pela Casa das Letras, 40 receitas em português e inglês, que incluem ceviche, causa, quinoto, bacalhau, quinoa e muitas sobremesas. PVP de 24,80€.



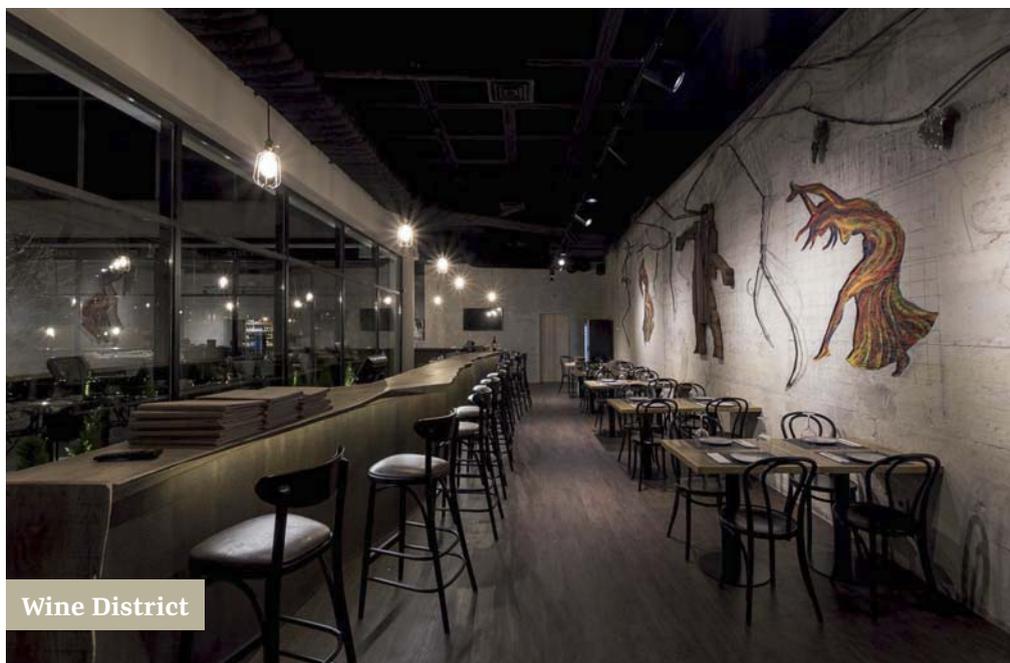
## Nova marisqueira no Cais do Sodré

Inaugurou em finais de abril e é a extensão, em Lisboa, da marisqueira homónima de São Martinho do Porto. Pesqueiro 25 situa-se no nr. 15 da Rua Nova de Carvalho (Rua Cor de Rosa), no Cais do Sodré, no primeiro andar do hotel 262 Authentic Suites. Sopa de lavagante com ovas (6,25€), camarão à Guilho (15,25€), percebes da Berlenga (82,25€/kg), carabineiro grelhado (88,25€/kg) e arroz de lavagante (76,25€/2 pax) estão entre as opções de mar possíveis; no capítulo carnívoro, prego do lombo (9,25€), hambúrguer Black Angus no caco (12,25€) ou bife do lombo (21,35€) são opções possíveis.

**Pesqueiro 25 Lisboa tem capacidade para 50 lugares, está diariamente de portas abertas, das 12h à 1h, e aceita reservas pelos contactos (+351) 919245438 ou 916781281.**

## Chiado “non stop”

O Chiado parece cada vez mais assumir-se como uma cidade dentro da cidade de Lisboa. Um dos novos espaços ligados à enogastronomia é o Wine District Chiado, um wine e tapas bar que privilegia vinhos das regiões de Lisboa e do Tejo. Pois bem, por ali é possível apreciar um copo de vinho combinando-o com petiscos como muxama de atum, empada de cozido à portuguesa, tâbuas de queijos e enchidos, sendo que no final poderá sempre experimentar um gelado de Moscatel ou de Touriga Nacional. A capacidade é de 180 pessoas, três vezes por semana há música ao vivo, há uma sala para receção de grupos até 50 elementos e através da recuperação de uma antiga cisterna de água, que terá sido construída por volta dos anos 1700, será conquistada uma água onde terão lugar provas de vinhos.



Wine District

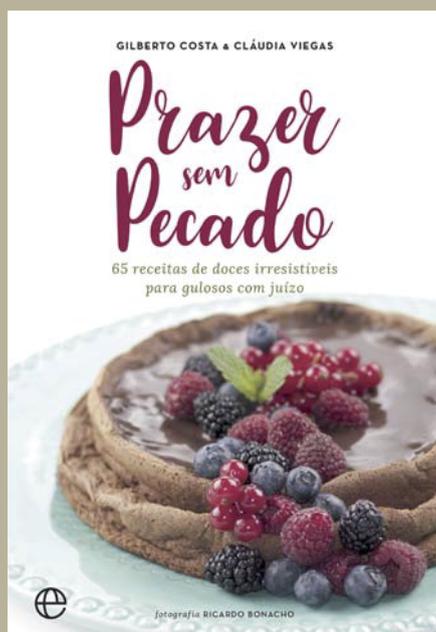


Wine District

# DONA ANTÓNIA LÍDER POR NATUREZA



DONA ANTONIA  
RESERVA TAWNY  
ENVELHECIDO EM CASCOS DE CARVALHO  
FERREIRA  
EST. 1751  
PORTO



### Pecar sem remorsos

Com o verão à porta, aumentam as preocupações com a "linha". Mas outras preocupações bem mais sérias – relacionadas com diabéticos, obesos ou celíacos – podem cair com as 65 receitas deste livro, da autoria do chefe pasteleiro açoriano Gilberto Costa e da nutricionista Cláudia Viegas. Propostas ideais para quem se debate com limitações severas de alimentação, com edição da Esfera dos Livros e PVP de 15,20€.



### Calçada com Bonito...

O restaurante Largo do Paço da Casa da Calçada, estrela Michelin, em Amarante, mantém a atmosfera singular que o torna uma referência em Portugal na cozinha de autor. Pois bem, o tal autor é agora outro, Tiago Bonito, recém-chegado do hotel Tivoli. Curiosamente, na passada edição da Revista de Vinhos acompanhámos duas receitas do chefe ainda no hotel lisboeta. Por estes dias, voltamos a ter oportunidade de degustar o carabineiro do Algarve grelhado, lingueirão, pepino e citrinos, já na Calçada... e estava no ponto. Ainda em fase de adaptação, o cozinheiro promete para breve novidades na carta, sobretudo relacionadas com produtos do entorno amarantino.

### ... e Vidago com Vítor

O Vidago Palace é uma espécie de lugar mágico da hotelaria portuguesa. O restaurante tem agora mão do chefe Vítor Matos, que para o Antiquvum, no Porto, conquistou estrela Michelin. Em Vidago será consultor gastronómico, sucedendo a Rui Paula, e anunciando desde já um equilíbrio entre cozinha de autor, produtos nacionais e sabor. Nada como experimentar.



### Para todo o lado

Um copo de vinho, como um sumo, um refrigerante ou uma água. "Wine break" é uma proposta de consumo de vinho que se traduz em singelas garrafas com doses individuais de 187 ml. Salomé Batista está a colocar o conceito em prática, estando o primeiro vinho engarrafado e certificado como Regional do Tejo, proveniente da Quinta Nova das Varandas, a adega da família da fundadora do conceito, mas já há contactos com produtores de outras regiões como Douro e Alentejo, para disponibilizar na prática versão da embalagem, outras regiões, castas e até marcas. Encomendas online em winebreak.pt.



### Avillez cervejeiro

O Bairro do Avillez apresenta o primeiro menu cervejeiro, resultante de uma parceria com a Super Bock. Disponível até 12 de maio na Taberna do Avillez, em Lisboa, a proposta passa por harmonizar pratos do chefe com as cervejas especiais Super Bock Selecção 1927. O menu para duas pessoas tem o custo de 80€ e é composto por quatro momentos, com estreita ligação entre a cerveja e a gastronomia. Imperdível!



# A MAIS ANTIGA CASA DE VINHO DO PORTO É TAMBÉM A MAIS PREMIADA

A Kopke sabe preservar o que de mais fascinante pode ter um vinho: a história que tem para contar. Verdadeiros sinais dos tempos, os seus Portos revelam em cada garrafa o segredo do equilíbrio e da perfeição. Os vinhos Kopke são, hoje, aclamados pelos principais críticos e revistas da especialidade e vencedores dos mais importantes prémios internacionais. Seguramente a melhor forma de perpetuar a história Kopke.



Wine Spectator



Wine & Spirits

WINE ENTHUSIAST  
The World in Your Glass

Jancis Robinson  
JancisRobinson.com

JOÃO PAULO MARTINS





Na Costa Vicentina, bem colada às águas frias do Atlântico, assiste-se ao nascimento de uma espécie de sub-região de vinhos. De Grândola à Zambujeira, Cortes de Cima, Vicentino, Pêgo da Moura e Herdade do Cebolal materializam o sonho da frescura e da diferença, com resultados que prometem longa vida.



# VINHOS DA COSTA VICENTINA

PORTUGAL E O MAR

texto e notas de prova Célia Lourenço · fotos Fabrice Demoulin

Existe um Alentejo diferente, até há bem pouco tempo afastado de qualquer imaginário associado a vinho. A costa atlântica, numa faixa que começa na zona sul da Península de Setúbal e se estende até à fronteira com as praias algarvias (da Comporta a Odeceixe), está a ser descoberta por produtores que pretendem uma alternativa a alguma da robustez e concentração dos vinhos do interior. Surge um movimento à volta de palavras-chave como “frescura atlântica”, “clima ameno” ou “ventos marítimos”, que vai ganhando expressão e cujos vinhos são notados exatamente pelo perfil elegante.

Os projetos que existem têm todos o denominador comum de uma certa dose de pioneirismo. Começa a nascer um sentimento de identidade, a partir do qual se pode quase falar de uma nova “sub-

região”. Essa sub-região (chamemos-lhe assim), Costa Alentejana ou Costa Vicentina, tem ainda a particularidade de englobar as denominações Alentejo e Península de Setúbal. Ou seja, a diferença é a sua força, independentemente das fronteiras das regiões geográficas e das denominações de origem. O clima marítimo, com verões moderados, invernos frescos e húmidos, ventos e nevoeiros, condicionam a maturação, tornando a época de crescimento da uva mais longa, com um amadurecimento mais lento, benéficos para a acidez, equilíbrio e frescura dos vinhos. Se a tudo isto associarmos ainda diversidade e riqueza de solos, a zona com mais horas de luz solar, o ecletismo de castas e a criatividade e ambição de quem faz vinho, percebemos que estamos perante o início de um fenómeno que corre o sério risco de

assumir papel de relevo entre os vinhos portugueses.

Em 2013 foi criada a APVCA – Associação de Produtores de Vinhos da Costa Alentejana. O papel, ainda discreto, tem sido promover os vinhos junto dos municípios, conseguindo já que os restaurantes apresentem nas cartas cerca de 50% de vinhos da região.

Visitámos quatro produtores, todos com identidade própria e filosofia distinta. Em todos nos encantámos com a história, percebendo o enorme potencial e plasticidade da região, muitas vezes em vinhas ainda muito novas e projetos que, apesar do sucesso, ainda estão no início. A ligação de Portugal ao mar é histórica e epidérmica... surpreendentemente, em pleno século XXI ainda existe Atlântico por descobrir.



## CORTES DE CIMA - VINHAS DA COSTA

### O atlântico de Carrie e Hans

A história desta família americana-dinamarquesa já foi desvendada vezes sem conta. Carrie e Hans Jorgensen fixaram-se na Vidigueira, em 1988. Após vários anos a velejar, encontraram o que hoje continuam a chamar de “paraíso”. E por lá ficaram, iniciando Cortes de Cima.

Na Universidade de Davis, na Califórnia, Hans foi aconselhado a apostar em boas castas tintas ibéricas e, mesmo sendo a Vidigueira uma zona histórica de brancos (na Exposição de Berlim de 1888, a Grande Medalha de Honra foi atribuída a um vinho branco da Vidigueira), Hans sempre produziu tintos. Para os brancos procurava outra motivação, um perfil de frescura que considerava não ser possível naquela região. Começa, assim, uma nova procura de “paraíso”, com foco na faixa atlântica.

O projeto Vinhas da Costa, com cerca de 35 hectares na zona de Vila Nova de Mil Fontes, inicia-se em 2008 e é pioneiro na localização a sul da costa alentejana, a apenas três quilómetros do mar. A nova vinha está ainda mais próxima, a 1,5 km. Em solos maioritariamente arenosos, com argila a um metro de profundidade, as castas escolhidas são Verdelho, Gouveio, Alvarinho, Loureiro, Antão Vaz, Sauvignon Blanc e Chardonnay. Quanto a tintos, Pinot Noir e algum Aragonês. A vinificação é feita na adega de Cortes de Cimas, na Vidigueira, com enologia de Hamilton Reis.

A grande diferença apontada pelos produtores é a frescura conseguida através de uma temperatura que nunca sobe dos 30°C (enquanto na Vidigueira facilmente existem dias acima dos 40°C), o nevoeiro matinal e as brisas marítimas.

As primeiras produções datam de 2010 e, atualmente, estes vinhos representam cerca de 20% da produção da Cortes de Cima: Sauvignon Blanc, que Hans pretende se revele pelo carácter delicado e fresco da casta no Loire, Alvarinho, que destaca pela acidez natural alta, Chaminé, Cortes de Cima branco e Pinot Noir. Quer o Chaminé quer o Cortes de Cima resultam de “blends” de Viognier, da herdade da Vidigueira, com uvas da zona atlântica. Para o descontraído Chaminé foram usadas Sauvignon Blanc, Verdelho e Antão Vaz. Para o Cortes de Cima, mais exigente e parcialmente estagiado em madeira, foram usadas Sauvignon Blanc e Alvarinho. Por último, falta ainda referir o especial carinho dos Jorgensen pelo Pinot Noir, um pequeno príncipe reinante neste “paraíso” de brancos, que teve quatro anos de estudo e experimentação até ser lançado.

Os vinhos atlânticos da Cortes de Cima seguem o perfil moderno dos irmãos do interior alentejano e revelam um projeto adulto, coerente e profissional, felizmente com a dose certa de emoção. A beleza do sítio é contagiante. E os vinhos agradecem.

**Carrie e Hans  
Jorgensen fixaram-se  
na Vidigueira, em 1988.  
Após vários anos a  
velejar, encontraram o  
que hoje continuam a  
chamar de “paraíso”.**



*Bernardo Cabral destaca a viticultura rigorosa que encontrou e a qualidade das uvas com potencial para vinhos diferenciados pela frescura e equilibrados pelas maturações mais longas que os nevoeiros permitem.*



# VICENTINO WINES

*Da Noruega, com rigor*



*Ole Martin usou o mesmo rigor e precisão que pautam as restantes atividades agrícolas. A vinha teve início há cerca de 10 anos e dos 40 hectares atuais pretende avançar para os 60.*

Vamos encontrar as vinhas da Vicentino Wines próximo da Zambujeira do Mar, já quase na fronteira com o Algarve. Esta é a mais recente aposta de Ole Martin, norueguês que há 30 anos inicia uma atividade agrícola no litoral alentejano, conseguindo uma exploração exemplar de 300 hectares. A Frupor centra a atividade em couve chinesa para mercados nórdicos, a par da produção de cenoura e de plantas ornamentais.

Para o vinho, Ole Martin usou o mesmo rigor e precisão que pautam as restantes atividades agrícolas. A vinha teve início há cerca de 10 anos e dos 40 hectares atuais pretende avançar para os 60.

A nossa visita foi acompanhada pelo entusiasmo de Bernardo Cabral, o enólogo que entra no ponto de viragem do projeto, quando a Vicentino deixa de vender uvas e se transforma em marca (primeiro vinho em 2014). Bernardo destaca a viticultura rigorosa que encontrou e a qualidade das uvas com potencial para vinhos diferenciados pela frescura e equilibrados pelas maturações mais longas que os nevoeiros permitem, numa zona com temperaturas que raramente chegam aos 30°C. Os solos alternam entre argilo-xistosos e franco-arenosos, sendo as castas escolhidas Aragonês, Touriga Nacional, Syrah, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Semillon e Alvarinho. Como ainda não existe adega, as uvas são colocadas em câmaras de frio, para serem vinificadas na Casa Santa Vitória.

Com o mar a 1,5 km, a paisagem varia entre vinha e jardins minuciosos, pequenos oásis de cor e geometria (ao gosto de Martin). A equipa, que envolve a enologia, a viticultura e a parte comercial, transmite-nos intensamente a motivação e orgulho. A reforçar esta segurança, Henri Boillot, produtor de referência na Borgonha, com múltiplos vinhos superiores nos melhores Crus, incluindo o mítico Grand Cru Le Montrachet, é visita regular e ter-se-á mostrado impressionado com o Sauvignon Blanc...

Entre rosé, brancos e tintos, contam-se sete referências, estando a ser lançado o Pinot Noir. Todos estes vinhos são realmente diferentes, de grande empatia. O rosé, um lote de Touriga Nacional e Aragonês, é exemplar no estilo seco e fresco. Os brancos variam entre o lote (Semillon, Sauvignon Blanc e Alvarinho) e o Sauvignon Blanc estreme, com este último a desarmar os mais céticos pela expressividade da casta e pela identidade de cada colheita, com diferenças marcantes entre 2014 e 15. O Colheita tinto é um lote de Syrah, Aragonês e Touriga Nacional, e o Reserva um varietal de Touriga Nacional. Por último, o Pinot Noir faz brilhar os olhos de Bernardo Cabral, na primeira edição, com a casta numa expressão própria e bonita, que não desonra os pergaminhos.



# PÊGO DA MOURA

## Dois amigos em Grândola

Na serra de Grândola, a propriedade Pêgo da Moura deve o nome a uma barragem romana na qual ainda corre água. Os nossos anfitriões são José Mota Capitão, nome incontornável da Herdade do Portocarro, e Manuel Ricciardi, amigo e sócio. A parceria surgiu porque, além da extravagância de plantar vinhas no Torrão - Península de Setúbal (Portocarro), que coexistem com campos de arroz, Mota Capitão intuía que a serra de Grândola, com o xisto, os ventos permanentes, a morfologia, as temperaturas moderadas e a proximidade do Atlântico, seria um local privilegiado para vinha. Como as coincidências mais não são que a prova que Deus existe, esta conversa foi tida com o amigo Manuel, que lhe disse ter os terrenos que ele procurava.

Em 2011 é plantada a vinha: 2 hectares de abordagem biológica, divididos entre Arinto e Antão Vaz. A vindima é realizada muito cedo, de forma a obter maior acidez e um grau alcoólico baixo: "O álcool é aborrecido", diz-nos Mota Capitão. As vinhas estendem-se nas encostas, em clareiras rodeadas de árvores e "a magia do lugar transmite-se ao vinho", continua.

A vinificação faz-se em Portocarro, com a consultoria enológica de António Rosado. O vinho Alfaiate resulta de um lote de Pêgo da Moura com as castas brancas de Portocarro, Sercial e Galego Dourado (base do vinho Carcavelos e que terá sido a casta do Torrão). Apesar da Sercial ser difícil de domar, a

vivacidade e a longevidade que imprime aos lotes é uma aposta ganha. Com início em 2012 e uma produção de 12.000 garrafas, o Alfaiate é um branco sério e profundo, com identidade e diferentes expressões em cada ano. O 2014, por exemplo, é muito austero e altivo, enquanto o 2016 está ainda com aromas mais primários, demonstrando enorme potencial para evoluir como o irmão.

Pêgo da Moura tem, entretanto, mais 2 hectares de vinha plantada em Melides, a 1,5 km do mar, e uma área em zona de montado, com projeto para 5ha. A aposta passa pelas variedades atlânticas Ramisco, Malvasia de Colares, Castelão, Galego Dourado e Arinto. O projeto de José Mota Capitão e Manuel Ricciardi pretende, assim, agregar pequenos vinhedos. Os que vimos, inteiramente idealizados por ambos, mas também outros que descobrem, como o do artista plástico inglês Jason Martin, com quem já estão a fazer um vinho, ou a vinha centenária de Bual (Sémillon), de pé franco em areia, mantida pelo neto de quem a plantou, atualmente com 84 anos. Desta preciosidade serão lançadas, no verão, 1.000 garrafas. É um vinho que grita vida, de boca brutal, assertiva, desenhada com traço seguro. É muito impressionante, profundamente misterioso e um grande exemplo do que a idade provoca numa vinha.

**José Mota Capitão, nome incontornável da Herdade do Portocarro, e Manuel Ricciardi, amigo e sócio. Capitão intuía que a serra de Grândola seria um local privilegiado para vinha. O amigo Manuel disse ter os terrenos que ele procurava.**



**Isabel e Luís desenvolvem um estudo intenso dos solos e dos encepamentos, reestruturam vinhas e traçam caminhos que continuem a herança da família e defendam a região. Comprovam que, na herdade, existem cinco microclimas e 12 solos.**



# HERDADE DO CEBOLAL

Mãe e filho unidos pelo “terroir”



No extremo sul da Península de Setúbal, a cerca de 17 km de Santiago do Cacém e a 10 da praia de Porto Côvo, encontramos a Herdade do Cebolal. Isabel Mota Capitão conta-nos que a produção de vinho foi iniciada pelo bisavô Caio, em 1880. Depois, a filoxera fez cumprir a história e as vinhas foram dizimadas. A replantação dá-se com o avô Francisco, tendo cada geração continuado a produção. Em 2008, Isabel herda a propriedade e começa um projeto individual ao qual se junta o filho Luís, enólogo, que tinha iniciado atividade com o tio, José Mota Capitão, da Herdade do Portocarro.

A adega original do bisavô foi ampliada há cinco anos. O moderno edifício, que envolve a construção antiga, inclui loja e sala de visitas com vista para as vinhas. Isabel e Luís desenvolvem um estudo intenso dos solos e dos encepamentos, reestruturam vinhas e traçam caminhos que continuem a herança da família e defendam a região. Comprovam que, na herdade, existem cinco microclimas e 12 solos. A norte, mais calcários, enquanto a sul existe mais xisto. Na mesma vinha há diferenças significativas entre parcelas e são essas personalidades distintas que Luís quer ver nos vinhos. O projeto rege-se pela trilogia “complexidade” (Alentejo), “frescura” (Setúbal) e “acidez” (Costa Atlântica).

Com cerca de 23 hectares, as vinhas têm idades que variam

entre os 8 e os 50 anos. Por lá encontram-se Castelão, Cabernet Sauvignon (que o pai de Isabel foi buscar especialmente a Saint-Émilion), Merlot, Petit Verdot, Touriga Nacional, Aragonês, Alicante Bouschet, Syrah, Arinto (que viajou da Quinta da Romeira, em Bucelas), Fernão Pires, Roupeiro, Antão Vaz, Bual (Sémillon) e Sauvignon Blanc. A produção situa-se nas 80.000 garrafas, mas querem chegar às 110.000.

O portefólio é suficientemente vasto: na gama de entrada, o Vale das Éguas, depois o Herdade do Cebolal, e o topo de gama, Caio. Luís dá especial ênfase aos projetos de nicho: os vinhos de Castelão incluem um branco proveniente de cepas com 30 anos, que é sedutor pela sugestão de doçura inicial e sério pelo carácter vegetal do final, com um quase impercetível tanino; também os vinhos de Calcário e Xisto, a par dos varietais, estão a ser trabalhados com precisão e a longo prazo. Por exemplo, o Arinto de 2013 só irá para o mercado em 2018/19.

A maior surpresa estava reservada para o final, com dois brancos do avô de Luís, colheitas de 1999 e 98. Lotes de Fernão Pires e Arinto são a prova da longevidade destes vinhos. No 1999 sente-se mais a evolução, num estilo mais oxidado, quase um vinho de final de refeição. Já o 1998 está muito mais alegre e luminoso. Ambos surpreendentes e distintos pela ousadia, profundidade e diferença.

# OS VINHOS PROVADOS

18

**HERDADE DO PORTOCARRO  
PARTAGE BUAL PÉ FRANCO 2015**  
*Península de Setúbal / Branco /  
Herdade do Portocarro*

Amarelo pálido. O nariz é exigente, muito delicado, com mineralidade evidente. A boca é assertiva na acidez, superlativa na complexidade, com notas ligeiras de doçura e uma filigrana mineral estruturante. Termina longo, com tensão e elegância. Um branco de erudição. CL Consumo: 2017-2021  
PVP: 50,00 € / 11°C

17

**HERDADE DO CEBOLAL BRANCO  
1998**  
*Península de Setúbal / Branco /  
Herdade do Cebolal*

Âmbar. Com quase 20 anos, o nariz revela alegria, com aromas de mel, avelã, zestes de laranja e açúcar caramelizado. A boca é potente, explosiva de acidez, notas cítricas e madeira antiga. Apesar do estilo oxidado, revela-se um vinho luminoso, com grande carácter. CL Consumo: 2017-2020  
PVP: 14,00 € / 11°C

16,5

**ALFAIATE 2016**  
*Península de Setúbal / Branco /  
Herdade do Portocarro*

Amarelo citrino. O nariz é elegante, muito floral, com notas frutadas de limão e maracujá. Tem uma boca intensa, cheia de acidez e notas cítricas. É um vinho limpo que termina longo, na certeza que toda esta juventude irá evoluir no sentido da complexidade. CL Consumo: 2017-2020  
PVP: 14,50 € / 11°C

16,5

**CORTES DE CIMA 2015**  
*Regional Alentejano / Branco /  
Cortes de Cima*

Amarelo dourado. O nariz é elegante e revela notas amanteigadas, um floral adocicado e limão fresco. Na boca, é estruturado, sente-se a envolvimento da madeira numa textura sedutora, com algumas notas químicas, boa concentração de fruta e frescura final que o torna distinto. CL Consumo: 2017-2020  
PVP: 11,00€ / 11°C

16,5

**CORTES DE CIMA PINOT NOIR  
2014**  
*Regional Alentejano / Tinto /  
Cortes de Cima*

Rubi. O nariz é delicado, muito jovem, com ligeira resina, ameixa e algumas notas mais terrosas. A boca é também focada num registo de delicadeza, os taninos bem moldados, dando lugar ao protagonismo da acidez. É um vinho com carácter de Pinot Noir. CL Consumo: 2017-2021  
PVP: 27,00€ / 16°C

16,5

**HERDADE DO CEBOLAL CAIOS  
2015**  
*Península de Setúbal / Tinto /  
Herdade do Cebolal*

Intenso e carregado na cor, o aroma revela muita especiaria, tosta, alguns fumados, num fundo de bosque muito elegante. A boca é cheia, com taninos presentes e bom volume. O final é marcado por notas de barrica e lembranças de terra molhada. CL Consumo: 2017-2023  
PVP: 25,50 € / 16°C

16,5

**VICENTINO RESERVA 2015**  
*Regional Alentejano / Branco /  
Frupor*

Amarelo esverdeado. De nariz muito composto, com a madeira a equilibrar as notas mais vegetais. Sente-se alguma baunilha. A boca é estruturada e a madeira, sem excessos, convive com as notas de limão, maracujá e com o perfil vegetal. Termina muito fresco, longo e equilibrado. CL Consumo: 2017-2020  
PVP: 20,00 € / 11°C

16,5

**VICENTINO RESERVA 2015**  
*Regional Alentejano / Tinto /  
Frupor*

Rubi. Nariz perfumado, floral sem ser excessivo. A fruta é bonita, povoada por algumas notas fumadas e mentoladas. A boca revela-se ampla, com chá preto e taninos ainda abertos. Final longo, com alguma secura, acidez e elegantes notas apimentadas. CL Consumo: 2017-2023  
PVP: 20,00 € / 16°C

16

**CORTES DE CIMA SAUVIGNON  
BLANC 2016**  
*Regional Alentejano / Branco /  
Cortes de Cima*

De cor citrina, tem um nariz aromático e frutado, com um lado vegetal verde muito fresco e próprio da casta. A boca é focada, tem acidez vibrante, fruta e termina com uma mineralidade subtil e grande frescura. CL Consumo: 2017-2020  
PVP: 10,00 € / 11°C

16

**HERDADE DO CEBOLAL 1999**  
*Península de Setúbal / Branco /  
Herdade do Cebolal*

Cor carregada de chá. O nariz está evoluído, com notória oxidação e notas de frutos secos, alguma geleia, num estilo que lembra um destilado. A boca tem acidez alta, noz e um perfil muito seco. É um vinho especial, sério, que se revela um desafio para a mesa, quase como um Madeira Sercial. CL Consumo: 2017-2019  
PVP: 14,00 € / 11°C

16

**HERDADE DO CEBOLAL  
CASTELÃO BRANCO DE UVAS  
TINTAS 2015**  
*Península de Setúbal / Branco /  
Herdade do Cebolal*

Tons palha. É um vinho muito aromático e fresco, de carácter mais floral e menos frutado. É sedutor pela doçura no ataque e diferente pelo perfil vegetal verde, que lembra seiva e engaçó. Tem estrutura sólida e quase imaginamos a textura de algum tanino. CL Consumo: 2017-2020  
PVP: 12,50 € / 11°C

16

**VICENTINO 2015**  
*Regional Alentejano / Rosé /  
Frupor*

Cor acobreada clara. O nariz é discreto, com carácter frutado. A boca é insinuante, vibrante e muito fresca, com notas de morangos e ligeiro salgado no final. Seco, fresco. Um belo rosé. CL Consumo: 2017-2019  
PVP: 10,00 € / 11°C



16

**VICENTINO PINOT NOIR 2015**

*Regional Alentejano / Tinto / Frupor*

Rubi com alguma transparência. O nariz é elegante e não desvirtua a casta, com cereja, chá e ligeiro gengibre. A boca é muito interessante, com textura, notando-se algumas notas mais verdes de engaçó. O final relembra-nos os taninos um pouco verdes e revela uma salinidade muito bonita. CL Consumo: 2017-2021  
PVP: 30,00 € / 16°C

16

**VICENTINO SAUVIGNON BLANC 2014**

*Regional Alentejano / Branco / Frupor*

Amarelo claro citrino. Tem uma personalidade muito forte, marcada por aromas de pimentos, de fumados e algumas líchias. Na boca, continuam as mesmas notas de pimentos, tosta, alguma salinidade e frescura marcante. É um vinho diferente, com tensão e carácter. CL Consumo: 2017-2019  
PVP: 10,00 € / 11°C

15,5

**CHAMINÉ 2015**

*Regional Alentejano / Branco / Cortes de Cima*

A sua cor é amarelo luminoso. No nariz predominam as ervas aromáticas e alguma lima. É limpo e fresco, com a boca muito completa e descontraída. Termina com acidez e fruta. CL Consumo: 2017-2019  
PVP: 5,00 € / 11°C

15,5

**HERDADE DO CEBOLAL RESERVA 2015**

*Península de Setúbal / Tinto / Herdade do Cebolal*

Rubi. O nariz apresenta algum volátil, com aromas de resina e bosque, tudo um pouco fechado. Na boca, sente-se acidez intensa, frescura e textura de taninos. Termina com a projeção de algumas notas mais tostadas. CL Consumo: 2017-2022  
PVP: 10,00 € / 16°C

15,5

**VICENTINO COLHEITA 2015**

*Regional Alentejano / Branco / Frupor*

Amarelo pálido. O aroma é marcado pelo lado mais floral, por notas tropicais e algumas notas verdes. A boca é direta e alegre, com acidez alta e ligeira gordura que a desafia. O final é agradável, com secura e vegetal verde. CL Consumo: 2017-2019  
PVP: 8,00 € / 11°C

15,5

**VICENTINO SAUVIGNON BLANC 2015**

*Regional Alentejano / Branco / Frupor*

Amarelo claro, com laivos esverdeados. O nariz é muito fiel à casta, com notas de relva, espargos e maracujá. É direto no aroma e também na boca, muito limpo, com perfil fresco, varietal, quase didático. CL Consumo: 2017-2019  
PVP: 10,00 € / 11°C

15,5

**VICENTINO COLHEITA 2015**

*Reg. Alentejano / Tinto / Frupor*

Rubi. Aroma com pimenta preta e ameixa passa com alguma doçura. Na boca, tem boa textura, sem qualquer agressividade. A madeira está muito bem neste vinho versátil, redondo, de acidez viva e bom final. CL Consumo: 2017-2021  
PVP: 8,00 € / 16°C

A casta Alvarinho conquistou, por direito próprio, um lugar muito especial, de destaque entre os vinhos portugueses. O berço, na sub-região de Monção e Melgaço, continua a ser privilegiado para a elaboração dos exemplares mais cristalinos, os que revelam a casta de modo mais puro. É a grande conclusão que retiramos desta prova temática, que reuniu um total de 48 amostras de todo o país.

texto Nuno Guedes Vaz Pires · painel de provas Célia Lourenço, José João Santos, Luis Costa e Nuno Guedes Vaz Pires



# PROVA DE ALVARINHOS

## ————— O tr(i)unfo da origem —————

A partir de 2020/21 será possível produzir Alvarinho com uvas forasteiras à sub-região de Monção e Melgaço. A decisão, anunciada no arranque do ano 2015, resultou de um acordo entre produtores da sub-região e a Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, tendo motivado discussões acasas durante alguns meses de negociação. E, apesar das contrapartidas estabelecidas (rotulagem específica para os vinhos da sub-região, obrigatoriedade de todos os lotes de Vinho Verde terem um mínimo de 51% de Alvarinho para usar o nome da casta com primazia no rótulo, entre outras), não houve unanimidade.

A casta Alvarinho é um património maior para a sub-região. Mais do que um cartão-de-visita, representa o prestígio de um vinho branco reconhecido pela generalidade dos consumidores, quase sempre pelos bons motivos. Não menos importante, a casta Alvarinho é, no histórico de anos, a mais bem paga aos viticultores portugueses. Um património, uma riqueza, mas nunca um exclusivo.

O que seria do mundo do vinho se o Cabernet Sauvignon ou o Chardonnay, só para citar dois exemplos maiores, se tivessem mantido como exclusivos de Bordéus e da Borgonha? Pois bem, apesar da globalização dessas castas, todos reconhecemos as características ímpares que ambas obtêm nos “terroirs” de origem. Esse, é o tr(i)unfo de Monção e Melgaço.

Sem preconceitos, a Revista de Vinhos – A Essência do Vinho desafiou os produtores de todo o país que estão a produzir Alvarinho a selecionar uma só referência de um vinho com pelo menos 85% da casta. De acordo com o prazo estabelecido para receção de amostras foram recebidas 48 referências: 25 da sub-região de Monção e Melgaço; 11 de outras sub-regiões dos Vinhos Verdes – vinhos Regional Minho e IG Minho; seis do Alentejo; três de Lisboa; uma do Douro; uma do Tejo; e uma da Península de Setúbal.

Provados às cegas, os vinhos confirmaram que a casta Alvarinho resulta em bons varietais. Como seria de esperar, os representantes mais fiéis foram, em larga maioria, os vinhos da sub-região – e essa será sempre uma carta que os produtores locais poderão jogar, a da autenticidade. Nos melhores exemplos, as notas de fruta tropical (maracujá, abacaxi, lichia)

integram-se bem com uma componente mais cítrica (de toranja e de lima), tendo por suporte uma acidez profunda e um toque de frescura granítica que eleva os vinhos a um patamar de muito boa qualidade. Todos, neste espetro, com o atributo suplementar de se apresentar como ótimos parceiros gastronómicos, em refeições mais leves ou mais condimentadas.

Um outro patamar de vinhos aposta, sobremaneira, na facilidade, propondo-se para um consumo descontraído e quotidiano. Frescura e fruta, sobretudo.

Com sinal menos positivo, alguns vinhos provados revelaram estar excessivamente marcados pela madeira e, outros, sobrecarregados por sensações de fruta de caroço (pêssego, damasco) ou um tropical mais acentuado (banana, manga, papaia).

***A Revista de Vinhos – A Essência do Vinho desafiou os produtores de todo o país que estão a produzir Alvarinho a selecionar uma só referência de um vinho com pelo menos 85% da casta. De acordo com o prazo estabelecido para receção de amostras foram recebidas 48 referências: 25 da sub-região de Monção e Melgaço; 11 de outras sub-regiões dos Vinhos Verdes – vinhos Regional Minho e IG Minho; seis do Alentejo; três de Lisboa; uma do Douro; uma do Tejo; e uma da Península de Setúbal.***

### AMIGOS DA CARTEIRA

O Alvarinho com nota mais elevada, já num patamar superior de 17 pontos em 20 possíveis, foi o Dom Ponciano 2016 (PVP, 9,50€, RE Vinhos), nativo das encostas de Paderne, Melgaço. Com uma muita boa performance, de 16,5 pontos, estiveram o Soalheiro Clássico 2016 (9,50€, Soalheiro Vinus, Melgaço), Poema Reserva 2014 (14,90€, Quinta do Louridal, Melgaço), VVB Alvarinho Deu La Deu 2015 (12€, Adega de Monção, Monção) e Quinta d’Amares Alvarinho 2016 (6€, Rendufe, Amares). Fora da extensa região dos Vinhos Verdes sublinhe-se a boa classificação, de 15 pontos, alcançada pelo Fiuza Estate Bottled Alvarinho 2016, do Tejo, e pelos alentejanos Senses Alvarinho 2015, Herdade das Servas Alvarinho 2015 e Cortes de Cima Alvarinho 2015.

Esclareça-se ainda que da quase meia centena de vinhos avaliados, dois obtiveram uma classificação inferior a 13 valores, motivo pelo qual não são mencionados neste trabalho (a Revista de Vinhos apenas publica notas de valor igual ou superior a 13 pontos).

Por fim, uma observação relacionada com os preços dos vinhos provados. De entre os PVP indicados pelos produtores, o mais elevado não chega aos 18€! Sem dúvida, uma excelente notícia para todos os consumidores, tanto mais que a maioria dos vinhos provados fica aquém dos 10€.

- 17** **DOM PONCIANO 2016**  
VINHO VERDE/ BRANCO/ RE VINHOS  
Amarelo limão. Muito elegante, com notas contidas de lima e de toranja. Tem até alguma folha de chá verde. Fresco, com estrutura bem competente, acidez presente e grande profundidade.  
**p.v.p. 9,50€**
- 
- 16,5** **ALVARINHO DEU LA DEU RESERVA 2015**  
VINHO VERDE/ BRANCO/ ADEGA DE MONÇÃO  
Amarelo limão. É elegante, não exuberante. Revela toranja e notas muito suaves de ananás e de maracujá. Fresco e bem integrado, num bailado de acidez e fruta, num bom final.  
**p.v.p. 12,00€**
- 
- 16,5** **POEMA RESERVA ALVARINHO 2014**  
VINHO VERDE/ BRANCO/ QUINTA DO LOURIDAL (POEMA)  
Amarelo limão. Aromas vegetais e de gramíneas, num registo de elegância, onde também há limão e um pouco de toranja. Muito boa acidez e frescura, nota granítica e quase metálica.  
**p.v.p. 14,90€**
- 
- 16,5** **QUINTA D'AMARES ALVARINHO 2016**  
REGIONAL MINHO/ BRANCO/ QUINTA DE AMARES  
Amarelo limão. Notas de flores brancas, de alguma líchia e um vegetal em fundo. Na boca tem volume devidamente seguro por uma acidez competente. Termina persistente.  
**p.v.p. 6,00€**
- 
- 16,5** **SOALHEIRO CLÁSSICO 2016**  
VINHO VERDE/ BRANCO/ SOALHEIRO VINUS  
Amarelo limão. Mais citrino do que tropical, com breve líchia e granito húmido. Muito bem focado, com acidez equilibrada e final bem conseguido.  
**p.v.p. 9,50€**
- 
- 16** **QUINTA DAS PEREIRINHAS ALVARINHO SUPERIOR 2016**  
VINHO VERDE/ BRANCO/ QUINTA DAS PEREIRINHAS ALVARINHO  
Amarelo limão. Muito fiel ao que um Alvarinho pode ser, com componente de flores brancas e um sublinhado de líchia e de ananás. Elegante e consistente, com final profundo e alguma pedernã.  
**p.v.p. 6,50€**
- 
- 16** **REGUEIRO ALVARINHO BARRICAS 2015**  
VINHO VERDE/ BRANCO/ QUINTA DO REGUEIRO  
Amarelo limão. Nariz de pêssego, damasco, líchia, alperce, ligeira rosa. A madeira está bem integrada, a fruta mantém-se até resultar num final feliz, muito fresco e bem conseguido.  
**p.v.p. 16,00€**
- 
- 16** **TAPADA DO MARQUÊS ALVARINHO 2016**  
VINHO VERDE/ BRANCO/ CAMPELO VINHOS  
Amarelo limão. Muito correto, com jasmim e lima. Na boca tem frescura e é, sobretudo, bastante elegante. Tem profundidade.  
**p.v.p. 6,50€**
- 
- 15,5** **ESTREIA ALVARINHO RESERVA 2015**  
VINHO VERDE/ BRANCO/ ADEGA COOPERATIVA PONTE DA BARCA  
Amarelo limão. De nariz contido, tem um perfume ligeiro de flores brancas, um pouco de líchia e folha de tomate. Na boca tem um perfil gastronómico, com mais polpa de fruta branca.  
**p.v.p. 5,99€**
- 
- 15,5** **PORTAL DO FIDALGO 2016**  
VINHO VERDE/ BRANCO/ PROVAM  
Verde limão. Nariz de flor de laranjeira, de nectarina e tangerina, líchia e breve maracujá. Nada está exagerado. Na boca é fresco e com acidez no ponto. Final bom.  
**p.v.p. 7,99€**
- 
- 15,5** **QUINTA DAS ALVAIANAS ALVARINHO BIOLÓGICO 2016**  
VINHO VERDE/ BRANCO/ ALVAIANAS  
Amarelo limão. Nariz elegante, com alguma lima, flores brancas, líchia. Tem acidez bem esculpida e um final algo vegetal mas bem agradável.  
**p.v.p. 9,50€**
- 
- 15,5** **QM VINHAS VELHAS ALVARINHO 2015**  
VINHO VERDE/ BRANCO/ QUINTAS DE MELGAÇO  
Verde limão. Aromas elegantes de flores brancas, de lima e de limão, de toranja. Na boca é sobretudo fresco, com nuances de pedra molhada.  
**p.v.p. 17,90€**
- 
- 15,5** **VALADOS DE MELGAÇO ALVARINHO RESERVA 2015**  
VINHO VERDE/ BRANCO/ VALADOS DE MELGAÇO  
Verde limão. Aromas de maracujá e de lima, de acácia e de folha de laranjeira. Na boca é fresco e com uma sensação granítica final.  
**p.v.p. 10,90€**
- 
- 15** **ALVARINHO MESSALA 2016**  
VINHO VERDE/ BRANCO/ GRANDE PORTO - MESSALA VINHOS  
Verde limão. Aromaticamente no ponto, com nariz de rosas, de líchia e de groselha. Tem frescura e acidez, com uma breve doçura em fundo. Prazeriteiro.  
**p.v.p. 6,99€**
- 
- 15** **AVELEDA RESERVA DA FAMÍLIA ALVARINHO 2015**  
IG MINHO/ BRANCO/ AVELEDA  
Amarelo limão. Aromas de tosta, apontamentos de líchia, polpa de uva branca. Mais fresco na boca, com definição e acidez conseguidas. Final bem agradável.  
**p.v.p. 9,99€**
- 
- 15** **BORGES ALVARINHO 2016**  
VINHO VERDE/ BRANCO/ VINHOS BORGES  
Amarelo limão. Revela ameixa branca, lima, maracujá. Na boca alia cremosidade à tropicalidade, revelando uma frescura final que o ajuda.  
**p.v.p. 8,99€**

**15** **CORTES DE CIMA 2015**  
ALENTEJO/ BRANCO/ CORTES DE CIMA  
Dourado. Notas de tostados, de banana, de damasco e de coco. Registo doce, com madeira igualmente vincada e uma acidez que o ajuda a amparar tudo.  
**p.v.p. 10,00€**

**15** **DOM DIOGO ALVARINHO 2016**  
REGIONAL MINHO/ BRANCO/ QUINTA DA RAZA  
Verde limão. Aromas de banana seca, de maracujá e de lima. Com frescura e uma acidez afirmativa, mostra uma componente mais vegetal no final.  
**p.v.p. 7,45€**

**15** **ENCOSTA DA CAPELA RESERVA 2016**  
VINHO VERDE/ BRANCO/ JOSÉ MANUEL FERNANDES  
Amarelo limão. Muito aromático, com ananás, maracujá, lúchia e rosas. Tem bastante frescura, mantém a componente frutada e é bastante indicado para finais de tarde solarengos.  
**p.v.p. 7,50€**

**15** **HERDADE DAS SERVAS ALVARINHO 2015**  
ALENTEJO/ BRANCO/ HERDADE DAS SERVAS  
Dourado. Fumados e crémé brulé, lúchia. Alguma doçura na boca, sensação de mel e uma frescura final que ajuda a tudo.  
**p.v.p. 12,00€**

**15** **FIUZA ESTATE BOTTLED ALVARINHO 2016**  
TEJO/ BRANCO/ FIUZA & BRIGHT  
Amarelo limão. Nota de madressilva, de ameixa branca e de lima. Mais incisivo na boca, com acidez vincada e um final bem agradável, em registo de frescura.  
**p.v.p. 6,50€**

**15** **JOÃO PORTUGAL RAMOS ALVARINHO 2016**  
VINHO VERDE/ BRANCO/ VILA SANTA  
Amarelo limão. Nariz de banana da Madeira, manteiga, baunilha, tília, nectarina. Fundo ligeiramente fumado. Fresco e fácil de beber, com acidez correta.  
**p.v.p. 9,99€**

**15** **QUINTA DA CALÇADA ALVARINHO 2016**  
REGIONAL MINHO/ BRANCO/ AGRIMOTA - QUINTA DA CALÇADA  
Verde limão. Nariz de lima e de raspa de limão. Leve e fresco, de ataque ligeiramente doce, a lembrar clementina. Final agradável para um consumo descontraído.  
**p.v.p. 7,99€**

**15** **QUINTA DO MASCANHO COLHEITA 2016**  
VINHO VERDE/ BRANCO/ CEIVINHAS, SOC. VIT.  
Verde limão. Muito bem feito, direto, com raspa de limão, limão, groselha verde. Num registo fácil e sedutor, é elegante, fresco e com acidez no ponto correto.  
**p.v.p. 6,95€**

**15** **QUINTA DE SANTIAGO 2016**  
VINHO VERDE/ BRANCO/ NENÚFAR REAL  
Amarelo limão. Tem flores brancas e breves rosas, alguma lima e lúchia. Leve e elegante, combina frescura, alguma doçura e facilidade de prova.  
**p.v.p. 9,90€**

**15** **REGUENGO DE MELGAÇO 2016**  
VINHO VERDE/ BRANCO/ HOTEL REGUENGO DE MELGAÇO  
Amarelo limão. Bem aromático, na esfera das frutas tropicais - ananás, maracujá, lúchia. Equilibrado e direto, bem feito.  
**p.v.p. 9,50€**

**15** **SENSES ALVARINHO 2015**  
ALENTEJO/ BRANCO/ ADEGA DE BORBA  
Amarelo limão. Notas de balsâmicos, ligeiro apertado, lima, melão maduro. Na boca tem volume e deixa um curioso final de maçã verde.  
**p.v.p. 5,49€**

**15** **SOLAR DAS BOUÇAS ALVARINHO 2015**  
VINHO VERDE/ BRANCO/ SOLAR DAS BOUÇAS  
Amarelo limão. Apresenta-se com alguma madressilva, toranja, lima e limão. Na boca tem frescura e um pouco de lúchia mas, sobretudo, uma acidez bem conseguida e um final granítico.  
**p.v.p. 6,00€**



## Classificações totais

17	<b>DOM PONCIANO</b>	RE Vinhos	Vinho Verde (Monção e Melgaço)	2016	9,50€
16,5	<b>ALVARINHO DEU LA DEU RESERVA</b>	Adega de Monção	Vinho Verde (Monção e Melgaço)	2015	12,00€
16,5	<b>POEMA RESERVA ALVARINHO</b>	Quinta do Louridal ( Poema)	Vinho Verde (Monção e Melgaço)	2014	14,90€
16,5	<b>QUINTA D'AMARES ALVARINHO</b>	Quinta de Amares	Regional Minho	2016	6,00€
16,5	<b>SOALHEIRO CLÁSSICO</b>	Soalheiro Vinus	Vinho Verde (Monção e Melgaço)	2016	9,50€
16	<b>QTA. DAS PEREIRINHAS - ALVARINHO SUPERIOR</b>	Quinta das Pereirinhas Alvarinho	Vinho Verde (Monção e Melgaço)	2016	6,50€
16	<b>REGUEIRO ALVARINHO BARRICAS</b>	Quinta do Regueiro	Vinho Verde (Monção e Melgaço)	2015	16,00€
16	<b>TAPADA DO MARQUÊS ALVARINHO</b>	Campelo Vinhos	Vinho Verde (Monção e Melgaço)	2016	6,50€
15,5	<b>ESTREIA ALVARINHO RESERVA</b>	Adega Cooperativa Ponte da Barca	Vinho Verde (Monção e Melgaço)	2015	5,99€
15,5	<b>PORTAL DO FIDALGO</b>	Provam	Vinho Verde (Monção e Melgaço)	2016	7,99€
15,5	<b>QM VINHAS VELHAS ALVARINHO</b>	Quintas de Melgaço	Vinho Verde (Monção e Melgaço)	2015	17,90€
15,5	<b>QUINTA DAS ALVAIANAS ALVARINHO (BIOLÓGICO)</b>	Alvaianas	Vinho Verde (Monção e Melgaço)	2016	9,50€
15,5	<b>VALADOS DE MELGAÇO ALVARINHO RESERVA</b>	Valados de Melgaço (Artur Meleiro)	Vinho Verde (Monção e Melgaço)	2015	10,90€
15	<b>ALVARINHO MESSALA</b>	Grande Porto - Messala Vinhos	Vinho Verde (Monção e Melgaço)	2016	6,99€
15	<b>AVELEDA RESERVA DA FAMÍLIA ALVARINHO</b>	Aveleda	IG Minho	2015	9,99€
15	<b>BORGES ALVARINHO</b>	Vinhos Borges	Vinho Verde (Monção e Melgaço)	2016	8,99€
15	<b>CORTES DE CIMA</b>	Cortes de Cima	Alentejo	2015	10,00€
15	<b>DOM DIOGO ALVARINHO</b>	Quinta da Raza	Regional Minho	2016	7,45€
15	<b>ENCOSTA DA CAPELA RESERVA</b>	José Manuel Fernandes	Vinho Verde (Monção e Melgaço)	2016	7,50€
15	<b>FIUZA ESTATE BOTTLED ALVARINHO</b>	Fiuza & Bright	Tejo	2016	6,50€
15	<b>HERDADE DAS SERVAS ALVARINHO</b>	Herdade das Servas	Alentejo	2015	12,00€
15	<b>JOÃO PORTUGAL RAMOS ALVARINHO</b>	Vila Santa	Vinho Verde (Monção e Melgaço)	2016	9,99€
15	<b>QUINTA DA CALÇADA ALVARINHO</b>	Agrimota - Quinta da Calçada	Regional Minho	2016	7,99€
15	<b>QUINTA DO MASCANHO COLHEITA</b>	Ceivinhas	Vinho Verde (Monção e Melgaço)	2016	6,95€
15	<b>QUINTA DE SANTIAGO</b>	Nenúfar Real	Vinho Verde (Monção e Melgaço)	2016	9,90€
15	<b>REGUENGO DE MELGAÇO</b>	Hotel ReguenGO de Melgaço	Vinho Verde (Monção e Melgaço)	2016	9,50€
15	<b>SENSES ALVARINHO</b>	Adega de Borba	Alentejo	2015	5,49€
15	<b>SOLAR DAS BOUÇAS ALVARINHO</b>	Solar das Bouças	Vinho Verde ( Sub-região do Cávado)	2015	6,00€
14,5	<b>ADEGA MÃE ALVARINHO</b>	Adega Mãe	Lisboa	2015	8,45€
14,5	<b>CASA DE COMPOSTELA ALVARINHO</b>	Casa Agricola de Compostela	Regional Minho	2016	4,12€
14,5	<b>CASA DOS CANHOTOS ESCOLHA ALVARINHO</b>	Casa dos Canhotos	Vinho Verde (Monção e Melgaço)	2016	9,90€
14,5	<b>CASA SANTA EULÁLIA SUPERIOR ALVARINHO</b>	Casa Santa Eulália	Regional Minho	2016	7,80€
14,5	<b>CURVOS ALVARINHO</b>	Quinta dos Curvos	Regional Minho	2016	5,80€
14,5	<b>QUINTA DA LIXA ALVARINHO</b>	Quinta da lixa	Regional Minho	2015	13,50€
14,5	<b>QUINTA DE CIDRÔ ALVARINHO</b>	Quinta de Cidrô / Real C. Velha	Douro	2015	9,00€
14,5	<b>TERRAS DE REAL</b>	Leonor da Conceição Rodrigues	Vinho Verde (Monção e Melgaço)	2016	6,00€
14	<b>CASA ERMELINDA FREITAS ALVARINHO</b>	Casa Ermelinda Freitas	P. de Setúbal	2015	9,99€
14	<b>CSL ALVARINHO</b>	Casa Santos Lima	Lisboa	2016	4,00€
14	<b>DOM SALVADOR ALVARINHO 2016</b>	Vinhos Dom Salvador	Vinho Verde (Monção e Melgaço)	2016	5,50€
14	<b>ENCOSTA DA CABANA ALVARINHO ( BIOLÓGICO)</b>	Abílio José Pires	Vinho Verde (Monção e Melgaço)	2016	7,50€
14	<b>GÁUDIO</b>	Ribafreixo	Alentejo	2016	6,44€
14	<b>MONTE DA RAVASQUEIRA</b>	Monte da Ravasqueira	Alentejo	2015	14,00€
14	<b>PLUMA ALVARINHO RESERVA</b>	Casa de Vila Verde	Regional Minho	2015	8,50€
14	<b>QUINTA DE SANT'ANA ALVARINHO</b>	Quinta de Sant'Ana	Lisboa	2015	13,00€
14	<b>TERRAS D'ALTER ALVARINHO</b>	Terras d'Alter	Alentejo	2015	9,00€
13	<b>REBOUÇA ALVARINHO</b>	Luis Euclides Fernandes Rodrigues	Vinho Verde (Monção e Melgaço)	2016	9,95€

APÓS MAIS UM ANO  
A APURAR SABORES  
FELICITAMOS  
OS VENCEDORES  
DE 2016





# CASA DE SANTAR

*Nobreza e altivez*

Emblema do Dão, na Casa de Santar respiram-se ventos de mudança. Novos lançamentos reforçam a aposta na criação de uma imagem de prestígio e de exclusividade, com vinhos que procuram refletir história e "terroir", capazes ainda de desafiar os ditames do tempo.

texto Luís Costa · fotos Ricardo Garrido



A paisagem não engana. É aqui o nosso destino. Do lado direito da imensa reta que nos leva até Nelas, vindos de Viseu, surge um manto de vinhedos que é raro vermos no Dão. Por estas paragens não há outra igual. É mesmo a maior vinha contínua da região, com mais de 100 hectares. São os vinhedos de Santar, da Casa de Santar, caso único numa região vitivinícola que fundou os “terroirs” nas clareiras dos pinhais, nas pequenas porções de terreno que sobravam de outros plantios, de diferentes espécies vegetais.

A maior parcela de Santar é a Vinha dos Amores, uma encosta privilegiada em termos de solo e de exposição solar onde se localizam as melhores uvas de Encruzado e de Touriga Nacional. Antes da vinha, um cruzamento que nos leva até à adega, que fica mesmo no centro da vila, paredes-meias com a Casa de Santar, edifício brasonado historicamente ligado à produção de vinho cuja fundação remonta a finais do século XVIII.

Hoje no universo da Global Wines – que muitos ainda conhecem como Dão Sul – a produção de vinho na Casa de Santar conheceu um salto qualitativo nos últimos anos. Com efeito, nas décadas de 60 e 70, e também no início dos anos 80 do século passado, a Casa de Santar ainda vendia a produção de vinho a granel, primeiro à Carvalho, Ribeiro & Ferreira e, mais tarde, à Calém, que então comercializava o vinho sob a marca Conde de Santar. Foi apenas em meados da década de 80 que a família nobre da Casa de Santar decidiu começar a engarrafar os próprios vinhos. E só posteriormente é que surgiria a marca Casa de Santar, por incentivo da distribuidora Vinalda e de José Casais, em particular.

A equipa da Revista de Vinhos – A Essência do Vinho é recebida por Osvaldo Amado, o experimentado enólogo diretor da Global Wines (Cabriz, Casa de Santar, Paço dos Cunhas, Quinta do Encontro, Herdade Monte da Cal e Rio Sol, entre outras marcas e propriedades) e Rui Correia, diretor de marketing e vendas do grupo. O objetivo desta deslocação é fazermos uma prova de vinhos, brancos, tintos e um colheita tardia, mas o momento é naturalmente aproveitado para conversarmos também um pouco sobre a realidade e a história da Casa de Santar. Uma realidade agradavelmente marcada, na perspetiva da Global Wines e da Casa de Santar, por algo que Rui Correia faz questão de sublinhar: “O Dão é uma região demasiado exclusiva para

*Hoje no universo da Global Wines – que muitos ainda conhecem como Dão Sul – a produção de vinho na Casa de Santar conheceu um salto qualitativo nos últimos anos. Com efeito, nas décadas de 60 e 70, e também no início dos anos 80 do século passado, a Casa de Santar ainda vendia a produção de vinho a granel.*

estar nos segmentos baixos. Se somos líderes da região com um vinho de 4€, que é o caso de Cabriz, queremos também ser conhecidos e conotados com os topo de gama do nosso país através de um vinho que a câmara de provadores do Dão considerou ser o melhor de sempre desta região – o tinto Casa de Santar Nobre 2013. Trata-se de um vinho que temos a noção que vai evoluir bem e que daqui a muitos anos será lembrado como o primeiro vinho Nobre do Dão. E foi a Casa de Santar a consegui-lo”.

Na verdade, o ano de 2017 começou com essa boa notícia. A equipa de enologia liderada por Osvaldo Amado submeteu à aprovação da câmara de provadores da Comissão Vitivinícola Regional (CVR) do Dão um lote de 15 barricas selecionadas de um conjunto de 75 barricas novas e 25 de segundo uso – e esse lote foi aprovado como “Nobre”, a mais alta distinção regional, que requer a atribuição, no mínimo, de 90 pontos em 100 por parte dos provadores oficiais.

A designação existe há mais de 25 anos mas, como explicou Arlindo Cunha, o presidente da CVR Dão, a exigência burocrática contida na legislação criada para esta denominação de origem quase que impedia que fossem aprovados vinhos como “Nobre”. Porquê? Porque este qualificativo só podia ser atribuído por uma equipa especial de provadores. Há quatro anos, porém, a legislação foi alterada e as aprovações passaram a poder ser feitas pela câmara de provadores, que analisa todos os outros vinhos da região.

Mesmo assim, foi preciso esperar quatro anos até que surgissem os primeiros “Nobre” do Dão. Nos brancos, a distinção foi conseguida apenas pelo vinho Fonte do Ouro 2014, de Nuno Cancela de Abreu, e nos tintos pelo vinho de que estamos agora a falar: o Casa de Santar 2013. A importância deste momento foi de tal ordem que a Global Wines aproveitou a distinção para mudar a imagem da marca e reforçá-la com a introdução de dois novos vinhos “premium” no portefólio, que passarão a ser os topos de gama da Casa de Santar, tinto e branco, sempre que não haja “Nobre”: o Vinha dos Amores Touriga Nacional e o Vinha dos Amores Encruzado. Dois varietais das castas mais emblemáticas do Dão. O primeiro Vinha dos Amores Touriga Nacional é de 2011 e o Vinha dos Amores Encruzado de 2014.

Embora a aposta em vinhas de uma só casta tenha alguma tradição na Casa de Santar, não deixa de ser um risco fazê-lo com estas castas em concreto e em vinhos de um segmento alto. Vejamos a explicação do enólogo Osvaldo Amado: “Quisemos encontrar a diferenciação ao encarar o desafio de fazer vinhos com as castas mais emblemáticas da região. Temos na Casa de Santar um capital de confiança e de notoriedade que nos permite fazer isto. Claro que ir buscar a originalidade é sempre mais complicado... mas desafios como este são os melhores”. Ao que o diretor de marketing, Rui Correia, atalhou: “Fomos irreverentes, mas daqui a dez anos talvez reconheçam que fomos visionários, pois deste modo poderemos ver como evoluem em categorias superiores, no Dão, a Touriga Nacional e o Encruzado”.

Aliás, nesta visita à Casa de Santar pudemos confirmar a propalada capacidade dos vinhos daqui oriundos para evoluírem com enorme competência, afirmando-se duradouros e elegantes como poucos. É esse o caso do Reserva 1995, vermelho acastanhado, com aromas onde ainda persiste a fruta fresca, embora envolvida por uma elegante folha de tabaco e notas de cacau, um vinho que se exprime na boca com uma frescura surpreendente. Ou o fantástico Reserva 1974, com um nariz dominado pelos aromas balsâmicos e das especiarias, cuja prova de boca – com taninos elegantes, bela acidez e notas de café e tabaco – dá imenso prazer.

A nossa prova – e visita – à Casa de Santar não podia ter terminado de melhor maneira.



*A equipa de enologia liderada por Osvaldo Amado submeteu à aprovação da câmara de provadores da Comissão Vitivinícola Regional (CVR) do Dão um lote de 15 barricas selecionadas de um conjunto de 75 barricas novas e 25 de segundo uso - e esse lote foi aprovado como "Nobre", a mais alta distinção regional, que requer a atribuição, no mínimo, de 90 pontos em 100 por parte dos provadores oficiais.*

**18,5****CASA DE SANTAR NOBRE 2013***Dão / Tinto / Global Wines*

Granada com laivos violáceos. Notas de fruta silvestre madura e florais, de violeta. Aromas de bosque. Madeira discreta e envolvente. A boca é sedosa e elegante, com uma doçura muito subtil de geleia. Vinho complexo e sedutor. Dará mais prazer dentro de dois ou três anos. Mas durará muitos mais. LC  
Consumo: 2017-2025  
PVP: 60€ / 16°C

**17,5****CASA DE SANTAR VINHA DOS AMORES 2011***Dão / Tinto / Global Wines*

Cor púrpura. Aromas complexos de fruta vermelha, intensamente fresca. Notas de violeta, flores secas, aromas de floresta. A boca é enorme mas elegante com uma acidez irrepreensível. O vinho perdura, perdura, perdura... e desaparece muito lentamente num quadro de enorme prazer. LC  
Consumo: 2017-2023  
PVP: 24,90€ / 16°C

**17,5****CASA DE SANTAR VINHA DOS AMORES 2014***Dão / Branco / Global Wines*

Amarelo com laivos esverdeados. Aromas complexos a damasco, maçã bravo de Esmolfe, frutos secos e alguma padaria. Na boca, muito envolvente e com boa persistência, sobressai a frescura da componente vegetal e uma acidez viva que confere equilíbrio e elegância. LC  
Consumo: 2017-2020  
PVP: 24,90€ / 11°C

**17****CASA DE SANTAR RESERVA 2012***Dão / Tinto / Global Wines*

Cor púrpura com rebordo violeta. Nariz muito floral e com presença forte de fruta fresca envolvida em notas vegetais (pimentão verde) e alguma especiaria (alcaçuz). Boca volumosa e complexa. Bela acidez. Notas de cedro, caruma e baunilha discreta. Vinho sedoso e elegante. LC  
Consumo: 2017-2020  
PVP: 12€ / 16°C

**16,5****OUTONO DE SANTAR COLHEITA TARDIA 2012***Dão / Col. Tardia / Global W.*

Uma boa notícia: preparem-se para mudar de opinião todos aqueles que não ficaram entusiasmados com a anterior edição deste colheita tardia. Muito mais interessante que o congénere de 2011, é amplo e equilibrado, com notas de mel e frutos secos temperadas por uma acidez competente. LC  
Consumo: 2017-2020  
PVP: não disponível / 6°C

**16****CASA DE SANTAR RESERVA 2015***Dão / Branco / Global Wines*

Fermentou e estagiou em madeira, o que se percebe desde logo no nariz. Mas por boas razões, pois os balsâmicos daí resultantes acentuaram notas frutadas de damasco, nectarina e ameixa rainha Cláudia. Um branco ao estilo clássico do Dão. LC  
Consumo: 2017-2020  
PVP: 9,90€ / 11°C

**16****CASA DE SANTAR 2014***Dão / Tinto / Global Wines*

Cor púrpura. Nariz floral de violeta e laivos de jasmim, com notas frutadas e muito agradáveis de framboesa madura, cereja preta e amora. Na prova de boca revela-se a personalidade dos tintos do Dão, com aromas de pinhal, pinha e caruma, que dão enorme frescura ao conjunto. LC  
Consumo: 2017-2019  
PVP: 6,49€ / 16°C

**15,5****CASA DE SANTAR COLHEITA 2015***Dão / Branco / Global Wines*

Amarelo palha. Tem um nariz fresco, em que domina a fruta de polpa branca. Na boca revela toque vegetal e boa acidez. Vinho equilibrado, de prazer imediato. LC  
Consumo: 2017-2018  
PVP: 5,49€ / 11°C



EST. 1865  
**Peterson**  
OF DUBLIN



# CASA HAVANEZA

DESDE 1864

Premium Cigars, Smoker Accessories and Gift

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

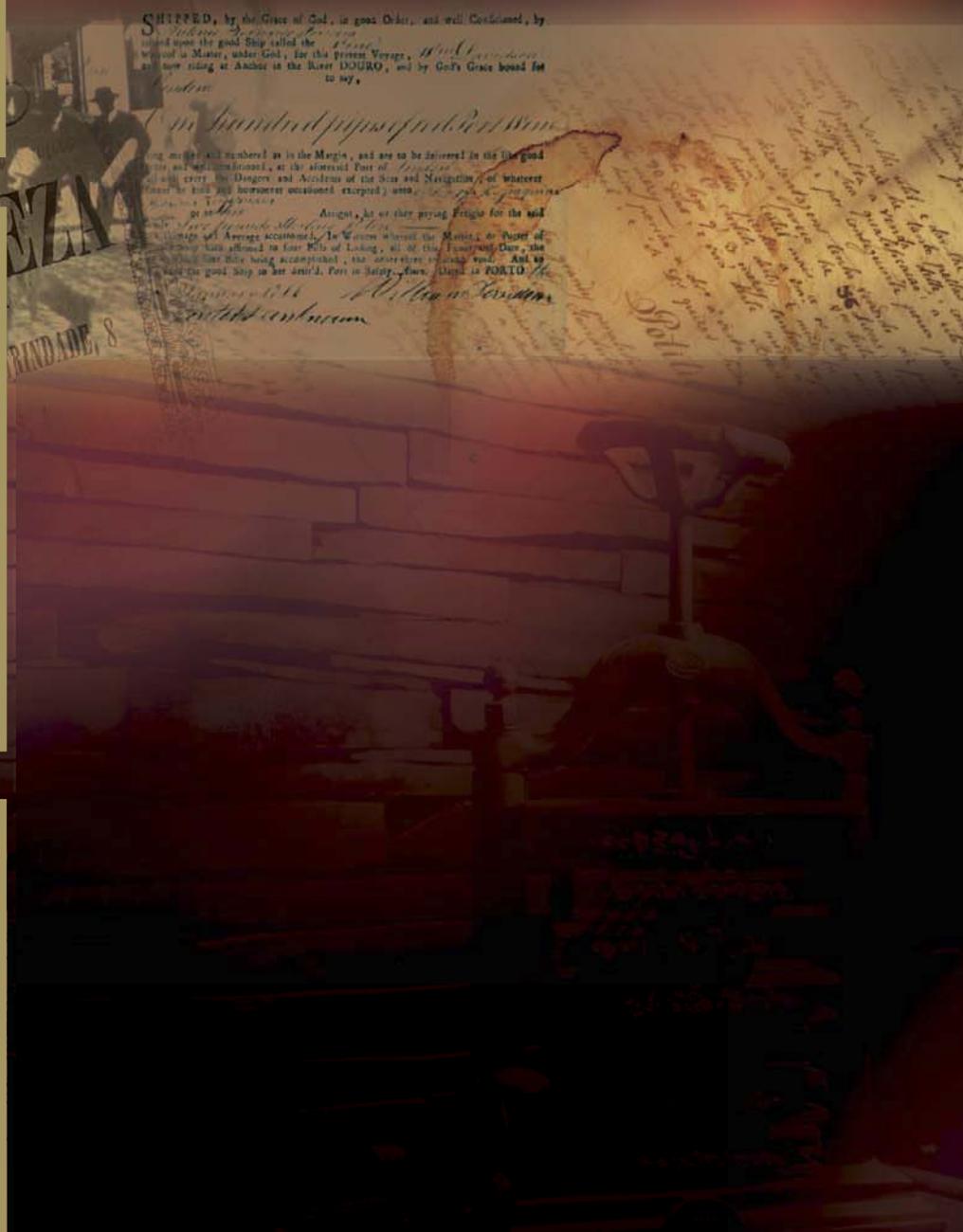
[ch@casahavaneza.com](mailto:ch@casahavaneza.com) | [www.casahavaneza.com](http://www.casahavaneza.com)



*S.T. Dupont*  
PARIS  
MAÎTRE ORFÈVRE, LAQUEUR & MALLIETIER DEPUIS 1872



**adorini**



SHIPPED, by the Grace of God, in good Order, and well Conditioned, by  
the good Ship called the *Sancti Spiritus*,  
under the Command of Master, under God, for the present Voyage, *Sancti Spiritus*,  
and now riding at Anchor in the River DOURO, and by God's Grace bound for  
to say,

*Sancti Spiritus*  
in hundred pipes of Port Wine  
and numbered as in the Margin, and are to be delivered in the good  
order and well conditioned, at the aforesaid Port of *Sancti Spiritus*,  
and every the Dangers and Accidents of the Seas and Navigation, of whatever  
kind be and howsoever occasioned, excepted unto  
the said *Sancti Spiritus*  
Except, for or other paying Freight for the said  
Wares and Average occasions, the Wares named the *Sancti Spiritus* of  
Port Wine, shall remain in four Bills of Lading, all of the Tenor and Date, the  
first Bill of Lading being accompanied, and accompanied by a Bill of Lading, and  
the good Ship in her arrival, Port in *Sancti Spiritus*, bound in PORTO  
the 14th of *Sancti Spiritus*  
Witness my hand  
at *Sancti Spiritus*



# VINHOS DO PORTO DE SONHO

*Provas raras com vinhos exclusivos*



No Porto e em Sintra, duas provas com vinhos do Porto raros, vários do século XIX, elevaram a perceção do que pode ser um vinho a uma dimensão superlativa. Torna-se difícil transpor para palavras as emoções que estes vinhos geram, mas seria um ato demasiado egoísta não o tentar fazer. Tentemos, então.

textos Célia Lourenço e José João Santos ·  
fotos Fabrice Demoulin e D.R.



## BIBLIOTECA DE VINHOS ... ou uma espécie de quintessência

Não é fácil uma sala com mais de meia centena de almas habitualmente críticas acerca de tudo o que mexe estar quieta e ficar boquiaberta, com sorriso rasgado, de orelha a orelha, como que não acreditando no que estava ali mesmo a vivenciar. Máquinas fotográficas e câmaras de smartphones em constante movimento. Silêncios intercalados com bruaás, consoante o ritmo de serviço de cada vinho ou o relatar do historial de cada líquido que chegava ao copo. Dominavam os tons âmbar e acastanhados. O perfume de mel e de frutos secos tornar-se-ia cada vez mais intenso, numa sala com um carisma especial, que naquela manhã haveria de se tornar ainda mais envolvente.

Estamos na biblioteca do singular edifício do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP), na Rua Ferreira Borges, centro histórico da Invicta, horizonte de rio e das caves de Gaia, paredes meias com o emblemático Palácio da Bolsa. “Vinhos do Porto de Sonho” fora o título escolhido para esta prova, inserida na programação oficial da 14ª edição do evento “Essência do Vinho - Porto”, exclusivamente dirigida a jornalistas, sommeliers e líderes de opinião convidados, de 12 nacionalidades distintas, que no dia anterior haviam provado e selecionado o “TOP 10 Vinhos Portugueses” - prova com júri internacional que se realiza a cada edição da “principal experiência

do vinho em Portugal”, no Salão Árabe do Palácio da Bolsa.

O cicerone, Bento Amaral, diretor técnico do IVDP, dava as boas-vindas e vincava a excecionalidade do momento. O objetivo passava por demonstrar aos “opinion makers” internacionais um dos mais exclusivos lados relacionados com o Vinho do Porto, testemunhos ainda hoje bem vivos que ajudam a perceber por que razão o Porto é o mais célebre e notável fortificado do mundo. A palavra “vivo” tem um peso acrescido se tivermos em consideração que boa parte dos vinhos era do século XIX.

Diante da plateia, representantes das casas produtoras dos vinhos em prova. Uma forma suplementar de homenagem, com a incomparável vantagem de, logo ali, detalharem-se curiosidades acerca do que haveria de chegar ao copo.

O primeiro vinho elevou, muito, o patamar e as expectativas. O Ramos Pinto Tawny 40 Anos é um vinho fenomenal, um tributo muito bem conseguido a João Nicolau de Almeida, enólogo e ex-administrador da empresa, que ao fim de quatro décadas de dedicação optou pela reforma mas sem ficar quieto, ajudando agora os filhos Mateus, Mafalda e João no projeto familiar da Quinta do Monte Xisto, no Douro Superior.

Este Tawny tem cor aloirada, com centro cor de mel, cheira a figo, a geleia e a marmelo. É ainda senhor de muita frescura e na boca apresenta-nos memórias de mel, de noz, de figo e de sedutora casca de laranja. É perigosamente delicioso, de final longo



BENTO AMARAL, DIRETOR TÉCNICO IVDP

*Dominavam os tons âmbar e acastanhados. O perfume de mel e de frutos secos tornar-se-ia cada vez mais intenso, numa sala com um carisma especial, que naquela manhã haveria de se tornar ainda mais envolvente.*



e demorado, revelando-se um lote muito bem feito. Vale cada um dos 320€ de PVP e se foi pensado para um momento especial de celebração prová-lo é, por si só, celebrar.

A equipa de sala trazia-nos para o copo o Taylor's Single Harvest 1967 (PVP, 2.800€), um Porto "de um ano incrível", como sublinhou o enólogo da Fladgate Partnership, David Guimaraens. Outro aloirado, com nariz marcado pelo fruto seco - noz, amêndoa, figo -, pela fruta cristalizada e por uma agradável nuance de melaço. Tem, apesar de tudo, uma doçura equilibrada, sendo que quase sentimos a textura da geleia de marmelo e do mel. O segredo deste vinho é a acidez pujante, que eleva o final para a esfera dos minutos, deixando uma curiosa sensação salina no derradeiro trago. É um grande vinho!

Terceiro vinho, um bem curioso Quinta das Lamelas Branco 4 Gerações, muito velho, em que a maioria dos vinhos que participou no lote final foi de 1935. Tem igualmente cor aloirada, menos acentuada que os dois anteriores. Desde logo lhe pressentimos uma certa tropicalidade, rapidamente justificada pelo facto de ter envelhecido em madeira de castanho. Soma algum verniz, noz e fruta caramelizada na componente aromática. Mais importante que tudo, vicia. A doçura é frutada, a sensação de tangerina (sim, tangerina!) é bem presente, há tâmaras e uma acidez no ponto que transporta a frescura para uma outra dimensão. Um Porto Branco genial, com PVP unitário de 900€.

Calma. Ainda não chegamos a meio desta prova...

No alinhamento seguiu-se o Kopke 375 Anniversary Special Edition Porto Colheita 1940, representado na sala por Tânia Branco de Oliveira, da Sogevinus, grupo em muito responsável pela redescoberta dos Porto Colheita. Aloirado, com notas de caramelo e de doce de laranja, noz e frutos caramelizados. É bem mais fresco do que o nariz poderia antecipar, com uma acidez vibrante que desperta os sentidos. Há apontamentos de mel e de geleia e uma frescura final que teima dar asas ao prolongamento deste Kopke, com PVP de 800€.

O admirável mundo do Vinho do Porto não parava de surpreender a audiência. Na linha de partida estava agora o Graham's 90 Anos Very Old Tawny (PVP, 1.130€), entrando a terreiro com o mais carregado dos tons aloirados. Nariz elegante, onde os frutos secos surgem embalados por um fundo caramelizado e de mel. Tem uma profundidade notável, com as sensações de mel a encaixarem-se como que um puzzle num certo caramelizado de fruta bem vivaz. O final é bem longo.

Na reta final, três vinhos não menos sublimes. O São Leonardo Very Old Tawny 1895 (PVP, 1.400€) surge com cor carregada, acastanhada. Os aromas levam-nos ao aplaudido vinagrinho, ao verniz, ao petróleo, à geleia de frutas e ao mel. É francamente doce, com um perfil bem distinto de todos os anteriores, mas embora mais rústico não deixa de ser menos comovente. Está envelhecido, é um facto,

mas não está velho e muito menos sepultado, tendo pergaminhos de estrutura que lhe permitirão continuar a evoluir por mais uns bons anos, sem sobressalto.

Entrando mais a fundo no século XIX, o Quinta do Vallado ABF Very Old Tawny Porto 1888, engarrafado em 2016 para celebrar os 300 anos da emblemática Quinta do Vallado, sendo as iniciais de António Bernardo Ferreira (ABF), que esteve na origem da aquisição da propriedade para a família. Aloirado com bordo quase esverdeado, nariz de uva passa, figo, bolo inglês, noz, fruta caramelizada, mel e aquela nota sedutora de vinagrinho. Extremamente suave, tem uma acidez gigante, que disfarça os quase 300 gramas de açúcar. Com PVP em torno dos 3.500€, apesar de muito concentrado tem uma elegância singular, uma pose absolutamente deslumbrante, apenas ao alcance... de um vinho de sonho!

A fechar, o Real Companhia Velha Memories Very Old Tawny Porto 1867 (PVP, 2.750€). Aloirado brilhante, com aromas de citrinos caramelizados, de figo, de uva passa e de amêndoa. Quente, muito quente, é um vinho lançado em 2016 para celebrar os 260 anos da Real Companhia Velha, inicialmente a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro.

*Mais importante do que uma qualquer pontuação, vive-se a experiência única de contactar com vinhos que são história líquida, álbuns concentrados de memórias. “No mundo inteiro, não há muitas oportunidades para fazer provas com vinhos tão históricos”, lembra David Guimaraens.*

E voltemos ao cicerone. “Quando um destes vinhos nos aparece na câmara de provadores dizemos que foi encontrada mais uma pérola no Douro”, enfatiza Bento Amaral. Preciosidades, jóias, tesouros... Francisco Ferreira, produtor da Quinta do Vallado, ofereceu a garrafa número 1 do

ABF ao filho, também António, de 6 anos. Explicou-lhe rapidamente o vinho e sublinhou que era muito raro e caro, que teria que esperar muitos anos para abrir a garrafa. Desarmante, como só os nossos filhos conseguem ser, António interpelou o pai Francisco, questionando-o sobre quantas playstation poderia adquirir se vendesse desde já a garrafa. O progenitor brinca com o episódio, mas de imediato reforça que “nesta prova, estamos perante vinhos de 19 pontos para cima”.

Mais importante do que uma qualquer pontuação, vive-se a experiência única de contactar com vinhos que são história líquida, álbuns concentrados de memórias. “No mundo inteiro, não há muitas oportunidades para fazer provas com vinhos tão históricos”, lembra David Guimaraens. Um sonho que Portugal (e o Douro em particular) tornou possível. JJS



## “PORTO EXTRAVAGANZA”

### Tempo, idade, erudição

“Cruges disse que o que lhe estava a apetecer muito era Seteais; e a manteiga fresca.” É impossível não voltar a Eça quando se fala de Sintra. Não só pela carga de romantismo que enquadra o realismo dos romances, como pela presença naquela que sempre foi uma terra inspiradora de poetas e criadores. E porque me lembrei de Cruges, personagem de “Os Maias”, e da deliciosa passagem por Sintra com Carlos da Maia?... Exatamente porque foi no Palácio de Seteais que teve lugar a 4ª edição do “Porto Extravaganza”, prova de Vinho do Porto organizada por Paulo Cruz e pelo “Bar do Binho” que, bem no centro histórico da vila de Sintra, é reconhecidamente uma das grandes lojas portuguesas, com uma dedicação inabalável e inexcusável ao Vinho do Porto.

A história destas provas extravagantes teve início em 2000, seguindo-se 2001 e 2005. Nestas três primeiras edições, as sessões tinham lugar no Palácio Valenças e o jantar acontecia no histórico Lawrence’s (precisamente onde Eça pernoitava e alimentava longas tertúlias com Ramalho Ortigão, Bulhão Pato, Camilo e Alexandre Herculano). O conceito nasceu com a ideia de organizar provas únicas, deslumbrantes pela raridade dos vinhos, mas também imperdíveis pelo enquadramento humano de cada um dos Portos apresentados. Paulo Cruz procurou concretizar provas a que Portugal não estava habituado. Cada uma destas “extravagâncias” poderia facilmente acontecer em Londres, mas não na improvável Sintra. A verdade é que Sintra foi palco de dias tão extraordinários que ainda hoje perduram na memória de quem por lá passou.

Seguiu-se um longo interregno até que agora, passados 12 anos, surge mais um “Porto Extravaganza”. Desta feita em Seteais. E o “cartaz” não podia ser mais apelativo, com três dias intensos e nomes que não deixam dúvidas: Dirk Niepoort, com Garrafeiras de 1931 a 1977, a família Symington, com três séculos de Porto, e Bento Amaral, o diretor técnico do IVDP, com Vinhos do Porto e Vinhos Finos do Douro do século XIX, em harmonizações com chocolates do mestre chocolateiro Francisco Siopa. Roubando as palavras a Kiko Martins, parece que vamos “comer o mundo”!

Num sábado, os copos encheram-se de histórias da família Symington, com 135 anos de Porto distribuídos entre Vintage e Colheita. Ainda antes de entrar no contexto da prova propriamente dita, há uma reflexão que sinto deva ser feita. A necessidade de referir datas, décadas e séculos não é um golpe de marketing (pode e deve ser bem aproveitado comercialmente, mas só resulta porque quando é autêntico). A verdade que sustenta o grande vinho exprime-se na passagem do tempo. A idade é um dos fatores definidores do que temos no copo. No caso do Vinho do Porto, quase que

a unidade de tempo poderia ser redefinida. O intervalo de 365 dias é pequeno demais para vidas tão longevas.

Estes 135 anos poderiam ser o tema de uma conferência sobre a exclusividade da “idade”. De como a velocidade da passagem do tempo não pode ser alterada para o objetivo final. Tal como a leitura de um livro exige cadência e a sabedoria exige um percurso de vida. E como o mistério de tudo isto teima em não se deixar revelar.

A prova foi conduzida por Paul Symington e José (Joe) Álvares Ribeiro, tendo sido dividida em duas partes: a primeira com Vintage, a segunda com Colheita. Sendo óbvio o critério e absolutamente impróprio inverter a ordem, vou tomar a liberdade literária de começar pelo fim. E penso que, na conclusão, irão perceber a escolha deste caminho.

Nos anos 20 do século XX, o bisavô de Paul Symington comprou um lote de vinho de 1882 a um lavrador do Douro. Esta data marcou-lhe a vida porque foi o ano em que se fixara em Portugal e iniciara atividade na já então estabelecida e reconhecida Graham’s (comprada, depois, pela família em 1970). Cinco gerações passaram e no magnífico ambiente do Palácio de Seteais, Paul e Joe apresentam com orgulho (e lúcida consciência da carga histórica e cultural) um conjunto raro de vinhos que cobre o intervalo de 135 anos, remontando a 1882, precisamente com o vinho atrás referido.

Quando falamos em Symington associamos intuitivamente o nome à expressão inglesa de Vinho do Porto e, incontornavelmente, à categoria superior, Vintage. Nas casas inglesas, a família Tawny tem menos peso e era tradicionalmente representada por vinhos com indicação de idade. No entanto, nos últimos anos a história começa a ser redesenhada e a descoberta dos Colheita pelas casas inglesas de Vinho do Porto é uma realidade. Os grandes tawnies de um só ano, que até há pouco tempo integravam apenas os lotes dos vinhos datados (10, 20, 30 e 40 Anos) começam a seduzir e a disputar o brilhantismo dos Vintage.

Do conjunto das marcas de Porto detidas pela família – Symington, Graham’s, Cockburn’s, Dow’s e Warre’s – foram apresentados Vintage da Dow’s e da Graham’s, enquanto esta última foi a assinatura de todos os Colheita provados.

Começando pela segunda parte dessa prova memorável, exatamente pelos Colheita (que os Symington rebatizam como “Single Harvest”...), Paul e Joe referiram que há 20 anos ela não seria possível porque não existia esta categoria de Vinho do Porto no portefólio da família. A tendência do mercado, com uma adaptação à vida mais cosmopolita, na qual a economia de espaço não é simpática com quem queira ter uma cave, leva à descoberta destes maravilhosos vinhos que, quando comprados, podem ser imediatamente consumidos (e podem continuar na garrafa, após a abertura, sem se estragar). São também vinhos mais exuberantes, mais apelativos no momento,

não requerendo tempo de decantação, filtração ou outro tipo de cuidados avessos à velocidade em que se teima viver hoje.

Charles Symington acompanhou o pai, Peter, na sala de provas desde 1993, sucedendo-lhe em 2009. É o responsável enológico por estes vinhos e, para o primeiro, 1994, que ainda não está engarrafado, terá assistido à seleção dos lotes feita pelo pai.

Os Single Harvest começaram, assim, com o 1994, muito perfumado e rico, com a doçura perfeitamente espaiada na imensa delicadeza. Depois seguiu-se o 1982, engarrafado há oito anos, com boca exuberante e ainda frutado no nariz. Com mais dez anos mas com uma diferença muito superior de tempo de casco, surge o 1972, engarrafado há cerca de um ano e meio. Um vinho enorme, muito elegante, com algum rânccio, quase austero e masculino na atitude. Tão impressionante que voltando a ele após os últimos vinhos, muito mais velhos, continuou a marcar pela “finesse” e complexidade. Para concluir este primeiro conjunto, inclui ainda o 1963, ano mítico de grandes Vintage e que aqui surge na expressão do estilo Colheita. Este vinho ainda não está engarrafado (o que acontecerá só após a edição do 1994) e revela um nariz mais químico,

todo ele elegância e grande delicadeza.

A Graham’s envelhece todos os vinhos em Gaia o que, como sabemos, é um fator diferenciador (no Douro, com o rigor de cada uma das estações, os vinhos sofrem amplitudes térmicas dramáticas, enquanto Gaia lhes proporciona evoluções mais equilibradas). E todos

estes vinhos têm exatamente esse denominador comum de frescura, de uma quase leveza no enquadramento de tamanha concentração de doçura.

O penúltimo vinho é diferente, que excede o âmbito anunciado de Colheita. Trata-se do Graham’s 90 Anos, criado em 2016 exclusivamente para as comemorações do 90º aniversário da Rainha Isabel II, do qual foi feita uma edição limitada de 500 garrafas (apenas 100 ficaram em Portugal).

Este vinho é tão especial quanto único, uma vez que o IVDP o aprovou com caráter de exceção. Ou seja, insere-se num estilo de “Vinho do Porto com indicação de idade”, um “blend” de várias colheitas, mas não existe categoria formal. Apenas este lote submetido pela Graham’s à aprovação do instituto pode ter esta designação. Na composição, vinhos de 1912, 1924 e 1935: no 1912, Charles Symington procurou a intensidade; do 1924 retirou a estrutura rigorosa; e, ao 1935, foi buscar cor e acidez. E é a sala de provas que transforma um lote de vinhos excepcionais em algo superior à soma da matéria de que são feitos.

Por último, como vinho final da prova, tivemos o Ne Oublie, o Colheita de 1882 escolhido e adquirido pelo Symington fundador, Andrew James, há quase um século. A família decidiu homenageá-lo em 2014, engarrafando um dos três cascos existentes (os dois

restantes são passados às gerações futuras).

Este é um vinho de contemplação, cuja melhor definição está no filme produzido pelos Symington e apresentado no final da prova - “Cheira a idade. Cheira a tempo.”. Depois, fez-se silêncio. Assim terminou uma meditação única sobre tempo e idade, com a alma do 1882 a mostrar a raça do Vinho do Porto e a não deixar esquecer porque é este um dos melhores vinhos do mundo!

Mas antes, com os Vintage, todo o mistério do tempo havia já sido abordado. De uma forma diferente. Igualmente apaixonante. A sessão do segundo dia do “Porto Extravaganza 2017”, a que assistiram cerca de 50 pessoas, começou com o universo daquele que é considerado, histórica e culturalmente, como a quintessência do vinho - o Porto Vintage.

No primeiro “flight” tivemos vinhos muito novos, cuja prova é essencial para perceber o que é um grande Vintage, para o reconhecer se nos cruzarmos com ele. Mas não é por acaso que a história nos mostra que temos de aguardar. O tempo é único e insubstituível, quase inexplicável. O que procuramos quando bebemos vinho, prazer, apenas encontramos com evolução, com idade. O Porto Vintage, sendo uma evidência desta verdade, é absolutamente intransigente com o conceito atual de imediatismo.

O primeiro vinho da tarde foi o Dow’s Vintage 2011, com o título de “Vinho do Ano” na “Wine Spectator”, em 2014. E a análise passa pela cor opaca, fruta profunda, algum floral, muita afinação e firmeza. É muito sério e adulto. Duro e seco. Muito perfeito. “Parece que vai ser como o ‘45...”, foram as palavras de Paul. Seguiu-se o Dow’s Vintage 2007, muito aromático, de nariz refinado e aristocrático. A boca é igualmente elegante, com muita profundidade. A toda esta perfeição de desenho e traço seguro e artístico, a “Wine Spectator” atribuiu 100 pontos.

Mudamos, entretanto, de marca e de estilo. Seguem-se dois Vintage da Graham’s, o 2000 e o 1994. Com o primeiro descobre-se que o tempo começa a arredondar alguma da brutalidade de um Vintage novo. A boca está mais suave, os aromas demonstram evolução. São dois vinhos ainda muito novos, mas cuja personalidade aponta já na direção do que se ganha com cada década. Com estes Vintage percebe-se também que o estilo Graham’s é diferente do Dow’s. Sente-se mais a exuberância da doçura, enquanto o Dow’s é menos generoso e mais exigente.

Passamos ao segundo “flight” e entramos num nível distinto (no qual já não falamos de crianças e adolescentes). O Graham’s Vintage 1970 é um vinho lindo e que impõe grande respeito. “Está tudo no sítio”, diz-nos Paul, confessando que, para ele, este é um ícone. Na cor topázio ainda com reflexos vermelhos, percebem-se contornos de elegância e doçura, um enorme equilíbrio e uma sensação de harmonia que persiste como marca d’água.

Com o Dow’s Vintage 1966, a que se seguiu o “Graham’s Vintage 1963” continuamos no registo dos grandes vinhos. O ‘63 é um vinho de culto, ano clássico considerado dos melhores do século XX. Foi também um marco na recuperação do comércio de Vinho do Porto

*A garrafa é uma cápsula do tempo. Uma ampola quase perfeita. Quando os Portos são encaminhados na jornada estilística, os tawnies, mantidos em casco, têm o conforto da oxidação lenta que, apesar de tudo, os afaga e os torna muito mais sedutores num período menor de tempo.*



PAUL SYMINGTON, SYMINGTON FAMILY ESTATES



- com a II Guerra Mundial não havia exportações, ninguém comprava uvas e, à semelhança de outras regiões vitivinícolas, o Douro passou anos terríveis de miséria, o chamado “período da fome”. A declaração

*Voltando a Eça de Queirós (ninguém melhor que ele para falar sobre estes assuntos), nos “Maias” bebe-se um “esplêndido Porto de 1815” no final de um jantar. Não só 1815 foi o grande Vintage do século XIX, como na altura em que o romance foi publicado (1888) teria uma idade muito semelhante ao Dow’s 1945 bebido em 2017.*

de 1963 veio marcar o início de um novo período, no qual as vendas se concretizaram, ainda por cima com vinhos excecionais. Como é o caso deste Graham’s, do alto de 54 anos, de cor ainda carregada, arquitetura sóbria e boca explosiva. Um vinho emocionante para o qual começamos a ficar pobres de adjetivos.

Perante toda a aristocracia que cedo irradiou do ‘63, o Dow’s Vintage 1966, quando foi lançado, foi visto como mais banal e vulgar. Pois o tempo tratou-o luxuosamente e transformou-o em algo espetacular, subtil, delicado sem estar frágil. Uma verdadeira preciosidade. Nariz muito bonito com aromas medicinais e algum sândalo. Tudo com uma delicadeza e precisão comoventes.

E falta apenas um vinho. Aquele pelo qual nos deslocaríamos incondicionalmente. Aquele que nos desarma e nos mostra o que é pureza. Aquele que comove: Dow’s Vintage 1945 (o tal que o 2011 quer ser quando for grande).

E aqui introduzo mais uma reflexão. A garrafa é

uma cápsula do tempo. Uma ampola quase perfeita. Quando os Portos são encaminhados na jornada estilística, os tawnies, mantidos em casco, têm o conforto da oxidação lenta que, apesar de tudo, os afaga e os torna muito mais sedutores num período menor de tempo. Ou seja, são vinhos de uma enorme generosidade, voluptuosos, mesmo relativamente jovens. Já os Vintage têm a missão espinhosa de serem imbebíveis durante longos anos. A integração de tamanha robustez, álcool, fruta, açúcar é muitíssimo lenta pelo facto de o universo se reduzir à garrafa onde foram encerrados, sem qualquer contacto com oxigénio. Quase poderíamos teorizar sobre a maior “pureza” (ou menor contaminação) de um Vintage relativamente a um Tawny...

O Dow’s Vintage 1945 foi um vinho que, apenas pela data, final da Guerra, percebemos ter nascido contra todas as probabilidades (indícios confirmados por Paul, revelando que nem sequer havia vidro - a Dow’s engarrafou em garrafas de Jerez). E revela-se um vinho de erudição. De beleza. Etéreo. Despido de todos os excessos. Apenas com o essencial. A alma. A dignidade.

Voltando a Eça de Queirós (ninguém melhor que ele para falar sobre estes assuntos), nos “Maias” bebe-se um “esplêndido Porto de 1815” no final de um jantar. Não só 1815 foi o grande Vintage do século XIX, como na altura em que o romance foi publicado (1888) teria uma idade muito semelhante ao Dow’s 1945 bebido em 2017. Agora sabemos ao que Eça se referia... CL

**VIEIRINOX**  
Advanced Technology

# JUNTOS VAMOS MAIS LONGE



HENRIQUE VIEIRA & FILHOS, S.A.  
SINCE 1910

Rua Direita 65, Apartado 3  
3811-552 Costa do Valado  
Aveiro Portugal

T. +351 234 940 440  
F. +351 234 944 266  
E. comercial@vieirinox.pt

  
www.vieirinox.pt

# A SARDENHA EM SÃO PAULO

CHEFE SALVATORE LOI REINVENTA-SE NO TAVOLA



Nascido na Sardenha, Itália, o chefe que levou o requintado Fasano, em São Paulo, ao posto de melhor restaurante italiano da América põe à prova o próprio currículo ao lançar uma casa despojada, instalada dentro de uma garrafeira. Mas engana-se quem pensa que ali a gastronomia será secundária...



Uma das maiores importadoras de vinhos no Brasil, onde chegou em 2002, a Grand Cru, foi fundada no ano de 1998 em Buenos Aires, Argentina. À época, o foco era a negociação de vinhos argentinos e de grandes nomes de Bordéus para os consumidores brasileiros. Hoje, a rede mantém 45 garrafeiras abertas ao público, de norte a sul do país, com destaque para a matriz, na região paulistana dos Jardins, e para a unidade instalada no Morumbi Shopping, um dos mais movimentados centros de compras de São Paulo. É ali, no mesmo ambiente em que estão à venda 2.000 rótulos de vinho e ao lado de lojas de marcas como Apple, Montblanc e Tommy Hilfiger, que o chefe Salvatore Loi inaugurou o restaurante Tavola.

Nascido na Sardenha, Itália, Salvatore Loi chegou ao Brasil em 1999 pelas mãos do *restaurateur* Rogerio Fasano, para substituir o chefe Luciano Boseggia no

NO MESMO AMBIENTE EM QUE ESTÃO À VENDA 2.000 RÓTULOS DE VINHO E AO LADO DE LOJAS DE MARCAS COMO APPLE, MONTBLANC E TOMMY HILFIGER, O CHEFE ITALIANO SALVATORE LOI INAUGUROU EM AGOSTO O RESTAURANTE TAVOLA.

comando da (desde sempre) mais premiada casa de alta gastronomia italiana no Brasil. Graduado também em hotelaria, Loi havia iniciado a carreira no Hotel Palace de Milão e sido responsável pelos restaurantes dos hotéis Vila d'Este, em Como; Maurice, em Paris; e Alfonso XIII, em Sevilha. À frente do Fasano, conduziu a casa ao título de melhor restaurante italiano da América Latina em 2011, segundo o "The World's 50 Best Restaurants" da revista britânica "The Restaurant" e foi eleito chefe do ano pela revista "Veja São Paulo". Ao longo de 13 anos acompanhou a expansão da marca Fasano, já convertida em rede hoteleira, da qual foi chefe executivo das operações em São Paulo, no Rio de Janeiro (restaurante Fasano Al Mare), em Brasília (Gero) e em Punta del Este, no Uruguai, com o Fasano Las Piedras.

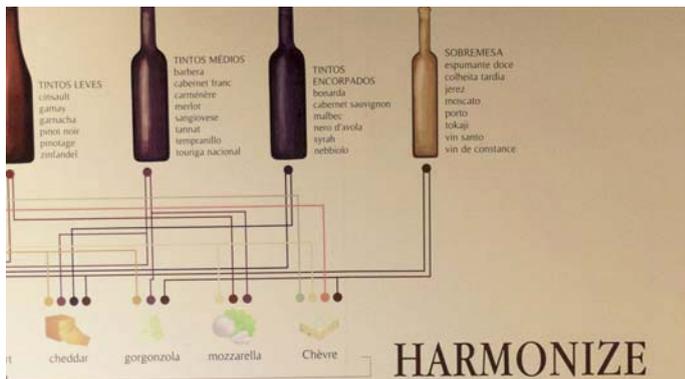
Deixou a rede para associar-se ao grupo Egeu, em 2012, que aportou muito dinheiro aos restaurantes Girarrosto e Mozza, de vida curtíssima na cena gastronômica paulistana, assim como seria fugaz também o papel do chefe à frente do Loi Ristorantino, aberto em 2014 e do qual desligou-se da sociedade no auge do sucesso, após pouco mais de um ano e meio. Em 2016, finalmente, o chefe ressurgiu em dose dupla, na dianteira da refinada casa à qual deu nome próprio, no bairro dos Jardins, e nesta parceria com a Grand Cru. Irrequieto, despediu-se do restaurante dos Jardins em abril de 2017.

No Tavola - "mesa", em bom português -, o chefe coloca-se diante de pelo menos dois interessantes desafios. O primeiro é o de colocar as receitas em plano paralelo e em harmonia, do ponto de vista gastronômico, com a oferta de vinhos da loja Grand Cru. E aqui, duas boas notícias: os clientes podem comprar uma garrafa ao preço da loja e consumi-la no restaurante, sem acréscimo no preço pelo serviço; e a oferta de vinho a copo é muito boa, com 15 a 20 opções. Em segundo lugar coloca à prova o legado, tendo em vista que ali não dispõe de todo o aparato para o preparo do menu nos bastidores. Só há uma cozinha de finalização, de modo que as receitas são cozinhadas noutro endereço e entregues aos clientes após o trabalho do chefe Angelo Tonti, também italiano, que opera o Tavola no dia a dia e faz parte da equipa de Salvatore desde 2012. Por isso, a opção por uma cozinha italiana autoral, mas despojada: um almoço com entrada, prato principal, sobremesa, um copo de vinho, água e serviço, sai à volta de 45€.

## A SARDENHA EM SÃO PAULO

De facto, do couvert à sobremesa, o legado de Salvatore Loi segue presente, seja na categoria dos ingredientes utilizados, seja na boa seleção de receitas, seja no resultado dos pratos. Assim, uma refeição pode começar com uma salada de queijo de cabra gratinado envolto em massa fresca, com folhas e puré de nozes, de textura suave. Para o primo piatto, fazem bom papel o bauletti ripieno com ricota all'arancio – que vem a ser uma massa fresca típica da Sardenha, recheada com ricota, raspas de laranja e manteiga de especiarias, finalizada com pistache triturado – e o delicado risolio (risoto feito com azeite em vez de manteiga) de cogumelo porcini fresco, glace de vitelo, salame artesanal e pistache.

Para a etapa seguinte são boas opções a lasanha verde, um dos ex-libris de Salvatore Loi, com massa de espinafre, ragu de vitelo e creme de queijo grana padano, e o ótimo tagliato de stinco de vitelo, um pedaço da canela da vitela, assado com batata no sal grosso. Entre as sugestões de sobremesa não se deve esperar um coelho tirado da cartola. A saída é recorrer ao mil folhas de creme de baunilha e calda de morango. Trivial, por certo. E impecável.



NASCIDO NA SARDENHA, ITÁLIA, SALVATORE LOI CHEGOU AO BRASIL EM 1999 PELAS MÃOS DO RESTAURATEUR ROGERIO FASANO, PARA SUBSTITUIR O CHEFE LUCIANO BOSEGGA NO COMANDO DA (DESDE SEMPRE) MAIS PREMIADA CASA DE ALTA GASTRONOMIA ITALIANA NO BRASIL.

*Vinãlia*

# ★ ★ ★ THE RESTAURANT AT MEADOWWOOD

Um restaurante especial em Napa Valley

The Restaurant at Meadowood, com Christopher Kostow, é o segundo restaurante em Napa Valley a alcançar três estrelas Michelin. Apenas serve jantares e a reserva é absolutamente essencial para garantir mesa. O interior tem uma atmosfera envolvente, criada imediatamente pela lareira na primeira sala de estar. Mas tem bem mais a descobrir...

texto Célia Lourenço · fotos D.R.

Napa Valley, na Califórnia, é uma região particularmente especial em vinhos. Também em restaurantes. A história recente tornou-a no principal polo de enoturismo do mundo e a paisagem de tardes douradas é modulada por produtos de excelência que impressionam grandes cozinheiros. O clima mediterrânico, a riqueza dos solos e a topografia serena deste vale estão na génese de uma diversidade imensa de vegetais, frutas e ervas. As florestas, em relevo montanhoso, contribuem com outro tipo de produtos, sendo os cogumelos e frutos secos particularmente procurados. Depois, podemos ainda falar da reconhecida qualidade da carne (estamos na Califórnia) e do peixe (Napa fica a poucos quilómetros do oceano).

O sucesso dos vinhos de Napa catapultou a região e no mundo da gastronomia verifica-se a preferência pelo pequeno vale no desenvolvimento de importantes centros de investigação culinária. Estão, assim, criadas as condições para o surgimento de inúmeros restaurantes, desde os mais simples aos mais sofisticados, desde a cozinha norte-americana às correntes de influência francesa, passando pela cozinha contemporânea em muitas das múltiplas vertentes e nacionalidades.

Em St. Helena vamos encontrar o hotel Meadowood, da cadeia "Relaix et Chateaux". É precisamente neste hotel que se localiza o segundo restaurante de Napa Valley a exibir três estrelas no Guia Michelin. O primeiro, em 2006, foi The French Laundry, do chefe Thomas Keller (que mantém até hoje), tendo o The Restaurant at Meadowood, com Christopher Kostow na cozinha, conseguido o mesmo feito em 2011.

Christopher nasceu em 1976 e cresceu num subúrbio de Chicago. Com 14 anos descobriu o amor pela cozinha quando, no verão, arranhou trabalho num dos pequenos restaurantes que circundavam um festival

de música, em Chicago. Foi então que reparou que, num restaurante, quem estava na cozinha é que tinha todo o gozo. O percurso académico conduziu-o para o curso de Filosofia e, apesar de ser ele próprio a reconhecer que é melhor em muitas outras coisas, tem consciência que essa formação o ensinou a absorver a informação com olhar crítico e a usá-la de forma pessoal. Diz que cozinhar é idêntico. Enquanto chefe, é confrontado com diferentes memórias de sabores e técnicas, desenvolvendo uma habilidade para reter essa informação, filtrá-la com o olhar e, nos melhores dias (!), criar.

Depois da universidade, Christopher muda-se para a Califórnia e trabalha com o chefe Trey Foshee no restaurante Georges at the Cove, onde fica três anos. Já com plena consciência que cozinhar é para a vida, quer aprender tanto quanto consegue sobre o assunto. Passa os tempos livres na biblioteca e compra os livros das personalidades que marcaram os Estados Unidos - Jacques Pépin, Julia Child e Alice Waters, com "Chez Panisse Café Cookbook", por exemplo. Mais uma vez, estabelece um paralelo com a filosofia: o maior crédito é dos que vieram antes, sendo a atividade dos cozinheiros baseada em conhecimentos desenvolvidos e aperfeiçoados por outros. Mas Christopher Kostow tinha consciência que não podia ter apenas uma aproximação intelectual à profissão. Tinha também, na prática, que aprender e gostar de uma série de ações que fazem um restaurante - o ritmo, a dinâmica, a pressão, o rigor, a repetição.

Viajou para França, onde trabalhou com vários chefes. De regresso à Califórnia, torna-se sous chef de Daniel Humm, no restaurante Campton Place, em São Francisco. Aí conhece uma liberdade criativa que ainda hoje recorda e pratica com o staff. De seguida, muda-se para um pequeno restaurante com ar vitoriano em Silicon Valley, o Chez TJ, agora já como



chefe de cozinha. Estamos em 2007, ano do primeiro Guia Michelin da San Francisco Bay Area, que lhe atribui a primeira estrela. No ano seguinte, ganha a segunda.

Após estes dois anos no pequeno mas reconhecido restaurante, Christopher tem vontade de ter um projeto maior. Fascina-o a ideia do restaurante como destino, como o Bras, em Laguiole, a Maison Trois Gros, em Roanne, o French Laundry, em Yountville. Surge, então, o convite para o The Restaurant at Meadowood, que aceita. O restaurante obteve duas estrelas em 2008 e o novo chefe manteve-as até 2011, ano em que ganha a terceira.

#### UMA NOITE MEMORÁVEL

O hotel Meadowood está integrado na paisagem de floresta, Mayacamas Mountains, da cidade de St. Helena e é composto por inúmeras casas de madeira, com alpendre, que respeitam a topografia e flora naturais. The Restaurant at Meadowood fica num dos magníficos edifícios de apoio, ao lado do clube de golfe e muito próximo da recepção do hotel. Apenas serve jantares e a reserva é absolutamente essencial para garantir mesa.

O interior tem uma atmosfera envolvente, criada imediatamente pela lareira na primeira sala de estar. A luz baixa, em todo o restaurante, reforça o ambiente de intimidade e também contribui para uma sofisticação casual chic.

A contrastar com o negro e a ausência de luz que predomina na sala, a cozinha é de um branco imaculado e luminoso. E, ao contrário da maioria das cozinhas dos grandes restaurantes, tem som. Lá não se ouve silêncio. Ouve-se música. E os decibéis não são os que poderíamos esperar neste cenário... Christopher Kostow, quando pensa sobre o que

o levou à profissão, refere que gosta do sentimento de uma cozinha. Gosta do som de uma faca na tábua de corte e de música “agressiva” nas colunas, como acontecia quando fritava galinha nos festivais de verão. E é exatamente assim (não que se frite galinha a ouvir heavy metal!...). Os comensais que escolhem ficar na “mesa do chef” vêm uma equipa alegre que ouve música enquanto trabalha. Já na sala ouve-se um consensual jazz easy listening, num volume mais baixo (também mais consensual).

Quando nos sentámos na “mesa do chef”, Victoria Kulinich, sommelier e wine director de Meadowood, conversou um pouco e, descontraída mas muito profissionalmente, tentou perceber os nossos gostos. A sugestão inicial foi um champanhe blanc de blancs Varnier Fanniere Grand Cru Cuvée St Denis, proveniente de uma vinha com mais de 60 anos em Avize. A escolha não podia ser mais acertada.

Como amuse bouche surgem lindíssimas “Fiori di Zucchini” (as famosas flores de courgette usadas na cozinha italiana), fritas, muito finas e estaladiças, com o sal a marcar sem exageros. Tão bonitas quanto prazenteiras. Então com o champanhe... Apetecia continuar neste registo (como quando comemos batatas fritas na praia, sem nos apercebermos que as vamos devorando), enquanto observava os vários microcosmos da cozinha, onde cada um tem um papel que desempenha sem hesitação.

Resisti à tentação de pedir mais “batatas fritas de flores” e chegou o primeiro prato de um longo menu, “Okra Flower Oyster Okra Seed Caviar”. Na mesa foi colocada uma jarra de cerâmica, com flores amarelas e a indicação de que devíamos comer essas flores. Okra é, na verdade, quiabo, um fruto de origem africana com inúmeras propriedades nutritivas e saudáveis. A flor do arbusto do quiabo é muito bonita, fazendo lembrar hibisco. Christopher usa esta flor comestível, colocando no interior ostra crua ligeiramente picada e temperada com sel gris e, sobre a ostra, as

# \*\*\* THE RESTAURANT AT MEADOWOOD

sementes do fruto. Estas sementes são esferas perfeitas de cor branca e o resultado é uma agradável textura que envolve as ostras.

Entretanto, na nossa conversa com Victoria, falamos sobre Pinot Noir e, obviamente, Chardonnay e Cabernet Sauvignon de Napa Valley. A carta de vinhos do restaurante é reconhecida pelo critério e quantidade de vinhos de Napa, tendo até verticais que remontam aos anos 70 e 80 (século XX), pelo que seria interessante tirar partido do facto de haver vinhos com idade.

Foi então servido Stony Hill Chardonnay 2008, um branco muito mineral, muito sílex, de cor evoluída e personalidade austera. Um vinho de St, Helena, Napa Valley, que se aproxima muito do estilo Chablis. As ostras agradeceram.

O segundo prato foi uma das grandes surpresas do jantar, “Eel Smoked Over Cabernet Staves Beef Tongue”. A partir de uma barrica usada de Cabernet, Christopher começou por fumar enguia e percebeu que os aromas do vinho se transmitiam ao peixe. Depois, juntou língua (wagyu) e terminou com vários elementos que têm a ver com a vinha. Passas de uva, mostarda feita a partir do mosto e vinagre de vinho tinto. Claro que esta é a forma simplificada de descrever o processo. Na verdade, a língua é cozinhada em vácuo, uma parte transformada em tiras desidratadas e crispy, outra mantida com gordura. Quanto às enguias, são fumadas, em filetes, com carvalho de barrica de Cabernet.

À mesa chega-nos uma tábua de madeira com a tosta característica das aduelas das barricas, sobre a qual está um pequeno rolo paralelepípedo. É exatamente a enguia fumada e a língua nas duas formas, envolvidas em folha de videira. É um prato com grande profundidade de sabor, cuja riqueza reside no que é essencial, sem ornamentos. O fumo está na conta certa, a memória das uvas e do vinho, a elegância da mostarda, o peixe e a carne que se exaltam. Tudo muito bem e de grande nível técnico.

Nos copos, Littorai Savoy Vineyard 2014 e Rhys Bearwallow Vineyard 2012, ambos Pinot Noir de Anderson Valley. O primeiro, muito novo, de um produtor referência. O perfil é muito particular, com os atributos da casta numa forma muito própria, sem imitações. É masculino, apesar de alguma doçura no aroma. Muito bem para a enguia. Quanto ao Rhys, tem uma expressão inicial de mentol, faltando-lhe alguma profundidade que seria essencial para acompanhar o prato.

Depois, sabores mais calmos. “Braised Cucumber Rye Dried Albacore”, no qual se distingue a delicadeza, quer da textura quer do gosto do pepino, seguido por “Fermented Potato Caviar Nasturtium”. O puré de batata cobre o caviar, cujo gosto iodado e salgado brincam da melhor forma com a textura e manteiga do puré. No entanto, a riqueza do caviar ficou um pouco camuflada pela clorofila (“nasturtium” é o nome científico do agrião). Na receita original criada por Joel Robuchon, a clorofila surge em pequenos pontos sobre o puré, criando um tempero muito subtil. Aqui, a quantidade de clorofila é tal que assume protagonismo, sobrepondo o sabor.

O quinto momento da refeição foi um apontamento muito discreto, “Roasted Gwen Avocado Walnut Oil”, com o abacate reduzido a puré cuja doçura envolve o aroma de noz.

Pequeno parêntesis para uma questão que se vem tornando evidente. Cada vez mais se verificam, na cozinha contemporânea, avanços e recuos relativamente a intensidade de sabor e ingredientes. Ou seja, numa mesma refeição, após pratos muito intensos e de grande riqueza

de confeção, surgem outros mais discretos, mais simples ou até mais puros. Tomando como exemplo os pratos descritos, se o pepino ao ser ajudado pela presença do atum branco (albacore), do pão de centeio e por alguma simpatia do comensal permitiu o vinho tinto (escolhido para a enguia), o mesmo não se pode dizer do caviar com a batata, nem do abacate. Impossível recuar para um vinho branco ou champanhe. Impossível continuar com o vinho anterior. Escolhi água e esperei que nos pratos seguintes pudesse retomar o vinho tinto.

Depois, “Sunflower Pasta Spot Prawn Chanterelle”. É usado óleo de girassol e cada massa forma um “rebuçado” que encerra um camarão de ótima carne e sabor. Este é um grande prato de conforto e de valor acrescentado pelos cogumelos, que lhe vão dar a eterna dualidade terra/mar, fazendo a ponte para o vinho tinto.

Após esta maravilhosa pasta, tivemos outro prato discreto, “Halibut Fermented Squash”. O sabor do peixe era algo fade e a abóbora fermentada não espreitou o conjunto. Digamos que foi encarado como uma pausa...

Já o “Cod Cherry Tomato Buillaisse” foi um novo momento alto. Muito alto. O tomate é maravilhoso, de uma qualidade ímpar, com a acidez certa. O black cod, em porção generosa e de uma delicadeza absolutamente extraordinária, separa-se em lascas de geometria perfeita, num caldo aveludado e de gosto profundo. Fica, sem dúvida, na memória do jantar, a interpretação de Christopher Kostow do famoso prato provençal.

Fomos, entretanto, convidados a circular pela cozinha e visitar cada uma das zonas de trabalho. De conversa fácil e sorriso sincero, cada um mostrava hospitalidade sem parar o que estava a fazer. Neste intermezzo teve particular interesse perceber o trabalho com os pombos (prato que iniciaria a fase seguinte da refeição). Um cozinheiro marcava as aves, depois de cozinhadas, com brasas de carvalho branco japonês para lhes dar, não só um sabor fumado, como toda a complexidade dos aromas que esta técnica provoca na carne... E, por esta altura, a banda sonora na cozinha era “Buena Vista Social Club” (!)

Para os pratos que se seguiam, a sommelier propôs dois Cabernet Sauvignon de Napa Valley, Diamond Creek Gravelly Meadow 2002 e Dalla Valle Vineyards 1996. O primeiro, de Calistoga. O segundo, de Oakville (que bom, pensei, vinhos antigos!).

“Coal Seared Squab Fig Mustard” é a materialização final dos pombos que vimos preparar e é um prato de eleição. Desde logo pela qualidade dos produtos (nunca é demais referi-lo apesar de soar banal). A carne do pombo, tenra e de cozedura perfeita, a doçura dos figos em contraponto com o gosto da cinza, o aspeto brilhante e glazed do molho e da carne, a frescura dos espinafres do local garden. Tudo em sintonia perfeita num prato muito bonito.

Quanto aos vinhos, são encorpados e poderosos. O 2002 mais austero, com taninos mais no estilo Bordéus, enquanto o Dalla Valle tem taninos doces. O Diamond Creek tem notas fumadas, quase de barbecue, e o Dalla Valle é mais aromático, com cedro e chá. A casta é bem definida, o estilo americano também, ambos com groselha muito presente. São vinhos diferentes, que começamos a compreender e a gostar, com um potencial de evolução notável.

Sem dúvida, o Diamond Creek Gravelly Meadow 2002 encontrou neste prato uma ligação especial, com os aromas fumados de ambos a serem exaltados.



Em St. Helena vamos encontrar o hotel Meadowood, da cadeia "Relaix et Chateaux". É precisamente neste hotel que se localiza o segundo restaurante de Napa Valley a exibir três estrelas no Guia Michelin. O primeiro, em 2006, foi The French Laundry, do chefe Thomas Keller (que mantém até hoje), tendo o The Restaurant at Meadowood, com Christopher Kostow na cozinha, conseguido o mesmo feito em 2011.



# \*\*\* THE RESTAURANT AT MEADOWOOD



Christopher Kotow, no livro “A New Napa Cuisine” (2014), refere que o “novo luxo” é a “especificidade”. Desde que chegou, desenvolveu relações com produtores e artesãos locais, sendo o foco os produtos de Napa. Continua a usar trufa e a procurar o melhor caviar pelo valor histórico (e, obviamente, gastronômico). Percebe que o The Restaurant existe a partir das tradições dos grandes restaurantes do passado.

Após o pombo foi preparado, na mesa, o “Lamb Broth”, com “cafeteira” (jarro) de vidro e lamparina. O caldo de cor palha entrou em ebulição com ervas e um osso sem tutano. Foi servido numa taça de cerâmica rústica para ser bebido, sem colher. É uma experiência agradável, de gosto suave e reconfortante, mas sem qualquer outro atributo que o eleve (ou que marque uma diferença na refeição).

Depois, no “Lamb Plum Pestled Marigold”, uma costeleta de borrego é encimada por uma ameixa desidratada e vistosa. No molho da carne são usadas sementes de coentro e, mais uma vez, se destaca o aspeto brilhante e suculento, sempre com empratamento muito simples. Para esta carne, de cozedura prolongada e gordura acentuada, o vinho Dalla Valle Vineyards 1996 mostrou-se assertivo e complementar.

O último prato de carne foi um “Aged Beef Smoked in Dry Onion Tops”. Numa caixa de madeira estava alho negro (alho fermentado) que, na mesa, foi picado e juntou-se à carne maturada de wagyu num prato de grande riqueza, perfeito para os Cabernet de Napa.

O 14º momento do jantar foi de encanto e surpresa. Uma vela de enorme diâmetro e chama a condizer foi colocada na mesa. E qual o propósito deste objeto, tão excêntrico, quanto misterioso?

A vela foi aberta transversalmente, com uma faca. Retirada a parte superior, transformou-se numa caixa. No interior... queijo. “Crèmeux de Cîteaux Beeswax Honeycom”. Fiquei tão feliz como uma criança... um dos meus queijos de eleição. Abbey de Cîteaux, da abadia cisterciense com o mesmo nome, na Borgonha. É um queijo de vaca, de crosta lavada, com gosto adocicado e suave, levemente frutado. Neste caso, com o calor da vela, derreteu um pouco. Foi servido com trufa negra da Austrália (onde era inverno), mel e pão torrado com manteiga (o maravilhoso sourdough de São Francisco). Genial (e pensei no Pinot Noir do início da refeição...).

Iniciámos as sobremesas com “Eggplant Foster”, um gelado de baunilha sobre o qual é colocada a beringela e molho de caramelo com manteiga clarificada (a beringela foi flambée em frigideira de cobre, no momento de servir). Resulta muito bem, lembrando um pouco o sabor dos bretons salées. O caramelo tem um sabor salgado que contrasta de forma inteligente com a doçura.

Depois, “Candied Peaches”. Pêssegos secos durante vários dias, com um sabor intenso, servidos em gomos cristalizados sobre folhas de pessegueiro. No final, com o café da Costa Rica, foi servido “Chocolate Babka”, uma massa fermentada de origem judaica do leste europeu. Este pão doce que lembra brioche, é enrolado com chocolate e cozido em forma retangular, aqui numa versão “mini”. Sobre a pequena fatia foi colocado um finíssimo quadrado de chocolate. O jantar não podia ter terminado melhor.

Numa refeição tão longa e com tantos pratos, seria impossível que todos fossem obras-primas. Seria até desinteressante (a perfeição é uma abstração que só resulta em teoria). A verdade é que a alma da cozinha de Christopher Kotow tocou-nos profundamente. A aparente simplicidade e as reflexões a que cada prato obriga, são superiores. Emocionámo-nos em vários momentos. Por isso foi uma noite memorável.

## EPÍLOGO

Christopher Kotow, no livro “A New Napa Cuisine” (2014), refere que o “novo luxo” é a “especificidade”. Desde que chegou, desenvolveu relações com produtores e artesãos locais, sendo o foco os produtos de Napa.

Continua a usar trufa e a procurar o melhor caviar pelo valor histórico (e, obviamente, gastronômico). Percebe que o The Restaurant existe a partir das tradições dos grandes restaurantes do passado, devendo perpetuar-se o que há de celebratório nessas refeições. Esses restaurantes clássicos, de alta cozinha, oferecem drama e elegância, tradições de luxo que transcendem modas.

“A New Napa Cuisine” é uma celebração de Napa, dos produtos, da natureza, da intervenção humana. É uma declaração de amor a Napa Valley. É como ler um livro de filosofia e de reflexão, com questões – quase inquietações. Inquietações que se sentem na cozinha de Christopher Kotow, quando a experimentamos.



Embalagens com **vida.**



É um bago generoso e tenro, com uma textura aveludada e macia. O “terroir” configura-lhe carácter e sabor, crescendo no estuário da foz do Tejo. O carolino da lezíria ribatejana foi o primeiro arroz a receber uma IGP (Indicação Geográfica Protegida). Organolepticamente único, com grande poder de absorção de

aromas e sabores, o carolino é o companheiro versátil na gastronomia tradicional portuguesa, apesar da semente ser... italiana. Nem imaginam o longo percurso de uma semente até à espiga e de um grão de arroz, do campo ao prato. Ter-se-á ainda mais respeito quando se enfia uma garfada à boca deste nobre produto.

# AS MALANDRICES DO CAROLINO

Na lezíria  
ribatejana,  
com um  
emblemático  
arroz

Estamos em Salvaterra de Magos num dia de chuva e, para já, só se veem lençóis de água a perder de vista, sob um céu cinzento-malva, apenas pontuado por enormes manchas de nuvens em forma de algodão doce. Por abril preparam-se as terras, em maio lançam-se as sementes. Pouco depois, as plantas do arroz irão despontar em extensões de verde, polvilhadas de garças, numa belíssima imagem que deveria ser quase obrigatório conhecer de perto. Em junho será tempo de monda e, depois, os campos tornam-se dourados, ondulando espigas cheias e ceifadas ao sol quente de setembro, preferido pelas cegonhas, nestas terras de aluvião, ricas e férteis.

Não será por acaso que somos os maiores “arrozeiros” da Europa, com um consumo de quase 18 quilos anuais per capita. Apesar de Portugal possuir arrozais nos vales do Sado, Mondego, Tejo e Sorraia - cujos estuários e habitats são protegidos e mantêm ecossistemas - e de sermos o terceiro produtor da União Europeia (com 30 mil hectares e 150 milhões de quilos), o arroz não chega para as encomendas. Somos obrigados a importar mais cerca de 40%.

O arroz carolino acaba por ser mais uma referência gastronómica do que ter origem propriamente lusa. De facto, a semente do “carolino” é italiana, existindo também em Espanha, na França, Roménia, Bulgária. Chama-se Ariete. É produzida em solo luso, mas a semente não é mesmo “tuga”. Surpreendido? É verdade. Se calhar é por isso que lhe chamam “malandro”. E, claro, porque o arroz caldoso que se lhe alia é difícil de conseguir no ponto, e “foge do prato”.

O próprio nome “carolino” terá origem na similitude da variedade com a da Carolina do Sul, na América. Por isso mesmo, o COTArroz (Centro Operativo e Tecnológico do Arroz), situado em Paul de Magos, também em Salvaterra de Magos, está a tentar fazer uma semente de perfil português em laboratório, com características organolépticas mais próximas do perfil luso. Um processo demorado, que implica a produção em campos de ensaios durante anos, mas que está quase terminado. Num futuro próximo, talvez para o ano, poderemos ter variedades nacionais para contrapor às atuais, todas de origem italiana, com características organolépticas do arroz japonico e indico. Na especificidade nacional, é mais uma forma de cozinhar do que propriamente uma semente. E cozinhá-lo não é nada fácil, apesar de absorver intensamente os sabores e aromas dos ingredientes.

Na lezíria ribatejana, o carolino nasce e cresce em solos de características e temperaturas singulares. Também as horas de sol e os tipos de água o configuram de forma única, a nível de sapidez e aroma. O “terroir”, tal como no vinho, importa muito para a diferenciação do arroz e das variedades, como se passa com as castas. O arroz produzido no Mondego, Tejo ou no Sado tem também especificidades muito próprias, sendo o primeiro até diferente pela maturação lenta e específica, que torna o arroz carolino do Baixo Mondego detentor de um sabor único. Mas, desta vez a nossa reportagem incide sobre a lezíria ribatejana.

# AS MALANDRICES DO CAROLINO

A orizicultura faz parte da cultura portuguesa e tem raízes ancestrais, tendo sido trazida para a Península Ibérica pelos árabes, no século VIII. No entanto, apenas no século XVIII se começou a cultivar o arroz de forma mais sólida em Portugal.

A Orivárzea (arroz “Bom Sucesso” e “Belmonte”) é uma das empresas que produz o carolino do campo à embalagem e a primeira a ter recebido uma Indicação Geográfica Protegida (IGP). Todo o circuito produtivo é feito em modo integrado – ausência de pesticidas e apenas herbicidas seletivos e biodegradáveis – e exclusivamente na área geográfica delimitada, desde a sementeira à colheita e acondicionamento, em que foram pioneiros. Hoje, exporta já para 15 países e está presente em “restaurantes com estrela Michelin”, como faz questão de sublinhar Jorge Parreira, o diretor comercial e de marketing da Orivárzea. Leonel Pereira ou Alexandre Silva, são alguns dos “estrelados” que trabalham com a marca, bem como Vítor Sobral, Miguel Castro Silva, Justa Nobre, Augusto Gemelli ou Henrique Mouro, este último tendo inaugurado no ano passado um restaurante só dedicado ao arroz, no Chiado, Lisboa.

Integram a Orivárzea 41 acionistas, produtores de arroz numa mancha que perfaz 4.800 hectares que semeiam, a par de oito aderentes em estágio. “O estágio é feito durante dois anos, para que o agricultor se vá adaptando às regras da empresa e para avaliarmos se pode entrar e cumprir as normas da organização”, afirma. Os 49 produtores são de Salvaterra de Magos, Benavente, Coruche, Azambuja e Vila Franca de Xira, apesar da mancha orizícola das lezírias ribatejanas incluir outros concelhos. Seja como for, foi este o primeiro arroz a deter a IGP, há 11 anos. O trabalho em grupo permite o escoamento e venda de matéria-prima de modo mais facilitado, em economia de escala.

A colheita obedece a regras, da data ao estado fenológico e humidade do bago, mas também na maquinaria usada quer na colheita quer no transporte, armazenagem, secagem, descasque, branqueamento e polimento. Tudo se processa aqui.

A estratégia que hoje faz da empresa líder de mercado de arroz carolino passou “por valorizar o arroz como uma ‘commodity’”, algo ambicioso e dificilmente exequível, mas que acabou por funcionar. “O mercado caiu ano passado 4% e

nós crescemos 2%”, nota. Diferenciar o produto – produzem a semente em Portugal – e a venda por tipo de arroz (e não de variedade) também funcionou. E é precisamente aqui, na lezíria ribatejana, que é produzida a maior quantidade de carolino do país. Para além de arroz carolino, a empresa produz ainda arroz agulha (da variedade Sprint), arroz para risoto e sushi (da variedade Lice), da família dos arbórios, e ainda arroz agulha (variedade Gladio), integral, aromático (da variedade Giano) e baby rice, produto único destinado à alimentação infantil mas que também pode ser usado na gastronomia normal.

Este é um nicho do mercado da segurança alimentar, nomeadamente, o mercado BTP (baixo teor de pesticidas) que serve para “baby food” (alimentação para bebés), já que o arroz provém de zonas muito puras. Trata-se de solos mais virgens e intocados por poluentes – teor de arsénio e metais pesados muito abaixo dos limites – sendo 15% a 20% destinados ao mercado interno e 5% à exportação. Essa estratégia trouxe também mais aceitação por parte dos profissionais de cozinha e maior divulgação da marca.

O facto de ser tudo produzido em Portugal torna-se numa óbvia mais-valia em termos de valorização do produto na economia nacional. A estratégia de internacionalização, com a mesma filosofia, é outro dos caminhos. “Mais de 60% do arroz que se come em Portugal é importado. Nós produzimos 30 mil toneladas por ano, usando duas famílias: a japónica e índica”.

## O CONSUMO ESTÁ A CRESCER

O arroz carolino é a cariopse desencasulada da planta *Oryza sativa* L., subespécie japónica. O agulha e o aromático ou basmati são já subespécies de “índica” – enquanto o índica é de grão translúcido e muito rico em amilose, a japónica contém mais amilopectina. O polímero de dois tipos de amido diferencia, assim, o arroz. Quanto mais amilose tiver o arroz, maior quantidade de calor, água e tempo serão necessários para quebrar a cadeia molecular e deixar que a água penetre no grão e este inche. Já o agulha tem tendência para não absorver os sabores de outros alimentos e para ficar solto. É ideal para arroz branco e de forno.

O arroz de grão curto (variedades japónicas)





### **Tome nota...**

Cozido apenas com água, o chamado “arroz branco”, relewa a pureza do “terroir”, o aroma de celeiro. Seco ou caldoso, espere 11 minutos depois de levantar fervura para ele ficar no ponto, sendo que a cozedura deve ser em lume brando e deve ser mexido com cuidado e vigiado com carinho, caso queira um resultado cremoso. Deixe-o arrefecer tapado durante alguns minutos.

Se pretender a versão “malandro”, é só aumentar as medidas de água, que podem ir até quatro vezes. Depois de feito o refogado, junte o caldo e quando ferver deite o arroz em chuva. Conhecer bem o arroz carolino equivale a saber quanta água precisa e quanto tempo de cozedura. Mas não é de modo nenhum para ser cozido “al dente”. O ponto ideal é, quando, ao trincá-lo, não se encontra um núcleo duro e os grãos estão inchados.

É bom com tudo, da singela cenoura ou carqueja, aos grelos, tomate, ervilhas, bacalhau, lampreia, mariscos, peixe, polvo ou enchidos, sangue, frango ou pato. Isto para não falar do nosso ex-libris entre as sobremesas: o arroz doce.



é mais rico em amilopectina e, assim, ótimo para sushi, possuindo mais humidade e ficando mais cremoso, tendo ainda grande capacidade de absorção de sabor. Daí o carolino conseguir complexidade de sabor, pois absorve as moléculas dos caldos bem melhor, prolongando-os na boca, é aveludado, suave, cremoso. O bago cheio após a cozedura matiza-se num líquido cremoso que se adapta tão bem à nossa gastro-nomia. Mas exige muito cuidado para que a gelificação do amido não degenera em papa.

Aqui, o arroz cresce numa área plana de lezírias e várzeas, os solos são de composição argilosa e limo-argilosa, originados por partículas férteis trazidas pelas cheias e marés vivas, que sofreram posteriormente uma sedimentação sobre camadas arenosas.

A amenidade do clima mediterrânico temperado, mas também de influências atlânticas, numa configuração de microclima, integrada na Zona de Proteção Especial à Reserva Natural do Estuário do Tejo, é outra mais-valia. O microclima desta região tem menos humidade e maresia, o que possibilita produzir praticamente sem recorrer aos pesticidas.

Se há alguns anos o arroz carolino era preterido pelo agulha, numa escala de 30 para 70%, hoje a situação inverteu-se. “Conseguir mudar o chip aos consumidores”, observa Jorge Parreira, foi uma tarefa que levou tempo, mas alcançou-se e hoje a produção de carolino atinge mais de 70%. Este consumo marcadamente de arroz carolino radica em novos hábitos alimentares e na ação da grande distribuição, na opinião dos chefes de cozinha e no apoio ao produto nacional, já que praticamente não há campanhas nacionais estatais. “Crescemos, nos últimos quatro anos, 5 milhões de quilos no mercado nacional. Se o consumidor for informado procura um produto com qualidade e diferenciado”, garante-nos.

O carolino tem aspeto vítreo e cristalino e as variedades mais usadas na comercialização são a Ariete e a EuroSis. Portugal é praticamente autossuficiente na produção de arroz carolino.

O agulha é uma espécie de híbrido de japónica com índica, que é cultivado em zonas mais quentes, é mais comprido, mas não absorve tanto o sabor dos alimentos como o carolino, que tem mais goma mas é mais produtivo. Para além do carolino e agulha, existe ainda o arroz glutinoso, integral, jasmim, (Vietname e Tailândia),



  
**Orivárzea**

# AS MALANDRICES DO CAROLINO

selvagem, vaporizado, basmati ou aromático e arbóreo, sendo que o grão pode ser curto ou longo.

A origem do arroz terá sido o delta do Ganges, sendo que a China o cultiva já há seis mil anos, onde se tornou extremamente popular, sobretudo no Norte. No Japão, a cultura do arroz terá surgido mais tarde, entre III ou II a.C. Do Oriente, o arroz migra através da Pérsia para o continente europeu e terão sido os árabes a trazê-lo para a "Península Ibérica, cerca do século VIII". "O Livro da Agricultura", escrito no século XII por Ibn al Awan, já refere o arroz (ar-ruzz). Mas seria apenas no reinado de D. Dinis que o cultivo foi incrementado. Contudo, só nos séculos XVIII e XIX ganha consistência em Portugal.

São, aliás, os portugueses a levar o cereal para África e os espanhóis para a América. No fim do século XVII, chega também à Carolina do Sul uma variedade muito semelhante ao nosso carolino, que terá dado o nome ao nosso arroz. Mas, nesses tempos, o arroz era ainda um produto alimentar apenas consumido pelos ricos. Seja como for, no fim do século XVIII existem já referências escritas em Portugal à cabidela e à lampreia do Minho feitas com arroz, curiosamente no Norte, onde não havia cultivo de arroz devido às baixas temperaturas. No início do século XX, o incremento do consumo e do cultivo solidifica-se finalmente.

## AS VOLTAS QUE UM BAGO DÁ

Por todas estas razões, o "carolino" tem mais sabor. Mas nem nos passa pela cabeça, quando saboreamos um prato deste arroz da nossa gastronomia tradicional, as voltas que é preciso dar para o termos cremoso e macio na boca. Do campo à mesa vai um mundo de trabalhos e fases de procedimento.

Em março prepara-se a terra e em abril/maio semeia-se através de avião. Mas se atualmente se semeia já com avionetas e tratores, na lezíria ribatejana tempos houve em que era praticamente um trabalho artesanal insano, mal pago, que obrigava a andar na água gelada em condições agrestes, semeando à mão ou de barca, hoje mais raro.

Em junho é altura da monda e em julho ocorre a inflorescência, estando a panícula formada, passando-se à fase da floração. Dada a fecun-

dação, os grãos de arroz iniciam o enchimento e maturação, começando a senescência das folhas da planta. Segue-se o estágio lácteo, em que o bago enrije com líquido leitoso, pastoso, em que o grão vai perdendo água, e a fase dura, em que o grão se torna consistente, tomando a coloração e textura próximas das definitivas. Em setembro e outubro é ceifado depois de entrar na maturação, fase em que já é difícil partir o grão com as unhas. Depois é seco e limpo, já na fábrica equipada com maquinaria de ponta. O arroz entra então em silos que têm capacidade para duas mil toneladas, depois de seco e limpo com jatos de ar frio - não utilizam produtos químicos - para os parasitas, como o gorgulho, não se propagarem nos silos e retirar humidade. É descascado e branqueado - para tirar a película - com fricção e, após mais um segundo polimento de jato, segue-se a seleção, grão a grão.

A fábrica - que trabalha a partir de energia sustentável de painéis fotovoltaicos - distribui-se por três pisos, sendo construída na vertical, como todo o processo. Equipamo-nos de batas e toucas e entramos num ambiente imaculado, algo estéril. Há um cheiro a arroz no ar, mas apesar disso quase nem se vê um grão de arroz, por incrível que pareça, pois existe contacto zero com o ambiente.

Estamos agora junto à máquina de branquear e polir. Primeiro desce para branquear e tirar a película gordurosa, retirando o pericarpo por fricção, transformando-se o arroz integral em branco. Quanto mais branqueado for o arroz, maior será a capacidade de absorção de água. Entra dourado (integral) e sai branco transparente. Numa hora, são cinco toneladas de arroz que por aqui passam.

O branqueamento do arroz é conseguido através do desgaste da película e do grão de arroz, até obter o grau de brancura que se pretende. O polimento consiste na eliminação das partículas de farinha agarradas ao grão, ficando o arroz com o brilho natural e aspeto ceroso.

A seguir, passa para baixo, para um segundo branqueamento, sendo hora de escolher os grãos na máquina seletora, que escolhe ao milésimo de segundo e a uma velocidade considerável. "Esta é a nossa menina dos olhos", diz Jorge Parreira, enquanto observa uma chuva de bagos a ser triada automaticamente. São assim

**Não será por acaso que somos os maiores "arrozeiros" da Europa, com um consumo de quase 18 quilos anuais "per capita". Apesar de Portugal possuir arrozais nos vales do Sado, Mondego, Tejo e Sorraia - cujos estuários e habitats são protegidos e mantêm ecossistemas - e de sermos o terceiro produtor da União Europeia (com 30 mil hectares e 150 milhões de quilos), o arroz não chega para as encomendas. Somos obrigados a importar mais cerca de 40%.**



# AS MALANDRICES DO CAROLINO

extraídas as trincas (grãos partidos) e os grãos com defeitos de cor. Esta foi a única fase em que conseguimos, aliás, vislumbrar o arroz, mas mesmo assim longe de qualquer contacto.

Próxima etapa, o processo das análises laboratoriais organolépticas e físicas, onde se descobrem defeitos, como o arroz bravo (grãos vermelhos), as pragas no campo (que escurecem os bagos), os amarelos que revelam a falta de maturação ou as questões de humidade no armazenamento e os "trincas" (bagos partidos). Também aqui é quase tudo feito com a ajuda de software, o que facilita o trabalho. Finalmente, o arroz branqueado é embalado em atmosfera controlada, acondicionado e encaminhado para a armazenagem final, onde aguarda a expedição.

As variedades são, como vimos, a carolino, agulha, aromático, risoto e "baby rice". Este último visa agora ser expandido para os mercados de exportação, com vista também à internacionalização, procurando mercados para valorizar um produto diferenciado. Na empresa - hoje com uma faturação de 20 milhões de euros - trabalham 30 pessoas e apesar da cada vez maior aplicação de tecnologia de ponta, a ideia não é dispensar funcionários.

## O MAIS DIFÍCIL DE COZINHAR

O bago do arroz carolino faz parte da nossa gastronomia. É mais ou menos como o bacalhau. A origem não é portuguesa, mas faz parte do nosso genoma culinário, construindo a nossa

identidade. É um facto que cozinhamos arroz de tudo e com quase tudo. Mas ao optarmos pelo arroz carolino, temos de ter mais sapiência culinária. Conseguir um bom prato de arroz carolino, na textura e sabor, não é para todos. Por isso é "malandro", porque nos foge... requer muito carinho, cuidado e atenção. Nada de pressas.

Enquanto os italianos apelidam risoto à forma de cozinhar, os espanhóis paella para o arroz bomba, os turcos e indianos "pilaf" ou "byriani" ao aromático, nós chamamos a variedade. Ainda não foi estabelecido para Portugal um nome para uma maneira de cozinhar própria aplicada ao arroz, por incrível que pareça.

O tempo de cozedura e a quantidade de água são fulcrais para conseguir um bom arroz. O carolino tem a mais-valia de absorver os componentes aromáticos dos ingredientes que se lhe juntam, com a retenção dos caldos na estrutura, criando uma textura cremosa, glutinosa, por causa da goma, e suave, que se prolonga na boca. E um bom caldo é essencial para conseguir um bom resultado.

Se optarmos pelo Ariete são necessários 11 minutos de cocção, tendo em conta a goma natural e o procedimento indicado será o mais lento possível: o chamado lume brando é o ideal. A quantidade de água aconselhada é de 450 ml. para 150 gr. de arroz, ou seja, não o dobro mas o triplo de água. Já o agulha, por exemplo, precisa de apenas 9 minutos e menos água, equivalente ao dobro da quantidade de arroz. O arroz carolino não é para ser cozido "al dente". O ponto

ideal é quando, ao trincá-lo, não se encontra um núcleo duro no interior do bago mas sim uma firmeza aveludada e cremosa na boca, algo viscosa.

Como vimos, cada bago possui polímeros de dois tipos de amido: a amilose e amilopectina. Esta variedade de grão longo é muito rica em amilopectina e produz, assim, uma textura aveludada e muito saborosa. Ao ser cozinhado e ao entrar água na estrutura obriga ao enfraquecimento das ligações entre as diversas moléculas, o que leva os bagos a insuflar. Se a cocção for exagerada, a estrutura molecular colapsa, resultado no chamado arroz "espapaçado". E ninguém quer que isto aconteça, apesar de haver quem goste.

Ainda que a semente seja italiana, o carolino é um arroz muito nosso, que esteve esquecido durante muitos anos, tal como a cozinha portuguesa, mas que começa finalmente a ter o reconhecimento do berço e nobreza. Já não era sem tempo.

**É um facto que cozinhamos arroz de tudo e com quase tudo. Mas ao optarmos pelo arroz carolino, temos de ter mais sapiência culinária. Conseguir um bom prato de arroz carolino, na textura e sabor, não é para todos. Por isso é "malandro", porque nos foge... requer muito carinho, cuidado e atenção. Nada de pressas.**



a new  
**WISH**

DESENHADOS  
PARA CONCEDER  
DESEJOS

[www.teka.com](http://www.teka.com)



A REAL HOME

Um dos mais brilhantes cozinheiros portugueses dos últimos anos está de regresso, desta vez colocando assinatura num curioso restaurante que se dedica a elaborar arroz - o Bagos, no Chiado, Lisboa. Henrique Mouro preparou para a Revista de Vinhos - A Essência do Vinho duas receitas que confirmam técnica, emoção e criatividade.

texto Fátima Iken · fotos Fabrice Demoulin

RECEITAS DE HENRIQUE MOURO

# BAGOS COM EMOÇÃO

Há uma espécie de irrequietude camuflada que delinea Henrique Mouro. Isso mesmo se espelha na cozinha. A reflexão e técnica que cada prato surte, na aparente simplicidade, deixa antever que antes de chegar à mesa houve muito trabalho de sapa. Talvez por isso, Henrique se assumia como cozinheiro e não chefe. Porque é na essência e liberdade da cozinha que se entende, pouco ligando a estrelatos.

O olhar algo melancólico é quebrado pelo sorriso franco, as Allstars e o corte máquina zero. Sabor, técnica, matéria-prima de qualidade e ervas aromáticas podiam ser a equação para, no final, termos no prato uma súpula do trabalho desenhado com rigor e audácia. Lisboaeta, mas com costelas firmes do norte alentejano, Henrique Mouro é hoje um nome incontornável da cozinha portuguesa.

Se a vertente académica, na Escola de Hotelaria de Lisboa, foi importante, as várias "escolas" empíricas garantiram-lhe uma visão eclética que o constroem. Marcantes foram as passagens pelas cozinhas do Pestana Palace, ao lado de Barroyer, pela Bica do Sapato, Quinta de Catralvos ou o Club de Vila Franca de Xira. Todos lhe configuraram facetas que o burlaram: técnica apurada, gosto pelo produto, descoberta do território e das paisagens alimentares. Mas

seria no saudoso Assinatura que o trabalho culminou numa zona de estado de graça, atingindo maturidade.

Hoje, dedica-se de alma e coração ao arroz, num projeto de autor que nasceu, ano passado, no Chiado, o Bagos. E através de um produto tão característico da alma lusa, exhibe todos os sabores e imaginação possíveis num prato, como é o caso das receitas que aqui nos apresenta.

Esta ampliação do arroz, um produto tão intenso quanto por vezes menorizado, renasce em novas afores através da paleta criativa de Henrique que, contudo, nega ser artista e recusa definir a cozinha que faz. "A cozinha é boa ou má. Ponto. Sobretudo é trabalho e técnica", diz. Nós percecionámos que, apesar do lado cerebral, ela é também coração.

Na reconfiguração das múltiplas texturas, sabores e versatilidade, o arroz, do salgado ao doce, pode aqui ser carolino, vermelho, selvagem, basmati, agulha ou até em versão de farinha. Surge a traduzir o receituário nacional recriado pela base de dados (racional e emocional) de Henrique ou com inspiração dos vários cantos do mundo. Porque o que interessa, acima de tudo, "é o sabor" e, ao criar um prato, "chegar a alguém".



## RECEITA 1

### Raia frita num esparregado de favas guisadas

#### INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS:

400 gr. de asa de raia  
100 gr. farinha de arroz  
1 dl. vinho branco  
1 ovo  
0,5 dl azeite  
400 gr. de favas  
2 chalotas  
3 dentes de alho  
20 gr. de manteiga  
Sal  
Pimenta  
1 limão  
Óleo para fritar

- 
1. Levantar os filetes da raia e marinar com sal, vinho branco, alho e sumo de limão. Deixar de um dia para o outro.
  2. Preparar um polme com a farinha de arroz, vinho branco, azeite, gema do ovo, sal e pimenta. 3. Incorporar a clara do ovo em castelo.
  4. Enrolar os filetes da raia, prendendo uma das extremidades com um palito de forma a não desenrolar. Passar metade do filete da raia enrolado e fritar em óleo quente.

5. Guisar as favas com chalotas, vinho branco, água e sal. Após guisadas, passar a puré, reservando algumas para outra preparação.
6. A um fundo de azeite e alho picado adicionar duas colheres de sopa de farinha de arroz, deixar cozer e acrescentar o puré das favas, incorporando com a ajuda de varas de cozinha.
7. Descascar as chalotas e cortar; com as favas que se guardaram, saltear em manteiga.



## RECEITA 2

### Barriga de porco, batata-doce e bivalves num "malandrinho"

#### INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS:

- 600 gr. de barriga de porco
- 200 gr. de coentros frescos
- 20 gr. de coentros em grão
- 4 dl. de vinho branco
- 3 folhas de louro
- 30 gr. de tâmara
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 120 gr. de arroz carolino
- 100 gr. de batata-doce
- 300 gr. de bivalves da vossa preferência
- 1 limão
- sal



Através de um produto tão característico da alma lusa, o arroz, Henrique Mouro exhibe todos os sabores e imaginação possíveis num prato, como é o caso das receitas que aqui nos apresenta.



1. Temperar a barriga de porco, na véspera, com sal, coentros em grão, coentros, vinho branco, louro, tomilho. Cozinhar em forno brando com a respetiva marinada, num recipiente tapado durante cerca de 2h30 a 3 horas.



2. A um fundo de cebola e alho juntar a batata-doce, descascada e cortada em cubos, e o arroz. Regar com o caldo da cozedura da peça de carne na proporção de um para três e deixar cozinhar por 13 minutos. Adicionar os bivalves e deixar cozinhar mais 2 minutos. Juntar os coentros picados e umas gotas de sumo de limão.



# Música com Gosto

M80 e Revista de Vinhos – A Essência do Vinho desafiam um conceituado chefe de cozinha a pensar um menu de degustação a partir de uma banda sonora...

Este mês, os chefes **Giuseppe Godono** e **Stefano Canegrati** do restaurante **La Pasta Fresca** inspiraram-se na música dos Queen “Crazy little thing called love”, para elaborar um menu típico da tradição italiana.

## RESERVE JÁ!

30€ + 8€ suplemento vinho a copo para harmonização (por pessoa)



## MENU

disponível de 14 de maio a 14 de junho de 2017

### **entrada** TABULEIRO DA TRADIÇÃO

burrata de bufala campana aromatizado com azeite de trufa, servido sobre uma camada de rúcula e tomate cherry e acompanhado de charcutaria italiana, focaccia caseira e bruschette com tomate cereja e manjerição.  
vinho aconselhado: Prosecco de Conegliano Valdobbiadene Brut D.O.C., Bellenda (Veneto).

### **prato principal** SPAGHETTI VESUVIO

spaghetti de massa fresca artesanal com lagostim, gamba, amêijoas, mexilhão em crosta de massa de pizza.  
vinho aconselhado: Fiano di Avellino DOCG, i Feudi di san Gregorio (Campania)

### **sobremesa** TIRAMISÙ COM ANANÁS

variante moderna e estival do clássico tiramisù.  
vinho aconselhado: Marsala Oro, Cantine Pellegrino (Sicilia) ou Amaretto di Saronno (Lombardia)

AVENIDA 5 DE OUTUBRO 186, 1050-064 LISBOA  
CONTACTO PARA RESERVAS: +351 217 960 997

Campo de Ourique é, definitivamente, um dos mais apetecíveis bairros de Lisboa. Com uma vivência singular, bem familiar, concentra um número importante de mercearias e de outras lojas de rua, tem um mercado e um conjunto significativo de restaurantes. O Coelho da Rocha, recentemente remodelado, é um poiso seguro.



# COELHO DA ROCHA

*Sabor apurado em Campo de Ourique*

*De forma feliz, o Coelho da Rocha consegue oferecer num único espaço (na verdade em três, duas salas e um confortável balcão com uma dezena de lugares) petiscos, pratos de marisqueira e grelhados.*



"Campo de Ourique é um bairro do caraças!", disse-me um dia Vítor Sobral, com um brilho nos olhos, quando há uns anos abriu o primeiro restaurante na zona e teve de imediato a adesão dos residentes. Mas hoje não é da Tasca nem da Peixaria da Esquina que escrevo, mas sim de um daqueles restaurantes familiares de bairro, de que aquela parte de Lisboa é prodiga. Podia ter sido o Solar dos Duques, o Verde Gaio ou o Magano, mas a escolha acabou por incidir no Coelho da Rocha, um clássico de Campo de Ourique, reaberto em 2015, pelas mãos dos irmãos Marco e Bruno Luís (os mesmos do Magano). A razão, ou a preferência (que não é absoluta), explica-se facilmente. As obras de reabilitação tornaram o espaço mais elegante, confortável e acolhedor face à concorrência (aplauso para a iluminação, um campo sempre tão difícil de acertar nos nossos restaurantes) e a comida bate-se aos pontos, ou supera-a, no caso do que sai da grelha. Mas esmiucemos um pouco mais o assunto.

De forma feliz, o Coelho da Rocha consegue oferecer num único espaço (na verdade em três, duas salas e um confortável balcão com uma dezena de lugares) petiscos, pratos de marisqueira e grelhados. Nos primeiros há muito por onde escolher, embora essa tarefa não seja de todo essencial, dado que ao sentarmo-nos logo nos colocam uma série deles à frente. Neste caso, uns saborosos cogumelos gratinados com maionese (sim, vão a gratinar com maionese; sabe melhor do que soa), umas empadinhas de galinha – com um ligeiro gosto a desilusão, porque o recheio é maçudo,

quando deveria ser mais leve e de carne desfiada –, uma salada de polvo bem temperada e com o dito cozinhado no ponto (a oferecer uma ligeira resistência), um prato de viciantes torradas (finíssimas) alhadas e um outro, de presunto ibérico de bom aspeto mas que se recusou e foi retirado, obviamente, sem qualquer contragosto. A política de colocar várias entradas na mesa sem serem pedidas é uma prática que não é pacífica, que continua a ser comum em muitos restaurantes. De facto é uma estratégia que faz vender e uma linha ténue entre o empurrar algo e o de prestar um serviço rápido a quem chega faminto.

Ainda nos petiscos, entre as três dezenas de propostas (que incluem os tais pratos que refiro serem de marisqueira), pedimos para completar o capítulo, uns ovos com espargos selvagens (cof, cof... de cultivo), bem-feitos mas algo desenhados (este é um dos cozinhados em que pedir o sal disfarça mas não resolve), uns peixinhos da horta de polme perfeita, umas amêijoas à Bulhão Pato, grandes, deliciosas e confeccionadas a preceito e, por último, uma das melhores gambas "à Guilho" (sic) de que tenho memória. Eram apenas meia dúzia e a receita até me pareceu fugir um pouco ao original (no molho). Porém, a qualidade da matéria-prima e, de novo, a elaboração primorosa elevou-as a prato da noite, no que diz respeito aos petiscos. Éramos quatro e podíamos ter ficado por ali, que todos sairíamos satisfeitos. Porém, era difícil resistir a experimentar algo da grelha. Pedimos o costeletão maturado no churrasco, que vem indicado para duas pessoas.

*O Coelho da Rocha é daqueles lugares onde queremos ir quando nos apetece um ambiente familiar, com uma comida mais petisqueira ou confortável, confeccionada com bons ingredientes.*



#### COELHO DA ROCHA

R. Coelho da Rocha, 104, Lisboa  
T. +351 213 900 855

**Horário**  
das 12h às 15h30 e das 19h às 23h  
(encerra ao domingo)

**Preço médio (com bebidas)**  
35€

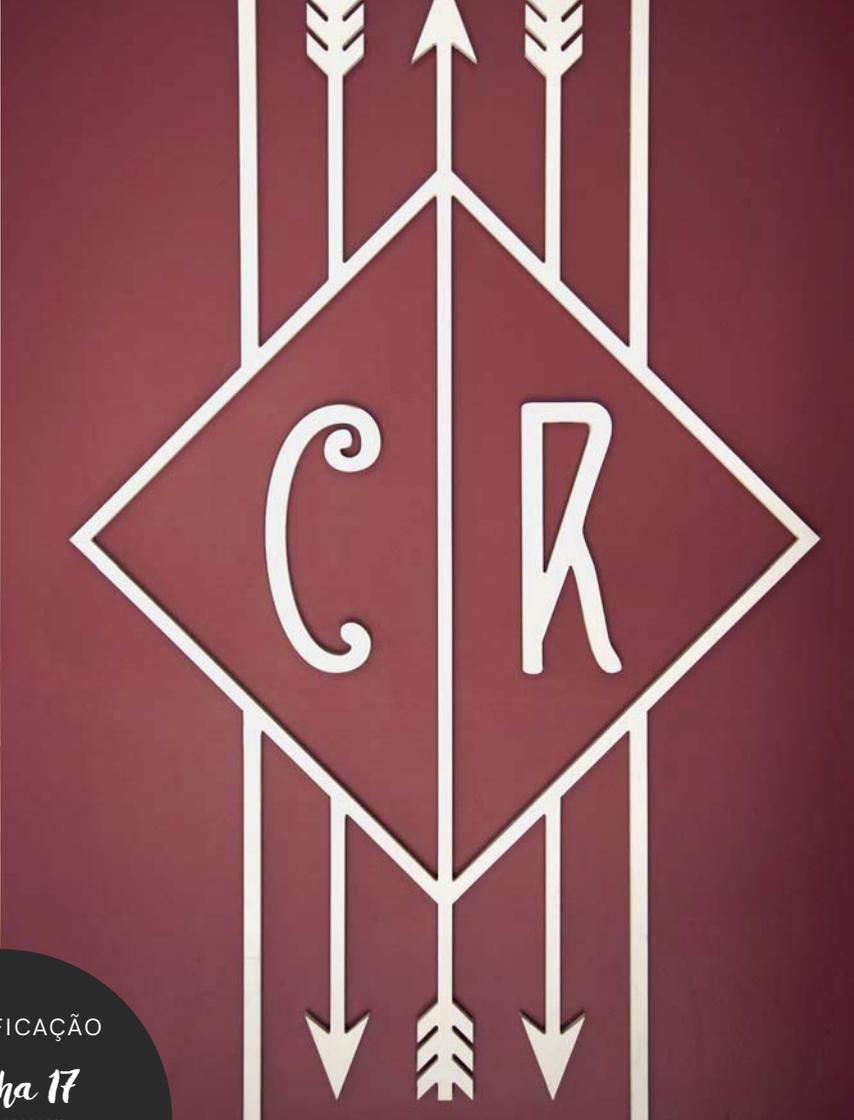
Pode parecer caro (50€) mas dá tranquilamente para três (no caso até deu para quatro e ainda para trazer um pedaço para casa). Vale muito, mesmo muito, a pena. A peça suculenta, bem grelhada (mal passada, mas com uma capa protetora bem caramelizada) e raiada de gordura deliciosa é de comer e chorar por mais. Vale cada cêntimo. Não consegui obter grandes pormenores quanto à origem, mas pareceu-me de um animal bovino já com alguma idade e em que a maturação leve serviu para amaciar a carne e aportar complexidade de sabor, sem chegar às notas terciárias, nem sempre agradáveis para alguns, típicas de um "dry aged" mais prolongado.

Como nem todos à mesa partilham da teoria dos dois compartimentos (a da gaveta própria para os doces, independentemente do que se ingeriu antes), apenas pedimos de sobremesa uma peça de fruta e um doce, sendo que a sorte não esteve do nosso lado. A manga não era grande coisa (nem de textura nem de sabor) e o fidalgo ainda menos, dado que a "pele" de ovo, que reveste e entremeia este doce, estava demasiado espessa e dura, o que acabou por prejudicar bastante o conjunto - o que é estranho porque os doces conventuais (ou de tipo conventual) costumam ser bons por estas bandas.

Quanto aos vinhos, o Coelho da Rocha possui uma lista com boas escolhas, ainda que divididos de forma algo sui generis. Se nos brancos, a distribuição até é razoavelmente equilibrada -Vinhos Verdes (16 referên-

cias), Douro/Trás-os-Montes (20), Dão (10), Bairrada (2), Lisboa/Tejo/Setúbal (7), Alentejo (12) -, já nos tintos vão direto ao assunto, como quem parece querer dizer: "Ah, a malta quer é vinhos do Douro e do Alentejo? Então são essas regiões que vamos colocar na carta. Ah, e 2011 foi um grande ano? Então criamos uma secção só para vinhos dessas colheitas. E não colocamos tintos de outras regiões (sem ser os de 2011)? Ok, mete-se lá meia dúzia do Dão, mas chega. E, tal como todos os outros, nada de datas que é para não ofuscar os 2011". Valha-nos que há por ali algumas preciosidades, tudo (ou quase tudo) guardado em garrafeiras climatizadas e os copos são apropriados. Até parece estarem a par das novas tendências, uma vez que o funcionário perguntou se queríamos flûtes ou os copos de branco, que já se encontravam na mesa, para o espumante que pedimos, o agradável e descomprometido 3B de Filipa Pato. Também pode ter sido uma pergunta comodista, para evitar trabalho acrescido, mas quero crer que não, até porque o serviço é bom - correto, eficiente e caloroso, à imagem do que é habitual nos melhores restaurantes do género.

O Coelho da Rocha é daqueles lugares onde queremos ir quando nos apetece um ambiente familiar, com uma comida mais petisqueira ou confortável, confeccionada com bons ingredientes. E, claro, fica no bairro de Campo de Ourique, um dos mais apetecíveis de Lisboa.



CLASSIFICAÇÃO

*Cozinha 17*

*Sala 17*

*Vinhos 16*



## PAINEL DE PROVAS

O painel da Revista de Vinhos - A Essência do Vinho prova e classifica os vinhos que são publicados mensalmente na revista. O coordenador é Nuno Guedes Vaz Pires, diretor da publicação, a quem compete exercer o voto de qualidade na tomada de decisões.

## PROVA DE VINHOS

As provas são efetuadas no respeito pelas condições necessárias para o efeito, nomeadamente no que se refere à temperatura da sala, humidade, iluminação e ausência de cheiros.

O painel da Revista de Vinhos - A Essência do Vinho adota a ficha de provas e respetivos parâmetros de avaliação "Wine & Spirits Education Trust", instituição educacional britânica vocacionada para o setor do vinho, das mais conceituadas de todo o mundo.

### Provas Regulares

O painel prova todos os meses dezenas de amostras de vinhos, com incidência nas novidades lançadas no mercado, procedendo individualmente à respetiva avaliação. A nota de prova correspondente a cada vinho, embora reflita a opinião da revista, é identificada através das iniciais do respetivo provador.

### Provas Temáticas

Nestas provas, todos os membros do painel provam os mesmos vinhos de acordo com um tema pré-definido. A nota de prova de cada vinho resulta de uma média aritmética das classificações atribuídas.

## COPOS

### Copo para tintos

Riedel Wine Cabernet / Merlot

### Copo para brancos

Riedel Wine Riesling

### Copo para licorosos e colheitas tardias

Riedel Vinum Port

### Copo Vinho do Porto

Copo oficial IVDP Siza Vieira

### Copo para espumantes

Riedel Vinum Cuvée Prestige

## TEMPERATURAS

**Branco / Rosés:** 11°C

**Tintos:** 16°C

**Espumantes:** 8°C

**Fortificados** (ex. Porto Tawny, Madeira e Moscatel): 14°C (Tawny)

**Fortificados** (ex. Porto Ruby e Porto Vintage): 16°C

**Colheitas tardias:** 6°C

## PROVA CEGA

As provas são sempre conduzidas sob a forma de "prova cega", sendo organizadas por temas, castas, denominação de origem, preço, novidades, tipos, etc. Daqui decorre que todas as garrafas são previamente encapuzadas, sendo-lhes atribuídas um código para posterior identificação.

Aos provadores é apenas revelado o tipo de vinho, a casta utilizada (somente no caso dos vinhos varietais), região de proveniência e ano de colheita.

O preço não é tido em consideração.

## PONTUAÇÕES

Todos os vinhos que obtiverem uma pontuação igual ou inferior a 13 valores serão submetidos a nova prova (de pelo menos um membro do painel). Caso a pontuação resultante desta segunda prova seja inferior a 13 valores, tal facto é comunicado ao produtor e a nota respetiva não é publicada na revista.

As notas e pontuações atribuídas são registadas imediatamente na base de dados da Revista de Vinhos - A Essência do Vinho, antes de serem reveladas aos membros do painel os vinhos em análise. Após a identificação dos vinhos são permitidos comentários adicionais a uma nota de prova, por exemplo sobre a relação qualidade/preço, mas nunca alterando a pontuação previamente atribuída.

De todos os vinhos provados e selecionados para publicação, o coordenador do painel escolhe mensalmente um conjunto de vinhos de acordo com os seguintes parâmetros:

### Altamente Recomendados

Vinhos mais surpreendentes.

### Boas Compras

Vinhos de melhor relação qualidade/preço.

Os preços indicados nas notas de prova (PVP) serão os preços de venda recomendados pelo produtor.

## CLASSIFICAÇÃO

Na classificação dos vinhos submetidos ao painel de provas, a Revista de Vinhos - A Essência do Vinho optou pela escala de 0 a 20 valores, por ser aquela com que os portugueses estão tradicionalmente mais identificados.

**19 a 20:** Excelente  
**17 a 18,5:** Superior  
**15 a 16,5:** Bom  
**13 a 14,5:** Médio  
**0 a 12,5:** Não classificado

## AVALIAÇÃO DO SERVIÇO DE VINHOS EM RESTAURANTES E AVALIAÇÃO DO SERVIÇO DE BARES

A Revista de Vinhos - A Essência do Vinho efetua mensalmente a avaliação do serviço de vinhos em **restaurantes**, sem aviso prévio e sob anonimato, incidindo na qualidade da carta de vinhos (nome completo do vinho, ano de colheita, tipo de vinho, regiões de origem e diversidade da oferta), no serviço prestado (designadamente no que se refere aos copos disponibilizados ao cliente, às temperaturas

dos vinhos e ao aconselhamento de vinhos para cada prato) e na existência de vinho a copo.

A **classificação** obedece a uma escala de 0 a 5 e não incide na componente gastronómica, pretendendo afirmar-se como uma crítica construtiva, estimulando um cada vez melhor serviço de vinhos nos restaurantes. .

A **classificação final resulta de uma média ponderada dos seguintes fatores: carta de vinhos (20%); copos (25%); temperatura (25%); qualidade do serviço (10%); aconselhamento (10%); existência de vinho a copo (10%).**

Nos **bares**, a avaliação incide sobretudo na qualidade da oferta e do serviço, tendo a classificação parâmetros semelhantes à dos restaurantes.

# A Revista de Vinhos oferece-lhe experiências memoráveis!...

A SERENADA ENOTURISMO • Grândola



[www.serenada.pt](http://www.serenada.pt) / RESERVAS: +351 269 498 014 / [reservas@serenada.pt](mailto:reservas@serenada.pt)

Alojamento para duas pessoas, duas noites em quarto duplo (Cela Saeculara), em regime de APA.

Válido até 31 de dezembro de 2017, de segunda-feira a quinta-feira, exceto em época alta (de 1 de abril a 31 de outubro), sob reserva prévia e mediante disponibilidade.

CONVENTO DOS CAPUCHOS - HOTEL RURAL\*\*\*\* • Monção



[www.conventodoscapuchos.com](http://www.conventodoscapuchos.com) / RESERVAS: +351 251 640 090 / [reservas@conventodoscapuchos.com](mailto:reservas@conventodoscapuchos.com)

Alojamento para duas noites em quarto duplo (Cela Saeculara), em regime APA, sob reserva prévia e mediante disponibilidade do hotel.

Válido de 1 de abril a 31 de outubro de 2017, exceto no mês de agosto, fins de semana prolongados e outras datas festivas.



## E ganhe uma das estadias que reservamos para si!

DUAS NOITES DE ALOJAMENTO (PARA DUAS PESSOAS) COM PEQUENO ALMOÇO.

**ASSINE JÁ!**

**24 EDIÇÕES POR APENAS 96€**

Envie para: **MASEMBA, LDA. - DEPART. DE ASSINATURAS, RUA DA FRATERNIDADE OPERÁRIA, N.º 6, 2794-024 CARNAXIDE**

Ou digitalize o cupão e envie para: [assinaturas@masemba.com](mailto:assinaturas@masemba.com)

Linha de Apoio ao cliente: (+351) 215 918 088  
Dias úteis: 10h-13h / 14h30-18h

SIM, desejo assinar a Revista de Vinhos - A Essência do Vinho por 24 edições no valor de 96€, recebendo ainda inteiramente grátis 2 noites de alojamento para duas pessoas numa das Unidades de Enoturismo à minha escolha. Campanha exclusiva para assinaturas válidas por dois anos, concretizadas por transferência bancária. Reservas sujeitas a disponibilidade e restrições de cada unidade.

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

Nome Completo

Data de Nascimento  /  /  Morada

Cód. Postal  -  Localidade  Tel.  Telem.

E-mail  N.º Contribuinte  Desejo Fatura

Indique a UNIDADE pretendida:  Convento dos Capuchos  A Serenada Enoturismo

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

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

IBAN / N.º DE CONTA

BIC SWIFT

Nome do Titular

Data  /  /

Assinatura

Oferta a beneficiar após boa cobrança

Os dados recolhidos são processados automaticamente pela Masemba, Lda. e destinam-se à gestão do seu pedido e à apresentação de futuras propostas. O seu fornecimento é facultativo, sendo garantido o acesso aos dados e a respetiva retificação. Se autoriza receber propostas comerciais de outras entidades, assinale aqui

\* PREÇO PARA PORTUGAL CONTINENTAL.

A Revista de Vinhos avalia nesta edição 132 vinhos. Cada nota de prova é acompanhada pela indicação de consumo estimado e temperatura ideal de serviço.



Nuno Guedes Vaz Pires  
Diretor Revista de Vinhos



Alexandre Lalas  
Crítico de vinhos e wine educator



Célia Lourenço  
Crítica de vinhos e de gastronomia



José João Santos  
Editor Revista de Vinhos



Luís Costa  
Redator Revista de Vinhos



Manuel Moreira  
Sommelier e wine educator

## ALENTEJO

17,5

## PAI CHÃO GRANDE RESERVA 2013

Regional Alentejano / Tinto / Adega Mayor

Fruta madura, ameixa seca, alguma passa. Terrosidade, trufa preta, alcaçuz e profundidade ativa. Na boca é amplo, encorpado, suculento, de taninos largos e fruta densa, sem delapidar a frescura. Final persistente. NGVP Consumo: 2017-2023  
37,90€ / 16°C

17,5

## TERRENUS RESERVA VINHAS VELHAS 2012

Alentejo / Tinto / Rui Reguinga Enologia

Cor escura e concentrada. Nariz imponente e fresco. Baunilha, cravinho, frutos silvestres, chocolate de leite. A boca é igualmente aromática e superior, com amplitude, sem madeira em demasia. Taninos, estrutura e acidez num triângulo perfeito. Longo. CL Consumo: 2017-2020  
35,00€ / 16°C

17

## BLOG ALICANTE BOUSCHET E SYRAH 2013

Alentejo / Tinto / Tiago Mateus Cabaço e Cabaço

Sedutor na fruta madura, cativante na sugestão balsâmica. É ainda floral, com barrica de tons de alcaçuz, cravinho e tostados finos. Boca de imensa estrutura e suculência de taninos. Frutado largo e cheio, profundidade floral e especiada. Termina com muito charme. AL Consumo: 2017-2023  
25,00€ / 16°C

17

## CORTES DE CIMA ARAGONEZ 2013

Regional Alentejano / Tinto / Cortes de Cima

Aroma muito fino, balsâmico, com notas de ameixa preta, mentolado seco, eucalipto, alcaçuz. Sedutor pelo lado da especiaria. Bom corpo, estrutura polida, aveludado, com frescura dinâmica, taninos e fruta em boa coexistência. Um sedutor. AL Consumo: 2017-2021  
16,00€ / 16°C

17

## HERDADE DOS GROUS RESERVA 2013

Regional Alentejano / Tinto / Herdade dos Grous

Concentrado na cor. Nariz muito elegante, com madeira fina, fruta fresca e notas apimentadas. A boca é cremosa, com volume, taninos, barrica, tosta e especiaria. Tudo harmonioso e com finesse. O final é longo, seco e austero. CL Consumo: 2017-2023  
32,00€ / 16°C

17

## MONTES CLAROS GARRAFEIRA 2013

Alentejo / Tinto / Adega Cooperativa de Borba

Tem fruta madura, algum balsâmico, fruta cristalizada, bolo inglês. Na boca é cremoso, tem robustez e fluidez, taninos densos mas suculentos. Boa profundidade com tons tostados de muita qualidade. Grafite e mineral. Longo e persistente. MM Consumo: 2017-2023  
13,99€ / 16°C

16,5

## CARTUXA COLHEITA 2015

Alentejo / Branco / Fundação Eugénio de Almeida

Amarelado. Notas de pera, meloa, maçã, um subtil floral. Sugestões minerais. Encorpado na boca, com firmeza, zeste de cítricos em realce, fruto de caroço. Competente acidez, final mineral, decidido e personalizado. MM Consumo: 2017-2021  
9,20€ / 11°C

16,5

## CARTUXA COLHEITA 2013

Alentejo / Tinto / Fundação Eugénio de Almeida

Repleto de fruta e especiarias, alcaçuz, algum confitado, finaliza com sugestões a bolo inglês e balsâmicos. Na boca, a estrutura destaca-se apesar do corpo moderado. Macio, muito fresco, de taninos firmes e final com as especiarias e tostados em destaque. Versátil. MM Consumo: 2017.2021  
15,80€ / 16°C

16,5

## CORTES DE CIMA CABERNET SAUVIGNON 2013

Regional Alentejano / Tinto / Cortes de Cima

Aromas de groselha preta, ameixa, especiarias, balsâmicos, tostados finos. Apelativa profundidade. Aveludado e fresco na boca, bem tecido, fluido, muito suculento e saboroso. Final fragrante, perfumado, balsâmico. Para a mesa. AL Consumo: 2017-2020  
16,00€ / 16°C

16,5

## DONA MARIA 2013

Regional Alentejano / Tinto / Júlio Bastos

Aroma de vegetal fino, fruto silvestre, ameixa preta e groselha vermelha. Tem requinte aromático. Na boca mostra perfeita construção, taninos de belo porte e textura. Fruto de qualidade, sempre polido e criterioso. Final cheio de graciosidade e persistência. NGVP Consumo: 2017-2023  
7,60€ / 16°C

16,5

## HERDADE DO ROCIM ALICANTE BOUSCHET 2014

Regional Alentejano / Tinto / Herdade do Rocim

Fruta madura, amora, groselha preta, mineral, alguma sofisticação e proporção. Belo volume de boca, taninos bem integrados, textura firme, fruta preta bem definida, barrica de qualidade a acrescentar riqueza e persistência. Final em crescendo. O tempo será bom aliado. MM Consumo: 2017-2020  
10,95€ / 16°C

16,5

## HERDADE DE SÃO MIGUEL ALFROCHEIRO 2014

Regional Alentejano / Tinto / Herdade São Miguel

Cor granada. Aroma muito fino, cereja, ameixa, groselha e sugestões tostadas finas, balsâmicas. Boa profundidade. Corpo espevitado pela fruta de qualidade, taninos polidos, harmonia e frescura. Conjunto de boa proporção e final com riqueza e sofisticação. AL Consumo: 2017-2021  
10,64€ / 16°C



Santa Vitória

RESERVA  
TINTO

Vinho Regional do Alentejo  
Produce of Portugal



Santa Vitória

VINHOS

# UMA FAMÍLIA DE PUROS SANGUES ALENTEJANOS

Do Alentejo herdámos muitas das coisas que nos tornam singulares: as histórias cantadas à desgarrada em planícies sem fim, o intenso aroma cravado na terra, a força de uma história esculpida de sol a sol.

Tudo isto é a força de um carácter alentejano, reconhecido e premiado.

Tudo isto é Santa Vitória.



Medalha  
de Prata



Medalha  
de Prata



Melhor Vinho  
Tinto do Velho  
Mundo



Melhor Vinho  
Tinto do Velho  
Mundo



90  
Pontos

SEJA RESPONSÁVEL, BEBA COM MODERAÇÃO.

WWW.SANTAVITORIA.PT • INFO@SANTAVITORIA.PT • WWW.FACEBOOK.COM/CASASANTAVITORIA • LOJA ONLINE: WWW.LOJA.SANTAVITORIA.PT

16,5

**HERDADE DE SÃO MIGUEL TRINCADEIRA 2014***Regional Alentejano / Tinto / Herdade de São Miguel*

Aroma de fruta fina, algum balsâmico, groselha preta, cereja preta, alguma confeitaria, anis, alcaçuz e cravinho. Boa estrutura na boca, fruta de qualidade, floral, barrica de qualidade, floral seco, chá e tabaco. AL Consumo: 2017-2021  
11,68€ / 16°C

16,5

**HERDADE DO SOBROSO CELLAR SELECTION ANTÃO VAZ & ALVARINHO 2015***Alentejo / Branco / Herdade do Sobroso*

Amarelo palha. Atmosfera tropical de manga, papaia e goiaba, mas também pêssego e nêspera madura. A boca é mais fresca do que antevia o nariz, o que é bom, com notas de alguma mineralidade, fruta branca e pêssego numa acidez equilibrada. Parceiro fiel e fiável na mesa. LC Consumo: 2017-2019  
20,35€ / 11°C

16,5

**HUMANITAS RESERVA SYRAH 2014***Regional Alentejano / Tinto / José Rodrigues*

Rubi. Mostra cereja, ameixa e groselha, algum mentolado envolto em tons de fina barrica, praliné, mina de lápis. Harmonioso e fresco na boca, de corpo moderado e polido, abrilhantado pela fruta. Final seco, com tostados, mineral e boa persistência. MM Consumo: 2017-2021  
17,90€ / 16°C

16,5

**MONTE DA CAL GRANDE RESERVA SATURNINO 2011***Regional Alentejano / Tinto / Herdade Monte da Cal*

Alia fruta madura, de tons suaves, cereja, ameixa preta. Tem alusões herbais secas, tosta de belo efeito com sugestões balsâmicas e outonais. Muito bem na boca, com amplitude, taninos de belo efeito, fruta sóbria, riqueza, tostados e balsâmicos sempre presentes. AL Consumo: 2017-2023  
14,30€ / 16°C

16,5

**SOLISTA TOURIGA NACIONAL 2014***Regional Alentejano / Tinto / Adega Mayor*

Boa expressão de fruta no aroma: groselhas, ameixas pretas, algum floral muito subtil. Jovialidade e uma serena harmonia. Corpo moderado, estrutura apoiada em taninos cuidados, miolo de fruta, mostra muita finesse e critério. Conjunto com estilo fresco. Versátil. MM Consumo: 2017-2021  
11,90€ / 16°C

16

**ADEGA DE BORBA GRANDE RESERVA 2011***Alentejo / Tinto / Adega Cooperativa de Borba*

Granada. Notas de groselha preta, cedro e pedra molhada. Fundo fumado e com pormenor carnudo. Combina elegância com estrutura, terminando fresco e deixando simpático chocolate negro. JJS Consumo: 2017-2020  
17,50€ / 16°C

16

**B ADEGA DE BORBA PREMIUM 2014***Alentejo / Tinto / Adega Cooperativa de Borba*

Aromas de groselha vermelha madura e morango confitado, com balanço e estilo, destapando complexidade. Cravinho e noz-moscada. Bastante fresco e fluido na boca, embora encorpado. Taninos finos, consistentes de proporção e em harmonia. NGVP Consumo: 2017-2022  
5,49€ / 16°C

16

**HERDADE GRANDE GERAÇÕES COLHEITA SELECIONADA 2014***Regional Alentejano / Branco / Herdade Grande*

Amarelo dourado. Tem damasco, pêssego, maçã, sugestões florais e acácia. Extenso e generoso. Sabor intenso e cheio na boca, amplo, de fruta abundante sublinhada por airosa frescura. Culmina num final de muita qualidade, apelativo e convincente. AL Consumo: 2017-2020  
8,60€ / 11°C

16

**HERDADE DO ROCIM 2012***Regional Alentejano / Tinto / Herdade do Rocim*

De cor carmim, o nariz apresenta fruta silvestre, mato e aromas mentolados com uma certa frescura. Na boca sente-se um lado mais vegetal. A textura, de taninos suaves, dá-lhe interesse. O calor dá-lhe carácter. Tem corpo e alguma austeridade. CL Consumo: 2017-2019  
6,90€ / 16°C

16

**HERDADE DO ROCIM TOURIGA NACIONAL 2014***Regional Alentejano / Tinto / Herdade do Rocim*

Aroma de tom floral, morango, cereja, groselha, num registo muito integrado e de finesse. Na boca é mais "rijo", ainda fechado mas sem perder noção de frescura e de elegância. Taninos de fino recorte, final a pender para o seco, mineral, a piscar o olho à gastronomia. MM Consumo: 2017-2020  
12,35€ / 16°C

16

**MONTE DA PECEGUINA AFRAID OF HUMANITY? 2015***Regional Alentejano / Tinto / Herdade da Malhadinha Nova*

Sugestões balsâmicas, fruta madura, ameixa preta, groselha, algum balsâmico fresco, tostados finos e algum mineral. Na boca vinga a frescura, estrutura aberta, fino, final balsâmico, acabamento polido. Perfumado e de manifesto pendor gastronómico. MM Consumo: 2017-2021  
10,95€ / 16°C

16

**PAÇO DO CONDE TOURIGA NACIONAL E SYRAH 2013***Regional Alentejano / Tinto / Encosta do Guadiana*

Impera a fruta madura, ligeiro confitado, com boa relação com especiarias da barrica, lembrando um pouco bolo inglês. Bom corpo e compleição, suculento, subtil terrosidade, taninos finos, aveludado mas firme. Resulta bem. NGVP Consumo: 2017-2020  
7,00€ / 16°C

16

**ROQUEVALE RESERVA 2010***Alentejo / Tinto / Roquevale*

Envolto em tons fumados, alcaçuz, especiarias quentes, balsâmico, cereja em licor e ameixa seca. Na aboca mostra muita estrutura, corpo suculento mas sem exagero, alguma originalidade e final de belo efeito. Perfumado, rico, complexo e com poder de atração. AL Consumo: 2017-2022  
6,00€ / 16°C

16

**QUETZAL CABERNET SAUVIGNON 2012***Alentejo / Tinto / Quinta do Quetzal*

Granada. Ameixa, framboesa, pimento vermelho e um ligeiro rebuçado de menta. Amêndoa e breves fumados de barrica. Mostra taninos guerreiros, final firme e de sensação torrada. Está para as curvas, até porque promete amaciar. JJS Consumo: 2017-2022  
19,99€ / 16°C

16

**SERICAIA 2013***Regional Alentejano / Tinto / Ares Alentejanos - Lusovini*

Notas de ameixa e groselha preta, algum balsâmico e uma compleição sedutora. Na boca mostra porte médio, texturado, taninos finos, bom trabalho com madeira e final polido, sugestões minerais. Muito versátil. AL Consumo: 2017-2021  
8,00€ / 16°C

16

**VIDIGUEIRA ALICANTE BOUSCHET 2015***Alentejo / Tinto / Adega Coop. da Vidigueira*

Belo nariz de cereja preta, ameixa preta, algum figo, algo de confitado, especiarias quentes e tostados. Corpo moderado, taninos de bela textura, acessível, fruta definida, final afinado, saboroso e apelativo. NGVP Consumo: 2017-2021  
6,99€ / 16°C

15,5

**ADEGA DE BORBA RESERVA 2015***Alentejo / Branco / Adega Cooperativa de Borba*

Dourado. Notas de flores, lichia, manga e torrados de barrica. Tem porte firme e acidez para dar e vender, levando-nos à sugestão com gastronomia apurada. Uma curiosa sensação final de figo completa o descritivo. JJS Consumo: 2017-2019  
9,99€ / 11°C

15,5

**HERDADE DO ROCIM 2013***Regional Alentejano / Tinto / Rocim*

De tons violáceos, o nariz é fechado, no início. Notas de baunilha, fruta doce, ameixa preta, ligeiro cravinho e pimenta. Na boca existe alguma adstringência inicial, com fruta fresca e notas de mato. O final é marcado pela presença da madeira, numa secura que se prolonga. CL Consumo: 2017-2020  
8,70€ / 16°C

15,5

**MONTE DA RAVASQUEIRA 2015***Regional Alentejano / Tinto / Monte da Ravasqueira*

Franco e acessível de aroma, notas de groselha, ameixa preta, algum floral e praliné. Barrica integrada e sugestiva. Macio e aveludado na boca, de constituição moderada, fluido, saboroso e com boa profundidade. Conjunto esmerado, comunicativo e apelativo. MM Consumo: 2017-2021  
6,99€ / 16°C

15,5

**VIDIGUEIRA SYRAH 2015***Alentejo / Tinto / Adega Coop. da Vidigueira*

Aroma bem sugestivo, marcado pela fruta polida, ameixa, figo, envolto em tons de barrica, toffee, caramelo, cacau e especiarias. Porte médio na boca, taninos cremosos, boa fruta, com a barrica a conferir um tom bem aprazível e direto. MM Consumo: 2017-2020  
8,95€ / 16°C

www.selectis.pt



## SEGRE A VINHA CONTRA O OÍDIO

A NOVA REFERÊNCIA PARA PROTEÇÃO EFICAZ DE OÍDIO E BLACK ROT NOS CACHOS



“ MESMO AQUI À MÃO ”

*Utilize os produtos fitofarmacêuticos de forma segura. Leia sempre o rótulo e a informação relativa ao produto antes de o utilizar.*

15

**CORTES DE CIMA TRINCADEIRA 2014***Regional Alentejano / Tinto / Cortes de Cima*

Granada. Nariz de torrados, de ervilha e de feijão. Há breves nuances de grão de café e cereja preta. Tem estrutura média, boa acidez e consequente frescura. Recomendámo-lo para o quotidiano. JJS Consumo: 2017-2018  
**16,00€ / 16°C**



15

**EA 2015***Regional Alentejano / Tinto / Fundação Eugénio de Almeida*

Notas florais e de mirtilos, groselha preta esmagada, porte médio na boca com polimento geral, mas de imensa frescura. Belo suporte de fruta, proporção e até sugestões minerais. Final algo breve mas claramente dirigido a bons momentos. AL Consumo: 2017-2018  
**4,75€ / 16°C**



15

**HERDADE GRANDE 2015***Alentejo / Rosé / Herdade Grande*

Cor vermelho cereja, aroma de fruta madura, cereja, groselha, algum morango confitado, mostrando amplitude e generosidade. Bastante corpo na boca, amplo e suculento de fruta. Conjunto aveludado, envolvente e cativante. MM Consumo: 2017-2019  
**7,35€ / 11°C**



15

**VINHA DAS LEBRES RESERVA 2014***Regional Alentejano / Tinto / Paulo Laureano Vinus*

De cor carmim, é um vinho de aroma jovem, com fruta passa e algum licor de cereja. Tem uma boca direta, com taninos que não marcam demasiado e estrutura mediana. Termina num compromisso de álcool, tosta, acidez e fruta. CL Consumo: 2017-2020  
**3,60€ / 16°C**

15

**ROVISCO GARCIA 2013***Regional Alentejano / Tinto / Maria Antónia de Carvalho Rovisco Garcia*

Concentrado na cor. Aromas de rebuçado de cereja, com exuberância e doçura. Na boca sente-se o álcool, a textura macia, as notas de compota e, a par de algum calor, uma doçura que acompanha toda a prova. Termina com acidez, fumados e a lembrança do álcool. CL Consumo: 2017-2019  
**6,50€ / 16°C**

13,5

**HERDADE DAS ALBERNÔAS 2014***Regional Alentejano / Tinto / Encosta do Guadiana*

Rubi. Aroma exala frescura e vivacidade. Bem feito, direto, sugestões florais e de frutos silvestres, relativamente simples e afinado. Porte ligeiro na boca, frescura frutada, fluido, sempre disponível e apelativo. MM Consumo: 2017-2017  
**2,99€ / 16°C**

**BAIRRADA**

17

**GRANDE FOLLIES VINHAS DA QUINTA DA AGUIEIRA 2011***Bairrada / Tinto / Aveleda*

Aroma intenso, de fruta esmagada, generosa. Evoluído e profundo, com empíreumáticos, tostados, cravinho e mineral fumado. Entroncado na boca, de vigor controlado, taninos largos, fruta madura, imensos e profundos balsâmicos. Clama companhia à mesa. MM Consumo: 2017-2023  
**30,00€ / 16°C**

16

**OS CORVOS 2013***Bairrada / tinto / Manuel S. Campolargo*

Rubi. Nariz de caruma, de argila, de balsâmicos, algum mirtilo, um leve floral, toque de pimenta branca e ainda ligeiro grão de café. Elegante, não exuberante. Corpo definido, tanino firme e seco, final afirmativo. Permite boa parelha com gastronomia e tem evolução segura por um par de anos. JJS Consumo: 2017-2020  
**9,00€ / 16°C**

15,5

**REGATEIRO RESERVA 2013***Bairrada / Tinto / Ares da Bairrada - Casimiro Gomes (Lusovini)*

Vermelho escuro e concentrado no copo. Aromas de terra, frutos pretos e algum couro. Os taninos são vivos, num vinho muito texturado. Tem um estilo particular, com notas de tabaco, couro e final mentolado. CL Consumo: 2017-2021  
**11,00€ / 16°C**

**BEIRA INTERIOR**

15,5

**QUINTA DOS TERMOS SELECÇÃO 2013***Beira Interior / Tinto / Quinta dos Termos*

Denso de cor. Nariz aberto e jovem, com fruta madura e ameixas, pontuado por ervas aromáticas. A boca é texturada, com taninos expressivos. Tem acidez alta, estrutura e é um vinho seco, a pedir mesa. CL Consumo: 2017-2020  
**10,00€ / 16°C**

15

**QUINTA DOS TERMOS RESERVA DO PATRÃO 2012***Beira Interior / Tinto / Quinta dos Termos*

De cor concentrada. Aromas lembram frutos negros, num conjunto elegante, com algum licor, pimenta preta e café. A boca é adstringente, num estilo marcado por robustez, com notas de madeira e uma secura muito presente no final da prova. CL Consumo: 2017-2020  
**9,00€ / 16°C**

**DÃO**

17

**AUTOMÁTICO RIBEIRO SANTO 2014***Dão / Tinto / Magnum - Carlos Lucas Vinhos*

Granada. Fruta silvestre madura, chá preto, citrino, algo tostado mineral, terroso e resina. Imensa frescura na boca, perfumado, veemente de sabor, taninos texturados e expressivos, profundo e de final tenso, terroso, balsâmico e herbal. Bastante personalizado. MM Consumo: 2017-2022  
**11,90€ / 16°C**

17

**CONCISO 2014***Dão / Tinto / Niepoort*

Cor aberta. Nariz vivo, gracioso e apelativo. Muita fruta silvestre ácida, floral, caruma e levemente iodado. Brilhante de frescura na boca, corpo moderado com taninos e acidez firmes. Tom salino, tenso e repleto de alma. Acaba delicado e persistente. NGVP Consumo: 2017-2024  
**17,50€ / 16°C**

17

**PEDRA CANCELA TOURIGA NACIONAL 2013***Dão / Tinto / Pedra Cancela Vinhos do Dão*

Nariz de bagas silvestres, groselhas pretas, mirtilo e floral. Fumado, dinâmico e fresco. Na boca mantém alicerces de frescura e de elegância. Taninos refinados, firmes, fruta cativante. Final vivo, sofisticado e de vocação gastronómica. NGVP Consumo: 2017-2022  
**19,90€ / 16°C**

17

**QUINTA DE LEMOS JAEN 2010***Dão / Tinto / Quinta de Lemos*

Granada radioso. Fruto maduro, figo, ameixa preta, algum floral, especiarias e alcaçuz. Terrosidade muito fina. Na boca alia potência com frescura. Taninos densos, suculentos, fruto maduro, especiarias e vislumbre mineral. Profundo e persistente. AL Consumo: 2017-2021  
**19,40€ / 16°C**

16,5

**FONTE DO OURO TOURIGA NACIONAL RESERVA ESPECIAL 2014***Dão / Tinto / Soc. Agr. Boas Quintas*

Rubi. Muito floral, ainda com notas de framboesa, de amora e de baunilha, da barrica. A restante composição é granítica. Está ainda muito jovem, em fase de integração. A estrutura e a frescura que possui aconselham a um consumo daqui a um par de anos. JJS Consumo: 2017-2022  
**18,50€ / 16°C**

15,5

**PEDRA CANCELA RESERVA 2014***Dão / Tinto / Pedra Cancela Vinhos do Dão*

Cor jovem, de concentração média. Fruta madura no nariz, com notas florais e de pinhal, num conjunto muito agradável. A boca é equilibrada e tem alguma leveza. Taninos, notas de tosta, fumados, boa textura, com um final apimentado. CL Consumo: 2017-2020  
**11,50€ / 16°C**

14,5

**QUINTA DA PONTE PEDRINHA TOURIGA NACIONAL 2014***Dão / Tinto / Maria de Lourdes Mendes Oliva Nunes Osório*

Rubi. Nariz muito jovem e floral, com fruta fresca. Na boca é também um vinho frutado, com acidez alta e estrutura mediana. Tem um final fresco. É um vinho descomplicado, para o dia a dia. CL Consumo: 2017-2019  
**8,00€ / 16°C**

**DOURO**

18

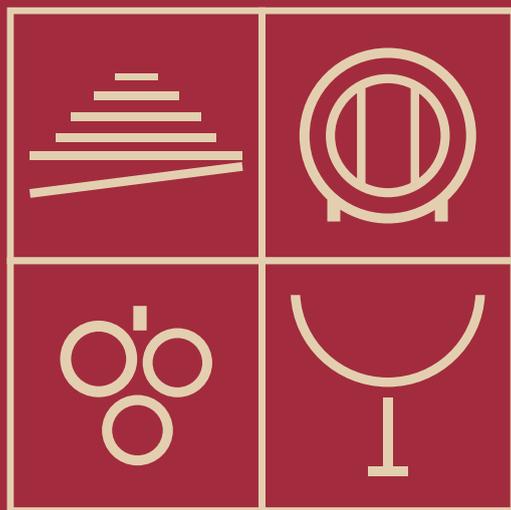
**CONCEITO ÚNICO 2015***Douro / Branco / Conceito Vinhos*

Amarelo com laivos esverdeados. Notas aromáticas de citrinos, maçã verde e flores brancas. Na boca revela-se em toda a amplitude: complexo, envolvente, glicerinado, um corpo belíssimo em que sobressaem damasco e um rebuçado elegante. Madeira de grande nível. Clara vocação gastronómica. Enorme capacidade de evolução. Um verdadeiro topo de gama. LC Consumo: 2017-2027  
**60,00€ / 11°C**

17,5

**TAPADINHA LOTE TTT 2011***Douro / Tinto / Alves de Sousa*

Tem cereja preta, ginja, ameixa preta, algum tostado, bolo de frutas, especiarias doces. Na boca, belo volume, imensa estrutura e algum músculo. Notas de café e tostados. NGVP Consumo: 2017-2023  
**44,25€ / 16°C**



# VINAL

VINHAS DE ALTITUDE

27,28 MAIO

ADEGA COOP. V.N.TAZEM / GOUVEIA

- / VINHOS EM PROVA LIVRE
- / DEGUSTAÇÃO DE PRODUTOS REGIONAIS
- / SESSÕES DE COZINHA AO VIVO
- / WORKSHOPS
- / MASTERCLASSES

Uma oportunidade rara  
de explorar novos horizontes  
para a viticultura.

ORGANIZAÇÃO



PRODUÇÃO



APOIO



**17****DOMINI PLUS 2014***Douro / Tinto / José Maria da Fonseca*

Nariz de fruta madura, alguma fruta em passa, fumados, balsâmicos e alguma terrosidade. De boa profundidade. Na boca mostra fruta madura, é suave, succulento, de taninos macios. Ligeiros amargos mais ao final e tostados que funcionam com pratos succulentos. AL Consumo: 2017-2022 **40,85€ / 16°C**

**17****DONA MATILDE RESERVA 2013***Douro / tinto / Quinta Dona Matilde*

Vinho que promete potencial de longa vida pela frente. Muito boa acidez e frescura, leves notas de sílex e sugestões de fumados e especiarias. Taninos firmes e vibrantes, uma vertente vegetal, leve violeta. Denso e muito concentrado na cor, corpulento. FI Consumo: 2017-2027 **17,25€ / 16°C**

**17****ESMERO 2013***Douro / Tinto / Esmero - Sociedade de Vinhos*

Marcado pela fruta madura, algum licor, compota e confeitaria. Pimentas, cravinho, alcaçuz a envolver a fruta madura. Na boca mostra muita estrutura, o corpo é moderado, os taninos mais secos. Final direcionado pela frescura, tostados finos e balsâmicos. MM Consumo: 2017-2022 **15,00€ / 16°C**

**17****MARTHA'S AGUARDENTE VELHA***Douro /Aguardente Vinica / Martha's*

Cor de tâmara. Rico, balsâmico, com mel, tâmara, ananás, ameixa seca, especiarias e uma notável profundidade. Boca assertiva, intensa, preenchida de sabor e riqueza. Gengibre, brioche, especiarias doces, marmelo. Apetecível, com classe e nobreza. MM Consumo: 2017-2030 **19,99€ / 14°C**

**17****PASSADOURO TOURIGA FRANCA 2014***Douro / Tinto / Passadouro*

Aroma verdadeiramente apelativo, fresco, com as notas florais a destacarem-se, sugestões minerais a realçarem a identidade. Corpo moderado na boca, radioso, tenso, médio palato recheado de fruta succulenta, fresca, muito fluido e perfumado. Parceiro à mesa. AL Consumo: 2017-2022 **19,90€ / 16°C**

**17****QUINTA DA ROMANEIRA 2011***Douro / Tinto / Soc. Agr. da Romaneira*

Elegante de aroma, amora, ameixa preta, groselha preta, subtil compota e bela insinuação mineral. Estrutura ampla, encorpado, elegante, de taninos polidos, texturados. Belo final, onde imperam os tons minerais e tostados. MM Consumo: 2017-2020 **19,90€ / 16°C**

**17****QUINTA DE S. JOSÉ TOURIGA NACIONAL 2014***Douro / Tinto / João Brito e Cunha*

Nariz de groselha, mirtilo e ameixa preta. Floral algo balsâmico. Mineral, com boa integração de barrica. Na boca impera a frescura, uma sólida mas fluida estrutura. Requite nos taninos longos, final a pender sobre a secura, mostra-se persistente. NGVP Consumo: 2017-2023 **18,50€ / 16°C**

**17****QUINTA DO PÔPA HOMENAGEM 2011***Douro / Tinto / Quinta do Pôpa*

Granada. Combina ligeira nota floral com cereja madura, fumados e resina, algum cedro, cogumelo e alcaçuz. Tem equilíbrio e elegância, um final agradável e clara vocação gastronómica. Está no ponto e é bom para harmonizar com sabores intensos, caça incluída. JJS Consumo: 2017-2020 **40,00€ / 16°C**

**17****QUINTA DONA MAFALDA VINHAS VELHAS 2014***Douro / Tinto / Christie Wines*

Púrpura. Nariz de mirtilo, cassis, ameixa, num estilo concentrado. Tons tostados, de cacau e de especiarias. Succulento na boca, imenso corpo, taninos largos, densos, com fruta generosa e polida, amplo e de agradável persistência. MM Consumo: 2017 - 2022 **21,00€ / 16°C**

**17****S ANETO COLHEITA TARDIA 2010***Douro / Colheita Tardia / Sobredos*

Linda cor acobreada. Notas de mel, confitura de laranja, floral, passas de uva, em registo sedutor e irresistível. Redondo e imensamente refrescante, com sensação a botrytis. Boa profundidade, repleto de sabores ricos, balsâmico e algo de exótico. MM Consumo: 2017-2022 **38,90€ / 6°C**

**17****VALE DA RAPOSA GRANDE ESCOLHA 2013***Douro / Tinto / Domingos Alves de Sousa*

Cor granada. Aroma algo fechado, com fruto silvestre aberto, floral, alguma mina de lápis e iodo. Estrutura de taninos firmes, definidos e consistentes. Conjunto fluido, fresco assinalável, com muita vocação para a mesa. Versatilidade e capacidade de agradar. NGVP Consumo: 2017-2022 **22,55€ / 16°C**

**16,5****CASA BURMESTER RESERVA 2014***Douro / Tinto / Sogevinus*

Rubi. Fruta silvestre, floral, esteva, subtil especiaria e caramelo. Franco mas fino. Médio porte na boca, privilegia a frescura, os sabores de groselha, a framboesa. De taninos polidos, belo balanço, afinação, mostra ser verdadeira opção para a mesa. MM Consumo: 2017-2020 **13,29€ / 16°C**

**16,5****H.O. HORTA OSÓRIO WINES RESERVA 2014***Douro / Tinto / Casa Agrícola Horta Osório*

Vermelho intenso. Nariz elegante, com bagas silvestres e ginja, feno e pimenta preta. A boca é cheia e volumosa, com fruta evidente. Existe uma sensação de doçura, madeira equilibrada e especiaria. O final é muito agradável e o conjunto harmonioso. CL Consumo: 2017-2025 **26,00€ / 16°C**

**16,5****H.O. HORTA OSÓRIO WINES SOUSÃO 2014***Douro / Tinto / Casa Agrícola Horta Osório*

Tem fruta fresca, fruta azul, violetas e mineral. Harmonioso e apelativo. Moderado de corpo, animado pela frescura e pelo esteio vibrante da fruta, taninos delineados e proporção de fino calibre. Um estilo bem gastronómico. NGVP Consumo: 2017-2020 **21,00€ / 16°C**

**16,5****PÔPA TN 2011***Douro / Tinto / Quinta do Popã*

Concentrado de cor. Nariz de groselha preta, ginja, algum mentolado e eucalipto seco. Impressão de densidade e amplitude, mas com a casta bem delineada. Na boca é succulento, maduro, com taninos largos, texturados. MM Consumo: 2017 - 2019 **15,00€ / 16°C**

**16,5****QUINTA DOS LAGARES RESERVA 2011***Douro / Tinto / Vitavitis*

Cor de cereja negra. Notas balsâmicas e vegetais, alguns frutos secos, concentração e vigor, untuoso, suave, bom corpo e grande mineralidade. Bom volume de boca e excelente estrutura. Um vinho que promete vida longa. FI Consumo: 2017-2021 **13,30€ / 16°C**

**16,5****QUINTA DOS LAGARES VV44 2014***Douro / Tinto / Sogevinus*

Vinho do talhão de vinhas velhas de 1944 que será colocado no mercado em outubro. Topo de gama da quinta, aroma complexo, notas de especiarias, chocolate negro, intenso e equilibrado, evidenciando frescura e grande delicadeza. FI Consumo: 2017-2024 **20,80€ / 16°C**

**16,5****QUINTA DOS LAGARES MARCO 86 2014***Douro / Tinto / Vitavitis*

Lote de Touriga Franca e de Touriga Nacional que não passou pela madeira. Notas frutadas de cereja e florais de violeta, flor de laranjeira. Evidencia muita frescura, bom corpo e boa acidez, numa explosão de fruta e mineralidade. Muito gastronómico. FI Consumo: 2017-2021 **5,50€ / 16°C**

**16,5****VALD'HÓRUS RESERVA 2013***Douro / Tinto / Epordouro Vinhos e Azeites do Douro*

Aroma com alguma evolução, cereja, alcaçuz, balsâmico fresco, algum vegetal seco, chá e floral seco. Boa constituição na boca, de taninos finos, sabores a fruta e algum balsâmico. Média profundidade, retém carácter e uma frescura de estilo. Bom para a mesa. MM Consumo: 2017-2021 **\*€ / 16°C**

**16****BARROS RESERVA 2013***Douro / Tinto / Sogevinus*

Rubi escuro. Aroma é mentolado e fino, com pinhal, fruta silvestre e alguma erva seca. Na boca tem estrutura, taninos e muita acidez. Tem carácter, não sendo super potente ou impositivo. O final é longo. CL Consumo: 2017-2020 **8,35€ / 16°C**





UNIVERSIDADE  
PORTUCALENSE

Do conhecimento à prática.

**PREPARE-SE  
TAMBÉM PARA  
VIVER EM PLENO  
O QUE DE MELHOR  
TEMOS PARA  
OFERECER AO  
MUNDO**

Short Master em

**Escanção - Especialidade  
em Vinhos**

**Cultura do Vinho e Enoturismo**

**Turismo no Espaço Rural  
e Desenvolvimento Regional**

**Green Tourism - Ecoturismo**

**Gestão de Negócios de  
Hospitalidade e Turismo**

1º Ciclo

**Gestão da Hospitalidade**

**Turismo**

Mestrado em

**Turismo e  
Hospitalidade**

**Património Cultural e  
Desenvolvimento do  
Território**

Saiba mais em:  
**[www.upt.pt](http://www.upt.pt)**

Promovemos, no âmbito destes cursos, seminários na área de livre entrada e almoços de harmonização.

Siga-nos



16

**BONS ANOS 2009**

*Douro / Tinto / Ares do Douro - Sociedade Vitivinícola*

Granada. Notas de cogumelo e de feno, uva passa e azeitona preta, alguns fumados. Tem frescura e toque de chocolate no final, que é médio. Para acompanhar pratos generosos e sem grandes demoras. JJS Consumo: 2017-2018 **30,00€ / 16°C**

16

**QUINTA DOS AVIDAGOS RESERVA 2015**

*Douro / Tinto / Quinta dos Avidagos*

Seduz pela fruta madura, as notas de groselha e de amora. Chocolate de leite e algum floral desdobram-se para conferir alguma graça e distinção. Resulta bem, com componente versátil. MM Consumo: 2017-2019 **10,75€ / 16°C**

16

**QUINTA DOS LAGARES 2013**

*Douro / Tinto / Vitavitis*

Blend de vinhas velhas localizadas a 500 metros de altitude, e de Sousão novo, com estágio de 12 meses em madeira e 9 meses em garrafa. Mineral, fresco e com boa estrutura, evidenciando algumas notas fumadas e bom casamento com a madeira. FI Consumo: 2017-2020 **6,70€ / 16°C**

16

**QUINTA DOS POÇOS GRANDE RESERVA 2014**

*Douro / Tinto / Quintas dos Poços*

Rubi com laivos violáceos. O nariz é intenso, com um lado vegetal fresco que acompanha a fruta, especiaria e chá preto. Também a boca é vibrante, com muita acidez. Vinho estruturado, sério e volumoso, com taninos poderosos, boa concentração e elegância. CL Consumo: 2017-2021 **11,50€ / 16°C**

15

**FERNÃO MAGALHÃES MOSCATEL**

*MoscateL Douro / Vinho Generoso / Adega Cooperativa de Sabrosa*

De aspeto límpido e brilhante, tem cor castanha. Aromas doces e suaves, de citrinos cristalizados e de caramelo. A boca tem doçura evidente, com notas de mel equilibradas pela acidez, notas de chá e de alguma especiaria. O final tem intensidade mediana. CL Consumo: 2017-2020 **4,13€ / 14°C**

15

**QUINTA DOS LAGARES MOURISCO 2015**

*Douro / Rosé / Vitavitis*

Rosa pálido. Notas florais e frutadas de alperce, groselha, morango e vegetais (maceração pelicular e battonage com borras). Na boca é delicado, leve e ligeiro, mas com volume. Beneficia com alguns meses em garrafa. FI Consumo: 2017-2019 **6,70€ / 11°C**

15

**SINO DA ROMANEIRA 2012**

*Douro / Tinto / Sociedade Agrícola da Romaneira*

Rubi. Notas de groselha vermelha, cereja, morango e subtil fumado. Muito afinado na boca, repleto de frescura, taninos fluidos, saboroso, de cativante "facilidade". NGVP Consumo: 2017-2018 **9,90€ / 16°C**

14,5

**CASA BURMESTER RESERVA 2015**

*Douro / Branco / Sogevinus*

Cor limão. Notas de ligeira lúcia, chá verde, erva-doce, maçã verde, breve floral. Ainda está a ligar-se, com acidez e pimenta branca de barrica. Deixa sensação final de amargor. JJS Consumo: 2017-2019 **10,65€ / 11°C**

14,5

**CURVA RESERVA 2013**

*Douro / Tinto / Sogevinus*

Expressivo no copo, com cor escura e concentrada. Nariz com frescura, mato, frutos silvestres e pimenta, num conjunto elegante. A boca é ampla e vigorosa, com acidez, presença frutada e bons taninos, tudo indícios de uma vida bonita e longa. CL Consumo: 2017-2020 **10,50€ / 11°C**

14,5

**KOPKE 2013**

*Douro / Tinto / Sogevinus*

Vermelho profundo, com nariz de fruta madura e ginja macerada. Sente-se o álcool e algum vegetal. Na boca mantém-se o registo de fruta bem madura. Os taninos parecem estar um pouco descompensados, pelo que o conforto da doçura frutada é bem-vindo. CL Consumo: 2017-2019 **4,30€ / 11°C**

14,5

**QUINTA VALE DO BRAGÃO RESERVA 2013**

*Douro / Tinto / M. V. Borges Gonçalves Costa Mendes*

Rubi. Nariz de frutos do bosque, algum cogumelo e ainda cedro. É fresco e elegante, faltando-lhe um pouco mais de estrutura para subir de patamar. JJS Consumo: 2016-2020 **13,50€ / 16°C**

LISBOA

17

**CHOCAPALHA VINHA MÃE 2013**

*Regional Lisboa / Tinto / Quinta de Chocapalha - Casa Agrícola das Mimosas*

Aroma algo fechado, abre-se e expõe groselha preta, amora, alguma insinuação vegetal com sugestões minerais e tostadas. Na boca, predomina o registo de frescura de sabor, fruta e vago vegetal seco, imensa acidez e algum salino. Final bem estendido. MM Consumo: 2017-2022 **20,00€ / 16°C**

17

**QUINTA DO MONTE D'OIRO RESERVA 2012**

*Regional Lisboa / Tinto / Quinta do Monte d'Oiro*

Granada com laivos acastanhados no bordo. Nariz de fruta fresca de bagas vermelhas, leve cacau e sortido de especiarias. Na boca nota-se sobretudo a presença da fruta e algum balsâmico de eucalipto, o que confere ao vinho um perfil de frescura. Conjunto uniforme. LC Consumo: 2017-2020 **31,50€ / 16°C**

16,5

**AURIUS TOURIGA NACIONAL E SYRAH 2012**

*Reginoal Lisboa / Tinto / José Bento Dos Santos - Quinta do Monte d'Oiro*

Granada. Sentimos-lhe breve perfume floral, antecipamos mirtilo e cereja preta, alcaçuz e torrados. Tem elegância e taninos altivos, com final demorado que deixa memória de algum silvestre e mentolados. Está para durar. JJS Consumo: 2017-2022 **20,00€ / 16°C**

16,5

**LYBRA (VIOGNIER, ARINTO & MARSANNE) 2015**

*Regional Lisboa / Branco / Quinta do Monte d'Oiro*

Rubricado por notas cítricas, herbais, sais, algum lácteo, com mineral e boa complexidade. Estruturado na boca, imensa frescura complementa o volume e fruta. Estende-se com consistência, é saboroso e rico no final. MM Consumo: 2017-2020 **9,50€ / 11°C**

16,5

**QUINTA DO MONTE D'OIRO LYBRA 2013**

*Regional Lisboa / Tinto / José Bento Dos Santos - Quinta do Monte d'Oiro*

Rubi. Sobressai a cereja e a ameixa preta no aroma, ligeiro caramelo e suaves especiarias. Fino e polido. Envolve e suave na boca, tem frescura, fruta fina e taninos delicados que propiciam um conjunto versátil, atraente e distinto até. MM Consumo: 2017-2020 **9,50€ / 16°C**

16,5

**QUINTA DO ROL PINOT GRIGIO 2013**

*Regional Lisboa / Branco / Quinta do Rol*

Marcado pela frescura da fruta, herbal, mineral, de formas elegantes e com bastante amplitude. Corpo moderado, ampliado pelo sabor de fruta, pera, citrinos, algum floral e sempre mineral. Muito gastronómico. MM Consumo: 2017-2020 **16,50€ / 11°C**

16

**CORTÉM PINOT NOIR 2012**

*Regional Lisboa / Tinto / Christopher Price*

Granada que denuncia evolução. Apresenta-se com tabaco, cedro, couro. Surge o verniz, a borracha, os fumados e uma ligeira fruta em calda. Mantém-se bem fresco e os taninos estão vivos. Tem final demorado e convida a acompanhar um bom assado ou um charuto. Velhos são os trapos! JJS Consumo: 2017-2020 **15,00€ / 16°C**

16

**TÊMPERA TINTA RORIZ 2013**

*Regional Lisboa / Tinto / José Bento Dos Santos - Quinta do Monte d'Oiro*

Rubi. Tem nariz ligeiramente floral, mas sobretudo de groselha preta, noz-moscada e café. Elegante, com nuances de cedro, final fresco e demorado. JJS Consumo: 2016-2021 **16,00€ / 16°C**

15,5

**QUINTA DE CHOCAPALHA CASTELÃO 2014**

*Regional Lisboa / Tinto / Quinta de Chocapalha - Casa Agrícola das Mimosas*

Vermelho suave. Nariz jovem, tostado, com framboesa, num estilo de fruta franca e carnuda. Na boca, as notas de cereja são evidentes. Os taninos espigados, mas sem arestas agressivas, as notas de pinhal e a juventude estão muito bem. CL Consumo: 2017-2018 **8,00€ / 16°C**



# PergadoF<sup>®</sup>

## À prova de míldio



syngenta.



Syngenta C.P. Lda.

Av. D. João II, Torre Fernão Magalhães, 1.17.02 – 11º Piso, Parque das Nações, 1990-084 Lisboa

Tel.: 21 794 32 00 | Fax: 21 794 32 30 | E-mail: [contacto.portugal@syngenta.com](mailto:contacto.portugal@syngenta.com) | [www.syngenta.pt](http://www.syngenta.pt)

© Copyright Syngenta Crop Protection, Lda, Lisboa, 2017 © Marca registada Syngenta AG, Basileia, Suíça

Utilize os produtos fitofarmacêuticos de forma segura. Leia sempre o rótulo e a informação relativa ao produto antes de o utilizar.

®

15

**QUINTA DA ROMEIRA RESERVA 2015***Lisboa / Branco / Wine Ventures - Quinta Romeira*

De cor aberta. Nariz de flores brancas e notas de barrica, sentindo-se alguma evolução. A boca é agradável, com a acidez a marcar a prova sem ser agressiva. É um vinho correto, com sugestões de doçura, que termina fresco. CL Consumo: 2017-2018 **7,00€ / 11°C**

14,5

**PRINCIPIUM CABERNET SAUVIGNON E SYRAH 2014***Lisboa IPG / Tinto / Wine Ventures*

Rubi. O nariz exibe aromas de resina e fruta. A boca é correta e simples, com taninos macios, equilibrados com a estrutura e a fruta. Termina com notas vegetais. CL Consumo: 2017-2020 **6,35€ / 16°C**

14,5

**QUINTA S. JERÔNIMO SYRAH 2013***Regional Lisboa / Tinto / Sartal - Soc. Agr. de Repovoamento Florestal*

Expõe sugestões a fruto maduro, algum vegetal/floral mais seco e pólvoira. Tostados e especiarias. Com arejamento surge mais definido. Polido na boca, macio, impressão de frescura, boa fruta, final correto, balsâmico e fumado. NGVP Consumo: 2017-2019 **4,10€ / 16°C**

14

**DORY 2014***Regional Lisboa / Tinto / Adega Mãe*

Rubi. Notas de caramelo, fruta madura e simplicidade no nariz. A boca apresenta algum desequilíbrio, com taninos e rugosidade que acompanham a prova. Surge também a fruta, com sugestões de morangos maduros e alguma tosta. CL Consumo: 2017-2019 **4,45€ / 16°C**

14

**QUINTA DO GRADIL RESERVA 2014***Lisboa / Tinto / Quinta do Gradil - Soc. Vitícola*

Rubi. Cheio de fruta vermelha, groselha, mirtilo. Notas de levedura e de amanteigados, alguns balsâmicos. Fresco mas pouco entusiasmante, para acompanhar a mesa do dia a dia. JJS Consumo: 2017-2018 **\*€ / 16°C**

**PENÍNSULA DE SETÚBAL**

18,5

**BACALHÔA MOSCATEL DE SETÚBAL SUPERIOR 30 ANOS 1985***Península de Setúbal / Fortificado / Bacalhôa Vinhos de Portugal*

Brilhos esverdeados sobre fundo castanho são a primeira impressão deste vinho austero e cheio de charme. O expectável rânco, mas também a sublimação em notas de laranja cristalizada e chá preto. A boca é intensa e perfumada, gorda, rigorosa e elevada. CL Consumo: 2017-2030 **129,00€ / 14°C**

18,5

**BASTARDINHO DE AZEITÃO 40 ANOS***Península de Setúbal / Fortificado / José Maria da Fonseca*

Enigmática cor castanha com tons verdes. Tudo neste vinho é insinuante e misterioso. Vamos descobrindo iodo e ligeiro rânco, caramelo e café. A boca, profunda e maravilhosamente fresca, tem notas medicinais e de alcaçuz, é envolvente na doçura, com um final que não acaba. Enorme finesse e carácter de grande senhor. CL Consumo: 2017-2030 **250,00€ / 14°C**

17

**QUINTA DA BACALHÔA CABERNET SAUVIGNON 2014***Reg. Pen. de Setúbal / Tinto / Bacalhôa Vinhos de Portugal*

Notas de ameixa preta e cereja, algum cassis, especiarias, alcaçuz e mineral. Muito sofisticado. Na boca é sedutor, textura precisa e balanceada. Fresco, de taninos polidos, boa fruta, tostados finos, alcaçuz. Vivo e fluido. AL Consumo: 2017-2023 **16,99€ / 16°C**

16

**PILOTO COLLECTION TOURIGA NACIONAL 2014***Regional Península de Setúbal / Tinto / Quinta do Piloto*

Notas florais bem vivas, algum citrino, folhagem, abrunho e alguns frutos azuis. Ênfase na frescura. Na boca mantém o registo, taninos polidos, fruto sincero, sempre com tom de elegância e de frescura. Registo mineral que vai surgindo e acrescenta riqueza. MM Consumo: 2017-2020 **9,10€ / 16°C**

**TEJO**

17

**ENCOSTA DO SOBRAL DIFFERENT RED 2013***Regional Tejo / Tinto / Encosta do Sobral*

Nariz de ameixa madura, algum floral, tabaco seco, tostado, algum cacau, todo muito apelativo. Na boca mostra imensa finesse, taninos sempre suculentos, dimensão e definição de fruta. Comprido, com requinte aromático, elegante complexidade. AL Consumo: 2017-2022 **18,00€ / 16°C**

16

**ENCOSTA DO SOBRAL RESERVA 2014***Regional Tejo / Tinto / Encosta do Sobral*

Mostra tons florais, sempre finos, groselha preta, balsâmicos e tostados de qualidade. Na boca transpira frescura, acidez, taninos polidos, belo volume com envolveria de fruta e agradável persistência. NGVP Consumo: 2017-2022 **7,90€ / 16°C**

16

**QUINTA DA ALORNA COLHEITA TARDIA 2013***Tejo / Tinto / Sociedade Agrícola da Alorna*

Cor granada. Fresco, com notas de cereja cristalizada, ameixa e subtil geleia. Macio, aveludado, de taninos secos e ligeiros, frescura a fazer contraponto à doçura. Final de fruta, algum herbal e especiarias. MM Consumo: 2017-2023 **12,99€ / 6°C**

16

**QUINTA DA LAGOALVA DE CIMA SYRAH 2012***Regional Tejo / Tinto / Soc. Ag. da Quinta da Lagoalva de Cima*

De concentração mediana, o nariz está fechado, é de elegância discreta. Tem frescura e um ligeiro floral silvestre. Na boca é, também, subtil, evidenciando-se a textura suave, a fruta fresca e alguma noz-moscada. Termina longo, fresco e prazenteiro. CL Consumo: 2017-2023 **12,37€ / 16°C**

15,5

**CASAL DA COELHEIRA MYTHOS 2013***Regional Tejo / Tinto / Casal da Coelheira*

Vermelho granada. Nariz levemente apimentado, em que a madeira integra de forma equilibrada as componentes aromáticas da fruta madura, sobretudo groselha preta e amora. Boca suave e envolvente, com notas de canela e alcaçuz. Vinho macio, equilibrado e fácil de beber. LC Consumo: 2017-2018 **18,00€ / 16°C**

15

**CASAL DA COELHEIRA RESERVA 2014***Regional Tejo / Tinto / Casal da Coelheira*

Rubi quase opaco. Nariz de fruta madura e notas de chocolate e baunilha. Leve floral de lavanda. Na boca, o contraste, revelando-se mais fresca, com a fruta madura a ser temperada pela presença de mirtilos. Taninos polidos mas evidentes, o que contribui para a frescura. LC Consumo: 2017-2019 **5,69€ / 16°C**

15

**QUINTA DA ALORNA 2014***Tejo / Tinto / Quinta da Alorna*

Rubi. Nariz elegante, com algum açúcar queimado, fruta, chá preto e especiaria. Na boca apresenta boa textura, com taninos suaves. A estrutura e a acidez estão equilibradas, num vinho sereno, com leveza e simplicidade. CL Consumo: 2017-2018 **3,45€ / 16°C**

14,5

**QUINTA DA ALORNA TOURIGA NACIONAL 2014***Tejo / Tinto / Quinta da Alorna*

Rubi. Floral e cheio de fruta vermelha - mirtilo e ameixa. Breve especiaria. Tem muita frescura e um final médio, sendo uma opção segura. JJS Consumo: 2017-2018 **5,90€ / 16°C**

**TRÁS - OS - MONTES**

17,5

**SECRET SPOT 2014***Valpaços / Tinto / GR Consultores*

Escuro e concentrado, é apimentado e floral no aroma, tem notas de ameixa e algum eucalipto. A boca é mentolada, com um traço vegetal forte. É jovem, com fruta explosiva, seiva, frescura, estrutura e corpo. É um vinho aberto, com um final de grande elegância. CL Consumo: 2017-2025 **40,00€ / 16°C**

\*Repetimos a nota de prova, dado que na edição 329 erramos na designação da região vitivinícola. Pelo facto, as nossas desculpas.

**VINHO DO PORTO**

17

**DUORUM VINTAGE PORT 2013***Vinho do Porto / Vinho do Porto / Duorum Vinhos*

Rubi intenso. Aromas de ameixa e de cereja preta, zimbro, gengibre, couro e torrefação de café. Apresenta estrutura, frescura e elegância, predicados que lhe permitem evoluir. O final demorado e a sensação de geleia de fruta ainda vermelha, perdura. JJS Consumo: 2017-2030 **24,99€ / 14°C**

17

**QUINTA DE LA ROSA VINTAGE 2014***Vinho do Porto / Vinho do Porto / Quinta da Rosa*

Rubi carregado. Notas de algum floral e ainda de amora e de groselha preta, de gengibre e de chocolate negro. Guloso, a apresentar bastante geleia de fruta na boca e uma agradável sensação de licor. Vai evoluir, claro que sim, mas tem a capacidade de poder agradar desde já. JJS Consumo: 2017-2030 / **45,00€ / 14°C**



PREMIADOS  
**MEDALHAS DE OURO**  
PRÉMIOS DE EXCELÊNCIA 2017

Conquista de duas medalhas de ouro no concurso Uva de Ouro 2017,  
para dois vinhos produzidos na Cooperativa Agrícola de Granja Amareleja, CRL

17

**QUINTA DO PASSADOURO  
PORTO VINTAGE 2014***Vinho do Porto / Vinho do  
Porto / Quinta do Passadouro*

Rubi escuro. Reservado nos aromas, com nuances de geleia de frutos silvestres, toques de amêndoa e de chocolate e um fundo de verniz. Mais expansivo de seguida, revela licor e chocolate negro. Tem frescura e um final bem longo, que lhe garantirá evolução correta. JJS Consumo: 2017-2030  
**42,00€ / 14°C**

17

**QUINTA VALE D. MARIA  
VINTAGE 2014***Vinho do Porto / Vinho do  
Porto / Lemos & Van Zeller*

Rubi escuro. Nariz tímido, de cacau, avelã, cereja preta e cedro. Confirma o chocolate (bombom) e junta sensação de geleia de fruta na boca. A extensão é média. Se o abrir já não vem mal ao mundo. JJS Consumo: 2017-2030  
**60,00€ / 14°C**

17

**RAMOS PINTO LBV 2012***Vinho do Porto / Vinho do  
Porto / Adriano Ramos Pinto*

Rubi escuro. Notas de algum floral, groselha preta e terra húmida. Tem frescura e acaba por revelar grão de café e chocolate. O final é de extensão média e, uma vez mais, num registo de frescura. JJS Consumo: 2017-2024  
**19,00€ / 14°C**

17

**S.J. VINTAGE PORT SINGLE  
QUINTA 2014***Vinho do Porto / Vinho do  
Porto / Quinta de S. José*

Púrpura. Notas de cereja preta e de menta, um ligeiro floral e grão de café. Muito elegante e desde já apetecível, com sabor de extensão média, a compota de fruta vermelha. Abra-o já que não se arrependerá. JJS Consumo: 2017-2024  
**42,00€ / 14°C**

17

**VZ VAN ZELLERS VINTAGE  
2014***Vinho do Porto / Vinho do  
Porto / Lemos & Van Zeller*

Púrpura. Salta-nos a frescura ao nariz, com impressões de terra húmida. Descobre-se amora, violeta e bombom de chocolate. Tem muita frescura e um final fino e demorado, que nos deixa tabletes inteiras de delicioso chocolate. Pode esperar, mas não procure demasiadas justificações para o abrir. JJS Consumo: 2017-2028  
**60,00€ / 14°C**

16

**PORTAL 10 ANOS***Vinho do Porto / Vinho do  
Porto / Soc. Quinta do Portal*

Bonita cor acobreada. Nariz sedutor, notas de marmelo, frutos secos caramelizados, geleia de frutas e algumas especiarias (canela e erva doce). Maçapão. Na boca tem ataque fino, luxuriante, mas sempre fresco. Final fino, fresco e perfumado. MM Consumo: 2017-2022  
**20,00€ / 14°C**

16

**QUINTA DONA MATILDE  
COLHEITA 2008***Vinho do Porto / Vinho do  
Porto / Quinta D. Matilde -  
Vinhos Lda*

Cor cereja. Aromas confitados, cravinho, anis torrado, licorice, tudo a envolver as notas de cereja em calda e de ameixa seca. Na boca tem corpo fino, fruta presente, envolto em tons de macadâmia e de frutos secos, ligeira especiaria e fumados. Boa profundidade. MM Consumo: 2017-2022  
**26,50€ / 14°C**

16

**QUINTA DE LA ROSA LATE  
BOTTLED VINTAGE 2012***Vinho do Porto / Vinho do  
Porto / Quinta da Rosa*

Rubi. Tem breve floral, groselha preta, cedro. Não é exuberante. Na boca tem uma estrutura média, com final fresco, que nos lembra bombom de licor. Está pronto a ser bebido. JJS Consumo: 2017-2024  
**16,50€ / 14°C**

## VINHO VERDE

18

**COVELA RESERVA 2013***Regional Minho / Branco /  
Lima & Smith*

Tons amarelados. Aroma de acácia, cera de abelha, alguma ameixa e alperce, chá. Notas de pederneira e pólvora. Corpo moderado, frescura eletrizante, repleta de fruta, determinação e alma. Brilhante! NGVP Consumo: 2017-2021  
**28,00€ / 11°C**

17,5

**QUINTA DE SAN JOANNE  
ESCOLHA 2014***Vinho verde / Branco / Casa  
de Cello - Gestão Rural*

Amarelo. Notas a fruta tropical, cítrico amplo e ligeiro confitado. Profundidade sustentada em alusões minerais. Na boca tem imenso volume, estrutura larga, vivacidade, alguma suculência e bastante fluidez. Final muito apelativo. NGVP Consumo: 2017-2021  
**12,00€ / 11°C**

17

**SOALHEIRO TERRAMATTER  
ALVARINHO 2015***Vinho Verde / Branco /  
Vinusoalleirus*

Tons dourados. Após arejamento, surge um nariz bonito e sério, quase austero, humanizado por um lado floral com notas de jasmim. Apresenta bom volume de boca, perfil frutado, algum vegetal e grande comprimento. É um vinho exigente. CL Consumo: 2017-2021  
**18,50€ / 11°C**

16

**SOALHEIRO ALVARINHO  
DÓCIL 2015***Vinho Verde / Branco /  
Vinusoalleirus*

Cor limão. Elegante, com casca de citrinos cristalizados, notas de mar e doçura de flores brancas. A boca é leve e doce, com açúcar residual e pouco álcool. O final é longo, frutado e elegante, numa subtilidade que conjuga doçura e acidez elevada. CL Consumo: 2017-2020  
**13,50€ / 11°C**

15

**DOM DIOGO COLHEITA  
SELECCIONADA VINHÃO 2015***Vinho Verde / Tinto / Quinta  
da Raza*

Cor intensa. Fruta vermelha, bagas pretas e azuis e violetas. Franco e decidido. Muita frescura na boca, fruta vibrante, taninos polidos, aveludados, formam um conjunto bem característico e bem-disposto. MM Consumo: 2017-2018  
**5,00€ / 16°C**

15

**QUINTA DA LIXA ESCOLHA  
ALVARINHO, LOUREIRO E  
TRAJADURA 2015***Vinho Verde / Branco / Quinta  
da Lixa*

Notas de fruto tropical, herbal, muito vivo, num registo franco e frontal, a mostrar capacidade de sedução. Na boca valoriza a frescura, a energia cítrica e floral. Boa textura. Conjunto apurado, expressivo que confere muito prazer. AL Consumo: 2017-2020  
**2,89€ / 11°C**

15

**QUINTA DA LIXA LOUREIRO  
2015***Vinho Verde / Branco / Quinta  
da Lixa*

Nariz floral, mineral, em crescendo e pleno de charme. Boa expressão da casta. Na boca tem firmeza, imensa frescura, sendo mais estruturado que encorpado. Belo final, com energia, distinção e um todo cativante. MM Consumo: 2017-2020  
**4,42€ / 11°C**

15

**TERRAS DE MONÇÃO  
ALVARINHO 2015***Vinho Verde / Branco / Solar  
de Serrade*

Amarelo. Tons florais, de alperce e de damasco, ligeiro cítrico confitado e herbal. Corpo moderado, aveludado, acidez viva mas refinada, vale pela finesse e textura. NGVP Consumo: 2017-2020  
**6,00€ / 11°C**

14,5

**VINHAS DE MONÇÃO  
ESPUMANTE BRUTO 2012***Vinho Verde / Rosé / Adega  
Coop. Regional de Monção*

Cor salmão intensa, com bolha viva. Nariz doce, com morangos e frescura. Na boca encontramos um vinho ligeiro, dominado pela doçura e acidez. O conjunto é simpático e cremoso, bom como aperitivo. CL Consumo: 2017-2018  
**9,50€ / 8°C**

## VINHO DE MESA

16,5

**PAPO 2009***Vinho de Mesa / Tinto / Quinta  
do Pôpa*

Granada que denuncia evolução. Nariz de couro e de tabaco, azeitona preta, ameixa seca e torrados. Mantém frescura e acidez, tem final demorado e com nota de caça. Está na hora de o abrir à mesa, com uma boa carne. JJS Consumo: 2017-2019  
**26,90€ / 16°C**

## VINHOS ESTRANGEIROS

## ITÁLIA

18,5

**RIBOLLA GIALLA ANFORA  
2008***Itália / Tinto / Josko Gravner*

Aromas florais, notas de cogumelos, de chá, de mel. Na boca é ainda mais desafiador. Concentrado, intenso, vibrante, com um delicioso toque cítrico e um final longo e arrebatador. Um vinho glorioso. AL Consumo: 2017-2020  
**59,00€ / 16°C**

18

**RIBOLLA GIALLA ANFORA 2006***Itália / Tinto / Josko Gravner*

Âmbar, seco, longo, puro, intenso, rico, vivo. Impossível ficar indiferente. Um vinho para emocionar. AL Consumo: 2017-2020  
**56,00€ / 16°C**

A TUA  
SEDE  
PEDE  
PEDRAS



ÁGUA  
COM  
VIDA!

## Nova direção na FEA

José Mateus Ginó é o novo presidente do Conselho Executivo da Fundação Eugénio de Almeida (FEA), sediada em Évora. Pedro Miguel Baptista e Maria Rita Rosado são os vogais da estrutura. "Continuar a trabalhar na criação de uma marca 'Portugal'" e "apostar nas Denominações de Origem enquanto fator diferenciador" são objetivos que Mateus Ginó sublinhou na tomada de posse.

Formado em Engenharia da Produção Agrícola, em Gestão Comercial e Marketing, pós-graduado em Contabilidade e Finanças para não Financeiros e mestrando em Viticultura e Enologia, José Mateus Ginó conta meio século de percurso profissional. Entrou na FEA em 1999, como assessor comercial do Conselho de Administração e, em 2003, passou para a liderança da Direção Comercial. Há mais de um ano exerce funções como vogal do Conselho Executivo, assumindo agora a presidência.



## "Académico de Honra"

José Bento dos Santos recebeu o título "Académico de Honra" da Real Academia de Gastronomía espanhola, decisão que foi tomada por unanimidade pela Assembleia Geral.

A distinção atribuída ao gastrónomo, produtor de vinhos e presidente da Academia Portuguesa de Gastronomía realça "personalidades que, pelo prestígio ou relevante contributo, dignificam o desenvolvimento da gastronomía", a nível nacional e internacional.

Ferran Adrià, Plácido Arango, Valentín Fuster, Marcelino Oreja, Juan António Sagardoy e Gabriel Yravedra são alguns dos nomes já reconhecidos com este título.

## Barca Velha nota 100

O mais recente Barca Velha, da vindima 2008, recebeu classificação máxima da revista norte-americana "Wine Enthusiast". A publicação atribuiu-lhe 100 pontos, tornando-o no primeiro vinho português não fortificado a alcançar pontuação máxima numa revista especializada norte-americana.

Entretanto, a Sogrape esclareceu "o mistério por detrás do Barca Velha 1955". Após "mais de 30.000 documentos para análise meticolosa", apurou-se que o criador, o enólogo Fernando Nicolau de Almeida, "definitivamente registou a oferta e venda de uma quantidade muito limitada de garrafas de Barca Velha 1955", endereçadas a "familiares, amigos e alguns nomes sonantes da sociedade portuguesa à época, como embaixadores, cónsules e empresários". Assim sendo, passam a existir 19 colheitas do mítico vinho: 1952, 1953, 1954, 1955, 1957, 1964, 1965, 1966, 1978, 1981, 1982, 1983, 1985, 1991, 1995, 1999, 2000, 2004 e 2008.

## Covela com Tormes

A partir da vindima de 2017, os vinhos da Fundação Eça de Queiroz, conhecidos como os vinhos de Tormes, serão explorados pela Lima Smith, a empresa que detém a Quinta de Covela, também na região dos Vinhos Verdes, e as durienses Quinta das Tecedeiras e Quinta da Boavista. O acordo entra em vigor a partir da vindima deste ano e prevê que a direção enológica passe para Rui Cunha, que já havia colaborado com a Fundação. A ideia, a médio prazo, é conotar a vida e obra de Eça de Queiroz com os vinhos da Fundação. Vizinhos em Baião, a Fundação e a Covela prometem mais novidades. Uma das ideias de Marcelo Lima e da esposa, Beatriz Kopschitz Basto, é ainda criar uma associação de amigos da Fundação no Brasil, que patrocinará as atividades e ajudará - através de jantares, tertúlias e outros eventos culturais ligados à figura e à obra do Eça - a dinamizar a instituição.



**Revista Lux**  
em versão digital.  
Faça já  
o download

Siga-nos:   

Available on the  
App Store

ANDROID ON  
Google play

## Dalva com espumante e colheita tardia

A Dalva, uma das marcas que integra o grupo Gran Cruz, o maior produtor de Vinho do Porto (30 milhões garrafas/ano), está a lançar no mercado três novidades: um vinho branco, um espumante e um colheita tardia.

Dalva Late Harvest 2014, com PVP de 22€, é obtido a partir de uma vinha de Sémillon no planalto de Alijó. Apresenta-se dourado, com aromas de casca de laranja, leve mel, damasco e notas apertadas, com final fresco e equilíbrio entre doçura e acidez. Já o Dalva Espumante Bruto 2016 (PVP 7€) corre o sério risco de tornar-se num "blockbuster". Todo aromático, é descontraído e convidativo, revelando cordão fino e ritmado, aromas de polpa de uva branca, flores brancas e lima. Tem prova fácil, com levíssimos torrados e massapão, e uma acidez final que refresca. Uma proposta a ter em consideração para os dias mais quentes, tendo por base um "blend" de Viosinho, Moscatel Galego, Gouveio, Rabigato e Malvasia Fina. A fechar, o Dalva Metamorfose 2014. É um vinho branco de perfil gastronómico, de cor amarelo limão, aromas de leves tostados de barrica, maçã verde, limão, madressilva e pedra molhada. Tem porte sem nunca perder frescura e ainda uma acidez final prolongada que, por isso, combina bem com gastronomia. A produção é diminuta, traduzida em escassas três barricas de 600 litros, e o PVP de cada garrafa é de 25€. É um dueto de castas, em que predomina o Viosinho, tendo a Malvasia Fina papel secundário.



## Symington no Alentejo

A família Symington anuncia a aquisição de uma quinta no Alto Alentejo, sub-região de Portalegre. Inserida no Parque Natural da Serra de São Mamede, a propriedade totaliza 207 hectares, contemplando 43 hectares de vinha - entre os 490 e os 550 metros de altitude - e uma adega. "Gostamos muito do Alto Alentejo, em especial a região onde se inserem estas vinhas e esperamos poder produzir aqui vinhos diferentes e muito interessantes", diz Rupert Symington. Até agora conhecida como Altas Quintas, a propriedade já contava vários anos de produção de vinho. Os Symington anunciaram também que não irão adquirir qualquer stock, iniciando este projeto exclusivamente com vinhos de produção própria.

## REVISTA DE VINHOS A ESSÊNCIA DO VINHO

### DIREÇÃO EDITORIAL

Diretor: Nuno Guedes Vaz Pires [nunopires@essenciadovinho.com](mailto:nunopires@essenciadovinho.com)  
Editor: José João Santos [jojoaosantos@essenciadovinho.com](mailto:jojoaosantos@essenciadovinho.com)

### REDAÇÃO

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

### CRONISTAS

Carlos Maribona (Espanha)  
Duarte Calvão  
Jancis Robinson (Master of Wine, Reino Unido)  
J.A. Dias Lopes (Brasil)  
Lisa Granik (Master of Wine, EUA)

### COLABORADORES PERMANENTES

Ana Santos Silva  
Joana Nunes  
Pedro Lima

### LOGÍSTICA DO PAINEL DE PROVAS

Ana Vicente [anavicante@essenciadovinho.com](mailto:anavicante@essenciadovinho.com)

### FOTOGRAFIA

Fabrice Demoulin  
Nuno Correia  
Ricardo Garrido

### ARTE

Ângela Reis

### ENVIO DE AMOSTRAS

Revista de Vinhos - A Essência do Vinho  
Av. Dr. Antunes Guimarães, 788  
4000-075 Porto, Portugal  
T. (+351) 222 088 499 / 500  
E-mail: [revistadevinhos@essenciadovinho.com](mailto:revistadevinhos@essenciadovinho.com)

### DIREÇÃO DE PRODUÇÃO

Diretor: Ramiro Agapito [ramiroagapito@masemba.com](mailto:ramiroagapito@masemba.com)

### DIREÇÃO DE CIRCULAÇÃO

Diretor: Bruno Ventura [brunoventura@masemba.com](mailto:brunoventura@masemba.com)  
Linha de Apoio ao Ponto de Venda: T. (+351) 707 200 229

### ASSINATURAS

Coordenador: Mário Vidal [mariovidal@masemba.com](mailto:mariovidal@masemba.com)  
Linha de Apoio: T. (+351) 215 918 088  
E-mail: [assinaturas@masemba.com](mailto:assinaturas@masemba.com)

### DIREÇÃO COMERCIAL

Diretor: Luis Botelho [luisbotelho@essenciadovinho.com](mailto:luisbotelho@essenciadovinho.com)  
Comercial: Ana Sampaio [anasampaio@masemba.com](mailto:anasampaio@masemba.com)

### PROPRIEDADE / PARCERIA

MASEMBA



### MASEMBA, LDA.

Rua da Fraternidade Operária, 6  
2794-024 Carnaxide, Portugal  
T. (+351) 215 918 151  
NIF/NIPC: 510647421 CRC Cascais

### GERÊNCIA

Luis Filipe Mendes

### DIREÇÃO GERAL

Frederico Roque de Pinho

### DIREÇÃO MARKETING E EVENTOS

Diretora: Dina Nascimento [dinanascimento@masemba.com](mailto:dinanascimento@masemba.com)  
Gestora de Produto: Teresa Neves [teresaneves@masemba.com](mailto:teresaneves@masemba.com)  
Assistentes: Dulce Almeida [dulcealmeida@masemba.com](mailto:dulcealmeida@masemba.com)  
Ana Rita Gonçalves [ritagoncalves@masemba.com](mailto:ritagoncalves@masemba.com)

### ESSÊNCIA DO VINHO

Av. Dr. Antunes Guimarães, 788  
4000-122 Porto - Portugal  
T. (+351) 222 088 499 / 500  
NIF/NIPC: 506844374 CRC Porto

### GERÊNCIA

Nuno Botelho  
Nuno Guedes Vaz Pires

### DIREÇÃO MARKETING E EVENTOS

Inês Sottomayor Navarro [inesnavarro@essenciadovinho.com](mailto:inesnavarro@essenciadovinho.com)



# BASTARDINHO DE AZEITÃO 40 ANOS

## O canto do cisne

A José Maria da Fonseca (JMF) lança agora o derradeiro Bastardinho de Azeitão, num total de 2.300 litros. Trata-se do último lote proveniente de cepas de Bastardo (Trousseau) que há muito não existem. As uvas eram compradas até a vinha, localizada entre a Costa da Caparica e o Lavradio, ter sido arrancada em 1983, com uma idade de cerca de 90 anos, consequência da pressão imobiliária.

O Bastardinho de Azeitão é um tesouro da família Soares Franco, pela singularidade, qualidade e raridade. Quando afirmamos, orgulhosa e legitimamente, que somos um país abençoado pelos vinhos fortificados que produzimos, estamos obviamente a incluir este. Engarrafado em quantidades reduzidas, começou por ser um lote com indicação de idade de 20 Anos, depois de 25 e, o último que conhecíamos, de 30 Anos. Domingos Soares Franco, enólogo da JMF, considerou, entretanto, que os vinhos base tinham envelhecido e evoluído de forma a não ser possível continuar o perfil anterior. Assim, foi tomada a decisão de criar o 40 Anos (com colheitas que variam entre os 40 e os 80 anos). No lançamento foi-lhe chamado o "canto do cisne" porque é o último "blend", igualmente o mais belo e complexo de todos.

O Bastardinho de Azeitão 40 Anos coroou um almoço no Belcanto, em Lisboa, restaurante de alta cozinha de José Avillez com duas estrelas Michelin. A refeição iniciou-se com o sui generis espumante licoroso Alambre Ice 2005, criado a partir do modelo dos "sparkling ice wines" canadianos. A base é um generoso Moscatel Roxo, sendo o resultado um vinho espesso, cuja acidez enfrenta a doçura, e a viscosidade se bate com a bolha. Depois, conhecemos as edições de 2016 do Coleção Privada DSF Moscatel Roxo Rosé e do Quinta de Camarate branco seco, ambos muito aromáticos, o primeiro um elogio aos aromas de rosa da casta, o segundo fresco e suave, muito bem para o "Mergulho no Mar" (robalo). Já para o "Leitão Revisitado", a generosidade do Hexagon 2009 brilhou com grande elegância.

Por fim, o "canto do cisne". Um vinho de contemplação que insinua sensualidade e, ao mesmo tempo, reclama intimismo. É enigmático e, na personalidade forte, lembra um grande Madeira. O exotismo das notas iodadas e de "liquirice", a par da elevada finesse, levam-nos para um universo onírico como se de uma pintura de Chagall se tratasse. É um vinho que não acaba... paradoxalmente, na última edição.

texto Célia Lourenço · fotos D.R.



18,5

### BASTARDINHO DE AZEITÃO 40 ANOS

Península de Setúbal / Licoroso / José Maria da Fonseca

Enigmática cor castanha com tons verdes. Tudo neste vinho é insinuante e misterioso. No nariz vamos descobrindo iodo e ligeiro rânccio, caramelo e café. A boca, profunda e maravilhosamente fresca, tem notas medicinais e de alcaçuz, é envolvente na doçura, com um final que não acaba. Enorme finesse e carácter de grande senhor. CL

Consumo: 2017-2030

250,00 € / 14°C

**LUX WOMAN.pt**  
Lifestyle e informação (diária) para *mulheres com atitude*

SEMPRE CONSIGO EM TODO O LADO



Atualizado diariamente

Vídeos de bastidores

Artigos exclusivos

Diário da redação

Passatempos





# mistolin®

profissional



## Excelência na Produção, Exigência na Higiene.

Soluções de Higiene Profissional



Os mais elevados padrões de higiene com produtos de qualidade.



Redução de custos em manutenção, energia e água.



Aumento da produtividade e da qualidade do seu produto.

email: [geral@mistolin.pt](mailto:geral@mistolin.pt)



[www.mistolin.pt](http://www.mistolin.pt)



Um parceiro especialista em higiene reconhecido.

# NOVOS DA POÇAS JÚNIOR

## Vale de Cavalos e Coroa d'Ouro

texto Luís Costa · fotos D.R.

No restaurante Via Graça, com uma vista privilegiada sobre a cidade de Lisboa, coube ao enólogo Jorge Manuel Pintão apresentar as mais recentes novidades desta casa de raiz familiar e integralmente portuguesa, cuja enologia é coordenada por si há precisamente três décadas.

Membro da quarta geração da família Poças, Jorge Pintão recordou esses tempos longínquos em que fez o seu primeiro Coroa d'Ouro: "Foi algo que me empolgou desde cedo, a possibilidade de fazer vinhos DOC no Douro. Eu sabia que o Douro tinha enorme potencial para fazer vinhos DOC e que o Vinho do Porto era uma excelente escola na elaboração dos "blends", na escolha da altitude das vinhas, da exposição solar, etc." E se os primeiros DOC Douro "eram mais poderosos e mais austeros, precisavam de tempo em garrafa para limarem arestas, para suavizarem", hoje "as maturações são mais exigentes, a seleção das uvas é mais rigorosa e informada, e aproveita-se melhor a grande diversidade de altitudes e exposição solar das vinhas do Douro". Em síntese, os vinhos conseguem ser "carnudos e consistentes", mas também "frescos e elegantes".

A apresentação dos últimos Coroa d'Ouro e Vale de Cavalos serviu também para o lançamento do Poças Colheita 2007, o mais recente tawny de qualidade superior da Poças, de que faremos nota de prova numa próxima edição. E ainda para uma curiosa "prova

de casco" de um Touriga Nacional 2016 - vinho interessante, mas ainda muito longe de estar pronto - e do Símbolo 2016, topo de gama da casa Poças, um prometedor lote de Vinha Velha e Touriga Nacional que só chegará ao mercado em 2019.

A curiosidade final seria a apresentação do Quinado, um vinho licoroso com cerca de 40 anos que Jorge Manuel Pintão herdou do antigo provador da casa Miguel Hespagnol, cuja designação resulta do facto de ser um Vinho do Porto ao qual foi adicionado quinina, alcaloide de gosto amargo que tem funções analgésicas e preventivas da malária, e que por isso era extremamente popular nas antigas colónias portuguesas, sobretudo em Angola.

Recorde-se que a Poças reforçou a aposta no universo dos vinhos DOC com a contratação de Hubert de Bouard, enólogo de Bordéus internacionalmente reconhecido - e também do lusodescendente Philippe Nunes, que integra a equipa de Bouard - e que é proprietária de três quintas no Douro, uma em cada sub-região: Quintas das Quartas (Baixo Corgo), com uma área de 2,5 hectares, onde estão instalados o centro de vinificação da empresa e um armazém de envelhecimento de Vinho do Porto; a Quinta de Santa Bárbara (Cima Corgo), com 33 hectares, de onde provêm os melhores Vintages da Poças; e a Quinta de Vale de Cavalos (Douro Superior), com 51 hectares.



17

### VALE DE CAVALOS 2015

Douro / Tinto / Poças Júnior

Púrpura. Aromas a fruta madura de bagas vermelhas, muito fresca, com a madeira quase impercetível, apenas a conferir unidade ao conjunto. A boca confirma este perfil de elegância e frescura, com notas discretas de floresta no final. Um vinho sedutor. LC Consumo: 2017-2021  
8,00 € / 16°C

15,5

### COROA D'OURO 2015

Douro / Tinto / Poças Júnior

Rubi com rebordo violeta. Aromas a fruta vermelha de boa qualidade. Perfil fresco de vinho "unoaked", com notas de mirtilo, groselha e framboesa. Seco e equilibrado, elegante e harmonioso. LC Consumo: 2017-2019  
4,00 € / 16°C

15

### COROA D'OURO 2016

Douro / Branco / Poças Júnior

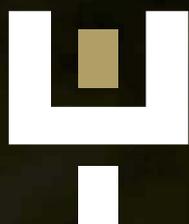
Amarelo palha. Nariz carregado de aromas de fruta, cítrico de tangerina e raspa de lima. Também se percebe maçã verde. Boca fresca. Notas de limão. Vivaço e descomprometido. Para dar prazer imediato. LC Consumo: 2017-2018  
4,00€ / 11°C

16,5

### POÇAS RESERVA 2016

Douro / Branco / Poças Júnior

Amarelo com laivos esverdeados. Aromas cruzados de fruta branca, maçã Golden e ameixa, em fundo tostado de madeira e agradável referência vegetal. Um toque floral. Boca cheia, láctea e untuosa, mas fresca e com cítrico de qualidade. Nota discreta de maracujá. Final que perdura. Muito interessante. LC Consumo: 2017-2019  
7,00 € / 11°C



ESCOLA EV  
BY TEKA

## CURSOS DE VINHO

MAI JUN 2017 PORTO / LISBOA

INSCRIÇÕES ONLINE EM  
[WWW.ESSENCIADOVINHO.COM](http://WWW.ESSENCIADOVINHO.COM)

13 MAI

VINHO, A MINHA SEGUNDA VEZ  
10H PORTO / LISBOA

VINHOS DO MUNDO\*  
15H PORTO / LISBOA

10 JUN

VINHO, A MINHA PRIMEIRA VEZ  
10H PORTO

VINHOS VERDES E ESPUMANTES  
15H PORTO

24 JUN

VINHO, A MINHA PRIMEIRA VEZ  
10H LISBOA

VINHOS VERDES E ESPUMANTES  
15H LISBOA

16-17 Maio <sup>13h</sup><sub>21h</sub>  
 Convento do Beato  
**Lisboa**



**DESTAQUE**  
 Produtos ITALIANOS

**MARQUE JÁ A SUA PRESENÇA NO MAIOR  
 EVENTO DE BAR A NÍVEL NACIONAL**

Itália é o país que estará, este ano, em destaque no evento contando ainda a presença da esmagadora maioria do mercado de bebidas, entre as melhores marcas de Gin, Tequila, Rum, Whisky, Vodka, Aguardente.



Convento do Beato  
 Rua do Beato 48  
 1950-472 Lisboa



No LISBON BAR SHOW vai poder ver e provar os melhores cocktails do mundo, de um lote de elite no ramo da coquetelaria que engloba os melhores barmans a nível mundial.



[www.lisbonbarshow.com](http://www.lisbonbarshow.com)  
[www.facebook.com/lisbonbarshow](https://www.facebook.com/lisbonbarshow)  
[contacto@lisbonbarshow.com](mailto:contacto@lisbonbarshow.com)  
 Tml.: (+351) 916 780 484

Parceiros



nuda d'cor



makro

Água Oficial



Institucionais



Associações



Media



EVENTO



*A emblemática Casa  
Havaneza, que já  
havia conquistado  
fama por Eça de  
Queiroz, celebrou  
153 anos no Pátio  
Alfacinha, em Lisboa.*



# ANIVERSÁRIO CASA HAVANEZA

Referência assídua, e quase obrigatória nas grandes obras clássicas literárias, como é o caso de “Os Maias” ou “O Crime do Padre Amaro”, de Eça de Queiroz, a Casa Havaneza é hoje, tal como era então, sinónimo de qualidade e exclusividade na seleção das marcas que representa.

Remodelada em 2009, a loja centenária do Chiado mantém o interior original projetado por Nuno Côrte-Real no fim da década de 1960, assim como o painel em mármore policromado de Bartolomeu Cid, que decora a entrada.

Continua a ser um ponto de encontro obrigatório para apreciadores e epicuristas de um bom charuto.

A celebração dos 153 anos aconteceu recentemente no Páteo Alfacinha, em Lisboa. A Revista de Vinhos esteve lá.

JUAN LOPEZ  
HABANA · CUBA

Chiado 1864





# ALVARINHOS, DA TROPICALIDADE AO GRANITO

É comum dizer-se que a casta Alvarinho é a grande variedade branca da Península Ibérica. Se o Albariño da Galiza é mundialmente reconhecido, o Alvarinho minhoto há muito conquistou os portugueses, a ponto de surgir em várias cartas de vinhos e ser mencionado à boca cheia por consumidores como uma classe à parte. Há os vinhos brancos... e há os Alvarinhos.

Na abençoada sub-região de Monção e Melgaço, onde encontra o berço, o Alvarinho expressa-me de modo único. Combina a tropicalidade aromática com uma sensação de frescura granítica única. Os melhores exemplares têm acidez e profundidade, que lhes permite não só evoluir corretamente como harmonizar com um espectro gastronómico abrangente.

O perfil altera-se substancialmente noutras zonas e regiões do país. Os Alvarinhos da região dos Vinhos Verdes têm um perfil fresco mas poucos alcançam a finura e a pureza dos da sub-região. De outras paragens podemos antecipar Alvarinhos com tropicalidade acentuada, mais polpa de fruta branca, um perfil mais cremoso mas igualmente gastronómico.

A seguir, uma mão cheia de dicas para potenciar o prazer de um Alvarinho:

1

*Aromaticamente, o Alvarinho é das castas brancas mais expressivas, remetendo-nos muitas vezes para a esfera dos frutos tropicais. Os exemplares mais simples podem ser por isso excelentes opções para acompanhar momentos descontraídos, entradas de refeição ou refeições de índole mais ligeira - saladas, alguns mariscos e peixes com pouco gordura.*

2

*Os Alvarinhos mais complexos - marcados por notas de pedra granítica molhada, profundidade de sabor mais acentuada, acidez bem conseguida que ajuda ao envelhecimento e equilibra a exuberância da fruta - posicionam-se entre os melhores brancos de Portugal. Não tenha receio em emparelhá-los com peixes gordos, com queijos e fumeiro, até mesmo com carnes vermelhas.*

3

*Os grandes Alvarinhos são brancos sem prazo de validade definido. Exemplares há que permanecem bem vivos para lá de uma década. Devidamente acondicionados, alguns desses vinhos vão surpreendê-lo bastante pela positiva. Sem preconceitos, deixe-os envelhecer para perceberem melhor um dourado incrível no copo.*

4

*Se aprecia Alvarinhos no estado mais "puro" procure exemplares com estágio em garrafa. Se prefere mais complexidade e um estilo diferente, experimente o número crescente de Alvarinhos com passagem por madeira. Um cabamento exigente, com alguns segredos para dar certo. Em lote, o dueto Alvarinho/Trajadura é um caso de sucesso.*

5

*Fique atento aos espumantes de Alvarinho. A oferta tem aumentado para alegria de muitos. Em lotes com outras castas ou a brilhar a solo, têm um patamar qualitativo muito apreciável. Os melhores também surpreendem após algum descanso em cave.*

PARTILHE AS SUAS EXPERIÊNCIAS!

 [revistadevinhos/essenciadovinho](#)

BOM PROVEITO!

# VOLTAMOS A FAZER HISTÓRIA. AO MELHOR MOSCATEL DO MUNDO.

MAIS UM ANO EXTRAORDINÁRIO  
PARA O MOSCATEL DE SETÚBAL.

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

[www.vinhosdapeninsuladesetubal.pt](http://www.vinhosdapeninsuladesetubal.pt)  
[www.moscateldesetubal.pt](http://www.moscateldesetubal.pt)

Vinhosdapeninsuladesetubal   
omoscateldesetubal 



vinhos de  
portugal   
um mundo distinto





Advertimos que o consumo de álcool em excesso pode prejudicar a sua saúde e reduzir os seus reflexos. Seja responsável. Beba com moderação.



Murganheica  
VINHOS E ESPUMANTES