

# CORREIO DOS VINHOS... & petiscos

WINE & TITBITS POST



nº 11 | Jul/ Ago/ Set 2016

Número onze • trimensário newsletter • Director: Álvaro Vale

## Corticeira Amorim resolve problema do TCA nas rolhas

A questão das rolhas de cortiça, baseada no chamado cheiro a rolha ou mofo, relacionado com o famigerado Tricloroanisol (TCA) acabou por ser resolvida pela Corticeira Amorim ao fim de anos de pesquisa e investigação laboratorial a cargo de um equipa de 20 engenheiros e técnicos. \_\_\_\_\_ 02



## ERVIDEIRA// um ano em cheio: do sucesso do Invisível à jornada do Vinho de Água



2016 marca a história da vitivinícola alentejana pela inovação e prestígio decorrentes do vinho submerso no Alqueva, por mais 50% na colheita do branco Invisível da casta Aragonez e o Certificado de Excelência do Trip Advisor... \_\_\_\_\_ 03

A maior adega portuguesa fica em Torres Vedras, e aumentou a produção para 50 M de litros/ano, e pertence à Cooperativa de São Mamede da Ventosa

\_\_\_\_\_ 12



## Vinho Sidecar mistura Baga bairradina e uvas de São Mamede (Alentejo)

Todos os anos, a enóloga espanhola Susana Esteban, em Mora, desafia colega de outra região para fazer vinho pelo processo da ânfora ou talha romana, método trazido há dois mil anos pelos Romanos e que ficou no Alentejo. \_\_\_\_\_ 13



## Mercearia Fidelidade

Fomos encontrar mais uma mercearia dos velhos tempos do início do século XX, esta quando da implantação da República, situada ao cimo da Calçada do Combro, em Lisboa. \_\_\_\_\_ 07



## Vinhos do Alentejo 55 milhões de litros no 1º semestre



\_\_\_\_\_ 06

## RAVASQUEIRA lança Alvarinho

Últimas

No fecho da edição:  
**O Vinho e o efeito dominó no Azeite** \_\_\_\_\_ Últimas



# Corticeira Amorim investe 41 M para debelar TCA

A questão das rolhas de cortiça, baseada no chamado cheiro a rolha ou mofo, relacionado com o famigerado Tricloroanisol (TCA) acabou por ser resolvida pela Corticeira Amorim ao fim de anos de pesquisa e investigação laboratorial a cargo de um equipa de 20 engenheiros e técnicos.

Os processos de controle daquela substância tornaram-se obrigatórios na fábrica onde se produzem 40 milhões de rolhas /dia, e que representam 70% das exportações da cortiça portuguesa, e onde o Grupo Amorim tem uma palavra a dizer.

Em 2015, 670 empresas do sector corticeiro exportaram 900 milhões de euros em cortiça, sector que segundo um trabalho do jornalista Manuel Carvalho, no Público, "regressou aos tempos de ouro de 2000/2002".

A grande ameaça para as rolhas de cortiça veio do TCA, e críticos como a prestigiada jornalista britânica Jancis Robinson, editora da secção de vinhos do Financial Times (e que em 2010 esteve na I Conferência Internacional Sobre Vinhos Portugueses, realizada na Alfândega Velha do Porto), ou o americano Robert Parker, referiam a necessidade de substituir as rolhas de cortiça para debelar o alto teor do tal TCA nos vinhos, isto muito antes dos esforços e das investigações laboratoriais, concluídas com êxito para salvaguardar um material nobre e indispensável para a economia portuguesa.

**E tudo começou desde que o cientista suíço H Tanner publicou em 1982, as suas descobertas nos EUA, no Journal of Agricultural Food Chemistry), associando as rolhas de cortiça ao TCA.**

Gradualmente os produtores de



vinho começaram a mudar para rolhas sintéticas, de plástico e de alumínio, sem qualquer índice de TCA...pondo em causa um material nobre e tradicional.

A partir de 2000, a Corticeira Amorim procurou erradicar o problema do Tricloroanisol com a sua tecnologia ND Tech, considerada de vanguarda, gastando até agora 41 milhões de euros.

## Objectivo é produzir 100 milhões de rolhas /ano

No futuro a empresa Amorim espera produzir 100 milhões de rolhas/ ano, passadas no teste do TCA, garantindo que os níveis de Tricloroanisol estão abaixo dos 0,5 nanogramas, ou seja o equivalente a uma gota de água em 800 piscinas de 50 metros.

**E entre 2000 e 2015, as rolhas recuperaram mais 9% do mercado. Só nos EUA, mais de 50 milhões de garrafas passaram para a cortiça. E hoje, as rolhas são aplicadas em 12 mil milhões de garrafas de vinho / ano, isto após em 2009 a produção do sector ter baixado para os dez mil milhões de rolhas/ano. Foi então, que as rolhas ou tampas de alumínio estacionaram nos 4 mil milhões de unidades.**

Quanto às rolhas de plástico "estão em queda", salienta Carlos Jesus, responsável do marketing da Amorim, na reportagem de Manuel Carvalho (31.07.2016).

Agora o sector da cortiça pode respirar de alívio, mas sem deixar de lado o esforço de investigação científica em laboratório, "cruzando a cortiça como produto natural com tecnologia".

A cortiça, de resto, é um produto elástico e flexível, que não apodrece, que tem propriedades térmicas e



isolantes. e que vai ser a "especiaria do século XXI", diz Albertino Oliveira, da Sedacor, empresa que facturou 30 M euros/ano, e que estabelece pontes entre outras indústrias-- têxtil, calçado.

Analise-se alguns indicadores sobre o montado de sobro em Portugal. □





# Espaço Excelência atribuído à Ervideira

A vitivinícola Ervideira, produtora de vinhos alentejanos, situada entre Évora e Reguengos de Monsaraz, foi distinguida pela segunda vez consecutiva como Certificado Excelência do Trip Advisor pelos serviços prestados na Adega Ervideira.

Trata-se de um reconhecimento baseado nas avaliações feitas pelos visitantes e clientes da marca, através do site Trip Advisor, uma distinção só atribuída em casos de apreciações sistematicamente de excepção. Já no Verão de 2015, aquela quinta vinícola havia sido reconhecida com o mesmo certificado de excelência. E tanto pela Adega, como pelas lojas wine shops de Évora e Reguengos de Monsaraz.

Para o director-geral da Ervideira, Duarte Leal da Costa, "o reconhecimento é uma fonte de orgulho", salientando que o objectivo "é receber muito bem".

"É importante que os visitantes das nossas lojas possam provar os nossos vinhos, e também possam ficar esclarecidos e aprenderem mais sobre os vinhos", adiantou.

Para além da Adega em si, a marca tem duas lojas -- em **Évora e Reguengos**. Nos três espaços, os visitantes são convidados a provar os vinhos produzidos. No caso



Vista da marina do Lago Alqueva, onde esteve submerso o Vinho de Água

concreto da Adega, há a possibilidade de marcar visitas para turistas conhecerem todos os passos e etapas da produção de vinhos ali produzidos. Inaugurada em 2002, a Adega Ervideira está mais virada para o Enoturismo do que as restantes Wine Shops, onde o visitante "pode ter uma experiência completa do processo e da história da marca".

Quem chega, tem a oportunidade de provar alguns vinhos únicos, como o **Invisível ou o recentíssimo Vinho de Água, marca atribuída ao vinho submerso durante oito meses à profundidade de 30**

**metros no Lago do Alqueva**, mais precisamente junto à marina da baía da Amieira, local onde se apanham os iates e outros barcos destinados a passeios ao longo do complexo náutico.

Junto à Marina da Amieira, a maior infraestrutura náutica do Alqueva, próximo da aldeia da Amieira, registou-se **um dia inolvidável para jornalistas e todos os apreciadores dos vinhos e da boa gastronomia**

**e, sobretudo para os aficionados do Enoturismo**, essa faceta complementar da vitivinicultura já há décadas implantada em Itália e Espanha (para não falar de França), e que só nos últimos anos tem chamado a atenção dos empresários vitivinícolas portugueses. Trata-se de uma grande mais-valia, que pode descentralizar em Portugal um turismo mais virado para as praias e monumentos nacionais; levar os turistas às quintas vinícolas, **à semelhança de quem vai à Escócia e visita destilarias de whisky ou na Holanda, quando a partir de Amesterdão se fazem excursões e visitas às fábricas de queijo ou as quintas de moinhos em Zaanse Schans**.

De facto, no restaurante panorâmico sobranceiro à marina da Amieira,



Duarte Leal da Costa, director-executivo da Ervideira e o enólogo Nelson Rolo nas primeiras vistas às garrafas submersas



um almoço corou um dia inesquecível de boa disposição e boas reportagens, sobre as já **famosas 30.000 garrafas de vinho** submersas durante longos meses, experiência que veio melhorar em grande escala o vinho, ao maximizar os sabores e torná-lo mais suave. E diga-se que era a segunda vez que se fazia tal experiência, depois de há dez ou quinze anos se ter gorado a experiência pioneira em Vila Nova de Foz Côa.

Desta vez, foi uma grande festa, que envolveu autarquias do Alentejo, gentes que acorreram, jornalistas de quatro ou cinco estações de Televisão e da variada imprensa escrita... grande evento em torno da actividade vitivinícola e do Enoturismo, junto à barragem do Alqueva, que desde os Anos de 1950 estava para ser construída, tornando-se realidade só. Processada a operação da retirada das garrafas, com o apoio de mergulhadores dos bombeiros de **Portel, Moura e Reguengos de Monsaraz**, seguiu-se um almoço no referido restaurante, que corou um dia inolvidável que encheu as medidas, a ponto de mesmo em diferido ser um episódio de conversa corrente pelo Verão fora, até à nova colheita, e nova



Um tractor ultima a retirada dos cabazes de garrafas de vinho, após o trabalho dos mergulhadores

Alqueva (250 km2 de área e margens com uma costa de 1.200 kms) ventania que se fazia sentir fora do iate, abriu o apetite. Agarramos em duas taças, para provar o vinho, antes de submerso, e já retirado da água após meses de estágio. A ideia é compararmos o sabor e aromas. De facto **o primeiro vinho, ou seja, é bastante bom, parece encorpado...** mas o **segundo vinho**, saído das águas do Alqueva é muito melhor... **os sabores foram maximizados**



retirada do Vinho de Água, que vai ter de cumprir os tais seis a oito meses de submersão no Alqueva para garantir o sabor. Para se fazer esta operação o vinho tem de ter estrutura, isto é, taninos, ser de fecato um bom vinho, e para sucesso completo, a pressão é outra variável, explica Duarte Leal da Costa, director-executivo. O Vinho em experiência, o Vinho Tinto 2014 Conde D'Ervideira a 14 graus, composto **das castas de uvas Aragonez, Trincadeira Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon**, mas em diferentes percentagens. **Já na grande sala de comensais, sentados para o almoço**, até porque o passeio de uma hora pelo Lago





Outra panorâmica da Marina da Amieira, após o passeio realizado pelos convidados ao lago do Alqueva

em harmonia sublinhe-se, e o vinho tornou-se bastante mais leve ... Um sucesso este **Vinho de Água**, denominação ao vinho submerso a 30 metros de profundidade, à temperatura de 17 graus durante oito meses e sujeito à tal pressão das águas.

Depois o engenheiro enólogo Nelson Rolo dá-nos alguns tópicos deste vinho que fica na História da vitivinicultura portuguesa --- a **Trincadeira e o Aragonez** funcionam como sal e pimenta (metaforicamente) para compor a base alentejana das castas e depois uma percentagem abaixo dos 5% de **Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon**. Mas antes do engarrafamento, o vinho ainda estagiara seis meses em barricas de carvalho francês.. e uma vez engarrafado, foi submerso no lago.

E eis um pouco dos segredos que fazem um bom vinho, em estilo alquimista.

Uma nota ainda muito pertinente: **bebemos em estilo sobremesa, um cálice da colheita tardia Vinha D'Ervideira, a 11,5 graus**, vinho resultante da vindima já efectuada em Outubro, quando as uvas já são meias passas, da casta **Antão Vaz** ... **sensacional** é a palavra, meio adocicado, discreto e suave... a não



perder e a descobrir pelo leitor!!!

## Lojas facturaram 350.000 euros em 2015

O volume de vendas nas três lojas Wine Shops -- Adega, Évora e Reguengos de Mosaraz foi de 350.000 euros, o que representa 19% da facturação total da Ervideira Sociedade Agrícola. Para 2016 a empresa prevê um crescimento de 15% no volume de negócios.

A Ervideira é uma das empresas vitivinícolas seculares portuguesas, e desde 1880 que produz vinhos, e a Sociedade Agrícola abrange a Herdade do Monte da Ribeira e da Herdadinha, pertencentes à **família Leal da Costa, descendente directa do Conde da Ervideira, agricultor de sucesso dos séculos XIX e XX**. A administração é assegurada por **D. Maria Isabel Leal da Costa, a matriarca da família e pelos seus seis filhos**, sendo Duarte Leal da Costa o director-executivo.

Actualmente possui um total de 160 hectares de vinha, distribuídos pelas regiões da Vidigueira (110 ha) e Reguengos de Monsaraz (50 ha). Entre os vinhos estão as marcas Conde D'Ervideira ( Reserva Tinto e Vinho da Água), Inisível (Branco), Vinha D'Ervideira ( Tinto, Rosé e Espumante Bruto), Terras D'Ervideira e Lusitano (Tinto e Rosé)

## Vinho Invisível esgota no Verão...

...Mas a produtora alentejana Ervideira anunciou que a sua marca Invisível -- vinho branco sui-generis, feito de uvas tintas Aragonez, irá ter no próximo ano um aumento de 50% na sua colheita. Uma notícia dada na época de Verão, quando os vinhos brancos tendencialmente disparam

Esta foi a 7ª colheita que a marca Invisível lançou no mercado. No início, em 2009, a produção era de 13.000 garrafas/ano. Hoje, com a aceitação por parte do público, a empresa garante que terá um aumento da produção em 50% já no próximo ano. Segundo afirmou Duarte Leal da Costa, administrador-executivo, "este ano produzimos e vendemos 40.000 garrafas deste vinho. Com o comportamento do mercado, prevemos engarrafar 60.000 garrafas para as colocarmos no mercado no início de 2017."

Duarte Leal da Costa explica estar mais preocupado com os clientes uma vez que "este vinho tem revelado consumos regulares em mercados como Portugal, Bélgica, Luxemburgo, Holanda, Alemanha, Suíça, Angola, Brasil e China. Esta ruptura de stock limitará os nossos clientes a um ano de espera. O mesmo relativamente a novos mercados, como é o caso do Japão, onde teremos de esperar igualmente um ano para lá podermos entrar", lamenta □





# Monte da Ravasqueira lança Alvarinho 2015



O Monte da Ravasqueira iniciou a comercialização de vinho Alvarinho referente à vindima de 2015, cuja produção se limita a 4.900 garrafas. O Ravasqueira Alvarinho 2015 foi engarrafado em Março de 2016, “não tem influência de madeira e apresenta-se fresco e com intensidade aromática”.

À semelhança do seu antecessor de 2013, o Alvarinho de 2015 é também resultado de um conceito de enologia que prima pela a produção de vinhos únicos tendo em vista reflectir as características do *terroir* onde estão plantadas as castas de uvas, ou seja terreno, solo e clima. Com uma área de 45 hectares de vinha, o projeto do Monte da Ravasqueira continua a evoluir desde a primeira vindima, realizada em 2003, apresentando resultados consistentes ao longo dos anos e uma produção crescente que ultrapassou recentemente um milhão de garrafas.

Situada no concelho de Arraiolos, a cerca de uma hora de Lisboa, o Monte da Ravasqueira está rodeado de sobreiros, oliveiras, pequenas barragens, que marcam o seu *terroir* de vinho alentejo. A produção arrancou em 1990, e as actuais 11 vinhas permitem engarrafar um milhão de garrafas... numa adega inspirada no modelo de Napa Valley, na Califórnia. Pertencendo há três gerações à família José de Mello, a actividade vinícola está fortemente ligada ao enoturismo, onde se podem observar actividades da geografia local -- produção de cortiça, azeite, mel, criação de gado bovino, porco preto alentejano, complementado com visitas, cursos de vinhos e um espaço gatomómico regional e de provas de vinhos.

Na Ravasqueira há ainda a considerar o Museu da Atrélagem, composto de carros e calções de várias épocas e estilos e também a criação de cavalos lusitanos



## Vinhos do Alentejo: 55 milhões de litros de vinho no 1º semestre de 2016

Segundo a CVRA - Comissão Vitivinícola Regional Alentejana, nos primeiros seis meses de 2016 foram colocados no mercado 55 milhões de litros de vinho, mais 1,2% face ao mesmo período de 2015.



Para garantir a origem e confirmar a qualidade dos vinhos, desde o início do ano a CVRA controlou 204 produtores, fez análises de laboratório e exame sensorial a 2.742 lotes de vinho e apreciou 3.519 rotulagens. No balanço de todo este processo resultou a reprovação de 2,8% dos lotes avaliados, que não podem ser vendidos com o selo de garantia atribuído pela Comissão Vitivinícola Regional Alentejana.

O mercado nacional absorveu cerca de metade deste volume, mas a exportação foi determinante, tendo aumentado o número de exportadores para 140 no 1º semestre do ano, contra 136 no mesmo período de 2015. Para a América do Norte, houve um aumento de 10 exportadores, mas para Angola houve uma redução de 7 exportadores.

**No caso da China registaram-se mais seis exportadores no semestre em estudo, o que segundo Francisco Mateus, presidente da CVRA, revela “um maior dinamismo nas exportações”.**

No período em estudo, os mercados de Angola e Brasil desceram, 63% e 27% respectivamente, o que fora da União Europeia, representou uma baixa de 14% nas exportações do 1º semestre, ou seja menos 745 mil litros, face ao período homólogo de 2015.

Em termos de crescimento, destaque para os países asiáticos, com China e Japão mais 82% e 440% respectivamente. Também a Rússia registou um aumento de 100% face a 2015. Assim, os mercados da Rússia, China e Japão representaram no 1º semestre de 2016 um quarto (1/4) das exportações dos Vinhos do Alentejo para fora da UE.

O Alentejo é a região líder no mercado nacional-- quer em volume (47%), quer em valor (46%), na categoria de vinhos engarrafados com classificação DOC e IG. Os vinhos do Alentejo congregam 1.900 produtores de uvas e 235 empresas a comercializarem vinhos com garantia CVRA. □



## Entre o Chiado e o Parlamento... Memórias do Tempo

# Mercearia Fidelidade convertida em antiquário



Fomos encontrar mais uma mercearia dos velhos tempos do início do século XX, esta quando da implantação da República -- Mercearia Fidelidade, situada ao cimo da Calçada do Combro, para quem vem da Assembleia da República em São Bento e sobe em direcção ao Chiado, chegando às imediações de Santa Catarina, já próximo do elevador da Bica, outro dos vetustos bairros típicos de Lisboa.

Ana Ribeiro, 55 anos é a proprietária do **antiquário e alfarrabista Memórias do Tempo**, e há 20 anos mais o marido António Rebelo Pinto, decidiram ir viver para a zona de Santa Catarina, paredes-meias com o Bairro Alto e o Chiado. Quando chegaram, passaram a ser fregueses da Mercearia Fidelidade, e ela logo disse para o marido, que *"era aqui que gostaria de ter um dia uma loja de antiguidades"*.

Educadora de infância, Ana é natural de Lamego, zona de boas cepas, junto ao Douro, e de onde todos os anos por altura das vindimas seguem carradas de uvas para as caves das grandes companhias vinícolas em Gaia. Estamos na sala principal da loja, e nas traseiras existem duas outras salas contíguas designadas por **Armazém de víveres, chás e cafés**, ainda com alguns traços da Belle Epoque, aliás como todas as vitrines de grandes portinholas.

Ana conta-nos um pouco da sua estória pessoal. Viera estudar para a célebre Escola João de Deus, conhece então o marido, designer industrial e aficionado pelas antiguidades, que lhe incute o gosto pelo coleccionismo e pela memória histórica dos objectos e das coisas.

*"O local agradou-me imenso e percebemos que a Mercearia estava em fase decadente ... metemos conversa com o dono , o Sr. José da Silva", que era o segundo ou terceiro dono, porque **comprara ao Sr. António Albuquerque, que aqui esteve 60 anos... que viera de Fornos de Algodres aos 12 anos, para se iniciar no trabalho como marçano numa outra mercearia na Avenida Duque d'Ávila. Mais tarde, vai para a zona do Chiado trabalhar na Mercearia Fidelidade do Sr.***



**Alcobia** Depois tomaria a casa, e ficaria a residir no prédio mesmo em frente, onde ainda moram a mulher já com 95 anos e a filha.

*“Uma dia perguntámos ao Sr. José sobre a loja, e ele mostrou-se interessado em passar o estabelecimento, até porque estava em litígio com a senhoria.... porque o contrato de arrendamento dava só para actividade de mercearia.*

*Fomos falar com a senhoria, iniciámos negociações, e ela gostou da ideia da loja de antiguidades, de manter a memória histórica e a traça antiga da mercearia... e avançámos com pequenas obras de restauro.*

*Das nossas colecções, abrimos mão de algumas peças e fomos comprando outras, até hoje. E mesmo quando gostamos de uma peça ficamos com ela”, sublinha.*

No interior chama-nos logo atenção um **belíssimo candelabro novecentista de uma ninfa empunhando um abat-jour...** e nas vitrines, variadíssimas louças antigas de fábricas portuguesas e estrangeiras, inclusive de

companhias de navegação que faziam a ligação Europa África-América do Sul na transição do século XIX para o século XX, onde se pode admirar espólio da **Colonial ou da Nacional de Navegação, da Insulana ou até da Deutsche Ost Afrika-Linie, etc.**

Um placard em triângulo da **Lumière Foto** mostra a diversidade de gostos para um público diverso, mas sobretudo *“muitos colecionadores”,* especifica Ana Ribeiro.

No interior, algumas pinturas e molduras com litografias, onde se destacam os modelos de fatos e chapéus para o Outono /Inverno de 1932, que António Rebelo Pinto adquiriu há uns anos numa antiga alfaiataria de Alcântara, quando o dono se aposentou... esta a memória do tempo! Ana e António foram também em tempos **organizadores**

**de feiras de antiguidades, tanto no Centro Cultural de Belém, como na Estufa Fria ou no Hotel Altis,** que depois deixaram..

Em relação à Calçada do Combro *“uma boa zona turística e o tempo não chega para se dedicarem”* à organização de certames!

Pedimos para indicar duas ou três peças marcantes da loja a saber : *“tivémos uma botica de farmácia”,* espécie de arca de medicamentos do século XIX, e que pertenceu à Casa Bragança e que terá viajado na visita do Príncipe Real D. Luís Filipe a São Tomé e Príncipe, Angola, Rodésia, África do Sul, Moçambique e Cabo Verde entre 1 de Julho e 27 de Setembro de 1907.

A peça foi comprada pelo Museu da Farmácia, nas proximidades da loja, e com o objectivo ser exposta na Fragata D. Fernando e Glória, aquando da Expo'98.







## De marçano a regedor da Freguesia

A carreira de **António Guiomar Albuquerque** é idêntica à de muitos outros jovens da província, que nos Anos de 1920 chegavam a Lisboa após fazerem a 4ª classe com exame incluído. Iniciavam uma vida de trabalho como marçanos, e mais tarde tornavam-se sócios das mercearias (por vezes também pastelarias), acabando por ascender a proprietários, **uma carreira de autênticos self-made-men...**

Nascido em Antas, aldeia do concelho de Fornos de Algodres em 1915, António Albuquerque sai da terra para Lisboa em 1927, aos 12 anos para trabalhar como marçano (ajudante de merceiro) na **Casa Alvarez, na Avenida Duque D'Ávila**, conforme conta ao *Correio dos Vinhos* sua filha **Maria da Conceição Pereira Dias Albuquerque Luzio**, que ainda vive com sua mãe, ao cimo da Calçada do Combro.

Maria da Conceição tornou-se amiga dos antiquários e colecionadores Ana e António Rebelo Pinto que tomaram a "loja do avô", como ela se refere à Mercearia quando fala com o filho.

Aposentada, queria ser professora de Trabalhos Manuais, estuda na Escola Josefa de Óbidos, mas acaba a conselho do pai por se tornar administrativa na Seguradora Fidelidade ... o mesmo nome da **Merciaria Fidelidade** de seu pai, **que em 1935 se tornara sócio do patrão, Sr. Alcobia.**

Mostra-nos alguns recortes de jornais, atestando a carreira do pai e em retrospectiva a actividade social como **regedor da Freguesia de Santa Catarina e fundador do Clube de Santa Catarina ...e sempre disposto ajudar os seus clientes**, sendo fiador de muitos, ou pagando os recibos da água, luz, gás ou telefone dos seus clientes quando ausentes de casa. A Mercearia Fidelidade era assim também um ponto de encontro e convívio de fregueses com importância social no dia a dia do bairro de Santa Catarina... mesmo situado a dois passos do cosmopolita Chiado ou de São Bento, da então Assembleia Nacional, hoje Parlamento... **a tal ponto, que várias varinas (ou peixeiras) quando detidas e levadas pela polícia...passavam pela Mercearia e diziam logo -- Oh Sr. António vou presa !...**e o comerciante, sempre paciente e com a sua compreensão de humanista, daí a pouco dirigia-se a esquadra das Mercês no Bairro Alto para falar com o chefe ou o sub-chefe da polícia e desbloquear a situação...

Era este o perfil do cidadão de outros tempos, autêntico self-made-man e solidário com o próximo.





Homenagem:

# O olimpismo do professor Moniz Pereira

O olimpismo do professor Mário Moniz Pereira (1921-2016) resultava do seu ecletismo e de uma cultura própria de "sportman", um estilo delineado nos Anos de 1920 pela nova sociedade urbana e tecnológica baseada na grande evolução dos transportes (eléctricos, metropolitano, autocarros, aviação) e do despoletar dos grandes espectáculos de massas decorrentes dos eventos desportivos, culminada com a ascensão dos Jogos Olímpicos, logo em 1924 em Paris (onde apareceram Paavo Nurmi e John Weissmuller) e Amesterdão em 1928.

Moniz Pereira era um dos últimos dessa geração que se esbateu na Segunda Guerra, e que prosseguiu com os mesmos valores. **O sportman era o reflexo de uma sociedade cosmopolita e esclarecida, baseada nos valores da civilização, da polis da Antiga Grécia, onde desporto e o culto do físico e do corpo acompanhava toda a educação intelectual da velha escola de Atenas...**e para cúmulo os Jogos Olímpicos eram em si mesmo uma trégua entre as várias cidades-estado, trégua que era o tal fair-play, amizade e camaradagem, que hoje tanto se fala, e usual entre atletas e desportistas, seja qual a modalidade, esse o espírito do olimpismo.

Esta mentalidade eclética era também inerente ao debate **em torno das artes, fosse pintura, teatro, poesia, livros, música ou cinema...e até nisto, Moniz Pereira era um homem do seu tempo, aprendera a tocar piano e compunha músicas e letras para os fadistas e cantadeiras mais notáveis...Amália, Lucília e Carlos do Carmo, Carlos Ramos, Maria da Fé, João Braga, Fernando Tordo, Paulo de Carvalho**, entre outros.

Quando em 1940 se iniciou o primeiro curso de professores de Educação Física do INEF, criado pelo Estado Novo e criticado pela habituée parolice, já Moniz Pereira e seus colegas pioneiros de curso, -- que viriam a ser reconhecidos como grandes senhores -- como José Esteves, Fernando Ferreira, Noronha Feio, Nuno Barros, Reis Pinto, Manuel Puga, Mário Lemos, Augusto Raposo, João Infante (e outros) sabiam as dificuldades e obstáculos que



iriam entrentar com esta nova profissão e fizeram um pacto entre si contra a inépcia e a inércia da sociedade portuguesa, sobre as virtudes do ensino do desporto e da educação física a nível científico, à semelhança do que se fazia no norte da Europa ou na América... E numa segunda vaga da Faculdade da Cruz Quebrada, poríamos Robalo Gouveia, Eduardo da Cunha, João Coutinho e Jorge Araújo... Era esta atitude, realçada na homenagem aos pioneiros do INEF, a quem chamaram "poetas líricos", **numa cerimónia no Palácio Foz, a que assistimos na qualidade de jornalista, no início dos Anos de 1980, poetas que acima de tudo procuravam estimular à medida das possibilidades os alunos (e população) para o fenómeno e virtudes do desporto e sobretudo dos valores de interacção** daí resultantes.

Moniz Pereira, às **vezes ouviamo-lo à laia de desabafo**,--- durante os quatro ou cinco anos de jovem atleta, -- **quer fosse na pista do grandioso Estádio José Alvalade (o da antiga Porta 10-A, por onde entravam todos os atletas, técnicos e dirigentes)** quer nas suas prelecções que dava no anfiteatro por cima do antigo centro de estágio na bancada central. Dizia com ironia, face ao atraso da mentalidade, *que em Portugal se fazia ginástica no liceu ou na escola comercial, porque lá fora também se fazia...* mas só se ficava pelo modelo teórico, porque na prática o desporto escolar e ginástica quase não correspondiam a nada para a saúde dos portugueses (e desenvolvimento cognitivo, era isso que ele queria dizer)...

Era um desabafo de um técnico altamente especializado, desabafo um tanto pessimista para quem tinha muitas viagens de trabalho ao estrangeiro e já participara em cinco Jogos Olímpicos, e sentia na pele a frustração do imobilismo do seu país....

Mesmo assim, já era muito bom essas três horas semanais de Educação Física somadas às actividades circum-



escolares de 4º feira e sábado (facultativas), que depois os alunos, uma vez entrados na vida profissional jamais fariam exercício, à excepção na recruta militar ou uma escassa fatia da população universitária...

Contra este imobilismo e resignação, Moniz Pereira sempre aglutinou pessoas e opiniões, com o seu expediente de sportman e a sua organização de professor. Ele era uma aglutinador de pessoas (como se lhe referiu o técnico e professor Rui Silva, seu aluno no INEF), fossem elas de quaisquer clubes...e aí estava o seu fair-play da sua formação eclética (prática de várias modalidades)...

E um das maiores exemplos de reunir atletas era **o contra-relógio de 1.000 metros que a secção de Atletismo do Sporting organizava** todos os anos (reporto-me aos finais dos Anos 60), salvo erro em Fevereiro, **na pista de Alvalade ... para avaliar a forma física...** com atletas da Grande Lisboa, desde os olímpicos do clube - Manuel Oliveira, Armando Aldegalega, Carlos Lopes e o ainda júnior Fernando Mamede, aos convidados do Benfica, CDUL, Belenenses, Atlético de Moscavide, Vitória de Setúbal e CUF.

A prova começava aí pelas 16 horas e prolongava-se até às 20 ou 21 horas, onde **apareciam atletas de todas as variantes -- fundistas, meio-fundistas, velocistas, saltadores, lançadores, barreristas e senhoras**, aí para um tempo cronometrado de 2 m e 30 s para os séniores mais consagrados e os 4 m ou 5 minutos no máximo.

Todos os atletas faziam cross na sua preparação de Inverno, e esta jornada de fair-play dos 1.000 metros contra-relógio na pista de Alvalade tornava-se inolvidável pelo teste à forma física de cada atleta... Obrigado Professor por ser um aglutinador dos valores e do ecletismo. □



# Cais da Villa:

## gastronomia em Vila Real



Situado no antigo armazém ferroviário da estação de Vila Real, em Trás-os-Montes, o restaurante Cais da Villa regista a carta Primavera/Verão 2016, da autoria do chefe Daniel Gomes, a trabalhar as carnes grelhadas, peixes e mariscos. As frutas frescas, as saladas e as tapas. Sabores que mantêm a tradição gastronómica duriense, transmontana e do resto do país.

A carta do restaurante destaca entre outros "Sopa fria de meloa cantalupe com lagostins do mar", ou "camarão corado em gengibre, mayonesa de caril e geleia de maçã, guacamole, gomos de laranja e mescla de alfaces". Nos peixes --"Cataplana de Tamboril, Camarão e ameijôas", ou "Supremo de Garoupa corada com risotto de ameijôas à Bulhão Pato".

Nas carnes -- "Costelão grelhado de novilho maturado a 22 dias, batata frita palito e salada mista" ou "Carré de cordeiro assado com alecrim, cogumelos e espargos braseados, polenta crocante de milho, puré de cebolas novas".

A rematar, com sobremesas, a chefe pasteleira Graça Silva propõe: "Texturas de chocolate de mousse, biscoito e suspiro", ou "Pinacolada (granizado de abacaxi e mousse de coco)". □



**Na Pousada do Freixo: jornada gastronómica para promover vinho a copo... e defender rolhas de cortiça**

## Gastronomia & Vinhos junta dez Chefes

Dez Chefes de restaurantes dos mais prestigiados do País reuniram-se nos finais de Junho num encontro gastronómico e vínico de excelência, num fim de tarde, junto ao Rio Douro. Os chefes apresentaram os seus pratos gastronómicos, acompanhados de vinhos oriundos de vinte casas produtoras de todo do país, num total de meia centena de marcas. O evento, organizado pela Alivetaste, no âmbito dos "Laboratórios Harmonização a copo", projecto para avaliar a gastronomia e o serviço de vinhos nos restaurantes portugueses, de norte a sul.

A iniciativa já vai no segundo ano e tem a parceria da ViniPortugal, da Apcor - Associação Portuguesa de Cortiça. O objectivo é aumentar a qualidade do serviço de vinho a copo, valorizar as castas nacionais, harmonizar a cozinha e serviço de vinhos, como também chamar a atenção para a importância das rolhas de cortiça nos vinhos. Recorde-se, que existem alternativas de plástico e alumínio à cortiça, materiais que têm suscitado grande debate.

Nesse contexto, foi apresentado um novo site de ligação às redes sociais, desenvolvido por Tiago Rodrigues. Na oportunidade foi revelado também um novo programa de televisão no âmbito do Enoturismo, coma apresentadora Cristina Alves e realizado por Luís Ismael, uma produção conjunta da Alivetaste, Lightbox e Mário Rodrigues, autor na área da gastronomia vinhos. □



Os Chefes e restaurantes participantes foram: António Vieira (Wish), Tony Salgado (Pousada do Freixo), Hélio Loureiro (Terrella), Luís Américo (Cantina 32), Pedro Braga (Tenra), Pedro Inglês Marques (Valle Flor), Pedro Sequeira (Astória), Renato Cunha (Ferrugem), Rui Martins (Rib) e Gaveto.

Os produtores presentes foram: Magnum Vinhos (Dão-Lafões), Muxagat Vinhos (Douro), Pormenor Vinhos (Douro), Lua Cheia (Douro), Lima Smith, Quinta da Covela (Vinhos Verdes), Lima Smith, Quinta das Tecedeiras (Douro), Giroflé (Vinhos Verdes e Douro), Quinta de S. José (Douro), Monte da Penha (Alentejo), Poças Júnio (Douro), Herdade do Rocim (Alentejo), Quinta Nova (Douro), Adega Mayor (Alentejo), Quinta Dona Matilde (Douro), Quinta da Bajeiras (Bairrada), Colinas S. Lourenço (Bairrada).





## Tinto DOC Quinta dos Termos



A Confraria dos Apreciadores de Vinhos seleccionou o Tinto DOC Quinta dos Termos 2013, que foi Medalha de Prata no Wine Masters Challenge 2016 realizado no Estoril, e Prémio Excelência pleo grupo Controlinveste. Situada na Beira Interior, a Quinta dos Termos produziu vinho tinto do mesmo nome, combinando uvas das castas **Touriga Nacional, Tinta Roriz, Trincadeira Preta e Jaen**.

A propriedade situa-se na base da encosta sul da Serra da Estrela, sendo dirigida desde 1993 pelo engenheiro João Carvalho, que viria implementar um projecto vitivinicultura local. □

## Vinhos de Lisboa: Vendas para Noruega cresceram 23% em 2015

As exportações de vinhos de Lisboa para a Noruega cresceram 23% em 2015 face ao ano anterior, tendo-se **vendido 2 milhões de litros**, anunciou a Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVR Lisboa).



A Noruega é o terceiro maior mercado europeu dos Vinhos de Lisboa, mercado que tem aumentado nos últimos cinco anos, abrangendo um total de 10 produtores/ exportadores de vinho daquela região, com destaque para o tinto, seguindo o branco e o rosé.

Em Junho de 2016, a CVR Lisboa registou a visita de 16 directores de lojas e responsáveis

do Monopólio da Noruega, a principal entidade na importação de vinhos daquele país escandinavo, e que está a acompanhar a evolução da qualidade dos Vinhos de Lisboa. Segundo afirmou Vasco Avillez, presidente da CVR Lisboa, "o objectivo é aumentar 10% as referências" em lista do vinho naquele mercado nórdico, bem como "a quantidade de vinho exportado" e também "o preço médio por litro" dentro de cinco anos.

A Noruega é considerada uma espécie de barómetro das tendências dos países nórdicos, e define-se por ser um dos mais complexos mercados mundiais. A CVR Lisboa é a entidade responsável pela certificação e promoção dos vinhos da região, que já exporta cerca de 70% da produção vinícola. Os principais mercados são: EUA, Norte de África, China, Brasil e África. A região engloba as seguintes Denominações de Origem: Alenquer, Arruda, Bucelas, Carcavelos, Colares, Encostas d'Aire, Lourinhã, Óbidos e Torres Novas. □

## Cooperativa de São Mamede da Ventosa, a maior adega do País

Recentemente na Região de Torres Vedras foi inaugurada a maior adega do País, que teve a presença do Presidente da República. A nova infraestrutura resultou da remodelação de antigas instalações, agora dotada de tecnologia da última geração, o que permitiu à cooperativa aumentar a sua produção para 50 milhões de litros. □





## Vinhos brasileiros: exportações aumentaram 26% no 1º semestre



No 1º semestre de 2016 o Brasil exportou 835,5 mil litros de vinho (incluindo espumantes), o que representou uma alta de 26% face ao mesmo período de 2015.

Este volume correspondeu a uma alta de 33% em valor comercial, para um total de 2,2 milhões de dólares.

No caso, **as vendas passaram de 2,51 dólares/litro para 2,65 dólares**, anunciou of Brasil, que engloba o Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin) em parceria com a Agência Brasileira de Promoção e Investimentos (Apex-Brasil).

Segundo os responsáveis, os Jogos Olímpicos contribuíram para consolidar a imagem dos produtos brasileiros, e por inerência os vinhos do país.

No período em estudo, os vinhos exportados foram oriundos de 17 empresas vinícolas para 28 países, com destaque para o Reino Unido (83,3 mil litros contra 29,7 mil litros no período homólogo de 2015). Para os EUA, a alta foi de 23%, passando de 117,5 mil litros para 144,7 mil litros

### Primeiro vinho do Brasil em colheita noturna

A marca Miolo começou a utilizar uma nova tecnologia para colher mecanicamente as uvas durante a noite, resultando grandes benefícios pela menor temperatura ambiente e a protecção dos mostos.

A técnica destina-se essencialmente a explorar as potencialidades da casta Sauvignon Blanc na colheita noturna: **Durante madrugada**

**a uma temperatura mais baixa, as uvas estão (quase) geladas e preservam os aromas, situação diferente se as uvas forem colhidas durante o dia sob altas temperaturas. Além disso, o frio da madrugada preserva as cores verdes no mosto, influenciando a coloração do vinho branco, neste caso Sauvignon Blanc**, referiu po enólogo Miguel de Almeida, da marca Miolo.

## Sidecar junta baga da Bairrada às castas de São Mamede

Chama-se projecto Sidecar e junta uvas da casta Baga, de vinhas centenárias da Bairrada (Beira Litoral) com castas da Serra de São Mamede, no Alentejo.

Trata-se de um vinho de autor que descobrimos na nossa investigação, e todos os anos a enóloga espanhola Susana Esteban convida um colega de outra região para a parceria., que desta vez foi com a enóloga Filipa Pato (e seu marido William Wouters, sommelier). A nós falta-nos apenas provar o vinho...a seu tempo.

A ideia foi de Susana, ao convidar Filipa para fazer na sua adega em Mora, Alentejo, o vinho Sidecar ---, alusão às antigas motas com atrelado lateral para acompanhante, que atingiu o seu auge entre 1920 e 1940, mais utilizado em missões ou manobras militares.

O projecto implica fazer vinho em ânfora (**ou talha romana**),

certamente na linha do que faziam os Romanos, e que ainda se mantém nalgumas zonas do Alentejo, particularmente na Vidigueira e Vila de Frades (**ver edição nº9 do Correio dos Vinhos**).

Seja como for, este vinho de autor tem tido sucesso no Brasil, na versão tinto 2015, "com número limitadíssimo de garrafas". Filipa Pato comenta desta forma, além de ser um pretexto para visitar uma grande amiga. Calcorreamos diversas vinhas no Alentejo, com destaque para uma vinha velha na Serra São Mamede, que regista "um microclima mais fresco na zona norte alentejana".

"Fizemos o vinho em ânfora, método que respeita ainda mais as vinhas velhas, pois permite uma fermentação mais cuidadosa em pequena quantidade, já que as vinhas velhas têm produção muito reduzida", reportando-se também à Bairrada, onde se situa a quinta de família, onde usa o mesmo processo, das uvas de uma vinha velha da casta Baga, também em ânfora. Ao estagiar em ânfora, o vinho resulta numa bebida mais macia e ser provada mais cedo. O Sidecar 2015 tem uma graduação de 12,5 graus, devendo ser servido **entre 14 e 16° C, de preferência com carnes vermelhas e queijos cremosos**.

Foram produzidas 1.700 garrafas de 0,75 litros e 50 garrafas de 1,5 litros e dessas menos de 100 estão disponíveis no Brasil

Em Portugal o vinho está disponível a um preço de 41 euros por garrafa de 0,75 l. Em 2014, o enólogo Dirk Niepoort foi o primeiro parceiro do projeto Sidecar. □





FICHA TÉCNICA - proprietário: A. Henriques do Vale; nº de contrib.: 149010877; registado na ERC com o nº 125946; sede da redacção: Rua Oliveira Martins, nº2 / 3º Edo, 1000-212 Lisboa. direcção e redacção: Álvaro Vale; grafismo: Celina Botelho; site: José Pereirinha; correiosdosvinhos@gmail.com; www.correiosdosvinhos.com; www.correiosdosvinhospetiscos.com



## Em Azeitão : Recuperado cine-teatro com exposição

O antigo cine-teatro de Vila Nova de Azeitão reabriu com uma exposição de pintura, escultura e fotografia, após 30 anos de portas fechadas. Construído em 1947, funcionaria como cinema até aos Anos de 1970, onde daria lugar a uma clínica privada e a escritórios de advogados, ficando devoluto durante mais de três décadas. Em 2014, o edifício seria adquirido e, na exposição participam 17 artistas portugueses e estrangeiros de várias áreas.

Manuel Peres, designer, apresenta um trabalho fotográfico, intitulado "Luz, que reporta a história do edifício. Outros, como Gilberto Gaspar, Paulo freire, Osório de Castro, Bruno Casanova, Raquel Farelo, Rita Melo, Teresa Melo, Ricardo Crista, Pedro Botelho e Paulo Óscar apresentam trabalhos de pintura e escultura, que se prolongam pelo logradouro, um espaço contíguo ao edifício.

O suíço Gerard Gandemann pintou a fachada do edifício no estilo muralista, em cores vivas. A organização é da galeria Via Idea, com patrocínio dos vinhos José Maria da Fonseca, Quinta da Serralheira, ASL Tomé, Direcção Geral da Juventude dos Açores e Associação Cultural Burra de Milho.

## No fecho da edição O Vinho e o efeito dominó no Azeite

Álvaro Vale

A ascensão dos países BRICS veio alavancar o vinho português e torná-lo competitivo a nível internacional, no único sector da economia lusa incólume à crise, e que pelo contrário desencadeou uma corrida ao novo eldorado, a ponto de se dizer "anda toda gente fazer vinho"... dando origem até a uma nova classe empresarial!

Para isso bastou o facto de os importadores chineses pagarem antes dos contentores lá chegarem, o que **veio estimular os produtores em termos de tesouraria, não estando dependentes dos tradicionais e arcaicos pagamentos a 60 dias** tão usuais no mercado nacional.

O vinho português (e espanhol) foi também **uma alternativa muito mais barata aos vinhos franceses, que excessivamente caros, passaram a ter nos vinhos peninsulares autênticos concorrentes, tanto em qualidade como no preço...** faltando só a **quantidade**.

**Esta última variável** explica-se, numa primeira análise, nos inúmeros microclimas do País, consequentes da diversidade geográfica (serras, colinas, proximidade do mar, clima mais mediterrânico do que a França, e menos continental que a vizinha Espanha, o que pesa na **concepção natural dos terroirs (geologia, natureza dos solos, clima, sol, chuva nas devidas alturas e a envolvente marítima)**.

Apesar de bastante benigna para o modus vivendis dos portugueses, esta geografia não garante um certo vinho, que tanto franceses, como australianos ou argentinos e chilenos podem oferecer, com grandes propriedades com as mesmas castas definidas. Outro factor que pesa no **critério quantidade** da mesma casta é a tradição da propriedade, que só o emparcelamento poderia resolver e obviar a variável **quantidade** de determinadas castas.

Mas, os microclimas acabam por dar  **muitas alternativas de qualidade e fugir à monotonia dos vinhos tradicionais, e a possibilidade de escolha**.

A nova vaga do vinho português, tornou-o vedeta, e por isso não escapou à contrafacção como em todos os outros produtos de marca -- relógios ou camisas... sendo o mais evidente o caso do vinho Pera Manca, bem caro....

Também atingiu o azeite português, que apareceu no Brasil falsificado.. sabemos que nos países fora da orla mediterrânica, o quanto valor dão ao azeite nas classes sociais de estatuto, que por vezes em Portugal acaba por ser banalizado.

O impulso que o sector vinícola sofreu influenciou por simpatia o azeite, numa altura em que Portugal está prestes em ser auto-suficiente e pode ter uma palavra na exportação...só que a olivicultura é bem diferente do vinho, conforme reza o ditado popular alentejano "**vinhas minhas, olivais dos meus pais e sobrados dos meus antepassados**", mesmo partindo do pressuposto da olivicultura intensiva, em que ao fim de 5 ou 6 anos as oliveiras sob os efeitos químicos começam a dar frutos ..mas o período de existência de tais olivais não excede os vinte anos...e as árvores são substituídas por vagas.

A grande opção para vinhateiros poderá ser dois em um, e garantir aos mesmos clientes do vinho um outro produto complementar da gastronomia mediterrânica tão admirada por esse mundo fora. Um binómio que pode ser rematado com o enoturismo; inclusive **as termas ou spa de mosto, durante o final do Verão até Outubro, que em Espanha e Itália se está a generalizar em balneários anexos às adegas**. Ou seja, garantir

um turismo simpático rural e uma imagem de marca das próprias quintas ou herdades. Seja como for, à semelhança do azeite, trata-se de uma nova variante que só vem enriquecer o enoturismo e dinamizar as possibilidades empresariais dos vinhateiros, que devem procurar sublimar critérios unicamente comerciais, e arrojarem-se sem receios no investimento. □

