

CORREIO DOS VINHOS... & petiscos

WINE & TITBITS POST



nº 9 | Jul/Ago/Set 2015

Número nove • trimensário newsletter • Director: Álvaro Vale

Na Vidigueira: Jornalistas produtores de vinho em talha romana

Casal de jornalistas consagrados faz vinho de talha, um método usado pelos Romanos e que ficou no antigo concelho de Vila de Frades. Trata-se dum projecto de enoturismo, próximo das ruínas romanas de São Cucufate, Alentejo. Pedro Luiz de Castro e Patricia Lozano são por excelência, os anfitriões dum sítio recomendado a quem ama a Natureza e uma certa geografia tradicional mediterrânica, de costumes e vivências. _____ 02 a 05



Rota dos Vinhos Verdes abre 1º hotel em Felgueiras e Amarante

O Monverde Wine Experience Hotel é propriedade da Quinta da Lixa e representa mais de 4 M euros de investimento. _____ 06



Memória Histórica: exposição de pintura em Azeitão

Raquel Farelo faz através da pintura e de vídeo um levantamento da memória histórica de Azeitão, no sentido popular, através de conversas de senhoras idosas que relatam pormenores de uma vida. A principal inspiração é uma vizinha, D. Alda Condinho. _____ 07



La Gondola: novas conservas e patês _____ Últimas

Wine Spectator:
manchete sobre Portugal _____ Últimas

Negócio de chutneys & compotas



Maria da Conceição Martins é uma técnica de saúde que decidiu arrancar com um negócio de compotas tradicionais e chutneys, usando o menos possível de açúcar. _____ 09



Prémio "Melhor Restau- rante de Portugal" será entregue em Outubro no Centro Cultural de Belém

O certame é aberto a todos os restaurantes do País e pretende escolher anualmente as melhores confecções gastronómicas em três categorias: cozinha de autor, cozinha gastronómica e cozinha tradicional. 08



REAL COMPANHIA VELHA

Real Companhia Velha
lança vinho branco de casta
desconhecida _____ Últimas



Na Vidigueira:

Quinta das Ratoeiras tradição romana do vinho da talha aliado ao turismo rural.

São um casal de jornalistas consagrados pelo grande público e pela memória histórica, da RTP, Pedro Luiz de Castro e sua mulher Patrícia Lozano, mexicana e antiga correspondente da Galavision, serviço internacional de notícias da Televisa, televisão privada do México.

Hoje, quase aposentados do Jornalismo dedicam 4 dias da semana à sua quinta, paredes-meias com as ruínas arqueológicas de São Cucufate, que fora povoação romana no século I, nos arredores da Vidigueira, e mais perto da vetusta e aristocrática Vila de Frades. Seguem a tradição desta antiga sede de concelho, de produzir vinho segundo o método dos Romanos, usando **enormes talhas de barro para onde as uvas são postas, a fim de serem pisadas através de um maço em madeira, designado por rodo.**

É uma operação que o antigo pivot dos telejornais da RTP nos explica de forma didáctica, reflectindo a dedicação e o carinho que o casal pôs no seu projecto vitivinícola, complementado pelo Turismo rural, numa área circundada de colinas verdejantes, com



muita água, diferente da ideia preconcebida de um Alentejo seco e monótono.

Tudo começou em 1994, quando um colega da Televisão disse a Pedro que no Alentejo estavam a vender-se parcelas a estrangeiros. Foi então que o jornalista avançou e resolveu comprar uma pequena quinta de 6 hectares por 30 mil euros, com algumas casas e estábulos, completamente ao abandono pelos anteriores proprietários, nas

imediações da zona arqueológica romana de São Cucufate, que posteriormente se tornaria num espaço museológico de grande interesse histórico e pólo de atracção turístico-cultural.

Depois, Pedro e Patrícia foram adquirindo outros terrenos anexos, chegando actualmente aos 37 hectares, dos quais 17 com vinhas. Os restantes 20 hectares estão organizados em olival e pinhal vendo-se uma vasta área de pinheiros mansos e um laranjal plantados. **Até agora já investiram cerca de 1 milhão de euros.**

Os proprietários habitam uma antiga casa rural recuperada, juntamente com uma zona de estábulo, obra que implicou um estudo de arquitectura, em que se destaca a **enorme chaminé alentejana, onde as pessoas se podem sentar lá dentro nos dias frios do Inverno alentejano.** As paredes da casa, feitas de adobe, têm 60 cm e são ainda da primitiva, mantendo uma temperatura agradável no Verão, **“sem ser preciso**





instalar ar condicionado”, sublinha Pedro.

Toda a traça rústica foi mantida no exterior como se pode ver. O interior foi transformado numa grande sala de estar e de jantar, sendo a grande chaminé o ex-libris, e aonde os hóspedes do pequeno hotel vêm almoçar e jantar, na própria casa dos anfitriões, cumprindo-se os preceitos do turismo rural.

A maioria das obras prolongou-se durante 15 anos, com a recuperação da zona agrícola, que implicou a plantação dos 17 ha de vinha, 2 ha de citrinos e mais 4 ha de oliveiras (cobrançosa e galega, a que dá o melhor azeite).

“Quando chegámos, ouvimos dizer que Vila de Frades era e é a capital do Vinho de Talha (uvas pisadas com uma espécie de pilão), e resolvemos apostar na técnica. Comprámos 7 talhas (enormes potes de barro), e cada uma pode receber 1500 Kgs de uvas”, realça.

Nos 17 anos de actividade vitivinícola de talha, os nossos anfitriões já obtiveram dois 1ºs prémios, um 3º prémio e diversas menções honrosas. Dos 17 hectares de vinha, 15 são de uvas tintas e 2 ha de uvas brancas. Este ano esperam uma produção mais baixa, porque as vinhas estão a ser substituídas. “Uma decisão pessoal para introduzir novas castas”, adianta.



Vinho da talha romana...

Já dentro da adega, no meio das grandes talhas de barro, Pedro explica-nos como se faz o vinho pelo método dos Romanos, enumerando as diversas fases:

1. As uvas são esmagadas com o rodo, dentro da talha que leva 1.500 quilos de uvas. Ao fim de 48 a 72 horas, essa mistura começa a fermentar (normalmente no processo normal adicionam enzimas típicas para acelerar a fermentação).
2. Após a talha ficar cheia, o sumo da uva fica em baixo, enquanto a matéria sólida (bagaços, canganhos e grainhas e peles) vêm à superfície.
3. Durante três semanas, duas vezes por dia, o rodo mistura a parte sólida com o líquido durante 14 minutos ao princípio da manhã e ao fim da tarde. Mexe-se e a fermentação prossegue.
4. Quando termina a fermentação, ao fim das três semanas, dá-se o inverso: a parte sólida fica em baixo e o líquido

do em cima. Ao meter-se a torneira, o líquido é filtrado pela própria matéria sólida, sem dúvida uma forma artesanal, e todo este vinho tem de passar pelo menos uma vez pela chamada “mãe do vinho” (matéria sólida).

5. E o vinho é novamente despejado para a talha. E terá de passar pela “mãe” duas vezes. Depois, num copo, quando o vinho é visto à luz do dia e fica transparente é sinal que está pronto.

6. Entretanto, já no final da fermentação (três semanas), o vinho é selado com óleo alimentar, embora os Romanos o fizessem com azeite, ficando sempre à superfície.

7. Passado um mês, ao fazer-se a filtração, mantém-se o azeite ou o óleo à superfície. Quando o vinho não era consumido, os antigos mantinham-no dentro da talha até ao ano seguinte. Actualmente, na última fase, transfere-se para um depósito inox, para de seguida engarrafarmos o vinho, ao fim de cinco ou seis meses, desde a vindima.



A Quinta das Ratoeiras produz anualmente cerca 80 toneladas de uva, das quais apenas 10 por cento se destinam ao vinho de talha, dando cerca de **8.000 garrafas de tinto, a 13 graus, das castas Trincadeira, Aragonês e Alicante Bouschet**. A maior parte da produção é entregue à Adega Cooperativa da Vidigueira, e normalmente dá uma média de 80 mil garrafas, variando de ano para ano.

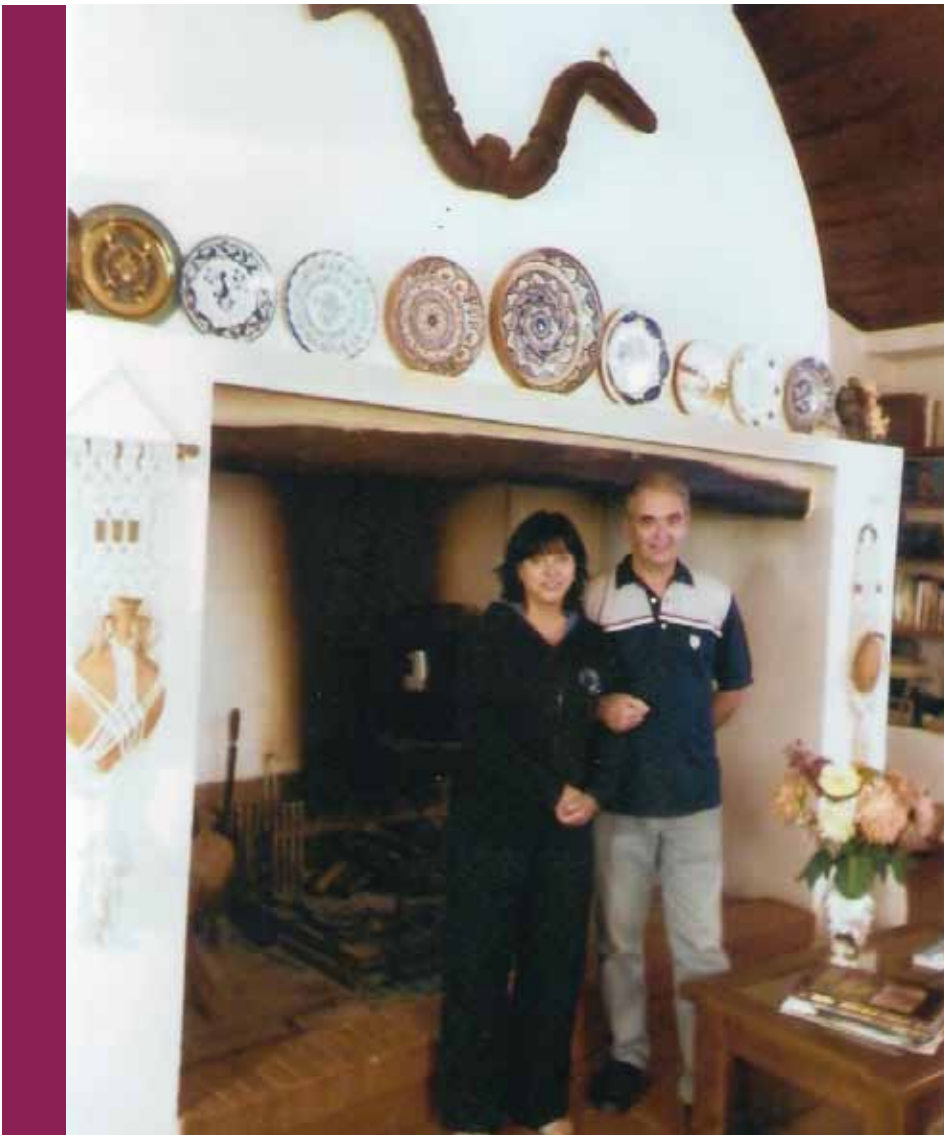
Situada em encostas viradas a sul da Serra do Mendro, em terras férteis de xisto e barro vermelho, com abundância de água, a quinta produz seis castas de uvas -- **Trincadeira, Syrah, Antão Vaz, Alicante Bouschet, Sauvignon Cabernet e Aragonês**.

... uma tradição trazida da Arménia

Segundo o nosso anfitrião, o vinho da talha “é desconhecido e não há muita procura. É uma tradição de Vila de Frades. Deverá haver 400 a 500 pessoas a fazer este tipo de vinho pelo método romano, e fazem num simples pote para consumo próprio, não com a mesma dimensão com que o fazemos aqui”, sublinha.

Em todo o caso, o vinho de talha “é uma tradição que vem, sobretudo da **Arménia, onde ainda hoje enterram as talhas na terra, para controlar a temperatura da fermentação**”, explica Pedro Luiz de Castro.

“Aqui, molhamos as talhas com



A chaminé alentejana é um ex-libris, na qual se podem sentar duas pessoas lá dentro

água várias vezes ao dia, e a evaporação da água refresca a talha”, adianta.

Mas o grande problema de fazer o vinho reside “no controle da fermentação, que hoje em dia se faz com tecnologia de frigoríficos ou bombas de calor”, esclarece.

Adega e sala de comensais

A adega, onde se encontram sete grandes talhas de barro e os depósitos de inox, tem um carácter polivalente, pelo que funciona também como sala de comensais, dotada de cozinha e outras instalações de apoio a pequenos grupos de tertúlias, provando o vinho de talha.

Um túnel feito de latadas, trazidas do Douro, próximo de Lamego, tem por finalidade ligar a casa à pisci-

na a 100 metros de distância, num ambiente verde de frescura, sem que o visitante ou o turista sofra as agruras do calor do Verão alentejano, sobretudo em Agosto. É nesse percurso que descobrimos uma das **duas secções arqueológicas situadas na quinta**, do que resta do aqueduto romano do século I ou II, que fazia parte da povoação romana, que a partir do século v, já no período visigótico, viria a ter um **convento dedicado a São Cucufate** (Santo Cugat, em catalão) no antigo templo pagão. Na propriedade de Pedro e de Patrícia pode-se observar outra parte arqueológica, que na primitiva se espraiava pela zona, com fins de rega e abastecimento de água à povoação, tirando proveito da abundância de água no local. Entre os dois espólios arqueológi-

cos, fica também um laranjal, bastante viçoso, com laranjas newhall e valenciana. A ideia de Pedro, é num futuro fazer uma rota dentro da própria quinta, cheia de boas perspectivas das paisagens envolventes, em todas as direcções, face à biodiversidade bem organizada: pinhal, alternado com olival, vinhas e uma zona de horta para consumo da casa, associada à vegetação mediterrânica, vendendo-se principalmente figueiras, azinheiras, torangeiras e abacateiros, próximo de um antigo tanque de rega, adaptado a uma convidativa piscina de 6 mX6m.

Uma paisagem de colinas verdejantes circunda a propriedade, que se estende em pequenos outeiros, em cujas encostas se prolongam as vinhas por esses montes acima. Ao longe, avista-se a **Ermida de Santo António dos Açores**. Para quem ama o campo com algum requinte, rodeado de todos os confortos e do ambiente mediterrânico e das reminiscências romanas estampadas ali próximo, é um lugar convidativo onde até se ouve o “silêncio”, quebrado só pelo cantar variado dos pássaros, estimulante ao repouso, ao estudo ou à leitura de um bom livro, ou também à cura de certas maleitas pelos ares. Contudo, volvido quase milénio e meio, a História continua evocada naqueles sítios, onde viveu **Vasco da Gama, conde da Vidigueira** ou mais para sul, Cuba, onde terá nascido um Cristóvão Colombo português, que mais não era que Salvador Zarco, cavaleiro da Ordem de Cristo, incumbido de uma missão secreta ao serviço da Coroa. Enfim, estórias ou segredos por desvendar, afinal há muito desvendados. Referência também ao escritor naturalista e pós-romântico, Fialho de Almeida, nascido em Vila de Frades.

No coração da quinta, entre a casa dos donos da quinta e do



Rioja e Toscânia inspiraram enoturismo



pequeno hotel rural, encontramos **duas oliveiras antiquíssimas, que são ex-libris...** uma milenária, segundo a engenheira agrónoma que visita a saúde do olival, pinhal e vinhas; a outra com 600 anos. Tiramos fotos ao casal. Praticamente aposentados do Jornalismo, Pedro e Patrícia repartem a semana entre Lisboa e Vila de Frades. Fazem consultoria em Comunicação e Marketing, pela empresa Primeira Imagem; uma segunda empresa é a **Quinta das Ratoeiras, Turismo Rural e Agricultura**, que vende estadias de sossego, um bom vinho e uma boa refeição caseira, por vezes confeccionada pelo anfitrião, que no **jantar apresentou uma soberba Sopa/creme de lagosta, frutos do mar, camarão e um picante de malaguetas**, cujas sementes trazidas do México por Patrícia, dão um toque mexicano, aliado ao jardim de cactos, também ideia da dona da casa. Bom, àquela hora, já pelas nove horas da noite ou mais, só posso dizer em redundância “que sopa soberba”, seguida de **“Strogonoff de frango, perfumado com Porto”** cujos ingredientes são: cebola, alho, bacon, louro, frango e cogumelos, vinho branco, natas e no final junta-se um pequeno cálice de Porto, acompanhado por uma **taça de tinto Vidigueira**. Desde o início que pensaram em enoturismo, e há 5 anos reuni-

ram as condições específicas para adaptar umas ruínas e fazer um pequeno hotel de turismo rural. “Sabemos que existe muito este tipo em Rioja (Espanha) e Toscânia (Itália), mas no nosso ADN durriense estão alguns dos princípios e regras aplicadas aqui”, sublinha Pedro, lembrando que a realidade do meio vitivinícola está bem presente, porque a sua família, sendo natural do concelho de Lamego, já próximo do Douro, produz uvas para espumante e vinho do Porto, que vende às Caves da Raposeira e à Real Companhia Velha. Muito embora seja também uma família de jornalistas (seus dois irmãos

exercem), um métier influenciado por seu pai, mas que nunca afastou os Castro do mundo agrícola e das tradições durrienses, agora também repartidas pelo Alentejo. Os proprietários têm usufruído do PRODER – Plano Desenvolvimento Rural do IFA (Instituto de Fomento Agrário e Pescas), além de outros programas para reestruturação de vinhas e compra de equipamentos. **“Candidatámo-nos a várias acções de apoio, numas fomos atendidos, noutras não, como no caso dos caminhos abertos no interior da propriedade, ou os sistemas de rega das oliveiras. Mas já a rega das vinhas teve apoio”**, esclarece. A quinta utiliza dois sistemas hídricos: o transvase de água proveniente de poços já existentes na propriedade; e também um sistema de bombagem num reservatório, situado à cota mais alta do local, que depois canaliza a água. Um é de abastecimento e outro de rega. Entretanto, junto à vinha da **casta Antão Vaz, autóctone da região, foram plantadas algumas roseiras**, com objectivos profilácticos preventivos contra as pragas. “É que o oídio e o míldio atacam primeiro as roseiras, uma ou duas semanas antes das vinhas”, refere. □



Pedro e Patricia junto a duas sagradas oliveiras, uma milenária, outra com 600 anos.



Rota dos Vinhos Verdes abre primeiro hotel na Quinta da Lixa

Chama-se Monverde Wine Experience Hotel e é propriedade da Quinta da Lixa, produtora de vinho verde, com um investimento próprio acima dos 4 milhões de euros.

Este primeiro hotel da Rota dos Vinhos Verdes, situa-se numa propriedade de 30 hectares, dos quais 22 ha de vinha, na Quinta de Sanguinhedo, entre Felgueiras e Amarante. Tem quatro estrelas e dispõe de 29 quartos e um apartamento, com preços entre os 110 e os 300 euros/dia.

A nova infraestrutura vem criar sinergias com a Quinta da Lixa, que anualmente recebe mais de 2.600 turistas no âmbito do Enoturismo, só para fazer provas e visitas gastronómicas. Os clientes do Monverde vão poder ainda desfrutar de uma variedade de serviços complementares que vão desde o restaurante de comida tradicional e regional cuja assinatura pertence ao Chefe Agostinho Martins; passando pelo wine bar; até ao sereno e relaxante spa vínico, com piscina interior e exterior.

A pensar nos negócios e eventos sociais, o novo hotel rural possui ainda duas salas e uma adega versátil para a realização de provas, conferências, reuniões e/ou serviços especiais.

Aberto em Maio último, o Monverde teve logo agendado antes do seu funcionamento, uma semana reservada pela Câmara dos Arquitectos Chineses, que vêm a Portugal organizar um seminário sobre arquitectura.

Mas os responsáveis considerem que a grande atracção deverá ser mesmo a adega experimental, onde os clientes vão poder participar em diversas actividades de enologia.

Pensado e construído para ser ecológico, 40% do investimento no Monverde Wine Experience Hotel é de origem sustentável. Cerca de 85% da pedra usada no hotel foi reutilizada da propriedade; as tintas usadas nos interiores e exteriores são de reduzido impacto ambiental; os painéis solares garantem o aproveitamento de energias renováveis e as águas são reaproveitadas para a rega da vinha e dos jardins.

Espanha, China, Rússia e EUA são os mercados alvo do novo hotel, bem como os Países Nórdicos, já que a intenção é apostar em consumidores que já identifiquem a Região dos Vinhos Verdes e a marca Quinta da Lixa.

Da autoria do arquitecto Fernando Coelho e do designer Paulo Lobo, o hotel de cores terra e fachada verde-azeitona, talentosamente inserido na paisagem, vai ser dirigido por João Portugal, um profissional com vasta experiência em gestão de hotéis.

Sustentado pelo crescimento do Enoturismo em Portugal, só até ao final de 2015 são esperados no Monverde cerca de 5.000 visitantes, o que se traduz numa facturação de aproximadamente 1M euros.

Recorde-se que a Quinta da Lixa está no TOP 5 dos maiores produtores da região dos vinhos verdes e é o maior exportador português de vinhos da casta Alvarinho para os EUA.

Presente em mais de 30 países e com o volume de exportação a atingir os 52% da produção em 2014, a Quinta da Lixa é a empresa de vinhos verdes mais premiada da última década.

A marca é uma empresa familiar da sub-região do rio Sousa, dirigida por Óscar Meireles, que tem os vinhos verdes mais premiados da última década em concursos nacionais e internacionais.

É uma das empresas mais importantes e consistentes da Região dos Vinhos Verdes com uma produção anual que se situa nos 4 milhões garrafas, o que corresponde a uma facturação superior a 5 milhões de euros/ano.

A Quinta da Lixa tem uma quota de mercado superior a 5% na Região dos Vinhos Verdes e já exporta cerca de 52% do que produz, estando presente em 34 mercados. □



18 guias turísticos receberam formação pela CRVA

Em Évora, sede da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana, decorreu mais uma acção destinada a 18 guias intérpretes, com vista a facultar conhecimento aos profissionais do Turismo sobre vitivinicultura e enoturismo no Alentejo.

Oriundos de Coimbra, Évora, Lisboa e Porto, os guias turísticos tiveram as suas aulas nas instalações da Rota dos Vinhos, no centro histórico eborense. A formação teve o apoio do Sindicato Nacional dos Guias Intérpretes, com sede em Lisboa e delegação no Porto, também com o objectivo de proporcionar conhecimentos técnicos sobre provas de vinhos.

Em 2014, um inquérito a 100 elementos de 30 países da Organização Mundial de Turismo definiu o vinho como o principal produto associado à actividade turística em Portugal, ultrapassando pela primeira vez a imagem clássica de "sol e mar"



Em Azeitão : Para não se perder a memória histórica...

Memórias antigas outrora perdidas, o título duma interessante exposição de Raquel Farelo, que faz uma incursão memorialista junto de habitantes antigos (ou mais velhos) da zona de Azeitão, nas proximidades da Quinta da Bacalhoa.

Neste caso, é Dona Alda Condinho, uma senhora próximo ou já na casa dos oitenta, que vai contando à autora, que paralelamente às pinturas, grava um vídeo sobre as impressões do quotidiano e do passado da personagem. E tanto pode ser o Baile da Pinha ou o sabor gastronómico de um cozido à portuguesa.

Integrada de vídeo e pintura, a exposição ultrapassa a função meramente lúdica para quem acorre a uma vulgar mostra de artes plásticas, cumprindo uma missão didáctica e sociológica, servindo de advertência para que não se perca a memória histórica de muitos valores.

Arquitecta de formação, Raquel Farelo abalança-se no projecto, – exposição apresentada noutros pontos do País -, sem impor quaisquer populismos fáceis, fazendo o levantamento sociológico da memória histórica junto dos velhos habitantes, que vivem para lá do mundo dos vinhos, ou das famílias tradicionais aristocráticas. Em Azeitão e redondezas, e tirando proveito dum certo microclima continental que se faz sentir especialmente no Inverno, também

podemos encontrar pastores, que ainda apascentam pequenos rebanhos de ovelhas, cujo leite vendem depois às queijarias do famoso queijo local. Para lá do remanso das antigas casas de recreio dos séculos XVIII e XIX, e continuado pelo século XX adentro por uma classe média desafogada e descomprimida, a autora procura vincar a existência de outros cidadãos ligados à terra, com as suas experiências, como Dona Alda, que passa parte do seu dia no pátio de sua casa cuidar de plantas e flores.

A mostra contou com o apoio de uma pastelaria local e dos Vinhos da Quinta da Califórnia, prova de que a vitivinicultura não está dissociada de aspectos quotidianos e culturais duma região. O evento teve lugar na Galeria Via Idea e previa-se ser apresentado noutros locais do País. □



Em Outubro e Novembro Reguengos de Monsaraz recebe Congressos Internacionais de Vinho e Enoturismo

No âmbito da Cidade Europeia do Vinho 2015, decorre de 14 a 15 de Outubro em Reguengos de Monsaraz o Congresso Internacional do Vinho e da Vinha, numa organização do município local. Para os dois eventos foram criadas comissões científica e

de honra, de que fazem parte os principais produtores do concelho Cooperativa agrícola local (Carmim), Herdade do Esporão, Ervideira, Granacer, Universidade de Évora, Universidade Aberta, e Entidade regional do Turismo do Ribatejo e Alentejo, Associação dos municípios portugueses do vinho, ViniPortugal, Recevin. Instituto do Vinho e da Vinha, Agência de promoção turística do Alentejo e Comissão de coordenação e desenvolvimento regional do Alentejo.

Também a 30 de Outubro realiza-

se o Congresso Internacional de Turismo Rural, e as comemorações do Dia Europeu do Enoturismo, de 6 a 8 de Novembro.

Reguengos de Monsaraz é responsável por um terço da produção de vinho DOC Alentejo, representando mais de 40 por cento das vendas a nível nacional.





Em prol da Dieta Mediterrânica

CVR Alentejana e Casa do Azeite lançam Prémio “Melhor Restaurante” de Portugal

O Prémio Melhor Restaurante de Portugal foi lançado pela Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA) e pela Casa do Azeite com vista à organização dum concurso anual em que serão premiadas as melhores confecções gastronómicas nos três primeiros lugares.

O certame é aberto a todos os restaurantes do País, e pretende incentivar o conceito da Dieta Mediterrânica, como arte de viver, de saber comer e beber, e confeccionar uma gastronomia equilibrada baseada nos hábitos e tradições dos países ribeirinhos do Mediterrâneo, e de algum modo ligados à vinha (produção de vinho), à oliveira (produção de azeite), às ervas aromáticas, aos legumes, às frutas variadas e ao pão, um leque abrangente de produtos, que em Portugal tem uma forte tradição saloia, por exemplo, trazida pela cultura árabe.

Os prémios serão entregues no evento Grande prova Mediterrânica – Azeites e Vinhos do Alentejo” em Outubro de 2015.

Deste modo, a organização convida todos os restaurantes a participarem com as melhores receitas baseadas no conceito mediterrânico. Serão admitidos a concurso ementas ou pratos que cumprem os parâmetros definidos pela dieta mediterrânica, em que se possa combinar azeites e vinhos.

Haverá uma selecção de seis finalistas, feita por um júri composto de cinco elementos: um jornalista de vinhos, um jornalista gastronómico, representante da CVRA e da Casa do Azeite, e um representante da Associação Portuguesa de Nutricionistas, expert em dieta mediterrânica.

CANDIDATE O SEU RESTAURANTE A MELHOR RESTAURANTE MEDITERRÂNICO 2015

Uma iniciativa da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana e da Casa do Azeite que pretende premiar os restaurantes que melhor trabalham nos segmentos:

- / Cozinha de autor
- / Restaurante Gastronómico
- / Restaurante Tradicional

Proponha e descreva um menu (entrada, prato e sobremesa) que respeite os valores da dieta mediterrânica, não esquecendo o azeite.
Proponha os vinhos DOC ou IG do Alentejo que poderão acompanhar esse menu (indicando marca, descritivo do vinho, castas, terroir e pormenores de serviço no restaurante).
Formalize a sua inscrição até 22 de junho por email: inscricoes@vinhosdoalentejo.pt

Consulte aqui o regulamento do concurso.

NÃO PERCA A OPORTUNIDADE DE CONFERIR MAIOR RELEVÃO AO SEU RESTAURANTE!

WWW.VINHOSDOALENTEJO.PT
WWW.CASADOAZEITE.PT

Três categorias a concurso

Serão aceites três categorias: cozinha de autor, um conceito moderno sofisticado; cozinha gastronómica, um espaço que junta culinária contemporânea e também de autor; cozinha tradicional, espaço reconhecido pela qualidade e autenticidade da gastronomia regional.

Para esta 1ª edição as inscrições eram até 6 de Julho de 2015, no email inscricoes@vinhosdoalentejo.pt, sendo analisadas as propostas dos restaurantes candidatos, para selecção dos seis finalistas. O anúncio para vencedor e 2º e 3º lugares seria a 15 de Julho, e a entrega dos prémios terá lugar em Outubro de 2015 em cerimónia pública a realizar no Centro Cultural de Belém por ocasião do evento “Vinhos do Alentejo em Lisboa”.

A CVRA foi criada em 1989 e é um organismo de utilidade pública, que certifica, controla e protege os vinhos DOC do Alentejo e os vinhos Regional do Alentejo, além de promover os vinhos da região, tanto no mercado nacional como a nível internacional.

A sua actividade é financiada pela venda de selos de garantia que integram os contra-rótulos dos Vinhos do Alentejo.

O Alentejo é a região líder nacional, quer em volume de produção (44,7%), quer em valor (45,5%) na categoria dos vinhos engarrafados DCOC e IG. Os vinhos Alentejo integram 263 produtores e 97 comerciantes, numa área total de 20.670 hectares, dos quais 14.437 há representam a área provada para DOC Alentejano.

Por seu turno, a Casa do Azeite - Associação do Azeite de Portugal tem carácter empresarial e patronal e a sua actividade também está focada na promoção do Azeite embalado junto do consumidor, dos profissionais de hotelaria, alunos do ensino superior, nutricionistas e jornalistas. A instituição é membro de várias organizações nacionais e internacionais e tem assento em forums de debate no seio da administração pública, na comunidade europeia ou internacional.



Negócio de compotas & chutneys após aposentação

Maria da Conceição Martins é uma técnica de saúde que decidiu arrancar com um negócio de compotas tradicionais e chutneys, usando o menos possível de açúcar.

Para tal, construiu um anexo, no seu quintal no Montijo, com uma espaçosa cozinha dotada do equipamento indispensável, onde confecciona compotas, usando somente açúcar mascavado, e chutneys agri-doces de pimento e malagueta, com ananás, ou cebola, maçã e limão.

Antiga radiologista, que passou pela Escola Superior de Saúde, Conceição trabalhou no IPO e no hospital Vasco Pulido Valente, onde prestava assistência no bloco operatório. Entretanto, ainda esteve em Cabo Verde a dar formação. Foi assim o percurso profissional, usando créditos e competências, que hoje aposentada, utiliza nos cuidados

de higiene alimentar na sua pequena fábrica artesanal no Montijo.

Aposentada desde há três anos, foi viver para sua quinta perto de Viseu, mas ao enfiar, regressou às origens, no Montijo, para iniciar o negócio de compotas, onde investiu cerca de 5.000 euros, dos quais já teve o retorno. A matéria-prima para a confecção de compotas e chutneys vai buscá-las à sua quinta nos arredores de Viseu. Depois é ela própria que os faz.

Paralelamente às compotas e chutneys, tem uma parceria com um cunhado de Mirandela, que lhe fornece alheiras caseiras e salpicão de belíssimo aspecto, que exhibe no seu mostruário da feira de artesanato de Setúbal.

Costuma ir a diversas feiras no País, cerca de 30. Mas de futuro, pensa limitar a sua actividade apenas a meia dúzia de feiras, designadamente a Feira de Artesanato da FIL, a feira de Pombal e a Fatacil, no Algarve. □



NA CASA DA AVENIDA

Concerto de Cravo por Joana Bagulho... ...e desenhos de Graça Pinto Basto

A Galeria Casa da Avenida prossegue as suas iniciativas, desta vez com a exposição "Poética do Tempo", de Graça Pinto Basto, no âmbito do Festival de Música de Setúbal. O ponto culminante foi o concerto de cravo dado por Joana Bagulho, na Sala das Fábulas, do prédio pombalino da Avenida Luísa Todi.



Em Setúbal, a galeria Casa da Avenida é quase uma ilha no panorama cultural, intermitente, não por falta de actividades, mas pela falta de ocorrência dum público interessado, pois há a considerar outras duas instituições - a Casa da Cultura e a Casa da Baía, ligadas ao município, para além do Forum no cine-teatro.

Desta feita, a exposição de fábulas (pintura, desenho e ilustração) da autoria de Graça Pinto Basto, patente no vasto segundo andar do prédio pombalino na Avenida Luísa Todi. Uma dessas fábulas é a "Gata que se transformou" em mulher". O evento culminou com um concerto da cravista Joana Bagulho, na mesma sala, tocando obras de Carlos Paredes, reportório alternado com algumas peças de Mozart e uma medieval.

A galeria Casa da Avenida associou-se ao Festival de Música local, subordinado ao tema Clima e Tempo (Meteorologia), e que no ano transacto fora o Mar.



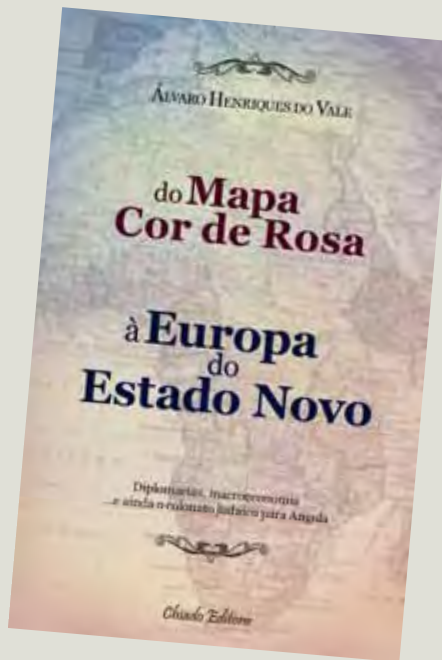


Do Mapa Cor de Rosa... à Europa do Estado Novo

O título sugestivo deste livro vai muito além do período compreendido entre a Conferência de Berlim (1885) que fez a partilha geopolítica de África, e a Europa do Estado Novo, nos Anos de 1930.

O autor, jornalista de economia, opta por uma visão diplomática e macroeconómica do período em estudo, deixando de lado ideários, clichés e estereótipos. Faz uma desmontagem histórica, baseada em documentos do Arquivo Histórico-Diplomático do Ministério dos Negócios Estrangeiros (grande parte confidenciais e reservados, já desclassificados e abertos ao público). Apresentando temas transversais entre si, desde a Unificação da Alemanha por Bismarck (1871), o Mapa Corde Rosa, os conflitos Anglo-Boer e Hispano-Americano, para, já no século XX pegar no colonato judaico para Angola, um assunto praticamente desconhecido do público, a não ser nas chancelarias diplomáticas. O projecto esteve quase a ser viabilizado pela República em 1912, tendo em vista uma almofada financeira para a crise que se arrastava desde a bancarrota portuguesa de 1890-1892.

Um ponto importante desta investigação, diz respeito ao famoso economista John Maynard Keynes, que em 1919, foi assessor do então primeiro-ministro britânico Lloyd George, às conversações de Paris, no âmbito do Tratado de Versalhes. Já figura consagrada da sua Universidade de Cambridge, Keynes publicara naquele mesmo ano um livro best-seller na época, intitulado *As Consequências Económicas da Paz*, relativas a Versalhes, no qual também apresentava os primeiros flashes do seu modelo que viria a revolucionar os conceitos económicos, e deixando de lado



o *laissez-faire*, *laissez-passez*, o velho modelo do século XVIII. O autor estende ainda o estudo à época da Administração Kennedy, quando o presidente americano propôs, sem sucesso, uma solução ocidental ao então governo português para uma transição de dez anos em Angola, até se dar a independência do cobiçado território.

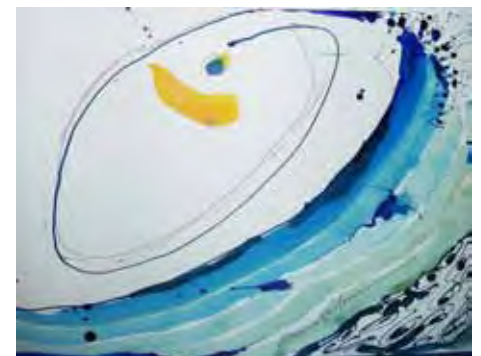
O lançamento do livro teve lugar na Livraria Desassossego, junto ao Parlamento, tendo como apresentadores Ernesto José Rodrigues (especialista em Estudos Portugueses e professor da Faculdade de Letras de Lisboa) e o romancista e memorialista Fernando Dacosta. Posteriormente, a obra viria a ter uma apresentação encore no espaço cultural Mercearia do Troino, em Setúbal, tendo o engenheiro Alfredo Gouveia de Oliveira realçado o novo modelo económico formulado por Keynes, no qual o autor se baseou para a sua abordagem histórica dos Anos de 1920 e 1930.

Álvaro Henriques do Vale, *Do Mapa Cor de Rosa à Europa do Estado Novo // Diplomacias, macroeconomia... e ainda o colonato judaico para Angola*, Chiado Editora, Lisboa, 2015

Carmo Pólvora e a sua nova fase “renascer”

Depois da sua fase vulcânica, dos vermelhos fogos, por vezes misturados com o azul do mar, a pintora Carmo Pólvora apresentou recentemente na Galeria do Sindicato dos Professores da Grande Lisboa (ao Bairro Azul) uma trintena de quadros em exposição, bem diferente das cores e estilo abstracto que nos habituara. Em causa, a nítida evolução (de um mundo), que ela própria classifica de “renascer”. Um renascer que se pode interpretar como a fase de formação da terra firme (ou dos continentes), passada que foi o ímpeto vulcânico das lavas a escorrerem para o mar, uma forma de leitura, não forçosamente obrigatória e única.

Esta fase mostra-nos uma pintura mais calma, menos abstracta. Mais fácil de ler em relação ao período vulcânico, do qual a autora confessa a forte influência do pintor inglês pré-impressionista Turner, de que é admiradora e estudiosa.



Natural de Leiria, Carmo Pólvora é professora aposentada do Ensino Secundário; licenciada em Pintura pela Escola Superior de Belas Artes de Lisboa (ESBAL), com pós-graduação em Gravura, também pela ESBAL e, anteriormente aluna da Escola de Artes Decorativas António Arroyo, no curso complementar de Pintura; e antiga docente no Instituto de Artes e Ofícios da Fundação Ricardo Espírito Santo, na disciplina de Técnicas da Pintura e Desenho.

Fez numerosas exposições individuais e colectivas, a mais recente na Coreia do Sul, e está representada em instituições nacionais e internacionais



Homenagem a Manoel de Oliveira, um sportman marcado pelo empreendedorismo (1908-2015)



O cineasta Manoel de Oliveira era um homem marcado pelo empreendedorismo de sua família, oriunda duma burguesia empreendedora e ao mesmo tempo esclarecida, que sempre marcou o timbre da sociedade do Porto e do Douro, a que não é alheia a influência inglesa desde a segunda metade do século XVIII, e alguns salpicos de famílias holandesas, alemãs e dinamarquesas, também ligadas à produção e exportação de vinhos, que a sociedade portuense viria a usufruir a partir de um debate mais amplo em relação à capital e ao sul do País. Oliveira herdara o expediente da iniciativa privada que marcou gerações de industriais do Norte, ao mesmo tempo o gosto pelo conhecimento, pela cultura, arrastando por acréscimo as artes, a literatura, o cinema, a arquitectura, o gosto cosmopolita pelos automóveis sport, fazendo lembrar a aristocracia burguesa e culta da Catalunha.

Sem pretender cair em comparações descabidas, a sua origem de família, faz também lembrar um pouco dois outros realizadores, aristocratas, Luchino Visconti e Orson Welles, rigorosos no seu trabalho e com uma marca própria. Um com a Itália faustosa e neo-realista, o outro com as suas incursões shakespearianas ou por outras literaturas enigmáticas.

Manoel de Oliveira não fora propriamente um dandy, mas antes um sportman à maneira do primeiro terço do século XX, referência cavalheiresca que desapareceria com a Segunda Guerra Mundial. O realizador seria uma personalidade discreta e equilibrada, sempre activa, e por isso singular e quase excepção no meio português.

Tudo a seu tempo, como nos deu a transparecer na única vez que falei com ele, há cerca de três anos no Museu do Fado, em Alfama, onde viera do Porto propositadamente a uma tertúlia convocada pelo amigo comum Luís Machado, onde também estiveram Eduardo Lourenço e Guilherme de Oliveira Martins.

Aos 103 anos, o realizador exibia uma jovialidade, uma memória e raciocínio invejáveis. Sentado no hall do Museu, tomando um copo de tinto, gole a gole, acompanhado de uns salgados, para retemperar até ao jantar de anos (do amigo declamador) apazado para o Martinho da Arcada, à distância de meio quilómetro, que separa o Largo do Chafariz de Dentro e o Terreiro do Paço. No final do evento dirigi-me a ele e, apresentei-me, procurando falar de aspectos da sua vida desportiva, de atleta, campeão nacional do salto à vara, uma disciplina muito trabalhosa, exigindo ao atleta uma grande e variada preparação física -- velocidade, flexibilidade, coragem, audácia, - normalmente associada aos atletas do Decatlo.

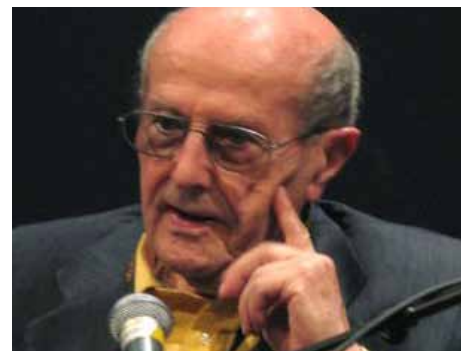
Solícito, Manoel de Oliveira contou-me a forma como o seu principal adversário naqueles distantes finais dos Anos Vinte para os Anos Trinta, António Barbeitos lhe tinha arrebatado o título de campeão, oferecendo-lhe uma vara de bambu trazida da Indonésia, realçaria o cineasta, explicando o desaire por não estar familiarizado com o material, numa altura em que nem se falava de varas de fibra de vidro.

Outra das suas incursões seria a aviação, cujo brevet obteve no campo de aviação de Paranhos, tornando-se piloto acrobático.

Ao mesmo tempo, vários amigos e amigas, alguns já na casa dos sessenta, procuravam com laivos de adolescência, tirar fotos para a posteridade junto do mestre, sempre impávido, tolerante, amigo ou revelando a paciência de um pai ou avô notáveis. Em suma, a sabedoria duma vida bem cuidada, suficientemente cosmopolita no seu tempo adequado. Muito embora o cinema fosse excepção, porque a Sétima Arte personifica o retrato e o registo memorialista da vida e da sociedade. O comentário é nosso e tem a ver com uma outra estória que Manoel de Oliveira nos contou, quando em 1970, Carlos Gaspar (antigo corredor de automóveis, vimo-lo vencer a Fórmula 3 no circuito de Montes Claros) então representante da Ferrari no Porto lhe propôs vender um protótipo, a que Oliveira lhe respondeu "Já não tenho dentes para tal", revelando a maturidade e modéstia cavalheiresca do tal sportman, que fora corredor de automóveis nos Anos Trinta, chegando a estar no Brasil.

Manoel de Oliveira era um sportman intrínseco de uma aristocracia genuína e esclarecida, que dignificou a sociedade portuense e o País, à semelhança do universo da Barcelona dos Anos 1920 e 1930.

Oliveira atravessou todo o turbulento século XX de revoluções e conflitos mundiais, locais e coloniais. Quedas do Muro de Berlim e da URSS sempre sereno, mas nunca indiferente às realidades sociais, ligado também ao Douro e à produção de vinho, pelo seu matrimónio com D. Maria Isabel de Almeida Carvalhais, de família brasonada e dona da Quinta da Covela. Fora este Douro com certeza que lhe reavivara, sem pretensões o gosto da literatura (José Régio e Augustina Bessa-Luís estavam entre os seus amigos de tertúlia) e a continuidade para prosseguir no cinema, -- ao antigo atleta, bon vivant, filho de família e automobilista de sport.



* Foto integra a capa do livro "Manoel de Oliveira, piloto de automóveis", da autoria de José Barros Rodrigues, que incluímos com a devida vénia nesta homenagem ao cineasta.



No Terreiro do Paço:

Restaurante CAN the Can apresenta filetes de sardinha com iogurte grego



Trata-se de uma salada de Verão, destinada aos clientes que acorram ao restaurante pela estação a fora. Situado nas arcadas do Terreiro do paço, em Lisboa, o restaurante Can the Can apresentou em Junho, durante estas Festas da Cidade, novas sugestões gastronómicas, baseadas em conservas de peixe, neste caso sardinhas. O prato gourmet mais em destaque foi uma “Salada quente ou fria de sardinha acompanhada de iogurte grego, cominhos de hortelã, cenouras, brócolos e aboborinha”.

A autoria é do Chefe grego Akis Konstantinidis, que desenvolveu a sugestão expressamente para o restaurante lisboeta, prato que passa a constar da Ementa do Can the Can, e que poderá surpreender os clientes ao longo do Verão.



A iniciativa chama-se Best in Can, e tem também o patrocínio da ANICP – Associação nacional dos industriais de conservas de peixe, a que se associou a Ramirez.

O restaurante CAN the CAN Lisboa, abriu em 2012, no Terreiro do Paço em Lisboa, com um conceito de gastrono-

mia que, para além de produtos frescos, confeciona cozinha mediterrânea utilizando nos seus pratos o melhor das conservas nacionais.

Para esta iniciativa, todos os meses o Chefe Akis Konstantinidis desenvolve um novo prato elaborado com produtos de uma das empresas de conservas associadas da ANICP.

Paralelamente às novas propostas gastronómicas, todos os meses é também convidado um músico português para provar o novo prato e promover a gastronomia e música portuguesas..

Um projecto de participação de músicos, organizado por Rui Pregal da Cunha, que todos os meses convida artistas portuguesas a participarem na iniciativa. Cada empresa de conservas tem assim um músico nacional que apoia e divulga cada prato.

Em Fevereiro, mês da Belamar, os convidados foram a Mariza Liz e o Tiago Pais Dias dos Amor Electro. Seguiu-se em Março, mês da Poveira, o artista Miguel Ângelo e em Abril, mês da Pinhais, a iniciativa contou com a presença de Paulo Furtado aka Llegendary Tiger man, e em Maio o mês, da Luças, com os Capitães da Areia.

Em Junho foi a vez da cantora e compositora Rita Redshoes que saboreou a “Salada quente fria de filetes de sardinha e três legumes”.

A Ramirez & C.ª (Filhos), SA é um projecto empresarial com 160 anos, resultante de uma aliança familiar, e sendo actualmente a mais antiga empresa mundial do sector das conservas de peixe em laboração

Quanto ao Chefe Akis Konstantinidis, é arquitecto de formação e nasceu em Atenas, filho de pais cozinheiros, o que desde cedo lhe despertou a atenção para a gastronomia. Após se formar em Arquitectura, estudaria cozinha italiana em Milão, Perugia, Florença e Catania mudou-se para Portugal há 25 anos, onde aprendeu a cozinha Portuguesa.

Celebração do Solstício de Verão em Chãs, Foz Côa



Uma esplendorosa tarde do primeiro dia de Verão, animada pelo grupo de Gaiteiros Lua Nova- Mogadouro e pelo dueto de violinos, guitarra e alude, Ale&Ole Olena Sokolovska (violino) e Pedro Ospina (guitarra e alaúd) Celebrado o Solstício de Verão 2015, em Chãs, Foz Côa.

Junto a um calendário pré-histórico, alinhado com o pôr-do-sol no dia maior do ano, sobranceiro a um dos maravilhosos cenários de Portugal – Ao som de gaiteiros e de violinos, guitarra e trechos medievais de Bach, Vivaldi e Corelli, que acompanharam o cortejo celta e recitais de poesia de Natália Correia.





La Gondola: sete novas conservas de peixe e patés

A La Gondola, empresa de conservas fundada nos anos de 1940, lançou na "Loja das Conservas", em Lisboa, uma nova gama de conservas de peixe e patés, especialmente destinados à faixa etária mais nova.

A marca apresenta um novo conceito de conservas de peixe e patés, desenvolvidos para toda a família e com enfoque na faixa etária mais jovem. Ricas em inúmeros nutrientes, e compostas, de forma geral, por proteínas, sais minerais, vitaminas, água e um elevado teor de Ómega-3, as conservas de peixes La Gondola são uma excelente opção nutricional e adequadas ao consumo infantil.

Assim, a marca lançou sete novas conservas de peixe e patés, que irá conquistar os mais pequenos e o resto da família. Todas as embalagens foram desenhadas e produzidas num formato mais pequeno, de 56g. e 75g.



Os novos produtos são:

Filetes de atum Azeite; Filetes de cavala em azeite; Filetes de cavala em Tomate; ; Petingas em Azeite; Paté de Atum; Paté de cavala; paté de Salmão.

A Fábrica de Conservas La Gondola foi fundada em 1940, por italianos, que trouxeram para Matosinhos as primeiras indústrias de conservas, exclusivamente dedicadas à transformação de peixe através do sal. Investindo numa nova unidade nos anos de 1980, a marca decidiu diversificar a produção de conservas, com peixe exclusivamente fresco sujeito aos períodos onde o peixe se encontra no seu melhor momento de qualidade e sabor.

A partir do início do séc. XXI a procura de espaços gourmet tornou os produtos da marca cada vez mais procurados e apetecíveis em diversos mercados. A empresa produz anualmente 4 milhões de unidades, sendo 90% destinado à exportação para Espanha, França, Itália, Bélgica, Alemanha, Inglaterra, Luxemburgo, Irlanda, Dinamarca, Suécia, Finlândia, Estónia, Polónia, Áustria, Chipre, Malta, Grécia, Lituânia, México, EUA, Japão, Brasil, Singapura e Canada.



Nut'Cascais abriu as portas

Em Cascais a Nut'Portugal, abriu as portas da sua nova loja em 4 de Junho, na Avenida Valbom. A marca portuguesa está a espalhar magia por todo o País, e promete fazer também as delícias dos mais gulosos em Cascais, que terão oportunidade de provar os tão afamados churritos, o choco kebab, os crepes, os waffles e o famoso creme de cacau e avelãs, que se destaca entre a vasta variedade de recheios e toppings.

A Nut'Cascais tem cerca de 75 m2, numa área ampla, com a cozinha aberta para a sala, onde é possível desfrutar das doces iguarias e, ao mesmo tempo, observar a confecção de todos os produtos. O espaço conta com 64 lugares sentados, que irão permitir aos mais gulosos saborear tranquilamente as iguarias da Nut'. A loja conta ainda com uma explanada de 16 lugares, para quem quiser aproveitar o sol, acompanhado de um café ou enquanto se delicia com as guloseimas da marca.

Os churritos e o choco kebab são, de facto, as iguarias de maior destaque, sendo ambos produtos exclusivos Nut' no mercado nacional. No entanto, as restantes guloseimas começam também a conquistar o seu espaço pela variedade de recheios e combinações que oferecem, desde os mini croissants com doce de frutos silvestres, os waffles com gelado e doce de maçã-canela, as bolas de Berlim com o tradicional creme de pasteleiro, as panquecas com doce de laranja, entre outras, sem esquecer, claro está, a opção do creme de cacau e avelãs. Dirigida por Álvaro Rodrigues e Nuno Noronha, donos da loja, esta funciona das 10h00 às 20h00, todos os dias da semana.



A última fronteira do Alto Douro



A Quinta das Taipas, com 30 hectares de vinha na aldeia de Muxagata, é denominada o última fronteira do Alto Douro Vinhateiro, propriedade de Pedro Garcias, jornalista do Público, que juntamente com o enólogo Francisco Baptista já viu

distinguidos alguns vinhos ali produzidos. Um deles é o Tinto DOC, colheita 2013, das castas Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Branca, que integra o naípe de vinhos da Confraria Apreciadores de Vinho, sediada em Lisboa.



Vinhos de Lisboa ganham 41 medalhas em Itália

No Concurso Mundial de Bruxelas, considerado o maior do género a nível mundial, 41 vinhos da região de Lisboa, foram premiados com medalhas de Ouro e Prata. O certame, que este ano se realizou em Jesolo, Itália, em Maio último, teve em prova cerca de 8.000 vinhos, avaliados por um júri de 300 pessoas, representativas de 40 países.

Os vinhos distinguidos pertencem a 18 produtores, indo o principal destaque para a Casa Santos Lima, que averbou 7 medalhas de Ouro e uma Grande Ouro no vinho Branco CSL Viosinho 2014.

Na categoria de Prata, o realce foi para a DFJ Vinhos e a Sociedade AGRÍCOLA Quinta do Conde, com um total de 9 medalhas. Vasco Avilez, presidente da CVR Lisboa, afirmou que as distinções reflectem a qualidade dos vinhos e alavancam mais as nossas exportações.

Durante o evento foram premiados 2.321 vinhos, cabendo uma fatia de 44% a vinhos portugueses.

Os Vinhos Lisboa exportam 75% da sua produção, sendo os principais mercados Angola, Países Nórdicos, China, Brasil, EUA e Rússia.

A CVR de Lisboa inclui as seguintes denominações de origem controlada (DOC): Alenquer, Arruda, Bucelas, Carcavelos, Colares, Encosta d' Aire, Lourinhã, Óbidos e Torres Vedras, todas sub-regiões de vinhos afamados.

Em São Paulo, Expovinis: Alentejano Pêra Grave vence na classe Tinto Velho Mundo

O vinho alentejano Pêra Grave Reserva Tinto 2011 foi o vencedor da categoria Tinto Velho Mundo /Península Ibérica, na 19ª edição da Expovinis, realizada em São Paulo, e considerada o maior evento vitivinícola da América Latina.

O vinho premiado pertence à Quinta de São José da Peramanca, situada às portas de Évora, e o concurso integrou-se no Top Tem anual que premeia os melhores vinhos expostos, em dez categorias. Participaram dez produtores de vinhos do Alentejo a saber: Casa Agrícola HMR, Esporão, Monte Novo e Figueirinha, Herdade dos Coelhoos, Herdade dos Coteis, Hacienda Branca Vineyard Estate, Adega de Redondo, Herdade do Perdigoão, Herdade da Ajuda Nova e Henrique Uva-Herdade da Mingorra.

Durante o certame, a CVRA organizou três seminários com provas de vinho alentejano, ministrados por Rui Falcão e pelo crítico brasileiro Alexandre Lalas.



Tour dos Vinhos pela Arrábida fora

Museus, música e provas de vinhos marcam o mês de Julho na região da Arrábida e Palmela e Setúbal, num evento denominado Wine Tasting Experience, que juntou visitas guiadas, concertos de música clássica e jazz, com provas de vinhos.

O roteiro começou no Portinho da Arrábida, pelo Museu Oceanográfico com provas das Casa Assis Lobo e Horácio Simões. Seguiu-se a Fortaleza de Santiago em Sesimbra, com provas da Quinta do Piloto e Malo Tojo Wines; Ruínas Romanas de Tróia, com encenação teatral alusiva ao vinho e provas comentadas, da marca José Maria da Fonseca; Convento da Arrábida, com visita guiada e provas de vinho da casa Ermelinda de Freitas e concerto de cordas pela Filarmónica de Lisboa, terminando nos Lavadouros de Azeitão, com gastronomia de autor e provas da Adega Cooperativa de Palmela.

A iniciativa do Turismo de Lisboa, juntamente com a Rota dos Vinhos da Península de Setúbal e Casa da Baía.



International Wine Challenge 2015 Premeia 4 vinhos Intermarké

Quatro vinhos da marca Selecção de Enófilos, do grupo alimentar Intermarké forma premiados no concurso International Wine Challenge 2015 (Reino Unido).

Dos vinhos galardoados, três são tintos e um verde. Dois foram premiados com medalhas de prata – Verde Branco Alvarinho 2014; Tinto Reserva Douro Selecção de Enófilos 2012.

As medalhas "Comended" foram atribuídas ao Tinto Alentejo Reserva Selecção 2013 e ao Tinto Bairrada Reserva Selecção 2011.

Os quatro vinhos ficam assim classificados com o selo de garantia duma das equipas de provadores mais experientes a nível mundial, num certame que entre os patrocinadores tem a Japan Airline.



Quinta da Lixa facturou 3 M euros no 1º semestre

A Quinta da Lixa, um dos maiores produtores da região dos Vinhos Verdes e o maior exportador português de Verde da casta Alvarinho para os EUA, registou no 1º semestre de 2015 um volume de negócios de 3 milhões de euros.

As exportações contribuíram grosso modo para este desempenho, tendo representado 52% dessa facturação, cerca de 1,5 milhões de euros.

Em 2014, a marca registou uma facturação de 5,5 milhões de euros, estimando para este ano mais 10 por cento. Presente em 34 países, a marca entrou de Janeiro a Junho deste ano, em cinco novos mercados: Espanha; Estónia; Letónia; Taiwan e Ucrânia.

"Pelos suas particularidades, a entrada nestes países é extremamente recompensante e sinal de que o nosso trabalho está a surtir efeito", afirma Óscar Meireles, director-geral da Quinta da Lixa.

A marca exporta também para o Japão, Camboja, Vietname e Colômbia, apesar dos mercados mais importantes serem a Alemanha, EUA, Suíça, Áustria e Holanda.

Ainda que a Alemanha seja o maior mercado da Quinta da Lixa, os EUA têm registado um crescimento exponencial, devendo no final de 2015, vir a ocupar o primeiro lugar na lista de países com maior facturação.

Anualmente investe meio milhão de euros em promoção internacional, apresentando-se em feiras e certames internacionais, e encontros com representantes e jornalistas do sector.



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.correiodosvinhosepetiscos.com

Real Companhia Velha lança vinho de casta desconhecida

A partir de castas autóctones quase desconhecidas, nomeadamente a casta de uvas brancas Samarrinho, também conhecida por Budelho, a Real Companhia Velha lançou o "Séries Samarrinho".

A primeira colheita desta casta em 2013 deu origem a uma edição limitada de 858 garrafas a um preço de venda de 14 euros.

Na sequência de estudos, a marca descobriu que a casta Samarrinho está presente nas vinhas velhas do Douro, onde coabita com um grande número de castas misturadas. O aspecto estético dos cachos das uvas desta casta e também o facto de não apresentar grandes problemas com doenças da vinha, foram factores que levaram a RCV a lançar este novo vinho, já que as uvas Samarrinho são aptas tanto para o Vinho do Porto como para o Vinho do Douro.

Segundo os especialistas trata-se de "um vinho harmonioso, muito fresco e de excelente acidez; um vinho branco que apresenta algumas nuances de mel e sabor a fruta branca".

Recorde-se que a RCV em 2002 decidiu plantar algumas castas brancas – Alvarelhão Branco, Alvaraça, Esgana Cão, Donzelinho Branco, Samarrinho, Touriga Branca, na Quinta do Casal da Granja, em Alijó, e castas de uvas tintas – Donzelinho, Malvasia, Mondet, Preto Martinho, Cornifesto e Francisca na Quinta das Carvalhas, em Ervedosa do Douro).



Wine Spectator

Wine Spectator faz manchete sobre "The future of Portugal"

A revista americana Wine Spectator dedica a manchete da sua edição de 31 de Julho de 2015 a Portugal, especialmente as vinhas do Douro, onde para além do Vinho do Porto, reporta-se aos vinhos verdes, destacando a casta Alvarinho.

No fecho da edição Conservas, Vinhos e Turismo Rural

Alvaro Vale

A propósito dos novos produtos lançados pelas conserveiras de peixe, numa convergência gourmet com o boom dos vinhos portugueses registado nos últimos vinte anos, pode-se dizer que chegámos a um ponto de viragem a que se junta um terceiro elemento – o enoturismo, cuja situação em Itália, Espanha e regiões vinhateiras de França tem o seu próprio mercado, sendo alternativa à praia ou à simples visita aos centros históricos das grandes cidades.

Em 1994, o Relatório Porter (estudo do economista da Universidade de Harvard), encomendado pelo governo português, concluiu que o vinho e o turismo eram e são os principais clusters para alavancar o desenvolvimento português inter-regional, entre outros sectores económicos, até para evitar perdas demográficas no mundo rural.

Michael Porter voltaria a Portugal precisamente em 2001, ano de viragem pela entrada da China na Organização Mundial do Comércio, e diria que a competitividade dum país é determinada pela "forma sofisticada e elaborada como o país pode operar nessa fileira", neste caso, os sectores do vinho e turismo, este último quase sempre conotado com praia e mar. E registe-se que o sector vitivinícola foi dos raros que não entraram em crise, juntamente com outro elemento precioso – a olivicultura e o azeite.

Neste caso, o vinho e as actividades a montante, o que a geografia da região tem para oferecer, seja gastronomia e outros complementos agrícolas inerentes -- azeite, queijos, hortofrutícolas e a hotelaria, num conceito de enoturismo ou turismo rural, ainda pouco explorado em Portugal. Ou seja, quanto mais sofisticado e complementar for o pacote do vinho, maior possibilidade de êxito e mais competitivo se torna, como o caso de Rioja (Espanha), Toscana (Itália) e regiões de França, como Champagne ou Bordeaux, com provas de vinhos e reuniões gastronómicas

O vinho só por si pode ser um forte motivo para impulsionar outros segmentos do mundo agro-pecuário e rural, em que entra implicitamente a gastronomia. Daí, o azeite e a produção de queijos, a que se associa a componente do turismo rural, que a dieta e o clima mediterrânicos proporcionam, inclusive no suave Inverno português. Tudo isto parece uma coisa de Lapalisse, mas o empresariado vinícola tem as oportunidades à vista, perante o que a sua região oferece para enriquecer o tal pacote de vinho. O exemplo do casal de jornalistas Pedro e Patrícia pode ser uma fonte de inspiração.

Guia das Tascas de Lisboa

São ao todo 25 as tascas gastronómicas de petiscos, num estilo das casas de pasto dos finais século XIX, uma época que se prolongaria até aos Anos de 1930, inclusivamente com Fernando Pessoa, que nas bandas de Benfica frequentava juntamente com seu amigo coronel Rosa.

Agora, já está em livro o roteiro de 25 tascas de Lisboa, reminiscência ou não de tempos antigos, onde gente dos toiros, do fado e da boémia alfacinha se juntava, muitas vezes pelos velhos arrabaldes lisboetas, fosse em Benfica, ou na Quinta de São Vicente a Carnide, Lumiar,



Olivais, no meio de antigas quintas palacianas.

O livro é da autoria de Tiago Cruz e Marco Dias, é uma edição bilingue em Português e Inglês

Seja como for, vale a pena ir a uma tasca pela comida e pela bebida. Até para conhecer quem está atrás do balcão e ouvir os clientes habitués com as suas piadas. Bebe-se o vinho da casa e provam-se os petiscos cozinhados por

mão sábia em panela barro.

De Algés aos Olivais, de Alcântara ao Lumiar, com os mais típicos bairros pelo meio, este guia promete petiscos tradicionais.

Trata-se do primeiro guia bilingue no género, e destina-se a todos os gostos e culturas. A obra começa por definir a origem das 'Tascas' como antigas carvoarias ou carvoeiros, vulgo tabernas, fundadas na capital pelos galegos no início do século. XX, que se estendiam por salas contíguas onde se servia vinho e petiscos. Com o advento de novas tecnologias, como o fogão a gás e o aparecimento de outros electrodomésticos, o carvão passou para segundo plano, e alguns desses carvoeiros foram transformados em restaurantes. □