

Paixão pelo **VINHO**

102 BIMESTRAL | 2026
DIGITAL E GRATUITA

WWW.REVISTAPAIXAOPELOVINHO.COM
Para verdadeiros experts!



COCKTAILS

Uma inovadora e consciente forma de beber vinho!
Sabores improváveis para momentos memoráveis

RUBENS MENIN VERY VERY OLD TAWNY | FUSIÓN IBÉRICA WINE EXPERIENCE | DUORUM | LAVRADORES DE FEITORIA
ESPORÃO RESERVA | CARLOS TEIXEIRA | ROTEIRO: LISBOA DE COPO NA MÃO | DAVID ROSA | A ORIGEM DO VINHO GENEROSO

NOVOS DETALHE

É dos detalhes que nascem os grandes vinhos.

Seja responsável. Beba com moderação.



Há detalhes que passam despercebidos. E há detalhes que definem tudo. Na vinha, na seleção das castas, no tempo, na prova e na dedicação colocada em cada etapa, nasce uma nova coleção Detalhe, onde o rigor e a identidade se revelam em cada garrafa.



PURPLE
MEDIA

PROPRIEDADE

PurpleSummer Media & Events, Lda
Empresa Jornalística
Registada na ERC: 224156

Detentores de 5% ou mais do capital da empresa:
Maria Helena Duarte (75%) Diretora-geral
Ernesto Fonseca (25%) Sócio-gerente

SEDE DO EDITOR E DA REDAÇÃO

Estrada Serra da Mira, n.º 65, 5.º D
2700-778 Amadora | Portugal
T. +351 211 352 336
(chamada para a rede fixa nacional)
NPC 513 091 378

EDIÇÃO DIGITAL

GRATUITA ONLINE

www.revistapaixaopelovinho.com

DIRETORA

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

DIRETOR-ADJUNTO

André Guilherme Magalhães
andremagellan@gmail.com

DIREÇÃO FINANCEIRA

Marco Oliveira
Andreia Santos
purplemedia.contabilidade@gmail.com
T. +351 220 738 803

**ASSESSORA DA DIREÇÃO
PUBLICIDADE E EVENTOS**

Cristina Ribeiro
purplesummer.media@gmail.com

SUORTE DE DADOS E RH

Inês Rebelo
purplemedia.rh@gmail.com

**RESPONSÁVEL DE CONTEÚDOS
E RELAÇÕES COM OS MEDIA**

Vitor Alvarenga

REDATORES

Alexandra Costa, André Guilherme Magalhães, António Mendes Nunes, David Teixeira, Fernando Blasco Lopes, Gabriela Canossa, Hélio Loureiro, João Pereira Santos, José Sasseti, Luís Caixinhas, Mafalda Freire, Manuel Baião, Maria Helena Duarte, Pedro Henrique Miranda, Sérgio Ivan Santos, Sérgio Lima Macedo, Susana Marvão, Susana Oliveira Sasseti e Virgílio Nogueiro Gomes.

PROVADORES RESIDENTES

André Guilherme Magalhães, António Mendes Nunes, David Teixeira, Fernando Blasco Lopes, Gabriela Canossa, João Pereira Santos, José Sasseti, Manuel Baião, Maria Helena Duarte, Sérgio Lima Macedo e Sérgio Ivan Santos.

CONSULTORES EM ENOLOGIA

Gabriela Canossa e Osvaldo Amado

FOTOGRAFIA

Ernesto Fonseca, Ricardo Zambujo, Tomás Mondim

DESIGN E PAGINAÇÃO

Francisco Pedro Brochado

PROGRAMAÇÃO WEB

Tiago Moreira

**SUORTE DE DADOS
E RECURSOS HUMANOS**

Inês Rebelo
purplemedia.rh@gmail.com

Siga-nos online

www.revistapaixaopelovinho.com



@revistapaixaopelovinho

#revistapaixaopelovinho #paixaopelovinho

ESTATUTO EDITORIAL

revistapaixaopelovinho.com/estatuto-editorial

PERIODICIDADE

Bimestral Março-Abril 2026

Fotografia da Capa © Jorge Simão

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



MARIA HELENA DUARTE

Fundadora e diretora | Paixão Pelo Vinho

Atreva-se a experimentar

Já pensou que todos os dias imagina como vai misturar ingredientes, vegetais, ervas aromáticas, carne, peixe, ovos, para dar vida a um prato? Pensa nessa mistura, sem perceber que está a desafiar os sentidos, procurando que nesse mix, encontre o prazer de comer. Então e se a mesma dinâmica se aplicar ao vinho? Pode o vinho ser misturado com outros ingredientes, com outras bebidas e preencher um espaço que ainda não é explorado? Aquele momento em que está a cozinhar e a desfrutar de um copo de vinho, uma forma diferente de receber os convidados, de terminar a noite, de ver o pôr do sol, de namorar... Permita-se dar largas à imaginação e fazer do vinho o seu ingrediente secreto para momentos mágicos, únicos ou simplesmente, saborosos e reconfortantes.

Pedimos ajuda aos especialistas – a Cocktail Team – e deixamos nesta edição nove propostas de cocktails que vai adorar experimentar. Há para todos os gostos. Mais ou menos doce. Com mais ou menos álcool. Clássico ou mais arrojado. Hugo Silva, mixologista diz que “o vinho pode habitar o bar com a mesma nobreza com que habita a mesa”, passando pela estratégia de servir bebidas mais leves, com menos álcool, com menos calorías e todo o sabor, seguindo a tendência de mercado de consumo, especialmente das novas gerações.

Deixamos o mote e as nove propostas para brilhar com os seus cocktails, fazendo do vinho a estrela maior! Tchim-Tchim!



p.8

NOVIDADES

Vinhos "Fora de Série"

Quinta S. Sebastião **p.6**

Menin Company **p.8**

Quinta do Noval **p.12**

Grande Rocim **p.14**

H.O **p.15**

Novidade

Howards Folly - Cristina **p.16**

Invisível **p.17**

Duorum **p.18**

Nonsense **p.20**

Improváveis **p.22**

EVENTO

Estreia

Fusión Ibérica Wine Experience **p.23**

PROVAS CEGAS

As nossas escolhas

Novidades **p.28**

DESTAQUES

O que deve conhecer

Quinta Linhas da Primavera **p.34**

Quinta Chão de São Francisco **p.36**

Quinta do Quetzal **p.38**

Lavradores de Feitoria **p.40**

Portugal e Itália juntos **p.50**

WINE & DESIGN

Arte dá forma ao vinho

Esporão Reserva - Siza Vieira **p.44**

ENÓLOGOS DE PORTUGAL

Perfil

Carlos Teixeira **p.46**

TEMA DE CAPA

Reportagem

Cocktails Vínicos **p.52**

ROTEIRO

Onde o vinho nos leva

De copo na mão em Lisboa **p.66**

ESCANÇÕES DE PORTUGAL

Espírito de missão

David Rosa **p.80**

PAIXÃO PELA COZINHA

Dias de felicidade

O Farela **p.78**



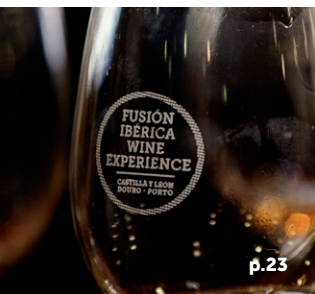
p.46



p.18



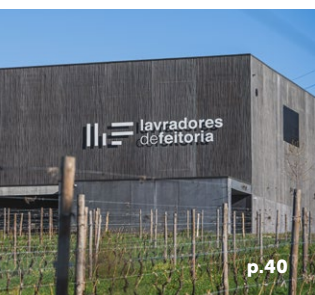
p.66



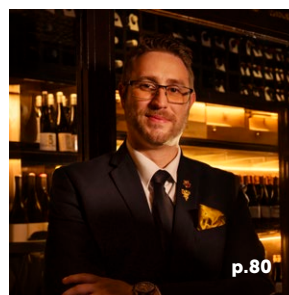
p.23



p.94



p.40



p.80

PAIXÃO PELA CERVEJA

Nova imagem

Super Bock Abadia **p.86**

PAIXÃO PELO GIN

Reconhecimento internacional

Destilaria Dois Belos **p.88**

PORQUE É BOM SABER

Vamos falar sobre...

A paixão pelo azeite **p.90**

Salame de chocolate **p.92**

Os vegetais **p.112**

Acordo UE-Mercosul **p.98**

Vinho generoso **p.100**

Gastronomia francesa **p.104**



p.88

E AINDA...

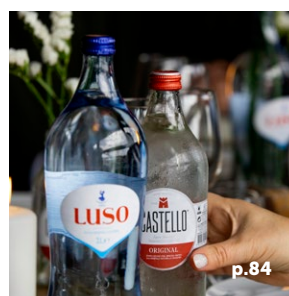
O que precisa de saber

A água tem terroir **p.84**

Vila Galé Ampalius **p.94**

Berço da chanfana **p.96**

As últimas notícias **p.97**



p.84

Mais notícias e

notas de provas em

revistapaixaopelovinho.com

Dona ERMELINDA

FAZ PARTE DA SUA VIDA

TRADIÇÃO E
EXCELÊNCIA,
EM TODOS OS
MOMENTOS.



Vinho tinto rico em frutos vermelhos bem maduros, bem harmonizado com a madeira. Final de boca cheio, complexo, longo e agradável.

Red wine rich in very ripe red fruits well combined with the wood. Full, complex, long and pleasant aftertaste.



WWW.ERMELINDAFREITAS.PT



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



WINE MODERATION
EST. 2011

1755

A nova assinatura vínica da Quinta de S. Sebastião

A Quinta de S. Sebastião apresentou a nova marca 1755, uma coleção de vinhos que homenageia a história da propriedade e aposta num posicionamento diferenciador. Entre tradição, terroir e inovação, nasceram referências de produção limitada e perfil singular

TEXTO: ANDRÉ MAGALHÃES FOTOGRAFIA: D.R.



Na região de Lisboa, onde a influência atlântica continua a desenhar vinhos de perfil fresco e elegante, a Quinta de São Sebastião apresentou, no final de Março, os novos 1755 Reserva 2020 e 1755 Castelão 2023, num encontro pensado para a imprensa especializada que procurou ir muito além de uma simples prova vínica.

Num programa cuidadosamente encenado, a propriedade de Arruda dos Vinhos abriu-se aos convidados através de uma experiência onde vinho, património e hospitalidade procuraram caminhar lado a lado. O programa começou com um percurso patrimonial da propriedade, a visita da belíssima capela de estilo neoclássico dedicada ao orago da quinta, das cavaliçadas da quinta que revelaram uma dimensão menos conhecida do projeto de José Parente, proprietário da casa e apaixonado pelo universo equestre e sobretudo pelos cavalos de raça Lusitana. Seguiu-se uma demonstração de dressage no picadeiro, momento que trouxe uma inesperada elegância coreográfica à apresentação dos vinhos.

Enquanto o conjunto desenhava movimentos precisos na arena, os convidados provavam pequenos acepipes acompanhados por um dos vinhos mais comentados do dia: o Dona Aninhas 2024, um rosé delicado e gastronómico servido em impressionantes garrafas duplo magnum. O vinho presta homenagem à mãe de José Parente e acabou por assumir um papel particularmente simbólico no evento.

O almoço, preparado pelo chef Alberto Carvalho do hotel AP Eva Senses, estabeleceu diálogo perfeito com os vinhos apresentados. À mesa chegaram então os protagonistas do encontro: o 1755 Reserva 2020 e o 1755 Castelão 2023.

A referência "1755" remete para o ano fundador da quinta e para a longa ligação da propriedade ao território de Arruda dos Vinhos. Sob direcção enológica de Filipe Sevinate Pinto, esta gama procura afirmar uma leitura mais ambiciosa e territorial da região de Lisboa.

O 1755 Reserva 2020, lote de Syrah e Alicante Bouschet, revelou um perfil sério e estruturado, onde a fruta negra madura, as especiarias e notas balsâmicas surgem apoiadas por uma acidez vibrante e uma barrica marcante mas bem integrada. Já o 1755 Castelão 2023 assume-se como uma aposta clara na valorização de uma das castas históricas portuguesas, privilegiando a pureza de fruta e a frescura atlântica que marca os vinhos da região.

Mais do que apresentar dois novos vinhos, a Quinta de São Sebastião parece querer afirmar uma identidade própria dentro da região de Lisboa: vinhos de perfil contemporâneo, mas profundamente ligados ao lugar, à memória e à história familiar que continua a moldar esta propriedade. •



1755 RESERVA 2020
VINHO TINTO
REGIÃO LISBOA

Cor granada escura com laivos retintos, bouquet elegante e muito complexo, fruta negra madura bem definida, especiarias finas, aromas de sous-bois e notas de evolução com apontamentos balsâmicos. O ataque em boca é vivaz e fresco, de acidez vibrante e taninos estruturados revelando uma bela integração com a madeira. No final segue complexo e persistente. **AM**

38€ | 2018 grfs

1755 CASTELÃO 2023
VINHO TINTO
REGIÃO LISBOA

Cor granada brilhante, aromas expressivos de groselhas e romãs, nuances elegantes de especiarias, notas de caixa de charuto e barro. A boca é fresca e sumarenta, bela acidez e estrutura. O palato médio é texturado e definido, termina longo e harmonioso. **AM**

29€ | 1580 grfs

rubens menin
RUBENS MENIN

PORT
VERY VERY OLD TAWNY



rubens menin
RUBENS MENIN

PORT
VERY VERY OLD TAWNY



Rubens Menin Very Very Old Tawny

Um Porto raro que transforma
o tempo em emoção

Há vinhos que impressionam. Outros emocionam. E depois há aqueles, raríssimos, que nos obrigam a parar, a escutar em silêncio e a reconhecer que estamos perante algo maior do que um grande vinho. Foi precisamente essa a sensação vivida na apresentação do Vinho do Porto Rubens Menin Very Very Old Tawny, a mais recente joia da Menin Douro Estates, um Porto absolutamente singular, com origem em vinhas plantadas em meados do século XIX e que chega agora ao mercado com um PVP de 10 000 euros, em apenas 200 garrafas de 50 cl.

TEXTO: MARIA HELENA DUARTE FOTOGRAFIA: MENIN COMPANY



O Porto Rubens Menin Very Very Old Tawny é, literalmente, história engarrafada. Um vinho generoso nascido de vinhas antigas, plantadas antes da filoxera, num Douro muito diferente daquele que hoje conhecemos, onde conviviam castas quase perdidas no tempo, como malvasia preta, donzELHO tinto, Cornifesto ou Casculho. Ao longo de gerações, os vários componentes que deram origem a este lote foram sendo guardados e preservados com uma paciência quase sagrada, atravessando décadas em madeira e casco, até chegarem ao presente com uma integridade admirável.

Há vinhos raros e há vinhos irrepetíveis. Este pertence à segunda categoria. É um diamante lapidado pelos anos, um inebriante elogio aos sentidos, à vida, à natureza, ao vinho e ao Douro.

Mais do que raro, este vinho é um testemunho vivo do Douro. Há nele paisagem, tempo, memória, saber acumulado e uma impressionante noção de continuidade. É um vinho que não se limita a mostrar idade; mostra profundidade, identidade e sentido.

No copo, a concentração é notável, com o vinho a deslizar lentamente pelas paredes, anunciando desde logo a densidade do que aí vem. A cor, em tons âmbar escuro com reflexos verde-outonal, confirma o peso dos anos e a assinatura do tempo. No aroma, revela-se de forma lenta, exigente e fascinante: mel de urze envelhecido, resina fina, folhas secas, sugestões iodadas, erva-doce, especiarias orientais, cardamomo, açafraão. Tudo surge em camadas, num registo de enorme complexidade e elegância.





Na boca, é mais do que textura, frescura e comprimento. É emoção. É daqueles vinhos que nos fazem perceber que o grande Porto não vive apenas de doçura, concentração ou nobreza aromática. Vive também da capacidade de nos tocar fundo, de nos levar ao silêncio, de nos fazer contemplar.

Se o Menin Porto Branco 50 anos, com PVP de 247 euros, se mostrou absolutamente notável, pleno de equilíbrio e precisão, este Rubens Menin Very Very Old sobe a outro patamar. O branco de 50 anos é perfeição. O de 150 anos é plenitude. Um lote impressionante, alcançado com enorme sabedoria pelos enólogos Tiago Alves de Sousa e Manuel Saldanha que aqui materializam algo muito maior do que técnica: materializam uma herança.

Ao longo da prova, foi também evidente a consistência de toda a gama apresentada. O Menin Grande Reserva Arinto 2023, com PVP de 50 euros, mostrou tensão, classe

e capacidade de guarda. O H.O Horta Osório Matrona 2023, com PVP de 45 euros, destacou-se pela elegância e pelo perfil preciso. Já o Menin Maria Fernanda 2021, posicionado nos 98 euros, confirmou profundidade, carácter e distinção, enquanto o Menin D. Beatriz 2020, com PVP de 197 euros, se afirmou com presença nobre, séria e marcante, de salientar que estes dois últimos vinhos são, também, uma homenagem à esposa e filha, respetivamente, do produtor.

São vinhos feitos com mestria, elevando com precisão aquilo que a natureza oferece. Vinhos que dão prazer desde já, mas que revelam estrutura, autenticidade e ambição para crescerem em garrafa ao longo de muitos anos. E, no caso dos Portos, essa dimensão torna-se ainda mais emocionante: são memória, legado e tempo transformados em vinho. •



20 10 000€ | 19,5% | 200 grfs

**RUBENS MENIN
PORTO VERY VERY OLD TAWNY
150 ANOS**

Concentrado, intenso. No nariz somam-se aromas, mel, flores secas, iodo, especiarias, rico, envolvente e emocionante. Na boca é amplo, denso, sofisticado, doce, é tudo aquilo que podemos ambicionar num grande Porto, engrandecido pela história, são camadas de sensações, para apreciar com tempo. Perfeito. Único. **MHD**



Assista [aqui](#) ao filme de apresentação e [aqui](#) ao testemunho de Rubens Menin

O regresso dos anos clássicos

com o Quinta do Noval Nacional 2024 no centro do palco

Num Douro cada vez mais moldado pela modernidade, 2024 trouxe de volta o perfil clássico que marcou grandes décadas do Vinho do Porto. Na apresentação dos Vintage da Quinta do Noval, o Nacional voltou a assumir o protagonismo e a lembrar porque continua a ser um vinho de culto.

TEXTO: SÉRGIO IVAN SANTOS FOTOGRAFIA: D.R.



A Quinta do Noval apresentou os seus Vintage 2024 e a mensagem foi clara: estamos perante um ano clássico. No centro da prova esteve naturalmente o icónico Noval Nacional, vinho que continua a ocupar o topo do Vinho do Porto.

A prova foi conduzida pelo enólogo Carlos Agrellos e pelo CEO Christian Seely, que destacaram o equilíbrio entre maturação, concentração, frescura e estrutura tânica, algo cada vez mais raro no Douro moderno.

Nos copos, o Quinta do Passadouro Vintage 2024 mostrou-se direto e acessível, com fruta limpa e perfil gastronómico. Já o Quinta do Noval Vintage 2024 revelou maior profundidade, com fruta negra, esteva, especiarias, taninos sólidos e grande frescura, num registo claramente pensado para envelhecer durante décadas.

O momento mais aguardado chegou com o Noval Nacional 2024. Mais do que um Porto Vintage, o Nacional tornou-se um verdadeiro ícone mundial de colecionismo e investimento.

O Nacional 2024 apresentou-se profundo, preciso e incrivelmente equilibrado. Destacou-se pela pureza da fruta negra, notas florais, grafite e especiarias finas. Na boca, impressionou pela combinação entre potência e elegância, com taninos densos mas refinados e um final praticamente interminável. Ainda muito jovem, já revela uma dimensão extraordinária, justificando a avaliação de 19,5 pontos.

O NACIONAL: MITO, RARIDADE E REALIDADE

Ao contrário do que muitos pensam, o Nacional não nasce de vinhas pré-filoxera intactas desde o século XIX. O vinho é produzido a partir de vinhas em pé franco, sem enxertia em porta-enxertos americanos, mas replantadas ao longo do tempo, mantendo atualmente uma idade média próxima dos 45 anos. O segredo parece residir sobretudo no terroir e no comportamento singular daquela parcela.

A raridade ajuda a explicar o culto em torno do vinho. O Nacional representa menos de 1% da produção total de Porto da Noval e a procura continua muito acima da oferta. Garrafas do Nacional 2003 ultrapassam facilmente os 1.500 euros, enquanto colheitas históricas como 1963 ou 1994 atingem valores muito superiores em leilão.

Antes dos Vintage, houve ainda espaço para provar os vinhos de mesa 2024, ainda não lançados, com destaque para a frescura e equilíbrio dos vinhos da Quinta do Passadouro.

AO ALMOÇO: VIAGEM A 2023 E ALÉM

O almoço decorreu em Vila Nova de Gaia, no Armazém do Peixe, na nova sala privada dedicada a eventos especiais. O espaço revelou-se confortável, reservado e perfeitamente preparado para provas deste nível, com um serviço descontraído mas atento e uma cozinha muito focada na qualidade do produto, especialmente peixe e marisco.

Durante o almoço, passaram-se a provar vinhos de 2023, embora os momentos mais marcantes tenham vindo de referências mais antigas. O Noval 50 Anos mostrou uma profundidade impressionante, cheio de notas de frutos secos, tabaco fino, casca de laranja cristalizada, especiarias doces e

um equilíbrio quase impossível entre concentração e frescura. Já o Nacional 2003 confirmou porque é uma referência absoluta. Ainda jovem, intenso e cheio de vida, apresentou uma combinação extraordinária de potência, frescura e sofisticação, mostrando que estes vinhos parecem desafiar o próprio tempo.

2024 VS. 1994: DEMASIADO CEDO... MAS PROMISSOR

A comparação surge naturalmente. 1994 continua a ser uma referência maior. Contudo, 2024 apresenta-se com argumentos sérios: equilíbrio, estrutura e definição.

Ainda é cedo para sentenças finais, mas uma coisa é segura: o potencial para entrar na história está lá. Se confirmar em garrafa o que já mostrou agora, 2024 pode muito bem ser um daqueles anos que voltamos a citar... daqui a décadas. •



18,5 1200€ | 19,5% | 2004 grfs

NOVAL NACIONAL PORTO VINTAGE 2024

Castas: Blend Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão, Tinta Roriz e Sousão (Pé Franco)

Cor profunda, preciso e incrivelmente equilibrado. Aromaticamente destacou-se pela pureza da fruta negra, notas florais, grafite e especiarias finas. Na boca impressionou pela combinação entre potência e elegância, com taninos densos, mas extremamente refinados, e um final praticamente interminável. Um vinho ainda muito jovem, mas onde já se percebe uma dimensão extraordinária. Estamos perante um vinho excepcional. **SS**

Grande Rocim

Nova imagem e foco na origem

A Herdade do Rocim apresentou a nova colheita do Grande Rocim, o vinho mais emblemático da casa, agora com imagem renovada. A nova garrafa, mais leve, elegante e depurada, acompanha a identidade visual lançada em 2025 e reforça uma mensagem clara: a origem, o tempo e a precisão continuam no centro deste projeto da Vidigueira.

TEXTO: MARIA HELENA DUARTE FOTOGRAFIA: ROCIM



A assinatura "Rocim" surge serigrafada diretamente no vidro, numa opção visual mais discreta e contemporânea. A mudança não é apenas estética: a garrafa mais leve reduz o impacto ambiental, enquanto a imagem minimalista dá protagonismo ao essencial: o vinho, a vinha que lhe dá origem e a leitura de uma parcela muito concreta do Alentejo.

Produzido exclusivamente a partir da casta Alicante Bouschet, o Grande Rocim nasce de uma única vinha, escolhida pela capacidade de revelar um lugar específico. Como explica Pedro Ribeiro, CEO e enólogo da Rocim, não resulta de um lote representativo da propriedade, mas da interpretação de uma parcela singular, apenas em anos de vindima de grande qualidade. Por isso, assume-se como "um vinho de origem e de tempo".

A vinificação mantém um registo artesanal, com fermentação em lagar de pedra e pisa a pé, seguindo-se um estágio prolongado em barricas de 500 litros de carvalho francês. Com potencial de envelhecimento superior a 20 anos, afirma-se como um vinho de guarda, pensado para ganhar complexidade e maior polimento dos taninos com o tempo.

Mais do que uma nova colheita, este lançamento reforça o percurso que Pedro Ribeiro e Catarina Vieira têm vindo a construir na Rocim: um Alentejo mais preciso, elegante e fiel à sua identidade, a partir da Vidigueira, território marcado pela influência refrescante dos ventos atlânticos captados pela serra. •

A photograph of a single bottle of Grande Rocim wine against a light yellow background. The bottle is dark glass with a white label and a red cap. A gold award medal is attached to the neck of the bottle. The medal features five stars and the text 'PRÊMIO PRESTÍGIO 2026 PAIXÃO PELO VINHO'. The label on the bottle reads 'SINGLE VINEYARD GRANDE ROCIM VIDIGUEIRA DOC ALENTEJO HERDADE DO ROCIM'.

19 80€ | 14% | 2004 grfs

GRANDE ROCIM
TINTO 2024
DOC ALENTEJO

Castas: Alicante Bouschet

Granada profundo, concentrado, opaco. No nariz pede algum tempo, é intenso e oferece sensações por camadas, intenso, a fruta impõe-se ao lado da madeira e especiarias, com um toque vegetal. Na boca é amplo e envolvente, com taninos firmes, promissores, boa acidez e frescura, a madeira presente mas sem esconder a fruta, especiarias no final, prolongado, como só os grandes vinhos sabem ser. **MHD**

H.O Pontão 2022

Contemporâneo na forma, tradicional na essência

Com uma história que remonta a 1791, conforme atesta a inscrição nas paredes de granito da Quinta do Pontão da Cumieira, em Santa Marta de Penaguião, a H.O Horta Osório, hoje integrada no universo Menin, renasce para uma nova vida, em que tudo continua a passar pelas vinhas e pelo tão característico território que é o Baixo Corgo.

TEXTO: JOÃO PEREIRA SANTOS FOTOGRAFIA: D.R.

O vinho H.O Pontão é um vinho singular, o topo de gama da H.O Horta Osório que só é lançado em anos especiais. A colheita de 2022, agora apresentada, é apenas a segunda edição do vinho (a primeira foi de 2017) e é também o primeiro Pontão a ser produzido após a empresa ter sido integrada no universo Menin.

Talvez por isso, Fásia Braga, a diretora-geral da empresa, faz questão de mencionar esta nova fase do projeto: "Pegar numa história de séculos e garantir que continua a fazer sentido hoje", disse, produzindo "vinhos contemporâneos na forma, mas tradicionais na sua essência". Para isso contam com Tiago Alves de Sousa e Manuel Saldanha, respetivamente enólogo consultor e residente, que colocam toda a ênfase no trabalho de descoberta e seleção das melhores vinhas, tentando descobrir em cada uma delas a sua vocação para produzir vinhos com caráter e sentido de lugar.

É neste contexto que surge o H.O Pontão Tinto 2022, elaborado a partir de uvas oriundas de pequenas parcelas de vinhas velhas, espalhadas à volta da adega, na Quinta do Pontão, e em especial a parcela "Travessas". Com as melhores castas tradicionais do Douro e solo xistoso, em várias exposições e cotas, perfazem "um conjunto de vinhas velhas incríveis", diz Tiago Alves de Sousa. Localizadas em pleno Baixo Corgo, junto à fronteira Noroeste da sub-região, com vista para a serra do Marão e na proximidade de muita floresta, beneficiam de mais chuva e de uma temperatura mais amena, que favorece o seu equilíbrio natural, ao mesmo tempo que o número de horas de sol permite maturações perfeitas. O resultado é um vinho que reflete toda esta identidade, com muita elegância e sentido de lugar, de grande sofisticação e profundidade, numa harmonia perfeita de todas as suas componentes.

Se com este vinho a H.O Horta Osório reafirma sua missão de criar vinhos com identidade, onde o tempo, o lugar e a mão humana se encontram em equilíbrio, para Tiago, o Pontão 2022 é, acima de tudo, um exercício de respeito e de humildade perante as vinhas velhas, mas também perante as gentes do Douro que as plantaram e durante gerações cuidaram delas. No fundo, parafraseando uma vez mais Tiago, "um hino ao nosso querido Baixo Corgo". •



18,5 85€ | 14,5%

**HO PONTÃO
TINTO 2022
DOC DOURO**

Castas: Vinhas velhas

Cor rubi, profunda e quase opaca. Nariz muito complexo, com notas de fruta vermelha, esteva e floresta a que se acrescenta especiaria e balsâmicos. Na boca mostra-se profundo e sedoso, com estrutura e concentração, num registo de grande equilíbrio e finesse, com um final longo e fresco. Um vinho marcante, gastronómico e com longos anos pela frente. **JPS**

Howard's Folly Cristina 2020

O topo de gama que revela o terroir de Portalegre

A Howard's Folly revelou o seu mais recente tinto topo de gama num almoço em Lisboa. O Cristina 2020 é a segunda edição deste vinho que privilegia a qualidade e demonstra bem a particularidade do terroir da Serra de São Mamede.

TEXTO: MAFALDA FREIRE FOTOGRAFIA: HOWARD'S FOLLY



O Cristina 2020, do produtor alentejano Howard's Folly, nasce nas encostas graníticas da Serra de São Mamede, em Portalegre, a partir de vinhas centenárias identificadas por Cristina Francisquinho. Como explicou David Baverstock, o vinho só existe em anos excecionais e resulta de uma exigência absoluta de qualidade.

Proveniente de vinhas de sequeiro com mais de 110 anos, em altitude e rodeadas por bosque, o Cristina 2020 traduz uma forte ligação ao território e uma abordagem próxima da agricultura biológica, com trabalho manual, produção integrada e sem herbicidas.

UM EXERCÍCIO DE PACIÊNCIA

Com produção limitada a cerca de 3100 garrafas e um preço de 70€, o Cristina 2020 resulta do baixo rendimento das vinhas velhas e de um longo trabalho de adegagem e estágio. Segundo David Baverstock, o vinho reflete o terroir de altitude de Portalegre, destacando-se pela elegância, frescura, intensidade da fruta e equilíbrio. Apesar de jovem, tem estrutura para evoluir durante a próxima década.

Em prova, revela um perfil pouco clássico no Alentejo, com notas de framboesa silvestre, mirtilos e aromas terciários de carvalho, terminando longo e persistente.

PARES PERFEITOS

O almoço de apresentação foi preparado pela chef inglesa Ali Bilton, com harmonização dos vinhos feita por David Baverstock, incluindo o Howard's Folly Reserva Branco 2022, o Cristina 2020 e o Carcavelos 1995 da Howard's Folly.

A ARTE DE AJUDAR

O Cristina 2020 tem um rótulo desenhado por Rafael de Almeida Costa Pereira, finalista do Portuguese Student Prize 2022 da Sovereign Art Foundation. Esta fundação do cofundador da Howard's Folly, Howard Bilton, ajuda crianças desfavorecidas através das artes e em Portugal trabalha com jovens autistas. Esta é uma das características de grande parte dos vinhos deste produtor que apoia artistas emergentes através da integração dos seus trabalhos nos rótulos dos produtos, refletindo o carácter social deste projeto. •



Ervideira lança o 17.º Invisível

e primeiro espumante da gama

A Ervideira reuniu a imprensa especializada para apresentar a mais recente colheita do Invisível e o seu primeiro espumante dessa gama. Com uma produção de 12 mil garrafas, o Invisível Brut Nature Imperial, esgotou em apenas cinco semanas.

TEXTO: MAFALDA FREIRE FOTOGRAFIA: D.R.



Foi no restaurante Este Oeste, em Lisboa, que o produtor alentejano Ervideira revelou a 17.ª edição do Invisível, hoje o ex-libris da marca. Como explicou Duarte Leal da Costa, o projeto começou em 2009 com 9000 garrafas e chega agora às 180 mil, afirmando-se como “o vinho Blanc de Noirs mais vendido no mundo, sem contar espumantes”.

O sucesso do Invisível levou já à plantação de novas vinhas dedicadas exclusivamente ao projeto e a sucessivas ampliações da adega. Atualmente, a Ervideira conta com 32 hectares de Aragonez destinados à produção deste vinho, absorvido sobretudo pelo mercado nacional. O Invisível Branco 2025 já está à venda com um PVP de 14,5€.

O MESMO VINHO, MAS EM EVOLUÇÃO

Nelson Rolo descreveu o Invisível como um vinho “muito técnico” e particularmente desafiante no clima quente do Alentejo, exigindo vindimas noturnas e um forte controlo de frio. Há três anos, a Ervideira reduziu o teor alcoólico para 12,5%, procurando reforçar a frescura, a elegância e acompanhar a tendência de vinhos menos alcoólicos.

UM CASAMENTO PERFEITO

O almoço no Este Oeste foi pensado para mostrar a versatilidade gastronómica do Invisível, acompanhando pratos de inspiração asiática e italiana, do sashimi ao risotto e à sobremesa. Segundo Duarte Leal da Costa, o objetivo era provar que o vinho consegue harmonizar tanto com peixe como com carne “sem desaparecer na boca”.

O ESPUMANTE INVISÍVEL

A grande novidade foi o lançamento do Invisível Brut Nature Imperial, um espumante elaborado pelo método clássico, sem adição de açúcar. Das 12 mil garrafas produzidas na primeira edição, todas foram vendidas em apenas cinco semanas. Feito com as castas Aragonez e Syrah, e com estágio mínimo de nove meses, o espumante foi descrito por Nelson Rolo como um vinho de “frescura, acidez, muita vida” e continuidade da irreverência do perfil Invisível. Atualmente indisponível, tem um PVP de 18€.



DUORUM

A paciência de dois tempos

Com o Reserva 2023 e o O. Leucura 2017, a Duorum lança dois vinhos de guarda que revelam a identidade mais profunda do Douro Superior

TEXTO: ALEXANDRA COSTA FOTOGRAFIA: D.R.

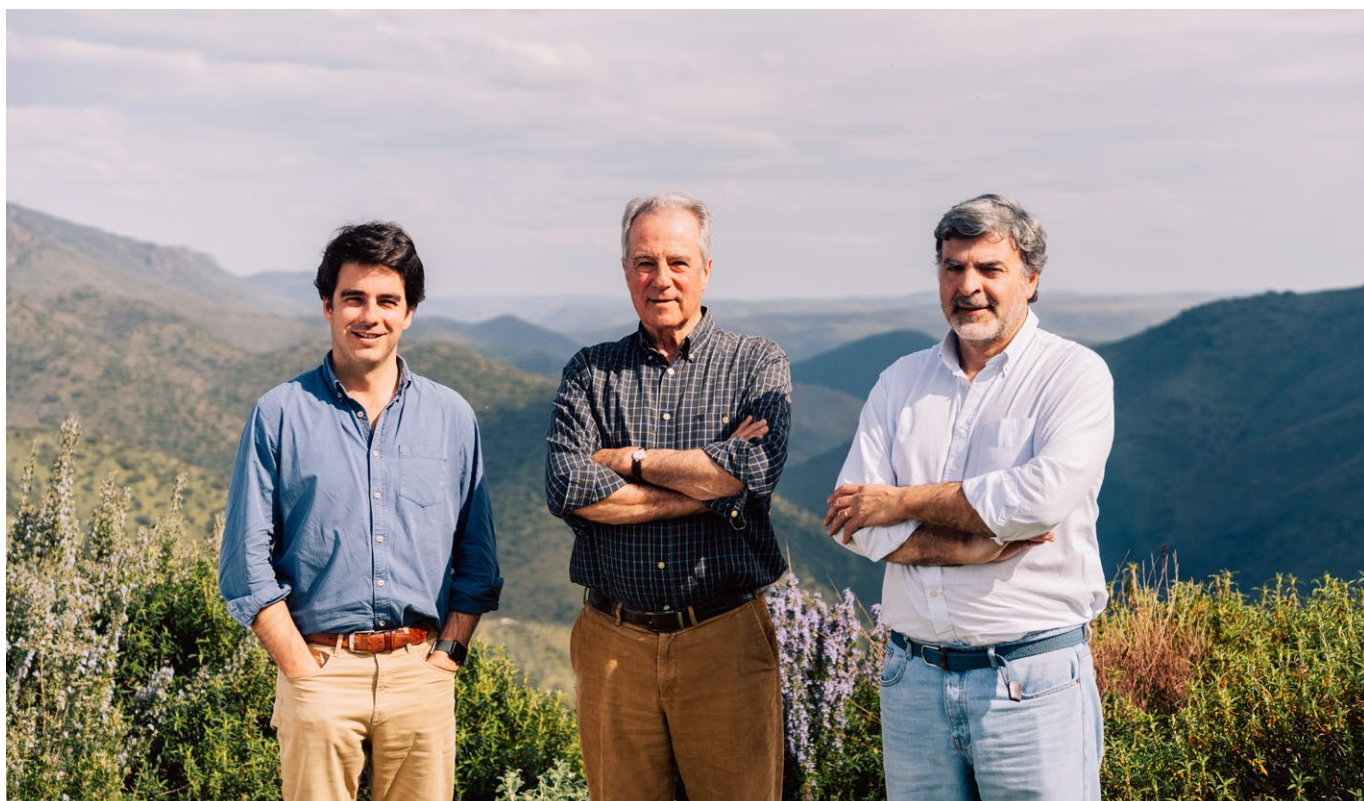


Há projetos que só fazem sentido quando olhados de longe. A Duorum é um deles. Fundada em 2007 por dois dos enólogos mais influentes da vitivinicultura portuguesa, João Portugal Ramos e José Maria Soares Franco, a empresa nasceu de uma vontade partilhada: aplicar ao Douro a mesma exigência e rigor que cada um, à sua maneira, tinha construído noutras regiões. O nome diz tudo: "Duorum" é o genitivo plural de "duo" em latim, uma expressão que significa "de dois" e que traduz a essência da parceria. Instalada na Quinta de Castelo Melhor, no Douro Superior, a adega ocupa um anfiteatro natural entre os 150 e os 500 metros de altitude, com vinhas em socacos e terraços tradicionais, plantadas com castas autóctones da região demarcada. A filosofia é clara: respeitar a paisagem ancestral do Alto Douro Vinhateiro e produzir vinhos que reflitam esse território. O lançamento simultâneo

do Duorum Reserva Field Blend 2023 e do Duorum O. Leucura 2017 é a mais recente expressão dessa visão. Dois vinhos, dois momentos, uma mesma paisagem.

RESERVA DE UM ANO DESAFIANTE

O Reserva 2023 nasce de um ano vitícola que ninguém na quinta esquece facilmente. "O 23 foi um ano desafiante", reconhece o enólogo residente João Perry Vidal, durante uma visita à Quinta de Castelo Melhor. O inverno foi abundantemente chuvoso - o que garantiu às vinhas um conforto hídrico raro ao longo de todo o ano - e a primavera relativamente seca, mas com regresso das chuvas em julho. A vindima decorria com normalidade quando, a 13 de setembro, 90 litros de água caíram em apenas 45 minutos sobre a propriedade. Foi um



episódio crítico, mas a equipa estava em vantagem: as uvas das vinhas velhas e de encosta, de maturação mais precoce, já tinham sido colhidas. “Conseguimos trazer as uvas de melhor qualidade antes dessas chuvas”, explica Vidal. O resultado é um vinho fresco e de maturação bem conseguida, sem nunca cair em notas vegetais - algo raro num Douro Superior onde o calor extremo de verão tende a dominar o perfil dos tintos.

A base ampelográfica do Reserva assenta em Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Sousão, provenientes de vinhas com mais de 50 anos, tanto da quinta como de fornecedores históricos com quem a Duorum mantém relações de confiança desde os primeiros anos do projeto. Todas as uvas são desengaçadas a 100%, passam por pisa robotizada em lagar e permanecem três dias em maceração pré-fermentativa a frio. O estágio faz-se em barricas de 300 litros de carvalho francês durante cerca de 18 meses, com 70% de madeira nova. O preço de lançamento situa-se nos 30 euros.

MAIOR ELEGÂNCIA DE UM DOURO DE SEMPRE

O Duorum O. Leucura 2017 é outra história - ou antes, a mesma história, contada com muito mais tempo. A primeira edição data de 2008, concebida por José Maria Soares Franco com a ambição de criar um tinto de grande concentração e capacidade de guarda a partir da vinha mais antiga da quinta, com mais de 50 anos de idade. “O vinho foi sempre muito concentrado, eventualmente um pouco demais”, reconhece Vidal. A edição de 2017 marca uma viragem consciente: menos maceração, vindima ligeiramente antecipada, uma busca deliberada por maior frescura e elegância sem perder a densidade que é a marca do terroir. É a primeira edição

em que essa transição se sente de forma nítida. O blend tem predominância de Touriga Franca e Touriga Nacional, provenientes de vinhas com cerca de 50 anos de idade numa encosta virada a norte, entre os 150 e os 350 metros de altitude. O vinho estagiou 18 meses em barricas de carvalho francês - 30% novas, restante em usadas - e permaneceu depois mais sete anos em garrafa antes de ser lançado. “Acho que o vinho está mais pronto e mais fácil de beber”, afirma Vidal. A edição é limitada a 3.534 garrafas, ao preço de 150 euros.

O nome O. Leucura é uma homenagem ao Chasco-preto (*Oenanthe leucura*), ave rara que habita as encostas da quinta e que integra a política de sustentabilidade da Duorum.

A empresa concluiu também recentemente a mudança para uma nova adega em Foz Côa, com 2.500 metros quadrados, capacidade para vinificar 700.000 quilogramas de uvas, painéis solares como fonte principal de energia e um sistema de tratamento de efluentes auditado mensalmente. O transporte das uvas da vinha à adega, que antes demorava hora e meia, passou a fazer-se em 15 minutos - uma mudança que a equipa descreve como decisiva, tanto na qualidade como nas condições de trabalho. A primeira vindima na nova instalação foi em 2025.

Dois vinhos que são dois convites a olhar o Douro de ângulos diferentes. O Reserva 2023 é o Douro de agora - fresco, preciso, marcado por um ano difícil que a equipa soube transformar em virtude enológica. O O. Leucura 2017 é o Douro de sempre - concentrado, paciente, construído para ser descoberto mais tarde e revelado à mesa com tempo e atenção. Juntos, reafirmam a ambição com que João Portugal Ramos e José Maria Soares Franco fundaram a Duorum há quase duas décadas: fazer vinhos que não se esgotam no momento da compra. •

Nonsense

Adega de Borba mostra o lado mais livre do Alentejo

A Adega de Borba acaba de apresentar Nonsense, uma nova marca de vinhos de edição limitada, criada para experimentar, arriscar e revelar uma expressão menos previsível do Alentejo. A primeira referência é o Nonsense Arinto Laranja, um vinho de curtimenta produzido em apenas 1000 garrafas, assinado pelos enólogos Óscar Gato e Ricardo Silva.

TEXTO: MARIA HELENA DUARTE FOTOGRAFIA: ADEGA DE BORBA

Há projetos que nascem para confirmar caminhos. Outros surgem para os questionar. É neste segundo território que a Adega de Borba acaba de entrar com Nonsense, uma nova marca que assume a liberdade criativa como ponto de partida e que pretende mostrar um lado mais instintivo, ousado e experimental da casa.

A ideia passa por lançar vinhos de edição limitada, diferentes todos os anos, sem receita fixa nem fórmula repetida. Mais do que uma nova referência no portefólio, Nonsense surge como um espaço de descoberta dentro da Adega de Borba, onde as castas, o terroir e o tempo são interpretados com outra liberdade, dando origem a vinhos pensados para desafiar o palato e abrir novas leituras sobre os vinhos do Alentejo.

A estreia faz-se com o Nonsense Arinto Laranja, uma interpretação pouco convencional da casta Arinto, produzida na região de Borba. O vinho combina a acidez natural da casta com a estrutura e a textura próprias de um branco de curtimenta, assumindo um perfil direto, fresco e marcado por intervenção mínima.

A vinificação passou pela fermentação do mosto em contacto com as películas da casta Arinto, durante 15 dias, em cuba de inox, a 20°C, com macerações diárias suaves. Depois de uma ligeira prensagem, o vinho estagiou oito meses sobre borras finas em depósito de cimento, ganhando textura, profundidade e uma expressão mais gastronómica.

No copo, apresenta cor alaranjada e um perfil aromático onde surgem notas de fruta cítrica desidratada, damasco seco, casca de laranja e um toque subtil de mel. Na boca, revela boa textura, acidez refrescante e um final ligeiramente salino, mantendo frescura e irreverência. Com 11% de volume alcoólico, mostra-se como uma proposta fora do registo mais clássico, mas com grande sentido de identidade.

Pensado para a mesa, o Nonsense Arinto Laranja acompanha bem pratos ricos da cozinha mediterrânica, carnes brancas, peixes gordos no forno, queijos intensos e pratos asiáticos condimentados. Deve ser servido entre 10°C e 12°C e pode ser apreciado de imediato ou guardado até três anos.

Com PVP recomendado de 16€, estará disponível em

garrafeiras especializadas, na loja física da Adega de Borba e "online" em adegaborba.pt.

Fundada em 1955, a Adega de Borba é uma referência incontornável da cultura vitivinícola alentejana e nacional. No ano em que cumpre sete décadas de história, tradição e inovação, continua a afirmar o compromisso com a qualidade dos seus vinhos, a sustentabilidade dos viticultores associados e o desenvolvimento da região.

Com Nonsense, a Adega de Borba abre um novo capítulo, mostrando que a tradição também pode avançar pela via da curiosidade, da tentativa e da liberdade de criar. •



Seja responsável. Beba com moderação.



SINCE 1964

VERCOOPE
VINHO VERDE

Onde nos
esperam
os amigos.



Apetece ir.

VIA LATINA
VINHO VERDE

Improváveis

Douro e Alentejo trocam de lugar

O Vila Galé Ópera foi palco da apresentação dos mais recentes vinhos da Casa Santa Vitória e Val Moreira. Estes vinhos tintos do Douro e do Alentejo resultaram de uma iniciativa inovadora em que os enólogos trocaram de região para criarem uma edição limitada de 3600 garrafas.

TEXTO: MAFALDA FREIRE FOTOGRAFIA: VILA GALÉ D.R.



O Vila Galé Ópera recebeu a apresentação dos novos vinhos da Casa Santa Vitória e Val Moreira, resultado de um projeto lançado em 2023 durante a convenção do Grupo Vila Galé. A ideia passou por trocar os enólogos de região para criarem vinhos fora do seu contexto habitual.

A iniciativa levou Marta Maia ao Douro e Ricardo Gomes ao Alentejo, desafiando ambos a interpretar terroirs diferentes através da sua própria identidade enológica. O resultado foi uma edição limitada de 3600 garrafas, vendidas em caixas compostas pelos dois vinhos.

No Alentejo, Ricardo Gomes criou um clarete pensado para ser "prazeroso, fácil de beber e descomplicado", produzido através da retirada de sumos em diferentes fases de fermentação e com estágio de um ano em barrica.

Já Marta Maia assinou no Douro um tinto de vinhas velhas,

com pisa a pé e fermentação dentro das barricas, recorrendo a uva desengaçada e cacho inteiro. Depois da prensagem manual, o vinho estagiou 12 meses em barrica e mais de um ano em garrafa. O resultado é um vinho mais gastronómico e potente, assumidamente no extremo oposto do clarete.

Segundo Ricardo Gomes, os dois Improváveis foram pensados para serem "quase o oposto", funcionando como um par complementar à mesa.

Jorge Rebelo de Almeida, presidente do Grupo Vila Galé, destacou o caráter inovador do projeto, revelando que o nome inicial seria "Troca Tintos". A dificuldade em registar a marca levou à escolha de "Improváveis", numa ligação direta à iniciativa gastronómica Cozinheiros Improváveis, promovida pelo Vila Galé Ópera. •

Fusión Ibérica Wine Experience

Douro unido num encontro vínico com futuro

Mais de 200 vinhos, produtores de Castilla y León e do Douro, provas comentadas e partilha de experiências marcaram a estreia de um novo projeto de cooperação ibérica no vinho.

TEXTO: VÍTOR ALVARENGA FOTOGRAFIA: TOMÁS MONDIM



A cidade do Porto recebeu, a 18 de abril, a primeira edição da Fusión Ibérica Wine Experience, um encontro vinícola que assinalou um momento inédito na relação entre Portugal e Espanha: pela primeira vez, os diferentes territórios atravessados pelo rio Douro uniram-se num evento comum dedicado ao vinho, à cultura e à promoção conjunta da identidade vinícola ibérica.

O evento decorreu no Hotel Vila Galé Porto-Centro e reuniu produtores de Castilla y León e da Região Demarcada do Douro, num ambiente marcado pela descoberta, pelo diálogo entre regiões e pela valorização de um património vinícola partilhado pelos dois países.

Ao longo do dia passaram pelo encontro profissionais do setor, imprensa especializada, sommeliers, distribuidores e consumidores apaixonados pelo universo do vinho, numa iniciativa que colocou frente a frente duas origens históricas profundamente ligadas pelo mesmo rio. No total, estiveram em prova mais de 200 referências vinícolas, entre vinhos espanhóis provenientes de 14 Denominações de Origem e vinhos tranquilos, generosos e espumantes das Denominações de Origem Controlada Douro e Porto.

A Fusión Ibérica Wine Experience nasceu da vontade de criar uma plataforma de aproximação entre produtores ibéricos, promovendo o conhecimento mútuo entre os dois países e lançando as bases para uma colaboração duradoura entre os dois lados da fronteira.

O objetivo passa por mostrar como Portugal e Espanha podem beneficiar de uma narrativa conjunta no contexto internacional, valorizando o património comum construído em torno do Douro. O rio surgiu naturalmente como eixo simbólico e territorial do projeto, nascendo em Castilla y León, atravessando a Península Ibérica e terminando no Porto, cidade historicamente ligada ao comércio de vinho.

COOPERAÇÃO IBÉRICA E PROMOÇÃO INTERNACIONAL

Para Alberto Pascual Alfonso, chefe da Área de Promoção Internacional do Instituto para la Competitividad Empresarial de Castilla y León, entidade patrocinadora do evento, esta primeira edição representa muito mais do que uma simples mostra de vinhos. "Num contexto internacional exigente, eventos como a Fusión Ibérica Wine Experience são essenciais para ganhar visibilidade, abrir mercados e reforçar a marca dos vinhos ibéricos. Existe um enorme potencial quando Portugal e Espanha trabalham em conjunto na promoção da excelência vinícola da Península", sublinhou o responsável.

A iniciativa contou com curadoria da revista Paixão Pelo Vinho e produção da PurpleSummer Media & Events, reunindo vinte produtores - dez portugueses e dez espanhóis - que representaram algumas das mais interessantes referências do panorama vinícola ibérico contemporâneo.

Do lado espanhol participaram Bellori Vinos, Bodega y Viñedos Milenico, Bodegas Andrea Gutiérrez, Bodegas Bigardo, Bodegas Nexus y Frontaura, Bodegas Vega de Tera, Bodegas y Viñedos del Linaje Garsea, Centum Cadus, Viñas de Belesar - Bodegas Mauricio Lorca e Yllera Bodegas y Viñedos.

Portugal esteve representado pelas casas 100 Héctares, Adega de Favaios, Alves de Sousa, Costa Boal Family Estates, Maçanita Vinhos, Márcio Lopes, Quinta de Canivães - Casa Ermelinda Freitas, Quinta dos Loivos, Val Moreira e Vinilourenço.







PROVAS COMENTADAS E DESCOBERTA DE TERROIRS

Durante a manhã, o encontro foi exclusivamente dedicado a profissionais, criando condições para networking, reuniões de negócio e apresentação de projetos. A partir das 15h00, as portas abriram ao público em geral, que teve oportunidade de contactar diretamente com produtores, conhecer diferentes estilos de vinho e participar em provas comentadas de acesso gratuito.

As masterclasses estiveram entre os momentos mais concorridos da programação. A primeira sessão, dedicada à Tempranillo e à Tinta Roriz, permitiu explorar as afinidades e diferenças entre uma das castas mais emblemáticas da Península Ibérica e a sua expressão nos dois países. Mais tarde, Verdejo e Gouveio foram protagonistas de uma segunda prova comentada centrada nos vinhos brancos e na diversidade aromática destas variedades.

As sessões foram conduzidas por David Teixeira, Head Sommelier e especialista da revista Paixão Pelo Vinho, que destacou a complementaridade existente entre os vinhos portugueses e espanhóis.

O DOURO COMO ELO DE UNIÃO

A escolha do Porto para acolher a estreia da Fusión Ibérica Wine Experience revelou-se particularmente simbólica. A cidade representa o final do percurso do Douro e um ponto de encontro natural entre geografias, culturas e tradições vínicas. Ao longo de séculos, o rio funcionou como uma verdadeira via de comunicação económica e cultural, ligando territórios de enorme importância histórica para a produção de vinho.

Maria Helena Duarte, diretora da revista Paixão Pelo Vinho, considera que o encontro permitiu mostrar ao público a riqueza e diversidade existente ao longo de todo o percurso do Douro, desde Castilla y León até ao Porto, numa união inédita entre os diferentes territórios do rio em torno do vinho.

A responsável acredita igualmente que o conceito da Fusión Ibérica Wine Experience terá continuidade no futuro,

envolvendo outros territórios e criando novas pontes entre Portugal e Espanha. "A fusão ibérica é um conceito de aproximação entre territórios, vinhos e pessoas, de forma a criar condições que nos permitam usufruir apaixonadamente dos vinhos dos dois países", referiu.

UM PROJETO COM CONTINUIDADE

O ambiente vivido ao longo do dia confirmou o interesse crescente dos consumidores portugueses por vinhos espanhóis de qualidade e, simultaneamente, a curiosidade dos produtores espanhóis relativamente ao mercado nacional. Muitos visitantes aproveitaram a oportunidade para conversar diretamente com enólogos e produtores, aprofundando o conhecimento sobre castas, métodos de produção e características de cada território.

Castilla y León apresentou vinhos marcados pela altitude, clima continental e amplitudes térmicas significativas, fatores que contribuem para perfis estruturados e grande capacidade de envelhecimento. A Tempranillo destacou-se nos tintos, enquanto a Verdejo assumiu protagonismo nos brancos. Do lado português, os produtores durienses mostraram a diversidade de estilos existentes na região, desde vinhos mais clássicos até interpretações mais contemporâneas focadas na frescura e expressão de terroir.

No final do dia realizou-se um jantar convívio entre produtores, organização e convidados, acompanhado por um momento musical que simbolizou o espírito de harmonia e união vivido ao longo de toda a iniciativa. O encerramento reforçou a ideia de proximidade entre os dois lados da fronteira e deixou no ar a expectativa de novas edições da Fusión Ibérica Wine Experience nos próximos anos.

A adesão do público e o entusiasmo demonstrado pelos produtores confirmaram o potencial da iniciativa para se afirmar como uma nova referência no calendário vínico ibérico. Mais do que um simples salão de vinhos, a Fusión Ibérica Wine Experience assumiu-se como um espaço de diálogo entre culturas, regiões e profissionais, promovendo uma visão conjunta do património vínico da Península Ibérica. •



O AMBIENTE PERFEITO PARA MOMENTOS ESPECIAIS

ESPAÇOS | RESTAURAÇÃO | ANIMAÇÃO | JOGO

MEETINGS
& EVENTS

UM ESPAÇO À MEDIDA DA SUA IMAGINAÇÃO

VAMOS CONVERSAR ?

TLF: 233 408 400
EMAIL: COMERCIAL@CASINOFIGUEIRA.PT
WWW.CASINOFIGUEIRA.PT

**Casino
Figueira**



PROVA DE VINHOS

Os nossos Prémios

As provas cegas foram realizadas numa sala com condições controladas. O painel de provadores, que inclui especialistas e consumidores, é composto por residentes da revista. A nota final de cada vinho resulta da média das avaliações. Os preços indicados são os recomendados pelos produtores, e os vinhos são provados em copos Schott Zwiesel. Em casos excecionais, vinhos podem ser avaliados às claras para reportagens, com a nota de prova assinada pelo provador.

PAINEL DE PROVADORES RESIDENTES



André Magalhães



António Mendes Nunes



David Teixeira



Fernando Blasco Lopes



Gabriela Canossa



João Pereira Santos



José Sassetti



Manuel Baiôa



Maria Helena Duarte



Pedro Henrique Miranda



Sérgio Ivan Santos



Sérgio Lima Macedo

CLASSIFICAÇÃO

< 10

Defeituoso ou desequilibrado.

10-11,9

Fraco, simples e sem pretensões.

12-13,9

Médio, bem feito, sem defeitos, simples e direto.

14-15,9

Bom, equilibrado e harmonioso, para beber com prazer.

16-17,9

Muito bom, rico e elegante, para desfrutar em pleno.

18-18,9

Excelente, para momentos perfeitos!

PRÉMIO PAIXÃO PELO VINHO EXCELÊNCIA

19-20

Extraordinário e impressionante, prestigia cada momento de degustação.

PRÉMIO PAIXÃO PELO VINHO PRESTÍGIO





NOVIDADES

as nossas escolhas

**Branco, rosado, tinto, tranquilo ou generoso, espumante...
Todos os meses os produtores enviam para a revista Paixão Pelo Vinho
os seus novos lançamentos para prova cega e classificação
do painel de provadores.**

Conheça-os e desfrute apaixonadamente!



18

22€ | 14%

QUINTA D'ERVEDOSA FAMILY WINES TINTO 2022 DOC DOURO

CASTAS: Touriga Franca, Touriga Nacional e Sousão
ENÓLOGO: António Braga

ASPETO: Rubi concentrado, denso.

AROMA: Fresco, balsâmico, com notas de bosque, frutos de baga maduros, envolvente.

SABOR: Amplo, rico, com excelente estrutura, taninos firmes mas macios, acidez correta a deixar frescura e um perfil vibrante, madeira delicada a deixar complexidade, termina persistente. Belo vinho.

QUINTA D'ERVEDOSA

+351 255 891 048

geral@quintadervedosa.com
quintadervedosa.com



18 19,90€ | 14%

ESPORÃO TINTO RESERVA 2023 REG ALENTEJO

Castas: Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Syrah, Trincadeira
Enólogo: Ana Cruz e José Luis Moreira da Silva
Produtor: Esporão
Aspeto: j
Aroma: E
Sabor: T



18 95€ | 15%

MENINO ANTÓNIO TINTO 2021 REG ALENTEJANO

Castas: Alicante Bouschet
Enólogo: Nuno Gonzalez
Produtor: Herdade da Malhadinha Nova
Aspeto: Rubi concentrado, limpo.
Aroma: Balsâmico, fresco, frutos maduros, pretos, tosta e especiarias.
Sabor: Na boca é amplo, rico e envolvente, dono de uma grande estrutura, tem taninos sofisticados, termina persistente e promissor.



18 38,90€ | 13,5%

FSF FERNANDO SOARES FRANCO TINTO 2018 REG PENÍNSULA DE SETÚBAL

Castas: Syrah, Trincadeira e Tannat
Enólogo: Domingos Soares Franco
Produtor: José Maria da Fonseca
Aspeto: Granada, limpo.
Aroma: Complexo, com notas de frutos bem maduros, vegetal seco, tostados.
Sabor: Tem excelente volume, taninos sofisticados, acidez segura a deixar vivacidade, ainda jovem, estruturado, elegante, termina persistente.



18 s/ inf. € | 11,5%

SOALHEIRO REVIRADO BRANCO 2023 VINHO VERDE

Castas: Loureiro
Enólogo: Asun Carballo
Produtor: Quinta de Soalheiro
Aspeto: Amarelo palha, limpo.
Aroma: Distinto, com personalidade, mineral, notas cítricas, flores.
Sabor: Amplo, fresco, dono de uma grande acidez, que o torna vibrante, mineral, salino, gastronómico, persistente.



17,5 S/inf. € | 12,5%

**SOALHEIRO COTA 27
BRANCO 2024
VINHO VERDE**

Castas: Alvarinho
Enólogo: Asun Carballo
Produtor: Quinta de Soalheiro
Aspeto: Amarelo dourado, limpo.
Aroma: Frutado intenso, destaca notas verdes, de maçã e limão.
Sabor: Excelente corpo e volume, envolvente, mantém o perfil e deixa nota mineral, complexo, termina longo e atrativo.



17 15,99€ | 14,5%

**MAMORÉ DE BORBA
TINTO 2022
DOC ALENTEJO**

Castas: Syrah
Enólogo: António Ventura e Rita Tavares
Produtor: Sovibor
Aspeto: Rubi intenso, limpo.
Aroma: Distinto, fruta madura, vegetal seco, tostados, balsâmico.
Sabor: Mostra-se equilibrado, com taninos cativantes, acidez bem posicionada, bom corpo e volume, saboroso, persistente.



17 9,50€ | 12,5%

**INSPIRAR HOMENAGEM
ESPUMANTE BRANCO BRUTO
SUPER RESERVA 2020
DOC VINHO VERDE**

Castas: Arinto e Avesso
Enólogo: Jorge Sousa Pinto
Produtor: Albino Gonçalves Sales
Aspeto: Amarelo dourado, bolha fina e persistente.
Aroma: Destaca notas de pastelaria fina, amêndoas, fruta desidratada.
Sabor: Harmonioso, tem mousse cremosa e envolvente, bela acidez e vivacidade, complexo, belo final.



17 17,50€ | 13%

**LUGAR DO GATO
TINTO 2023
IG TERRAS DO DÃO**

Castas: Alfrocheiro
Enólogo: António Pina
Produtor: Maria Celeste de Jesus Bento Fonseca
Aspeto: Rubi, limpo.
Aroma: Harmonioso, destaca notas frutadas, bosque, mineral.
Sabor: Na boca tem bom corpo e volume, boa acidez a conferir vivacidade e perfil gastronómico, taninos sedosos, final longo e apelativo.



17

S/inf. | 13%

**SANTA VITÓRIA
ROSÉ RESERVA 2022
REG ALENTEJANO**

CASTAS: Baga e Aragonez
ENÓLOGO: Marta Maia e Bernardo Cabral

ASPETO: Rosado, limpo.
AROMA: Intenso, sofisticado, com fruta madura e flores, tosta delicada.
SABOR: Mineral, complexo, tem bom corpo e volume, boa acidez, gastronómico, sério mas prazeroso, termina longo.

CASA SANTA VITÓRIA
T. 284 970 170
loja@santavitoria.pt
www.santavitoria.pt



17 S/ inf. € | 12%

**SOALHEIRO BLANC DE NOIR
ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2020
IG MINHO**

Castas: Pinot Noir
Enólogo: Asun Carballo
Produtor: Quinta de Soalheiro
Aspeto: Amarelo com ligeiro tom rosado, bolha fina e persistente.
Aroma: Notas de brioche, frutos secos, e frutos desidratados, incluindo vermelhos.
Sabor: Cremoso, envolvente, com boa acidez e frescura, complexo, gastronómico, mineral, boa persistência final



17 16€ | 12,5%

**QUINTA D'ERVEDOSA FAMILY WINES
ROSÉ 2023
DOC DOURO**

Castas: Touriga Nacional e Tinto Cão
Enólogo: António Braga
Produtor: Quinta D'Ervedosa
Aspeto: Rosado suave, límpido.
Aroma: Destaca notas de cereja vermelha, romã e morango.
Sabor: Elegante e equilibrado, mantém o perfil frutado, aliado a grande frescura que embeleza o conjunto, termina longo e atrativo.



17 S/ inf. € | 12,5%

**SOALHEIRO
(CLÁSSICO) BRANCO 2025
VINHO VERDE**

Castas: Alvarinho
Enólogo: Asun Carballo
Produtor: Quinta de Soalheiro
Aspeto: Amarelo citrino, limpo.
Aroma: Fresco, frutado, com destaque para frutos citrinos e tropicais.
Sabor: Na boca o perfil citrico está mais marcado, tem acidez bem posicionada a deixar frescura e gastronómico e termina longo e apelativo.



17 20€ | 9,5%

**CELEBRAMUS
BRANCO 2024
REG PENÍNSULA DE SETÚBAL**

Castas: Moscatel Graúdo
Enólogo: António C. Mendes & Friends
Produtor: Turim Family Wines - José das Neves Martins
Aspeto: Amarelo, brilhante.
Aroma: Bem fresco, frutado e floral, sente-se juventude.
Sabor: Na boca é delicado, elegante e prazeroso, permite-se ao petisco, comidas mais frescas, com uma boa conversa.

16,5

7,99€ | 12%

**QUINTA DOS CASTELARES
BRANCO (BIOLÓGICO) 2025
DOC DOURO**

CASTAS: Códega de Larinho, Rabigato e Gouveio
ENÓLOGO: Manuel Covas

COR: Amarelo citrino, com tons esverdeados, límpido.
AROMA: Elegante, frutado, destaca citrinos e maçã, sugere flores.
SABOR: Versátil, com estrutura equilibrada e apelativa, tem boa acidez e frescura, bom com comida ou com uma boa conversa, termina frutado e gostoso.

**CASA AGRÍCOLA MANUEL
JOAQUIM CALDEIRA**
T. + 351 279 653 392
geral@castelares.com
www.castelares.com



16

7,99€ | 14%

**QUINTA DOS CASTELARES
TINTO BIOLÓGICO 2024
DOC DOURO**

CASTAS: Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional
ENÓLOGO: Manuel Covas

COR: Rubi definido, limpo.
AROMA: Harmonioso, delicado, floral, deixa notas de frutos de bago, vermelhos e pretos, maduros.
SABOR: A fruta bem posicionada, com boa acidez e frescura, taninos macios, tudo bem conjugado, termina longo e prazeroso.

**CASA AGRÍCOLA MANUEL
JOAQUIM CALDEIRA**
T. + 351 279 653 392
geral@castelares.com
www.castelares.com



OUTROS VINHOS PROVADOS E AVALIADOS

CONSULTA POR ORDEM ALFABÉTICA

NOTA	NOME DO VINHO	TIPO	ANO	REGIÃO		PVP*
16,5	1808	BRANCO BIOLÓGICO	2024	BEIRA INTERIOR	CASCA WINES	15,00 €
16,0	ALMA VITIS	TINTO RESERVA	2024	LISBOA	ADEGA DE SÃO MAMEDE DA VENTOSA	9,50 €
16,5	CABO DA ROCA	TINTO RESERVA	2022	LISBOA	CASCA WINES	13,00 €
16,5	CABO DA ROCA	TINTO RESERVA	2022	LISBOA	CASCA WINES	13,00 €
16,5	CASA AMARELA	TINTO	2024	DOURO	LAURA VALENTE REGUEIRO	12,70€
16,5	CASA AMARELA	ROSÉ	2025	DOURO	LAURA VALENTE REGUEIRO	10,95€
15,8	INSPIRAR	BRANCO ESCOLHA	2024	VINHO VERDE	ALBINO GONÇALVES SALES	3,75 €
16,5	INSPIRAR	BRANCO GRANDE ESCOLHA	2024	VINHO VERDE	ALBINO GONÇALVES SALES	7,20 €
16,5	SANTA VITÓRIA	TINTO	2024	ALENTEJANO	CASA SANTA VITÓRIA	8,05 €
16,6	SOALHEIRO 9%	BRANCO	2025	MINHO	QUINTA DE SOALHEIRO	--
16,5	SOALHEIRO ALLO	BRANCO	2025	MINHO	QUINTA DE SOALHEIRO	--

* PVP - Preço de venda ao público | Informação indicada pelo produtor



SEJA
RESPONSÁVEL,
BEBE COM
MODERAÇÃO

Quinta Linhas da Primavera

Um novo protagonista nos Vinhos Verdes nasce em Guimarães

A Quinta Linhas da Primavera estreia-se no mercado com Loureiro e Alvarinho 2024. Um projeto familiar de grande escala que alia vinho, enoturismo e identidade regional.

TEXTO: VÍTOR ALVARENGA FOTOGRAFIA: D.R.





Num território onde a tradição vitivinícola atravessa séculos, a chegada de um novo produtor aos Vinhos Verdes é sempre relevante. Ainda assim, poucos projetos recentes surgem com a ambição e visão estratégica da Quinta Linhas da Primavera, em Ronfe, no concelho de Guimarães.

Mais do que um novo nome no mercado, este projeto representa um regresso às origens. Paulo Rodrigues e Carmo Rodrigues emigraram ainda jovens para as Caraíbas, onde construíram um percurso empresarial ligado à construção, hotelaria e turismo. Após décadas no estrangeiro, decidiram regressar e investir na sua terra natal, criando um projeto de forte identidade territorial e familiar.

Foi também em Guimarães que o casal concentrou os principais investimentos do Group JRC, responsável por projetos como o GuimaGold Hotel, o Valentina Residence e a própria Quinta Linhas da Primavera. Em 2020, Carmo regressou definitivamente a Portugal com a filha do casal, Valentina, assumindo a gestão diária das operações no país, enquanto Paulo Rodrigues continua a dividir o tempo entre Guimarães e as Caraíbas.

A Quinta Linhas da Primavera resulta da união de duas propriedades históricas, a Quinta de Gremil e a Quinta de Mourisco, com origens no século XVII. Atualmente, a propriedade estende-se por 35 hectares, dos quais 22 já estão plantados com vinha. O investimento global ultrapassa os cinco milhões de euros, posicionando este como um dos mais relevantes projetos privados recentes na Região dos Vinhos Verdes.

"Não queríamos apenas produzir vinho", sublinha Paulo Rodrigues. "Queríamos criar um projeto consistente, com visão de longo prazo, que valorizasse o território."

VINHOS AUTÊNTICOS, ELEGANTES E FIÉIS À ORIGEM

A escolha da Sub-Região do Ave foi natural. Este território dos Vinhos Verdes tem vindo a afirmar-se pela frescura, elegância e perfil gastronómico dos seus vinhos. Os solos graníticos, a influência atlântica e os microclimas criam condições ideais para castas como Loureiro e Alvarinho.

Para liderar a enologia do projeto, Paulo Rodrigues convidou Márcio Lopes, reconhecido pelo trabalho desenvolvido nos Vinhos Verdes e Douro. A parceria baseia-se numa visão comum: produzir vinhos autênticos, elegantes e fiéis à origem.

O resultado chegou recentemente ao mercado com as primeiras referências da casa: Linhas da Primavera Loureiro 2024 e Linhas da Primavera Alvarinho 2024.

O Loureiro 2024 revela frescura, precisão aromática e forte expressão atlântica. Produção limitada a 2.666 garrafas, com PVP de 29,90€. Já o Alvarinho 2024 apresenta maior profundidade e perfil gastronómico, com produção limitada a 1.333 garrafas e PVP de 53,90€.

ENOTURISMO, PATRIMÓNIO E EXPERIÊNCIA

Mas a Quinta Linhas da Primavera vai além do vinho. O projeto foi pensado como um espaço onde enoturismo, património e experiência convivem de forma integrada.

Atualmente, a quinta disponibiliza visitas, provas, restaurante, loja, passeios em tuk tuk elétrico, piqueniques na vinha, um pequeno museu e a Linhas Arena, um campo de futebol de cinco integrado na propriedade. Em breve serão inauguradas seis unidades de alojamento vinico.

Com um plano de crescimento sustentado e forte aposta na exportação, a Quinta Linhas da Primavera afirma-se como um dos projetos mais promissores da nova geração dos Vinhos Verdes. Mais do que produzir vinho, Paulo e Carmo Rodrigues procuram construir um legado ligado às suas origens. •



Quinta Chão de São Francisco

Um refúgio vínico e histórico
no coração de Viseu

Natureza, vinho e tradição unem-se num cenário sereno de charme e autenticidade.

TEXTO: DAVID TEIXEIRA FOTOGRAFIA: D.R.



No cenário urbano movimentado, muitas vezes esquecemos a beleza da natureza e a tranquilidade que ela pode proporcionar. Imagine uma fuga para o campo sem sair da cidade, onde a serenidade se cruza com a agitação urbana, a apenas 5 km de Viseu. Não fosse Viseu o coração da Beira, e toda a região um lugar pitoresco onde a calma e a paisagem convidam a viver devagar. É exatamente isso que a Quinta Chão de São Francisco oferece: uma experiência que combina o melhor dos dois mundos.

Com uma história que remonta ao século XVIII, a par da Casa de Treixedo, em Viseu, a quinta pertenceu ao Visconde de Treixedo, membro destacado de uma família de fidalgos da província.

As quintas de turismo "urbanas" surgem como verdadeiros oásis no asfalto, oferecendo um refúgio verde no coração da cidade. A Quinta Chão de São Francisco, com as suas seis suites e uma proposta diferenciadora, proporciona uma experiência relaxante e enriquecedora, permitindo escapar ao stress quotidiano e reconectar-se com a natureza.

Este tipo de unidade turística não representa apenas uma pausa junto da natureza, mas promove também a sustentabilidade. À mesa, os visitantes podem degustar os vinhos da quinta e produtos locais, contribuindo para a valorização dos produtos autóctones da região.

ATIVIDADES INTERATIVAS PARA OS VISITANTES

A Quinta Chão de São Francisco não é apenas um lugar para admirar a paisagem. Oferece atividades como vindimas, acompanhamento do processo de produção de vinho, tertúlias, workshops, jantares vînicos e muitas outras experiências.

Uma das principais atrações da quinta são os seus vinhos, os jardins e a seleção de produtos sazonais. Os visitantes podem degustar os vinhos da propriedade rodeados pelos jardins e pela icónica piscina de granito, com vista sobre a Serra da Estrela.

Trata-se de uma experiência marcada pela ligação entre produção e mesa, complementada por workshops de cozedura de pão em forno de lenha tradicional. Os visitantes podem ainda relaxar com aulas de yoga.

PATRIMÓNIO HISTÓRICO

"Pelo passo de Lourosa é a Quinta de S. Francisco motivo de doce enlevo para quem sente a atração misteriosa que se evolva de tudo quanto o dobrar do século tocou."

A quinta possui um solar beirão de referência e representa um importante legado arquitetónico, histórico e religioso para a região de Viseu.

A Quinta Chão de São Francisco conta com cerca de oito hectares de vinha e alberga a Capela de Nossa Senhora dos Escravos, fundada em 1660, testemunho patrimonial da história de Portugal no século XVII. A quinta preserva também a imagem do Santo, símbolo da fé e da fidalguia rural da época.

O projeto "Chão de São Francisco" é um projeto familiar iniciado em 1996, com o objetivo de produzir e comercializar

vinhos DOC de reconhecida qualidade.

Com cerca de oito hectares de vinha, renovados em 1996, foram plantadas castas como Touriga Nacional, Tinta Roriz e Jaen. Destas vinhas nascem os vinhos DOP Dão "Chão da Quinta".

Das vinhas de Lafões, no Chão do Vale, em São Miguel do Mato, surgem field blends de castas endógenas da Região Demarcada de Lafões. Nos brancos destacam-se Arinto, Cerceal e Dona Branca; nos tintos utilizados no "Chão do Vale Rosé", salientam-se Amaral, Tinta Roriz e Jaen.

Com uma maturação difícil e desigual, o desafio de produzir vinho em Lafões torna-se aliciante, numa tentativa de preservar e atualizar um vinho com tanta história, trazendo-o para a modernidade do século XXI.

Toda esta riqueza natural e os vinhos aqui produzidos enaltecem o espírito da Região Demarcada do Dão, uma das mais clássicas regiões vînicas do país.

Atualmente, a Quinta Chão de São Francisco produz cerca de 30 mil garrafas por ano, distribuídas por nove referências, e tem vindo a crescer em mercados como Londres, Suíça, Alemanha e Brasil. •



Quinta do Quetzal

Uma sinfonia de sabores, arte e inspiração alentejana

A Quinta do Quetzal, nas colinas da Vidigueira, cruza vinho, arte e gastronomia numa experiência profundamente ligada ao território. Com os novos vinhos da gama Quetzal, a integração de obras de Maria Barnas na exposição “Espinoza Regressa à Vidigueira” e a nova cozinha de primavera do chef João Mourato, a propriedade reforça a sua dimensão cultural e sensorial.

TEXTO: MANUEL BAIÔA FOTOGRAFIA: QUINTA DO QUETZAL



OS NOVOS VINHOS QUETZAL ARTE BRANCO 2024 E TINTO 2022

A Quinta do Quetzal apresentou as mais recentes expressões da sua gama Arte: o Quetzal Arte branco 2024 e o Quetzal Arte tinto 2022.

O enólogo José Portela apresentou o branco 2024, elaborado a partir das castas Antão Vaz, Roupeiro e Arinto, provenientes de vinhas em redor da adega. Parte do lote esteve 15 dias em maceração, conferindo maior textura e profundidade. A baixa graduação alcoólica (12,5%) contribuiu para a frescura e complexidade do vinho, marcado por notas cítricas, fruta de polpa branca e alguma salinidade.

Já o Quetzal Arte tinto 2022, elaborado com Alicante Bouschet, Alfrocheiro e Syrah, apresenta-se em plena forma após longo estágio em barrica e garrafa. Revela cor granada profunda, aromas de bagas silvestres, especiarias e frutos secos, numa prova simultaneamente fresca, densa e compacta. Harmonizou com um cacheço de porco preto e arroz de miúdos criado pelo chef João Mourato.

Os rótulos são da autoria do artista belga Kasper Bosmans, inspirados no mural “Under the Mountain”, patente na exposição atual.

O CENTRO DE ARTE QUETZAL E A EXPOSIÇÃO “ESPINOZA REGRESSA À VIDIGUEIRA”

No Centro de Arte Quetzal, a exposição “Espinoza Regressa à Vidigueira” ganhou novas camadas com a integração das obras de Maria Barnas, patentes até agosto de 2026.

A instalação “The Speech” parte de um poema de Barnas inspirado num discurso de Donald Trump em 2017, refletindo sobre linguagem, identidade e liberdade de expressão. Já “Take a Memory”, desenhada nas janelas voltadas para a paisagem da Vidigueira, desafia a perceção linear da memória e do tempo.

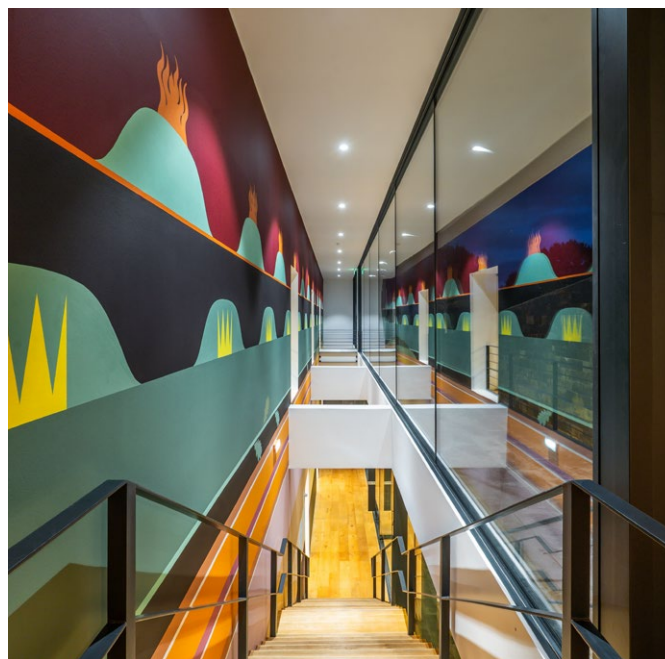
A escultura “Goddess of Harvest”, de Müge Yilmaz, continua a marcar o espaço entre as vinhas, evocando fertilidade, regeneração e biodiversidade.

A GASTRONOMIA DO CHEF JOÃO MOURATO NO RESTAURANTE QUETZAL

A experiência na Quinta do Quetzal prolonga-se à mesa, sob a direção do chef João Mourato, cujo restaurante foi recentemente distinguido como “Restaurante Recomendado” no Guia Michelin Portugal 2026.

A cozinha cruza tradição alentejana e abordagem contemporânea, com menus de degustação e serviço à la carte centrados no produto local. Entre os pratos destacam-se os Peixinhos da Horta com Mostarda de Pimento, o Lagostim do Rio à Bulhão Pato, a Vaca Garvonesa Assada com Arroz de Forno ou o Borrego Campaniço Assado. Na sobremesa, sobressai o Delírio de Vila de Frades.

Em suma, uma cozinha de terroir que eleva os produtos locais através de uma leitura autoral e contemporânea. •





lavradores
defeitoria



Lavradores de Feitoria

Identidade e compromisso

Tradição e inovação unem-se na preservação do Douro e da casta Alvarelhão, valorizando o património vitícola, as pessoas e o enoturismo da região com autenticidade única.

TEXTO: DAVID TEIXEIRA FOTOGRAFIAS: D.R.

A história do Douro e da Lavradores de Feitoria começa muito antes de o vinho chegar à mesa. Foram muitas as mãos de homens e mulheres que esculpiram as margens íngremes do rio, num trabalho marcado pelo suor, sacrifício e resiliência. Geração após geração, construíram socalcos e moldaram a paisagem que hoje é reconhecida em todo o mundo pela sua beleza singular.

Muitos dos lavradores que ainda hoje percorrem as vinhas olham para aquelas encostas com emoção. Com lágrimas nos olhos, recordam as dificuldades enfrentadas ao longo de décadas para desenhar a paisagem duriense, onde cada muro de pedra e cada vinha representam histórias de esforço e dedicação. É precisamente essa herança humana e cultural que a Lavradores de Feitoria procura preservar através da valorização de castas históricas, como o Alvarelhão.

Este é o compromisso que a Lavradores de Feitoria assumiu em 2000, quando 15 lavradores durienses se uniram num projeto coletivo singular, assente na diversidade, na associação e na colaboração para produzirem melhores vinhos em conjunto. Procuram sempre valorizar a terra e as suas gentes, garantindo assim a sustentabilidade das vinhas e o futuro da Região Demarcada do Douro.

CRESCER EM CONJUNTO

A Lavradores de Feitoria está a apostar na recuperação do Alvarelhão, uma das castas tintas mais antigas do país e considerada uma verdadeira relíquia do património vitícola nacional. A histórica casta Alvarelhão assume agora um papel de destaque na estratégia de produção da Lavradores de Feitoria, reforçando o compromisso com a preservação da identidade vínica da região.

A iniciativa surge numa altura em que o setor vitivinícola procura estratégias para responder às quebras do mercado dos vinhos, valorizando simultaneamente castas autóctones menos exploradas e recuperando variedades com forte ligação histórica ao território.

O Alvarelhão, conhecido pela sua elegância, fresca e perfil aromático singular, esteve durante décadas em risco de desaparecer das vinhas do Douro, sendo atualmente visto como um símbolo da autenticidade e diversidade da região.

Com esta aposta, a Lavradores de Feitoria pretende não só preservar o legado vitícola duriense, mas também oferecer novas experiências enoturísticas a quem visita Sabrosa, na





Quinta do Medronheiro, no distrito de Vila Real. Com forte ligação à tradição vinícola e rodeada pelas paisagens do Douro classificadas como Património Mundial da UNESCO, a propriedade ganha assim um novo motivo de atração para apreciadores de vinho e turismo de natureza.

Fundada por um grupo de produtores durienses, a Lavradores de Feitoria tem vindo a afirmar-se como uma referência do Douro contemporâneo, conciliando tradição e inovação. Possui 20 propriedades distribuídas pelas três sub-regiões do Douro - Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior - totalizando uma área de 380 hectares de vinha plantada. Atualmente, produz cerca de 850 mil garrafas, sendo 40% da produção destinada ao mercado internacional e os restantes 60% ao mercado nacional.

OFERTA ENOTURÍSTICA VARIADA

Com a aquisição da Quinta do Medronheiro, em 2008, financiada exclusivamente com recursos próprios, a Lavradores de Feitoria alargou também a sua oferta enoturística. Disponibiliza diversos programas de enoturismo de segunda a sexta-feira, em dois horários distintos, às 10h30 e às 15h30, bem como visitas de carácter privado, agendadas de acordo com as preferências dos visitantes. No caso das visitas privadas e da experiência "Enólogo por um Dia", onde os

participantes podem criar o seu próprio blend e levar consigo o vinho produzido, existe flexibilidade de horário, sempre sujeita à disponibilidade e mediante marcação prévia obrigatória. Todas estas experiências podem ser acompanhadas por vários petiscos, entre eles tâbuas de queijos e enchidos.

A Lavradores de Feitoria foi já distinguida pela plataforma Great Wine Capitals com o selo "Best Of Wine Tourism 2023", na categoria de melhor serviço de enoturismo, reforçando a visibilidade da marca e o seu posicionamento no setor.

TRÊS NOVAS REFERÊNCIAS NO PORTEFÓLIO

A Lavradores de Feitoria apresenta também a gama Lavra Altitude, trazendo três novas referências ao seu portefólio: um branco, um tinto e um rosé. São vinhos frescos, sem estágio em madeira, pensados para um perfil mais leve e consensual.

Os enólogos Paulo Ruão e Filipe Caetano explicam que estas referências provêm de vinhas plantadas a mais de 400 metros de altitude, conferindo aos vinhos uma mineralidade acentuada, especialmente quando comparados com os da gama Lavra, que vem substituir a anterior gama Lavradores de Feitoria. Os vinhos apresentam faixas de preço entre os 9€ e os 115€.



Esplorão Reserva tinto 2023

O traço de Siza num clássico do Alentejo

A nova colheita do Explorão Reserva tinto chega ao mercado com um rótulo assinado por Álvaro Siza Vieira, reforçando a ligação entre vinho, arte e território. Nesta edição, o arquiteto português, referência maior da arquitetura contemporânea, dá continuidade ao diálogo entre o Explorão Reserva e a criação artística nacional, trazendo para a garrafa um desenho depurado, de grande sobriedade e simbolismo. O vinho nasce na Herdade do Explorão, em Reguengos de Monsaraz, a partir de vinhas biológicas, e volta a afirmar-se como uma das referências mais emblemáticas do Alentejo.

TEXTO: MARIA HELENA DUARTE FOTOGRAFIAS: D.R.



Há vinhos que se reconhecem antes mesmo de serem servidos. Pela garrafa, pela memória, pelo lugar que ocupam à mesa e também pelo rótulo. No caso do Explorão Reserva, essa dimensão visual tem ganho, ao longo dos anos, um papel especial, aproximando o vinho da arte e transformando cada nova colheita num encontro entre a expressão do território e o olhar de um criador.

Na edição, o tinto 2023, esse olhar pertence a Álvaro Siza Vieira, arquiteto português de projeção internacional e vencedor do Prémio Pritzker, a mais alta distinção da arquitetura. Depois de assinar também o rótulo do Explorão Reserva branco, Siza volta agora ao universo do Explorão com uma ilustração pensada para o tinto, mantendo a discrição e a precisão que caracterizam a sua obra.

Com a sobriedade que lhe é habitual, o arquiteto resume esta colaboração de forma simples: “o rótulo tem a sua importância, mas o que é importante é a qualidade do vinho”. Para ambos os rótulos, branco e tinto, criou um desenho que, segundo o próprio, “representa a ideia de que a figura é um especialista”. A frase abre uma leitura bonita sobre esta parceria: há um saber profundo em quem desenha espaços, tal como há conhecimento, paciência e rigor em quem trabalha a vinha e faz vinho.

O rótulo do Explorão Reserva tinto 2023 não procura o excesso nem a evidência imediata. Antes convida à observação. É um gesto contido, quase silencioso, onde a linha parece prolongar a ideia de ofício, de atenção e de domínio técnico. Como na arquitetura de Siza, também aqui há uma procura pela clareza da forma e pela força do essencial. A garrafa torna-se, assim, mais do que suporte de vinho: passa a ser também objeto de contemplação, lugar de encontro entre o Alentejo e a linguagem gráfica de um dos grandes nomes da cultura portuguesa.

UM ARQUITETO LIGADO AO VINHO

Nascido em Matosinhos, em 1933, Álvaro Siza Vieira estudou Arquitetura na Escola Superior de Belas-Artes do Porto, onde viria também a ensinar. Ao longo de uma carreira amplamente reconhecida, assinou obras marcantes em Portugal e no estrangeiro, entre as quais as Piscinas de Marés, em Leça da Palmeira, o Museu de Arte Contemporânea de Serralves, no Porto, e o plano de reconstrução do Chiado, em Lisboa. A sua obra distingue-se pela relação sensível com o contexto, pela integração na paisagem e por uma linguagem de grande depuração formal.

O universo do vinho não lhe é estranho. Siza desenhou a Adega Mayor, em Campo Maior, considerada a primeira adega de autor em Portugal, um edifício de linhas puras e presença discreta na paisagem alentejana. No Douro, assinou também o armazém de envelhecimento da Quinta do Portal, em Celeirós, concebido para acolher Vinhos do Porto e Douro, integrando materiais como xisto e cortiça numa relação cuidada com a envolvente vinhateira. Mais recentemente, o seu traço chegou também ao ritual de servir vinho através da CEPA Siza Vieira, uma peça em madeira criada para valorizar a apresentação da garrafa, juntando o quadrado e o círculo num objeto de grande simplicidade formal.

A esta relação com o vinho juntam-se ainda peças desenhadas para o universo do Vinho do Porto, como copos e um decanter criado no âmbito das celebrações dos 260 anos da Região Demarcada do Douro. São exemplos que mostram como, para Siza, o vinho pode ser também matéria de desenho, de escala, de gesto e de experiência.

O VINHO POR DETRÁS DO RÓTULO

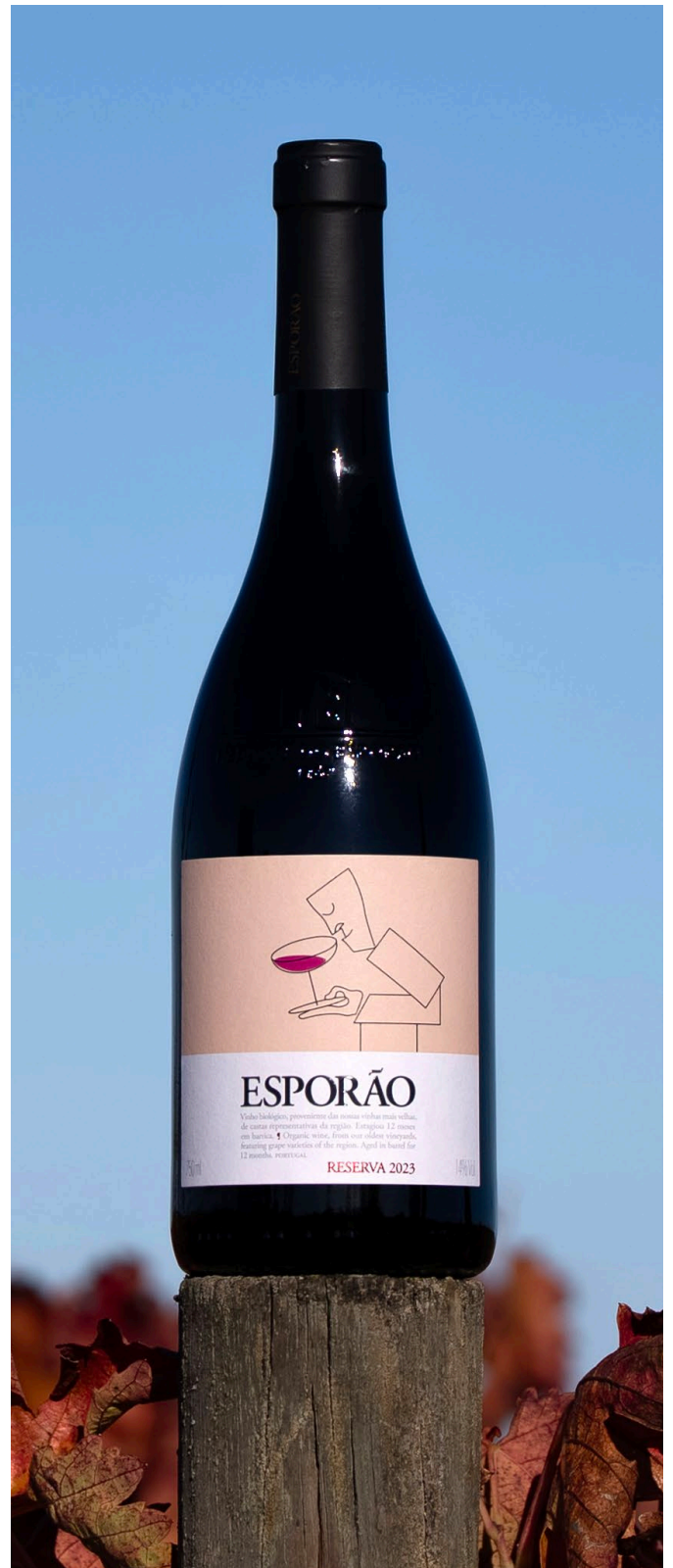
Se o rótulo aproxima o Esporão Reserva tinto 2023 da arte, o vinho mantém-se fiel à origem que o tornou reconhecido. As uvas provêm de vinhas da Herdade do Esporão, com idade média de 23 anos, certificadas em modo de produção biológica. Plantadas em solos de origem granítica e xistosa, com textura franco-argilosa, dão origem a um lote que traduz a diversidade da propriedade e a identidade do Alentejo.

A colheita de 2023 foi marcada por um ano quente e seco, com maturações concentradas e vindima antecipada, fatores que contribuíram para vinhos de perfil aromático, intensidade e complexidade. No Esporão Reserva tinto 2023, o lote reúne Aragonês, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Syrah e Trincadeira. A vinificação passou por cubas de betão, lagares de mármore e depósitos de inox, seguindo-se um estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano, antes de mais seis meses de evolução em garrafa.

No copo, apresenta cor rubi profunda, aroma complexo, com frutos vermelhos e notas de especiarias. Na boca revela corpo, vibração, estrutura firme e taninos finos, mantendo uma presença envolvente e gastronómica. É um vinho que alia profundidade e equilíbrio, com a ambição de crescer com o tempo.

O Esporão Reserva tinto 2023 já está disponível em Portugal e em vários mercados internacionais, nos formatos 75 cl e 1,5 l, com PVP recomendado de 19,90€ para a garrafa de 75 cl.

Nesta nova edição, o Esporão Reserva volta a lembrar que o vinho também se vê, se contempla e se interpreta antes de chegar ao copo. Com Siza Vieira no rótulo, a garrafa ganha uma camada artística que não se sobrepõe ao vinho, mas o acompanha. Um encontro entre o traço e o território, entre a mão que desenha e a mão que faz vinho, entre a arquitetura do olhar e a arquitetura do sabor. •





Carlos Teixeira

“O vinho começa na vinha”

Na Quinta da Lixa, entre copos de Alvarinho e conversas descontraídas sobre vinho, terroir e memória, o enólogo Carlos Teixeira revelou muito mais do que o percurso de quase três décadas dedicadas à enologia. Mostrou a filosofia de quem acredita que o vinho nasce primeiro na vinha e só depois na adega.

TEXTO: MARIA HELENA DUARTE E ZITA SALVADOR FOTOGRAFIAS: ERNESTO FONSECA

Há 27 anos à frente do departamento de enologia da empresa, Carlos Teixeira é hoje um dos nomes mais ligados à evolução contemporânea dos Vinhos Verdes. Mas garante que tudo começou quase por acaso, num dia em que, juntamente com um grande amigo, decidiu o que iria seguir na faculdade. Enquanto o amigo sabia exatamente que queria ser cardiologista, Carlos ainda não tinha qualquer plano definido. Fizeram então um acordo: quando fossem mais velhos, um trataria do coração do outro e ele aconselharia os vinhos. Acabou por escolher enologia, uma decisão da qual nunca se arrependeu. “Nunca me imaginei a fazer outra coisa”, admite.

A escolha acabou por definir toda uma vida profissional. Depois de dois anos no Ribatejo, hoje região do Tejo, integrou a Quinta da Lixa, onde permanece há quase três décadas. E explica que o segredo para continuar motivado no mesmo projeto está longe da rotina.

Ao longo dos anos, a empresa foi crescendo, adquirindo novas propriedades e explorando diferentes castas. A constante criação de novos vinhos e projetos tornou-se essencial para manter a dinâmica.

Carlos Teixeira destaca que uma das grandes evoluções da região passou pela valorização das castas e das sub-regiões dos Vinhos Verdes. A aposta no Azal, no Loureiro e mais tarde no Alvarinho acompanhou também alterações legislativas importantes, como a possibilidade de produzir Vinhos Verdes DOC 100% Alvarinho fora da sub-região de Monção e Melgaço.

Hoje, explica, o foco da enologia está muito mais no conhecimento profundo da vinha do que apenas na tecnologia.

“Quanto mais sabemos sobre os solos, as castas e os momentos certos de intervenção, mais percebemos que devemos respeitar aquilo que a natureza nos dá”.

Essa filosofia traduz-se numa abordagem que cruza técnicas ancestrais com conhecimento moderno. Fermentações em madeira, vinificação em betão e maceração pelicular são algumas das práticas utilizadas para preservar a identidade de cada vinho.

O VINHO COMEÇA NA PARCELA

Se antes os Vinhos Verdes eram frequentemente apresentados como uma identidade regional uniforme, hoje a tendência aponta para a valorização do detalhe.

Cada parcela, cada exposição solar e cada tipo de solo passaram a ter importância central na construção dos vinhos. Durante a conversa, enquanto provávamos um Alvarinho da casa, Carlos Teixeira explicou precisamente como o perfil do vinho resulta da combinação entre casta, encosta, orientação solar e solos graníticos e xistosos.

Para o enólogo, a verdadeira assinatura de um vinho não pertence ao produtor. “A assinatura é do ano, do clima e daquilo que aconteceu na vinha”.

Uma das áreas onde acredita que a região mais evoluiu foi na capacidade de produzir vinhos de guarda. Segundo Carlos Teixeira, muitos consumidores continuam surpreendidos ao descobrir Vinhos Verdes com vários anos de evolução, mantendo a sua frescura, complexidade e longevidade.

Essa mudança acompanha também uma transformação no perfil dos consumidores, cada vez mais curiosos sobre castas e estilos de vinho. Nesse sentido, um dos grandes trabalhos da Quinta da Lixa tem sido precisamente lançar vinhos monovarietais, para ajudar os consumidores a perceber melhor o perfil de cada casta, como acontece com a Loureiro, reconhecida pelo seu perfil floral e pela acidez marcante, enquanto o Alvarinho revela maior estrutura e profundidade gastronómica.

Sobre o futuro do setor Carlos Teixeira deixa uma mensagem clara: aproximar cada vez mais os consumidores da origem dos vinhos.

“Quanto mais sabemos sobre os solos, as castas e os momentos certos de intervenção, mais percebemos que devemos respeitar aquilo que a natureza nos dá”.

Conhecer as castas, perceber as vinhas, compreender os solos e a história por detrás de cada garrafa são, na sua visão, elementos fundamentais para valorizar o vinho português.

Quando questionado por onde deveria começar alguém que ainda não conhece os vinhos da Quinta da Lixa, explicou que produzem vinhos muito versáteis: desde vinhos mais leves, frescos e descontraídos, ideais para consumo social, até vinhos mais complexos e estruturados, que convidam à reflexão e à harmonização gastronómica, pelo que tudo depende do momento e da ocasião.

A conversa terminou com um rosé Touriga Nacional da Quinta da Lixa, um vinho pioneiro na região dos Vinhos Verdes. Produzido a partir de uma parcela específica junto ao hotel da propriedade, foi lançado em 2010 como o primeiro rosé 100% Touriga Nacional da região, apostando num perfil mais gastronómico, sem gás e com posicionamento premium.

Uma síntese perfeita daquilo que define hoje o trabalho de Carlos Teixeira: inovação, identidade e profundo respeito pela natureza.



CURIOSIDADE SOBRE CARLOS TEIXEIRA

Para o enólogo Carlos Teixeira, o aroma da flor de laranjeira é aquele que o faz sorrir imediatamente. Fora do contexto profissional, gosta especialmente de beber vinhos da casta Encruzado. Como harmonização infalível para um vinho da Quinta da Lixa, sugere um bom bacalhau no forno acompanhado por um verde tinto envelhecido.

Questionado sobre a ferramenta sem a qual não consegue viver profissionalmente, respondeu que atualmente é a caneta, porque gosta de tomar notas constantes sobre ideias, provas e estilos de vinho. Entre risos, admite também que o seu maior "prazer culpado" é gastar demasiado dinheiro em vinho.

Entre os sonhos que ainda guarda, está a vontade de fazer uma vindima em Mosel, na Alemanha, região que admira pela casta Riesling e pela enorme influência que pequenas parcelas podem ter na identidade dos vinhos.

Se não fosse enólogo, acredita que teria sido cozinheiro, porque adora cozinhar e considera que existe uma relação muito próxima entre gastronomia e vinho. "Pensar uma refeição e harmonizá-la mentalmente com aromas e sabores é um processo muito semelhante ao de criar um vinho", explica. •



ASSISTA À
ENTREVISTA
AQUI



COSVALINOX[®]
PROCESSING TECHNOLOGY



Portugal e Itália juntos

pela mão de Riccardo Cotarella e Luísa Amorim

O Salão Nobre do Instituto Superior de Agronomia, em Lisboa, recebeu uma “masterclass” dedicada a vinhos de diferentes regiões de Itália, conduzida por Riccardo Cotarella. Conhecido como o “enólogo do Papa”, Cotarella é uma das figuras mais prestigiadas da enologia italiana, com um percurso reconhecido enquanto académico, consultor de diversos produtores e presença ativa em instituições ligadas ao vinho, dentro e fora de Itália, agora também na Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, Taboadella e Herdade Aldeia de Cima.

TEXTO: FERNANDO BLASCO FOTOGRAFIA: D.R.



A vinda a Portugal aconteceu a convite de Luísa Amorim, gestora dos negócios de vinho do Grupo Amorim, fruto da amizade entre as duas famílias. Natural da Úmbria, em Itália, Riccardo Cotarella é uma das figuras mais influentes da enologia internacional. Docente de Enologia na Universidade da Tuscia, presidente da Assoenologi e da União Internacional de Enólogos, é também conhecido como o “enólogo do Papa”, pelo trabalho desenvolvido com o Vaticano. Recentemente, lançou a autobiografia “Il Vino e la Vita. La Mia Storia”, onde revisita um percurso ligado ao vinho, à investigação e à valorização dos territórios.

O encontro procurou aprofundar o diálogo entre Portugal e Itália, dois grandes países produtores marcados pela diversidade de castas, práticas vitivinícolas ancestrais e uma forte cultura de ligação ao território.

VINHOS DE ITÁLIA EM NÚMEROS

Riccardo Cotarella apresentou a realidade atual do setor vitivinícola italiano. Itália é hoje o maior produtor mundial de vinho e o país que mais exporta em volume, ocupando a segunda posição em valor. Conta com cerca de 680 mil hectares de vinha, mais de 600 castas registadas e uma enorme diversidade vitícola, sendo cerca de 80% das vinhas compostas por castas autóctones. O território vinico italiano inclui 333 denominações DOC, 77 DOCG e 119 IGT.

O enoturismo foi outro dos temas abordados. Segundo os dados apresentados, 77% dos produtores italianos investem já nesta área e, em 2024, o país recebeu cerca de 15 milhões de visitantes ligados à atividade. Apesar da diminuição global do consumo de vinho, Cotarella destacou o crescimento dos vinhos brancos tranquilos e dos espumantes, impulsionado pelas novas preferências dos consumidores.

UMA PROVA PELA DIVERSIDADE ITALIANA

Seguiu-se uma prova de grandes vinhos brancos e tintos italianos, representativos de diferentes regiões, estilos e identidades.

Nos brancos, foram provados Jermann Vintage Tunina 2022, Terlano Quartz 2024 e Castello della Sala Cervaro 2024. Nos tintos, a seleção incluiu Castello di Ama Chianti Classico San Lorenzo 2021, Casanova di Neri Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2020, Famiglia Cotarella Montiano 2021 e Montevetrano 2022.

Foi uma prova eclética, reveladora da riqueza italiana e das diferentes interpretações de território, tradição e modernidade.

A COLABORAÇÃO ENTRE COTARELLA E AMORIM

A colaboração entre Riccardo Cotarella e o universo vinico de Luísa Amorim estende-se às três propriedades do grupo: Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, no Douro, Taboadella, no Dão, e Herdade Aldeia de Cima, no Alentejo.

Cotarella trabalhará em ligação com as equipas de viticultura e enologia de cada propriedade: António Bastos e Eduardo Leite, na Quinta Nova; Rodrigo Costa, na Taboadella; e António Cavalheiro, na Herdade Aldeia de Cima.

Embora Portugal e Itália sejam universos enológicos distintos, partilham uma forte identidade vinica, a diversidade de castas e a ligação entre vinho, território e gastronomia.

Mais do que uma colaboração técnica, esta ligação representa um encontro entre geografias e formas de entender o vinho, reforçando o papel de Portugal no mapa mundial dos grandes vinhos. •



COCKTAILS

Uma inovadora e consciente forma de beber vinho

O vinho não tem de ser provado sempre da mesma forma e os cocktails podem ser uma forma alternativa de viver novas experiências e sensações.

Além disso, é uma excelente opção para quem prefere um consumo consciente, quer ingerir menos calorias e até para quem nunca provou vinho.

Com a ajuda da Cocktail Team, apresentamos vários cocktails vínicos para experimentar e "entrar" no mundo da mixologia.

TEXTO: MAFALDA FREIRE FOTOGRAFIA: JORGE SIMÃO



O vinho é um produto com milhares de anos que faz parte da cultura do mundo e de Portugal, mas que apesar desta tradição permite também inovar, não só na adega como no consumo. Os cocktails vínicos são, assim, uma nova forma de beber vinho e podem ser consumidos sozinhos ou mesmo à refeição. Esta é a opinião do mixologista e CEO da Cocktail Team, Hugo Silva, que considera que o vinho exige hoje uma abordagem mais sensorial e pode ser uma “matéria de expressão”. Assim, com a ajuda da mixologia, dá origem a bebidas que misturam a cultura, o passado, o presente e o futuro, sem nunca perder a

essência. O responsável explica que a ideia ao criar um cocktail é “contar uma história” e, através desse storytelling, fazer com que quem bebe “viaje nessa mesma história” enquanto consome a bebida, além de criar “uma simbiose” entre o vinho, produtores e consumidores. Hugo Silva salienta que “o objetivo do cocktail é abrir a panóplia degustativa do cliente” e que a adição de outros ingredientes cuidadosamente escolhidos, como foi o caso das referências criadas para a Paixão Pelo Vinho, vai “potenciar muitas vezes o vinho” utilizado.



CHEGAR A NOVOS PÚBLICOS

Uma das mais-valias dos cocktails vínicos reside na sua capacidade de chegar a novos públicos que podem até não consumir vinho habitualmente - ou nunca ter consumido - e/ou que querem optar por um consumo mais consciente de bebidas alcoólicas. O mixologista diz que a estratégia é servir bebidas leves, com pouco teor alcoólico em linha com a evolução do mercado e de consumo das novas gerações. Hugo Silva esclarece que, além do "alcohol by volume (ABV)" dos cocktails vínicos criados ser baixo, a preocupação foi também em ter as "mínimas calorias possíveis", dando como exemplo o Luso Spritz. Esta reinterpretação do clássico aperitivo combina a frescura do espumante com a profundidade aromática do vinho generoso, neste o Moscatel Roxo, e tem 130 calorias. Outros casos são a Brisa do Atlântico, com 6,5% ABV e 85 calorias, ou o Terra Rubra, que mesmo usando vinho tinto, considerado muitas vezes "pesado", tem 5,5% de ABV e 65 calorias.

Cocktails como estes são o ponto de partida ideal para promover o consumo de vinho de forma consciente, um produto que faz parte da dieta mediterrânica e da cultura nacional.

Além de atrair novos consumidores, os cocktails vínicos querem conquistar também os consumidores mais exigentes e Hugo Silva diz "que o vinho pode habitar o bar com a mesma nobreza com que habita a mesa" sendo a prova disso as nove propostas criadas para a Paixão Pelo Vinho.

INOVAÇÃO E CRIATIVIDADE

Hugo Silva realça que "o mixologista tem que ser um criador porque vai descobrir paladares onde mais ninguém os vê". O responsável revela como foi o seu processo de criação: "A grande inovação nunca nasce do vazio. Nasce da experiência, da cultura e do respeito pelo que já foi bem feito e da capacidade de o reinterpretar com inteligência, sensibilidade e visão contemporânea".

Assim, Hugo Silva selecionou "clássicos de renome internacional" que "encontraram uma forma exemplar de integrar vinho, espumante ou vinho generoso na sua identidade" e cocktails de assinatura criados pelo mixologista, "pensados a partir de uma leitura mais portuguesa, mais vínica e mais autoral, uma leitura onde o território, a memória, a luz, o mar, a gastronomia e a elegância" se conjugam. O responsável alega que a "escolha destes cocktails não foi, por isso, aleatória nem meramente estética", foi "curatorial". A visão passa por "mostrar que o vinho tem lugar na grande coquetelaria clássica e, ao mesmo tempo, afirmar que continua a ter espaço para novas narrativas, novas estruturas e novas linguagens". "Os clássicos dão-nos herança, reconhecimento e autoridade. As assinaturas permitem-nos trazer identidade, contemporaneidade e criação. Entre uns e outros constrói-se uma ponte: a ponte entre cultura e inovação", concluiu.

Os cocktails vínicos demonstram que o vinho é um produto incrivelmente versátil. Estes são ainda capazes de abrir as portas a novos públicos, de oferecer uma experiência diferente aos consumidores mais tradicionais e assegurar opções mais saudáveis para todos os que estão preocupados com o teor de álcool e as calorias.





A Cocktail Team foi fundada em 2005 por Hugo Silva e Lúcia Encarnação com o objetivo de “profissionalizar o serviço de bar” e colmatar algumas lacunas existentes na formação nessa área em Portugal. O cofundador e CEO destaca que este “é um projeto que nasceu para ensinar aquilo que eu não aprendi nas escolas de hotelaria em Portugal”. “Após ingressar no mercado de trabalho, o mixologista sentiu um “grande choque porque não conseguia atender os clientes” com a devida rapidez. Teve a oportunidade de ir para Inglaterra, onde tirou um curso que transformou a sua carreira, permitindo-lhe triplicar a sua faturação no bar.

O projeto ganhou forma quando Hugo Silva conheceu Lúcia Encarnação, que desenvolveu um trabalho final focado numa empresa de formação de bartenders como tese de pós-graduação em marketing e demonstrou a viabilidade da ideia. Por ser um projeto inovador, foi necessária muita resiliência dos empreendedores para que a Cocktail Team se tornasse uma realidade. Começou

com “uma escola muito pequena” que “funcionava numa única sala” e, mais de 20 anos depois, é uma referência em Portugal e uma das maiores escolas de bar da Europa com “mais de 5500 alunos formados e certificados e mais de 150 mil clientes satisfeitos”, sublinha o CEO. O negócio tem hoje três pilares fundamentais de atuação: “escola de bar, eventos e consultoria”. Mas não foi em dimensão de equipa e espaço que a Cocktail Team cresceu. A nível formativo também há vários cursos e programas, como o International Premium Bartender e a mixologia molecular, e especializações (masters) nas mais variadas bebidas, entre as quais vinhos, e até cursos de gestão. Sobre estas mais de duas décadas de história, Hugo Silva destaca que o verdadeiro motor do projeto é a entrega da equipa: “Fizemos sempre tudo com muito amor, com muita paixão. Ainda hoje dizemos que não trabalhamos um único dia, porque de facto quando se faz por paixão é completamente diferente”.

Agradecemos ao Hugo Silva, da Cocktail Team, por ter aceite o desafio de criar cocktails vlnicos que mostram o vinho sob uma perspetiva diferente, criativa e surpreendente. Em cada proposta, a mixologia ganha cor, aroma e sabor, valorizando as melhores características de cada bebida escolhida. O nosso agradecimento estende-se também a todas as pessoas envolvidas e às marcas que contribuíram para dar vida a este tema de capa, esperando que esta reportagem inspire quem aprecia a arte de bem misturar, bem servir e descobrir novos sabores. •

Brisa do Atlântico

Álcool estimado: 6,5% ABV | Calorias estimadas: 85 kcal



Inspirado na ligação histórica de Portugal ao mar, às rotas atlânticas e à cultura de receber com elegância sem excesso, este cocktail traduz o lado mais luminoso dos generosos portugueses. A ideia não é o peso nem a opulência, mas sim frescura, salinidade subtil e perfume cítrico. É uma criação pensada para mostrar que um vinho generoso também pode ser contemporâneo, leve e gastronomicamente sofisticado.

INGREDIENTES

50 ml de Moscatel Roxo
20 ml de cordial leve de limão e erva-príncipe
Soda
3 gotas de solução salina
Gelo
Twist fino de limão e lúcia-lima

MÉTODO DE PREPARAÇÃO

1. Encher um copo alto com gelo.
2. Adicionar o Moscatel Roxo.
3. Juntar o cordial de limão e erva-príncipe.
4. Acrescentar a soda até preencher o copo.
5. Finalizar com a solução salina.
6. Mexer suavemente para integrar sem perder frescura.
7. Decorar com um twist fino de limão e lúcia-lima

MIXOLOGISTA
HUGO SILVA, COCKTAIL TEAM

New York Sour

Álcool estimado: 17,5% ABV | Calorias estimadas: 190 a 210 kcal



O New York Sour parte da estrutura do Whiskey Sour e ganhou identidade própria com a adição do float de vinho tinto. É o encontro entre a sofisticação dos grandes bares urbanos e a nobreza do vinho tinto. O vinho não entra só para o efeito visual: traz profundidade, fruta e uma assinatura aromática distinta. É um cocktail de contraste, intensidade e elegância, ideal para mostrar o diálogo entre a coquetelaria clássica e o universo vínico.

INGREDIENTES

40 ml de Whiskey Sour
20 ml de sumo de limão fresco
10 ml de xarope açúcar
30 ml de clara de ovo
15 ml de vinho da casta Petit Verdot
Zest de limão ou laranja

MÉTODO DE PREPARAÇÃO

1. Colocar no shaker o whiskey, o sumo de limão, o xarope simples e a clara de ovo.
2. Fazer um dry shake (agitar os ingredientes vigorosamente sem gelo) para emulsionar a clara.
3. Juntar gelo e agitar vigorosamente.
4. Coar para um copo old fashioned com gelo fresco.
5. Verter cuidadosamente o vinho tinto Petit Verdot em float sobre a superfície.
6. Decorar com zest de limão ou laranja.

MIXOLOGISTA
HUGO SILVA, COCKTAIL TEAM

Kir - Oriente Lusitano

Álcool estimado: 12% ABV | Calorias estimadas: 105 kcal



Inspirado na tradição francesa do aperitivo elegante, o Kir é a prova de que a sofisticação pode nascer da simplicidade. A combinação entre vinho branco seco e crème de cassis resulta num cocktail delicado, direto e subtil, onde nenhum elemento procura dominar o outro. Em vez de exuberância, oferece precisão. Em vez de excesso, oferece contenção. É um clássico que vive da delicadeza e da forma como transforma poucos ingredientes numa experiência plena de identidade.

INGREDIENTES

90 ml de vinho Sauvignon Blanc
10 ml de crème de cassis

MÉTODO DE PREPARAÇÃO

1. Arrefecer bem um copo de vinho.
2. Adicionar o crème de cassis.
3. Completar o copo com o Sauvignon Blanc bem fresco.
4. Mexer muito delicadamente apenas uma vez.
5. Servir sem gelo.

MIXOLOGISTA
HUGO SILVA, COCKTAIL TEAM

French 75

Álcool estimado: 13,5% ABV | Calorias estimadas: 145 kcal



É um dos cocktails clássicos mais elegantes da mixologia. O nome vem do canhão francês de 75 mm, usado pelo exército francês na Primeira Guerra Mundial. A ideia era simples: o cocktail parecia leve, fresco e sofisticado, mas tinha um "impacto" alcoólico forte como se fosse um disparo do famoso canhão.

INGREDIENTES

40 ml Dry Gin
20 ml de sumo de limão fresco
1º ml de xarope açúcar
60 ml de espumante Blanc de Blancs
Twist fino de limão

MÉTODO DE PREPARAÇÃO

1. Colocar no shaker o gin, o sumo de limão e o xarope simples.
2. Agitar com gelo até ficar bem frio.
3. Coar para flute ou copo alto previamente arrefecido.
4. Completar delicadamente com o espumante Blanc de Blancs
5. Decorar com twist fino de limão.

MIXOLOGISTA
HUGO SILVA, COCKTAIL TEAM

Luso Spritz

Álcool estimado: 10,5% ABV | Calorias estimadas: 130 kcal



O Spritz nasceu no norte de Itália, mas a sua lógica é muito simples e muito adaptável ao universo português: um vinho ou espumante servido de forma mais leve, refrescante e social. A origem remonta ao hábito de diluir vinhos com água para os tornar mais leves e fáceis de beber. Mais tarde, essa prática para um cocktail estruturado com espumante, vinho generoso de Setúbal e soda, dando origem ao Luso Spritz. Esta versão portuguesa aproxima o ritual do aperitivo europeu ao universo vínico nacional.

INGREDIENTES

80 ml de espumante Blanc de Blancs
40 ml de Moscatel Roxo
30 ml de soda premium
Gelo
Zest ou meia rodela de laranja

MÉTODO DE PREPARAÇÃO

1. Encher um copo de vinho grande com gelo.
2. Adicionar o espumante Blanc de Blancs
3. Juntar o Moscatel Roxo.
4. Finalizar com a soda.
5. Mexer suavemente para preservar a bolha.
6. Decorar com zest ou meia rodela de laranja.

MIXOLOGISTA
HUGO SILVA, COCKTAIL TEAM

Crepúsculo Ibérico

Álcool estimado: 5% ABV | Calorias estimadas: 60 kcal



Aqui entramos num registo mais profundo e gastronómico. A ideia não é fazer um cocktail doce, pesado ou “sobremesado”, mas sim um cocktail reinterpretado com especiaria fresca, fruta negra contida e textura aérea. É um cocktail de final de tarde, quase de biblioteca, com referência à cultura ibérica dos vinhos generosos, das madeiras escuras, da conversa longa e do ritual.

INGREDIENTES

50 ml de vinho licoroso monocasta Bastardo
50 ml de chá frio de hibisco e casca de laranja
Soda premium
Gelo
Alecrim defumado

MÉTODO DE PREPARAÇÃO

1. Encher um copo alto com gelo.
2. Adicionar o vinho licoroso.
3. Juntar o chá frio de hibisco e casca de laranja.
4. Completar com soda.
5. Mexer suavemente.
6. Decorar com o alecrim defumado.

MIXOLOGISTA
HUGO SILVA, COCKTAIL TEAM

Jardim de Cal

Álcool estimado: 6,5% ABV | Calorias estimadas: 60 kcal



Conversa com o imaginário do sul da Europa: cal, pedra, limoeiro, hortelã, copo frio na mão, verão controlado, elegância sem esforço. Este é o cocktail da luz portuguesa. Branco tranquilo, ervas frescas, citrino e uma arquitetura sensorial muito limpa. O Jardim de Cal remete para pátios caiados, sombra fresca, vasos de ervas aromáticas e o lado vegetal da cozinha mediterrânica. É um cocktail fácil de amar e muito editorial.

INGREDIENTES

70 ml de vinho Moscatel Graúdo
20 ml de infusão fria de erva-cidreira e hortelã
15 ml de sumo de limão fresco
Soda premium
Gelo
Hortelã

MÉTODO DE PREPARAÇÃO

1. Encher um copo alto com gelo.
2. Adicionar o Moscatel Graúdo.
3. Juntar a infusão fria de erva-cidreira e hortelã.
4. Acrescentar o sumo de limão fresco.
5. Completar com soda.
6. Mexer suavemente.
7. Decorar com hortelã.

MIXOLOGISTA
HUGO SILVA, COCKTAIL TEAM

Terra Rubra

Álcool estimado: 5,5% ABV | Calorias estimadas: 65 kcal



O tinto tranquilo é o mais desafiante quando se quer leveza. Por isso, o conceito deve fugir do erro clássico de o tornar pesado ou sobremesado. O Terra Rubra aposta numa leitura de vinho tinto jovem, fruta vermelha, chá frio e especiaria discreta. É mais estruturado, sim, mas ainda assim respirável e elegante.

INGREDIENTES

60 ml vinho tinto
30 ml chá de frutos vermelhos sem açúcar
30 ml sumo de laranja
Soda
Gelo
Zest de laranja e ramo de tomilho

MÉTODO DE PREPARAÇÃO

1. Encher um copo com gelo.
2. Adicionar o vinho tinto.
3. Juntar o chá de frutos vermelhos sem açúcar.
4. Acrescentar o sumo de laranja.
5. Completar com soda.
6. Mexer suavemente.
7. Decorar com casca de laranja e o ramo de tomilho.

MIXOLOGISTA
HUGO SILVA, COCKTAIL TEAM

Luz de Estuário

Álcool estimado: 8% ABV | Calorias estimadas: 80 kcal



Representa a portugalidade mais luminosa: rio, sal, sol, brisa e brindes com contenção.

Este é um cocktail de celebração contemporânea. O espumante branco empresta brilho, leveza e verticalidade. A inspiração vem da água, da luz refletida, dos estuários, da frescura elegante e da ideia de festa sem excesso. É sofisticado, atual e muito fotogénico.

INGREDIENTES

90 ml espumante
Blanc de Blancs
10 ml cordial cítrico muito seco
Soda gelada
1 gota de solução salina
Zest muito fino de limão

MÉTODO DE PREPARAÇÃO

1. Arrefecer bem uma flute ou taça elegante.
2. Adicionar o cordial cítrico.
3. Juntar o espumante bem frio.
4. Finalizar com a soda gelada e uma gota de solução salina.
5. Mexer muito delicadamente uma única vez.
6. Decorar com zest muito fino de limão.

Coutale
Portugal 

*Se não diz
Coutale*

NÃO É ORIGINAL!!!

Alguns aparentam ser,
mas não são, de todo,
Coutale Sommelier.

the original ®

Coutale
SOMMELIER

www.coutaleportugal.pt





Lisboa

De copo na mão

Conheça alguns dos melhores locais para beber vinho a copo na capital portuguesa. Espaços cuidadosamente escolhidos com seleções abrangentes, diversificadas e genuínas para tirar proveito do que melhor Lisboa tem para oferecer.

TEXTO: MAFALDA FREIRE FOTOGRAFIA: D.R.

Lisboa é hoje uma cidade cosmopolita, vibrante, com diversos espaços sofisticados, lojas históricas, unicórnios, nômadas digitais e centros de inovação de grandes multinacionais, tendo no turismo externo e interno uma das suas grandes fontes de crescimento económico. Visitar a cidade é saber a sua história e cultura, mas não é só através dos monumentos que é possível ficar a conhecer a sua riqueza. As lojas, bares e restaurantes fazem parte da experiência alfacinha e nada como fazer um roteiro para beber vinho a copo e ficar e conhecer melhor não só a capital de Portugal, andando pelas suas ruas e vielas, mas um pouco do País através das diferentes regiões vitivinícolas, das centenas de castas e diversos terroirs existentes.

O RITUAL DO VINHO A COPO

Até ao início deste século, o ritual do vinho estava intimamente ligado à garrafa. Como tal, bebê-lo a copo é uma tendência relativamente recente na sociedade. No entanto, esta não é uma moda temporária ou de conveniência, mas sim uma das grandes alterações ao consumo vinico contemporâneo, representando uma mudança estrutural na forma como consumidores, produtores e espaços de restauração e bebidas se relacionam com o vinho. É uma excelente forma de descobrir novos produtos, explorar castas, regiões e estilos com total liberdade, além de democratizar o acesso à qualidade e beneficiar toda a cadeia de valor. É igualmente uma forma descontraída e mais consciente de “viver o vinho”. Segundo um estudo da Coravin de junho de 2025, 76% dos consumidores indicam que pedem vinho a copo com mais frequência do que há um ano, sendo que o principal motivo não é o preço, mas sim a vontade de experimentar diferentes referências sem ter de comprar uma garrafa.

IMPACTO POSITIVO

O consumidor atual quer provar, comparar, harmonizar e descobrir. O vinho a copo permite precisamente isso, sendo por exemplo possível provar diferentes produtos ao longo da

mesma refeição. Esta flexibilidade eleva a experiência gastronómica, algo impossível de alcançar com uma única garrafa. Além disso, fomenta o conhecimento e a experimentação, já que possibilita ao cliente sair da sua zona de conforto e arriscar em castas desconhecidas, produtores de nicho ou regiões que não lhe são familiares.

Para bares, restaurantes e wine bars, o impacto pode ser significativo, já que é uma nova forma de venda de produtos, em especial premium, criando diferenciação e promovendo o consumo de referências que dificilmente seriam pedidas em garrafa, através por exemplo da realização de experiências para enófilos e curiosos como provas temáticas, harmonizações e menus vnicos. Tudo isto é hoje possível graças à evolução tecnológica, já que sistemas de preservação como Coravin, WineStation ou dispensadores com gás inerte reduziram drasticamente o risco de oxidação e desperdício, permitindo manter os vinhos com os seus aromas e qualidade durante mais tempo.

Para produtores, esta também pode ser mudança benéfica, já que atrai novos consumidores e mais jovens, funcionando como uma ferramenta de descoberta que pode levar futuras compras e dando a possibilidade de darem a conhecer vinhos de nicho, gamas diferentes e/ou com um valor acrescentado mais elevado.

GARRAFA OU COPO?

O futuro do vinho nunca vai deixar de passar pela tradicional garrafa, mas o crescimento do consumo a copo não pode (nem deve ser) ser negligenciado. Aos dias de hoje, beber vinho já não significa necessariamente abrir uma garrafa inteira e beber a copo deixou de ser a escolha de quem não quer gastar dinheiro, para passar a ser a escolha do consumidor inteligente, curioso e que quer ser mais conhecedor. Significa escolher melhor, experimentar mais e consumir de forma mais flexível e consciente. Beber vinho a copo pode transformar o consumo numa experiência mais próxima, contemporânea e inclusiva, sem perder a autenticidade ou a sua identidade cultural. •

A Viagem das Horas

R. José Ricardo, 1
1900-285 Lisboa



A Viagem das Horas abriu em 2021 ainda durante a pandemia quando Ricardo Maneira, conhecido como DJ Rykardo, ficou sem trabalho. “Tinha o sonho de abrir um espaço que misturasse música, vinho e petiscos, mas sempre numa lógica local e de bairro”, refere. Perto do Mercado de Arroios, edifício classificado como de interesse cultural e que também merece uma visita, este wine bar dá ênfase sobretudo a vinhos de pequenos produtores portugueses e, dada a “proximidade”, trabalha bastante com produtores da Região de Lisboa. No espaço, há sempre com “uma grande seleção de vinhos a copo, normalmente entre os 4€ e os 6€”, mas também é possível provar outras referências mais premium. Ricardo Maneira descreve a Viagem das Horas como um sítio com “alma, vibração e proximidade” porque “acredita muito na energia do espaço e na relação que se cria com as pessoas”.

Este “pequeno bar de vinhos de bairro, local e sem gran-

des formalidades” tem também cerveja de garrafa e refrigerantes, mas o grande foco é mesmo o vinho. Na comida, construíram “uma carta de petiscos bastante versátil, com pratos de peixe, carne e legumes” e no verão fazem “pop-ups de comida às segundas-feiras, onde convidam diferentes chefs”. A Viagem das Horas também é um espaço reconhecido pela música, não fosse o proprietário DJ. Há sessões de vinil e têm “playlists disponíveis no Spotify que fazem parte da identidade do espaço” e permitem recordar os tempos lá passados mesmo quando se está em casa. •

Horário: Segunda-Feira a Sexta-Feira das 17h às 00h;
viagemdashoras@gmail.com
T. +351 937 012 163
Instagram: @aviagemdashoras

Tati

Rua Carrilho Videira, 20B
1170-079 Lisboa



Começou no 2011 no Cais do Sodré como um espaço muito ligado a música e ao vinho. Após o um enorme sucesso com muitas noites dedicadas ao jazz e jam sessions, que ficarão na memória de quem lá esteve, acabou por fechar, em 2018, vítima da especulação imobiliária e consequente aumento das rendas sentido na zona. O espaço reabriu em 2020 na Penha de França, agora com a designação Tati e com o intuito de focar "mais na comida e manter a forma de viver o vinho", explicam os proprietários Romina Bertollini e Ramón Ibañes. Este acolhedor bistrô quer ser "despretensioso" e pode passar despercebido para quem não está atento, mas vale a pena visitar pois privilegia a "comida, o vinho e a partilha". A escolha dos vinhos é feita de acordo com algumas características, ou seja, com "um enfoque humanístico, político, e de respeito pela terra e pelo produto". O Tati tenta "ser tão democráticos" quanto possível e por isso também há sumos naturais, limonada, cerveja e águas. Dada a ori-

gem argentina da chef e proprietária, é possível experimentar pratos criativos com inspiração da América do Sul e feitos com produtos da época, com destaque para a tapioca de camarão, a tosta de curgete e anchovas e as empanadas.

Estão muito ligados à comunidade e fazem parte de dois eventos da zona que merecem uma visita: o Festival Regador, que celebra a terra e a natureza, e se realiza em junho na Horta do Alto da Eira, e o Vinho ao Vivo, que acontece em julho no Palácio Sinel de Cordes e combina vinhos, gastronomia e música. •

Horário: Quarta-Feira a Sábado das 18h às 00h
Domingo das 18h às 23h
T. +351 218 142 467 | reservas.tati.lisboa@gmail.com
Instagram: @ tati_tati_lisboa

O Pif

Rua Maria, 43A
1170-286 Lisboa



O Pif situa-se no Bairro dos Anjos, tem cinco anos e nasceu da "ideia de criar um espaço acolhedor e descontraído, onde o vinho estivesse no centro da experiência, com uma oferta de 15 a 20 vinhos a copo", explica Adélaïde Biret, proprietária e apaixonada por vinho. O espaço é pequeno e por isso "a proximidade com o cliente" é uma das preocupações, assim como "adaptar a experiência ao gosto de cada pessoa".

Neste wine bar, servem "exclusivamente vinhos portugueses, com especial atenção a pequenos produtores" e preferem "trabalhar vinhos com identidade, incluindo de baixa intervenção."

A oferta a copo "é dinâmica e muda regularmente" para permitir aos clientes novas sensações e "descobrir diferentes regiões, castas e estilos". Mas Adélaïde Biret confessa que "gostam particularmente de vinhos com influência atlântica ou de altitude, sempre com frescura". Por outro lado, produzem "as próprias cuvées 'PIF' na região de Lisboa". Um deles é vinho branco com as castas Arinto e Fernão Pires e o outro um rosé com as castas Touriga Nacional, Castelão e Syrah.

A proprietária descreve o Pif como "um espaço de encontro, de partilha e de descobertas constante à volta do vinho". Além disso, é diferenciador pela "combinação entre a curadoria de vinhos a copo, a possibilidade de comprar garrafas para levar (a um preço reduzido), e a atmosfera do bairro", salienta a responsável.

Além de vinhos, têm algumas opções de bebidas sem álcool (limonada, kombucha, etc.), cerveja e alguns cocktails. Para comer, há queijos e enchidos, húmus e tapenade caseiros, bem como outras opções pensadas para partilhar com o pão da padaria Lully 1661. Uma vez por mês, sempre na primeira terça-feira, há "deliciosas ostras de Setúbal" para saborear e harmonizar com os vinhos disponíveis. •

Horário: Terça-Feira a Sábado das 17h às 23h
Domingo e Segunda-Feira: encerrados
opiflisboa@gmail.com
Instagram: @opif.lisboa

Graça do Vinho

Calçada da Graça, 10 A/B
1100-266 Lisboa



Abriu em 2013 por “um acaso” e “de uma confluência de circunstâncias”. Miguel Azevedo tinha uma sociedade que explorava uma loja/atelier e decidiu converter o espaço, após ter regressado a Portugal depois de uma temporada a trabalhar fora. Na antiga droguaria de 1937 criou um bar de vinhos e garrafeira, projeto ao qual se dedica sozinho.

A Graça do Vinho é assim um local pitoresco, já que mantém os armários originais da loja e que privilegia “vinhos nacionais de pequenos produtores e baixa intervenção, o que não significa que não trabalhem também com grandes casas”, indica o proprietário.

A maioria das referências da carta são “vinhos de baixa intervenção, biológicos ou naturais”, mas “o importante é a qualidade do produto”. Os produtos de proximidade são também valorizados, neste caso “a Região Demarcada de Lisboa”, realça. Miguel Azevedo indica que servem “todo o tipo de vinho a copo”. Na carta, têm “67 referências de vinhos de 17 Regiões Demarcadas, para consumo na casa, e 90 referências na garrafeira”, na qual é também possível encontrar alguns vinhos de França e Itália. Os clientes podem adquirir ainda vinhos através de plataforma online UberEats. Há ainda os ‘Vinhos do Mês’,

que mudam mensalmente, e pretendem dar a conhecer novos produtos e provas de vinhos por marcação.

A Graça do Vinho é um local cheio de autenticidade e descontraído, já que “não há preocupação em seguir tendências de mercado”. O foco é na qualidade do produto e do serviço prestado, “valorizando a experiência do cliente durante o tempo passado no espaço”, que tem também mesas exteriores para desfrutar nos dias de sol.

Apesar do nome e da dedicação ao vinho, é possível beber também diversas cervejas, sidra, mocktails, espirituosas e cocktails. E para acompanhar há produtos regionais nacionais, nomeadamente, ostras, anchovas, muxama, conservas de peixe, queijos e charcutaria, sendo que a cozinha fecha às 22h. •

Horário: Segunda-Feira a Quinta-Feira das 17h às 00h
Sexta-Feira das 17h às 01h e Sábado das 16h às 01h
gracadovinho@gmail.com | T. +351 210 118 041
Instagram: @gracadovinho



Bom Bom Bom

Rua Angelina Vidal, 5
1170-166 Lisboa



Este espaço criado por um casal que se mudou de Paris para Lisboa há seis anos nasce da vontade de juntar as paixões de ambos "num único lugar". O Bom Bom Bom abriu há quatro anos e combina a cozinha da chef portuguesa Cassandra e a seleção de vinhos e a curadoria da música de Antoine. O mantra é claro, dizem os proprietários: "Bom vinho, bom petisco, bom discos" e daí o nome. Além disso, vive das "coisas simples, mas saborosas".

São mais de 100 referências de vinhos portugueses e da Europa, todos naturais e de baixa intervenção, em que a seleção ao copo muda regularmente. No entanto, há sempre pelo menos "10 referências na lista e várias opções por categoria (branco, laranja - curtimenta, tinto, espumante), referem Cassandra e Antoine. E normalmente há "novas referências adicionadas todas as semanas" para garantir variedade e oportunidade de descobrir novos terroirs.

Além da seleção de vinhos, há cervejas artesanais a presção, Negroni, opções de bebidas sem álcool e um menu de pratos para partilhar, "preparado diariamente, com ingre-

dientes sazonais e de origem local, com uma maioria de opções vegetarianas e/ou veganas". Os proprietários revelam que estes "refletem as diversas influências e inspirações culturais da chef", nomeadamente das cozinhas francesa, portuguesa, mediterrânea e japonesa.

Além desta cozinha de autor, há pop ups mensais com diversos chefs e alguns eventos vînicos e temáticos. Na área da música, o Bom Bom Bom tem uma seleção de DJ todas as sextas-feiras e sábados, música ao vivo ocasionalmente e discos à venda com curadoria do proprietário do espaço. Isto porque um bom copo de vinho sabe melhor a ouvir uma boa música. •

Horário: Segunda-Feira a Quarta-Feira das 18h às 00h
Sexta-Feira e Sábado das 18h às 01h
bombombomlisboa@gmail.com | T. +351 935 327 446
Instagram: @bombombomlisboa

By The Wine

Rua das Flores, 41-43
1200-193 Lisboa



O By The Wine nasceu em Lisboa há 11 anos e é conhecido pela sua arquitetura, com tetos forrados a garrafas vazias. Ricardo Santos, sócio-gerente do espaço, revela que na época em que idealizou o projeto, “faltava um wine bar mais gastronómico, que fosse além de uns queijos, uns enchidos e umas conservas e que estivesse associado a um grande produtor de vinhos, que funcionasse como uma flagship store, e que tivesse uma dimensão maior, onde as pessoas bebessem vinho se uma forma descontraída acompanhado por comida simples e boa”. No espaço, é possível conhecer a gama de vinhos da Sogrape e “estão disponíveis praticamente todos os vinhos a copo, com exceção de alguns topos de gama, como o Barca Velha e o Legado”. A ideia é “satisfazer os gostos de todas as pessoas” e há a preocupação de ter “vinhos de todas as gamas e preços, que representem todas as regiões portuguesas e internacionais onde a Sogrape produz vinho”.

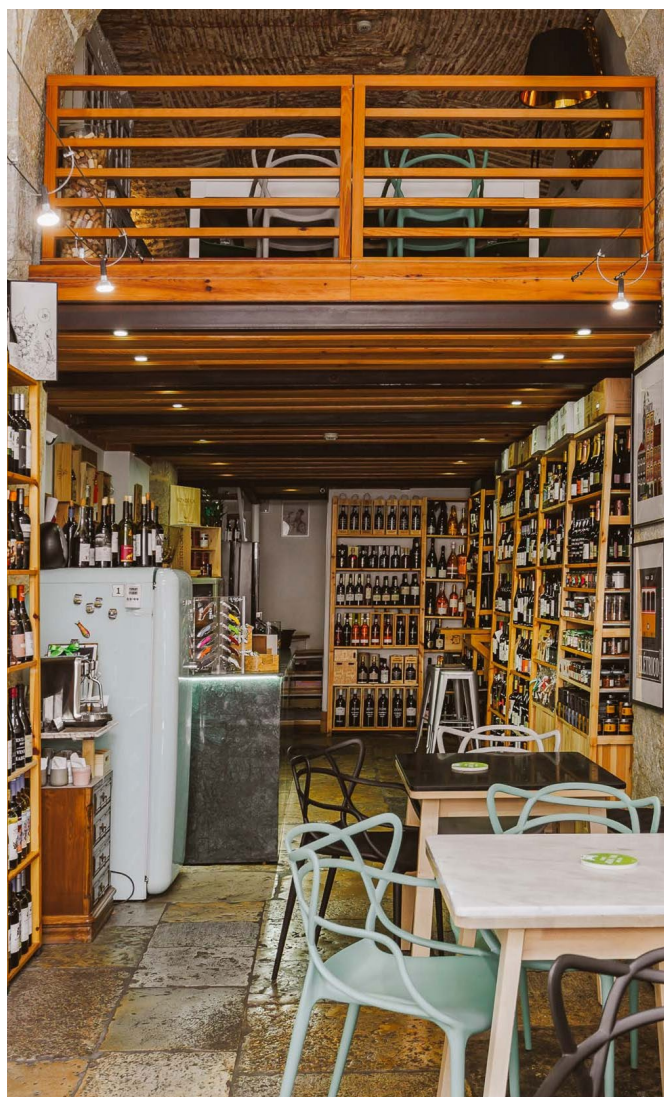
A ideia do By the Wine é também ser um local “descontraído” em que as pessoas bebem vinho “sem a pressão do conhecimento”. No entanto, tentam - sem serem “intrusivos” - ensinar mais sobre o mundo vínico aos clientes que estão recetivos a essa descoberta.

O By The Wine é muito versátil, porque “se pode ir para beber um copo de vinho, para picar alguma coisa ao balcão, para jantar ou para uma prova de vinhos, e em qualquer horário, já que a cozinha funciona o dia todo”. A oferta gastronómica é mais ampla do que é costume na maioria dos wine bares. Alguns pratos emblemáticos são os carpaccios de novilho e de polvo, o prego do lombo, os patacones de atum (bolachas de banana pão frita com tártaro de atum picante), o pica-pau de lombelo (uma carne que está agarrada ao diafragma da vaca) ou uma presa ou pluma de porco ibérico. Este último é um prato que tem como sugestão de harmonização “um Revelado tinto da Herdade do Peso”. Ricardo Santos sugere ainda outro par: polvo grelhado com ervilhas e chouriço acompanhado com o Gouveio da Quinta dos Carvalhais. •

Horário: Segunda-Feira a Quarta-Feira das 19h às 00h;
Quinta-Feira a Domingo das 13h às 00h
bythewine@bythewine.pt | T. +351 213 420 319
Instagram: @ bythewine

Maria Palato

Rua da Madalena, 120
1100-232 Lisboa



Uma mercearia gourmet em pleno centro de Lisboa que é um "local onde se celebra Portugal através dos seus produtos, mas, sobretudo, através das pessoas. Um lugar de encontro, de partilha e de histórias", salienta Sofia Lunet, cofundadora da Maria Palato, em conjunto com Rui Ferreira. É também um espaço que reflete as raízes dos seus criadores, oriundos de Vila Nova de Gaia e de Viseu, e um onde se estabelecem relações, em que "cada cliente é recebido de forma próxima e personalizada". A autenticidade é também um dos pontos centrais desta mercearia, sendo que este é um valor que "reflete quem são e no que acreditam".

Os proprietários são enófilos e apostam "continuamente na formação, na descoberta e no aprofundamento do conhecimento, com a consciência de que o vinho é um universo onde há sempre mais para aprender". Isso reflete-se "numa seleção dinâmica, em constante renovação, construída com critério, curiosidade e identidade. Mais do que acompanhar o mundo do vinho, procuram crescer com ele — explorando regiões, histórias e pessoas que dão vida a cada garrafa". Os vinhos portugueses estão em destaque e há referências de todo o país, "com foco na diversidade e identidade das regiões. Sofia Lunet revela que procuram "tanto pequenos produtores com projetos autênticos e de

menor escala, como referências incontornáveis do panorama vitivinícola nacional". Todos os vinhos disponíveis em loja podem ser servidos a copo, o que possibilita "uma experiência mais livre, personalizada e exploratória, incentivando a descoberta e o diálogo em torno do vinho".

A vertente vínica é acompanhada de uma seleção de produtos portugueses, como queijos, enchidos e conservas, pensados para harmonizar com os vinhos, além outros produtos gourmet nacionais, "sempre com foco na qualidade, origem e autenticidade". Por outro lado, são conhecidos pela francesinha, "que traz ao espaço um toque descontraído e muito identitário" e cuja existência está relacionada com o facto de Rui Ferreira ser de Vila Nova de Gaia. Há também "regularmente provas comentadas e jantares vínicos com produtores". A programação pode ser consultada no Instagram. •

Horário: Domingo a Quinta-Feira das 13h às 21h
Sexta-Feira e Sábado das 13h às 23h
geral@mariapalato.pt | T. +351 926 083 164
Instagram: @maria.palato.mercearia.gourmet

Black Sheep Lisboa

Praça das Flores, 62
1200-192 Lisboa



O projeto Black Sheep Lisboa começou em 2019, fundado por Jennifer e Brian Patterson, dois norte-americanos que tinham o sonho de abrir um wine bar em Lisboa. Nessa altura, “trabalhavam somente com referências portuguesas”, explica a atual proprietária do espaço, Bruna Aguiar. Foi em abril de 2021 que Bruna e o marido Lucas compraram o espaço e decidiram ampliar a oferta, com “referências internacionais ao lado das portuguesas”.

Em junho de 2023 expandiram o bar, “já que o original é minúsculo e só tem um balcão”, e foram “para a porta ao lado”. Nessa área, há mesas que dão outra dinâmica e permitem “oportunidades de encontros e provas com produtores”, explica a responsável.

No espaço, dão primazia a “vinhos de expressão máxima do próprio terroir e, preferencialmente, de produtores pequenos e preocupados com o meio ambiente e com a paisagem social das zonas em que vivem”. Este foco na sustentabilidade é um dos elementos-chave do espaço que prima por “respeitar muito o produto e os produtores, tratando-os com o rigor e o respeito que merecem”. Bruna Aguiar revela que, além disso, valorizam o conhecimento e a partilha e, por isso, investem “muito na educação de cada membro da equipa”.

A rotatividade de referências a copo é enorme e diversifi-

cada no Black Sheep. Assim, há “sempre vinhos locais portugueses disponíveis, de todas as zonas do país (com rotação constante), além de Champagnes, já que a região é uma das preferidas do mundo de Bruna e Lucas; Jerez (mesmo caso de Champagne) e fortificados portugueses, porque são apaixonados por Madeira, Porto e Carcavelos.

No Black Sheep Lisboa só servem vinhos, kombuchas e opções não alcoólicas. No que diz respeito à cozinha, a chef responsável é a argentina Belén Bonapace e as especialidades são empanadas e alfajores, além de seleção de pão de padarias locais, azeites de produtores especiais e queijos de produção artesanal.

O espaço tem sempre “programação de pop ups, encontros e provas com produtores nacionais e internacionais e lançamentos de prints e gravuras”, sendo que “as paredes possuem arte para a venda com a curadoria da @itsffresh”. Todos os eventos são previamente divulgados em página do Instagram. •

Horário: espaço original – todos os dias das 18h às 00h; sala maior – Segunda-Feira a Quinta-Feira das 19h às 00h; Sexta-Feira e Sábado das 19h às 01h | blacksheeplisboa@gmail.com
T. +351 938 946 752 | Instagram: @blacksheeplisboa

ARINTO Portuguese Terroir

Rua Prior do Crato, 48
1350-261 Lisboa



Este projeto é “um sonho de longa data, fruto de um percurso que começou há cerca de 12 anos, em Buenos Aires, quando entrei pela primeira vez no mundo dos vinhos de autor e de alta gama”, explica Pedro Monteiro. Nessa altura começou a realizar encontros v\u00ednicos com amigos para lhes mostrar os vinhos portugueses. Com o tempo, estes “evol\u00fam para provas tem\u00e1ticas de vinhos de m\u00e9dia e alta gama, em espa\u00e7os privados e com harmoniza\u00e7\u00f5es, algumas j\u00e1 com participa\u00e7\u00e3o (via Zoom) de en\u00f3logos portugueses”.

O hobby foi “ganhando cada vez mais import\u00e2ncia” e Pedro Monteiro percebeu “que o vinho ganha outra dimens\u00e3o quando se conhece a sua hist\u00f3ria, quem o faz e o lugar de onde vem”.

Em 2023, voltou para Portugal e decidiu abrir um “espa\u00e7o dedicado ao vinho portugu\u00eas, onde fosse poss\u00edvel n\u00e3o s\u00f3 comprar, mas tamb\u00e9m provar e compreender melhor cada estilo e cada regi\u00e3o”. Com o s\u00f3cio David Martins, abriram o Arinto - Portuguese Terroir. Esta \u00e9 uma garrafeira “com mais de 500 refer\u00eancias” e wine bar que se caracteriza por “estar sempre \u00e0 procura de novas refer\u00eancias, novas express\u00f5es e novas castas”.

A sele\u00e7\u00e3o tem o objetivo “de apresentar uma vis\u00e3o ecl\u00e9tica de cada regi\u00e3o, desde os estilos mais caracter\u00edsticos at\u00e9 express\u00f5es menos \u00f3bvias e castas mais raras”. Assim, trabalham sobretudo com pequenos produtores e vinhos de baixa interven\u00e7\u00e3o, mas tamb\u00e9m incluem “algumas abordagens mais tradicionais”, desde que “sejam vinhos honestos e representativos”, acrescen-

ta o propriet\u00e1rio. Outro dos interesses \u00e9 por vinhos de ilhas vulc\u00e2nicas, pela dificuldade em fazer vinho nessa \u00e1reas, e “vinhas velhas”, j\u00e1 que s\u00e3o “como um patrim\u00f3nio cultural e gen\u00e9tico cada vez mais raro, e uma das formas mais aut\u00eanticas de expressar a identidade de um lugar”.

O portf\u00f3lio de vinho a copo \u00e9 din\u00e2mico e privilegia a diversidade. Diariamente h\u00e1 “v\u00e1rios vinhos, com rota\u00e7\u00e3o constante, e pequenos tastings comentados que permitem provar, descobrir e comparar diferentes vinhos, regi\u00f5es, castas e estilos”.

No Arinto, fazem regularmente provas tem\u00e1ticas de vinhos portugueses e de ilhas vulc\u00e2nicas, “focadas em regi\u00f5es, castas, estilos, provas comparativas ou cegas” e recebem produtores, “procurando que tragam sempre algo diferenciador, como colheitas antigas, novos lan\u00e7amentos ou vinhos menos acess\u00edveis”.

O foco principal \u00e9 mesmo o vinho, mas h\u00e1 uma pequena sele\u00e7\u00e3o de outras bebidas, como cervejas elaboradas com mosto de uva, kombuchas e \u00e1guas. Na comida, t\u00eam op\u00e7\u00f5es simples que acompanham a prova: t\u00e1buas de queijo e charcutaria, p\u00e3o com azeite, azeitonas e biqueir\u00f5es marinados. •

Hor\u00e1rio: Ter\u00e7a-Feira a Quinta-Feira das 17h \u00e0s 00h; Sexta-Feira das 18h \u00e0s 01h, S\u00e1bado das 18h \u00e0s 01h; Domingo das 18h \u00e0s 23h (dependente da temporada) arinto.terroir@gmail.com | T. +351 932 726 770 | Instagram: [@arintoportugueseterroir](https://www.instagram.com/arintoportugueseterroir)

WINE AFFAIR

30 MAIO MAY | 17H ÀS 22H

Desfrute de um fim de tarde junto ao rio Tejo com os melhores vinhos, petiscos irresistíveis e um DJ ao vivo.

Enjoy a late afternoon by the Tagus River with the finest sparkling wines, irresistible bites, and a live DJ.



BILHETES À VENDA EM:
TICKETLINE, FNAC, WORTEN, CCB
SINGLE 15€ | DOUBLE 25€



Restaurante O Farela

25 anos de tradição, família e sabores portugueses em Penafiel

Fundado pelo casal Zita e Adolfo, o espaço tornou-se uma referência gastronómica pela cozinha típica portuguesa e pelo ambiente acolhedor. Entre as especialidades destacam-se o cabrito assado, o bacalhau à Farela e o polvo no forno.

TEXTO: SÉRGIO IVAN SANTOS FOTOGRAFIA: ERNESTO FONSECA / D.R.



O restaurante O Farela, em Penafiel, assinala 25 anos de história dedicados à gastronomia tradicional portuguesa, num percurso marcado pelo carácter familiar e pela proximidade com os clientes. Fundado pelo casal Zita e Adolfo, o espaço tornou-se, ao longo de um quarto de século, uma referência para quem procura comida genuína e um ambiente acolhedor.

Desde a abertura, a casa tem mantido viva a tradição da cozinha típica portuguesa, apostando em receitas que preservam os sabores de sempre. Entre os pratos que se tornaram símbolos do restaurante destacam-se o cabrito assado no forno, o bacalhau à Farela e o polvo no forno, especialidades que continuam a conquistar quem visita o espaço e que fazem parte da identidade da casa.

Também o Arroz de Polvo ocupa um lugar de destaque na carta, ao lado das carnes de raças autóctones, trabalhadas com precisão e respeito pelo produto. A Cachena e a Garvonesa assumem protagonismo, evidenciando uma cozinha segura, atenta ao sabor e à qualidade da matéria-prima.

Para começar, há sugestões que abrem caminho ao resto da refeição com simplicidade e encanto: bolinhos de bacalhau crocantes, pimentos Padrón temperados no ponto certo e cogumelos salteados, num início pensado para despertar o apetite e preparar a mesa para os pratos principais.

Mais do que a gastronomia, é o ambiente familiar que distingue o restaurante. Ao longo dos anos, O Farela consolidou-se como ponto de encontro para famílias e grupos de amigos, onde o atendimento próximo e o cuidado com cada cliente refletem a dedicação dos proprietários. O restaurante tem capacidade para 45 pessoas no interior e conta ainda com uma esplanada para 60 lugares, perfeita para os dias mais luminosos e longos que se aproximam.

Outro dos grandes destaques d'O Farela é a sua reconhecida garrafeira, construída ao longo dos anos com referências vnicas de várias regiões do país, permitindo harmonizações que valorizam cada refeição.

A celebrar 25 anos de atividade, Zita e Adolfo continuam a liderar este projeto com o mesmo entusiasmo e dedicação que marcaram o início da sua história. Olham para este percurso com orgulho, feito de trabalho, persistência e paixão pela gastronomia portuguesa, mantendo os olhos postos no futuro e reafirmando O Farela como uma casa dedicada à preservação da cozinha portuguesa e ao prazer de bem receber em Penafiel. •



RESTAURANTE O FARELA

Rua de Santa Luzia
4560-530 Penafiel

T. +351 255 212 196 | +351 914 828 245
restaurante.farela@gmail.com

Horário:
Segunda a Quinta: 12:30-15:30
Sexta e Sábado: 12:30-15:30 | 19:30-22:30
Domingo: Encerrado





Escanção David Rosa assume

“O vinho é memória, emoção e experiência”

Entre a curiosidade de um adolescente que não compreendia como um vinho podia saber a chocolate e a liderança de uma das melhores cartas víquicas da Europa, David Rosa construiu um percurso marcado pela paixão, dedicação e vontade de democratizar o vinho. Hoje, enquanto Head Sommelier do restaurante Rocco, acredita que cada garrafa deve contar uma história e criar memórias inesquecíveis.

TEXTO: ZITA SALVADOR FOTOGRAFIA: DR

Há quem descubra o vinho através de uma garrafa memorável. Outros, através de uma viagem ou de um jantar especial. No caso de David Rosa, Head Sommelier do restaurante Rocco, em Lisboa, tudo começou com curiosidade. Uma curiosidade genuína, quase ingénua, sobre como um simples bago de uva podia transformar-se numa bebida capaz de revelar aromas de chocolate, ervas, cacau ou citrinos.

Hoje, aos comandos de uma das cartas de vinho mais reconhecidas da Europa, David Rosa é um dos nomes em ascensão no universo vínico nacional. Mas o seu percurso começou cedo.

“Comecei com 16 ou 17 anos. Precisava de ajudar os meus pais em casa e ainda estava a tentar perceber o que queria fazer da vida”, recorda o escanção.

Com familiares ligados à restauração, a entrada no setor aconteceu de forma natural. Formou-se no Centro Profissional da Pontinha, no Centro de Formação Profissional para o Sector Alimentar (CEFSA), em 2006, e estagiou no restaurante Faz Figura. Foi precisamente aí que começou a observar algo que lhe despertou interesse: a relação entre o vinho e a gastronomia.

“Via os clientes a perguntarem que vinho escolher para acompanhar determinado prato e aquilo fazia-me confusão. Como é que um vinho podia combinar de forma tão específica com uma comida?”

A pergunta viria a tornar-se o ponto de partida de uma carreira.

Durante a formação, David teve contacto com disciplinas ligadas ao serviço de vinhos e escanção. As descrições técnicas e sensoriais deixavam-no intrigado.

“Lembro-me de ouvir professores a falarem de aromas a chocolate ou ervas e pensar: ‘mas esta gente está a falar do quê?’ Para um miúdo de 16 anos aquilo não fazia sentido nenhum.”

Mais do que gostar de vinho, queria compreender o fenómeno. Queria perceber porque é que um vinho podia transmitir tantas sensações diferentes.

No Faz Figura, começou a participar em pequenas provas e experiências com clientes, incentivado por profissionais que reconheceram rapidamente a sua curiosidade e dedicação.

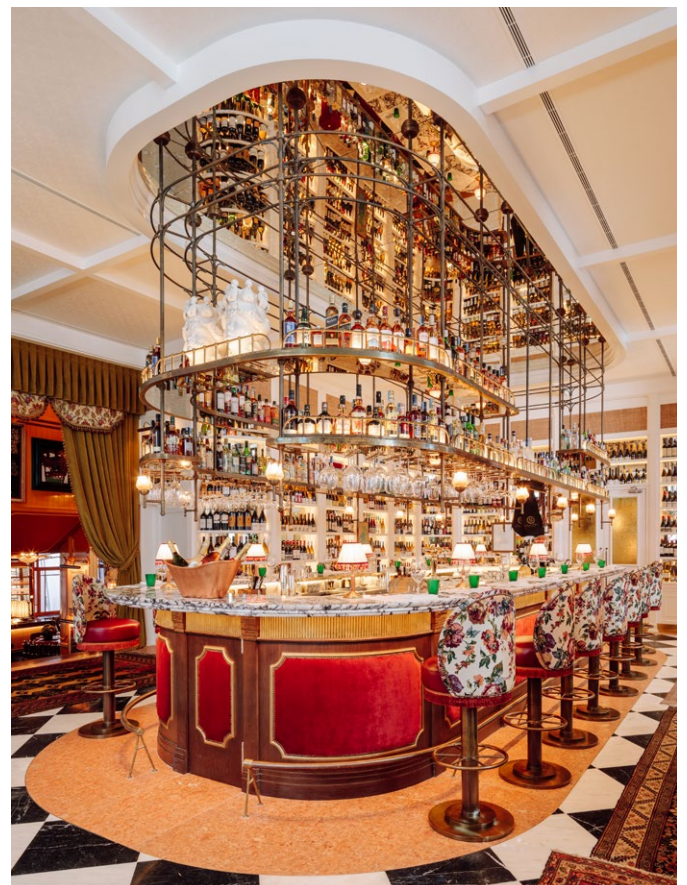
Mas o verdadeiro momento de viragem aconteceu em

2007, no restaurante Mercado do Peixe. A carta era mais extensa e David recebeu liberdade para escolher alguns vinhos, apesar da sua juventude.

“Um colega dizia-me muitas vezes: ‘eu trato da comida, tu tratas dos vinhos.’ Foi aí que tudo começou realmente.”

Curiosamente, a paixão definitiva surgiu graças a um vinho. “Provei um Chryseia 2000 no aniversário do meu pai e percebi finalmente aquilo de que toda a gente falava quando mencionava complexidade e profundidade. Pensei: ‘afinal eu gosto mesmo disto.”

A partir desse momento, abriu-se um universo completamente novo. Descobriu a viticultura, a vinificação e o universo do sommelier.





O VINHO DEVE APROXIMAR PESSOAS, CONTAR HISTÓRIAS E CRIAR EMOÇÕES

Para quem não pertence ao mundo dos vinhos, a figura do escanção continua, muitas vezes, associada apenas ao serviço de vinho à mesa. Mas David explica que a profissão vai muito além disso. "O escanção é responsável por toda a experiência de bebidas, vinho naturalmente, mas também cafés, chás, águas, kombuchas ou destilados. Temos de saber um pouco sobre todas as bebidas do mundo".

Ainda assim, acredita que o papel mais importante passa pela criação de experiências memoráveis.

"O nosso trabalho é transformar algo que pode parecer complexo numa experiência simples e agradável. Não queremos elitizar o vinho. Queremos democratizá-lo."

Na sua visão, o vinho deve aproximar pessoas, contar histórias e criar emoções.

"Há vinhos de que nos lembramos não apenas pelo sabor, mas porque nos fazem recordar onde estávamos, com quem estávamos e o momento que vivemos."

Quando questionado sobre a região vinica que mais o inspira, a resposta surge sem hesitação. "Borgonha, sem dúvida."

Embora reconheça que a escolha possa soar previsível entre profissionais do setor, David explica que a região francesa o fascina pela capacidade única de expressar o seu terroir.

"Na Borgonha existe uma obsessão pelo detalhe, pela precisão e pelo respeito pela tradição. Sobretudo na zona de Côte D'Or percebe-se esse equilíbrio extraordinário entre herança e reinvenção."

Essa procura constante pela autenticidade e identidade dos vinhos é, aliás, um dos aspetos que mais valoriza. "Acima de tudo procuro equilíbrio e identidade. Um grande vinho deve expressar a sua origem, a intenção do produtor e do enólogo e a história que existe por detrás de cada garrafa".

A CONSTRUÇÃO DE UM PERCURSO SÓLIDO

Ao longo dos anos, David Rosa trabalhou em projetos marcantes, como a Garrafeira Estado d'Alma, onde teve contacto com alguns dos nomes mais respeitados do setor.

"Comecei muito cedo e apanhei uma geração extraordinária de profissionais em plena maturidade de carreira. Isso deu-me acesso a provas, experiências e conhecimentos que aceleraram muito o meu percurso."

Atualmente é Head Sommelier do Rocco, restaurante pertencente ao grupo Platform, um projeto que se tem afirmado no panorama gastronómico e vínico nacional.

A nova carta do restaurante ultrapassa as 500 referências e recentemente o espaço conquistou reconhecimento internacional através da Star Wine List, figurando entre as 14 melhores cartas de vinho da Europa na categoria Best Medium-Sized List (melhores listas de vinhos entre 200 e 600 referências).

Além disso, o Rocco venceu o "ouro" na categoria de melhor serviço de vinho a copo (Best By-the-Glass List), distinção que levará David até à Suécia para representar Portugal na final mundial.

"Agora o desafio já não é chegar ao topo. É conseguir mantermo-nos lá", refere o escanção com orgulho.

PORTUGAL É UM PAÍS EXTRAORDINÁRIO EM TERMOS GASTRONÓMICOS E VÍNICOS

Apesar do crescente reconhecimento internacional, David Rosa acredita que Portugal continua a ter um enorme potencial por explorar no setor vínico.

"Portugal é um país extraordinário em termos gastronómicos e vínicos. O problema é que muitos dos nossos melhores vinhos têm produções muito pequenas e acabam por não chegar ao mercado internacional".

É precisamente aí que gostaria de fazer a diferença. Um dos seus objetivos passa por reforçar a notoriedade internacional do Rocco e, simultaneamente, ajudar a divulgar os vinhos portugueses além-fronteiras.

A carta do restaurante inclui referências de todas as regiões nacionais e aposta fortemente na produção portuguesa, sem esquecer grandes nomes de Itália, Borgonha e Bordéus.

Com uma equipa de oito sommeliers, algo ainda raro em Portugal, o serviço do Rocco pretende acompanhar o cliente ao longo de toda a experiência.

"Fazemos o acompanhamento total da experiência, garantindo que ela seja memorável".

Porque no fundo, o vinho é isso mesmo: memória, emoção e experiência. •



ENOTURISMO · TRADIÇÃO · EXPERIÊNCIA

VILA GALÉ VINEYARDS

PORTUGAL · BRASIL · CUBA · ESPANHA
DESDE 1986, SEMPRE PERTO DE SI

RESERVE JÁ



VILA GALÉ DOURO VINEYARDS



VILA GALÉ COLLECTION PONTE DE LIMA VINEYARDS



Luso e Castello

Defendem o valor do terroir na experiência gastronómica

A água mineral natural está a conquistar um novo lugar à mesa, não apenas como elemento de hidratação, mas como parte ativa da experiência gastronómica. Com origem, identidade e expressão próprias, Luso e Castello defendem que a escolha da água pode - e deve - ser tão criteriosa quanto a do vinho, influenciando sabores, texturas e a forma como cada refeição é vivida.

TEXTO: MARIA HELENA DUARTE FOTOGRAFIA: ERNESTO FONSECA



Durante muito tempo, a água foi encarada como presença silenciosa à mesa, quase automática, sem grande reflexão para além da preferência entre lisa ou com gás. Mas essa visão está a mudar. Hoje, a água mineral natural começa a afirmar-se como um elemento capaz de interferir diretamente na perceção dos sabores e de contribuir para uma experiência de harmonização mais completa.

A ideia é simples, mas reveladora: tal como acontece com o vinho, também a água tem terroir. Ou seja, a sua composição, o seu perfil gustativo e a forma como se expressa em boca resultam de um conjunto de fatores ligados ao lugar de origem. O percurso subterrâneo, o tipo de rocha por onde circula, a profundidade a que se encontra, a temperatura a que brota e o ambiente natural envolvente ajudam a moldar a identidade de cada água. "Traduz-se no conjunto de fatores geológicos, climáticos e ambientais de um local que influenciam a composição mineral e o sabor de uma água. O tipo de rocha por onde passa, a profundidade a que circula, o tempo do percurso subterrâneo, a temperatura a que brota, a fauna e a flora são aspetos que moldam o perfil das águas minerais naturais", explica Manuel Moreira, sommelier e educador de vinhos.

Na prática, esta identidade sente-se à mesa. A quantidade de minerais presentes, como cálcio, magnésio ou sódio, influencia o sabor, mas também a presença ou ausência de gás e a temperatura de serviço alteram a forma como a água interage com a refeição. Uma água servida à temperatura ambiente pode prolongar a sensação de persistência na boca, enquanto uma água mais fria tende a cortar com maior facilidade sabores intensos.

É neste contexto que as águas minerais naturais do portefólio da Central de Cervejas e Bebidas, Água de Luso e Castello, têm vindo a reforçar o seu posicionamento à mesa, assumindo um protagonismo mais próximo daquele que tradicionalmente pertence ao vinho. "As nossas duas águas minerais naturais são únicas e ambas se caracterizam por uma qualidade superior que é sentida durante a refeição, contribuindo para elevar a experiência gastronómica como um todo", refere Rita Torres, responsável de marketing de Água de Luso.

Pela sua leveza, perfil equilibrado e baixa mineralização, a Água de Luso tende a adaptar-se melhor a pratos frios ou tépidos, vegetais grelhados, marisco e preparações mais delicadas. Pode também desempenhar um papel importante como elemento de transição entre pratos ou entre diferentes vinhos, limpando o palato sem o sobrepor.

Já Castello, naturalmente gaseificada e com uma bolha mais vincada, apresenta maior estrutura à mesa. Por isso, acompanha melhor pratos mais intensos e suculentos, como carnes grelhadas, estufados, preparações com maior teor de gordura ou sabores marcadamente marinhos. A sua composição, rica em bicarbonatos e magnésio, ajuda a explicar esse perfil mais afirmativo.

Estas diferenças refletem-se igualmente na relação com o vinho. Enquanto Luso pode acompanhar de forma mais harmoniosa vinhos brancos frescos, rosés leves, espumantes ou tintos jovens, Castello revela maior afinidade com rosés mais estruturados, tintos maduros ou encorpados e até vinhos fortificados.

Martim Manoel, responsável de marketing de Castello, reforça essa leitura mais ampla da água à mesa: "A função das nossas águas minerais vai muito além da hidratação. São águas que transformam a refeição num momento mais prazeroso e cujo sabor é influenciado pela respetiva origem, que contam uma história, por isso devem ser apreciadas e saboreadas com calma".

No fundo, a proposta passa por olhar a água com outro nível de atenção. Não apenas como acompanhamento, mas como parte integrante da construção do sabor. Manuel Moreira resume bem essa perspetiva: "Quando a seleção de água e vinho é feita com critério e em função da refeição, juntos transformam cada momento numa experiência sensorial completa, realçando os sabores e tornando a experiência gastronómica verdadeiramente memorável".

Com origem na Serra do Bussaco, a Água de Luso distingue-se pela pureza, pelo pH equilibrado, pela baixa mineralização e pelo reduzido teor de sódio, atributos que tem vindo a afirmar ao longo de mais de 170 anos de história. Castello, captada em profundidade no Baixo Alentejo, na zona de Moura, destaca-se pela gaseificação natural e por um perfil gustativo mais marcado, que lhe confere uma presença muito própria.

À mesa, a água mineral natural deixa assim de ser um detalhe secundário para assumir um papel mais consciente e valorizado. E talvez seja precisamente aí que começa uma nova forma de pensar a harmonização: não apenas entre comida e vinho, mas entre todos os elementos que compõem verdadeiramente a experiência de comer e beber bem. •



Super Bock Abadia

Regressa com nova imagem

A Super Bock Abadia entra numa nova fase, com identidade visual renovada e uma campanha que convida a celebrar os momentos simples, à mesa, entre amigos e petiscos. Com maltes "premium", cor ruiva e brilhante, espuma cremosa e sabor rico e intenso, esta cerveja especial do Super Bock Group reforça a aposta da marca na diversidade cervejeira e numa experiência de consumo mais diferenciadora.

TEXTO: MARIA HELENA DUARTE FOTOGRAFIA: SUPER BOCK GROUP



Há dias que pedem algo diferente. Um final de tarde sem pressa, uma mesa com petiscos, uma conversa entre amigos ou apenas aquele pequeno momento que merece ser saboreado com mais atenção. É precisamente a partir desta ideia que a Super Bock Abadia se apresenta ao mercado com nova imagem e uma campanha que tem como mote "Em dias sim, por que não?".

A marca de cervejas especiais do Super Bock Group assume agora um posicionamento mais próximo do consumidor que procura variedade, carácter e uma experiência sensorial mais rica, sem deixar de estar associada à descontração e à simplicidade dos bons momentos partilhados. Caracterizada pelos seus maltes "premium", pela cor ruiva e brilhante e por um perfil de sabor intenso, a Super Bock Abadia quer democratizar o acesso a uma cerveja especial, tornando-a uma escolha natural para acompanhar petiscos e ocasiões informais.

A nova campanha estará presente em televisão, plataformas digitais, redes sociais e publicidade "out-of-home". A criatividade é da responsabilidade d'O Escritório, o planeamento de meios da Initiative, a gestão das redes sociais da Live Content e a comunicação da LPM.

Esta renovação chega também à imagem da marca, com uma identidade visual criada pela Pentagram, pensada para reforçar o prestígio da Super Bock Abadia e valorizar o seu carácter distintivo. A marca destaca ainda o ritual de serviço, em que a espuma cremosa é aparada com uma espátula, ajudando a libertar os aromas dos maltes e a preparar o palato para uma degustação mais envolvente.

Para Bruno Albuquerque, diretor de Marketing Cervejas e Patrocínios do Super Bock Group, esta nova etapa pretende aproximar mais consumidores do universo das cervejas especiais e mostrar que nem sempre é preciso esperar por uma grande ocasião para brindar: às vezes, basta um dia sim. •



TUDO O QUE PRECISA

PARA O SEU EVENTO ESTÁ
AQUI

CONTATE-NOS
info@aaqui.com
(+351) 21 910 80 03 / (+351) 96 132 79 51

SAIBA MAIS
aaqui





Dois Belos

Cuidado artesanal e reconhecimento internacional

Em apenas quatro anos, um antigo palheiro em Vale do Peso, no concelho do Crato, transformou-se numa destilaria de referência, distinguida em concursos nacionais e internacionais. Fundada por Nuno Belo, a Dois Belos é hoje um exemplo de como tradição, identidade e visão contemporânea podem dar origem a produtos de excelência.

TEXTO: MARIA HELENA DUARTE FOTOGRAFIA: D.R.



A história da Destilaria Dois Belos começa de forma simples e profundamente ligada às raízes familiares. Em 2021, motivado pela preservação de memórias, receitas antigas e saberes transmitidos entre gerações, Nuno Belo decidiu transformar um antigo palheiro no quintal dos pais num pequeno espaço de produção artesanal.

“E foi assim que um antigo palheiro, que já serviu de abrigo a vacas e burros, se transformou numa destilaria”, recorda o fundador. O que nasceu como um projeto de pequena escala rapidamente ganhou dimensão, conquistando apreciadores e especialistas pela qualidade e autenticidade dos seus destilados.

Desde o início, a Dois Belos assumiu como missão valorizar o Alto Alentejo e as suas matérias-primas. Os licores são produzidos com fruta fresca e métodos tradicionais; os gins são destilados em alambique de cobre, com botânicos cultivados na própria propriedade; e as aguardentes resultam de processos artesanais que respeitam o tempo e o território.

“Cada garrafa é feita com paciência e atenção. Não queremos volume, queremos identidade”, sublinha Nuno Belo.

A gama da marca é hoje vasta e diversificada. Nos gins, destacam-se o Gin do Vale, fresco e aromático, o Gin Kratus, elegante e complexo, o Gin Dois Belos, de perfil frutado, e o Puro Gin, seco e versátil. Nos licores, o icónico Licor de Ginja convive com a Ginja Douro, a Ginja com Picante e o Licor de Physalis. Já nas aguardentes, sobressaem a de Medronho e a

da Bica, a par do Spicy Rum, que introduz uma vertente mais ousada e contemporânea.

O ano de 2025 marcou um momento decisivo na afirmação internacional da destilaria. O Licor de Ginja Dois Belos conquistou Medalha de Ouro no International Wine & Spirit Competition, com 95 pontos, uma das classificações mais elevadas atribuídas na prova. Já o Gin do Vale arrecadou Medalha de Prata no mesmo concurso e Medalha de Ouro no Concurso Internacional de Lyon.

Em Portugal, o reconhecimento também se fez sentir. O Licor de Ginja Picante recebeu o 1.º Prémio como “Melhor Licor Tradicional” na XXIII Feira de Doçaria Conventual e Tradicional de Portalegre, enquanto a Ginja Douro foi distinguida com Medalha de Ouro no Concurso Nacional de Licores (Qualifica/CNEMA).

Mais do que bebidas, cada garrafa da Dois Belos conta uma história de território, memória e dedicação. “Destilamos aromas com o vagar alentejano, respeitando o tempo e cada detalhe. É incrível pensar que tudo começou com a maior simplicidade e hoje é reconhecido além-fronteiras”, conclui Nuno Belo.

A trajetória da Destilaria Dois Belos comprova que a autenticidade, o respeito pelas origens e o cuidado artesanal continuam a ser pilares fundamentais para transformar projetos familiares em marcas de excelência no panorama internacional dos destilados. •



**SUSANA OLIVEIRA
SASSETTI**
Especialista em Azeites

Como escolher um azeite e o bem que faz à saúde?

Entre Virgem e Virgem Extra e o mito da acidez



Há poucas coisas tão portuguesas como ter uma garrafa de azeite em cima da mesa. Mas, curiosamente, muitos consumidores ainda não sabem, exatamente, como comprar, não sendo necessário tirar um curso de provador de azeite para escolher bem!

No mundo do azeite, há muitos mitos e confusões, bastando perceber algumas ideias simples. Vamos começar, talvez, pelo termo mais famoso do rótulo: “virgem extra”! Confesso que sempre achei graça ao nome, porque, no azeite falamos de “virgem” e de “virgem extra”. Quase parece uma questão de personalidade, um é apenas virgem e outro é... muito mais virgem!

Mas afinal, o que significam aqueles termos?

A resposta é muito menos romântica do que parece. O azeite

virgem extra é extraído, simplesmente, por processos mecânicos, que não tem defeitos sensoriais, e com uma acidez inferior a 0,8% (ou seja, menos de 0,8 g de ácidos gordos livres por cada 100 gramas de azeite). Já o azeite virgem pode apresentar pequenos defeitos e ter uma acidez até 2%.

E aqui chegamos ao maior mito de todos: a acidez! Durante anos, habituámo-nos a ouvir frases tais como: “este azeite é ótimo porque tem 0,2 de acidez”. O que até parece científico e sofisticado. Mas há um pequeno detalhe: nos azeites embalados e rotulados, no mercado, ninguém consegue sentir a acidez na boca! A acidez não tem nada a ver com aquele sabor mais intenso, amargo ou picante (no final da garganta, quando engolimos). Esses atributos

são positivos e resultam, sobretudo, da presença de compostos antioxidantes naturais (ótimos para a nossa saúde!).

A acidez é, na verdade, um parâmetro químico que indica o estado da azeitona e o cuidado no processamento, ótimo para os técnicos, não para nós, consumidores! Ou seja: um azeite com 0,5% de acidez pode ser melhor em sabor e intensidade do que um com 0,2%. Ambos podem ser excelentes. Até porque o limite dos azeites que estão à venda no mercado e que foram analisados têm todos menos do que 2%, que, em relação ao que nos pode prejudicar na saúde, é nada. Para o consumidor, mais importante do que decorar números é perceber se o azeite tem frescura, equilíbrio e aromas agradáveis.

Depois há outra questão interessante: porque é que alguns azeites sabem mais a "verde", são mais amargos e mais picantes? Na maioria dos casos, isso acontece porque foram produzidos a partir de azeitonas colhidas mais cedo, ainda verdes. Esses azeites acabam por ter maiores teores de compostos fenólicos, os tais antioxidantes naturais associados a benefícios para a saúde e maior estabilidade do azeite (menor tendência a oxidar, a ganhar o defeito ranço).

Claro que nem toda a gente gosta de azeites intensos, e ainda bem! Tal como no vinho, também no azeite existem estilos diferentes. Há quem adore um azeite robusto, herbáceo, com amargos e picantes marcados e há quem prefira algo mais suave e delicado. Nenhuma opção está errada, o importante é perceber que a intensidade não significa defeito.

Outro ponto que costuma gerar confusão são as variedades: Galega, Cobrançosa, Cordovil, Arbequina, Picual... parecem nomes complicados, mas são, simplesmente, diferentes variedades de azeitona, tal como existem diferentes castas no vinho. E tal como acontece no vinho, cada variedade tem personalidade própria.

A Arbequina tende a dar azeites mais suaves e doces. A Cobrançosa costuma originar azeites mais verdes, com aroma a erva e persistência no tempo. A Galega é, frequentemente, mais delicada e madura, enche a boca. Há azeites que entram na boca com força, mas a Galega entra devagar. Com uma textura suave e envolvente, daquelas que fazem perceber porque certas variedades conseguem ser mais delicadas sem perder personalidade. Sendo que se as azeitonas forem colhidas verdes, também sentimos uma certa intensidade verde. Mas existe sempre, nesta variedade, uma sensação de untuosidade.

Depois existe ainda a arte do lote, onde diferentes variedades se juntam para criar equilíbrio.

No fim de tudo, a verdade é esta: o consumidor escolhe muitas vezes primeiro pelo preço, e isso é perfeitamente natural. Alguns estudos sobre consumo (ex. International Olive Council. 2022. "Behaviour study: the aims of IOC's research") mostram, precisamente, que o preço continua a ser um dos principais fatores de decisão na compra de azeite, seguido da origem, marca e percepção de qualidade. Mas também mostram que os consumidores estão cada vez mais atentos à saúde, autenticidade e frescura do produto. Talvez por isso, o melhor conselho seja simples: mais do que procurar o azeite mais barato ou com a menor acidez, vale a pena procurar um azeite de que realmente goste. Abra a garrafa, cheire e prove. E perceba que o azeite, tal como o vinho, também conta histórias de variedades, de colheitas e de pessoas dentro de uma garrafa.

Fiquem com os (bons) azeites! •

MITOS E REALIDADES SOBRE O AZEITE

- ✓ A acidez é apenas um dos parâmetros de qualidade, é importante para os técnicos, não para o consumidor.
- ✗ É errado afirmar que quanto menor a acidez, melhor o azeite. Um azeite com 0,2% não é necessariamente melhor do que um com 0,5%.
- ✓ Quando sentimos o azeite na boca, são os atributos amargo e picante do azeite, sinal de frescura.
- ✗ A acidez não se percebe na boca.
- ✓ O azeite virgem extra faz parte de uma alimentação saudável
- ✗ Não significa que podemos comer sem limites, uma vez que é uma gordura
- ✓ O azeite vem de diferentes tipos de variedades de azeitona, cada uma originando diferentes tipos de aromas e sabores
- ✗ Não é verdade afirmar que todos os azeites sabem ao mesmo.
- ✓ O preço reflete a origem, o método de produção, a colheita ou marca, mas o mais importante é o gosto de quem o prova.
- ✗ O azeite mais caro nem sempre o melhor





VIRGÍLIO NOGUEIRO GOMES

www.virgiliogomes.com

Salame de Chocolate

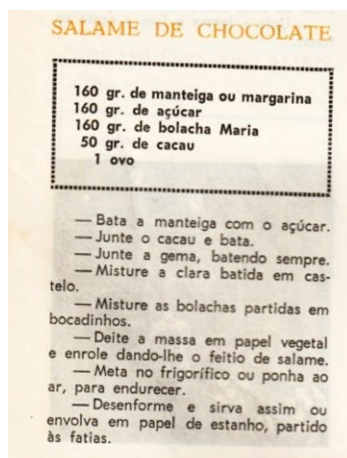
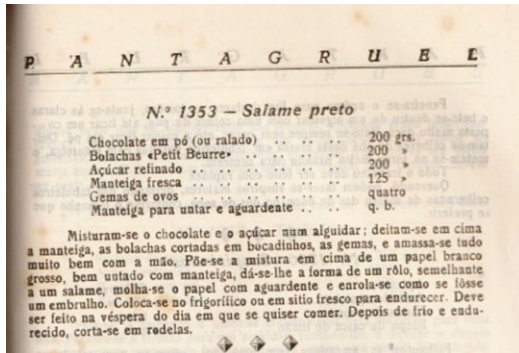
Lembro-me sempre desta iguaria doce quando recorro a festas de aniversário enquanto éramos crianças e, mesmo, quando já mais crescídes.



DR

Fiquei triste quando, já adulto e nesta mania de querer saber as origens da comida, soube que não era uma especialidade portuguesa, mas italiana de Nápoles.

No receituário português a citação mais antiga que encontrei foi em O Livro de Pantagruel, de Berta Rosa Limpo, O Século, 1945, e encontrei outra receita em O Livro de Ouro da Doçaria, de Noémia Ferreira Ramos, Portucalense Editora, s/d, possivelmente dos anos 70.



Lendo com atenção estas duas receitas, reparamos logo na forma como são denominadas as receitas: a primeira como "Salame preto" e a segunda como "Salame de chocolate". Depois na receita também temos variantes delicadas nos ingredientes: na primeira usa manteiga e bolachas "petit-beurre", na segunda pode substituir a manteiga pela margarina e a bolacha é a "maria". Ora, o produto final poderá revelar-se diferente.

Haverá dezenas de receitas apenas com pequenas alterações. No meu Novo Dicionário da Cozinha Portuguesa, Marcador, 2025 apresenta a seguinte definição para "Salame de chocolate": Faz-se uma massa consistente de chocolate com manteiga, açúcar e ovo, na qual se incorporam pedaços de bolacha maria. Tende-se em rolo, embrulha-se em papel de alumínio e serve-se cortado às rodela.

Tentei encontrar salames de chocolate, que se vendem em algumas pastelarias e restaurantes, e todos usam bolacha maria. Num restaurante havia para acompanhar o café, salames de chocolate em miniatura. Eu ainda me lembro da delicadeza da bolacha "petit beurre" que ainda se encontram em algumas casas especializadas.



Há poucos meses recebi diretamente de Itália um livro encantador com o título Pastiera, Sfugliatella, Babbà e tutto ò ddoce è 'sta città, de Lejla Mancusi Sorrentino, Edizioni Intra Moenia, Nápoles, 2025. O objetivo do livro é constar um pouco a história da doçaria napolitana, e encontro a receita do "Salame de cioccolato" que traduzi e simplifiquei, podendo ler-se:

Cacau amargo 100g;
Açúcar 100g;
Grãos de noz tostados 100g;
Bolacha simples (macias ou "petit-beurre") 400g;
Manteiga 100g;
Ovos 3;
Copinho de brandy;
Chávena de café forte

Montar a manteiga com o açúcar e as gemas de ovo, o café, o brandy, o cacau, os grãos de noz, a bolacha partida grosseiramente e por fim as claras em castelo firmes. Amassar tudo bem até obter uma uniforme, e moldar em forma de um salame e envolver em folha papel de alumínio. Deixar várias horas no frigorífico. Quando for servir, retirar a folha de alumínio e colocar uma cobertura de chocolate. Cortar em fatias finas.

Surge no Pequeno Dicionário da Gula, de Márcia Algranti, Editora Record, Rio de Janeiro, 2004, a seguinte definição para Salame de Chocolate: "guloseima que faz alusão ao verdadeiro salame, de forma cilíndrica, elaborado com chocolate, biscoitos do tipo maisena ou maria e servido cortado às rodela.

Também, no Dicionário de Gastronomia, de Myrna Corrêa, Matrix Editora, São Paulo, 2016, o seguinte para Salame de Chocolate: "(port.). Doce feito com chocolate, manteiga, açúcar e bolachas de maisena, cilíndrico e com aparência de um salame."

O salame na fotografia foi confeccionado pela minha amiga Carmo Brito e que o serve no seu restaurante Refúgio dos Sabores.

Bom Apetite! •

Siga o link www.virgiliogomes.com/index.php/cronicas/1197-salame-de-chocolate para ver toda a informação com detalhe, incluindo fotografias.

Vila Galé Ampalius

Renovação e reforço de oferta em Vilamoura no Algarve

No ano em que assinala quatro décadas de atividade, o grupo Vila Galé prossegue a sua estratégia de qualificação da oferta com a renovação de uma das suas unidades mais emblemáticas no Algarve. Situado junto à marina e em primeira linha sobre a praia de Vilamoura, o Vila Galé Ampalius apresenta-se agora com espaços profundamente requalificados, reforçando a sua posição num dos destinos turísticos mais consolidados do país.

TEXTO: MANUEL BAIÔA FOTOGRAFIA: VILA GALÉ



Inaugurado em 1998, este hotel tem acompanhado a evolução do turismo algarvio ao longo de quase três décadas, afirmando-se como uma referência na hotelaria de praia. A intervenção mais recente incidiu sobretudo nas áreas de restauração e alojamento, com a renovação integral do bar e do restaurante, bem como de 120 quartos e 30 suites duplex. Trata-se de uma atualização significativa, orientada para o conforto, funcionalidade e contemporaneidade dos espaços, sem rutura com a identidade da unidade.

A linguagem estética mantém a fotografia como eixo temático, explorando a relação entre imagem, luz e paisagem, numa evocação subtil do território algarvio. Esta coerência conceptual contribui para uma experiência mais integrada, onde o design não surge como mero ornamento, mas como elemento estruturante da atmosfera do hotel.

Na sessão de apresentação, Jorge Rebelo de Almeida, presidente do conselho de administração do grupo, enquadrou este investimento numa trajetória de crescimento sustentado. A estratégia passa por diversificar geografias e conceitos, conciliando destinos turísticos consolidados com projetos no interior do país, num equilíbrio entre escala, identidade local e sustentabilidade operacional. Trata-se de uma visão que procura ultrapassar o modelo massificado, apostando numa segmentação mais fina da procura.

O momento vívido da noite, conduzido pela enóloga Marta Maia, funcionou como extensão dessa lógica de diversificação. Foram apresentados três polos vitivinícolas do grupo, que ilustram uma leitura territorial coerente.

Do Minho, o Paço do Curutelo, em Ponte de Lima, onde a tradição dos Vinhos Verdes é reinterpretada com precisão técnica, valorizando castas como Loureiro, Arinto e Trajadura. A propriedade articula-se com o projeto hoteleiro Vila Galé Collection Ponte de Lima Vineyards, instalado num edifício com cerca de nove séculos de história.

No Douro, o Val Moreira, em Armamar, onde a viticultura de encosta, marcada por socos, sustenta uma produção centrada em vinhos DOC Douro e Porto, em estreita ligação com o hotel Vila Galé Douro Vineyards.

Por fim, no Alentejo, a herdade de Santa Vitória, nas imediações de Beja, constitui o núcleo fundador da vertente agrícola do grupo. Aqui produzem-se vinhos e azeites, com enfoque em perfis estruturados e consistentes, a partir de castas nacionais e internacionais. A adega, integrada no Vila Galé Alentejo Vineyards, reforça a dimensão enoturística do projeto.

O jantar que se seguiu robusteceu a ligação à identidade algarvia, com um enfoque claro nos produtos regionais, trabalhados com rigor técnico e sensibilidade contemporânea. A animação, distribuída entre os espaços interiores e exteriores, contribuiu para um ambiente equilibrado, mas simultaneamente festivo.

Esta reabertura evidencia a capacidade do Vila Galé em articular escala com identidade, integrando vinho, território e património numa proposta coerente. O Vila Galé Ampalios afirma-se assim como um exemplo consistente de um turismo mais qualificado, atento à experiência e à autenticidade do lugar. •



Chanfana

Celebração em Miranda do Corvo, lugar que a viu nascer

Miranda do Corvo voltou a afirmar-se como “Berço da Chanfana” com uma semana gastronómica dedicada a uma das receitas mais emblemáticas da região. Entre 24 de abril e 3 de maio, 15 restaurantes serviram um menu comum pensado para dar a provar a versão original deste prato identitário.

TEXTO: MARIA HELENA DUARTE FOTOGRAFIAS: D.R.



A Semana Gastronómica “Berço da Chanfana” decorreu em Miranda do Corvo com o propósito de colocar a chanfana no centro da atenção nacional, convidando o país a descobrir a receita original no concelho que a assume como parte essencial da sua identidade.

Durante dez dias, os restaurantes aderentes apresentaram um menu comum, no valor de 22 euros por pessoa, composto por negalho ou sopa de casamento como entrada, chanfana como prato principal e nabada ou arroz doce como sobremesa, acompanhado por vinho do território e café. A proposta procurou garantir uma experiência autêntica e coerente, valorizando os sabores que fazem parte da tradição local.

A iniciativa arrancou oficialmente com uma gala no Mosteiro de Semide, organizada em parceria com a Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra. O jantar de apresentação foi assinado pelo chef Flávio Silva, num momento em que tradição, memória e contemporaneidade se encontraram à mesa.

Na sessão, foi destacada a importância da gastronomia como motor de valorização turística e afirmação territorial. Pedro Machado sublinhou a singularidade da chanfana, apontando o prato como exemplo de diferenciação e posicionamento, onde “o casamento do património e do talento” poderia contribuir para dar maior notoriedade ao município e atrair novos públicos.

Também José Miguel Ramos Ferreira reforçou o orgulho da comunidade nesta herança gastronómica. “A chanfana nasceu aqui e é algo que nos deve orgulhar. Queremos continuar a fazer este enorme trabalho de valorização do nosso território”, afirmou, lembrando ainda a importância de trabalhar em conjunto sem perder a identidade própria: “Podemos trabalhar em conjunto sem deixar de afirmar aquilo que é nosso. Estamos no berço da chanfana”.

O encerramento da semana ficou marcado pela realização da “Grande Mesa da Chanfana”, na Praça José Falcão, em frente aos Paços do Concelho. O encontro convidou cada participante a levar a sua própria chanfana, reunir família e amigos e integrar uma grande mesa comunitária, num arraial aberto à população, com animação de Ruizinho de Penacova.

Mais do que uma semana gastronómica, o evento afirmou Miranda do Corvo como território de sabores, história e pertença, celebrando uma receita que atravessa gerações e continua a unir a comunidade em torno da mesa. •



QUINTA DA VACARIA LANÇA PRIMEIROS TINTOS DE 2022

A Quinta da Vacaria colocou no mercado os primeiros tintos da colheita de 2022, apresentados num jantar exclusivo no Kabuki Lisboa, com menu do chef Sebastião Coutinho. O lançamento destacou o Reserva tinto 2022, com 18 mil garrafas e grandes formatos até 27 litros, e o Touriga Nacional 2022, limitado a 2500 garrafas e formatos até 5 litros. Num ano quente no Douro, os vinhos revelam maior concentração de fruta, mantendo elegância, frescura e equilíbrio. As duas referências reforçam o posicionamento "premium" da Quinta da Vacaria, propriedade com mais de quatro séculos de história vinica. Os vinhos estão disponíveis por 60€ e 90€, respetivamente. •



BOEIRA COMPRA ROMARIZ VINHOS

A Quinta da Boeira adquiriu a Romariz Vinhos, histórica marca de Vinho do Porto com origem em 1850, reforçando o seu portefólio e a aposta nos mercados internacionais. A operação volta a unir duas marcas centenárias com uma origem comum, separadas há quase seis décadas, recuperando uma ligação patrimonial e vinica de grande valor. Com presença em países como Dinamarca, Espanha, Áustria, França, Bélgica, Holanda, Brasil, Estados Unidos e Austrália, a Romariz prepara agora a entrada na China e na Nova Zelândia pela mão da Boeira. A aquisição permite à Quinta da Boeira consolidar a sua atuação em segmentos de maior valor, sobretudo nas categorias "premium" e especiais de Vinho do Porto. •

PÉ DE VINHA LANÇA IRREGULAR BRANCO 2025

O projeto familiar Pé de Vinha apresentou, nas Aldeias de Montoito, em Évora, o seu primeiro vinho: Irregular branco 2025. O lançamento decorreu na própria vinha da família, num encontro intimista que celebrou a origem, a autenticidade e a ligação à terra. Liderado por Joana Pedrosa, farmacêutica hospitalar com mestrado em Viticultura e Enologia pela Universidade de Évora, o projeto nasce de cerca de 50 hectares de vinha familiar e de uma vontade clara: criar vinhos de pequena escala, fiéis ao Alentejo. O Irregular branco 2025 é um "field blend" de vinha antiga de sequeiro, com Roupeiro, Rabo de Ovelha, Manteúdo e Perrum. Tem produção limitada, PVP de 17,50€ e está disponível em pedevinha.com. •





LUÍS CAIXINHAS

Engenheiro de Patentes
Agente oficial da Propriedade Industrial
Inventa

Acordo UE-MERCOSUL

Abre novas oportunidades
para as marcas de vinho
portuguesas

No passado dia 1 de maio, começou a ser aplicado o acordo comercial provisório efetuado entre a União Europeia e o Mercado Comum do Sul, cuja abreviatura é MERCOSUL.

Esta última entidade, composta pela Argentina, pelo Brasil, Paraguai e Uruguai, é um bloco económico e comercial sul-americano criado em 1991, com os objetivos de promover a integração económica regional, de facilitar o comércio entre os países membros e de reduzir barreiras alfandegárias.

A União Europeia é o segundo maior parceiro do Mercosul no comércio de mercadorias, sendo responsável por quase 17% do comércio total daquela Organização em 2024. Quanto ao Mercosul, trata-se do décimo maior parceiro da União Europeia no que toca ao comércio de mercadorias.

O Acordo UE-MERCOSUL, doravante designado por Acordo, poderá representar uma oportunidade histórica para o setor vitivinícola português.

Segundo a Comissão Europeia, os vinhos e bebidas espirituosas europeias exportados para o Mercosul tinham tarifas que podiam atingir até 35%, situação que, naquele segmento, reduzia substancialmente a competitividade das marcas europeias.

O Acordo prevê a eliminação e redução progressiva dos direitos aduaneiros de algumas das principais exportações da UE, como os automóveis, os produtos farmacêuticos, o vinho, as bebidas espirituosas e o azeite.

Outro aspecto importante do Acordo, diz respeito à proteção das indicações geográficas registadas na UE. O mesmo Acordo protegerá 36 indicações geográficas (IG) portuguesas, como é caso, entre outras, de Lisboa e do Tejo, que beneficiam de proteção jurídica nos atuais países membros do Mercosul a partir de 1 de maio, evitando a imitação destes produtos neste mercado de consumo em crescimento.

Para Portugal, esta matéria assume especial relevância. A valorização internacional dos vinhos portugueses depende fortemente da autenticidade e reputação das suas regiões vitivinícolas, sendo as indicações geográficas imprescindíveis para a diferenciação e valorização comercial.



SHUTTERSTOCK

Para além das indicações geográficas, torna-se imprescindível o registo das respetivas marcas de vinhos em cada um dos atuais países membros do Mercosul, concretamente na Argentina, no Brasil, no Paraguai e no Uruguai. Porém, antes do registo é aconselhável a realização de uma pesquisa nas respetivas bases de dados desses Países, para identificar marcas iguais ou semelhantes, para evitar conflitos futuros e garantir que o pedido de registo de marca não seja contestado, com base em marcas registadas.

Os pedidos de registo de marca na Argentina, no Brasil, no Paraguai e no Uruguai, podem ser requeridos através de duas vias: pela via internacional e pela via nacional.

VIA INTERNACIONAL

Pedido internacional de registo de marca requerido, junto

da OMPI (Organização Mundial da Propriedade Industrial, também designada por WIPO);

VIA NACIONAL

Pedidos nacionais requeridos, junto de cada um dos respetivos institutos de propriedade industrial de cada um dos países.

Num setor cada vez mais competitivo e globalizado, o Acordo poderá abrir novas oportunidades de crescimento para as marcas portuguesas de vinho e bebidas espirituosas, permitindo aumentar exportações, reforçar marcas e consolidar a presença de Portugal em mercados com elevado potencial de consumo, onde atualmente os vinhos portugueses são muito apreciados, como é o caso do Brasil. •

➤ Indicações geográficas registadas de vinhos portugueses indicadas no Acordo UE-Mercosul

Estado-Membro da União Europeia	Denominação / Nome	Classe do produto
Portugal	Açores	Vinhos
Portugal	Alentejano	Vinhos
Portugal	Alentejo	Vinhos
Portugal	Algarve	Vinhos
Portugal	Bairrada	Vinhos
Portugal	Beira Interior	Vinhos
Portugal	Carcavelos	Vinhos
Portugal	Dão	Vinhos
Portugal	Douro	Vinhos
Portugal	Duriense	Vinhos
Portugal	Lisboa	Vinhos
Portugal	Vinho da Madeira / Madère / Vin de Madère / Madera / Madeira Wein / Madeira Wine / Vino di Madera / Madeira Wijn / Madeira	Vinhos
Portugal	Madeirense	Vinhos
Portugal	Oporto / Port / Port Wine / Porto/ Portvin / Portwein / Portwijn / vin du Porto / vinho do Porto ¹	Vinhos
Portugal	Palmela	Vinhos
Portugal	Pico	Vinhos
Portugal	Setúbal	Vinhos
Portugal	Távora-Varosa	Vinhos
Portugal	Tejo	Vinhos
Portugal	Trás-os-Montes	Vinhos
Portugal	Vinho Verde	Vinhos

¹ A proteção da indicação geográfica «Oporto»/ «Port»/ «Port Wine»/ «Porto»/ «Portvin»/ «Portwein»/ «Portwijn»/ «vin du Porto»/ «vinho do Porto» não impede a utilização continuada e similar do termo «Oporto» por qualquer pessoa, incluindo os respetivos herdeiros e sucessores, durante um período máximo de sete anos, a contar da data de entrada em vigor do presente Acordo, desde que, até essa data, essa pessoa tenha utilizado essa indicação geográfica de forma contínua em relação a produtos idênticos ou similares no território da Argentina e que essa utilização do termo «Oporto» tenha sido acompanhada de uma indicação legível e visível da origem geográfica do produto em causa.

FONTE: [COMISSÃO EUROPEIA](#)



ANTÓNIO MENDES NUNES
Grande Jornalista

Vinhos Generosos

A doçura fortificada que conquistou o mundo

De Portugal à Geórgia, passando por Espanha, França e Itália, descubra a diversidade e tradição dos grandes vinhos generosos e licorosos do mundo.



ERNESTO FONSECA

Portugal é líder mundial no mundo dos vinhos generosos, com nada mais, nada menos, do que vinhos de regiões determinadas e de grande prestígio - Porto, Madeira, Moscatel de Setúbal, Moscatel de Faveiros, Carcavelos e Licoroso de Pico -, além de muitos outros produtores que, um pouco em todo o restante país, produzem os seus vinhos, os "Vinhos Licorosos de Qualidade Produzidos em Região Determinada" (VLQPRD), produzidos em todas as regiões, à exceção de Távora-Varosa.

Assim, para além dos históricos, podemos provar licorosos portugueses oriundos das regiões dos Vinhos Verdes, de Trás-os-Montes, da Beira Interior, do Dão, da Bairrada, do Tejo, de Lisboa, do Alentejo e do Algarve.

Em Portugal, os nomes variam de região para região, apelidando-se de Abafado, Jeropiga, Angelica ou simplesmente licoroso. Em comum, para além da doçura, o teor alcoólico que pode variar entre os 17 e os 22%

Vamos, então, dar uma volta ao mundo dos vinhos doces...

ESPAÑA

Fora de Portugal, realçar entre outros, menos conhecidos, de Espanha o Jerez (Sherry), da Andaluzia, famoso pela sua diversidade, desde o seco Fino até ao doce Pedro Ximénez.

ITÁLIA

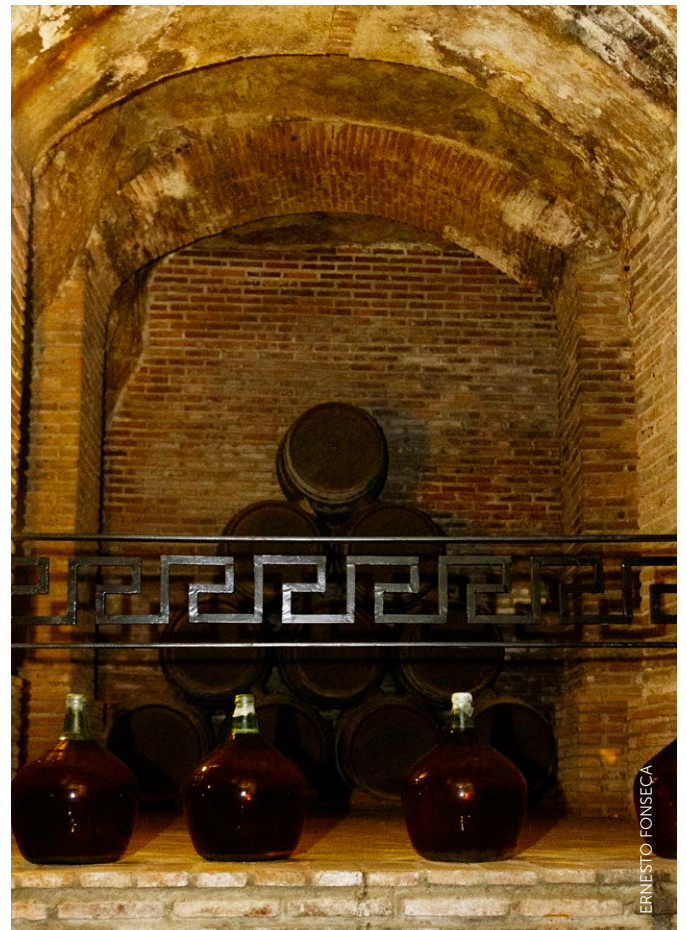
De Itália, o Marsala, produzido na Sicília, utilizado tanto na culinária como vinho de sobremesa.

FRANÇA

Em França, destaque para o Banyuls, produzido com uva Grenache em Côte Vermeille, Pirenéus Orientais, região conhecida pelas suas vinhas em socalcos e ainda o Pineau des Charentes, obtido pela mistura de $\frac{3}{4}$ de mosto fresco de uvas da casta que lhe dá o nome e $\frac{1}{4}$ de Cognac. Feito em Charente e Charente-Maritime, o Pineau des Charentes é um vinho licoroso disponível em branco e rosé, é bebido refrescado, fresco como aperitivo ou sobremesa.



ERNESTO FONSECA



ERNESTO FONSECA



ERNESTO FONSECA

GRÉCIA

Na Grécia, destaque para o Vinsanto, um blend de uvas das castas Assyrtiko e Aidani. As uvas são colhidas ultra maduras e passam de uma a duas semanas no sol para se desidratarem. O mosto tem altíssima concentração de açúcar (entre 300 a 400 gramas por litro) que a fermentação é muito lenta, e pode ir até Dezembro. Esse vinho doce natural estagia por longo tempo em barricas de carvalho onde adquire sua característica oxidada. Na região das Cíclades, no Mar Egeu, destaque para a ilha de Samos e o vinho doce Moscato de Samos.

ÁUSTRIA

Na Áustria, os mais famosos vinhos doces são de colheita tardia, embora também haja vinhos fortificados, como é o caso do Kracher Auslese Cuvée.

Trata-se de um vinho branco doce elaborado a partir das variedades Chardonnay e Welschriesling provenientes de Burgenland, Estado no leste do país, com fronteira com a Hungria. Tem um estágio de 5 meses em barricas de carvalho francês e apresenta um bom equilíbrio entre doçura e acidez.

HUNGRIA

O mais famoso vinho doce húngaro é o Takaj, trata-se de um colheita tardia botritizada, conhecido há muitos séculos, portanto não é um fortificado. Aliás, na Hungria, é a Botritis Cinerea (o fungo que dá toda a importância a este colheita tardia) que comanda esmagadoramente nos vinhos de sobremesa. Já agora, refira-se que o vinho Tokaj tem tanto valor que até é mencionado na letra do Hino Nacional húngaro!

GEÓRGIA

Na Geórgia, considerada por muitos o berço do vinho, encontramos vários vinhos doces e fortificados, maioritariamente em estilo semelhante ao Vinho do Porto, à excepção do Anaga, mais próximo do Madeira. Produzido com castas como Khikhvi, Mtsvane e Rkatsiteli, apresenta tonalidades entre o dourado e o âmbar.

Entre os principais destacam-se o Kardanakhi, envelhecido em carvalho e com notas de mel; o Kolkheti, estilo Porto Vintage; e ainda o Lelo, Marabda, Sighnaghi, Taribana e Veria, todos elaborados sobretudo a partir da casta Rkatsiteli. São vinhos de perfil frutado, com teores alcoólicos entre 18% e 19%, níveis moderados de açúcar e boa acidez.

AMÉRICA DO SUL

Na América do Sul destacam-se vários vinhos doces e fortificados. No Brasil encontramos o Mistela, semelhante à nossa Angelica, além dos colheita tardia Aurora e Terranova, e ainda fortificados tintos da Aurora e da Quinta Santa Maria.

Na Argentina sobressaem os licorosos da Bodega Dom Bosco e os colheita tardia da Norton. No Uruguai destacam-se o Botrytis Noble Deicas e os Licor de Tannat da Família Deicas e Juanicó. Já no Chile, os tradicionais "asoleados", feitos com uvas secas ao sol, foram muito populares no século XIX.





A ORIGEM DOS FORTIFICADOS

Os vinhos generosos, como Porto, Madeira, Moscatel de Setúbal e Carcavelos, nasceram da necessidade de preservar vinhos em viagens marítimas nos séculos XVI-XVII, adicionando-lhes aguardente, evitando que azedassem.

Segundo autores credíveis, é possível que o primeiro vinho a ser aguardentado tenha sido o Madeira e é também provável que o método de estufagem actualmente utilizado por cerca de 90% dos produtores tenha sido inspirado nessas longas viagens de veleiros. Esta técnica simula as longas navegações marítimas tropicais de outrora, com muitos cruzamentos do Equador, oxidando o vinho e conferindo-lhe características únicas. Actualmente, a estufagem consiste no aquecimento artificial do vinho a temperaturas entre 45°C e 50°C durante pelo menos 3 meses.

Nesses séculos passados não eram seguramente vinhos doces, eram vinhos secos com teor de álcool um pouco mais elevado, como é óbvio. Aliás, essa negação da doçura manteve-se até tarde e podemos dar o exemplo de uma figura importantíssima no universo do Vinho do Porto que sempre foi contra os vinhos com açúcar. Nada mais nada menos do que o Barão de Forrester!

No século XVII, em guerra com a França, a Inglaterra teve de procurar outro fornecedor de vinhos, apostando na região do Douro, que contava já com representantes de algumas famílias britânicas a manejar negócios no Porto. O mais antigo conhecido foi Richard Pervis, em 1651, com o registo de 56 pipas exportadas. Nicolau Kopke (origem alemã) chegou em 1638. A Croft e a Warre chegaram pouco depois. Registe-se, no entanto, que desde o século XVI a feitoria inglesa situava-se em Viana do Castelo, de onde eram exportados os vinhos para Inglaterra, nomeadamente por Job Bearsley, que fundou a empresa em 1692, tendo mais tarde a companhia assumido os nomes dos sócios Joseph Taylor, John Alexander Fladgate e Morgan Yeatman em 1838.

Quem teve um papel crucial na história do Vinho do Porto, ao promulgar a demarcação e a sua regulamentação em 1756 foi Sebastião José de Carvalho e Melo, futuro Conde Oeiras (1759) e ainda futuro Marquês de Pombal (1769). Sobretudo, a regulamentação evitou muitas fraudes e levou a grande reconhecimento o Vinho do Porto (que da cidade do Porto pouco tem, já que a sua produção é no Douro e a armazenagem é em Gaia)...

O vinho de Carcavelos viveu o seu auge no século XVIII, ganhando fama internacional após ter sido enviado pelo futuro Marquês de Pombal à corte chinesa, onde foi apreciado pelo Imperador Qianlong. A filoxera e a urbanização reduziram drasticamente a produção, hoje recuperada na região de Oeiras e Cascais.

Um dos mais antigos vinhos fortificados portugueses, a par do Porto e Madeira, distingue-se pelo estágio obrigatório em madeira e garrafa, que lhe confere um perfil elegante e amendoado. Portugal destaca-se ainda por outros grandes generosos, como o Madeira, o Moscatel de Setúbal e o Licoroso do Pico, mantendo uma tradição vínica com raízes fenícias e romanas.

OS “QUATRO MAGNÍFICOS” DE PORTUGAL

Portugal é uma referência mundial nos vinhos generosos, destacando-se quatro regiões históricas: Porto, Madeira, Moscatel de Setúbal e Carcavelos.

O Vinho do Porto, produzido no Douro, foi a primeira região demarcada do mundo, criada pelo Marquês de Pombal em 1756, impulsionada pelo Tratado de Methuen com Inglaterra. O Vinho da Madeira ganhou fama internacional graças ao processo de “estufagem”, descoberto durante as viagens marítimas, em que o calor melhorava as características do vinho.

O Moscatel de Setúbal, com raízes na época romana, tornou-se um dos grandes símbolos da Península de Setúbal, enquanto o Carcavelos, um dos mais antigos vinhos fortificados portugueses, brilhou no século XVIII, sendo apreciado até na corte imperial chinesa.

A história destes vinhos está ligada às navegações dos séculos XVI e XVII, quando a adição de aguardente permitia conservar o vinho nas longas viagens marítimas. Entre os marcos históricos destacam-se a criação da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, em 1756, e a crise da filoxera no século XIX, que devastou grande parte das vinhas europeias.

Apesar das dificuldades, os vinhos generosos continuam a ser um dos maiores símbolos da tradição e prestígio da vitivinicultura portuguesa. •





HÉLIO LOUREIRO
Cozinheiro

Ainda vamos a tempo

“A verdadeira viagem de descoberta não consiste em procurar novas paisagens, mas em ter um novo olhar.”

MARCEL PROUST



Há cozinhas que alimentam. E há cozinhas que contam um povo. A França continua a ser um dos raros territórios onde a mesa ainda é memória, identidade, geografia e resistência cultural. Nos últimos dias, percorrendo a Normandia, senti precisamente isso: a recusa serena em transformar a gastronomia num espetáculo vazio, descartável e sem raiz.

Na Normandia, a cozinha continua a nascer da terra húmida, dos ventos frios do Atlântico, das vacas que desenham a paisagem verde, da manteiga espessa, das maçãs, do peixe acabado de chegar aos pequenos portos e de receitas que atravessaram gerações sem necessidade de se mascararem de modernidade para continuarem atuais. Há ali uma dignidade rara. Uma cozinha que não pede desculpa por ser tradicional.

Enquanto grande parte do mundo ocidental se rende a um nomadismo gastronómico confuso - onde tudo se mistura, tudo se simplifica e tudo se descaracteriza em nome de uma suposta contemporaneidade - a culinária regional francesa continua a defender algo essencial: o respeito pela origem. É esse respeito vê-se nos mercados, nas pequenas brasseries, nas boulangeries de bairro e até na forma como um simples molho é preparado com tempo, técnica e memória.

A Normandia não procura impressionar pelo excesso. Seduz pela coerência. Pelo sabor profundo de um Camembert verdadeiro, pela delicadeza de uma sole meunière, pela honestidade de um prato de moules à la crème, pelo perfume de uma tarte de maçã acabada de sair do forno. Tudo parece recordar que cozinhar não é inventar permanentemente; é antes de tudo compreender o que merece permanecer.

Hoje, demasiadas cozinhas perderam a coragem de ser aquilo que são. Prostituem-se ao facilitismo, à rapidez, à estética imediata das redes sociais e à ditadura de tendências sem território nem memória. Troca-se identidade por espectáculo. Técnica por atalhos. Cultura por moda.

Talvez por isso a França continue a ocupar um lugar singular na história da gastronomia mundial. Porque percebeu, antes de muitos outros, que preservar não é ficar parado no tempo. É proteger uma herança colectiva contra a erosão da superficialidade.

Regresso da Normandia com essa certeza reforçada: o futuro da gastronomia europeia não estará na descaracterização global das cozinhas, mas na coragem de cada região continuar a defender a alma do seu sabor. E poucas o fazem com tanta elegância e verdade como a velha e orgulhosa culinária francesa. •



18 JUL

FESTA
BRANCA

SETÚBAL
SUMMER
WINE
PARTY

• BEBIDAS • PROVAS • FESTA • MÚSICA •
DJ PEDRO
MONCHIQUE
Dress Code
WHITE
• VINHOS • PETISCOS •



BILHETES NOS LOCAIS HABITUAIS

+ INFO T. +351 211 352 336

WWW.REVISTAPAIXAOPELOVINHO.COM

ORGANIZAÇÃO



APOIO



POR TRÁS DE 1000 PRÉMIOS HÁ SEMPRE GRANDES VINHOS.

Por de trás dos vinhos da Adega de Pegões há condições únicas que explicam o seu sucesso.

Privilegiada pela sua localização entre as reservas naturais dos estuários do Tejo e Sado e a serra da Arrábida e bafejada por um clima de influência Mediterrânica é favorecida por um "Terroir" único que permite criar grandes vinhos, reconhecidos mais de 1000 vezes nos últimos 12 anos pelo mundo fora.

O resto é o saber do homem e sua vontade inegotável de vencer.

