

# CORREIO DOS VINHOS... & petiscos

WINE & TITBITS POST



nº 10 | Jan/Fev 2016

Número dez • trimensário newsletter • Director: Álvaro Vale

## Melhores sommeliers brasileiros consagrados pela CVR Alentejana

No final de Janeiro, a comissão vitivinícola Alentejana consagrou os seis melhores sommeliers brasileiros numa finalíssima realizada em Lisboa, e com vista a promover os vinhos do Alentejo no Brasil em 2016. \_\_\_\_\_ 02



## Reynolds Story ou o inglês do Porto que se fixou no Alentejo.

Por volta de 1850, os Reynolds, industriais de cortiça alargaram o seu negócio por terras alentejanas, fixaram-se em Estremoz, e tornaram-se produtores de belos vinhos, trazendo de França a casta Alicante Bouschet. \_\_\_\_\_ 06

## VICTOR GOMES pioneiro do rock em livro

11



Mel de rosmaninho no top mundial

## Arrábida Mel investe 1 milhão

A nova fábrica de enchimento de mel em Pinhal Novo produz 100 toneladas por mês e 1.200/ano. A empresa trabalha com mel estrangeiro, o genérico, e mel português, vendido a três vezes mais. \_\_\_\_\_ 03 a 04



## Fabelhaft Douro 2013 o melhor tinto na Alemanha

A revista alemã Weinwirtschaft considerou aquele vinho duriense o melhor tinto consumido no mercado alemão em 2015. \_\_\_\_\_ Últimas



## Vila Joya embarca vinhos & turismo em comboio pelo Douro

Enoturismo e viagem de comboio através das paisagens do Vale do Douro, um projecto de toque queirosiano, com inscrições limitadas \_\_\_\_\_ Últimas

## 5 vinhos portugueses no top 100 do Wine Spectator.

Cinco vinhos portugueses ficaram no ranking dos melhores 100 vinhos a nível mundial na edição 2015 levada a cabo pela revista americana Wine Spectator. Um Porto Taylor 2009 foi 16º e um Madeira Blandy's Bual 24º lugar. O vencedor foi um tinto da Califórnia, Peter Michael, de 2012, do Vale de Napa, da casta Cabernet Sauvignon. 14



# Os seis melhores sommeliers do Brasil consagrados pela CVR Alentejana

No âmbito do 3º Concurso "O melhor Sommelier Vinhos do Alentejo no Brasil 2016, a Comissão Vitivinícola Alentejana consagrou os seis melhores sommeliers do Brasil, numa finalíssima realizada em Lisboa, no final de Janeiro num hotel da capital portuguesa. A iniciativa visa reforçar a presença dos vinhos alentejanos, cujas exportações para o Brasil aumentaram 30% entre 2012 e 2015, passando de 2,3 milhões para 3 milhões de litros.



A prova compôs-se de duas partes – um teste escrito e uma prova oral, e no final o júri (composto pelo engº Francisco Mateus, presidente da CVRA, jornalista Rui Falcão e Duarte Galvão, crítico gastronómico) realçou a grande dificuldade na escolha do vencedor, dado o **"nível excepcional dos seis consagrados"**, quer sobre os vinhos das diferentes partes do mundo, quer dos conhecimentos técnicos e gastronómicos ou até dos climas do consumidor, esteja em Angola, Brasil, África do Sul, ou nos países mais frios, ou temperados

como a Argentina, Chile, EUA, etc.

A primeira fase do concurso decorreu no Brasil em 2015, com 52 sommeliers das cidades de Belo Horizonte, Recife, Rio de Janeiro, Campinas, São Paulo e Florianópolis, tendo sido apurados dois sommeliers de cada cidade, à excepção de Campinas.

O vencedor foi Cláudio Moreira Alves, 46 anos, natural do Rio de Janeiro, a exercer a profissão há 14 anos falounos dos consumidores brasileiros:

**"a cultura do vinho está bem disseminada, e então as pessoas estão cada vez mais exigentes, porque vão tendo mais informação"** Para o consumidor brasileiro, o lema é **"a máxima qualidade com o menor investimento possível. Querem beber bem e pagar pouco"**, corrobora por seu turno, um representante de São Paulo, Marcelo Baptista, 33 anos, e há oito a exercer a profissão de sommelier.

O consumidor brasileiro bebe vinho de todo o lado, seja Argentina, Itália, França, Portugal, sobretudo muitos alentejanos, adianta Cláudio Alves.

Sobre as diferenças entre o consumidor de Rio e de São Paulo não existem, apesar de **"teoricamente no Rio deveria beber-se mais espumante, brancos e rosés por causa do calor e pela condimentação da comida (logo o vinho tem de ser mais macio e com menos acidez, para não aumentar o efeito dos picantes). O calor em si pede mais acidez ... ainda se bebe muita cerveja! Então, precisamos de vinhos mais frescos e mais leves"**.

Mas não vejo grande diferença entre Rio e São Paulo, reforça Cláudio Alves, **embora no Rio se beba mais tinto do que branco, o que é uma contradição dado o calor. Mas aos poucos vamos dobrando o cliente, fazer com que o cliente beba branco e rosé, em vez de**

**cerveja.**

Relativamente à diferença de vinhos portugueses e franceses, Claudio diz ainda, **"a França é muita fechada e conservadora e pouco inovadora em novos vinhos, enquanto Portugal está a ter uma grande flexibilidade que explora o gosto do consumidor. Então, se você está aberto à novidade você vai-se interessar pelos novos vinhos de novas regiões a implantarem-se no mercado, como o caso português"**.

Sobre a formação dos sommeliers no Brasil, Marcelo Baptista, dá o exemplo de São Paulo, onde o curso de sommelier é composto por **três módulos de seis meses cada**, em que se estudam as regiões dos diferentes países vitivinícolas de todo o mundo, para no terceiro módulo incidir finalmente sobre o serviço de restaurante, o aconselhamento e sugestões ao cliente sobre o melhor vinho e a própria gastronomia mais adequada e vice-versa. Um **ano lectivo de curso tem 308 horas**, esclarece.

Em São Paulo existem 4.200 sommeliers a exercerem a profissão, entre restaurantes e lojas, filiados na Associação Brasileira dos Sommeliers de São Paulo, instituição ligada à ASI (Association Internationale de Sommeliers), sediada em França.



Os sommeliers Cláudio Alves e Marcelo Baptista com Amélia Vaz da Silva, da CVRA.

## Menu

O evento teve lugar no hotel Epic Sana, e o almoço que juntou jornalistas, bloguistas e críticos de vinho foi o seguinte para que conste:

**entrada** - salada de queijo de cabra, croutons de alho, vinagrete e frutos secos; **prato** - Tornado de novilho (ou tornadé de frango em alternativa), parmentier de legumes gratinados, batata fondant e jus de tomilho, acompanhados de vinhos Tinto Divai, 14,5 graus, *excelente*; e também um D.Maria II, 13,5 graus; verdelho mais branco Alvarinho do Alentejo, duas castas combinadas, 13 graus, da Herdade Grande.

**Sobremesa** -- Chocolate bavaroise & orange sourbet (*excelente*)





# Mel de rosmaninho no top mundial



O mel português, normalmente de rosmaninho e espécie de lavanda-brava do mato, é de grande qualidade e um dos melhores do mundo devido à geografia do país e às condições climáticas, tanto atlânticas como mediterrânicas. O preço pode custar o triplo do mel genérico e barato, habitualmente importado em grandes quantidades da Austrália, Argentina ou Brasil, e que passa por fábricas de enchimento, como o caso da Arrábida Mel, a maior empresa a operar no país. Seja como for, o mel nacional de rosmaninho é mais um apporto para o mundo agrícola português, que tem nos vinhos, azeites e queijos grande valor acrescentado na economia, sectores de sucesso que não foram afectados pela crise global

## Arrábida Mel investe 1 M Euros em nova fábrica

A nova fábrica de enchimento de mel da Arrábida Mel tem uma produção mensal de 100 toneladas para um total de 1.200 toneladas anuais e representa um investimento de 1 milhão de euros, dos quais 25% participados pelo fundo europeu PRODER 2020, e o restante por empréstimo bancário à empresa.

Em 2004, a Arrábida Mel facturou 1,5 milhões de euros na antiga fábrica situada em Palmela. Para este ano, já com a nova indústria a funcionar desde Março, nas proximidades de Pinhal Novo, as estimativas apontam 3 milhões de euros em volume de negócios. O objectivo é atingir os 6 milhões de euros nos próximos dois anos, disse ao Correio dos Vinhos, o director-executivo Carlos Durães.

A empresa trabalha com mel estrangeiro, importando cerca de 1.000 toneladas por ano da Argentina, Brasil, Austrália e Espanha, mel genérico e barato. "Enquanto se vende 200 frascos destes, apenas se vende um de mel português de rosmaninho, excelente (e caro), e que se dá em todo o país", explica Durães. As restantes 400 toneladas são fornecidas por cerca de 100 produtores-fornecedores portugueses de todo o país, geralmente de **rosmaninho, mel de grande qualidade e um dos melhores do mundo** e a um preço vendido por três vezes mais do que o genérico.

"Nós em Portugal temos o grande benefício de ter o rosmaninho, espécie de lavanda brava do mato... por todo o país... do Algarve a Trás-os-Montes, passando pela raia de Espanha. E en-



quanto vendo um frasco de rosmaninho, caro, diga-se a verdade, vendo 200 do outro, e para tal temos cerca de 100 produtores a trabalhar connosco".

"Repare-se que o mel português de rosmaninho, que só existe na Península Ibérica, é considerado de primeira qualidade, enquanto que os Franceses fazem-no a partir da Lavanda, uma forma mais artificial de produzir mel", sublinha.

A empresa só comercializa em Portugal, mas no caso do mel português é exportado para Angola com marca própria, Bembom, que tem 200 su-

permercados naquele país lusófono. "Actualmente não temos concorrência porque a nossa capacidade de investimento fez-nos subir no ranking, pelo que somos a **primeira empresa portuguesa de mel a ser certificada com o FSSC 2200 o topo da certificação alimentar**" e que engloba as três ISO 22001, 22002 e 22003.... Daí ter uma engenheira, um veterinário e técnicos de higiene alimentar. A nova fábrica aumentou os quadros da empresa de dois para 12 funcionários, onde está a engenheira especialista em agro-alimentar (do ISA -- Instituto Superior de Agronomia) a tempo inteiro e assistência veterinária através de uma empresa de consultoria.

A área total da nova unidade em Pinhal Novo é de 5.246 m<sup>2</sup>, dos quais 1.000 m<sup>2</sup> só a fábrica em si. Para fins de 2016, a empresa espera ter o laboratório próprio a funcionar, daí as análises serem feitas na Alemanha, orçando em cerca de 2.000 euros por mês.

A partir de 2017, empresa poderá ser "auto-suficiente e fazer análises para outros produtores e distribuidores ou até para o Estado, que manda fazer no Reino Unido ou na Alemanha, ou seja, análises polínicas para despistar o que é mel estrangeiro e mel português", adianta Carlos Durães.



Os dois sócios da empresa Miguel Martins, director-financieiro, e Carlos Durães, director-executivo.





## Novos produtos

No âmbito da nova fábrica embaledora do mel, a empresa apostou em novos produtos apícolas e derivados a saber: **a cera, o pólen, a geleia real, o propólis e o veneno de abelha**. Este serve para fazer medicamentos ( inclusive pomada) essencialmente para o reumático.

Nos derivados, temos o hidromel, considerado o vinho mais antigo. Veja-se que “no filme ou na série Robin dos Bosques a bebida produzida pelo frade era realmente o hidromel. Aliás nos filmes vê-se o frade rodeado de abelhas”, lembra Durães.

E este hidromel vai ao alambique para se extrair aguardente de mel, ou provocando a acidez, da qual resulta o vinagre de mel, comparado com o balsâmico, e que é “ótimo para evitar os gases intestinais. Por sua vez o hidromel tem propriedades afrodisíacas. No Antigo Egipto ou na Velha Roma e na Grécia. O hidromel era próprio da altura dos casamentos”, explica.

Todos estes novos produtos são muito utilizados nos eventos das **Festas Medievais, como Óbidos, Palmela, Castro Marim e Santa Maria da Feira**, destaca.

Todos estes produtos têm um mês e vamos lançá-los no mercado, e pretendemos ir a concursos internacionais, onde os Franceses são os maiores produtores, e que nunca perderam a tradição ao contrário de Portugal

## Vespas asiáticas podem devorar 400 abelhas/dia



A praga de vespas asiáticas que há dois anos começou afectar o Norte de Portugal, já chegou a Grândola, e é o próprio gerente da Arrábida Mel que nos mostra uma dessas vespas, capturada na vila alentejana, que mede 3 cms de comprimento e cada uma pode devorar ou destruir 400 abelhas por dia...!

**Tudo começou há dois anos, pensa-se através de um contentor desembarcado no porto de Vigo, Espanha**, alastrando pelo Minho e Trás-os-Montes, porque este insecto só aguenta até aos 40 graus, e so-

breve melhor nas regiões mais frias.

“É quase uma abelha tropical, e quando entra na colmeia, as abelhas juntam-se todas e fazem subir a temperatura ao limite dos 42 graus, e a intrusa morre. Aparecem mais no Norte por as temperaturas serem mais baixas, e devem ter vindo de algum contentor proveniente da China, e chegou-se a esta situação”, sublinha Carlos Durães.

Segundo o mesmo, o controle desta praga “não tem sido nada fácil, e fazem-se armadilhas com iscos para exterminar os ninhos” e controlar a situação. Embora os apicultores têm-se defrontado com outras doenças, **como a varroa, tipo de ácaro destruidor e a principal pandemia desde 1989, e que provocou baixas na produção de mel.**





# Dez mil pessoas na Grande Prova Mediterrânica de Azeites e Vinhos do Alentejo



Nos dois dias do certame, a grande tenda do Centro Cultural de Belém foi exígua para um vento desta dimensão, que ganhou um cariz popular de bom gosto do público lisboeta. A afluência foi grande, e haviam constantes filas de pessoas para entrarem no recinto, que já é pequeno para este certame, que se vai tornar num dos clássicos encontros vitivinícolas de Portugal.

E tanto a qualidade de vinhos e azeites, como dos petiscos (normalmente pratos de queijos e presunto pata-negra disponíveis ao público pela módica quantia de 5 euros) foi soberba. Uma equação excelente, para quem quis fazer um lanche, acompanhado de provas.

Como disse, Dora Simões, a presidente cessante da Comissão vitivinícola da região alentejana ( CVRA), " o sucesso do evento com o passar dos anos é notável, pela adesão". Se na edição de 2014 houve um registo de 9.500 pessoas (uma entrada de 10 euros e a cedência de um cálice para a prova) para provas, em 2015 afluíram cerca de 15.000 provadores.

**Mais de 40 azeites portugueses e 700 vinhos oriundos do Alentejo num total de 98 produtores.** Como sempre a temática mediterrânica, não só pelo aspecto saudável da sua dieta, na qual o vinho e o azeite são contributos imprescindíveis.

O certame seria acompanhado por música clássica ao vivo, alternado por conferências sobre castas, como a **Alicante Boushet, brancos Alentejo para o Inverno ; Dicas para harmonizar vinhos e gastronomia, espumantes alentejanos e vinhos segundo o processo de talha romana (tradição da Vidigueira e Vila de Frade)**, ver edição anterior do Correio dos Vinhos).

Pela primeira vez tiveram lugar sessões de prova de vinho e gastronomia moderna, com os chefes Bertílio Gomes e José Júlio Vintém.

Decorreram dois seminários versando os temas "**A Dieta Mediterrânica como arte de viver**", com emissões de rádio (TSF) em directo, e "**Aromas misteriosos – descubra-os e veja se é um bom provador de vinhos**", cargo de Luís Pedro Amorim , director da

Câmara de Provadores da CVRA.

Apenas um senão para os vinhos, demasiada graduação quanto anos. Muitos vinhos com 14 e 14,5 graus de teor alcoólico, e até de 15 graus. Um aspecto que foi perfeitamente comentado, inclusive de um ou outro enófilo em jeito de auto-crítica. Estão-se a produzir vinhos com demasiada graduação para o clima português; vinhos encorpados e vocacionados para serem bebidos no Inverno com pratos de carne.

**Também se entende, se uma grande parte desses vinhos se destinar à exportação, nomeadamente para países de climas frios, como o Canadá, EUA (a Costa Leste de Inverno é muito fria, como Nova Iorque, Boston e mais a Norte, Chicago e Pittsburg), Alemanha, Rússia, Escandinávia.** Já para os mercados de Angola, Brasil, Moçambique, Cabo Verde, são teores alcoólicos pesados para os respectivos climas. Então, a tendência será para vinhos abaixo dos 14 graus, onde há inclusive um bom mercado de rosés. De qualquer forma, a crítica é pela positiva, porque também é de ter em conta o mercado nacional, e procurar incentivar o consumo do vinho como bebida nacional de mesa, como sucedeu na Itália dos Anos de 1980.

Na generalidade, do que provámos, cerca de vinte e tal vinhos diferentes, a casta Syrah foi a que mais ficou no palato, e de facto, as nossas escolhas de eleição vão para um **Syrah Paço do Conde** (também o azeite de produção semi-intensiva é soberbo), como um belíssimo tinto **Syrah Pêra Doce, Casa Branca, da Herdade da Candeeira.**





## Reynold's story ou o inglês do Porto que se fixou no Alentejo

Os Reynolds estabeleceram-se em Portugal em 1820, quando Thomas Reynolds, comerciante inglês e homem ligado ao shipping se fixou com os seus dois filhos no Porto, ficando associado aos vinhos do Douro pelo negócio das rolhas de cortiça. Em 1838 abriu uma fábrica de rolhas em Albuquerque, Espanha, onde permaneceram 11 anos. Foi então que se deslocaram ao Alentejo na perspectiva de alargarem o negócio da cortiça, fixando-se em Estremoz.

Mais tarde, é Robert Reynolds, que traz de França a casta Alicante Bouschet, presente em todos os vinhos Reynolds, e que homenageiam as diferentes gerações da família, ao darem o nome do bisavô Robert até à sua neta Glória Reynolds, mãe de Julian, que já no século XXI inaugurou as vinhas da Figueira de Cima, nos arrabaldes de Portalegre.

Voltando à história dos Reynolds, é um neto de Thomas, John, que nos finais do século XIX adquire a Herdade do Mouchão, de 900 hectares. O mesmo fica na posse da Quinta do Carmo, ao casar com Isabel d'Andrade Bastos. O actual proprietário é Julian Bastos, descendente, e primo dos Reynolds.



De resto o livro **“Memórias do Vinho”**, da autoria de Maria João Almeida e Paulo Laureano, regista a em pormenor a saga desta família anglo-lusa ligada ao sector vitivinícola.

O Mouchão é um dos vinhos ícones do Alentejo, bem como o Quinta do Carmo e agora o Dona Maria, da Quinta de Nossa Senhora da Conceição. A herdade situa-se em Arronches, entre Estremoz e Portalegre, explica-nos José Manuel Silva, director-comercial.

## Francisco Mateus novo presidente da CVR Alentejana

Francisco Mateus preside à nova direcção da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA), que assegura a gestão da Denominação de Origem Protegida (DOP) e da Indicação Geográfica Protegida (IGP), bem como a certificação e o controlo dos vinhos e produtos víquicos que são vendidos sob a chancela “Alentejo”.

O novo presidente sucedeu no cargo a Dora Simões, ficando responsável por implementar a estratégia e gestão da CVRA, tendo em vista valorizara a marca Alentejo no setor do vinho.

A novo elenco inclui Maria Pica, em representação dos interesses no comércio de vinhos e produtos víquicos, e Hernâni Capucho, na parte da produção de uvas.

Com um Bacharelato em Engenharia das Indústrias Agro-alimentares (ramo Vinhos) e com licenciatura em Gestão, pelo Politécnico de Santarém, pós-graduação em Direção de Empresas, pela Business School da Universidade de Navarra, Francisco Mateus tem 20 anos de experiência no sector vitivinícola.

Iniciou a sua carreira em Santarém, nas áreas do controlo e fiscalização do vinho, e posteriormente na gestão de medidas comunitárias de apoio.

Director de departamento no IVV - Instituto da Vinha e do Vinho desde 2007, fez parte da equipa que representou Portugal em Bruxelas na negociação entre estados-membros e a Comissão europeia sobre a reforma da legislação-base do sector vitivinícola europeu (OCM Vinhos de 2008); preparou e assegurou a gestão operacional dos dois programas de apoio nacional ao setor do vinho para os períodos 2009-2013 e 2014-2018 e implementou em Portugal medidas específicas de apoio, como a promoção de vinhos em Países Terceiros. Representou o país em comités sobre o sector junto da Comissão Europeia e Conselho Europeu.

Integrou ainda a Comissão Nacional da OIV nos grupos “Economia e Direito” e “Nutrição e Saúde”, tendo participado em congressos e reuniões técnicas da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV).

Organismo de utilidade pública a CVRA) foi criada em 1989, é a entidade que certifica, controla e protege os vinhos DOC Alentejo e os vinhos Regional Alentejano, sendo também responsável pela promoção dos vinhos do Alentejo, a nível e internacional. A sua actividade é financiada pela venda dos selos de garantia que integram os contra-rótulos dos Vinhos do Alentejo.



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 1<sup>os</sup> prémios, um 3<sup>o</sup> 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**.

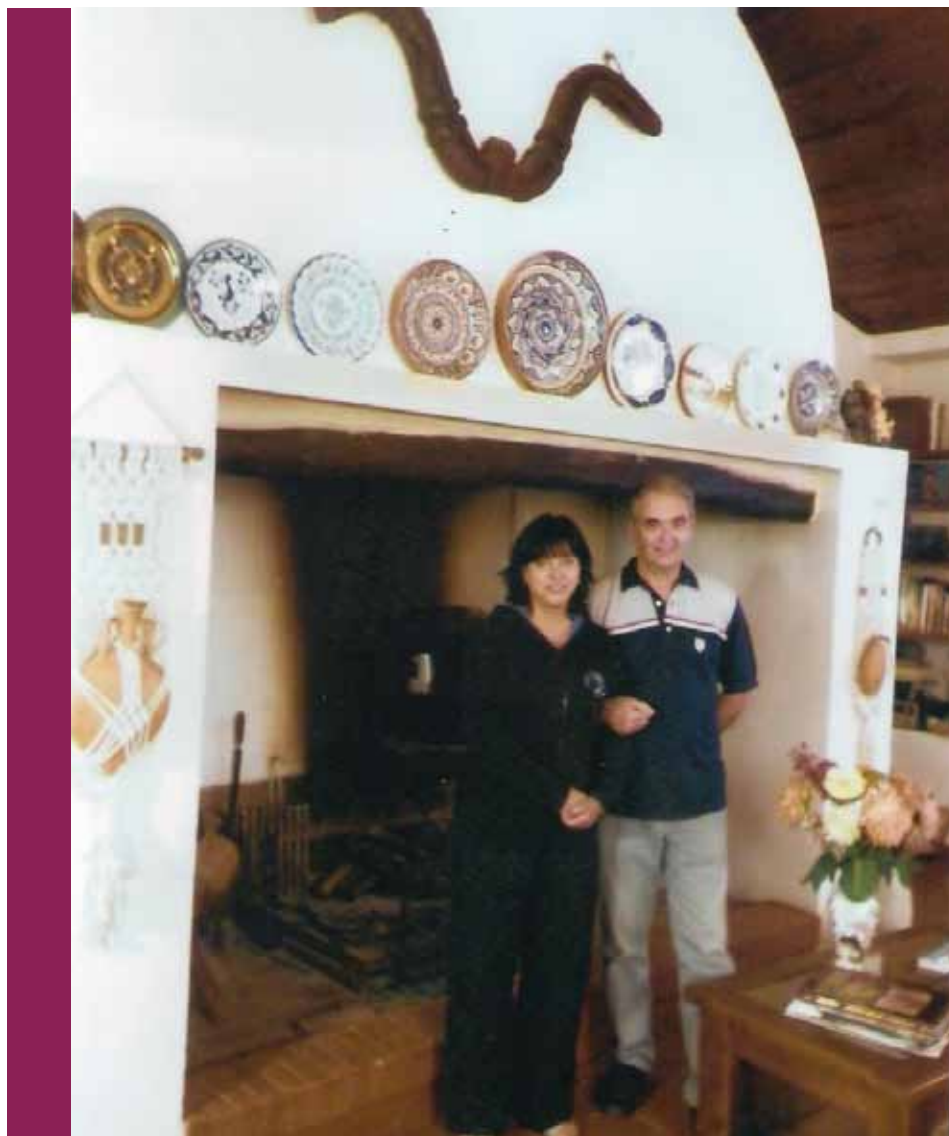
## ... uma tradição trazida da Arménia

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, vendo-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, Filho 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 ações 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.



# VICTOR GOMES

## pioneiro e rei do rock português em livro

De 1963 a 1965, ele e o seu conjunto Os Gatos Negros eram um dos grandes ícones no Cinema Monumental, em Lisboa

Era genuinamente um rocker – blusão e calças de cabedal, irreverente, exuberante quando apareceu em Portugal no palco do Cinema Monumental em 1963, quando o twist e o rock se confundiam, e os portugueses assistiam atónitos ao fenómeno devido à inexistência de uma cultura de juventude, que procurava afirmar-se desde os Anos 50 nos EUA e em Inglaterra, primeiro com os beatniks existencialistas de Paris, e depois com os actores rebeldes e outsiders de Hollywood, como Marlon Brando, James Dean, Sal Mineo, Dennis Hooper, que frequentaram a famosa Actor's Studio de Nova Iorque. Mas o segredo de Victor Gomes é que viera de Lourenço Marques, a capital de Moçambique (actual Maputo) e espécie de ilha cultural salpicada pelas influências anglo-saxónicas no desenchavido e blindado meio português. **O rock'n roll de Elvis, Presley, Jerry Lee Lewis, Little Richard, do inglês Tomy Steel, ou os acórdãos românticos dos Platters chegaram mais rápido à capital laurentina, via África do Sul e Rodésia, e só assim se explica o autêntico fenómeno Victor Gomes,** que chegado a Lisboa já era uma estrela do musical em Moçambique e Angola por onde fizera várias tournées. Mas eram sobretudo Little Richard com a famosa canção rock **"Tutti-frutti"** e Elvis



em **"Teddy bear"** as principais referências, que o fazem debutar no ano de 1957 no **Concurso do Caloiro** organizado pelo Rádio Clube de Moçambique.

A finalíssima é no Cinema-Teatro Manuel Rodrigues na Avenida 24 de Julho, e Victor apresenta-se com um visual de teenager americano, ganha o prémio, e é manchete de Primeira Página no diário **"Notícias de Lourenço Marques"**.

**Tudo isto é-nos contado por Ondina Pires (1961), antiga baterista e vocalista de rock, e professora de Inglês no ensino secundário, com um mestrado em Estudos Americanos.**

Com a sua experiência numa banda rock, aliada à formação académica, **Ondina** dá-nos um retrato bem interessante do percurso e da vida desta legenda do musical português **dos Anos 60**, e aspectos privados, como as suas preocupações familiares, marcado pelos oito anos de internato nos Colégio dos Salesianos na Namacha, junto à fronteira da África do Sul e da Suazilândia, e afastado dos pais e irmão.

**Os Gatos Negros**, seu conjunto, ou melhor uma banda emprestada, foram contactados pelo próprio Victor na Trafaria logo que aterrou em Lisboa em 1963, por sugestão do seu amigo e cantor **João Maria Tudela**, para apresentar o seu show musical, à semelhança do já fizera por Moçambique e Angola. Depois...foi a contratação fulgurante pelo dinâmico empresário **Vasco Morgado no Monumental, então a cathedral lisboeta dos grandes espectáculos musicais, quer fosse jazz, flamengo, música ligeira, rock, twist, por onde passaram Duke Ellington, Ella**

**Fitzgerald, Charles Aznavour, Gilbert Bécaud, Silvie Vartan, John Halliday, Salvatore Adamo, entre outros nomes internacionais do musical, que actuaram na Lisboa dos Anos 60... para um público restrito.**

Victor Gomes nasceu no Alto Pina, em Lisboa em 1940, e aos 6 anos foi para Lourenço Marques com os pais e o irmão Carlos, ainda bebé. A família vai para Quelimane, e Victor fica internado num colégio salesiano da Namaacha (conhecida pela Sintra local) junto à fronteira da África do Sul e Suazilândia, no Instituto Mouzinho de Albuquerque, estilo Casa Pia, dirigida pela congregação dos Salesianos, onde o rocker faz o Curso Industrial em soldadura, que lhe daria bons proventos. Pois mais tarde, alternaria a sua vida artística com a de soldador em Angola, Rodésia e Inglaterra, mantendo alguma independência económica face a empresários, e escolhendo e decidindo a sua carreira.

A estória de Victor Gomes, cantor de rock, --- **mais tarde cronner (cantor de sucessos musicais de Percy Sledge, Elvis, Nat King Cole, Paul Hanka, Andy Williams, Frank Sinatra)**, em casinos, bares e festas particulares — daria um grande filme, palpitante, até porque aos 15 anos, resolve ir procurar o irmão a Quelimane para tal engendra uma ausência do Instituto. Pouco depois, antes de enveredar pela música arranja emprego num navio de carga da Companhia Nacional de Navegação que fazia cabotagem em Moçambique e viagens para Goa, na antiga Índia portuguesa. Estamos em 1955 e, já a música de Elvis Presley chegara mais cedo à capital moçambicana, forjando os jovens rockers laurentinos, muito antes do que em Lisboa...

*"Victor Gomes: uma figura icónica da rebelião dos jovens portugueses da década de 60", Aqui o vemos numa foto de 1959, em Lourenço Marques (Maputo), à esquerda e noutra no Monumental em 1964 (por Apolônio Apolinário), abaixo.*



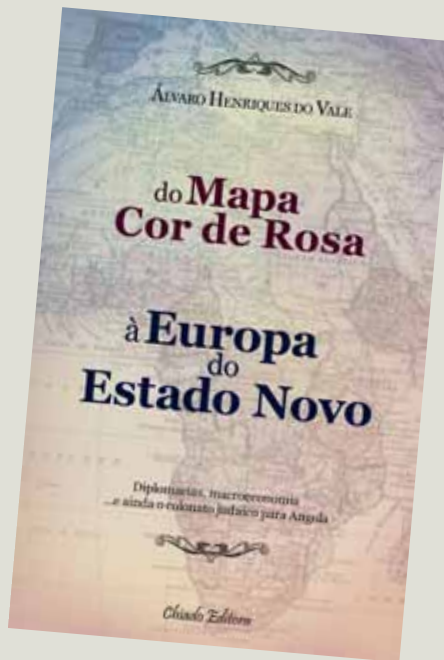


## Do Mapa Cor de Rosa... à Europa do Estado Novo

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

## Wine Enthusiast distingue sete vinhos portugueses no Top 100 Cellar Selection

A revista americana Wine Enthusiast distinguiu na sua edição de Dezembro de 2015 sete vinhos portugueses no seu Top 100 Cellar Selection, dando realce à casta Touriga Nacional, desde há uns anos adoptada como casta de uvas nacional para referência de produtores e experts.

As marcas em destaque são: Quinta do Vale Meão 2012 Tinto em 4º lugar; Prats & Symington 2012 Chryseia (27º); Herdade São Miguel 2011 Private Collection (41º); Luís Duarte 2012 Rubrica (52º); Herdade do Esporão 2010 Quinta dos Murças Reservas (57º); Wine & Soul Pintas Red Wine (68º); Quinta da Foz 2011 Grande Reserva (77º)

Segundo a ViniPortugal, a distinção reflecte o aumento das exportações vitivinícolas portuguesas para os EUA, que nos primeiros nove meses de 2015 (Jan/Set) cresceram 21 % face ao período homólogo de 2014. O mercado americano é o terceiro destino dos vinhos portugueses, a seguir à França e Angola.





# Confraria dos Enófilos do Alentejo elege os 27 melhores vinhos do ano

Foram distinguidos pela Confraria dos Enófilos do Alentejo os 27 melhores vinhos, num universo de 112 marcas a concurso, com três tipos de vinho: branco, rosado (ou rosé) e tinto.



Nesta 3ª edição do certame foram premiados com o Prémio Excelência os seguintes vinhos: Conventual reserva Branco 2014, da Adega Cooperativa de Portalegre; Adega Borba Premium Rosé 2014, da Adega Cooperativa de Borba; e Pai Chão reserva Tinto 2011, da Adega Mayor.

A Medalha de Ouro foi atribuída a 17 vinhos, dos quais 10 tintos, seis brancos e um rosé Conventual Reserva Branco 2014, Adega Cooperativa de Portalegre; Herdade Grande Reserva Branco 2013, António Manuel Baião Lança; Pousio Escolha Branco 2014,

Casa Agrícola HMR; Conde D'Ervideira Reserva Branco 2014, Ervideira-Sociedade Agrícola; Monte da Ravasqueira Reserva Branco 2014, Sociedade Agrícola Dom Diniz; Porta da Ravessa Reserva Branco 2014, Adega Cooperativa de Redondo; Adega de Borba Premium Rosé 2014, Adega Cooperativa de Borba; Pai Chão Grande Reserva Tinto 2011, Adega Mayor; AR Touriga Nacional Tinto 2012, Adega Cooperativa de Redondo; Monsaraz Premium Tinto 2011, Coop. Agrícola de Reguengos de Monsaraz; Baga ao Sol Tinto 2013, Fita Preta Vinhos; Nunes Barata Grande Reserva Tinto 2011, Nunes Barata Vinhos; Vidigueira Alicante Bouschet Tinto 2014, Adega Coop. da Vidigueira, Cuba e Alvito; Plansel Selecta Reserva Tinto 2013, Quinta da Plansel; Howard's Folly (Sonhador



Tinto 2011, HillValley Limited – Representação Permanente; Quinta do Quetzal Reserva Tinto 2011, Quinta do Quetzal – Soc. Agrícola; Grande Rocim Tinto 2013, Rocim Agroindustria.

A Medalha de Prata foi atribuída a sete marcas, a saber:

Visconde de Borba Reserva Tinto 2011, Marcolino Sebo Wines and Oils; Solar dos Lobos Reserva Tinto 2013, Silveira & Outro; Adega de Borba Grande Reserva Tinto 2011, Adega Cooperativa de Borba; Plansel Selecta Grande Escolha Tinto 2013, Quinta da Plansel; Adega de Borba Premium Tinto 2012, Adega Cooperativa de Borba; Preta Homenagem Tinto 2011, Fita Preta Vinhos; Adega de Borba Garrafeira Tinto 2009, Adega Cooperativa de Borba.

À semelhança do habitual, o concurso dirigia-se aos vinhos produzidos no Alentejo, certificados como Denominação de Origem Controlada Alentejo (DOC) ou Indicação Geográfica Alentejana (IG). Não houve restrições quanto ao número máximo de vinhos por produtor, tendo apenas de estar devidamente engarrafados e legalmente rotulados, com informação relativa ao ano de colheita e ostentando os correspondentes selos de certificação. Foram admitidos a concurso três tipos de vinho: branco, rosado ou rosé, e tinto.



## Monte da Ravasqueira ganha “Melhor Degustação”

O vinho da quinta Monte da Ravasqueira foi eleito no Brasil a “Melhor degustação pelo Guia de Vinícolas de Portugal, que se publica anualmente naquele país.

A publicação dá ênfase aos melhores vinhos portugueses e é da autoria de Flávio Pina, escritor, professor e reputado especialista de vinhos no Brasil. Nesta classificação de três estrelas, a pontuação máxima do Guia, foi premiado o MR Premium Rosé, e a lista destaca os vinhos mais marcantes, segundo a apreciação do autor sobre as melhores regiões vitivinícolas de Portugal. Para escrever o guia, Flávio Pina visitou 221 quintas produtoras vinícolas, baseando-se em critérios de enoturismo, restaurantes, prova de vinhos e visitas técnicas a vinhas e adegas. Numa segunda fase, seleccionou 78 quintas, com destaque para o Alentejo.

O Guia de Vinícolas de Portugal divide-se em regiões avaliadas por categorias, e apresenta um roteiro turístico, tendo como referência a geografia vitivinícola.

Das visitas efectuadas por estrangeiros ao enoturismo do Monte da Ravasqueira, o Brasil é a terceira nacionalidade, depois de americanos e franceses.

O MR Premium Rosé 2014 já tinha conquistado o Grande Prémio da Imprensa 2015, distinção feita por um júri de 34 pessoas, abrangendo críticos de vinho, jornalistas e bloggers do sector





## Região de Lisboa record de 100 M de litros em 2015... e também em qualidade

...As razões para tal estão no clima mais seco registado na região, associado há pouca chuva, embora caída de forma certa e no timing certo.

O ano de 2015 foi considerado o melhor de sempre para a Região Vitivinícola de Lisboa, com uma produção de 125 milhões de quilos de uvas, para 100 milhões de litros de vinho. Segundo a Comissão vitivinícola da região foi a primeira vez que a produção ultrapassou os 100 M de litros, mais 25% face a 2014, tendo a qualidade das uvas sido a melhor dos últimos vinte anos.

As razões apontadas para estes indicadores residem no "clima mais seco do que os registados em 2014 e a precipitação da chuva, que apesar de escassa, caiu de forma certa no calendário da vinha (as diferentes fases de tratamento por que passa ao longo do ano). Assim, 2015 trouxe para a região de Lisboa a melhor uva desde o início dos Anos 1990, o que se traduzirá nos melhores vinhos dos últimos 25 anos", esclarece Vasco d'Avillez, presidente da CVR.

A respectiva CVR espera certificar cerca de 35 milhões de litros, o que representará um encaixe de 100 milhões de euros para a Região de Lisboa, sendo o restante vendido como vinho normal.

Desta forma, em termos de exportações dos vinhos de Lisboa, o ano de 2016 terá um desempenho acima da média, esperando-o reforço nos seguintes mercados: Países nórdicos, Brasil, EUA, Bélgica, Holanda, Luxemburgo, Rússia, China e Angola.

Registe-se que Lisboa é a segunda maior região vitivinícola portuguesa, logo a seguir ao Douro, exportando 65 % dos vinhos certificados.

A CVR de Lisboa integra as seguintes Denominações de Origem: Alenquer, Arruda, Bucelas, Carcavelos, Colares, Encostas D' Aire, Lourinhã, Óbidos e Torres Vedras.



## Cinco vinhos portugueses no top da Wine Spectator

Cinco vinhos portugueses estão no top dos 100 melhores vinhos do mundo na edição 2015 levada a cabo pela revista americana Wine Spectator, que desde 1988 premeia os cem melhores vinhos do ano, baseando-se em critérios de qualidade, a partir dos 90 pontos de uma escala de 100, e do preço, tendo sido seleccionados 5.700 vinhos de todo o mundo.

O vencedor foi um tinto da Califórnia, **Peter Michael de 2012, da casta Cabernet Sauvignon, oriundo de Vale de Napa**, com 96 pontos, ao preço de 191 dólares (USD) a garrafa. O proprietário é um britânico, Sir Peter Michael, que adquiriu uma quinta californiana nos inícios dos Anos de 1980.

O 2º prémio foi também para outro vinho **Cabernet Sauvignon 2012, Quilceda Creek, da região Vale Columbia, no Estado do Washington**, com 96 pontos ao preço de 140 USD. Recorde-se que Columbia Valley é a maior região vitivinícola daquele estado (a norte da Califórnia) com uma área de 4,5 milhões de hectares, dos quais 16.000 ha são de vinha, onde as castas predominantes são Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Riesling, Syrah, Pinot Gris e Sauvignon Blanc. Sublinhe-se, que a Cabernet Sauvignon é considerada uma das castas de uvas mais prestigiadas no mundo, e normalmente cultivada em todas as regiões vitivinícolas, seja na Austrália, Chile, Califórnia, França, Grécia, etc.

Originária de Bordeaux, tem sido "associada à casta de referência do vinho tinto, e que resultou da fusão das Cabernet Franc e Sauvignon Blanc, e já os registos do século XVIII se lhe referem" (André Monteiro e Maicon Santos, in Guia do Vinho, net). O 3º foi **Evening Land de 2012, da casta Pinot Noir, no Estado do Oregon, a norte da Califórnia**, com 98 pontos ao preço de 70 USD.

Em 4º um tinto italiano **Brunello di Montalcino de 2010, da Toscana**, com 95 pontos ao preço de 85 USD, da família Franceschini.

Em 5º **Mount Eden Vineyards 2012, da casta Chardonnay, de Santa Cruz Mountain, Califórnia**;

6º Um tinto espanhol **Bodegas Aalto 2012, de Ribera del Duero, Espanha**, com 94 pontos ao preço de 54 USD, propriedade de Mariano Garcia:

7º Um tinto da Nova Zelândia **Kupe Escarpment 2013, da casta Pinot Noir**, com 95 pontos, 69 USD, produzido por Larry Mckenna, na região de Martinboroughs.

8º **Vaio Armaron 2008**, com 95 pontos, a 85 USD, de Veneto, Itália, pela família Boscaini.

9º **Clos Fourtet de 2012, de Bordeaux, França**, com 94 pontos, 72 USD, das castas Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc blend.

10º Um vinho licoroso da África do Sul, um **Klein Constantia Vin de Constance 2009**, com 95pts, 80 USD, casta Muscat Frontignan.

Os cinco vinhos portugueses que entraram no top 100 foram o **Porto Taylor 2009 (Flagate late Bottled) em 16º com 93 pontos, ao preço de 25 dólares; o Madeira Blandy's Bual em 24º com 94 pontos, ao preço de 50 USD.**

**Em 25º ficou a Quinta do Crasto Douro Superior, de 2012, 93 pontos, 30 USD; em 39º um tinto Porca de Murça de 2012, da Real Companhia Velha, com 90 pontos e a 10 USD, sendo o mais barato da lista dos 100, vendendo-se em Portugal a 3,78 euros. Por fim o tinto Duorum Douro de 2013, foi 84º, com 91 pontos a 20 dólares, custando no mercado português 9,99 euros.**



# Loja das Conservas

## lança vending machine



Situada na Rua do Arsenal, próximo do Terreiro do Paço, em Lisboa, a Loja das Conservas lançou a primeira máquina de venda automática de conservas, a que se associaram 18 empresas conserveiras portuguesas. O objectivo é estabelecer uma rede de vending machines pelo país, sob a égide da mesma marca, que em Dezembro celebrou um ano de abertura e o público.

A chamada vending machine tem em vista também aproximar a marca Loja das Conservas dos portugueses. E está programada para três momentos do quotidiano: o almoço, a hora do lanche, com incidência nos patês e tostas, (incluindo sem glúten) para todos os gostos e dietas. Uma terceira oferta destina-se aos trabalhadores das empresas onde a máquina estiver instalada, poderem levar para casa uma conserva para o jantar ou ceia.

O projecto visa instalar a máquina automática em médias e grandes empresas, com cerca de 300 colaboradores, e a operarem em Portugal. Além do atum e sardinha, a máquina também apresenta outros sabores em conserva, tais como bacalhau, cavala, lulas recheadas, mexilhão e enguia, incluindo os talheres e guardanapos., e tostas através de parceria feita com o Pão de Rogil. As refeições em venda não contêm quaisquer corantes ou conservantes, e são ricas em ômega3.

Os preços a praticar na vending machine serão iguais aos da loja e os produtos variados. As refeições variam entre 1 euro (para os patês) e os 3 euros.

No fundo, pretende-se reimplantar o consumo de conservas no seio da população, já que se tratava de um produto que esteve alguns anos apartado do grande público português. Uma nova loja funciona na Praça da Flores em Lisboa, e diversos corners foram instalados pelo país. Por

outro lado, o conceito de Lojas das Conservas também já se internacionalizou, estando em Paris, Varsóvia e Viena.

A indústria conserveira de peixe emprega 3.500 pessoas directamente em 21 fábricas activas, exportando mais de 65 % da sua produção.

No lançamento deste novo conceito da vending machine esteve presente o Secretario de Estado das Pescas, José Apolinário, João Reis, director da Loja das Conservas e representantes da AN-ICP – Associação Nacional da Indústria de Conservas de Peixe, entre outras personalidades ligadas ao sector.



## Prémio Melhor Restaurante Mediterrânico 2015 com três vencedores:

### Casa do Avô (Albufeira), Restaurante Cimas (Estoril) e Dom Joaquim (Évora)

**Iniciativa da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana e Casa do Azeite, esta primeira edição para o Melhor Restaurante Mediterrânico premiou os três restaurantes nas categorias cozinha de autor, (a chamada restauração moderna), cozinha gastronómica e de autor (Contemporânea, ligada a criatividade) e cozinha tradicional, incidindo na gastronomia regional.**

Os três premiados apresentaram as melhores receitas e as que mais cumpriam os critérios da Dieta mediterrânica, entre seis restaurantes finalistas, seleccionados. Os seis seriam visitados pelo júri sob a forma de anonimato, com vista a avaliarem a qualidade do menu (entrada, prato e sobremesa), bem como o serviço e a capacidade de esclarecer os clientes gourmets sobre aspectos e vantagens da dieta mediterrânica.

As ementas dos três premiados foram as seguintes:

**Casa do Avô (em Albufeira):** entrada -- Sardinha Alimada, Suas Ovas e Salada

Montanheira servidas com vinho Branco 2013 Herdade do Arrepiado; prato – Galinha Cerejada com figos e amêndoas, acompanhada de Tinto 2013 Aventura; sobremesa – Pudim de mel e azeite de Monchique, acompanhado de vinho Esporão late harvest 2012.

**Restaurante Dom Joaquim (em Évora):** entrada – Tiborna de pão com azeite virgem extra Herdade do Rocim com flor de sal e orégãos; prato -- Mão de borrego de pasto alentejano assado no forno com batatinhas; sobremesa -- Gelado de azeite Herdade do Rocim e mel.

**Restaurante Cimas (no Estoril):** entrada -- Alcachofra quente ou fria servida com vinho rosé Bombeira do Guadiana 2013; prato – Perdiz de escabeche fria acompanhada de Tinto reserva Casa dos Zagalos 2009; sobremesa – Troupa-de-ovos Luiz Rocha (Beja) com Monte da Ravasqueira late harvest 2012.

O certame pretende ter um “carácter anual, tendo em vista incentivara dieta mediterrânica como arte de viver” ou um estilo próprio de gastronomia meridional.

A entrega dos prémios teve lugar no Centro Cultural de Belém, por ocasião da Grande Prova de Azeites e Vinhos do Alentejo.

O Alentejo lidera o mercado nacional – quer na quota de produção de vinhos (44,7%), quer em facturação (45,5%), segundo os dados ACNielsen, na categoria de vinhos engarrafados de qualidade com classificação DOC e IG. Os Vinhos do Alentejo integram 263 produtores e 97 comerciantes numa área total de vinha de 20 670,68 hectares, dos quais 14 437,15 ha de vinha aprovada como DOC Alentejano.



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



## Egoísta: trufas aromáticas no primeiro jantar 2016

Trufas e vinhos do Bussaco foi a especialidade do primeiro jantar vínico de 2016, levado a efeito no restaurante Egoísta, situado no Casino da Póvoa do Varzim. A entrada começou com um Buçaco Reserva Branco 2003, que merecera há dois anos rasgados elogios do americano Matt Kramer, nome internacional da crítica de vinhos.

Foi precisamente este vinho que abriu também o jantar em si, das aromáticas trufas, menu dedicado aos cogumelos e preparados pelo chefe Herminio Costa. O prato incluiu as variantes trufas bianchetto e trufas negras, considerado o diamante da cozinha mundial quando chega o Inverno.. A sobremesa foi choux de chocolate branco e trufas com redução (!) de mel trufado e ainda...trufas de chocolate com café!

Tudo isto, num resaturante que dada a sua localização junto ao mar, numa cidade piscatória, valoriza os peixes e mariscos portugueses. A cozinha do Egoísta foi aliás reconhecida pelo terceiro ano consecutivo pelo Guia Repsol com dois sóis, importante guia de referência gastronómica da Península Ibérica.



## Fabelhaft Douro 2013, o melhor tinto de 2015 na Alemanha

A revista alemã Weinwirtschaft considerou o vinho português Fabelhaft DOC Douro 2013, da Nieport, como o melhor vinho tinto vendido em 2015 na Alemanha.

Especializada em vinhos, a conceituada publicação distingue anualmente os 50 melhores vinhos tintos e brancos no mercado alemão, que tenham vendido no outro vinho português, o Astrolabium Reserva 2013 DOC Dão, da Dão Sul, na 20ª posição. Ainda, na categoria "Best buy no comércio especializado", foi distinguido como melhor do ano, o tinto Messias Unoaked 2014 DOC Douro, da Vinhos Messias.

## No fecho da edição Conservas, Vinhos e Turismo Rural

Álvaro 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 registre-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.

Entre Abril e Maio de 2016 :

## Vila Joya no Douro, onde se junta gastronomia, vinhos & turismo... em viagem de comboio pela região duriense.



Trata-se de um produto turístico de excelência que junta a gastronomia, os vinhos e o turismo numa viagem de comboio através das paisagens do Vale do Douro, a realizar entre Abril de Maio de 2016.

A gastronomia estará a cargo do chefe Dieter Koschina, do restaurante Vila Joya, com prova de vinhos Nie-

port, vivência projectada para Abril e Maio, com um número limitado de inscrições.

O responsável do projecto, é Gonçalo Castel-Branco, tendo em vista experimentar o que de melhor de Portugal num "Triângulo de três pilares – a gastronomia, os vinhos Nieport e Portos Taylors e no turismo o Douro e suas paisagens como destino, tudo num chamado comboio presidencial, estilo fin de siècle ou final do século XIX, com algum toque queirosiano.

