

CORREIO DOS VINHOS... & petiscos

WINE & TITBITS POST



nº 14 edição 15, Dezembro 2017

Número catorze • trimensário newsletter • Director: Álvaro Vale

Wine Enthusiast :

nove vinhos portugueses no top-100 best-price (melhor preço) e seis vinhos entre os 100 melhores da cellar



Wine Spectator:

três vinhos lusos no ranking 100 de 2017, em que foram candidatos 16.000 vinhos de todo o mundo ————— 15/16



No ISA: Mulheres cientistas promovem gastronomia do polvo

Uma é engenheira química, outra farmacêutica e uma outra agrónoma, que em conjunto desenvolvem um programa científico afecto ao Instituto Português do Mar e da Atmosfera (IPMA) sobre as qualidades do polvo, abundante na costa portuguesa e mesmo assim a alto preço para o consumidor. Provámos uma deliciosa manteiga ou pasta de ovas de polvo em tostas, acompanhado de um suave Branco Quinta dos Termos. O evento integra-se nas tertúlias de carácter científico e lúdico a decorrer no salão nobre do Instituto Superior de Agronomia. ————— 18

Novo restaurante Estrela Michelin no Algarve



O Vista Restaurante do Hotel Bela Vista (Praia da Rocha) é o sétimo restaurante algarvio distinguido com a Estrela Michelin, o guia gastronómico mais influente a nível mundial. O prémio distinguiu também o chefe João Oliveira, com apenas 30 anos.



13

Certificação dos Vinhos Alentejanos, um documento sério e importante

Os consumidores passam a saber mais sobre a certificação dos vinhos do Alentejo que chegam à sua mesa. A comunicação de todo o processo, de modo simples e objectivo foi lançada em finais de Novembro (2017) pela Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA) revela as várias fases : desde a aprovação do terroir onde a vinha é plantada, passando pela selecção das castas das uvas, até à análise laboratorial, provas e controlo feito aos vinhos já no mercado.



03

A Pias o que é de Pias....

No concelho de Serpa, o terroir da região de Pias é relativamente pequeno, e a excelência dos vinhos ali produzidos é garantida apenas por duas empresas vitivinícolas, em especial a Adega Margaça. Daí, aparecerem alguns vinhos aparentados de Pias... produzidos a léguas, tendo o presidente do município já reunido com os produtores para defesa do vinho genuíno.



06



Nos últimos 30 anos, em todo o mundo, derivado ao clima, o teor alcoólico dos vinhos aumentou 2,3 graus ————— 11



Vinhos do Alentejo em 9ª edição

Mais de 700 vinhos provados por 10.000 visitantes

Mais de 700 vinhos oriundos de 85 produtores marcaram a 9ª edição dos Vinhos do Alentejo, que decorreu no Centro Cultural de Belém, em Lisboa, por onde passaram cerca de 10.000 pessoas nos dois dias do certame, que já faz parte da agenda dos consumidores lisboetas.

Para além dos eventos paralelos – provas comentadas e debates sobre o vinho – amplamente preenchidos pelos amantes do sector vinícola, foi também apresentada a 1ª edição da “Rota dos Petiscos e Vinhos do Alentejo”, que decorreu em Lisboa na segunda quinzena de Outubro. Iniciativa da Comissão Vitivinícola Regional do Alentejo, o evento é considerado “*único entre consumidores e produtores e continuará a surpreender nos próximos anos*”, realçou **Francisco Mateus**, presidente da CVRA. O evento terminaria com um concerto da cantora e compositora **Luísa Braancamp Sobral**. Este ano, a CVRA decidiu apoiar a Associação de Paralisia Cerebral de Évora (APCE), incentivando os visitantes a contribuírem com um euro. Este apoio vai contribuir para a intervenção que a associação desenvolve diariamente com todos aqueles que necessitam, em especial com material ligado à Musicoterapia.

Provas Comentadas

No primeiro dia do evento, **Guilherme Correa** deu início às provas de vinhos comentadas, sendo a primeira ao fim da tarde subordinada ao tema “**Alentejo: diversidade de castas e estilos**”, seguindo-se o tema sobre as castas “**Antão Vaz & Arinto: uma dupla de respeito**”, por **Alexandre Lalas**.

No segundo dia da Grande Prova (14 de Outubro), de novo **Guilherme Correa**, com o tema “**Imigrantes bem-vindas**”, referência às castas estrebiradas introduzidas, nomeadamente a **Alicante Bouschet**. Seguiu-se a segunda prova, novamente a cargo de **Alexandre Lalas** – “**Alentejo: dos vinhos de Talha ao Novo Mundo**”, um método trazido pelos Romanos há 2.000 anos, com grande tradição em Vila de Frades e Vidigueira.

Harmonizações ou gastronomia versus vinhos

Também no primeiro dia (sexta-feira), o vinho alentejano e a gastronomia juntaram-se em debate na perspectiva do sucesso turístico, num encontro entre a **Chef Marlene Vieira e a Célia Lourenço**; já no sábado, o mesmo tema gastronomia versus vinho seria abordado pelo **Chef José Júlio Vintém e Célia Lourenço**

Alentejo recebe 1º prémio português “Goldener Korken 2017”, ligado à cultura ecológica



Herdade dos Outeiros Altos, localizada na Tapada Nova, União de Freguesias de Estremoz, foi distinguida com o prémio “Goldener Korken 2017”, atribuído pela primeira vez em Portugal. A distinção, escolhida a nível europeu, foi entregue pela Weinloge, um conjunto de especialistas a nível mundial na arte do vinho, e parceiros da Quercus.



Reconhecida a nível internacional, a Herdade dos Outeiros Altos é **membro do Plano de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo** (PSVA), um programa pioneiro em Portugal, que tem como objetivo central a produção de vinho de qualidade a partir de técnicas que protegem o meio ambiente e através de uma forma economicamente viável. Estas práticas ecológicas e a cultura de sustentabilidade dos Outeiros Altos, uma Herdade gerida em contexto familiar, trouxe até ao Alentejo um prémio, que mostra os benefícios do investimento nas áreas da sustentabilidade e da biodiversidade..

Para o presidente da CVRA, **Francisco Mateus** “*este reconhecimento à Herdade dos Outeiros Altos é motivo de orgulho para os Vinhos do Alentejo. Temos trabalhado muito para mostrar a*

importância destas áreas no sector do vinho e é muito gratificante um produtor alentejano receber este tipo de distinções.

É esta filosofia sustentável, cultura ecológica e preocupação com a natureza que pretendemos enraizar no Alentejo.”



Produtores alentejanos comunicam certificação dos vinhos



Certificação garante a origem e a qualidade junto do consumidor

Os consumidores vão passar a ter mais conhecimento sobre a certificação dos vinhos do Alentejo que chegam à sua mesa. A comunicação de todo o processo, de modo simples e objectivo foi lançada em finais de Novembro (2017) pela Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA) e destina-se a demonstrar as diversas fases da certificação -- desde a aprovação da **localização e solos onde a vinha é plantada, selecção das variedades (castas) de uva, até às análises de laboratório, provas sensoriais e controlo feito aos vinhos que já estão no mercado.**

O projecto integra a participação de algumas marcas e empresas nacionais a saber: Continente, ao nível da grande distribuição; Joachim Koerper, no contexto da restauração; Rita Nabeiro na voz dos produtores e; Instituto da Vinha e do Vinho, do Ministério da Agricultura, enquanto autoridade pública do sector. Trata-se no fundo, de mostrar aos consumidores a importância de um processo com o qual não estão familiarizados.

Francisco Mateus, presidente da CVRA, adianta que tal "é dirigido aos consumidores para os ajudar a escolhas mais esclarecidas, podendo também servir de suporte aos produtores para mostrar o rigor que está por trás dos vinhos DOC Alentejo e Regional Alentejano vendidos no mercado nacional e internacional., O processo obedece à norma NP EN ISO/IEC 17067, cumprindo com standards internacionais de certificação.

Processo de Certificação

No Alentejo, a Comissão Vitivinícola Regional Alentejana assegura que todos os milhares de litros produzidos, engarrafados e comercializados com **Denominação de Origem Alentejo**, ou **Vinho Regional Alentejano**, têm de ser controlados.

O processo de Certificação tem 12 passos que vão desde a aprovação do terreno e dos solos bem como das vinhas que serão plantadas, passando pela abertura de uma conta-corrente que estará associada a cada produtor permitindo ter informação sobre a sua produção e stocks. Sempre que o produtor tenha os seus lotes de vinho terminados, estes serão submetidos a análises físico-químicas e a provas sensoriais. Depois, o processo de certificação continua com a aprovação do rótulo e controlo dos vinhos já nas prateleiras em Portugal e no estrangeiro, para maior garantia aos consumidores.

A certificação é dada aos seguintes tipos de produto: vinho branco tinto, rosado ou rosé; vinho licoroso; vinho espumante branco, tinto, rosado ou rosé; aguardante bagaceira; e aguardante vínica.



Podem ser certificados com designação DOC Alentejo (Denominação de Origem Controlada) os vinhos produzidos a partir de uvas produzidas nas zonas DOC do Alentejo. Estas áreas distribuem-se por **8 zonas: Portalegre, Borba, Redondo, Évora, Reguengos, Granja-Amareleja, Vidigueira e Moura.** Todas elas com condições singulares para a cultura da vinha, transmitindo uma tipicidade aos vinhos, que é resultado de um "terroir" que foi sendo descoberto desde os tempos dos Romanos. Os vinhos certificados como DOC Alentejo podem opcionalmente ter menção à zona DOC de onde provêm.

A **Serra de S. Mamede** situada no norte do Alentejo é a cordilheira mais alta a sul do Tejo, constitui o exemplo flagrante desta individualidade, aportando a frescura retemperadora que só a altitude pode proporcionar. Também o Redondo, protegido pela barreira natural da **Serra da Ossa**, tal como a Vidigueira, abrigada pela **Serra de Portel**, beneficiam da cumplicidade da natureza para garantir vinhos singulares. Cada sub-região tem características únicas, que diferenciam os vinhos nelas produzidos. Segundo a CVRA anualmente são certificados no Alentejo 97 milhões de litros de vinhos para 1.130 marcas de 245 produtores

1. Borba
2. Évora
3. Granja-Amareleja
4. Moura
5. Portalegre
6. Redondo
7. Reguengos
8. Vidigueira





Para um Produtor

Muitas vezes **invisível para o consumidor, o processo de certificação espelha a qualidade dos vinhos.** Por detrás do vinho que chega às nossas mesas, há todo um trabalho que começa na vinha e que continua na transformação do vinho. Este processo é não só uma segurança para nós mas também para os nossos consumidores. Acaba por ser uma mais-valia para todos.

Para o Retalho

O processo de certificação é **uma porta de confiança que se abre ao cliente.** Há uma associação natural à qualidade de um produto que tenha passado por um processo de certificação, porque automaticamente se sabe que existem um conjunto de normas e regras pré-definidas, cumpridas em primeiro lugar pelos produtores e em segundo por todos os especialistas que acompanham o processo.

Para a Restauração

Não queremos **proporcionar apenas um almoço ou um jantar,** queremos uma experiência e um casamento **perfeito entre a refeição e o vinho que escolhem.** O processo de certificação é um método essencial e que sabemos que vai desde o terreno até ao rótulo das garrafas, onde os clientes podem ler sobre o vinho que escolheram para desfrutar daquele momento

Para uma Entidade Reguladora do Estado

O IVV - Instituto do Vinho e da Vinha tem dado o seu apoio ao sector **na promoção das regiões e dos seus produtos, quer no mercado interno quer no externo.** Neste processo, os agentes económicos mostram o valor que existe na sua região – mostram como as uvas e o vinho são fruto da natureza da região alentejana, por exemplo. Em Portugal o processo de controlo é muito rigoroso, o que é uma garantia extra de qualidade para o consumidor.

Produtores alentejanos comunicam a certificação dos vinhos

Certificação garante a origem e a qualidade junto do consumidor

Os consumidores vão passar a ter mais conhecimento sobre a certificação dos vinhos do Alentejo que chegam à sua mesa. A comunicação de todo o processo, de modo simples e objectivo, acaba de ser lançada pela Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA) e destina-se a demonstrar as diversas fases da certificação, desde a aprovação da localização e solos onde a vinha é plantada, selecção das variedades de uva, até às análises de laboratório, provas sensoriais e controlo feito aos vinhos que já estão no mercado.

Este projecto inclui a participação de algumas marcas e empresas nacionais, como: Continente, ao nível da grande distribuição, Joachim Koerper, no contexto da restauração, Rita Nabeiro na voz dos produtores e Instituto da Vinha e do Vinho, do Ministério da Agricultura, como autoridade pública do sector, e vai mostrar aos consumidores a importância de um processo com o qual não estão familiarizados.

Francisco Mateus, Presidente da CVRA, adianta que esta comunicação “é dirigida aos consumidores para os ajudar a fazer escolhas mais informadas, podendo também servir de suporte aos produtores para evidenciar o rigor que está por trás dos vinhos DOC Alentejo e Regional Alentejano que vendem no mercado nacional e internacional, reforçando a notoriedade da região”.

O processo efectuado pela CVRA obedece à norma NP EN ISO/IEC 17067, cumprindo com standards internacionais de certificação.

CVRA – Comissão Vitivinícola Regional Alentejana

A Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA) foi criada em 1989 e é um organismo de direito privado e utilidade pública, responsável pela promoção e defesa dos vinhos DOC Alentejo e Regional Alentejano, pelo seu controlo e certificação. A sua actividade é financiada através da venda dos selos de certificação que integram os contra-rótulos dos Vinhos do Alentejo.

www.vinhosdoalentejo.pt

Confraria dos Enófilos elegeu os melhores vinhos do Alentejo

Poliphonia Reserva Branco 2016, Valcatrina by Santos Lima Rosado 2016 e Vinhas da Ira Tinto 2011 foram distinguidos com o prémio Excelência 18 Vinhos mereceram Medalha de Ouro e 9 a Medalha de Prata Forem avaliados 132 vinhos

Organizada pela Confraria dos Enófilos do Alentejo em colaboração com a CVRA decorreu em Novembro a 5ª edição do **Concurso Melhores Vinhos do Alentejo** com vista a divulgar junto dos consumidores o que de melhor se produz na



região. Assim, um júri formado por enólogos, escanções e jornalistas da especialidade analisou 132 vinhos

Poliphonia Reserva Branco 2016, da Granacer; Valcatrina by Santos Lima Rosado 2016, da Casa Santos Lima; e Vinhas da Ira Tinto 2011, de H. Uva SA, foram os vencedores do Prémio de Excelência. Quanto à Medalha de Ouro, foi entregue a 18 outros vinhos, divididos entre dez tintos, sete brancos e um rosé. Nove vinhos tintos receberam também Medalhas de Prata. □



Em dez restaurantes lisboetas: petiscos com vinhos ou a Rota dos Petiscos e Vinhos do Alentejo, sucesso com petisco e taça de vinho por 3,5 euros

Decorreu de 15 a 29 de outubro em dez restaurantes de Lisboa para complementar a Prova de Vinhos Alentejanos no CCB de Belém. Os restaurantes que aderiram à Rota dos sabores alentejanos foram: **By the Wine, TOPO (Martim Moniz, Baixa-Chiado e Belém), Carnealentejana, Lost In, Companhia do Largo, Livraria-Bar Menina e Moça, Matateu Petisqueira, Rio Maravilha, Santos-O-Vinho e Sr. Lisboa.**

Vejam os ementas de cada um dos restaurantes para se ter uma ideia do sucesso gastronómico, numa iniciativa também da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA), e que outras CVR sigam o exemplo nor Porto e em Lisboa, aproveitando o boom turístico.

 <p>BY THE WINE PETISCO Tapa de enchidos By the Wine. VINHO Montado Branco ou Tinto.</p>	<p>VINHO Vinho Regional SARAMAGO (Tinto Reserva), por homenagem ao Rebel: "A escrita é uma expressão de homem, a escrita inspira a palavra que se imortaliza, reflexo dos grandes pensamentos."</p>  <p>SANTOS-O-VINHO PETISCO Tachinho de Favinhas com enchidos. VINHO Monte das Falhas Tinto.</p>	  
 <p>CARNEALENTEJANA PETISCO Mini Hambúrgues Carnealentejana grelhados com batatas fritas. VINHO Vinho Branco e Tinto.</p>	 <p>LOST IN PETISCO Bacalhau confitado com amêndoa de sogaureña, espuma de batata e cumido de fanicilha. VINHO Vinho do Monte Tinto.</p>  <p>SR. LISBOA PETISCO Bocadinho de porco preto a baixa temperatura com mousseline de couve flor e amêndoa torrada. VINHO Vinho 2015 Tinto.</p>	  
 <p>COMPANHIA DO LARGO PETISCO Açorda d'Alho com bacalhau ou Tintz de porco preto em maionese de peixe. VINHO Vinho Branco Monte das Servas ou Vinho Tinto Monte das Servas.</p>	 <p>MATATEU PETISQUEIRA PETISCO Bolinhas de alhoovo enroladas de sementes de abóbora e acompanhadas de puré de maizã. VINHO Monte Branco.</p>  <p>TOPO CHIADO TOPO MARTIM MONIZ TOPO BELÉM PETISCO Secretos de Porco Preto e Caramelo Paleta Porco Branco em Pão Alentejano com perfume de sal fermentado. VINHO Nós do Monte da Raposinha.</p>	  
 <p>LIVRARIA-BAR MENINA E MOÇA PETISCO Enchidos alentejanos: Friso (chouriço, presunto e cachupa), queijo Serra Dos Francisco Pacheco & Filhos, em homenagem a Nicolau Breynier, azitunas com azeite do Monte das Servas, terra de Mário Zambuzal, e oreghos com pão alentejano do caso em base do ricado.</p>	 <p>RIO MARAVILHA PETISCO Croquete de arroz com chutney de tomate e Corndogs de alvoria com creme de coentros e alho adace. VINHO Vinho Espargueteiro Special Selection Alentejo 2016.</p>	<p>A escrita dos Vinhos do Alentejo presente nesta Rota foi deixada ao critério dos restaurantes.</p>





A Pias o que é de Pias ...

O belíssimo vinho de Pias, freguesia do concelho de Serpa, já nas proximidades de Espanha, começou a ter fama no início dos Anos de 1950 quando era vendido em garrações de 5 litros pela Adega de João Braz Rogado, na altura o maior produtor da região.

Mas seria José Veiga Margaça, empresário de Torres Vedras, um dos grandes dinamizadores, ao comprar em 1973 a Adega e uma propriedade de 800 hectares a João Braz Rogado... numa época em que pouco se falava de vinhos. Tempos muito mais difíceis, mesmo para os empresários da estaleca e paixão como Veiga Margaça, num país que jamais sonhara com a CEE e que enfrentaria problemas até aderir à União Europeia.

Habitado a lidar com os produtores e a ser intermediário no negócio, José Veiga percebeu que o futuro estava em Pias. E o sucesso, tem sido tão grande pela qualidade e procura... que os vinhos ultrapassaram já os limites da sua região demarcada, a ponto de muitas empresas produtoras do tipo Pias nem estarem lá sediadas.

Em Pias há somente dois únicos produtores, sendo a grande referência a Adega Margaça (Sociedade Agrícola de Pias), empresa familiar fundada pelo torrejano que em 1973 se estabeleceu para sempre na soalheira aldeia alentejana, com visão, não só no aspecto comercial, mas pela qualidade dos vinhos que já antevia. Tempos em que os vinhos portugueses eram ilustres desconhecidos... Portugal e Espanha estavam fora do Mercado Comum; além disso, **não havia Organização Mundial do Comércio...e nem se pensava nos países BRICS** e na globalização



Tudo isto, para se entender o longo caminho empresarial de José Veiga Margaça, que muito sofreria com as ocupações da reforma agrária... prolongadas durante quase 10 anos... até à devolução completa de vinhas e oliveiras... Eram cinco montes alentejanos com quase mil hectares, considerados do melhor da região para vinhas e oliveiras.

Mais tarde, já no século XXI, a construção da barragem do Alqueva viria a transformar uma vasta área tradicional de sequeiro em regadio, resultando em mais-valias... a plantação de amendoeiras, inéditas no Alentejo. Agora, graças à fatura de água observamos um amendoal em 260 hectares... aliado a 300 ha de olival, em tradicional e intensiva, com produção de azeitonas Cobrançosa, Galega e Cordovil. Assim reapareceu nos últimos anos, a Sociedade Agrícola de Pias - empresa de José Veiga Margaça, com todo o fervor e paixão do seu patriarca fundador, homem que nunca virou a cara às adversidades.

À frente, está agora seu neto **Luís Filipe Margaça Lopes, de 31 anos**, formado em Gestão pelo ISCTE, e que não esconde as preocupações próprias de um jovem empresário que baseia a sua actividade em trabalho e planificação, a ponto de pensar seriamente em nova adega num dos montes, para centralizar toda a logística desde a produção aos transportes e distribuição; apesar da adega em Pias ser bem espaçosa.

Luís Filipe, tem como grande retaguarda sua mãe, **Fernanda Margaça, investigadora em Física Nuclear**, com um doutoramento pela Universidade de Oxford, Inglaterra, que tem o foco no olival, e fala com visível satisfação das oliveiras carregadas de flor, durante uma visita do **Correio dos Vinhos** pela vasta propriedade, **sob o cenário dos campos ondulantes de pequenas elevações num raio de 360 graus, onde se ouve o silêncio, apenas cortado pelo chilrear dos pássaros por ali e**



acolá, alternados com brisas e ventos, ainda refrigerantes em Abril e Maio...

Pela ambiência e a paisagística, antevêm-se alguns projectos de turismo rural dada a proximidade da raia espanhola e as condições naturais propícias ao repouso durante o ano, aliado ao conforto que pequenas pousadas de enoturismo podem oferecer nos tais montes. Bastaria restaurar velhas casas e estábulos, obra não isenta de custos empresariais, que os proprietários ponderam a seu tempo num pacote de agroturismo.

Um terroir pequeno que dá azo a imitações....

Mas o terroir dos vinhos de Pias é relativamente pequeno, dado o tipo de solos e as condições climatéricas locais exigíveis para a DOC (Denominação de origem controlada), o que inspira outras produções baseadas no topónimo... sem serem afinal genuínas. Voltemos à estória de certos vinhos, que se apresentam originários ou aparentados da região...mas produzidos a léguas de Pias, conforme nos conta **Leonardo Maia**, engenheiro enólogo, responsável pelos sete vinhos da Adegas Margaça, produzidos em **140 hectares**.

"A marca Pias tem proliferado sem ter nada a ver com o genuíno Pias, enquanto região vitivinícola. E nem sequer as firmas que os comercializam têm sede em Pias. São vinhos de natureza diferente e até duvidosamente nacional, porventura espanhóis, lançados na comercialização, apresentando



nomes, seja Castelo, Alma, Amigos, Courelas, etc, ligados a Pias. Aqui só existem dois produtores a Sociedade Agrícola de Pias ou Adegas Margaça, e um outro produtor"!, esclarece.

Quanto à especificidade do terroir -- conjunto das condições naturais: geologia, terreno, clima, meteorologia, castas e história da vinha da região, Leonardo Maia fala um pouco de Pias:

"Do ponto de vista da rocha e solo arável, temos aqui uma componente argilo-calcária e, embora inseridos numa zona mediterrânica, temos



clima continental, com grandes amplitudes térmicas, muita solaridade, céu pouco nublado, com uma média anual de 10 horas de sol diárias. Isto define o terroir e suas características, juntamente com as castas, tintas por ordem predominante: **Aragonez, Alicante, Alfrocheiro, Syrah, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional, Touriga Franca, Trincadeira e Sousão**, originária da região do vinho verde, e em experiência devido à mudança climática que se está a dar, ou seja a elevação da temperatura, devido ao aquecimento do globo pelo efeito estufa".

Completam o naipe do portefólio as três castas de uvas brancas **Antão Vaz, Arinto e Verdelho**.

Um portefólio de sete vinhos tintos e brancos, dos 13,5 aos 14,5 graus.

O enólogo salienta mais alguns pormenores imprescindíveis ao êxito do vinho, desde o **clima continental, no período extremamente quente, da maturação da uva, já no Verão.** E se quisermos tirar todo o proveito da uva, não podemos ir para um vinho de 12 ou 12,5 graus....

Para descanso de muitos aspirantes a aficionados, adianta:

"Os vinhos do Alentejo são fáceis de beber, muito saborosos e verdadeiramente gulosos, em particular o Pias...mas para tal, é necessário o tal álcool em percentagem (ou graduação)"!

E Leonardo Maia, esclarece que os teores alcoólicos são muito diferentes de há 40 ou 50 anos, pois devido ao "aquecimento do planeta e o subsequente efeito de estufa,





ladeiam", sublinha. Esta parte velha comporta **980.000 litros**, enquanto a

umentaram em cerca de dois graus". Por seu turno e a propósito, o viticólogo da adega Margaça, engenheiro João Torres, recorda: "Quando em 1970 comecei a trabalhar vinhas do Esporão, as graduações eram muito baixas, e devo dizer que o vinho regional alentejano poderia ter um mínimo de 11,5 graus e um DOC apenas 12 graus... Mas, como é sabido, ocorreu um aumento das temperaturas, devido à mudança climática nos últimos 40 anos. Há 40 anos, a vindima começava em meados de Setembro e, nalguns pontos em Outubro. Na primeira vindima que fiz, em Reguengos de Monsaraz, foi necessário insistir com a Adega da CRMIM para se iniciar a vindima antes de 5 de Setembro... E hoje, a vindima começa a ser feita na segunda ou terceira semana de Agosto!"

Quanto ao portefólio de vinhos é o seguinte: **Margaça** branco e tinto; **Aspias** branco e tinto, citando uma canção tradicional: *Lá vai Serpa, lá vai Moura, e As Pias ficam no meio!*; **Pulo do Lobo** branco, tinto e rosé; **Encostas do Enxoé** branco e tinto; **Igreja Velha** tinto, **Quatro Décadas** tinto; **D. Fernanda** tinto.

Produção de 1 milhão de litros, exportação para cinco países

A produção da Adega Margaça (Soc. Agr. de Pias) pode atingir um total de 1 milhão de quilos de uva, oscilando nos 600 a 800 mil litros de Tinto (cerca de um milhão de garrafas) e entre 150 a 200 mil litros de Branco. As exportações incidem

em cinco países - **Taiwan, Brasil, Alemanha, Holanda e China**. A empresa dispõe de 31 **colaboradores**, e na sede, -- além de uma loja de vendas, onde a neta do fundador, **Amália Margaça Lopes** está presente, -- existe também um interessante **espaço museológico**, alusivo à memória histórica da adega Margaça, fundada em 1973 por José da Veiga Margaça. Ao lado, uma **sala de provas de vinho** onde se efectuam reuniões, palestras e *workshops*. A completar a zona aberta ao público visitante, um **winne's bar** com esplanada no exterior. Ao longo do ano, o espaço recebe regularmente visitas de grupos de todos os quadrantes, animando um pouco o quotidiano de Pias e seu comércio. Luís Filipe Margaça Lopes, leva-nos em visita guiada à adega, onde tudo se passa, desde a recepção das uvas, à produção, estágio, enchimento e saída para distribuição comercial. Chama-nos a atenção, tendo em vista uma **maior maceração** (inerente aos princípios activos), a adega vai ser ampliada com mais cinco cubas troncocónicas de várias capacidades..

Passamos à zona primitiva, adega velha, com tanques de betão armado dos Anos de 1950. "O interior foi pintado com **tinta epoxi** para que os vinhos sejam utilizados com normas de **segurança e higiene alimentar**".

Os referidos tanques, apresentam "pormenores de grande interesse técnico, pois estes depósitos forma construídos em unidades individualizadas, permitindo entre eles a circulação de ar fresco, e que a temperatura de uns não passe ou influencie a temperatura dos que os

parte nova tem espaço para **mais um milhão de litros de vinho**. Apesar do enorme espaço, o gestor pondera a construção de nova adega num dos montes da herdade, para racionalizar tarefas e logística. Passamos ainda pela zona das barricas, com três tipos de origem de carvalho: **América, França e Cáucaso**, escolha do enólogo Leonardo Maia. Cada barrica dá um sabor diferente e, **os melhores vinhos topo de gama, selecção ou de autor, são estagiados em barricas**.

Depois fala um pouco dos seus produtos:

"Os vinhos brancos querem-se aromáticos e frescos. Para tal, as uvas são vinificadas pelo método de "Bica Aberta", que consiste em fermentar apenas o mosto das uvas".

Entretanto, realça um pormenor já quase generalizado, a vindima de noite: **"Apanhamos as uvas à noite e de madrugada, consoante o tempo, com o objectivo de preservar as uvas e protegê-las das temperaturas elevadas, a fim de evitar perda de qualidade da uva na transformação!"**





Cinco Montes Alentejanos num panorama a 360 graus

A Herdade Margaça distribui-se por cinco montes, ao longo de 700 hectares (outros 100 ha foram expropriados pelo EDIA em 2014, para construção de uma pequena barragem próximo de Pias) a saber: **Monte Branco, Monte da Parreira, Monte Velho de Baixo, Monte Velho de Cima e Monte da Torre**, quase todos com depósito de água à antiga e, velhas casas rurais, algumas em ruínas, estábulos e armazéns de alfaia agrícola e currais, circundados de árvores de fruto e uma ou outra oliveira. De viatura, percorremos um a um, na companhia de Luís Filipe, que nos vai historiando sobre a propriedade e os projectos de seu avô, homem que soube enfrentar vicissitudes. De monte para monte, não são mais do que 5 a 10 minutos, no máximo. Paramos, sentimos leves odores campestres, e observamos coelhos bravos e lebres a cirandarem por pátios há muito desabitados. Avaliamos as habitações arruinadas, mas ainda capazes de albergar um interessante conceito turístico em rede entre os montes -- um desafio a qualquer arquitecto ou *designer* que se interesse pelo género. Para tal, bastaria investimento disponível e uma acção séria e programada de marketing da

respectiva região de turismo e o interesse do município de Serpa, cujo autarca já reuniu com os produtores em defesa do vinho genuíno de Pias.

Depois, é Fernanda Margaça, cientista de Física Nuclear, que nos conduz pelo intervalo das fileiras de oliveiras, em boa geometria, que facilita a circulação de viaturas, num terreno macio, ladeado pelo verde do olival em flor (candeio).

Refere-se à grande revolução no olival feita pela barragem do Alqueva, que permite a rega. **“Podemos então avançar, reestruturar o olival e construir o lagar, porque a produção vai justificá-lo... a água, sendo vital para as oliveiras, vai aumentar a produção de azeitona por hectare ..e num futuro talvez se possa pensar no agro-turismo”**, remata.

Mas o mercado do azeite é ditado por Espanha, o maior produtor mundial, e que por tradição tem olival em sequeiro... A própria seca em Espanha também influencia os preços a que se submete a produção portuguesa, como numa bolsa de valores. Por isso, há muita gente a fazer azeite em quantidade, em virtude também do regadio.

De resto, o olival segue o modelo 7X7, ou seja 200 árvores por hectare tradicional, agora regadio, com 10 toneladas de azeitona na mesma área, ou 1,5 toneladas de azeite.

A Sociedade Agrícola de Pias desenvolve uma **interessante acção social** na vila, onde além

de patrocinar o clube de futebol local, apoia os seus trabalhadores com **bolsas em numerário, dirigidas aos filhos estudantes**; tendo inclusivamente

custeado **em propinas** e despesas de transporte (gasolina e gasóleo) de uma colaboradora **formada em Gestão**. □





Relais & Châteaux: Gonçalo Narciso administrador-delegado para Espanha e Portugal

A Relais & Châteaux nomeou Gonçalo Narciso como *Deputy Delegate Portugal & Spain*, na sequência do Congresso da cadeia de hotelaria realizado em Madrid, em Novembro.

O actual director do Bela Vista Hotel - hotel palacete no topo da Praia da Rocha e membro da associação – acumulará funções na Relais & Châteaux em matéria de estratégia e prospeção no mercado ibérico, apoio à delegação em Portugal e Espanha.

Gonçalo Narciso registou “o desafio da missão, que é apoiar e alargar a presença da associação em Portugal e Espanha”. A Relais & Châteaux tem uma diversidade de unidades associadas, desde hotéis de topo, a restaurantes de alta gastronomia, seja em zona de montanha alpina ou propriedades entre vinhas ou palacetes à beira-mar ou nas magagens de lagos

“Portugal e Espanha são dois países muitíssimo ricos em matéria de património, de herança cultural. Cada recanto tem uma carga histórica, uma atmosfera única e, por isso, é com a certeza que iremos fazer descobertas únicas que abraço esta função”, sublinha Gonçalo

O novo administrador-delegado tem 34 anos, com formação Gestão Hoteleira e pós-graduação em Gestão Hoteleira (Universidade do Algarve). Iniciou a carreira no grupo Hotéis Real, em 2005, como comercial do **Grande Real Santa Eulália Resort & Hotel Spa**, assumindo mais tarde funções no **Tivoli**

Victoria Golf Resort. A partir de 2011 integraria o staff do **Bela Vista Hotel & SPA** como Sales Manager, Duty Manager e Assistant General Manager, chegando a General Manager do hotel, em 2013.

Fundada em 1954, a Relais & Châteaux é uma associação com mais de 550 hotéis e restaurantes em 62 países. □





Nos últimos 30 anos,
em todo o mundo,
derivado ao clima

Teor alcoólico dos vinhos aumentou 2,3 graus

Devido às alterações climáticas do planeta, o teor médio alcoólico dos vinhos aumentou 2,3 graus. E num futuro, cultura da vinha poderá deslocar-se para latitudes mais elevadas, seja no hemisfério norte ou no hemisfério sul, revela um artigo de Paulo Cameira Santos, investigador do Instituto de Investigação Agrária e Veterinária (IIAV) publicado na revista *Enologia* referente a Março de 2107.

Desde há 30 anos para cá, que investigadores na área da Vitivinicultura e na Enologia verificam que o teor alcoólico médio dos vinhos tem sofrido um aumento apreciável. Segundo aquele investigador português, entre 1971 e 2011, os vinhos da Califórnia (Estados Unidos) registram um aumento no seu teor alcoólico de 12,5 graus para 14,8 graus em todas as castas de uvas....

Na Austrália, entre 1984 e 2008, passou de 12,4 para 14,7 graus no caso dos vinhos tintos; enquanto nos vinhos brancos foi de 12,4 para 13,2 graus de teor alcoólico.

Já na França, nas províncias de Languedoc- Rossilhão, a subida média foi um pouco menos,

porventura devido à geografia, já fora do clima mediterrânico, e para além dos Pirinéus (a inferência é nossa), com 11,2 graus em 1984 e 12,9 graus em 2006.

Segundo Paulo Cameira Santos, embora não hajam estatísticas para todos os países (veja-se o comentário dos engenheiros Leonardo Maia e João Torres na reportagem sobre Pias), as razões do fenómeno são de natureza estrutural e vieram para ficar. E, cientistas de áreas afins - agrónomos, meteorologistas, enólogos e biólogos têm estudado o assunto, sobretudo os efeitos climáticos na fisiologia da videira, na medida em que as alterações climáticas influenciam fortemente o metabolismo das plantas. Tal, pode inclusivamente obrigar abandonar certas regiões vinícolas e deslocar a cultura da vinha para latitudes mais elevadas, tanto no Hemisfério Norte, como no Hemisfério Sul. Ou seja, Verões mais quentes provocam maturação mais intensa das uvas e maior acumulação de açúcar nos bagos. Logo, os bagos das uvas tornam-se mais doces emesmo ácidos, originando maior teor alcoólico no vinho.

Outro problema é o stress térmico, que aparece acima dos 35 graus, podendo provocar a paragem da fotossíntese para a maturação e aumentar o teor alcoólico (por perda de água e concentração de açúcar nos bagos das uvas). Os investigadores dizem que o teor alcoólico não deixará de aumentar face às alterações climáticas no planeta.

A medida contra a situação é a antecipação das vindimas, especialmente nas regiões mais quentes. Por isso, no Alentejo já se generalizou passar a vindimar-se na penúltima ou na última semana de Agosto, onde há vinte anos, a vindima nunca se fazia antes de 1 de Setembro.

De forma geral, adianta Cameira Santos, os investigadores da vinha, descobriram que a videira, perante a ausência de stress hídrico (falta de água), dá-se uma acumulação acelerada de açúcar nos bagos e suspende os principais mecanismos

fisiológicos da produção de aromas (Carbonneau, 1998, sobre *Irrigation, vignoble et produits de la vigne, in Traité d'irrigation, aspects qualitatifs*, ediditon Lavoisier).



Assim se compreende que muitos dos melhores vinhos portugueses e de todo o mundo tenham a sua origem em solos pobres, regiões de montanha e declives elevados. Por outro lado, a rega da vinha também está sujeita a regras muito rigorosas, porque a excessiva água no solo suspende na planta certas vias metabólicas fundamentais, porque são essas mesmas vias que levam à acumulação de moléculas aromáticas nos bagos de uvas. Por conseguinte, o excesso de água no solo pode também ter inconvenientes para a produção do vinho.

Mas não são apenas as alterações climáticas que fizeram aumentar o teor alcoólico, dando simultaneamente vinhos interessantes. Também o uso de boas práticas agronómicas, com base na investigação, tem contribuído para boas produções de vinho, a que alguns experts chamaram já uma arte alquimista. Ou seja, o aumento da graduação alcoólica não impediu de se produzirem bons vinhos, com novas nuances, que mostram a adapção do enólogo às novas condições climáticas, aproveitando novas técnicas e fazendo vindimas durante a noite, para manter intactas a qualidade das uvas, até chegarem à respectiva adega. □





Na cidade de Tenerife, Ilhas Canárias, foi apresentado o Guia Michelin 2018 para Espanha e Portugal, que distinguiu chefe João Oliveira e Restaurante VISTA

Na Praia da Rocha, Algarve



Vista Restaurante com Estrela Michelin

O Vista Restaurante, espaço gastronómico do Hotel Bela Vista & SPA, na Praia da Rocha, Algarve averbou uma Estrela Michelin do guia gastronómico mais influente do mundo. O anúncio da lista dos melhores restaurantes e *Chefs* da Península Ibérica realizou-se em finais de Novembro, em Tenerife (Ilhas Canárias) durante a apresentação do **Guia Michelin para Portugal e Espanha 2018**, uma edição particularmente positiva para a gastronomia portuguesa, ao distinguir aquele restaurante algarvio e o seu chef João Oliveira com apenas 30 anos.

Desta forma, o Algarve passa a ter sete restaurantes distinguidos com as estrelas Michelin, a saber: **Ocean**, do chefe **Hans Neuner**, sito em Vila Vita em Alporchinhos (Lagoa); **Vila Joya**, do chefe **Dieter Koschina** (Albufeira), todos com duas estrelas. Existem ainda quatro outros restaurantes algarvios, com um estrela: **Bon Bon**; de **Rui Silvestre**, no Carvoeiro (Lagoa); o **Henrique Leis**, do chefe do mesmo nome, em Almancil (Loulé); o **São Gabriel**, de **Leonel Pereira**, em Almancil (Loulé) e o **Willie's**, de **Willie Wurger**, em Vilamoura (Loulé).

Os restantes restaurantes do país com estrelas Michelin são os seguintes: o **Il Gallo d'Oro**, de **Benoit Sinthon**, no Funchal; **The Yeatman**, de **Ricardo Costa**, em Vila Nova de Gaia; o **Belcanto**, de **José Avillez**

(Lisboa), todos com duas estrelas. Há ainda, com uma estrela os seguintes restaurantes: o **Alma**, de **Henrique Sá Pessoa** (Lisboa), o **Antiquvm**, de **Vitor Matos**, no Porto; a **Casa de Chá da Boa Nova**, de **Rui Paula**, em Leça da Palmeira, o **LAB by Sergi Arola**, na Penha Longa (Sintra); o **Loco**, de **Alexandre Silva**, em Lisboa, e ainda o **William**, de **Luís Pestana**. O Guia Michelin foi criado em França

em 1900 e desde então afirmou-se como a *bíblia* de quem aprecia a boa comida e a boa cozinha. As suas estrelas, entre uma e três, têm um significado: uma estrela é sinónimo de «um restaurante muito bom na sua categoria»; duas «cozinha excelente, que justifica um desvio»; três, o máximo, «cozinha excepcional, que justifica uma viagem». □



João Oliveira e a distinção Michelin:

“É o reconhecimento máximo que podemos receber, pelo trabalho que temos vindo a desenvolver, e por tudo o que construímos nos últimos anos no VISTA”, disse João Oliveira, a propósito da distinção, sentimento partilhado com todos os que o acompanham na cozinha. O chef Oliveira adiantou que “para a equipa, é um momento particularmente importante e dedico-o a todos que trabalham lado a lado na nossa cozinha e à equipa de sala que assegura a excelência no contacto com os clientes do restaurante”.

“Temos trabalhado muito, em sintonia com a direção do hotel que tem sido incansável para a nossa evolução. Foram centenas de horas dedicadas à escolha dos ingredientes, ao seu tratamento e ao desenvolvimento de técnicas de confeção para potenciar o pleno das suas qualidades”, realçou.

Com esta distinção, a cozinha representa um espaço único, que deu uma nova ênfase ao roteiro gastronómico da Praia da Rocha e do Algarve, a “verdadeira ‘Estrela’ é mesmo o produto, isto é, o que Portugal tem para oferecer, nomeadamente a nossa costa., os peixes e mariscos do Algarve. A celebração é alargada a todo o Algarve, região do país que soma e segue em matéria de estrelas Michelin, com a gastronomia nacional, a chamar cada vez mais a atenção.

João Oliveira formou-se na Escola Profissional Infante D. Henrique, no Porto, como Técnico de Cozinha, em 2006 e desde então tem passado pelas maiores referências gastronómicas de Portugal, nomeadamente no restaurante The Yeatman Hotel, onde foi subchefe durante quatro anos, bem como no restaurante do Hotel Vila Joya, actualmente considerado o 22º melhor restaurante do mundo. Em 2015 João Oliveira assumiu funções no Vista Restaurante enquanto chefe de um dos melhores espaços da região sul.



Ervideira completa ciclo Vinho da Água com Espumante

A Quinta da Ervideira apresentou mais dois testes de referência ao chamado "Vinho da Água", que resulta da submersão no Lago do Alqueva de vinhos tintos e brancos durante oito meses para estagiar a uma temperatura constante e à mesma pressão. Em finais de Maio coube a vez ao **Espumante Colheita 2015 e ao Conde D'Ervideira Reserva Branco 2015** fecharem o ciclo do "Vinho da Água", iniciado em Abril de 2016 com a retirada das garrafas de tinto (ver Correio dos Vinhos) e mais tarde brancos, numa experiência que amplia as qualidades do vinho engarrafado.

Tal como nos tintos ou brancos, se o vinho antes de submerso já é bastante agradável, depois, e uma vez cumpridos os tais oito meses de estágio a cerca de 30 metros de profundidade à temperatura de 18 graus, a qualidade melhora substancialmente, **com os aromas muito mais ampliados e mais leve**. Um sucesso que deixou bem satisfeitos Duarte Leal da Costa director-executivo e Nelson Rolo, enólogo.

Num encontro com os jornalistas no Instituto do Vinho e da Vinha em Lisboa, foram dados a conhecer os testes com os espumantes e relaizadas as respectivas provas do Branco e do Espumante.... que não fica atrás do genuíno vinho de Champagne.

Submerso durante meses, o **Espumante** (com e sem degorgement, sedimentos) **resultou num vinho mais elegante e com bolhas mais finas, "bem ao estilo do grande Champanhe"**. No caso do branco,



trata-se de um vinho feito da **casta Antão Vaz**, tendo fermentado e estagiado com *batonage* em barricas de carvalho húngaro. Estagiou depois de engarrafado a 30 m de profundidade durante os mesmos oito meses que o espumante, revelando-se também ele mais "fino".

Foram ainda provados o **Conde D'Ervideira Vinho da Água 2014** (já no mercado) e o **Conde D'Ervideira Vinho da Água 2015** (a lançar no mercado em Junho ou Junho de 2017), ambos lado-a-lado com os seus homólogos não submersos – Conde D'Ervideira Reserva Tinto 2014 e 2015 – para se poder entender a sua evolução extraordinária, mesmo passado um ano depois..

A prova destes quatro vinhos estagiados em profundidade: **Espumante** com e sem degorgement, **Branco 2015 e Tinto 2014 e 2015**, já mostra resultados consistentes que fazem Duarte Leal da Costa concluir **"estamos muito expectantes com a receptividade do mercado que já olha para o Vinho da Água como uma marca sólida e de qualidade. Vamos agora repensar toda a nova estratégia de estágio de brancos e espumantes em profundidade para que em 2018 possam estar disponíveis para o mercado"**.

A marca **Conde D'Ervideira Vinho da Água Tinto** (após o estágio de oito meses) está já nos seguintes mercados: **Bélgica, Luxemburgo, Alemanha, Suíça, Brasil, China**, entre outros, esperando-se a mesma aceitação para os dois novos produtos. □

TERRAS D'ERVIDEIRA 2015 MELHOR TINTO EM ITÁLIA

O Vinho Terras D'Ervideira Tinto 2015 foi premiado com a Medalha de Ouro no Concurso internacional Selezione del Sindaco, no sudoeste de Itália, mais concretamente em Tramonti, Salerno, na região da Campania, certame organizado pela Associação Nacional Città de Vino.

Este vinho da Casa Ervideira obteve 93,25 pontos, correspondendo ao melhor tinto a concurso entre várias centenas de vinhos.. e alcançando o 7º lugar na geral, num concurso ganho pelo Moscatel Reserva da Costa Lima (Setúbal), considerado pelo júri o melhor vinho do certame em todas as categorias, com 94,8 pontos.

Curiosamente, mais cinco marcas portuguesas de vinho doce e licoroso ficaram entre os dez primeiros a saber: Porto Cid + 40 anos, de 2014, com 94,4 pts, 2º lugar; Casa Ermelinda Freitas - Moscatel Roxo Setúbal Superior (2010), 94 pts 3º; Confraria Espumante Reserva Moscatel seco 2013, adega cooperativa do Cadaval, 93,5 pts, 5º lugar; Xavier Santana Moscatel Setúbal (2015), 93,4 pts 7º ex-aequo c/ Ermelinda Freitas Moscatel Setúbal Superior (2007), 93,4 pts, num total de 350 vinhos medalhados.





Wine Enthusiast 2017:

Nove vinhos portugueses no top -100 best price (melhor preço) 2017 e seis vinhos entre os 100 mais da cellar (adega / colecção)

No ranking da revista Wine Enthusiast para os 100 vinhos com **melhor preço em 2017**, nove vinhos portugueses classificaram-se na lista da revista americana, na **relação preço e qualidade**, a saber: 4º lugar, **Casa Santos Lima 2014 Stones & Bones Red (tinto Lisboa)**, c/ 90 pontos, ao preço de 9 dólares, 14 graus; 19º **Casa Pasarella 2016 Branco White (branco Dão)**, 90 pts, 14 dólares, 13 graus; 25º Wines & Winemakers 2015 Lua Cheia em Vinhas Velhas Red (tinto Douro), 90 pts, 14 dólares, 13,5 graus; 34º **Casa Agrícola Santos Jorge 2014 Morgado da Canita Red (tinto Alentejano)**, 88 pts, 8 dólares, 14,5 graus; 39º **DFJ Vinhos 2016 Grand'Ante Alvarinho (branco Lisboa)**, 90 pts, 13 dólares, 13 graus; 54º **J.Portugal Ramos 2015 Ramos Reserva Red (tinto Alentejano)**, 90 pts, 12 dólares, 14 graus; 59º **Adega Vila Real 2013 Reserva Red (tinto Douro)**, 90 pts, 12 dólares, 13 graus; 75º **Sogrape 2015 Silk & Spice Red (tinto Portugueses Table Wine)**, 90 pts, 15 dólares, numa mistura de tinto a 13 graus de vinhos das regiões do Dão, Bairrada e Lisboa; 85º **Quinta de Soalheiro 2016 Allo Loureiro Alvarinho White Minho, branco**, c/ 90 pts, 15 dólares. A escolha foi de Roger Voss, editor da revista para os vinhos de Portugal e França.

O vencedor foi o **Columbia Grest 2015 Estates Syrah (Columbia Valley)**, do Estado do Washington, EUA, c/ 91 pontos, ao preço de 12 dólares, a 13,5 graus, escolha de Sean Sullivan, responsável editorial da revista para os vinhos dos Estados do Washington e do Idaho, também fundador da revista Washington Wine Report; 2º **Woodbridge by Robert Mondavi 2015 Pinot Noir (Califórnia)**, 89 pts, 8

dólares, 13 graus, sendo responsável Jim Gordon responsável editorial para os vinhos da Califórnia, também editor da revista Wines & Vines, e antigo editor da Wine Spectator durante 12 anos; 3º **Domaine des Cantennesses 2016 Tavel Rhone Valley, França**, rosé a 14 graus, c/ 93 pts, a 15 dólares. Escolha de Joe Czerwinski, editor e provador há mais de uma década. No 100º lugar ficou **Kono 2016 Sauvignon Blanc Malborough, da Nova Zelândia**, c/ 89 pontos, ao preço de 14 dólares.

Wine Enthusiast Top -100 cellar (adega/colecção) distingue sete vinhos portugueses

O ranking cellar, destinado a vinhos de adega e colecção, baseou-se em 22.000 vinhos candidatos de grandes regiões vinícolas: Bordeaux, Champagne, Douro, Borgonha, Toscana e Rioja; Califórnia, Washington, Oregon e Nova Iorque, e também da África do Sul, Austrália, Nova Zelândia, Chile e Argentina. No final o júri seleccionou 100, entre os quais sete vinhos portugueses.

O vencedor foi o italiano **Conti Costanti 2012 Brunello di Montalcino, da Toscana**, c/ 98 pontos, ao preço de 96 dólares; 2º o francês **Château Haut-Brion 2014: Pussac-Léogan** c/ 100 pts ao preço de 848 dólares. E já que se fala de vinhos de colecção, os vinhos franceses foram, aliás, os que atingiram os preços mais altos, como o 11º **Salon 2006 Le Mesnil Blanc de Blancs Brut Chardonnay, de Champagne**, c/ 100 pontos ao preço de 617 dólares: Um outro vinho francês, 39º **Château Lafite Rothschild 2014 Pauillac, de Bordeaux**, c/ 100 pts, a 450 dólares.

Vejamos **os sete vinhos classificados no top-100 cellar da Wine Enthusiast:**

3º **Casa Ferreirinha 2008 Barca Velha Red (tinto Douro)**, a 14 graus; c/ 100 pontos, ao preço de 450 dólares; 14º **Mouchão 2011 Red (tinto Alentejo)** c/ 96 pts, a 55 dólares; 23º **Quinta do Noval 2014 Vintage**, 96 pts, 105

dólares; 37º **Quinta do Vale Meão 2014 Red (tinto Douro)**, da família lusso-espanhola Olazabal, descendente de D. Antónia Ferreira, c/ 97 pts a 100 dólares; 53º **Quinta Vale Dona Maria 2014 Vinha da Francisca Red (tinto Douro)**, 95 pts, 100 dólares; 58º **W. & J. Graham's 2015 The Stone Terraces Vintage** 95 pts a 200 dólares. trata-se de um vinho do Porto, port-blend, a 20 graus de teor alcoólico; 92º **Global Wines 2011 Casa de Santar Vinha dos Amores Touriga Nacional (Dão)**, c/ 93 pts, a 30 dólares.

A fechar o ranking cellar da WE, o **Musella 2010 Riserva (Amanone della Valpolicella) de Veneto, Itália**, c/ 93 pts, a 67 dólares, e 16,5 graus de teor alcoólico, um tinto blend beível de 2018 a 2026.



Pro Wine China: 28 produtores portugueses

A ViniPortugal esteve de novo na ProWine China, certame que se realiza de dois em dois anos em Xangai durante o mês de Novembro. Nesta edição estiveram presentes 28 produtores portugueses no stand Wines of Portugal com uma área de 132 m2, numa afirmação da qualidade dos vinhos portugueses num dos maiores mercados a nível mundial. A Pro Wine China permite o contacto entre produtores, importadores e outros players ligados ao sector vitivinícola, sendo uma oportunidade para consolidar negócios no mercado asiático.

A China é um dos principais mercados dos vinhos portugueses, tendo representado em 2016, mais de 17,5 milhões de euros para as exportações dos vinhos portugueses, mais 23,4% face a 2015. Em 2016, a China foi o 14.º destino das exportações totais de vinhos portugueses, posicionando-se no ranking dos 10 melhores vinhos vinhos tranquilos (tintos, barncos e rosés) e também no ranking dos 10 mais de vinhos engarrafados (generosos e espumantes) da China.



Três vinhos portugueses

nos 100 melhores 2017 da Wine Spectator

Quinta das Carvalhas Douro (50º), **Casa Santos Lima Lisboa** (60º) e **Fonseca Vintage Port Guimaraens** (88º) foram os três vinhos portugueses classificados no top-100 da revista americana Wine Spectator.

Para o ano de 2017, foram candidatos a concurso 16.000 vinhos de todo o mundo e, após as provas, o júri deliberou atribuir o 1º lugar ao **Duckhorn, Merlot Napa Valley Three Palms Vineyard** (Califórnia, EUA), colheita de 2014, com 95 pontos, ao preço de 98 dólares. Segundo o júri, a melhor altura recomendada para se beber este vinho, é de agora (Novembro de 2017) até 2023. Nos dez primeiros do ranking ficaram cinco vinhos americanos, dos quais quatro da Califórnia, e um do Estado do Washington. Os vinhos franceses obtiveram quatro lugares entre os dez, onde também figura um vinho italiano.

Assim, a classificação dos dez primeiros abrangeu ainda os restantes: 2º **K Syrah Walla Valley Powerline Estate** (Estado do Washington EUA), colheita de 2014, c/ 95 pontos, ao preço de 45 dólares, recomendado consumir até 2004; 3º **Chateau Coutet Barsac** (França), 2014, c/ 96 pts, a 37 dólares; 4º **Casanova de Neri Brunello di Montalcino** (Itália), colheita 2012, c/ 95 pts, a 65 dólares, melhor altura para beber: de 2020 a 2035; 5º **Chateau de St-Cosme Gigondas** (França), 2015, c/ 95 pts, a 43 dólares, melhor altura de consumo entre 2019 até 2030; 6º **Domaine Huet Vouray Demi-sec Le Mont** (França), 2016, c/ 95 pts a 44 dólares, bebível até 2032; 7º **Chateau Canon-La Gaffelière St-Emillion** (França), 2014, c/ 95 pts, 61 dólares, de 2020 até 2035; 8º **Meyer Cabernet Sauvignon Napa Valley** (Califórnia, EUA), 2014, c/ 95 pts, 75 dólares, melhor altura para beber entre 2018 até 2032; 9º **Pahlmeyer Chardonnay Napa Valley**, Califórnia, EUA), 2015, c/ 95 pts, 75 dólares, bebível até 2022.; 10º **Booker Oublié Paso Robles** (Califórnia, EUA), 2014, c/ 95 pts, 80 dólares, recomendado beber, de 2018 até 2028.

Em relação aos três vinhos portugueses, apresentaram os seguintes dados :50º lugar **Quinta das Carvalhas Touriga Nacional Douro**, o **vinho luso mais bem classificado no ranking dos 100**

melhores 2017 da Wine Spectator, colheita de 2014, c/ 92 pontos, ao preço de 22 dólares, sendo a melhor altura para consumir, Nov de 2017 até 2022. Em 60º **Casa Santos Lima Colossal Reserva**, da região de Lisboa, de 2015, c/ 90 pts, ao preço de 25 dólares, sendo a melhor altura para beber Nov 2017 até 2020. Em 88º **Fonseca Vintage Port Guimaraens**, de 2015, c/ 93 pts, a 58 dólares, melhor altura para beber, entre 2002 até 2040. Desde 1988, que a revista Wine Spectator apresenta em Novembro a lista dos 100 vinhos melhores vinhos do ano, a nível mundial, segundo os critérios de escolha dos seus editores e jornalistas especializados



Vinhos de Lisboa Os mais premiados de Portugal em 2017

Até Novembro, a região averbou 838 prémios em 20 países. A região vitivinícola de Lisboa, com 103 produtores, era em Novembro a mais premiada do País, após arrecadar 838 prémios em mais de 20 países de quatro continentes, reflectindo o crescimento em qualidade e preço nos últimos anos. O último troféu recebido, foi o **'Best National Producer – Portugal'**, entregue à Casa Santos Lima, uma das produtoras da região, no âmbito do **'AWC Vienna International Wine Challenge 2017'**, prestigiado certame que se realiza na capital da Áustria.

Nos últimos 10 anos, os produtores da região já venceram mais de 5 mil medalhas, sendo que o número tem vindo a aumentar de ano para ano. Para a Comissão dos Vinhos de Lisboa (CVR Lisboa), os prémios são uma mais-valia para os agentes económicos, que ficam com fortes argumentos para competir em novos mercados, como na China, um dos principais destinos dos vinhos produzidos na região. *"Este desempenho é também uma mensagem para Portugal, e a prova inequívoca da qualidade dos vinhos, cada vez mais reconhecidos"*, diz Vasco d'Avillez, presidente da CVR Lisboa.

Com 40 milhões de garrafas vendidas em 2017, apenas 10 milhões têm como destino final o mercado interno. As exportações, que continuam a crescer a um ritmo acentuado, contribuem com 100 milhões de euros para a economia nacional.

ERVIDEIRA distinguida pela TAP

Vinha D'Ervideira Tinto considerado BEST WINE nos TAP Awards 2017. Com esta distinção, o Vinha D'Ervideira Tinto passará a estar a bordo dos aviões da TAP. O 14º prémio arrecadado pela empresa em 2017

A Ervideira voltou a ser galardoada, desta vez pela transportadora aérea TAP, recebendo o prémio de "BEST WINE" nos TAP Awards 2017. O vinho foi seleccionado entre muitos candidatos, sendo destacado como uma das melhores referências entre as que são servidas aos passageiros que viajam em classe Executiva. A vinícola alentejana passará a estar a bordo dos aviões da TAP e, durante o ano de 2018, a produtora irá fornecer 40.000 garrafas à companhia aérea lusa.

"Este reconhecimento da TAP enche-nos de orgulho, não só por confirmar a qualidade deste vinho, como também por elevar a nossa posição nos mercados internacionais, enquanto um dos principais produtores portugueses. Este prémio junta-se a outras distinções que temos recebido ao longo do ano, e que demonstram o crescimento da notoriedade da Ervideira", disse Duarte Leal da Costa, Diretor Executivo da Ervideira. □





Em dez restaurantes lisboetas: petiscos com vinhos

ou a Rota dos Petiscos e Vinhos do Alentejo, sucesso com petisco e taça de vinho por 3,5 euros

Decorreu de 15 a 29 de outubro em dez restaurantes de Lisboa para complementar a Prova de Vinhos Alentejanos no CCB de Belém. Os restaurantes que aderiram à Rota dos sabores alentejanos foram: **By the Wine, TOPO (Martim Moniz, Baixa-Chiado e Belém), Carnealentejana, Lost In, Companhia do Largo, Livraria-Bar Menina e Moça, Mata-teu Petisqueira, Rio Maravilha, Santos-O-Vinho e Sr. Lisboa.**

Vejam a ementa de cada um dos restaurantes para se ter uma ideia do sucesso gastronómico, numa iniciativa também da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA), e que outras CVR sigam o exemplo no Porto e em Lisboa, aproveitando o boom turístico.

Pato frio 2015 (Vidigueira) em foco na Noruega

Nos finais de Outubro, numa cerimónia em Oslo, destinada a especialistas em vinho, foi apresentada a lista dos **50 melhores Vinhos Portugueses distinguidos na Noruega**, com destaque para o **Pato Frio Grande Escolha 2015**, da Adega RibaFreixo Wines. Trata-se de um branco da monocasta Antão Vaz, oriundo de vinhas velhas da Vidigueira (Alentejo), zona também ligada à produção de vinho de talha romana, isto para os leitores menos familiarizados. O vinho estagiou em barricas de carvalho francês, e segundo a crítica Julia Harding (assistente da famosa jornalista de vinhos britânica Jencis Robinson) o Pato Frio é um vinho que denota *um profundo sabor a fruta e excelente frescura, e que promete bastante longevidade, partindo do pressuposto de quem bem esta casta (Antão Vaz) pode envelhecer.*

A iniciativa **50 Great Portuguese Wines** foi lançada há anos pela ViniPortugal, com vista à promoção dos vinhos portugueses nos diversos mercados estrangeiros. Pato Frio soma já duas Medalhas de ouro - Mundusvini (Itália) e Concurso Vinhos de Portugal, com pontuações acima da média no sector por experts - Jencis Robinson, Andreas Larson, Revista de Vinhos, Vinhos Grandes Escolhas, entre outros.

RibaFreixo Wines desde 2007 no Moinho Branco

Vinhos do Alentejo: 2017 pode ser o melhor ano de exportação, com mais 10% na subida do preço médio

Segundo dados da CVRA (Comissão Vitivinícola Regional Alentejana), de Janeiro a Setembro de 2017, a exportação de vinhos alentejanos subiu 22% em valor e 11% em quantidade, face ao período homólogo de 2016. Com o preço a crescer quase **10%**, os importadores internacionais estão a pagar, em média, acima de 3 euros por garrafa de DOC Alentejano e 2,14 euros pelo Regional Alentejano.

Exportação de Vinhos do Alentejo em 2017

(variação homóloga)

	1.º TRI	2.º TRI	3.º TRI	Jan-Set 2017
VALOR	+30,5%	+30,0%	+7,4%	+21,8%
VOLUME	+19,9%	+20,7%	-4,9%	+11,2%
PREÇO MÉDIO	+8,8%	+7,7%	+13,0%	+9,6%
- DOC Alentejo garrafa 0,75 L	2,90€/L	2,88€/L	3,30€/L	3,02€/L
- Regional Alentejano garrafa 0,75L	2,17€/L	2,06€/L	2,19€/L	2,14€/L

Fonte: CVRA; baseado em dados INE, Comércio Internacional de Bens

Nos cinco primeiros países importadores de vinhos Alentejo estão: Brasil, Angola, EUA, Suíça e França que representaram 57% do valor exportado e 55% da quantidade. Os mercados fora da Europa comunitária são os principais compradores e também aqueles que melhor pagam cada garrafa de vinho exportada pelas adegas alentejanas. Para Francisco Mateus, presidente da CVRA, *“os crescimentos alcançados até Setembro demonstram a qualidade dos vinhos reconhecida nos mercados internacionais, com importadores e consumidores dispostos a pagar mais por cada garrafa. Os dez principais mercados estão todos a subir no preço médio.*

O vinho DOC Alentejo e Regional Alentejano chega a 112 mercados internacionais e a quantidade exportada duplicou nos últimos dez anos. Fazendo já um balanço de 2017, Mateus adianta que *“está mais perto de ser o melhor ano na exportação, até porque o valor atingido até Setembro corresponde a 80% do total do ano passado”!*

A Adega RibaFreixo Wines está instalada desde 2007 na Herdade do Moinho Branco, Vidigueira, e resultou de várias dezenas de parcelas de terrenos ao abandono, que deram lugar a uma **propriedade de 114 hectares**, nas imediações da **Vidigueira**. Boa exposição solar, solos de xisto, temperaturas secas e quentes no Verão, e ainda a influência atlântica, a 100 kms do mar, definem o terroir desta marca, fundada por **Mário Pinheiro e Nuno Bicó**, com a consultoria do **enólogo Paulo Luareano**.

A nova adega abriu em 2012 numa área de 4.000 m², c/ laboratório e linha de enchimento. Segundo Mário Pinheiro tudo foi escolhido, desde o clima, ao terroir, passando pelas castas, tudo foi considerado. A empresa também abriu portas ao enoturismo, o que permite ao consumidor aproximar-se do projecto e da qualidade dos vinhos, quer na vertente da visita à adega, quer na prova, ou também pelas refeições no restaurante, diz por seu turno Nuno Bicó.

Mundus Vini (Alemanha) premiou 453 vinhos portugueses

Em 2017, o maior certame de vinhos da Alemanha, que se realiza em duas estações distintas a Spring Tasting (Março) e a Summer Tasting (Agosto) premiou um total de 453 vinhos portugueses. Na mais recente, 20ª edição de Verão, concorreram 4.300 vinhos de 42 países. O júri, constituído por 164 especialistas internacionais provou os vinhos segundo os preceitos da Organização Internacional do Vinho e da Vinha (OIV), tendo premiado 1.720 vinhos.

O produtor português mais distinguido foi a Sogrape com cinco medalhas de ouro e sete de prata. Das 151 medalhas, duas foram grandes medalhas de ouro, 69 de ouro e 80 de prata, tendo Portugal ficado em 4º lugar no ranking dos participantes.

Os países mais premiados foram: Itália com 411 medalhas, Alemanha 341, Espanha 340, Portugal 151, França 106 e Áustria 46 medalhas.

No concurso da Primavera, efectuado em Março, haviam sido premiados 302 vinhos portugueses, dos quais 10 grandes medalhas de ouro (a máxima distinção), 133 medalhas de ouro e 159 medalhas de prata. O certame é organizado pela editora alemã Meininger Verlag especialista em vinhos e bebidas alcoólicas. □



Mulheres cientistas promovem gastronomia do polvo no ISA



O polvo existe em grande quantidade e de boa qualidade na costa portuguesa, mas o preço é elevado e faz afastar o consumidor português. Isto devido ao carácter quase artesanal que implica a sua captura, envolvendo muita mão-de-obra.

A maior parte do polvo pescado em águas portuguesas é vendido para Espanha, onde existe maior poder de compra e um vasto mercado. No meio disto, há um factor acrescido que recomenda "o consumo do polvo à vontade sem o tabú dos contaminantes, porque as águas portuguesas são das menos poluídas, e os índices de mercúrio, cádmio e chumbo situam-se muito abaixo dos valores exigidos e regulamentados pela União Europeia, explica **Amparo Gonçalves**, farmacêutica e uma das três cientistas envolvidas no estudo científico do Instituto Português do Mar e da Atmosfera (IPMA) sobre as virtualidades nutricionais do polvo e do seu aproveitamento para a dieta dos portugueses. **As três estiveram no Salão Nobre do Instituto Superior de Agronomia, em Lisboa, onde decorreu uma tertúlia/ conferência, com provas de manteiga de ovas de polvo (a não perder) com tostas e petisco de polvo cozinhado, acompanhado de um suavíssimo vinho branco (também a não perder) Quinta dos Termos. O polvo não pode ser comer-**



cializado abaixo dos 750 granas e acima dos 2 quilos. Os lípidos têm um baixo teor de gorduras, mesmo de Inverno, ficando abaixo de 1% de gordura, magra, adianta a investigadora.

Do ponto de vista nutricional, o polvo é rico em ácidos gordos e Omega3 (EPA+DHA), elementos muito importantes na prevenção das doenças cardiovasculares, cérebro e inflamações... o que permite ser alternativa à carne, que não tem o tal EPA+DHA, elemento que vem das microalgas e algas marinhas, presente em todas as espécies marinhas.

A autoridade europeia da UE aconselha 250 mg diárias daquele s elementos. E o polvo, apesar de ser uma espécie magra é um bom contributo dos ácidos gordos, potássio e magnésio, além de conter zinco e cobre também essenciais para as funções do nosso organismo.

(...) os baixos teores de contaminantes na costa portuguesa permite ao público consumi-lo à vontade, e a maioria do que é pescado vai para Espanha.

De resto, o potássio confere um sabor a sal, o que dispensa a adição de sal na cozedura do polvo, que é **uma alquimia muito complicada, segundo Carolina Camacho**, agrónoma, que deixou alguns conselhos para a melhor forma de cozê-lo : entre 70 a 90 minutos de cozedura um polvo que esteve congelado previamente (devido à sua estrutura molecular), pois o processo de congelação melhora o cozinhado.

Um inquérito sobre os consumidores, revela que 7% dos inquiridos não consome polvo pelas seguintes razões : 1º pq não gostam; 2ª pelo preço elevado; 3º por não saberem cozinhar; 4º derivado à grande perda de peso durante a cozedura; 5º por optarem por dieta vegetariana; 6º por frescura duvidosa e 7º pela presença de contaminantes. Depois, 92 % dos inquiridos compram e consomem. Desses, 25,8 % por ser produto saudável; 12,5 % pela tradição e





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: Alvaro Vale; grafismo: Celina Botelho; site: José Pereirinha; correiodosvinhos@gmail.com; www.correiodosvinhos.com; www.correiodosvinhospetiscos.com



9% por fácil cozedura. A maioria dos consumidores come polvo duas a 6 vezes por ano, no forno (28,5%), cozido 38,9% ou grelhado (18%). Também reza a **tradição popular que o polvo se pode ou deve cozer em 5 águas fervidas ou em três águas, como na Galiza...** disse alguém na assistência.

No antigo regime foi descurada a pesca do polvo, quando havia efectivamente todas as condições para competir com o consumo do bacalhau... a desculpa poderia ser o tempo de cozedura associada ao consumo de combustível e energia numa altura de carestia, nomeadamente no tempo da guerra (a chegada é nossa), uma estória algo rocambolesca, que envolveu fiscais e agentes da polícia política, contada pela engenheira química **Margarida Guerreiro**, outra das investigadoras.

Sobre o polvo, em si, trata-se de um bicho invulgar, um animal muito inteligente, com 100 mil neurónios ou sensores, o mais inteligente dos invertebrados, diz a cientista, citando um artigo da National Geographic

O **projecto científico**, tendo em vista controlar a qualidade do ce-falópode, incidiu sobre o polvo nas águas portuguesas, em três locais, **Matosinhos, Peniche e Olhão**, onde se situa o grande santuário ou capital do polvo português, mais concretamente em **Santa Luzia**. □

No fecho da edição

Alvaro Vale

Vindimas à noite e camions frigoríficos

As vindimas à noite estão-se a generalizar no país, sendo até uma defesa para os produtores que, anestesiados com o sucesso comercial, incorrem na tentação de ignorar novas tecnologias... e optar por comprar uvas às outras quintas das cercanias para assim cumprirem acordos comerciais de encomendas acima da real capacidade. Porém, a compra de uvas a granel postas à porta da adega tem inconvenientes que o produtor não consegue controlar. E as repercussões acabam por ser notórias na depreciação da qualidade. Ou seja: o sucesso comercial pode ser inimigo de uma marca de qualidade, caso não possa dar continuidade por excesso de encomendas. Esta é também uma das razões que muitas marcas começaram a vindimar só à noite, inclusivamente de madrugada. Trata-se de apostar na qualidade, que serve de disciplina para o sector vitivinícola português, cada vez mais aceite nos mercados internacionais do vinho, que estão atentos ao que se produz no País, até pela relação preço/qualidade.

A forma com a vinha se planta para rentabilizar a apanha mecânica das uvas passa a estar associada à vindima nocturna para evitar a oxidação e fermentação prematuras, e melhorar na etapa seguinte a qualidade do vinho. Optando pela vindima à noite, a produção é otimizada a dobrar com a utilização de camions frigoríficos ao transportarem as uvas frescas, em condições de excelência (como se diz actualmente) para a adega. Um processo que na Austrália e África do Sul se usa há uns bons anos, e bastante influenciado com as grandes extensões de vinhas, incrustadas em grandes terroirs, que fazem a quantidade das produções nesses países, ou na Argentina e Chile.

Novo chá descafeinado Gengibre & Canela

Gengibre&Canela são os sabores tradicionais de Inverno seleccionados, sabores intensos salpicados por um agradável toque de limão que dá vida a uma base de chá preto descafeinado. Sem teína, edulcorantes nem corantes, Pleno Gengibre&Canela é uma bebida que vai bem natural, fresca ou quentinha. Para ter sempre em casa, no ginásio ou no escritório.

O gengibre é uma raiz asiática que na fitoterapia chinesa, é chamada de "Gan Jiang"! Distingue-se pelo sabor reconfortante, algo picante, que sai potenciado pelas notas de canela e pelo toque do limão nesta nova opção Pleno, despertando a vontade de beber Pleno mesmo nos dias mais frios.



Filipe Sevinate Pinto, novo enólogo do projecto Discórdia

Situado entre Mértola e o Pomarão, o projecto Discórdia da Herdade Vale d'Évora passará a ter como enólogo Filipe Sevinate Pinto, que substituirá Diogo Lopes, o homem que acompanhou o arranque da nova quinta alentejana, pertença da Família Alho, oriunda de Sesimbra.

Na hora de saída Diogo Lopes fez um balanço do trabalho, baseado na junção de duas castas: a Touriga Franca, que dá peso e estrutura, com a Alicante Bouschet, que dá cor e tanino, sendo duas castas que se equilibram muito bem", resultando um vinho superior a 15 graus e com excelente acidez. O enólogo deixa o projecto, e passará a dedicar-se a outros na região de Lisboa. □