

Fugas

CHOCAPALHA

Quinta das

CSF

C.S.

HERDADE DOS
GROUS

HERDADE DOS SOBROSO
ALENTEJO PORTUGAL

M

QUINTA
DE LA ROSA

WYAT
OCCASTO

P
Público

Sábado | 25 Outubro 2008

Especial

Vinhos para nos aquecer o Inverno



4 Planeta vinho

Habitados que estamos a colocar nos píncaros os nossos vinhos, por vezes esquecemos que a produção nacional não passa de um ínfimo grão de areia no contexto global. E, mesmo ao nível da qualidade, vale a pena ter os pés na terra e olhar para os exemplos de sucesso noutras regiões mundiais e acreditar que, se são assim tão reconhecidos, é porque são excelentes. Uma viagem pelo planeta do vinho.



12 A face do sector

Quanto vinho se bebe por ano em Portugal? E quanto se produz? Mais branco ou mais tinto? O Alentejo vende mais do que o Dão? O Douro é mais caro que a Bairrada? O retrato do vinho que se cultiva, cria e consome no país.



14 Cada vez melhor

David Lopes Ramos conta a história recente do vinho em Portugal e fala-nos de uma história de sucesso. Ainda que entre nós sempre tenha havido grandes enólogos e grandes vinhos, hoje, como nunca, a disponibilidade de boas ofertas no mercado é incomensuravelmente maior.



16 As regiões

Há quem prefira um alentejano encorpado e vivo, há os que optam normalmente por um Dão ou um Douro firme mas delicado. O que distingue os estilos das grandes regiões portuguesas? Uma viagem pela complexa realidade das denominações de origem conduzida por Rui Falcão.



18 Os enólogos

Sem grandes vinhas não se fazem grandes vinhos, mas sem intérpretes à altura desse potencial o que a natureza nos proporciona jamais será realizado. Manuel Carvalho conta o que mudou no universo da enologia portuguesa e com David Lopes Ramos e Rui Falcão faz o retrato de onze enólogos que mudaram o mundo dos vinhos nacionais.

22 As castas

A crescente atenção dos consumidores sobre a qualidade tornou a conversa sobre os vinhos muito mais complexa. Neste particular, as castas nacionais são uma referência obrigatória. David Lopes Ramos explica porque faz sentido que assim seja.



24 Os espumantes

Tradicionalmente associados às festas e ao "pum!" das rolhas a rebentar, os espumantes ganham espaço como um estilo de vinhos indispensável. David Lopes Ramos, um fervoroso adepto da causa, diz-nos que esse é um caminho incontornável.



28 A prova

Escolhemos uma série de vinhos tintos com preços situados entre os oito e os 12 euros e, entre convidados e gente da casa, organizámos uma prova cega para saber qual era o melhor. Valeu a pena.



34 O vinho à mesa

David Lopes Ramos jura que vai a um restaurante principalmente pela causa da comida. Mas não nega a importância de uma boa carta ou de copos à altura. Felizmente, há muitos restaurantes onde estes pergaminhos são respeitados. Conheça alguns.

38 Viagens com vinho dentro

Andreia Marques Pereira construiu um roteiro ideal para quem quiser associar o vinho ao prazer de viajar. Carlos Dias sugere-nos três incursões sobre as rotas dos vinhos do Alentejo

46 Motores

Para aqueles momentos em que não bebeu um bom vinho, um passeio no novo Renault Laguna Coupé pode ser uma boa alternativa. A Fugas testou ainda o Lancia Delta, um exemplo do arrojado italiano, que sabe bem como conciliar diferença e classicismo.



O vinho sem complicómetro

Manuel Carvalho

Confesso que me sinto vagamente angustiado quando, num restaurante, alguém me aponta o dedo a dizer que sou quem escolho o vinho porque "percebo". E sinto-o porque, apesar de alguns cursos e de dezenas de provas, só sei que "percebo" quais são os estilos de vinho dos quais mais gosto. E, vá lá, também "sei" que regiões ou marcas melhor se encaixam nas minhas preferências sensoriais. O que, perante os outros, não é garantia de coisa nenhuma: eu que me delicio com um bom vinho do Dão ou do Douro com mais de uma década de garrafa dou por vezes comigo a ver os meus pares de mesa a torcerem o nariz e a sonhar com um vinho jovem e exuberante. Quando me dizem que eu sei escolher, respondo que não, que apenas sei beber o que escolho. O que já é muito.

Quero com isto dizer que, nas artes da enofilia, todos "percebemos" porque todos estamos no mesmo plano de subjectividade. Se há mestres da prova e se as suas sugestões nos são indispensáveis para descobrir o que há de bom e de novo no mercado, o que deve contar para nós são as nossas próprias escolhas. E, firmada esta constatação, tanto se dá que gostemos mais do Alentejo que da Bairrada, porque a nossa preferência é o que há de mais inabalável na relação que devemos ter com o vinho.

Foi com base na ideia que partimos para esta edição da Fugas. Muito mais do assumir firmar certezas, quisemos abrir caminhos de reflexão. Mostrando que o "nosso" vinho é apenas uma pequena estrela no firmamento da enologia mundial e que até chegarmos ao nível da excelência da Borgonha ou de Champagne, ainda teremos muito que caminhar. Explicando através da escrita sábia e experimentada de David Lopes Ramos e Rui Falcão como chegámos até aqui e com que chaves de leitura nos devemos munir sempre que a conversa sobre o vinho deriva para temas como as castas, os preços, para as regiões ou para a indestrutível aliança entre o vinho e a comida. Pelo meio fizemos uma prova cega à procura de uma selecção dos melhores vinhos dentro de uma gama média de preços. E porque o vinho é também cultura e património, deixamos aos nossos leitores uma série de sugestões que lhes permitam tomar conhecimento com o fantástico mundo da viticultura em Portugal.

Procurámos, afinal, fazer desta Fugas um instrumento útil para que os leitores possam alargar um pouco mais a sua visão sobre essa realidade apaixonante que é o vinho. À nossa.



Ficha técnica

Fugas - Viagens, Lazer, Prazeres e Motores • **Direcção** José Manuel Fernandes • **Edição** Sandra Silva Costa e Aníbal Rodrigues (Motores) • **Edição Fotográfica** Paulo Ricca, Manuel Roberto • **Design** Mark Porter, Simon Esterson, Kuchar Swara • **Directora de Arte** Sónia Matos • **Designers** José Soares, Nuno Costa e Pedro Almeida • **Infografia** Célia Rodrigues, Joaquim Guerreiro e José Alves • **Secretariado** Lucinda Vasconcelos • **Tratamento de imagem** Alexandra Domingos, Bruno Esteves, Hugo Pereira, João Pereira, Paula Paço e Valter Oliveira • **Redactores** Andreia Marques Pereira; Carlos Dias; David Guimaraens; David Lopes Ramos; Guilherme Rodrigues; Joana Ramos Simões; João Palma; João Pedro Barros; José Augusto Moreira; José Manuel Fernandes; Luís J. Santos; Manuel Carvalho; Maria Lopes; Raposo Antunes e Rui Falcão • **Foto de capa** Fernando Veludo/nFACTOS • **Fugas** Rua de João de Barros, 265, 4150-414 Porto, Tel. 226151000. E-mail: fugas@publico.pt • **FUGAS** nº 400

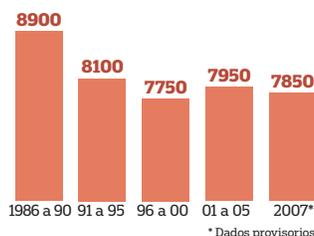
O planeta de Baco

A cultura da vinha e o consumo do vinho espalhou-se por todo o mundo nos últimos séculos, mas com especial incidência na era da globalização. Mas, apesar da entrada em cena do Novo Mundo, a vinha e o vinho continuam a ser acima de tudo fenómenos fundamentalmente europeus

Em 20 an
Milhões de he

A área mundial de vinha está a diminuir

Milhares de hectares



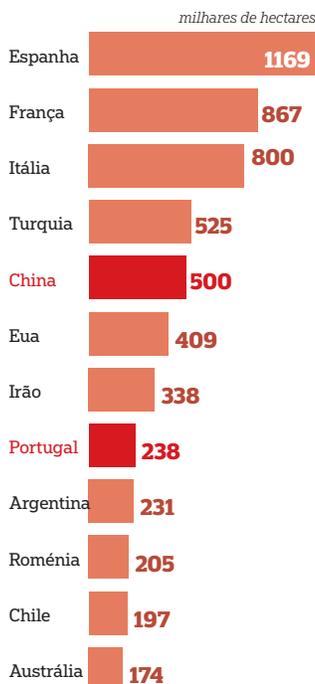
E a Europa continua a ser o continente da viticultura

(2007)



Na China, a área da vinha já é o dobro da nacional

(2007 - dados provisórios)



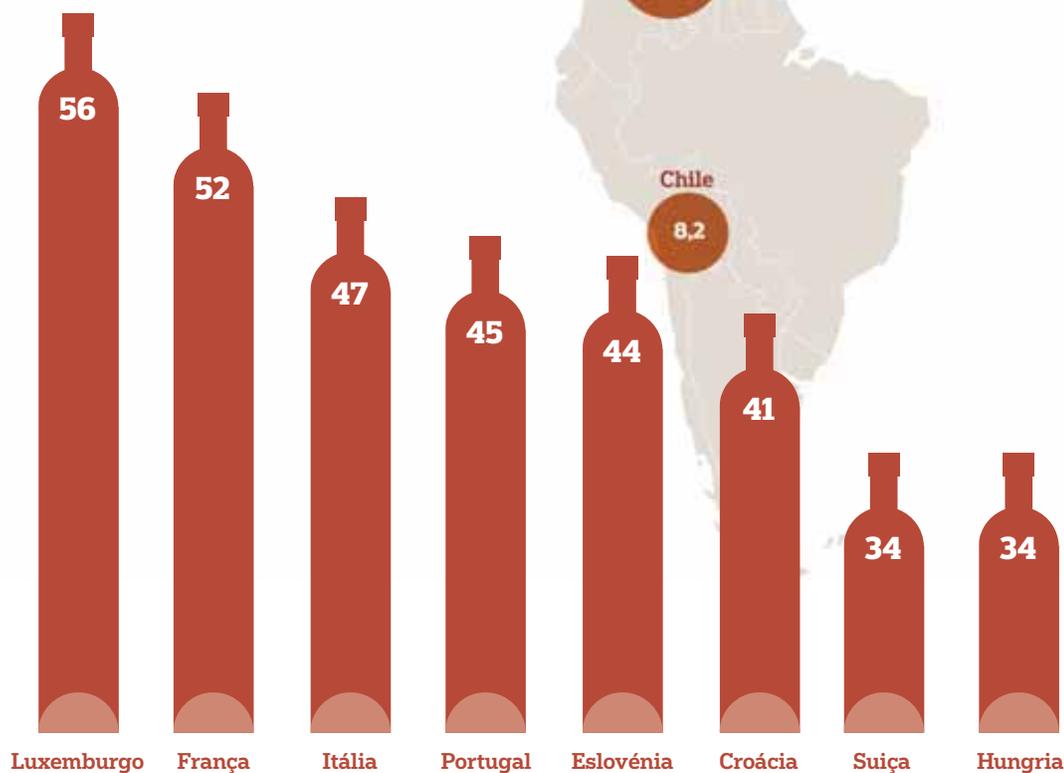
A França é o maior produtor mundial

Em milhões de hectolitros (2007 - dados provisórios)



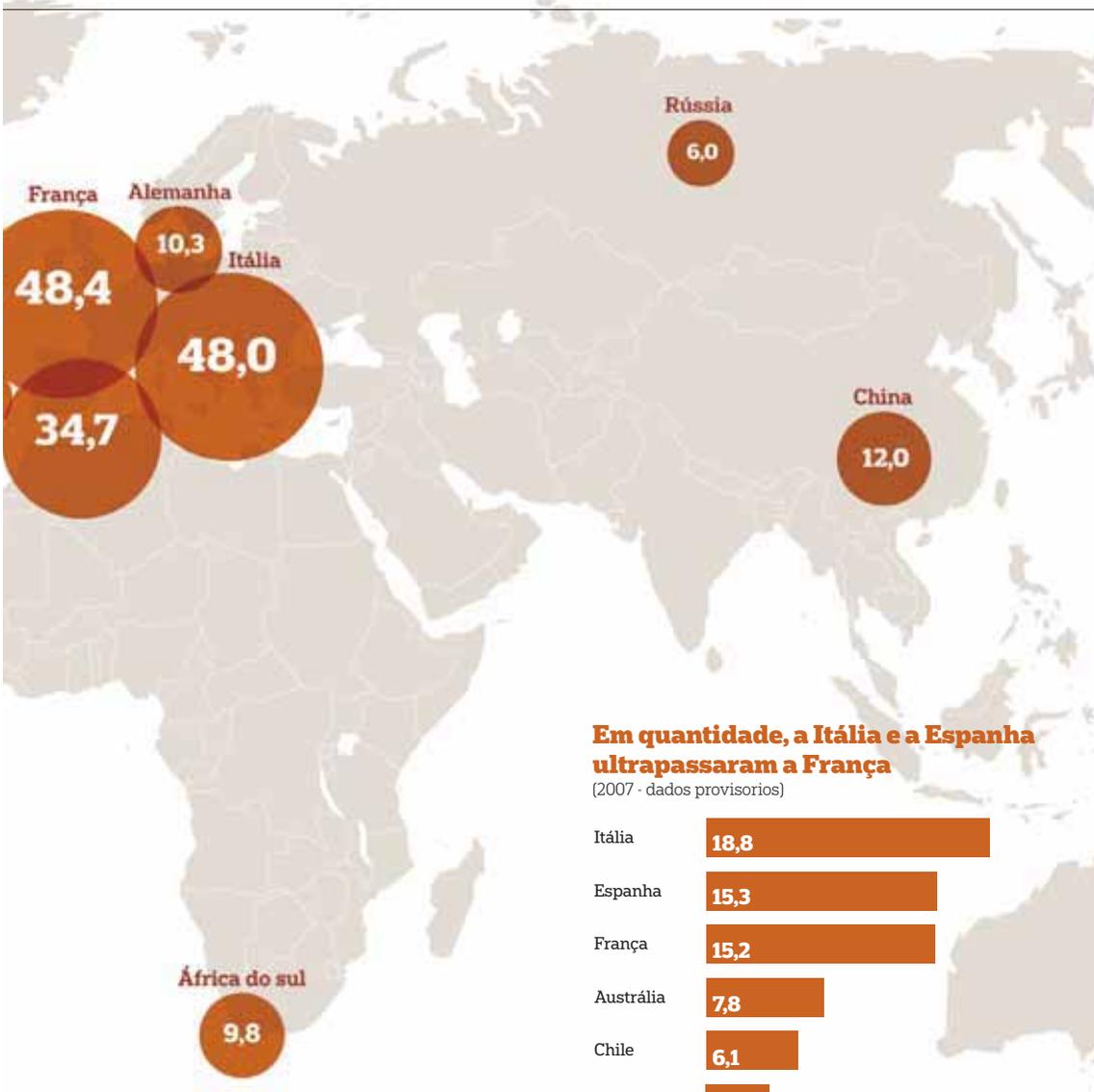
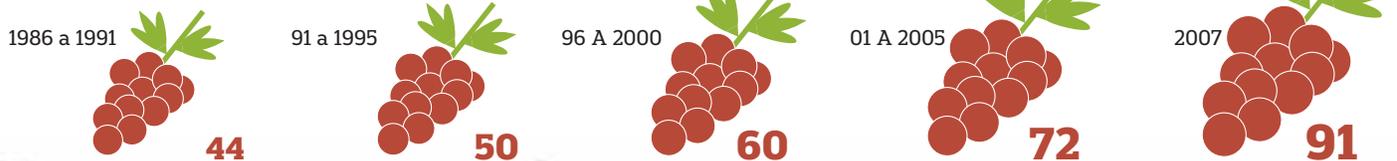
Os luxemburgueses são os que mais consomem

Consumo per capita em litros (2007 - dados provisórios)



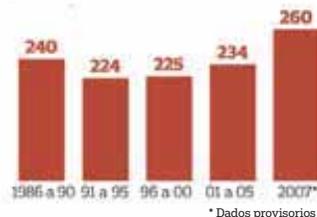
anos as exportações explodiram

de hectolitros



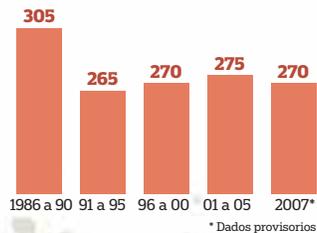
Há cada vez mais pessoas a beber vinho no mundo

Milhões de hectolitros



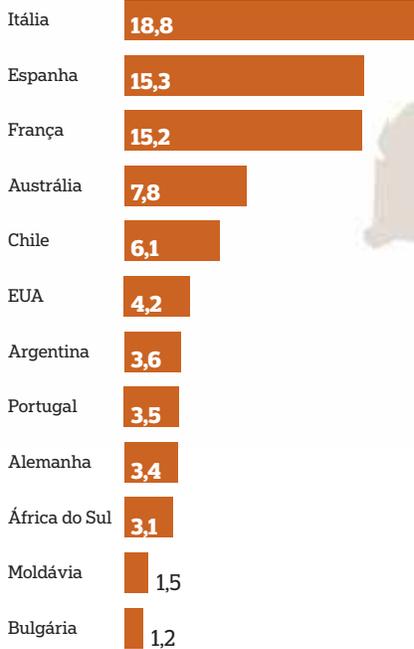
A produção de vinho recuou ligeiramente

Milhões de hectolitros



Em quantidade, a Itália e a Espanha ultrapassaram a França

(2007 - dados provisórios)



FONTE: OIV

Se a imagem celestial pode ser aplicada a algum vinho, será aos da Borgonha, brancos ou tintos, de um vinhedo de estirpe e de ano bem sucedido. Não por acaso são os mais caros do mundo à partida de cada colheita. O tinto de maior preço é o Romanée-Conti - o 2005 vende-se actualmente a quase 10.000 euros a garrafa. Já o Montrachet, de produtor de primeira linha, entre os brancos secos de todo mundo não tem rival em qualidade nem em preço elevado. A nobreza e a primazia desses vinhos não é de hoje. Desde a Idade Média destacam-se nas mesas das casas reais mais opulentas da Europa. Comparados a seus arqui-rivais, os soberbos tintos de Bordéus, diz-se que os Borgonhas são etéreos e espirituais, enquanto os bordaleses são mais intelectuais. Também não por acaso, os tintos borgonheses são os melhores acompanhantes para as aves, especialmente as aves de caça.

O céu acompanha a Borgonha. Está inclusive na origem desses vinhos míticos, que nasceram da acção, inspirada nos céus, dos monges e frades, cerca de mil anos atrás. O grande movimento começou com a aquisição e doação das melhores terras vinícolas da região aos monges beneditinos de Cluny e também aos Cistercienses. Aliás, não custa registar que a vinicultura portuguesa também se beneficiou, no berço, da acção dos mesmos frades, trazidos da Borgonha quando da fundação do Reino. Foram eles que criaram a Borgonha tal como a conhecemos hoje. Seleccionaram e delimitaram os melhores terrenos para as vinhas e adaptaram-lhes as castas superiores: Pinot Noir para tintos e Chardonnay para os brancos. Na época das navegações portuguesas, os mais célebres vinhedos da Borgonha já estavam perfeitamente delimitados, com o perímetro que exibem até hoje. Por exemplo, Clos de Tart, Romanée St. Vivant, Echézeaux, Romanée-Conti, o célebre Clos de Vougeot e assim por diante.

Numa entrevista recente com Aubert de Villaine, proprietário e director do Domaine de la Romanée-Conti, ele usou uma imagem muito interessante para descrever o milagre dos vinhos da Borgonha. A



de uma manta de retalhos. A base do terreno é a mesma, calcária, mas as nuances são enormes. Cada pequeno pedaço gera vinhos com características muito especiais e distintas. Os mais notáveis são classificados como “grand cru”, vindo a seguir os “premier cru”, os “villages” e os comuns. O céu está nos “grand crus” e em alguns “premier crus”.

O suprassumo do terroir

O conceito de “terroir” encontra na Borgonha sua expressão máxima. Um Chevalier Montrachet é diferente

de um Montrachet, por exemplo. Mesma casta, Chardonnay, mesmo produtor e métodos; por exemplo, o Domaine Leflaive. Mesma colheita. Mas são bem diferentes. Qual a distância entre os vinhedos? Nenhuma, um é quase a continuação do outro. Uma carreira de vinhas é de um vinhedo, a seguinte, do outro. Ocorre o mesmo entre os tintos. Mas cada pedaço desses possui uma estrutura de solo e de subsolo diversificada, daí a expressão individual de cada vinha. Como os membros de uma mesma família, possuem uma característica comum, mas cada um, cada vinha no caso, tem identidade e personalidade próprias.

Na verdade, quando falamos dos maiores vinhos da Borgonha, automaticamente pensamos nos grandes da Côte d’Or e em alguns brancos de Chablis. Todos “grand

cru” ou “premier cru”. Mas convém não esquecer que a região é vasta e abrange outras notáveis sub-regiões, como o Beaujolais, onde impera a tinta Gamay; a Côte Chalonnaise; e o Mâconnais, terra do célebre Pouilly-Fuissé. Mesmo os Borgonhas mais simples, tintos ou brancos, desde que bem elaborados, é evidente, são vinhos suaves, perfumados, instigantes, não pesam e são muito agradáveis, sempre entre os melhores do mundo na sua categoria

Voltando à Côte d’Or, vamos ao seu coração, a fantástica cidade medieval de Beaune, com suas ruas estreitas e tortuosas, casario antigo e bem conservado, o célebre Hospices de Beaune, com o telhado colorido

Borgonha

Os vinhos celestiais

O céu acompanha a Borgonha, assevera **Guilherme Rodrigues**, um reputado jornalista brasileiro que, num texto exclusivo, nos escreve sobre a região. Seja nos brancos ou nos tintos, nenhuma outra zona vinhateira do mundo se aproxima à excelência dos seus vinhos etéreos e espirituais



crus” são de Pommard (mais cheio e robusto), Volnay (mais elegante e perfumado) e Beaune.

Após a colina de Corton, rumo norte em direção a Dijon, saímos da Côte de Beaune. Há um espaço sem vinhas importantes e logo a seguir encontra-se a vila de Nuits-St. Georges, onde começam os sumptuosos vinhedos tintos. O Clos de la Marechale é o primeiro a aparecer. É um “premier cru”, como todos os melhores vinhedos de Nuits St. Georges. Interessante notar que como a sua contraparte Beaune, cujo nome baptiza a respectiva sub-região, não há nenhum “grand cru” ao redor da vila. A seguir, Vosne-Romanée, com alguns dos mais sumptuosos “grand crus” do planeta, como La Tâche, Romanée-Conti, La Romanée, Richebourg, Romanée-St.-Vivant. Daí em diante proliferam os “grand crus” tintos, em direção a Dijon, como Echézeaux, Grands-Echézeaux, Clos de Vougeot, Musigny, Bonnes Mares, Clos de Tart, Clos de Lambrays, Clos St. Denis, Clos de la Roche, Mazoyères-Chambertin, Latricières-Chambertin, Charmes-Chambertin, Chambertin, Chambertin Clos de Bèze, Griotte-Chambertin, Chapelle-Chambertin, Ruchottes-Chambertin e Mazis-Chambertin. Esses pequenos vinhedos milenares cintilam como as estrelas de maior grandeza desse orbe de vinhas. Parafaseando a letra de uma das mais célebres músicas brasileiras, da autoria de Sílvio Caldas e Orestes Barbosa, os vinhedos recortados da Borgonha formam um magnífico chão de estrelas.

característico da região, a basílica de Notre Dame e as muralhas medievais. Os vinhedos cercam-na e sobem encosta acima. Nesse ponto a grande maioria é de uvas tintas, a Pinot Noir, e não há nenhum “grand cru”. Os “premier crus”, não obstante, são notáveis, cheios, perfumados, elegantes. A encosta vinhateira, melhor diríamos, meia encosta, estende-se a partir de Beaune para o norte até encostar em Dijon. Para o sul espalha-se até a vila de Santenay. Os vinhedos ficam a uma altura aproximada de 250m acima do nível do mar, com variações pequenas, num intervalo aproximado de 60 metros de altura.

Cuidados na vinha

A Côte d’Or divide-se em Côte de Nuits, no sector norte, e Côte de Beaune, no sector sul. A última tem apenas um “grand cru” tinto, o Corton. Em compensação, reina entre os brancos, com os soberbos “grand crus”: Corton-Charlemagne (no seu extremo norte); e Montrachet, Chevalier-Montrachet, Bâtard-Montrachet, Bienvenue-Bâtard-Montrachet e Criots-Bâtard-Montrachet (no extremo sul). Sem falar nos fantásticos “premier cru” de Meursault, alguns deles ao nível de “grand cru”, como os Perrières, Genevrières e Charmes. Dentre os tintos, os mais famosos “premier

crus” são de Pommard (mais cheio e robusto), Volnay (mais elegante e perfumado) e Beaune. Após a colina de Corton, rumo norte em direção a Dijon, saímos da Côte de Beaune. Há um espaço sem vinhas importantes e logo a seguir encontra-se a vila de Nuits-St. Georges, onde começam os sumptuosos vinhedos tintos. O Clos de la Marechale é o primeiro a aparecer. É um “premier cru”, como todos os melhores vinhedos de Nuits St. Georges. Interessante notar que como a sua contraparte Beaune, cujo nome baptiza a respectiva sub-região, não há nenhum “grand cru” ao redor da vila. A seguir, Vosne-Romanée, com alguns dos mais sumptuosos “grand crus” do planeta, como La Tâche, Romanée-Conti, La Romanée, Richebourg, Romanée-St.-Vivant. Daí em diante proliferam os “grand crus” tintos, em direção a Dijon, como Echézeaux, Grands-Echézeaux, Clos de Vougeot, Musigny, Bonnes Mares, Clos de Tart, Clos de Lambrays, Clos St. Denis, Clos de la Roche, Mazoyères-Chambertin, Latricières-Chambertin, Charmes-Chambertin, Chambertin, Chambertin Clos de Bèze, Griotte-Chambertin, Chapelle-Chambertin, Ruchottes-Chambertin e Mazis-Chambertin. Esses pequenos vinhedos milenares cintilam como as estrelas de maior grandeza desse orbe de vinhas. Parafaseando a letra de uma das mais célebres músicas brasileiras, da autoria de Sílvio Caldas e Orestes Barbosa, os vinhedos recortados da Borgonha formam um magnífico chão de estrelas.

crus” são de Pommard (mais cheio e robusto), Volnay (mais elegante e perfumado) e Beaune. Após a colina de Corton, rumo norte em direção a Dijon, saímos da Côte de Beaune. Há um espaço sem vinhas importantes e logo a seguir encontra-se a vila de Nuits-St. Georges, onde começam os sumptuosos vinhedos tintos. O Clos de la Marechale é o primeiro a aparecer. É um “premier cru”, como todos os melhores vinhedos de Nuits St. Georges. Interessante notar que como a sua contraparte Beaune, cujo nome baptiza a respectiva sub-região, não há nenhum “grand cru” ao redor da vila. A seguir, Vosne-Romanée, com alguns dos mais sumptuosos “grand crus” do planeta, como La Tâche, Romanée-Conti, La Romanée, Richebourg, Romanée-St.-Vivant. Daí em diante proliferam os “grand crus” tintos, em direção a Dijon, como Echézeaux, Grands-Echézeaux, Clos de Vougeot, Musigny, Bonnes Mares, Clos de Tart, Clos de Lambrays, Clos St. Denis, Clos de la Roche, Mazoyères-Chambertin, Latricières-Chambertin, Charmes-Chambertin, Chambertin, Chambertin Clos de Bèze, Griotte-Chambertin, Chapelle-Chambertin, Ruchottes-Chambertin e Mazis-Chambertin. Esses pequenos vinhedos milenares cintilam como as estrelas de maior grandeza desse orbe de vinhas. Parafaseando a letra de uma das mais célebres músicas brasileiras, da autoria de Sílvio Caldas e Orestes Barbosa, os vinhedos recortados da Borgonha formam um magnífico chão de estrelas.

longevos. Provei recentemente um magnífico Montrachet da DRC, de 1983, que parecia um branco de poucos anos de vida. Mas é melhor ter cuidado com brancos mais velhos. Especialmente a partir dos meados da década de 1990, muitos brancos de estirpe começaram a apresentar uma tendência para a oxidação prematura. Excepto alguns nomes sólidos e que não fazem concessões a modismos ou ao lucro fácil, o melhor é não abusar muito com o tempo de guarda desses grandes brancos

Os vinicultores cuidadosos e diligentes fazem vinhos soberbos. A região, como dissemos, é pródiga em pequenos vinhateiros. Hoje a percepção desse fenômeno como que traz um retorno às práticas consagradas do século XIX. Baixos rendimentos é uma palavra de ordem comum entre os melhores produtores. Métodos de cultivo os mais naturais possíveis, também. Vinificação primorosa e estágio em barris de carvalho os mais finos e da melhor qualidade possível, tanto para tintos como para brancos. Nos tintos, o desengace é parcial. Dependendo da colheita, se é muito madura, pouco ou nada se desengaca. Ao contrário, se o ano deu maturações deficientes e verdor, desengaca-se bastante ou até 100%. Uma nota comum entre os melhores produtores é afirmarem que a cada colheita os métodos de vinificação se modificam, para se conformarem ao carácter único de cada ano. Um grande Borgonha, como que nos faz levar.



Guilherme Rodrigues é advogado em Curitiba, Brasil e redator especialista em vinhos da revista GULA, a mais prestigiada e influente revista de temas gastronômicos brasileira

Obras-primas

Duas provas memoráveis

O vinho da Borgonha é de uma grande intensidade, mas ao mesmo tempo possui uma sublime elegância e leveza. Como seda ao vento, o vôo de uma ave, uma obra prima de Bach ou de Mozart. Vamos a duas notas de provas, de um tinto e de um branco, ambos soberbos, para tentar dar ao leitor uma ideia do carácter dos sumptuosos vinhos. O branco foi apontado pelo grande vinhateiro português Luis Pato como o melhor branco que já bebeu. Desfrutamos dele junto a outros amigos aqui no Brasil, há cerca de um ano e meio. Já o tinto, foi bebido há um mês. Ambos maduros, com vida e vigor ainda pela frente. Como na Borgonha os grandes brancos são provados após os grandes tintos, comecemos pelo tinto:

Romanée-Conti 1990

Provado ao lado dos demais tintos do DRC da mesma colheita, uma das mais gloriosas de sempre. Mostrou-se acima do La Tâche, se é que é possível esse tipo de hierarquia.. Percebe-se claramente o porquê da fama desse tinto monumental, a glória da Pinot Noir. Uma sinfonia de aromas e sabores refinados e intensos inunda os sentidos. Frutas maduras, como mirtilos, framboesas e groselhas, que se desmancham em vagas sedosas. Especiarias em profusão e muito bem arrançadas, como zimbros, noz moscada, pimenta da Jamaica, canela suave, levíssimo abaunilhado. “Sous bois”, rosas brancas, notas minerais cintilantes. Força e frescor para muitos anos de vida pela frente. Estrutura imponente e bem torneada. Vinho que se revela em facetas, a cada momento uma nuance diferente. Taninos maduros e finíssimos, final de prova glorioso, está entrando no seu apogeu. Elegância, leveza e equilíbrio fora do comum, perfeição e sensualidade engarrafadas. Deixado um pouco no copo, no dia seguinte ainda estava em grande forma.

Domaine Leflaive Puligny

Montrachet 1er cru Les Pucelles 1992. Demonstração de que um “premier cru” pode algumas vezes ser melhor do que muitos “grand crus”. Aromas penetrantes e “bouquet” riquíssimo, um vinho branco inacreditável. Refinamento e elegância incomuns. Notas florais suaves a rosas, muito bem casadas com a base de maçãs maduras e favos de mel. Pureza cristalina, excelente frescor, definição e profundidade. Textura deliciosamente amanteigada, escorrega e exalta os sentidos. Minerais dão vida e brilho ao conjunto. Suave e delicioso amendoado, com matizes que lembram nozes. A expressão máxima das palavras refinamento e beleza em vinho.

O meu primeiro contacto com o mundo do vinho australiano foi com um jovem enólogo desse país, com quem trabalhei numa vindima no Douro quando eu tinha 18 anos. A forma prática como abordava o trabalho despertou-me desde logo curiosidade.

Então, nesse ano, após ter obtido uns resultados desastrosos no liceu, lancei-me numa viagem à Austrália para experimentar uma vindima. O meu pai, sempre visionário, não só me incentivou a ir ver como é que o Novo Mundo trabalhava, como também a visitar as suas faculdades de enologia (não só na Austrália como na Califórnia) para tomar uma decisão consciente sobre onde “investir” na minha formação. Assim, ofereceu-me uma viagem, mas só de ida, para a Austrália - até hoje estou por perceber se me quis despachar de vez para o outro lado do planeta, ou se queria ver se eu tinha iniciativa para regressar por mão própria a Portugal.

Contra todos os prognósticos mais pessimistas, regresssei contagiado com a paixão que todos os australianos têm pelo vinho, mas não sem antes ter também passado uns meses a trabalhar na Califórnia.



Confesso que fiquei impressionado com ambos os países, quer pela sua forma de trabalhar, quer pela maneira como as suas faculdades de enologia estruturavam os seus currículos. O paradigma das faculdades europeias à época centrava-se em tratar as regiões onde estavam inseridas, ao passo que, no Novo Mundo, a abordagem era feita a todos os tipos de vinho, sem preconceitos. Assim, no meu caso, e tendo tido a sorte de ter crescido no Douro, uma região com séculos de tradição e conhecimento empírico,

pareceu-me que indo para o outro extremo do mundo do vinho poderia aumentar o meu campo de visão e ficar mais preparado para enfrentar os desafios com que a nossa região se deparava. Escolhi então a Austrália para estudar enologia, e ingressei em Roseworthy, Adelaide, onde estive durante cinco anos (mas só depois de ter estudado química em Inglaterra para salvar um percurso escolar desastroso).

Regressando à minha primeira visita a Austrália, cheguei em Janeiro de 1985 a Melbourne, com 40°C e fui recebido pelo enólogo australiano com quem tinha partilhado a vindima no Douro. A viagem que nos levou à adegas da família, R.L. Buller and Son, na região de Rutherglen, durou três horas. Esta é a região australiana com mais tradição, tendo mais de 150 anos dedicados a fazer vinhos e quase sempre vinhos fortificados.

O meu primeiro choque deu-se quando entrei no centro de visitas, e me deparei com uma oferta de mais de 30 estilos diferentes de vinhos, característicos das mais diversas regiões da Europa: Xerês Fino, Vermute, Porto Tawny, Porto Vintage, Borgonha branco, Borgonha tinto, Bordéus, Moscatel, Tokay,

Madeira etc. Na sala de visitas de uma pequena adega tinha à minha frente uma selecção de diferentes tipos de vinho de todo o mundo, mas com uma particularidade: todos feitos numa só região. Tal como aqui, este cenário repetia-se em muitas das adegas desta e de outras regiões.

A minha primeira reacção (como europeu) foi sentir que estavam a imitar e a “falsificar” os vinhos europeus. No entanto, rapidamente me apercebi da elevada qualidade de todos os vinhos produzidos, que tinham um estilo diferente, mas eram semelhantes aos seus homólogos europeus. E notei que havia a diversidade de castas representantes de quase todas estas regiões. Assim, percebi que para os australianos, um “Claret” (Bordéus) era um vinho mais incorporado feito de Cabernet Sauvignon e Merlot, e um “Fino Sherry” (Xerês Fino) era feito a partir da casta Palomino - nos cascos encontrava-se até a “flor” característica deste estilo de vinhos. Um Vintage Port era feito para envelhecer em garrafa, e um Old Tawny Port era maravilhosamente complexo e com as características

Austrália

O Novo Mundo que fez acordar o Velho Mundo

David Guimaraens, enólogo da Taylor’s Fonseca, fez a sua formação na Austrália e explica como é que este país ajudou a Europa a melhorar a qualidade dos seus vinhos das médias e baixas gamas. E como abandonou alguns dos saberes desenvolvidos ao longo de séculos



típicas de um vinho fortificado envelhecido em cascos.

Esta questão da “falsificação” ficava sempre no ar para quem visitava a Austrália. Mas é importante lembrarmos que também nós, há apenas 15 anos atrás, produzíamos óptimos “Champagne” que agora são correctamente designados de espumantes, e que para os australianos esta opção era a única que tinham para poder continuar a beber os diferentes estilos de vinhos a que estavam habituados.

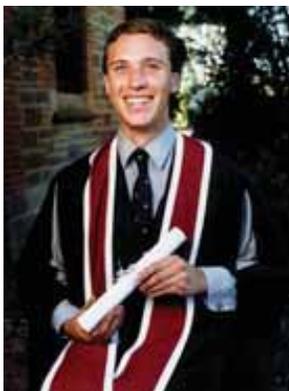
Saudades da Europa

De facto, quando os primeiros colonos ingleses chegaram a Austrália há 200 anos, plantaram as videiras europeias e começaram a produzir os vinhos que eles tanto gostavam da Europa (é bom lembrar que não existiam os meios de comunicação actuais e que este país é literalmente do outro lado do mundo). Com isso, desenvolveram um conhecimento próprio muito elevado, tendo sempre como referência os originais europeus, e que por consequência produzem vinhos de elevada qualidade. Mas também é importante reconhecerem que nos tempos de hoje devem procurar os seus próprio nomes e não os das nossas regiões. Esse capítulo está hoje fechado; já não chamam aos seus magníficos vinhos fortificados, nem Port nem Madeira.

Desde 1985 até hoje deu-se um outro fenómeno muito interessante que podemos comparar com o que está a acontecer actualmente no nosso país. Até à década de 1980, 80 por cento dos vinhos produzidos na Austrália eram fortificados (com a adição de aguardente, tipo Portos, Madeira, etc). Nessa década, a produção assistiu a uma transformação, passando-se a produzir vinhos de mesa de elevada qualidade. Para tornar este sucesso possível, houve um factor muito importante: era muito difícil encontrar um vinho que não tivesse qualidade. Foi a esta segurança que os consumidores europeus e americanos rapidamente se acostumaram.

Um exemplo para o Douro

Esta transformação, em que produtores de vinhos fortificados se viraram totalmente para a produção de vinhos de mesa, também se está a verificar no nosso país, e em especial no Douro. Embora essa diversificação seja importante para o nosso país, devemos aprender com o que se passou na Austrália. Entre 1985 e 1990 conheci nesse país uma geração antiga de produtores de vinhos fortificados que eram



David (aquí com o seu diploma obtido na Austrália), é o herdeiro da dinastia Guimaraens, que durante um século está à frente da enologia da Fonseca e, após 1947, da Taylor's. David, descendente de um liberal português que emigrou para Inglaterra em 1832, é um dos mais conceituados criadores de vinho do Porto da actualidade.

detentores de conhecimentos elevadíssimos, que muito me ensinaram e dos quais pude tirar muitos proveitos aquando do meu regresso a Portugal. No entanto, actualmente, o entusiasmo pelos vinhos de mesa fez com que uma geração completa de enólogos tenha abandonado a produção de vinhos fortificados e os seus grandes conhecimentos estão-se a perder.

Neste momento, vejo no Douro, a mesma situação a repetir-se. A nova geração de enólogos do Douro só quer fazer vinhos de mesa e a tradição e conhecimentos de três séculos a produzir vinho do Porto poderá ser perdida. Como consumidores portugueses, naturalmente orgulhosos dos nossos vinhos do Porto, a melhor forma de contrariarmos esta tendência é revitalizando o seu consumo, passando a bebê-lo não só em ocasiões especiais, mas tornando especiais muitas mais ocasiões.

A dedicação dos australianos a produção de vinhos de qualidade em toda a gama, independentemente do preço, veio também alterar a forma como os europeus produziam os seus próprios vinhos.

De facto, na década de 1990, na Europa assistiu-se ao fenómeno dos “Flying Winemakers”, enólogos australianos que vieram para adegas no sul de França e revolucionaram a sua produção. Pegaram em adegas grandes que produziam vinhos muito fracos, e, com o mesmo equipamento e as mesmas uvas, mas com uma enologia mais cuidada, começaram a produzir bons vinhos comerciais que depois eram vendidos em grandes quantidades no mercado inglês. Aliando a este fenómeno o sucesso dos vinhos da Austrália nos mercados europeus, a Europa viu-se “obrigada” a produzir melhor os seus vinhos mais económicos, para poderem estancar a perda de mercado que estavam a ter para os vinhos do novo mundo.

Termino este relato da minha experiência com a Austrália com um pensamento: “o sector do vinho na Austrália desenvolveu-se com enorme sucesso devido à sua dedicação e à qualidade dos seus produtos, seja qual for o preço a que é vendido. Esta qualidade foi atingida não através de legislação pesada e controladora, mas sim pela sua postura responsável e comprometida com que fabricam os seus vinhos, estando sempre dependentes da avaliação do consumidor.

Hoje na minha região do Douro, o vinho do Porto está a ser estrangulado por um sistema que foi concebido noutros tempos, quando a região só tinha um produto, o vinho do Porto.

Se, no nosso país, não soubermos adaptar rapidamente as alterações do mundo de hoje, temo que o “nosso” vinho do Porto passe a ser, como na Austrália, uma recordação dos velhos tempos.



Champagne

Os brutos estão na moda

Raposo Antunes visitou Champagne e teve uma experiência quase mística. Não apenas pela excelência dos vinhos: também pela sofisticação do marketing ou pelos preços de um hectare de terra que chega a custar um milhão de euros. Retrato de uma das mais emblemáticas berços do vinho mundial

Para um leigo, como é o caso, foi uma experiência quase mística: provar sete champagnes diferentes criados pela Lanson, depois de uma viagem entre o Porto e Reims, que durou quase 12 horas, com vários sobressaltos pelo meio, fica para o currículo. A prova propriamente dita permitiu desconstruir uma ideia feita - o champagne, os brutos em particular, não tem nada a ver com a ideia daquele vinho com picos que se abre no final de uma refeição para acompanhar as sobremesas. Ou então para celebrar a passagem de ano. O champagne é ótimo para acompanhar carnes brancas, mas também peixe, assados, mariscos, queijos, aperitivos, praticamente tudo.

O champagne adocicado já era. O gosto mais comum levou os

produtores para o chamado champagne bruto, com um baixíssimo teor de açúcar. E é esse que acabou por se tornar num grande negócio a partir da década de 70 do século passado. O champagne é um vinho produzido num solo gredoso (calcário), sobre baixas temperaturas (a média anual na região de Reims não ultrapassa os 10 graus centígrados) e que nas versões mais acessíveis ao bolso mistura três castas (Chardonnay, Pinot Noir e Meunier) e é vendido com um teor alcoólico da ordem dos 12 por cento.

O champagne ou “vinho dos reis”, como começou por ser conhecido, foi “inventado” por frades da região de Reims. Foi na catedral dessa cidade que todos os reis franceses foram coroados desde o século XIII até ao XIX. O acto era celebrado com champagne. Nessa época era uma coisa turva, imbebível diz Jean-Paul Gandon, chefe das caves Lanson.

No final do século XIX, o método de produção começou a alterar-se. A palavra-chave é “degorgement”. Durante três a cinco anos, o champagne fica a fermentar dentro das garrafas, que são colocadas com o gargalo para baixo, praticamente num ângulo de 60 graus. De tempos a tempos, as garrafas são reposicionadas mas sempre com a mesma inclinação, para que os sedimentos do vinho se acumulem no gargalo. Ao fim desse período, a garrafa é aberta e o “depósito” é expelido juntamente com a cápsula - o chamado “degorgement”. Depois é adicionado algum álcool com açúcar, que lhe dá aquele borbulhar, e é engarrafado, com aquelas rolhas de cortiça (a maioria, de fabrico português) com o formato de nave espacial que salta nos momentos especiais.

Jean-Paul Gandon explica que, desde o final do século XIX até aos anos 70 do último século, poucas coisas mudaram. O champagne só começou verdadeiramente a ser um grande negócio a partir dessa altura. Os brutos passaram a estar na moda. O marketing ditou novas regras. As principais casas gastam milhões e milhões na promoção dos seus vinhos.

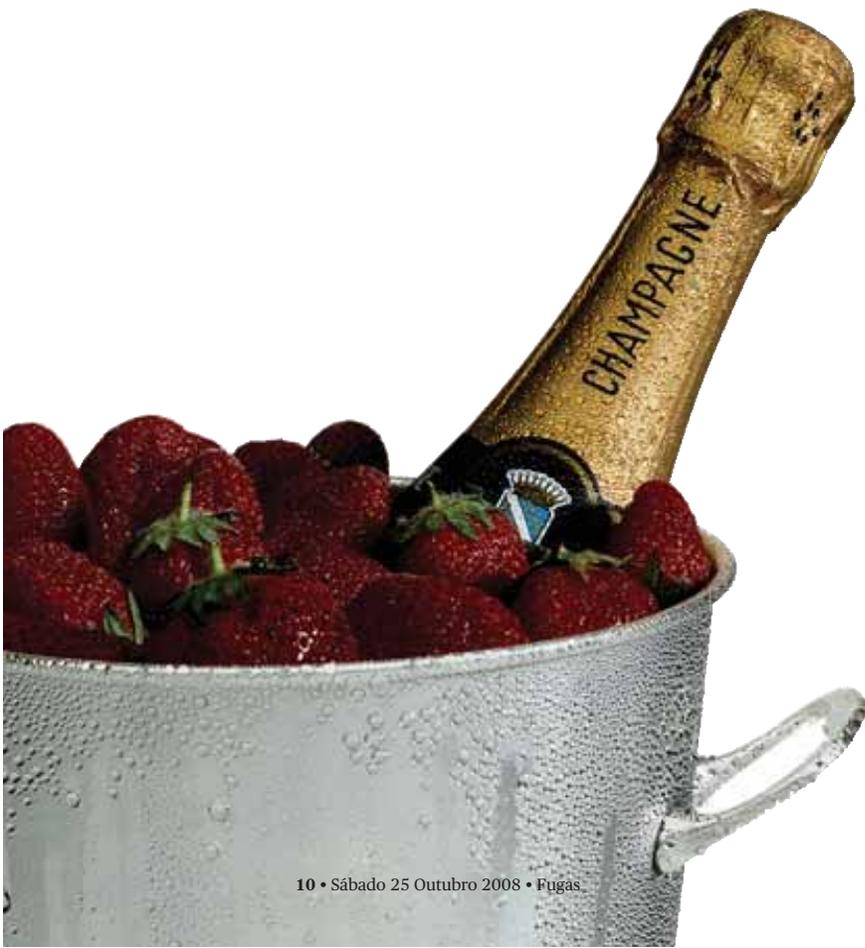
A responsável pelas relações públicas da empresa GG Mumm, Laura Sileo-Pavat, recusa revelar os valores que a sua casa pagou a Bernie Ecclestone para substituir a Moët & Chandon nas corridas de Fórmula 1. “Foram muitos milhões”, diz Laura, uma professora universitária de Roma que trocou o ensino pelas relações públicas da GG Mumm, em Reims.

No meio desta guerra de marketing, ninguém pode estranhar que as verbas envolvidas neste negócio não tenham nada a ver com aquilo que, por exemplo, se passa no vinho do Porto. Um hectare de vinha na região de Reims custa, no mínimo, um milhão de euros. Um

quilo de uvas para o champagne oscila entre os cinco e os oito euros. Mesmo nos anos em que a produção não tem qualidade e acabam por apodrecer nas videiras, as grandes casas pagam aos agricultores as uvas pelo mesmo preço dos anos normais. Se não o fizerem, outra grande marca “vai pescar” esse agricultor.

Na região de Champagne há cerca de 15 mil produtores que são proprietários de quase 90 por cento das vinhas. E é a esses que as 30 grandes marcas compram as uvas, já que a maior delas têm pequenas propriedades que são insuficientes para produzirem vinho para o mercado.

A crescente procura de champagne levou os responsáveis pela denominação de origem a avançar com o alargamento da área de vinha de 34 mil hectares para 40 mil hectares (um pouco menos do que a área vitícola do Douro). A medida era inevitável, apesar da elevada produção por hectare das vinhas naquela região. Mas coloca em crise um dos mais extraordinários trunfos franceses: o conceito de “terroir”, utilizado para tudo quando se trata de destacar as qualidades singulares de um qualquer produto alimentar.



Bordéus

A capital mundial do vinho é aqui

Com 57 denominações, a riqueza e qualidade dos vinhos de Bordéus resulta da tipicidade dos “terroirs” mas também do saber e arte acumulados ao longo dos séculos, como constatou **José Augusto Moreira**



Ao rótulo de capital mundial do vinho, Bordéus juntou recentemente a classificação como Património Mundial da UNESCO e prepara-se também para receber a capital europeia da cultura em 2013. Consequência da fama dos seus vinhos, mas também da atractividade da cidade e das transformações dos últimos tempos, Bordéus é hoje um dos destinos turísticos de França mais procurados. Mais do que a principal actividade económica da região, o vinho representa para os bordaleses uma cultura e forma de vida que lhes é muito própria, fazendo com que sejam as iniciativas ligadas à viticultura os grandes eventos anuais da região. A “Vine Expo”, a feira que de dois em dois anos junta a nata mundial de produtores, comerciantes, técnicos e investigadores, que em finais de Junho alterna com a “Bordeaux Fête le Vin” (Bordéus Festeja o Vinho), um evento quase mágico que durante vários dias arrasta para a zona ribeirinha da cidade milhares de pessoas que, de copo na mão, se deliciaram com a descoberta e as provas, as conversas e a aprendizagem sobre o mundo dos vinhos.

A região vitícola tem 57 denominações que se estendem por uma área de 115.000 hectares e representam uma produção média anual de 5,58 milhões de hectolitros e um volume de negócios que atinge os três mil milhões de euros. Um mundo complexo é também o sistema e as regras de denominação.

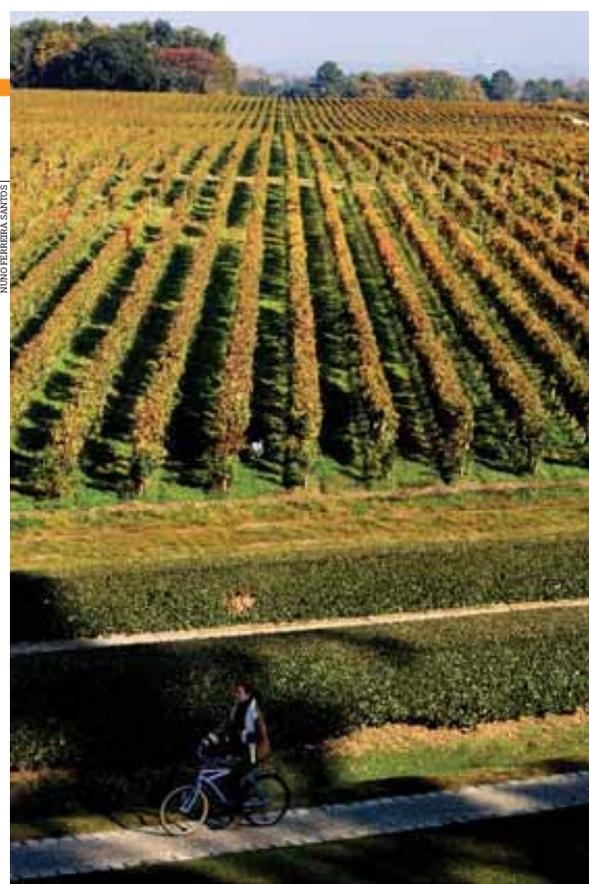
A riqueza, a qualidade e a diversidade dos vinhos de Bordéus resulta da tipicidade dos “terroirs” (territórios) mas é também fruto de aturados estudos científicos, a que se junta a arte de fazer vinho acumulada ao longo dos séculos.

Em termos geográficos, a região divide-se em três grandes áreas, separadas por dois rios (o Dordogne e o Garonne) que de fundem logo a seguir a Bordéus. Na chamada “rive droite”, na margem direita do Dordogne, ficam as regiões de Fronsac, Pomerol e Saint-Emillion, onde se produzem vinhos tintos normalmente caracterizados pela sua potência aromática, elegância e taninos macios. Na “rive gauche”, que corresponde à margem esquerda do Garonne, ficam as regiões de Medoc, Graves e Sauternes (a primeira a norte e as segundas a sul da cidade de Bordéus).

Os vinhos do Medoc, onde predominam as castas Cabernet-Sauvignon e Merlot, são tintos elegantes e com grande aptidão para envelhecer, enquanto em Graves e Sauternes são famosos os brancos macios e licorosos, conhecidos pelo seu “bouquet” e untuosidade, finos e com um notável equilíbrio entre acidez e açúcar. São de facto vinhos únicos e de uma qualidade que só terá mesmo paralelo com os néctares da Borgonha. A região de “entre-deux-mères” corresponde, como a designação indica, à área situada entre os dois rios, onde são sobretudo produzidos vinhos brancos secos.

Para quem visita a cidade e se interessa por vinhos, é indispensável uma passagem pela Casa do Vinho, um edifício emblemático ligado à famosa Escola do Vinho de Bordéus (www.ecole.vins-bordeaux.fr), que oferece sessões de degustação e aprendizagem básicas. Na versão mais abreviada (duas horas) ou numa formação mais consistente (um dia, pelo menos) o visitante tem a possibilidade de perceber as bases da enologia e aprender a reconhecer os vinhos de diferentes castas. Nos programas de fim-de-semana, a proposta inclui também visitas a produtores.

Para os mais apressados, o gabinete de turismo da cidade (www.bordeaux-tourisme.com) criou um programa para estadias de dois dias, ideal para quem queira tomar contacto com o essencial da região. Além de duas noites de hotel, o turista tem direito a duas visitas, uma pela cidade e outra pela região vitícola e com degustações, um livre-trânsito para acesso aos principais monumentos e museus e outro para os transportes urbanos. No final há ainda direito a uma garrafa de vinho



NUNO FERREIRA SANTOS

e uma degustação no edifício do Conselho Interprofissional do Vinho de Bordéus. Os preços variam entre os 95 e 390 euros, consoante se opte por um hotel de duas ou de cinco estrelas.

*Aposta na
qualidade...*



Casa Ermelinda Freitas
Fernando Pó - Águas de Moura
Telef. 265 988 000 Fax 265 988 004
E-mail: geral@ermelindafreitas.pt

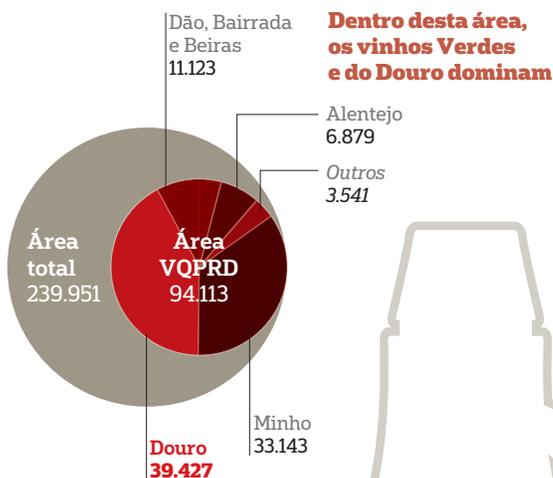
O retrato do vinho em Portugal

O sector do vinho em Portugal conheceu uma revolução profunda nos últimos 25 anos. O Douro deixou de ser apenas o berço do Porto e passou a criar tintos de categoria mundial; o Alentejo passou do anonimato para se transformar na mais vibrante região produtora do país; o Dão e a Bairrada redescobrem os seus pergaminhos e dão origem a vinhos de alta qualidade; os Verdes sacodem os anátemas de outrora e estão firmes na modernidade. Mas nem só os clássicos mostram brilho: Portugal é hoje um país de muitos, diferentes e bons vinhos.

Vinha dedicada aos vinhos de qualidade

É menos de 1/3 da área total

Valores em hectares

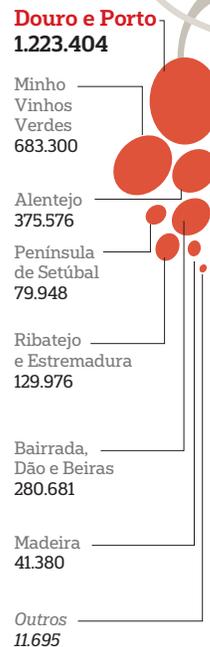


As contas do sector

Região do Douro tem um peso essencial

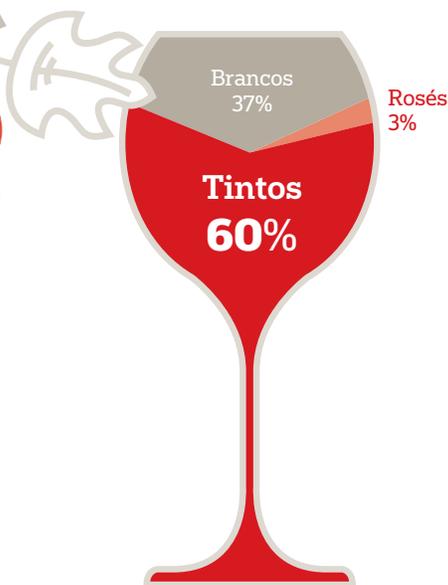
Vinho do Porto entra nas contas

Valores em milhares de euros relativo ao ano 2007/08



Os portugueses preferem os tintos

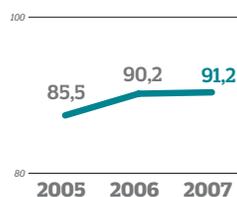
Ano de 2007



O consumo de vinho está estagnado

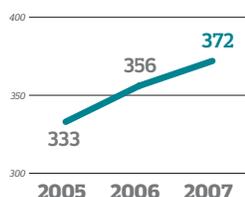
Ano de 2007 (Portugal)

Em milhões de litros



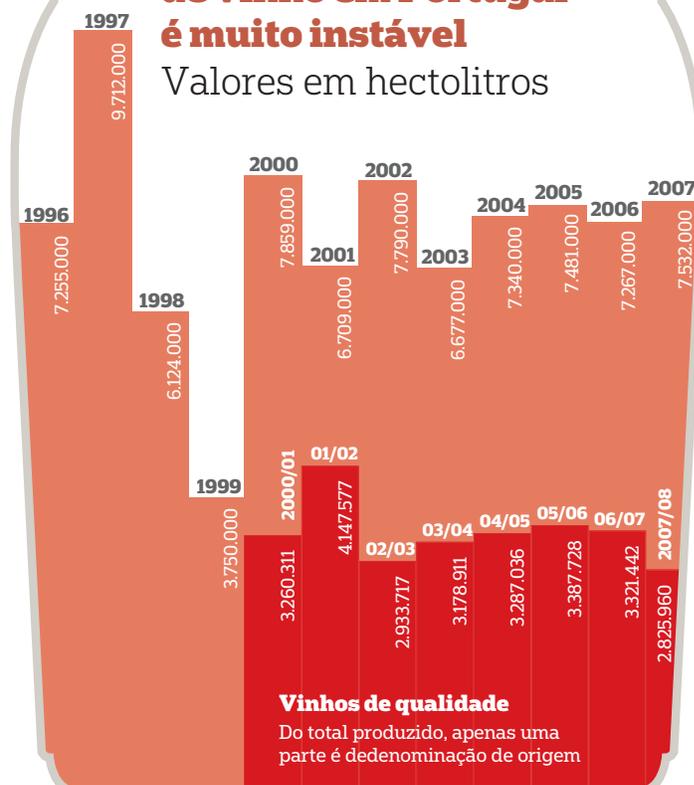
Mas o volume de negócios está a crescer

Em milhões de euros



A produção de vinho em Portugal é muito instável

Valores em hectolitros

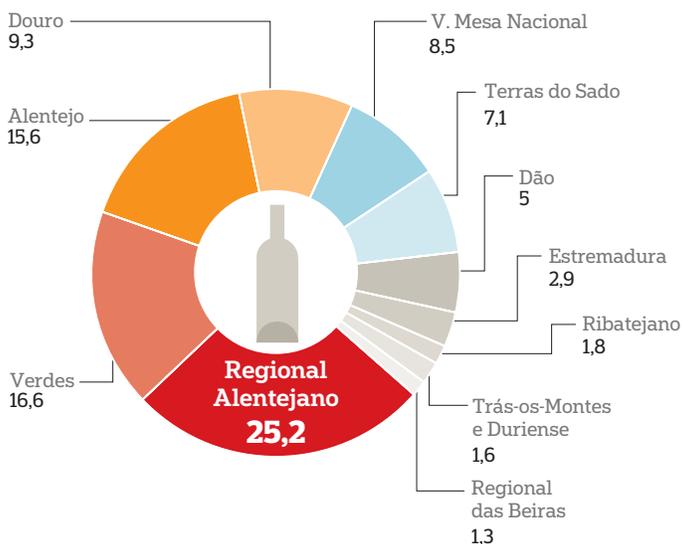


Vinhos de qualidade

Do total produzido, apenas uma parte é de denominação de origem

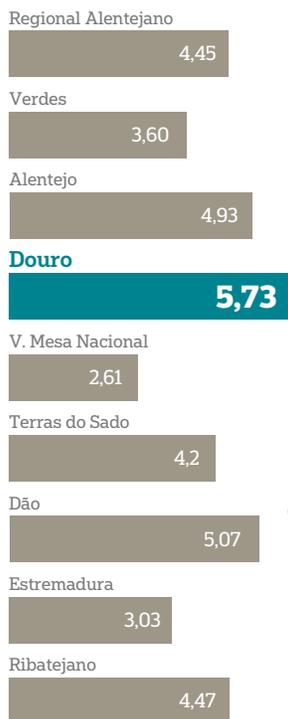
Vinhos do Alentejo são os mais procurados

Facturação em milhões de euros



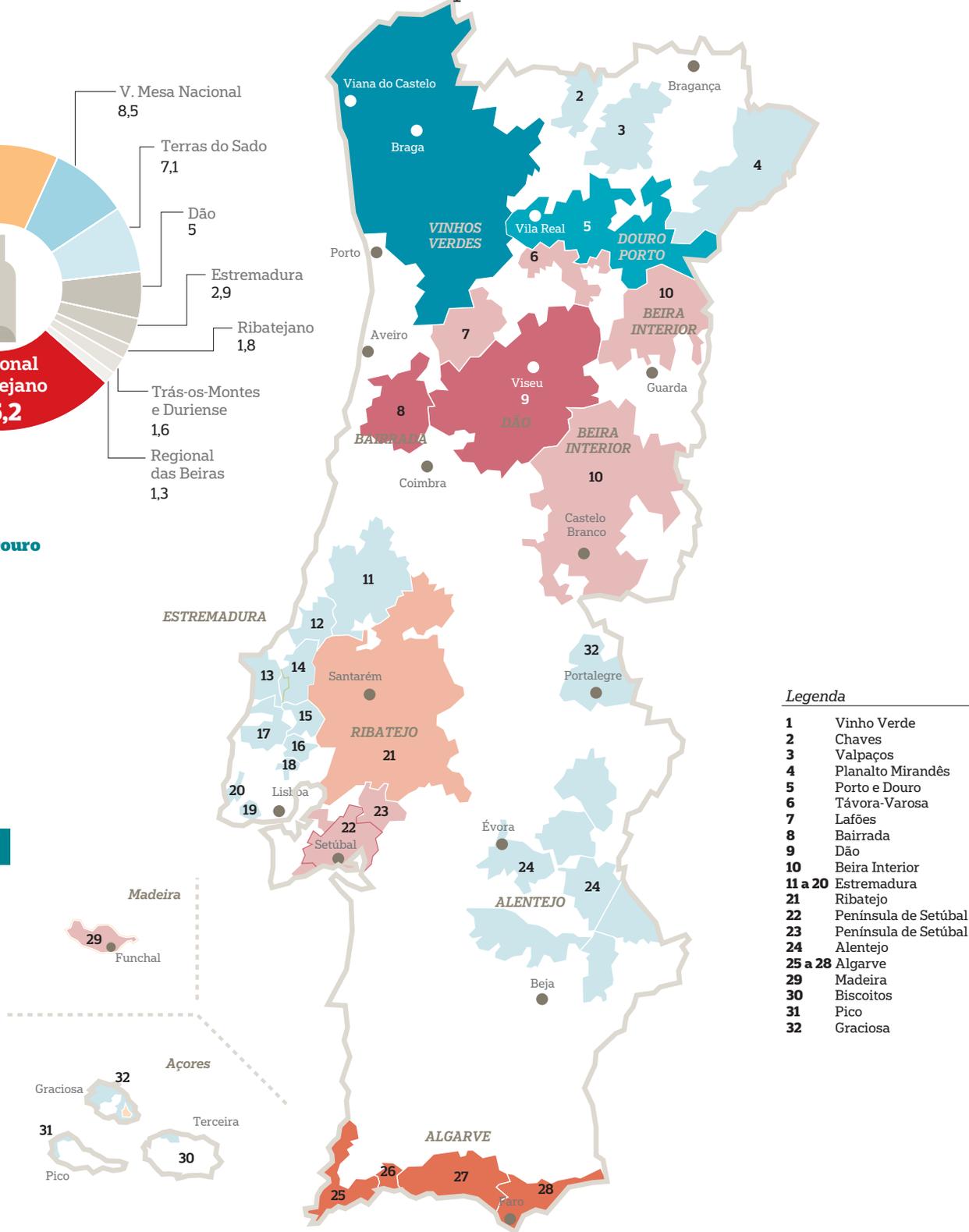
Em termos médios, os mais caros são os do Douro

Preço médio em euros



Denominações de origem

Um país rico em variedade de vinhos produzidos



Legenda

1	Vinho Verde
2	Chaves
3	Valpaços
4	Planalto Mirandês
5	Porto e Douro
6	Távora-Varosa
7	Lafões
8	Bairrada
9	Dão
10	Beira Interior
11 a 20	Estremadura
21	Ribatejo
22	Península de Setúbal
23	Península de Setúbal
24	Alentejo
25 a 28	Algarve
29	Madeira
30	Biscoitos
31	Pico
32	Graciosa

Os melhores são cada vez mais

Em Portugal sempre houve grandes vinhos, garante **David Lopes Ramos**. Mas nunca como hoje houve tantos grandes vinhos no mercado. A exigência do consumidor aumentou e arrastou consigo modas e saberes que mudaram em absoluto a identidade dos vinhos nacionais



Estamos em Portugal num tempo em que se bebe menos, mas um conjunto muito mais alargado de melhores vinhos. Há três décadas, o panorama era muito diverso. Os consumidores eram menos exigentes. O vinho era um consumo necessário, por muitos considerado um suplemento alimentar: “Beber vinho é dar de comer a um milhão de portugueses”, propagandeava, nos anos 50/60 do século passado, o velhíssimo Estado Novo. Agora, o vinho é um suplemento de alma, quer dizer, um prazer.

A mudança de paradigma obrigou

à alteração do estilo dos vinhos portugueses. E colocou um ponto final ao amadorismo até aí existente no universo dos nossos vinhos. Novos processos de vinificação, novas tecnologias, técnicos mais bem preparados, muitas novas marcas colocaram a questão da qualidade dos vinhos em primeiro plano. Também já lá vai o tempo em que as regras eram sobretudo ditadas pela Natureza, ou seja, pela maior ou menor qualidade da colheita e em que os consumidores queriam era vinho, sem se preocuparem com o que torna os vinhos distintos uns dos outros.

Constatada esta situação, deve ter-se em conta que o movimento que elevou a qualidade e diversificou a escolha de vinhos portugueses não nasceu do nada nos anos 70/80 do século passado. Como fez questão de sublinhar o enólogo José Maria Soares Franco, há uns anos, no

âmbito de um trabalho sobre vinhos realizado pelo PÚBLICO, “sempre houve bons vinhos em Portugal. É importante chamar a atenção para isso, porque hoje em dia diz-se muitas vezes que os vinhos portugueses melhoraram espectacularmente e a maior parte dos consumidores pode pensar que dantes não havia vinhos bons e que hoje em dia só há bons vinhos. Não concordo com isso. Sempre houve bons vinhos portugueses. Principalmente de quinta. Só que eram muito poucos. Ou poucos litros. Até esse momento, os enólogos tinham uvas provenientes de vinhas velhas, de boa qualidade, as regiões eram boas, o clima era bom, as castas eram boas, mas a

intervenção do enólogo era relativamente pequena. Tinha que vinificar as uvas que vinham com misturas de diferentes castas, e isto só na altura em que o lavrador queria apanhar as uvas”.

Estas observações de José Maria Soares Franco, actualmente empenhado, no Douro, no projecto DUORUM Vinhos, com João Portugal Ramos, enólogo cujo contributo para a modernização dos vinhos alentejanos é reconhecida, são muito interessantes. É verdade que “sempre houve bons vinhos portugueses”, caso não nos esqueçamos da existência do Barca Velha, dos Porta de Cavaleiros e Caves São João, do Tinto Velho de Rosado Fernandes, dos Aliança, dos Montes Claros, do Quinta das Cerejeiras, de alguns Collares, dos Quinta da Aguireira, dos Buçaco, dos vinhos do Centro de Estudos de Nelas (estes fora do circuito comercial), do Periquita e do Pasmados e de mais uns quantos, entre os quais os ribatejanos de Francisco Ribeiro, um pioneiro dos monocastas. Mas eram muito poucos. E os enólogos, como reconhece José Maria Soares Franco, tinham pouca influência na sua elaboração.

A partir dos anos 70/80, e também por acção dos produtores-engarrafadores entretanto surgidos, primeiro na Região dos Vinhos Verdes, depois no Alentejo, Dão, Bairrada e por aí adiante, conjugada com a fúria demarcadora que, nos anos 90, se apoderou dos políticos portugueses, o panorama mudou radicalmente. Nesta conjuntura, emerge a figura do enólogo, muitos deles com formação nas grandes escolas francesas, com destaque para Bordéus, que desencadearam uma revolução na viticultura (ver texto dedicado aos enólogos nesta revista). E, embora poucos, também não se pode ignorar a influência de enólogos estrangeiros no movimento de renovação dos vinhos portugueses.

A propósito, penso que foi um enólogo australiano, Peter Bright, chegado a Portugal em 1979 para trabalhar na JP Vinhos a convite de António Francisco Avillez, quem primeiro utilizou a madeira nova de carvalho para fermentar e estagiar vinhos brancos e tintos e controlou a temperatura das fermentações. O branco Catarina, colheita de estreia em 1982, foi o primeiro branco fermentado em madeira nova. Seguiu-se o Cova da Urça, um Chardonnay, em 1985. Estagiados em madeira nova, os tintos

(Bacalhã, Tinto da Ânfora e Mã Partilha), e fermentados, na mesma madeira nova, os brancos, os vinhos provocaram alguma polémica no meio, mas foram bem aceites pelo público. De tal maneira que, no início dos anos 80, não havia festa ou refeição que se pretendesse requintada que não fosse abrilhantada pelo branco João Pires, feito com uvas Moscatel, ligeiro e gentil, muito frutado, o que o afastava da generalidade dos brancos existentes, em geral pesadões, alcoólicos e sem notas de fruta fresca e pelo tinto Quinta da Bacalhã, a que o estágio em madeira nova de carvalho tinha transmitido notas tostadas e abaunilhadas.

A importância da viticultura

Contemporâneos da revolução enológica são os avanços na área da viticultura portuguesa, embora a inovação nesta área se desenvolva num ritmo mais lento. “O vinho faz-se na vinha”, dizem os técnicos. A importância da viticultura é reconhecida por todos os actores do sector dos vinhos, por permitir aos enólogos escolher melhor e de forma mais segura a qualidade, seleccionando as castas de forma mais competente, vindimá-las na altura ideal, de trabalhar a vinha de forma diferente, com mais técnica, porque cada casta tem uma individualidade própria que exige

abordagens diferentes. A viticultura é o segredo da apanha das uvas na melhor altura, da lotação mais adequada, ou seja, da mistura das castas ou não, conforme a decisão seja fazer vinhos de uma só casta ou de várias.

À mudança nos vinhos não é igualmente alheia a mudança do perfil dos consumidores, que se mostram cada vez mais exigentes em relação à qualidade dos produtos, à respectiva relação preço/prazer, bem como à ligação do vinho à respectiva origem. O vinho deixou de ser um produto anónimo ou pouco menos, ostentando apenas a marca e o nome da firma que o engarrafou, para se tornar numa coisa com currículo, história, local de nascimento, de tais e tais vinhas com as castas xis e epsilon, criado ou vinificado pelo enólogo fulano de tal. Há também quem eleja como tema de conversa (o bom vinho solta muito as línguas...) a questão de saber se foram os novos vinhos que contribuíram para a educação e sofisticação do gosto dos consumidores ou se foram estes que passaram a exigir mais dos produtores. A retórica está-nos na



massa do sangue, mas, se vejo bem, o tema é irrelevante.

O que já me parece importante sublinhar é, e o facto é particularmente relevante na região do Douro, o aparecimento de uma nova geração de enólogos que, ao contrário da prática anterior, se decidiram a ir para lá, organizando aí a sua vida. O Douro deixou de ser, apenas, a região onde se produz o vinho do Porto, para passar a ser também o lugar onde se elaboram alguns dos nossos melhores vinhos de mesa. No Alentejo, durante muito

tempo considerado “o celeiro de Portugal”, o vinho e o seu êxito junto dos consumidores veio ajudar a alterar essa ideia. A gentileza e a macieza frutada da generalidade dos vinhos alentejanos tornou-os nos mais procurados e vendidos.

Fica então claro que os vinhos agora à disposição dos portugueses são melhores e são muitos mais do que há duas/três décadas atrás. E o movimento de criação de novas empresas e de novas marcas de vinhos, embora registando ultimamente algum abrandamento, ainda não parou. O vinho também tem um lado de moda, de “social”, e há por aí dinheiro a circular que precisa de “pedigree”. Mas, os apreciadores têm toda a vantagem, num mundo tão diverso, de não se fixarem num estilo de vinho. Este é um mundo plural, há o “velho” e há o “novo”. Vale a pena ter em conta os dois e manter o espírito e as papilas abertos e disponíveis para, de cada um deles, colher os melhores frutos. Ou seja, desarrolhar as melhores garrafas.

Quinta de Linhares Verde com personalidade

Prémios do Concurso da Região dos Vinhos Verdes

- Quinta de Linhares Azal - Verde Ouro
- Quinta de Linhares Avesso - Verde Ouro
- Quinta de Linhares Arinto - Verde Honra
- Quinta de Linhares Espadeiro - Verde Honra

AGRI-RONÇÃO VINÍCOLA, LDA - Rua Dr. Eduardo Santos Silva, 3/59 - 4200-282 Porto - PORTUGAL
TEL.: +351 225 420 440 - FAX.: +351 225 493 388 - MAIL.: agri-roncao@iol.pt - www.agri-roncao.pt

A vanguarda do sector

São quatro das mais conceituadas denominações de origem portuguesas. São as quatro mais individualizadas, mais fáceis de caracterizar, que melhor se distinguem e que mais se singularizam no imenso caudal de vinhos indiferenciados que circulam no Mundo. Mas as diferenças entre elas são abissais. Se o Alentejo representa, por si só, quase metade do volume de vinho consumido em Portugal, a Bairrada não preenche mais que um por cento desse mesmo mercado. Se o Alentejo é a marca mais reconhecida e valorizada no mercado interno, fora de fronteiras é um absoluto desconhecido, um nome indecifrável e obscuro para consumidores e crítica especializada. Se o Douro tem uma imagem externa justificadamente esplendorosa, se oferece vinhos notáveis no segmento superior, a qualidade média é francamente desmotivante, quase confrangedora. Se o Dão é potencialmente a melhor denominação portuguesa, a mais

equilibrada e melodiosa, tarda em comprová-lo na prática com os vinhos que coloca no mercado. Se no Dão e Douro a mecanização é quase impossível, na Bairrada, e sobretudo, no Alentejo, a mecanização é desejável, e, por vezes, palpável. O que diferencia e caracteriza cada denominação?

O Alentejo é, seguramente, a região nacional mais próxima dos ideais e práticas do Novo Mundo. Os investimentos abundam e o nome Alentejo ainda está na moda, o investimento estrangeiro é rotineiro, o clima é favorável, a extensão e orografia propícias a economias de escala e mecanização. As vinhas são maioritariamente jovens, a mentalidade idem, a vontade de experimentar ibidem. Os rendimentos são elevados, pelo menos para a realidade portuguesa, a tecnologia é modelar e o movimento associativo funciona como em nenhuma outra parte do país. O estilo de vinhos, apesar de diversificado, aponta para o paradigma de vinhos redondos, álcool vincado, taninos suaves, leve doçura residual e fruta madura. Concepções filosóficas que implicam

vinhos fáceis, de consumo rápido, vinhos adaptados aos gostos e anseios do "consumidor moderno". Mas o Alentejo não está isento de dificuldades e contrariedades. Como e onde se vai vender tanto vinho, milhões de litros das dezenas de novos projectos que começam agora a dar frutos, é um mistério de resposta imprevisível. Que a enologia seja demasiado interventiva, demasiado tecnológica, é um perigo e um inconveniente. Que a imagem externa seja inexistente é assustador.

A Bairrada é provavelmente a região mais conservadora e fechada aos estímulos externos. Como denominação pode ser estimulante, com capacidade para produzir vinhos extraordinários, como poucas outras regiões portuguesas. Mas é indigesta e irritante porque raramente o faz! São sempre os mesmos a fazer os grandes vinhos... e alguns dos melhores até fogem do

nome Bairrada! O sangue não se renova e o umbigo é demasiado valorizado. A obsessão quase doentia com a casta Baga é outra das grandes dificuldades da Bairrada. Quem já teve a grata oportunidade de provar bons Bairrada clássicos, os realmente interessantes, sabe que esta região pode oferecer vinhos incomparáveis. Vinhos difíceis sim, mas sempre vinhos de carácter! Poucas regiões portuguesas têm um potencial tão elevado para fazer vinhos brancos de excepção. Mas, e a realidade é sempre incómoda: quantos brancos Bairradinos de referência me conseguem apontar?

O Dão é uma referência nacional internacional. Tem potencial e aptidão para poder oferecer muito, muitíssimo mais, do que actualmente oferece. Por definição e tradição proporciona vinhos de elevado potencial de guarda, vinhos de elegância extrema, vinhos sídusos e austeros, vinhos com os quais facilmente me identifico. Vinhos de acidez elevada e corpo intenso que prometem alegrias presentes e um futuro radioso. No Dão nascem alguns dos melhores vinhos nacionais. Mas, tal como na Bairrada, são sempre os mesmos a apresentar os bons vinhos. A renovação tarda, o sangue não se renova e o intervalo qualitativo entre os melhores vinhos e a média é cada vez mais dilatado. A viticultura continua a ser um dos calcanhares de Aquiles do Dão. A imprevisibilidade do clima beirão acentua este estigma, estabelecendo flutuações qualitativas de difícil digestão e compreensão para os consumidores.

O Douro tem a fortuna de poder apresentar muitos estilos e muitas identidades. A muleta do Porto serviu num momento inicial e foi decisiva para a afirmação internacional do Douro. Ainda hoje o vinho do Porto é fundamental para subsidiar artificialmente a vinha, com o amparo do benefício. Quantas explorações do Douro seriam viáveis sem o expediente do benefício? O Douro conquistou um lugar próprio e autónomo, um feito impressionante se nos recordarmos que a história do vinho de mesa no Douro é um acidente relativamente recente. Em tão pouco tempo, pouco mais de uma década, o Douro assumiu a liderança interna e externa, não na quantidade, mas sim nos vinhos de qualidade. É, de longe, a região portuguesa mais conhecida e reconhecida internacionalmente, e é de lá que nos chegam os melhores vinhos nacionais. Infelizmente, ainda representam uma ínfima proporção dos vinhos produzidos. Como região o seu potencial é tremendo. Milhões de exposições, diferentes altitudes, castas excepcionais e um imenso património de vinhas velhas que o vinho do Porto preservou. O crescente reconhecimento internacional de Portugal, não tenhamos ilusões, advém do Douro.

Quatro regiões, quatro realidades. O sol quando nasce, não é necessariamente igual para todos...

PAULO RICCA



Alentejo, Bairrada, Dão e Douro, reconhece **Rui Falcão**, simbolizam as quatro denominações de origem mais enraizadas no subconsciente colectivo português. O que as une e separa, em que direcção correm e quais são os vinhos mais emblemáticos de cada uma?

O quarteto fantástico

Tendências Portugal Ramos e Esporão no Douro

É sintomático que duas grandes referências do Alentejo, como o Esporão ou a João Portugal Ramos Vinhos, tenham sentido necessidade de investir no Douro. A forte e prestigiada imagem internacional do Douro obriga a que, hoje, quem quiser conquistar espaço e visibilidade externa necessite de exibir no catálogo pelo menos um vinho do Douro. Que mudanças irão resultar desta investida sulista no vale? A entrada dos dois gigantes irá, previsivelmente, agitar práticas e tradições. Sobretudo na lavoura, nos preços da uva e na relação com as centenas de pequenos viticultores que fornecem uvas às grandes casas. Irá o vinho do Porto sofrer com o súbito aumento da procura? Mas, acima de tudo, espera-se que a entrada de dois campeões das boas relações qualidade/preço sirvam como estímulo e farol para um aumento substancial da qualidade média dos vinhos do Douro. O Douro agradece e só tem a ganhar com este súbito interesse alentejano.



Estilos que definem uma região Quatro tintos emblemáticos

O Esporão Garrafeira 2004, do Alentejo, é um vinho de perfil autenticamente alentejano com alguns desvios ao estilo novo mundo, visíveis na fruta omnipresente, no coco e tostados da madeira, no cacau e chocolate, nas especiarias, mas também no agradável fundo vegetal e floral que refresca o nariz. Frutado e quente na boca, viril e autoritário, fresco em virtude de uma acidez bem composta, musculado e másculo, é o espelho fiel dos vinhos da grande planície.

O Quinta da Dona 2003, da Bairrada, recorda bolo de passas, canela, cereja passa e ameixa. Impressiona pela generosidade e potência que, felizmente, nunca escorrega para os excessos. Fresco e potente, generoso e austero, mostra taninos firmes, acidez intensa e final longo.

O Vinha Paz Reserva 2006, do Dão, é um tinto austero, como é apanágio da casa, delicado e floral, suavemente frutado, musculado mas aveludado. É um

tinto superior, um vinho complexo e rico... mas simultaneamente discreto e conservador. Um vinho para entusiastas, um vinho de fato e gravata, um vinho para agora e para o futuro, uma referência para a região.

O Duas Quintas Reserva 2005, um clássico do Douro, é um tinto frutado, austero, sóbrio, muito levemente rústico. É um tinto genuíno, autêntico na expressão monumental do Douro. Na boca não consegue, nem quer, esconder alguma da rudeza do Douro, visível nos taninos severos e na acidez generosa, evidente no final másculo e assertivo.



PUBLICIDADE

PATROCINADOR PRINCIPAL:

Millennium
bcp

Experiências com o **VINHO** 2008 e **SABORES** 2008

NOTE OF LISBOA

gosto
de Lisboa

**ENCHA O PRATO
DE EXPERIÊNCIAS NOVAS.**

DE 31 DE OUTUBRO A 2 DE NOVEMBRO NUM SÓ ESPAÇO ENCONTRO COM O VINHO, COM OS SABORES E COM O MELHOR DA GASTRONOMIA DE 8 DOS MAIS CONCEITUADOS RESTAURANTES DA CAPITAL. NO CENTRO DE CONGRESSOS DE LISBOA, ANTIGA FIL, VAI PODER FAZER PROVAS, DEGUSTAÇÕES, ASSISTIR A DEMONSTRAÇÕES CULINÁRIAS DE RECONHECIDOS CHEFES E VIVER VERDADEIRAS EXPERIÊNCIAS GOURMET.

ENTRADA GRÁTIS PARA CLIENTES PORTADORES DE CARTÕES DE CRÉDITO MILLENNIUM BCP + 1 ACOMPANHANTE

ENTRADA: 10€

BILHETES À VENDA: WWW.PLATEIA.IPT, FNAC, WORTEN E WWW.TICKETLINE.SAPO.PT (RESERVAS 707 234 234)

CENTRO DE CONGRESSOS DE LISBOA (JUNQUEIRA) - 31 DE OUTUBRO A 2 DE NOVEMBRO 2008
HORÁRIOS: 31 DE OUTUBRO (6ª FEIRA): 17H ÀS 23H - 1 E 2 DE NOVEMBRO (SÁBADO E DOMINGO): 13H ÀS 23H

INFORMAÇÕES: TEL: 214369454/470 - E-MAIL: DBANDEIRA@MCL.IOL.PT

ORGANIZAÇÃO:



PARCEIROS:



PATROCINADORES:



MEDIA PARTNERS:



O padrão médio da qualidade dos vinhos portugueses alterou-se radicalmente nos últimos anos e é impossível compreender a profundidade da revolução sem se atender ao papel desempenhado pelos enólogos. Sem a geração de João Portugal Ramos, José Maria Soares Franco, Luís Pato ou de João Nicolau de Almeida nunca se teriam dado os passos essenciais para que a qualidade dos vinhos deixasse de ser exceção para se tornar numa exigência fundamental. Mas a geração que veio a seguir não se limitou a entrar nas portas abertas pelos mestres e deu origem a uma multidão de estilos e gamas de qualidade que pareciam impossíveis há poucos anos. Entre o papel dos senadores do vinho e a acção dos

jovens turcos foi-se construindo uma nova imagem para a profissão. Nos dias de hoje, um grande enólogo tem acesso directo à fama e à glória como qualquer celebridade de outras áreas.

É difícil situar exactamente o início do processo e é injusto considerar que a enologia moderna em Portugal nasceu de geração espontânea (ver texto de David Lopes Ramos nas páginas 14 e 15). Há décadas que o sector do vinho do Porto venera nomes míticos como John Smithes, há muito tempo que no Dão se fazem grandes tintos com enorme potencial de envelhecimento, há mais de meio século que Fernando Nicolau de Almeida mostrou que sem ciência, ousadia e imaginação não há lugar para vinhos supremos como o seu Barca Velha. O que entretanto aconteceu algures na segunda

metade dos anos 80 foi a generalização do sentimento que o vinho português podia aspirar a tornar-se um caso internacional e que o empirismo deveria ceder ao rigor e à procura da excelência.

Com a entrada no mercado dos primeiros licenciados em enologia da Universidade de Trás-os-Montes, as empresas mais avançadas puderam então deitar mãos à obra. Os primeiros vinhos de qualidade média-alta produzidos em quantidades significativas chegaram aos supermercados. As feiras de vinhos vulgarizaram-se e vinhos como o Esteva da Sogrape, o Duas Quintas da Ramos-Pinto ou o Casa de Santar entraram nos hábitos de compra de milhares de consumidores. Depois, foi a vez de vinhos de alta gama entrarem em

cena. Os enólogos tinham-se transformado em “criadores”, na feliz expressão de Luís Pato.

O universo dos enólogos portugueses de hoje não é homogéneo, felizmente. Em comum entre a novíssima geração e os profissionais mais experimentados há a capacidade que têm em poder situar o que fazem no contexto dos grandes vinhos do mundo. Embora alguns sejam fiéis à tradição, enquanto outros apostem em vinhos mais austeros e com maior potencial de longevidade. Outros preferem vinhos mais intensos e aromáticos para se aproximarem dos gostos mais em moda. Há quem goste de trabalhar castas internacionais, há

A culpa é (quase toda) deles

Duas gerações de enólogos bastaram para alterar radicalmente o perfil do vinho em Portugal. **Manuel Carvalho** explica as causas e consequências do seu trabalho e lembra que, sem a acção de enólogos como os que aqui nos servem de exemplo, o vinho jamais seria o objecto de adoração que é hoje entre nós

CARLOS BARRIA/REUTERS



quem acredite que o potencial das variedades nacionais ainda não está explorado. Muitos lideram empresas consultoras que trabalham para várias empresas em várias regiões, mas há quem prefira dedicar-se a um projecto numa casa de prestígio. Alguns dedicam-se a produzir marcas com centenas de milhar de garrafas, outros apostam em “vinhos de garagem” para exprimir em dois ou três mil exemplares a excelência de um terroir.

Cultos, viajados e abertos, dominam o marketing e o negócio, a biologia e a química, as vinhas e o sentido do gosto dos nichos do mercado. São muitos e muito talentosos. São, afinal, o principal rosto do vinho que se faz em Portugal e não é por sua causa que o sector nacional não conseguiu nos últimos anos números de crescimento explosivos como a Austrália ou o Chile.

Nesta edição da Fugas, decidimos proporcionar o retrato de alguns. Sabemos que corremos riscos, temos a certeza de que o curto espaço editorial de que dispomos não nos poupa a injustiças. Mas os nomes que destacamos não procuram constituir uma espécie de selecção nacional (apesar de serem 11), mas antes exemplos de duas gerações de profissionais sérios e competentes que transformaram por completo o cenário do vinho em Portugal.

João Portugal Ramos Talentoso e empresário



“Não temos que ganhar sempre, mas temos que estar sempre na primeira divisão”, disse, um dia, ao PÚBLICO, o enólogo João Portugal Ramos. Falava de vinhos e a imagem futebolística serviu-lhe para explicar o que o motiva como enólogo e autor de alguns dos mais apreciados e consumidos vinhos portugueses. Houve uma altura da sua vida em que, à excepção das ilhas, do Douro e da Região dos Vinhos Verdes, João Portugal Ramos, através da sua empresa Consulvinhos, os fazia em

todo o país. Foi um dos enólogos que mais contribuiu para a imagem de prestígio do Alentejo. Começou por fazer azeite na herdade do Paço dos Infantes, para logo de seguida concentrar os seus interesses e energias no vinho do Alentejo, onde construiu um imponente centro de vinificação em Estremoz, no qual começou a fazer vinhos seus em 1997. Mas já era autor de vinhos próprios desde 1992. A decisão deste lisboeta de viver no Alentejo remonta a 1988, ano em que fez um belo tinto no Paço dos Infantes.

Actualmente, além do Alentejo (Marquês de Borba, Quinta da Viçosa e Vila Santa, na qual integrou os seus monocastas, são as suas marcas mais famosas), João Portugal Ramos faz vinhos no Ribatejo (Conde de Vimioso), nas Beiras (Quinta Foz de Arouce) e, desde 2007, no Douro (DUORUM), com o seu amigo e também enólogo de méritos reconhecidos José Maria Soares Franco. D.L.R.

David Baverstock Um australiano nacionalizado

Australiano de nascimento, é, seguramente, o enólogo estrangeiro mais português de sempre. Chegou em 1979, pelas mãos do seu colega

de curso, Peter Bright, mas só em 1982 se instalou definitivamente em Portugal. Poucos se recordam, mas as Caves Aliança foram o seu primeiro poiso. Chegou ao Douro, ao vinho do Porto, onde dedicou dois anos à Croft, seguidos de mais oito anos no grupo Symington. Acima de tudo, com a experiência da escola australiana, revolucionou as práticas de análise e laboratório, embutindo uma nova cultura de rigor e precisão. Foi responsável por muitos dos projectos mais célebres do Douro, estando presente no nascimento dos vinhos de mesa da Quinta de la Rosa e da Quinta do Crasto, onde se manteve, respectivamente, até 2000 e 1998. Entretanto, em 1992 já tinha rumado ao Sul para comandar a enologia da Herdade do Esporão, expoente máximo da pujança alentejana. É difícil idealizar uma crónica mais bonita que o Esporão, produtor que, sob a batuta experiente de David Baverstock, se transformou num dos maiores e mais prestigiados produtores de Portugal. Hoje, para além do Esporão, é ainda responsável pela enologia de Azamor (Alentejo), Adega do Cantor (Algarve), e por um novo projecto intimista em irmandade com um amigo, o Howard's Folly. David →

PUBLICIDADE

www.pocas.pt



← Baverstock acrescentou uma frescura e rejuvenescimento de ideias fundamentais para a reforma da enologia portuguesa. R.F.

Anselmo Mendes Dos Verdes para todo o país



As raízes e o coração enológico de Anselmo Mendes estão na Região dos Vinhos Verdes, em particular na sub-região dos Alvarinhos, de onde é natural, mas a sua rota profissional passa também pelo Douro, Alentejo e Dão pelo menos. Comemorou há pouco tempo os seus 10 anos de enólogo e tudo indica que continuará a espalhar o seu talento pelas várias regiões vinícolas portuguesas.

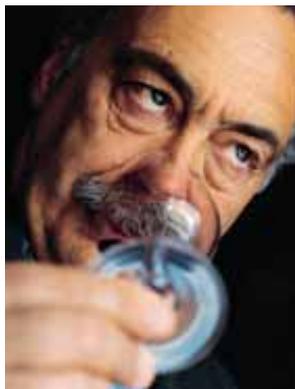
Apesar da rede de vitivinicultores a que dá assistência, isto sem esquecer que faz os seus próprios vinhos, Anselmo Mendes não é um desses enólogos que “cheira as uvas pelo telefone”, como disse, corrosivo, Jonathan Nossiter, realizador do filme *Mondovino*. O autor, entre outros, dos *Alvarinho Muros Antigos*, *Muros de Melgaço* e *Anselmo Mendes* (este feito à moda antiga, numa homenagem à memória enológica da sua região materna) ou, ainda na Região dos Vinhos Verdes, dos *Quinta de San Joanne*, dos *Douro das quintas de Domingos Alves de Sousa*, com destaque para os *Gaivosa*, *Abandonado e Vinha do Lordelo*, do *Dão Quinta da Vegia* e do *Alentejano Grou*, no *Cabeção*, conhece bem as vinhas e as adegas onde faz os vinhos. O seu nome está ainda ligado ao um projecto, o *Azul Portugal*, sobretudo vocacionado para a elaboração de vinhos para a exportação. D.L.R.

Paulo Laureano O enólogo vezes n

Paulo Laureano será, porventura, o mais prolífico enólogo português, um dos mais considerados, respeitados e reconhecidos. De forma consciente, ou involuntária, transformou-se na imagem materializada do enólogo consultor,

assinando dezenas de vinhos nacionais, apadrinhando dezenas de projectos arrumados pelo Portugal continental e insular. Se no início da sua actividade profissional ainda conseguiu manter o vínculo ao universo académico de que é oriundo, na Universidade de Évora, cedo percebeu que os dois mundos dificilmente seriam inconciliáveis... por absoluta falta de tempo. Comandou e comanda o fado enológico do Mouchão, onde ganhou a justa notoriedade que o catapultou para as bocas do mundo. Projecto atrás de projecto, foi ganhando uma reputação regional que o converteu no enólogo mais desejado e solicitado do Alentejo. Hoje assessora mais de uma vintena de projectos, na quase totalidade alentejanos, para além de dirigir os destinos do seu projecto, os vinhos Paulo Laureano. E a sua empresa, depois da compra de uma adega e de uma vinha imensa, é muito mais que um passatempo de fim-de-semana. Paulo Laureano, para além das consultorias prestadas, produz mais de 600.000 garrafas que levam o seu nome estampado. R.F.

Luis Pato O mister Baga



O bairradino Luis Pato é um dos criadores de vinhos portugueses com mais notoriedade tanto cá dentro como lá fora. No estrangeiro, sobretudo nos países anglo-saxónicos ou influenciados por esta cultura, Luis Pato é o “mister Baga”, cognome que confirma o êxito que teve ao definir como objectivo estratégico, nos anos 80 do século passado, tornar-se a referência mundial da Baga. Os seus topos de gama tintos, *Vinha Pan*, *Vinha Barrosa* e *Quinta do Ribeirinho Pé-Franco*, são elaborados apenas com uvas da casta Baga.

Cerebral, inteligente, informado e viajado, Luis Pato assume, sempre que considera que tal se justifica, posições polémicas, uma vez ou outra com laivos provocatórios. Há uns anos atrás, uma medida política do Governo que considerou atentatória do prestígio da Bairrada, fê-lo abandonar a região, iniciando agora o caminho do regresso, mas para, de novo contra a corrente, tentar abrir caminhos novos. E regressou, já está engarrado, com

um espumante, *Formal* (50% por cento de Bical, 50% de Touriga Nacional), fermentado em madeira, um topo de gama. Além disso, passará o seu tinto de fantasia, o célebre *Baga Pé-Franco*, até agora Beiras, a Bairrada já na colheita de 2008. Luis Pato, que concluiu há três semanas a sua 25ª vindima, prepara-se para a comemorar à sua maneira. Quer dizer, em grande estilo. D.L.R.

Luís Duarte Boas ideias para muitos projectos

Nascido em Lobito, Angola, a Revolução de Abril de 1974 trouxe Luís Duarte para Trás-os-Montes. A sua especialização marcou-lhe novo rumo, o Alentejo, onde, em 1987, começou a construir o prestígio dos vinhos Esporão, fixando residência em Reguengos de Monsaraz, onde ainda se mantém. Tinha então 21 anos e o diploma do primeiro curso de enologia ministrado em Portugal, na Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), onde teve professores que qualifica como “óptimos”: Nuno Magalhães, José Maria Soares Franco, Jorge Dias, Nuno Cancellata de Abreu...

Este homem discreto, na casa dos 40 anos, deu mostras de ser capaz de “lançar novas ideias e fazer crescer projectos”. Que é o que actualmente faz na Herdade dos Grous, em Albernôa, perto de Beja, num Baixo Alentejo que muitos consideravam pouco vocacionado para vinhos. Enganaram-se. Mas a actividade do autor dos tintos 23 *Barricas* e “*Moon Harvested*” não se fica por aqui. Por enquanto só no Alentejo (alimenta o sonho de, um dia, fazer um vinho no Douro), Luís Duarte dá consultoria à *Quinta do Mouro*, Herdade da Malhadinha, Herdade de D. Maria, Herdade de São Miguel, Herdade Grande, Monte das Servas e Monte dos Cabaços. Mas há novidades. Em Março de 2007, Luís Duarte anunciou à revista *Blue Wine* que, este ano, dos 10 hectares de vinha que plantou em Reguengos de Monsaraz fará o seu primeiro vinho com assinatura própria. O vinho já tem nome: “*Rubrica*” e será sempre criado em conjunto com alguém que tenha marcado, de alguma forma, a sua vida. D.L.R.

Rui Reguinga Um dos mais internacionais

Foi em 1991 que tudo começou, no Alentejo, como seu assessor das múltiplas consultorias que João Portugal Ramos à época mantinha. Durante nove anos, Rui Reguinga teve oportunidade de percorrer ininterruptamente o país, de Norte a Sul, de ganhar uma tarimba que lhe acrescentou uma experiência notável. Em 2000 começou a sua

carreira como consultor independente, emprestando a sua experiência a diferentes projectos no Alentejo, Ribatejo e Dão. Mas é no seu Ribatejo natal e no Alto Alentejo, em Portalegre, que se sente mais em casa. Foi em Portalegre que começou e foi em Portalegre que constituiu a sua empresa pessoal, a casa dos seus vinhos, o seu sonho de juventude. Primeiro sozinho, com o Terrenus de vinhas velhas da Serra de S. Mamede (e o Tributo ribatejano em homenagem ao pai), e mais tarde, numa segunda empreitada, em compita com Richard Mayson, célebre escritor e crítico de vinhos inglês, no projecto “*Pedra Basta*”. Pelo caminho ainda tem tempo de se responsabilizar por um dos vinhos mais recomendáveis do Dão, o *Quinta dos Roques*, bem como de assegurar a enologia de um produtor Argentino, *Fabre Montmayou*... e de fazer um colheita tardia austríaca em parceria com Michael Wenzel, um dos gurus mundiais do estilo, o que o torna num dos enólogos mais internacionais de Portugal. Isto claro, além de assegurar a enologia da *Casa Cadaval*, *Monte da Ravasqueira*, *Lima Mayer*, *Herdade do Gamito e Paço do Conde*. R.F.

João Nicolau de Almeida O esteta



Nas suas frequentes viagens ao Douro, João Nicolau de Almeida gosta de ouvir música erudita. O hábito não destoa da atitude que há muitos anos manifesta em relação à região e aos seus vinhos. Entre o pragmatismo com que gere a vinha e o lugar, vislumbra-se uma ponta de sensibilidade poética; a ciência laboratorial que aprendeu em Bordéus não dispensa o saber empírico; o prazer pela inovação coexiste com o respeito pelos hábitos ancestrais da região. Os seus vinhos durienses exprimem estas complementaridades: são elegantes mas não escondem poderosas estruturas de taninos, são modernos sem ceder ao imediatismo do consumo rápido. Uma das suas mais recentes ousadias consistiu em recriar a enologia dos vinhos de pé que se faziam em Lamego já no

século XVI, com pias prolongadas - o Duas Quintas Reserva Especial.

Filho de Fernando Nicolau de Almeida e sobrinho de José Ramos Pinto Rosas, João é herdeiro de uma longa linhagem de gente ligada ao vinho. Mas o seu papel na criação dos grandes Duas Quintas e nos Porto de classe mostra que ele é por mérito próprio um dos grandes enólogos nacionais e um dos principais responsáveis pela modernidade dos vinhos do Douro. Foi aliás esse reconhecimento que levou a revista Wine and Spirits a considerá-lo um dos 50 enólogos mais influentes do mundo, em 1998. M.C.

Francisco Albuquerque O senhor Madeira



Será um nome desconhecido para muitos portugueses do continente, mas dificilmente escapará ao reconhecimento e louvor de todos os madeirenses. Francisco Albuquerque é a face mais vibrante do rejuvenescimento do vinho da Madeira, do ressuscitar do interesse por este vinho tão extraordinário e emblemático. Francisco Albuquerque nasceu e vive na Madeira, ilha que conhece como ninguém. Sabe onde ir buscar as melhores uvas, das mais pequenas produções, onde por vezes compra pouco mais que uma caixa de uvas excepcionais. Foi durante o seu reinado que nasceu um dos estilos mais surpreendentes e importantes do vinho da Madeira, o Colheita, acrescentando novidades contínuas, motivos de visita e de retorno constante à Madeira. Foi também o criador do Alvada, uma pedrada no imobilismo da Madeira, na imagem jovem e na junção de duas castas nobres, algo nunca visto no conservadorismo da região. Felizmente, a revolução que pôs em prática tem merecido um reconhecimento universal, patente nos muitos troféus que tem recebido. O mais mediático, pela dimensão e pelo insólito feito de o ter recebido por três anos consecutivos, foi a eleição internacional como "Enólogo do ano de vinhos generosos" outorgado pelo prestigiado concurso "Wine Challenge"! Para nem mencionar o troféu "Len Evans" que premeia a consistência de qualidade na produção por mais de cinco anos consecutivos. Poucos enólogos no mundo se podem gabar de possuir tal troféu... R.F.

David Guimaraens Um devoto ao Porto

O pai fazia vinhos do Porto, a tia-avó fazia vinhos do Porto, o bisavô fez vinho do Porto durante mais de 50 anos. Não admira que David Guimaraens faça vinho do Porto e responda com algum desdém aos que lhe perguntam pelo dia em que há-de fazer um vinho de mesa duriense. Não admira também que pelas obras-primas que elaborou nos últimos anos, a começar pelo mítico vintage de 1994, o seu ano de estreia, ou pela dedicação exclusiva à causa David Guimaraens seja visto por muitos como a figura de referência da enologia do vinho do Porto.

Não se podendo dizer em absoluto que David é o autor dos melhores vintage ou dos melhores blends de tawny do sector (nesta guerra entram as marcas dos Symington, entre outras), ele é seguramente autor de vinhos que se situam no patamar superior das cotações do vinho do Porto nos mercados mais exigentes. Os seus vinhos são obras de arte plenas de densidade e poder. Que se erguem a partir de uma selecção da produção de vários terroirs durienses que a Fonseca conhece e domina há décadas e que David tratou de desenvolver e aperfeiçoar. M.C.

José Maria Soares Franco A fidelidade de princípios

Meio alentejano, meio lisboeta, José Maria Soares Franco acabaria por se confirmar como um dos enólogos mais emblemáticos da renovação do sector numa das mais conceituadas firmas do vinho do Porto, a Ferreira. Depois de concluir os seus estudos, entrou em 1978 na empresa e trabalhou lado-a-lado com o mestre Fernando Nicolau de Almeida, que ainda hoje é para si uma referência. Dele herdou métodos, inspiração e a árdua tarefa de manter o Barca Velha nos mais altos patamares de excelência do vinho português. Sem descuidar a atenção da casa aos vinhos do Porto, JMSF esteve obviamente ligado ao enorme desenvolvimento dos vinhos do Douro, que ganharam um especial impulso após a conclusão da Quinta da Lêda. Actualmente desenvolve um projecto em parceria com João Portugal Ramos, o Duorum, mas o perfil profissional desenvolvido ao longo de quase 30 anos não se alterou: uma profunda ligação à vinha, uma procura de lotes que balancem a concentração com a frescura e o design de vinhos com enormes aptidões para reforçarem a alma na garrafa. Conservador? Para quê mudar quando se está perto da excelência? M.C.

Super AÇORES



Aqui mergulha-se.

Partidas diárias de Lisboa e Porto até 15 Dezembro. Inclui: avião + 2 noites em APA + Hotel The Lince Azores + transfers + seguro multiviagens + taxas de aeroporto, segurança e combustível (€ 82), sujeitas a alterações legais. Exclui: despesa de reserva (€ 29 por processo e não por pessoa) e suplementos.

Desde:

€ **322**
preço por pessoa em duplo



Placa de Mérito Turístico - Ouro
Primeira empresa estrangeira condecorada pelo Rei Juan Carlos de Espanha.



Pelo 8º Ano Consecutivo
A Marca de Confiança dos Portugueses
Muito Obrigados

desde 1840
abreu®

Alvará n.º 35/58

LOJAS ABREU | ABREU DIRECTO Telef.: 707 20 1840 | Web: www.abreu.pt



Touriga Nacional



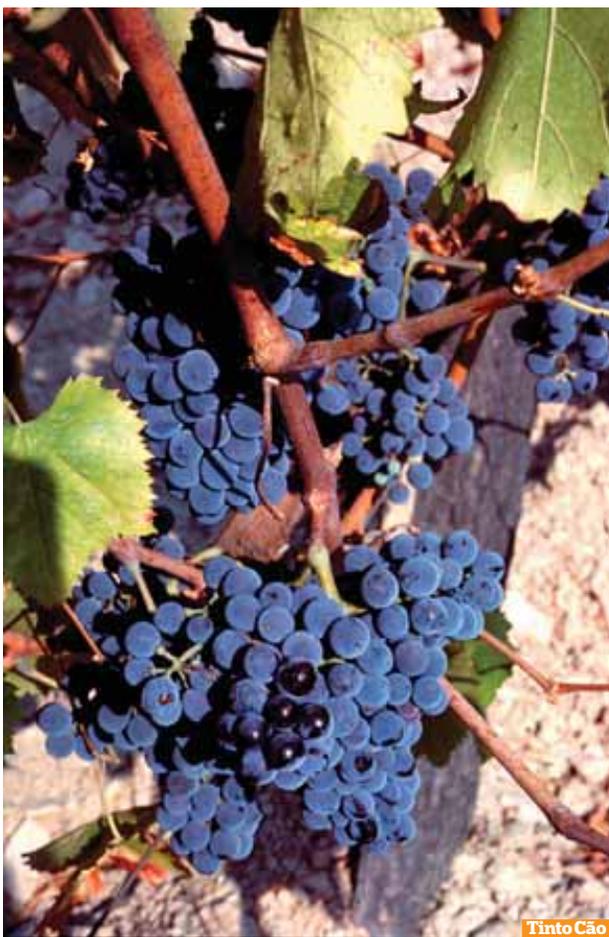
Tinta Barroca



Tinta Roriz



Touriga Francesa



Tinto Cão

Há mais vinhos para lá dos Touriga Nacional

A exclusividade das castas portuguesas é um dos principais trunfos dos vinhos nacionais nos mercados externos. Mas, diz **David Lopes Ramos**, ainda há muito caminho para as descobrir e não se pode cair na tentação de as encarar em exclusivo

Castas de uvas, em Portugal, é a Touriga Nacional e o resto é paisagem? Vamos lá a ver. Nada de exageros, nem de desvalorizar uma das características mais marcantes e originais da nossa viticultura, que é a da existência de muitas e muitas dezenas de castas indígenas, umas que dão melhores vinhos do que outras, mas que devem todas merecer alguma consideração dos produtores e, sobretudo, estudo dos técnicos da especialidade. É geralmente reconhecido que o sector vinícola nacional está longe

de fazer o que é necessário no respeitante ao estudo das nossas castas de uvas, com destaque para as brancas.

No número de Setembro deste ano da Revista de Vinhos, num texto introdutório a um painel de prova de 47 tintos Touriga Nacional de todo o País, João Afonso e João Paulo Martins, redactores da nossa mais influente publicação especializada sobre vinhos, anotavam que “a Touriga Nacional tem modificado a paisagem vitícola portuguesa. Os começos no Dão e no Douro já são tão longínquos que nos esquecemos da importância que já teve naquelas regiões. Bem mais recente, e digno de registo, é o desagrado com que os

lavradores do Douro falavam desta casta: produzia pouco, era muito susceptível às doenças e não servia para nada, dizia-se.”

No início dos anos 90 do século passado, prosseguem, surgiram os primeiros varietais de Touriga e ficou claro que se estava perante uma casta de grande gabarito. Os produtores aperceberam-se do facto e não havia contra-rótulo de vinho que não indicasse que, na composição do lote, entrava a Touriga Nacional, mesmo que fossem uvas apenas de meia dúzia de cepas. Dizia-se então que, no Douro, a casta era a mais plantada nos contra-rótulos. Mas a situação mudou com rapidez. Trabalhou-se para contrariar o excesso de vigor da casta, para se obterem mostos de qualidade. Segundo o texto citado, “nem todos estes primeiros passos foram dados na direcção certa mas, nestes quase 20 anos de experimentação, foi possível concluir que a casta tem muitas virtudes mas que é preciso conhecê-la melhor e não abrandar no estudo”.

Dados publicados no artigo de João Afonso e João Paulo Martins permitem concluir que há Touriga Nacional plantada em todas as regiões vinícolas portuguesas. O Douro vai à frente com uns 1500 hectares; no Alentejo estarão plantados uns 300 hectares. No Dão, que reivindica para si o privilégio de ser o berço da Touriga Nacional (Tourigo, designação antiga na região), a casta passou dos 106 hectares em 1982 para os actuais 1153. No Dão a casta mais plantada continua a ser a Jaen (há alguns produtores, por exemplo João Tavares de Pina (vinhos Torre de Tavares e Terra de Tavares), que a estão a trabalhar muito bem, seguida pela Tinta Roriz, mas, nos últimos anos, o que mais se planta é Touriga.

Os dois mais influentes críticos de vinhos portugueses concluem o seu texto com a observação de que a Touriga Nacional “tende a originar vinhos um pouco unidireccionais”, daí que nenhum dos 47 vinhos estremes da casta provados os tenha deixado “esmagados”. Acrescentam: “A Touriga parece bem mais vocacionada para compor um lote com outras castas onde, aí sim, poderá brilhar, com aromas frescos e florais, de violetas e bergamota, conferindo elegância e frescura. No entanto, 20 anos são pouco tempo na vida de uma casta”. E concluem: “Este é o quadro típico de uma nova casta num país novo. É preciso tempo, é preciso paciência. Acontece que a casta é velha e o país é velho, mas a Nova História vinícola portuguesa não tem apenas 25 anos?”

As castas de elite e as outras
Como já se deixou escrito atrás, há vinho para além da Touriga Nacional. O alemão Hans Jörg Böhn, que se apaixonou por Portugal e pelos nossos vinhos, tornando-se, em Montemor-o-Novo, num

viveirista de projecção internacional, publicou um livro indispensável a quem se interesse pelo tema: Portugal Vinícola - O Grande Livro das Castas (Chaves Ferreira Publicações).

No capítulo dedicado às Castas de Portugal, divide-as em quatro grandes categorias: “de elite”; “de grande expansão”; de “média expansão”; e “com expansão vitícola entre 1 e 100 hectares no Continente”. As castas de elite são 20, brancas e tintas, a saber: Alfrocheiro; Alvarinho; Antão-Vaz; Aragonéz; Arinto; Baga; Castelão; Encruzado; Fernão Pires; Gouveio; Loureiro; Rabigato; Sercial; Tinta-Barroca; Tinto-Cão; Touriga-Franca; Touriga-Nacional; Trincadeira; Verdelho e Viosinho. Quanto às “de grande expansão”, por haver mais de 500 hectares plantados com cada uma delas, são 25. As outras categorias contribuem com mais 181 castas. A que há que juntar 37 castas estrangeiras e 29 de uvas de mesa. Tudo isto, e provavelmente mais umas quantas, plantado no pouco terreno existente em Portugal.

Num mundo inundado de vinho, afogado em Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir e Merlot, parece pouco prudente tentar cativar os mercados internacionais com vinhos portugueses feitos com estas castas. Porque os nossos vinhos, em geral, ficam longe dos mais categorizados vinhos estrangeiros elaborados com as castas enunciadas. Jornalistas internacionais influentes, como os britânicos Jancis Robinson, Charles Metcalfe, Oz Clark, os norte-americanos Joshua Green e James Suckling, entre outros, que conhecem bem o panorama dos vinhos portugueses e gostam muito de alguns deles, têm enviado mensagens muito claras aos nossos produtores: valorizem as vossas castas, estudem-nas melhor, apurem as vossas técnicas vitícolas e enológicas, façam vinhos topo de gama e promovam-nos bem nos mercados com mais apetência para o consumo, como é o caso do norte-americano e do britânico.

Isto não quer dizer que não haja, no nosso país, lugar para vinhos elaborados com castas estrangeiras. Tanto mais que há alguma tradição da sua plantação, nomeadamente do Pinot Noir, na Bairrada, antes da praga filoxérica e início do século passado, e do Cabernet Sauvignon, no Alentejo, no caso os Montes Claros, de Borba, dos anos 50 e 60 do século passado. Mas, talvez seja mais lógico usar as variedades estrangeiras como “castas melhoradoras”, expressão entretanto caída em desuso, depois de ter sido muito citada no início deste movimento de renovação dos vinhos portugueses, e não como variedade única de novos vinhos.

Pequeno glossário

Cabernet Sauvignon Casta tinta plantada em todo o mundo, é emblemática da grande região francesa de Bordéus, mas sobretudo das sub-regiões do Médoc e de Graves. Só os solos secos e magros lhe convêm. Os cachos são pequenos, bem como os bagos, envolvidos por uma película dura e espessa, de cor azul escuro. Dá vinhos carregados de cor, taninosos, que envelhecem bem, desenvolvendo um delicado “bouquet” de violetas. Mal madura, a casta desenvolve um intenso aroma vegetal, a pimentos verdes, desagradável.

Casta Variedade de uva. Um dos elementos determinantes na caracterização de um vinho e respectiva tipicidade. A mesma variedade, em solos e climas diferentes (o “terroir”), origina vinhos diferenciados, embora haja componentes aromáticas que se mantenham.

Chardonnay Casta branca francesa, uma das mais finas de todas, cultivada em todo o mundo. Mas os seus lugares de eleição são a Borgonha e Champagne. As encostas argilo-calcárias são os seus terrenos preferidos, exposição este ou sudeste. Dá origem a vinhos de uma fragância e elegância ímpares.

Enologia Ciência que estuda os processos de transformação de uvas em vinho. Existe uma estreita ligação entre a enologia e a viticultura, uma vez que sem boas uvas não se faz bom vinho. Muitas vezes o enólogo é também especialista em viticultura.

Jaen Casta originária de Espanha, “nacionalizada” no Dão, onde também é conhecida por Fernão Pires Tinta, Jaen Galego e Gião. Reconhece-se pela folha adulta com página inferior glabra (sem pelos), entrenós curtos. Videira de maturação precoce. Boa resistência à seca, elevada produtividade com qualidade excepcional e aromática em certas regiões, mas normalmente apresenta fraca acidez natural, por isso origina vinhos sem longevidade. De aroma intenso, com sugestão de amoras e mirtilos.

Touriga Nacional Casta de máximo valor enológico (casta-piloto) em zona quente, com elevada intensidade das componentes de cor, aroma e elevadíssima complexidade. Reduzida qualidade no caso de insuficiente insolação, ou de falta de disponibilidade hídrica. Escaldão no caso de excessivo ‘stress’ hídrico. Alguns dos clones recentes mostram elevada produtividade, sobretudo nos primeiros anos, influenciando negativamente a regularidade da produção e o vigor da planta, a médio prazo. No Douro desenvolve um aroma quente e macio, redondo, com notas de frutos vermelhos escuros, quase pretos, muito maduros, com notas florais, sobretudo de violeta e um perfume



Cabernet Sauvignon

doce, que lembra o da esteva. No Dão, sobressaem as notas aromáticas de bergamota e de chá Earl Grey.

Viticultura - Ciência que estuda o conjunto de processos de instalação e manutenção da vinha. Cada vez mais se percebe que o

grande vinho nasce na vinha e daí a importância da viticultura. É a matéria em que o viticultor português mais precisa de progredir.

Fontes: FUGAS com Vinhos de Portugal 2008 - Notas de Prova, de João Paulo Martins (Livros d’Hoje, Publicações Dom Quixote); e O Grande Livro das Castas, de Jörg Böhm (Chaves Ferreira Publicações)

Cruzeiro Fantástico

DE 1 A 31 DE OUTUBRO
Válida para reservas até ao dia 31 de Outubro de 2008

DESDE -10%

Registe-se com o cartão de compras do El Corte Inglés a 3 meses sem juros

Informações e reservas
808 204 729
www.viagenselcorteingles.pt

VIAGENS El Corte Inglés

Lisboa • Sintra • Liria • Santarém • Évora • Vila Real • Aveiro • Porto • V. N. Fátima • Matosinhos • Fátima • Faro

Uma das melhores companhias dos apreciadores

David Lopes Ramos, um convicto adepto dos grandes espumantes, explica as razões da sua devoção e guia-nos pelo fantástico mundo deste vinho delicado e complexo

Há quem, com ironia, goste de sublinhar o lado frívolo dos espumantes naturais, vinhos especialíssimos, sobretudo se pensarmos no membro mais nobre da família, o distintíssimo “champagne”, que, pelo som que faz na boca, só pode ser francês. Já lhe chamaram tudo: ouro bebível, ambrósia das noites loucas, vinho lustral, quinta essência da frivolidade. Jeanne Antoinette Poisson, marquesa de Pompadour, senhora culta e requintada, amante de Luís XV, de França, garantiu que o “champagne” é o único vinho que torna mais belas as mulheres que o bebem. Porém, como nem todas têm a cultura enológica da francesa, algumas há que, perguntadas qual o vinho da sua preferência, respondem que, de vinho, não gostam, só de “champagne”.

Fascinante bebida, o champanhe é um vinho de espuma cremosa e evanescente, de linda cor ouro pálido, aroma finíssimo e elegante, macio e fresco. É uma das melhores companhias de um apreciador. A qualquer hora do dia e em qualquer circunstância da vida. Infelizmente,

os espumantes são, em Portugal, sobretudo bebidas comemorativas. Servem-se e bebem-se geralmente em baptizados, casamentos, pela Páscoa e no Natal. Nada a opor, mas é pouco. Além disso, entre nós os espumantes são quase sempre servidos à sobremesa, o que também podendo ser - caso se goste de vinhos meio secos ou doces -, é muito redutor. Isto porque os espumantes naturais mais ricos de aromas e sabores são os “bruto”, ou seja, os mais secos, e estes são é óptimos aperitivos ou excelente companhia de carnes assadas no forno. Estou, é claro, a lembrar-me do leitão assado à moda da Bairrada, mas não são de desdenhar um bom lombo de vaca ou de porco, um frango de campo, pato ou coelho - no caso do láparo melhor se recheado com azeitonas pretas.

O que encanta nos vinhos espumantes naturais de mais qualidade é o facto de, desenvolvidas as garrafas - e nada de as abrir a estourar, deixe-se isso para os vencedores das provas de ciclismo, de motos e de automobilismo, mas dominemos a rolha deixando a garrafa apenas soltar um suspiro -, logo que o líquido chega à “flûte”, se formar uma aura de espuma cremosa e, no fundo do copo estreito e alto, nascer

NELSON GARRIDO

Uma escolha pessoal Os Murganheira

Os espumantes portugueses meus preferidos são os da Murganheira. Porquê? Porque são os que me dão mais prazer a beber. Porquê? Por serem os mais finos, mais frescos, de aromas mais definidos e sofisticados, com melhor fruta, conjunto mais harmonioso, de bolha mais fina e “mousse” mais delicada. Os tintos vinificados em branco, como é o caso do portentoso Cuvée Reserva Especial Bruto 1995, que estagiou 10 anos em cave e é de uma frescura que impressiona, não têm rasto de cor, o que revela a grande maestria técnica do seu autor, Orlando Lourenço.



uma fonte de bolinhas pequeníssimas, finíssimas que se desfazem à superfície. Quanto mais fininha e delicada é a bolha, melhor é a qualidade do vinho.

Não é por milagre que estes vinhos ganham a tal espuma cremosa e as bolinhas, mas sim pela intervenção do homem que, neste caso, ajuda o trabalho da Natureza. Foi nos finais do século XVII, em França, na dispensa da abadia de Hautvilliers, que o monge Dom Pérignon se apercebeu que, chegada a Primavera, os vinhos brancos da região, de forma natural, se tornavam efervescentes, característica então considerada defeituosa. Ou seja, provavelmente resquícios de açúcar do mosto não transformados em álcool durante a primeira fermentação, atacados por leveduras do vinho, provocavam uma segunda fermentação criadora de espuma e bolinhas. Estava desvendado o mistério e os franceses, na sua posse, com muito trabalho e talento, criaram, nos séculos seguintes, o "champagne", que transformaram no vinho mais famoso e caro do mundo (ver página 10). E isto numa região, Champagne,



PAULO RICCA

onde os vinhos, antes da "champagnisation", são, em geral, muito ácidos e desagradáveis, porque as uvas amadurecem com dificuldade. Mas são vinhos sem defeitos e muito bem feitos. Ao contrário do que, ainda não há muito tempo, sucedia com alguns produtores portugueses de espumantes naturais, que os elaboravam com vinhos de menor qualidade.

Em Portugal, a espumantização de vinhos feitos segundo os cânones franceses, ou seja pela segunda fermentação em garrafa, método

chamado "clássico", antigamente dito "champanhês", começou nos finais do século XIX. Há uma outra forma de fazer espumantes, pelo método "contínuo", em cuba fechada, que dá origem a vinhos menos finos. Discute-se se o pioneiro da espumantização à francesa foi

João José Le Cocq, em castelo de Vide, se foi José Maria Tavares da Silva, na Bairrada, ou José Teixeira Ribeiro Júnior, em Lamego. Sabe-se, pelos registos existentes, que surgiram praticamente todos ao mesmo tempo. Mas deixe-se o tema para os especialistas e anote-se que, hoje em dia, é na região de Lamego, (nas Caves Murganheira, na Abadia Velha, Ucanha, concelho de Tarouca), no Douro, espumantes Vértice, e na Bairrada, (Caves São Domingos, Quinta das Bageiras, Luis Pato, Caves Aliança, entre outras) e na Quinta de Lorigos, no Bombarral, Oeste, que se fazem os mais conhecidos e melhores vinhos espumantes portugueses. Mas, em anos recentes, surgiram concorrentes, com destaque para a Região dos Vinhos Verdes (casta Alvarinho e não só), mas também no Dão, em Bucelas, no Ribatejo e Alentejo, que merecem a atenção dos apreciadores. Os espumantes de vinhos Verdes, em que o pioneirismo foi assumido pela Casa da Tapada, de S. Miguel de Fiscal, Amares, sendo, em geral, menos complexos que os seus congéneres de outras regiões, são, pela sua leveza, amabilidade e acidez, ótimos aperitivos.

continuam a ser o emblema maior

O Millésime Bruto 2002 encanta-me pela frescura e vivacidade das notas citrinas, com destaque para as de maçã verde. Quanto ao Vintage Bruto 2002, gosto dele porque sim e por ser de uma delicadeza e finura encantadoras.

Os Vértice, de Celso Pereira, gosto deles para abrir uma refeição exigente, quer dizer, em que o prato principal seja caça ou uma carne assada no forno. E deste Vértice Super Reserva 2005 gosto do seu aroma fino e complexo e do seu corpo harmonioso e seco.

O Lopo de Freitas 2005, um bairradino das Caves S. Domingos, tem o contributo de uvas Chardonnay, que lhe conferem sofisticação.

O Bageiras Grande Reserva 2001, um "puro sangue" bairradino, impressiona pela austeridade do perfil aromático e de boca. É um vinho cheio de



carácter e garra. É preciso aprender a gostar deste estilo.

O Loridos Branco de brancas Extra bruto 2000 espelha o talento do enólogo Vasco Penha Garcia. Elaborado com uvas Chardonnay, tem uma bela cor de ouro, é um espumante gordo com notas citrinas muito frescas, que dá muito prazer a beber.

O que fica atrás está longe de esgotar o rol das minhas preferências. Dos vinhos verdes, o Muros Antigos, o Quinta de San Joanne, o Soalheiro ou o Coto de Mamoelas são espumantes a ter em conta. Como, na Bairrada, o Borga, de Campolargo, o Aliança Particular, o Touriga Nacional de Luis Pato. No Dão, o rosé de Cabriz, mas, sobretudo o rosé da Quinta dos Carvalhais, assinado por Manuel Vieira.

Palmela tem aromas



Palmela orgulha-se dos seus produtos de qualidade que conferem riqueza e identidade à região.

Convidamo-lo a celebrar connosco

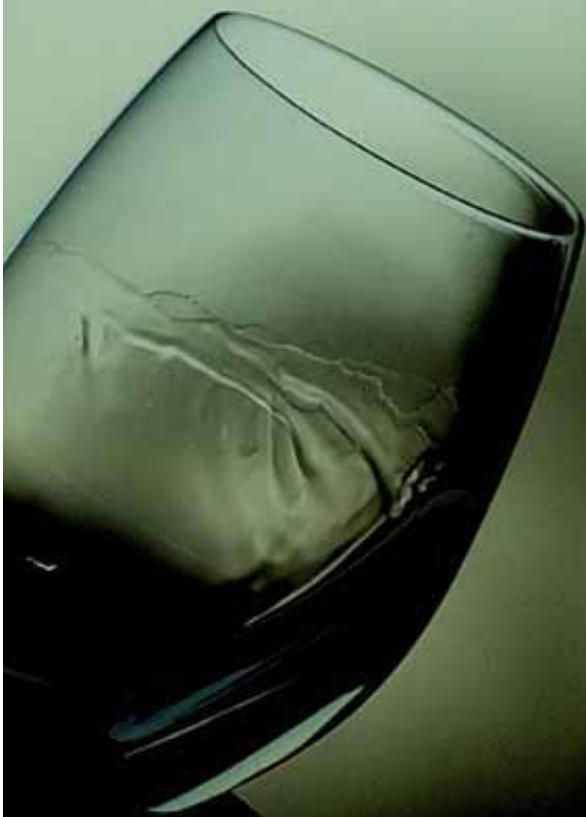
100 anos da Denominação de Origem Controlada do Moscatel de Setúbal,

herança adoçada pelo tempo, saber e esperança de gerações.

Município
Palmela
em todos os sentidos
www.cm-palmela.pt

Porque há tantos vinhos tão caros?

Nos vinhos acima de 40 euros, onde começa a qualidade e acaba o marketing? O preço elevado é garante automático de qualidade? Nada disso, avalia **Rui Falcão**. Muitas vezes, os produtores deliram e colocam-se entre o autismo e a megalomania



NELSON GARRIDO

Há muito que os sinais económicos prenunciavam a aproximação de tempos difíceis, tempos de incerteza e apreensão. Com maior ou menor intensidade, a crise assomou de vez, despontando como uma evidência de consequências imprevisíveis. Sem se perceber, esta é uma verdade que, por ora, parece querer escapar ao entendimento do mundo do vinho, esse microcosmos de condutas e práticas tão peculiares.

Nunca o vinho esteve tão caro em Portugal! Na verdade, se se quiser entreter pesquisando e analisando preços nas prateleiras de garrafeiras e supermercados, vai ficar surpreendido com os incontáveis exemplos de vinhos propostos a preços quase demenciais. De repente, num simples pestanejar de olhos, a barreira mágica dos 40 euros transformou-se no referencial mínimo “qualitativo” para dezenas de produtores. A escolha de palavras, referencial mínimo “qualitativo”, não é fortuita e reflecte de forma rude, mas objectiva, a lógica viciada do mercado. Infelizmente, a propensão para criar uma associação directa entre preço exorbitante e qualidade elevada é uma tendência humana que nós, latinos, gostamos de valorar. Como se um vinho, só por ser caro, ganhasse de imediato, e por inerência, um estatuto de qualidade e originalidade caucionado. Como se o preço, por si só, fosse garante de qualidade!

O que, evidentemente, não obsta que alguns vinhos tenham de ser caros... ou mesmo, sendo politicamente incorrecto, que alguns mereçam ser caros. Por vezes, e em casos pontuais, os preços elevados são mais que justificáveis e inevitáveis. Estão nesta condição os vinhos de produção difícil e muito limitada, vinhos de uma vinha excepcional e singular, vinhos de qualidade inexcelsível e universalmente reconhecível, vinhos de qualidade marcante e constância histórica palpável, vinhos com um elevado potencial de guarda, previsto ou documentado, vinhos que provaram o seu valor e consistência ao longo de muitos anos, muitas colheitas.

O que certamente não se compreende é que vinhos sem história, sem passado, sem um registo mínimo de consistência e qualidade, sejam de imediato posicionados na fasquia dos 40 euros; o que é certamente inconcebível é que vinhos de vinhas demasiado jovens, possam ser propostos a preços proibitivos e indecorosos; o que é certamente ininteligível é que vinhos artificialmente condicionados para apresentarem pequenas produções, de tiragem limitada por opção própria, de produções diminutas por estratégia de mercado, sejam oferecidos a preços obscenos e inibitórios; o que é certamente inexplicável é que, num esforço inglório para justificar preços tão elevados, se cometam tantos excessos e atropelos de enologia, tanta extração, tanto peso, tanto

Talvez o leitor não saiba, mas é muito frequente nas provas de vinho mais ou menos organizadas falar-se sobre as suas vantagens e, ainda mais frequentemente, sobre os seus limites. Na sexta-feira dia 11 de Outubro, numa prova cega de vinhos tintos portugueses situados numa gama de preços entre os oito e os 12 euros, os cinco provadores convocados pela Fugas não fugiram à regra. David Lopes Ramos e Rui Falcão estão tão habituados a sessões como aquela que já pouco os pode intimidar, ainda que o primeiro garanta que, cada vez mais, prefere um bom combate entre o vinho e a comida do que uma prova profissional onde só o pão e as bolachas têm lugar garantido. Mas para João Vieira Pinto, ex-jogador de futebol e actual comentador desportivo, António Lobo Xavier, advogado e dirigente do CDS/PP e Odete Patrício, administradora da Fundação de Serralves, aquela mesa do restaurante Degusto, em Matosinhos, cheia de copos, com garrafas tapadas e um ambiente de alguma solenidade pareciam, no mínimo, causar alguma

preocupação. Seriam eles capazes de avaliar os 13 vinhos em causa sem cometerem erros crassos?

Se houve alguma conclusão além da pontuação dos vinhos é a conclusão de que todos os que gostam de vinho são bons provadores e que o excesso de rigor profissional na forma como as provas se organizam podem afastar os que se querem iniciar nos seus rituais. João Vieira Pinto, por exemplo, só bebe vinho ao almoço e ao jantar e apenas com amigos, mas sentiu-se capaz de enfrentar a dureza da avaliação sem prevaricar e foi até capaz de identificar na prova cega o Quinta de La Rosa, um dos seus preferidos; Lobo Xavier, que não consegue usar a cuspideira, o que lhe confere um grau de aproveitamento máximo da sessão, chegou ao fim com a certeza de que pontuou melhor os melhores vinhos; Odete Patrício dedicou-se com toda a seriedade à análise olfactiva e gustativa dos vinhos em prova e, quase sempre em silêncio, concluiu que o melhor mesmo nestas coisas dos vinhos é encará-los com espírito aberto - de resto, elegeram como melhor um Bairrada, uma região que não aprecia por aí além.

Com momentos de maior concentração e outros que convidavam a divagações sobre o vinho, desde a arte dos "blends" ao perigo das cuspideiras e dos respingos de vinho nas camisas, a prova desenrolou-se sem ares

sisudos e sem se permitir que a fadiga do palato tomasse conta dos sentidos dos provadores. Não houve também muitas definições complicadas sobre cada um dos exemplares em cima da mesa. Rui Falcão foi quase sempre o mais rápido, Odete Patrício a mais aplicada, João Vieira Pinto o mais interessado em absorver informação de todos, Lobo Xavier o mais descontraído - apesar de mais um dia nas bolsas para esquecer. Cada um teve ao seu dispor uma ficha de avaliação para cada vinho, onde após as várias análises se estabelecia

uma pontuação final entre 0 e 100. Uns foram severos nas notas, outros bem mais benevolentes. David Lopes Ramos considerou o Quinta do Crasto como o melhor, Rui Falcão elegeram o Dão de Álvaro de Castro, Odete Patrício o Quinta das Bageiras, Lobo Xavier e João Vieira Pinto o Meandro. Mas se a vitória absoluta coube a um Douro, o Alentejo colocou todos os seus representantes na escala superior da tabela.

Uma prova entre as palavras e o vinho

A Fugas reuniu cinco pessoas num restaurante em Matosinhos para uma prova de 13 tintos com preços entre os oito e os 12 euros. O vencedor foi o Meandro 2006, um duriense, mas os alentejanos ficaram sempre acima da média. As fotos são de **Fernando Veludo/nFACTOS**



No final, o objectivo da Fugas estava conseguido. Juntando provadores experientes com pessoas em tese mais próximas da sensibilidade média dos consumidores, conseguiu-se um “blend” de opiniões capaz de servir como indicação aos nossos leitores. Mas, como se provou durante as quase três horas em que o painel esteve junto, o melhor mesmo é cada um seguir a sua própria sensibilidade. Que isto do vinho é como tudo o resto na vida: o que conta são as nossas próprias sensações.



A prova

A selecção dos vinhos em prova teve como parâmetro principal uma gama de preço (oito a 12 euros). Procurou-se dar uma visão transversal dos vinhos que se fazem neste leque qualitativo. A prova foi cega e cada um dos provadores foi convidado a formular uma avaliação dos diferentes aspectos de cada vinho entre o zero e os 100 pontos. No final, a média ponderada de cada provador foi diluída na soma global. Para efeitos de cálculo da pontuação final, foram eliminadas as notas mais baixas e mais altas de cada vinho.

Classificação final

Meandro, Douro 2006 - 85.33
Quinta das Baceladas, Bairrada 2005 - 83.33
Herdade dos Grous, Alentejo 2006 - 80.66
Herdade do Sobroso, Alentejo, 2006 - 80.33
Herdade Grande, Alentejo 2005 - 78.00
Quinta da Terrugem, Alentejo 2006 - 77.33
Álvaro Castro, Dão 2005 -76.66 (ex-aequo)
Quinta das Bageiras, Bairrada 2005 - 76.66 (ex-aequo)
Quinta do Crasto, Douro 2006 - 76.66 (ex-aequo)
Vinha Paz, Dão 2006 - 75.66
Duas Quintas, Douro 2006 - 74.66
Quinta de La Rosa, Douro 2006 - 73.00
Chocapalha, Estremadura 2006 - 69.00

Os preços*

Meandro, Douro 2006 - 11.95
Quinta das Baceladas, Bairrada 2005 - 11.50
Herdade dos Grous, Alentejo 2006 - 9.45
Herdade do Sobroso, Alentejo, 2006 - 8.95
Herdade Grande, Alentejo 2005 - 10.95
Quinta da Terrugem, Alentejo 2006 - 11.50
Álvaro Castro, Dão 2005 - 8.20
Quinta das Bageiras, Bairrada 2005 - 7.95
Quinta do Crasto, Douro 2006 - 9.75
Vinha Paz, Dão 2006 - 11.35
Duas Quintas, Douro 2006 - 7.99
Quinta de La Rosa, Douro 2006 - 8.59
Chocapalha, Estremadura 2006 - 10.25

*Preços indicativos no retalho, em euros. IVA incluído

PRAZERES DO ALENTEJO

WWW.ADEGABORBA.PT



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



ADEGA COOP.  DE BORBA

• Desde 1955 •

LARGO GAGO COUTINHO E SACADURA CABRAL N.º 25
APARTADO 20 · 7151-913 BORBA · PORTUGAL

T +351 268 891 660 · F +351 268 891 664 · GERAL@ADEGABORBA.PT

O painel da prova

A Fugas convidou três personalidades de diferentes áreas da vida pública e com eles formou um painel onde entraram também David Lopes Ramos, Grande Repórter do PÚBLICO, e Rui Falcão, que é colunista especializado na área dos vinhos nesta revista. Sem a experiência da gente da casa, os convidados, como se pode ler abaixo, não são propriamente iniciados nas andanças da enofilia.

Odete Patrício

53 anos, economista, directora-geral da Fundação de Serralves



Gosta de vinho mas diz-se uma completa “amadora” quanto à sua liturgia. O que não significa que não seja criteriosa quando se trata de escolher um vinho para acompanhar uma refeição. E quando isso acontece, os vinhos do Douro são sempre a primeira escolha, e com preferência para os tintos - por exemplo, para acompanhar um bacalhau com broa. A directora-geral de Serralves confessa que tem um Barca Velha em casa, guardado para momentos especiais, que implicam sempre ter companhia, porque beber um bom vinho é sempre “um momento de partilha”. Quando está sozinha, prefere beber champanhe. Nesta prova, situação em que participou pela primeira vez, Odete Patrício acabou por ver confirmada, “às cegas”, a sua tendência para os vinhos do Douro.



João Vieira Pinto

37 anos, comentador desportivo e empresário

Normalmente, o ex-nº 8 da Selecção Portuguesa e campeão pelo Benfica e pelo Sporting não bebe vinho em casa. Mantém os hábitos alimentares

frugais dos tempos de futebolista. Mas agora que o futebol, enquanto praticante, está definitivamente posto de parte, diz que tem vindo a aprender a apreciar cada vez mais, e cada vez melhor, um bom vinho. A sua preferência vai para os maduros tintos, com o Douro (Quinta de la Rosa) e o Alentejo (Esporão) como as regiões que mais procura, quando se trata de escolher - por exemplo, para um arroz de cabidela, um dos seus pratos preferidos, opta sempre por um Douro. Gostou de ter experimentado uma prova de vinhos - o que fez também pela primeira vez -, apesar de admitir poder ter cometido “alguns pecados”. Mas a seriedade (e sinceridade) da sua prestação foi confirmada pelo facto de, mesmo “às cegas”, ter apontado um Quinta de La Rosa (um dos seus favoritos) como um dos melhores vinhos sobre a mesa.



António Lobo Xavier

48 anos, advogado e gestor de empresas

Vê-se que é alguém já muito experimentado nestas “cerimónias” vinícolas. Até porque também é produtor, na sua quinta de família em Penafiel. Engarrafa normalmente



O produtor da prova
Ricardo Nicolau
de Almeida
62 anos, empresário



Para escolher os vinhos e produzir o indispensável regulamento, a Fugas convidou Ricardo Nicolau de Almeida, um homem tão experimentado nestas andanças que até diz que nasceu “dentro de uma pipa”, como aconteceu com os seus sete irmãos. A afirmação não causará surpresa se lembrarmos que Ricardo é filho de Fernando Nicolau de Almeida, o mítico criador do Barca Velha e uma referência na história da enologia no nosso país, e a mãe era da família Ramos Pinto e o irmão João é o enólogo mestre da Casa Ramos Pinto. Mesmo depois de ter saído de dentro da pipa, Ricardo Nicolau de Almeida continuou a viver e a trabalhar com os vinhos, que para ele são “uma paixão”. Presentemente, detém uma empresa de distribuição, a Vinicom, numa “joint venture” com a espanhola Freixenet. Sobre as suas escolhas, diz que as fez com o cuidado e com a convicção de que este é um trabalho que, finalmente, “vale a pena a fazer no nosso país”, onde, nos últimos 15 anos, “o vinho entrou na dieta dos portugueses”, e as pessoas já começaram a escolhê-lo com algum critério. *Sérgio Costa Andrade*

umas 10 mil garrafas por ano, um Verde branco com a marca Casa de Gazalho (Trajadura e Loureiro). Provas de vinho, fá-las desde há vários anos, com amigos ou correspondendo a desafios que lhe são feitos. Como consumidor, diz que bebe vinho com regularidade, e que procura “beber sempre o melhor possível”, em qualidade e em moderação. Este gestor ex-dirigente do CDS/PP e também conhecido como comentador político (é um dos vértices da “Quadratura do Círculo”, na SIC) considerou “muito bom” o nível médio dos vinhos agora provados. E o alinhamento da sua votação coincidiu com os três primeiros classificados finais. “Mas tratei mal alguns vinhos de amigos”, lamentou, contudo, no final.



QUINTA DO
CRASTO

WWW.QUINTADOCRASTO.PT



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

DISTRIBUIDO POR:

HERITAGE / WINES

DESCOBERTA DOS GRANDES VINHOS

TELEFONE (+351) 223 742 800 . FAX (+351) 223 742 899
GERAL@HERITAGEWINES.PT



Mime o seu vinho

Seja um Château Lafite de 1787 ou um Barca Velha de 1981, o seu vinho merece ser tratado com todo o respeito. Preparámos para si cinco sugestões que, para além de mimarem o vinho, vão deixá-lo perfeito para ser degustado. Quanto à escolha do néctar, deixamo-la ao seu critério

Toque de génio

Escolha de escanções exigentes há décadas, este clássico saca-rolhas Château Laguiole é feito à mão em aço inoxidável e chifre de touro Aubrac. Perfura a rolha tão bem como parece e vem num estojo de pele castanha. É melhor dizer ao seu sogro que não se abrem garrafas de champanhe com um saca-rolhas. Mas com jeitinho...

> Aprox.: € 100
> www.amazon.com



Para profissionais

Concebida em aço inoxidável, vidro e alumínio, a vinoteca Gaggenau IK 360 está equipada com prateleiras de alumínio e faia. Tem também um compressor silencioso que assegura uma baixa vibração, para o vinho não ficar “nervoso”, um ecrã muito “hi-tech” e avisos visuais e sonoros para o caso de a temperatura estar demasiado alta. E para acompanhar vinhos de classe, nada melhor que um sofisticado queijo ou charutos. A pensar nisso, a IK 360 integra uma área para queijo com um sistema de controlo de odores e uma outra zona com capacidade para 50 charutos com um distribuidor de humidade, de maneira a que a temperatura se mantenha uniforme.

> Preço sob consulta
> BSHP: 21 425 06 00
> www.gaggenau.com



Quebra-cabeças

Convide os seus amigos para um jantar e alicie-os com um vinho de reserva. De seguida, coloque a garrafa neste saca-rolhas e, quando os convivas chegarem, desafie um a preparar o vinho. E aí é que a diversão começa, uma vez que será necessário resolver o puzzle para conseguir aceder e abrir a garrafa. Totalmente concebido em madeira, o Bottle Puzzle funciona com o tamanho considerado standard em garrafas de vinho. Mas atenção: convém que o anfitrião já tenha resolvido, pelo menos, uma vez o puzzle, caso contrário a diversão pode tornar-se desespero...

> Aprox.: € 20



CASA DAS ARTES

V.N. FAMILICÃO

NOVEMBRO



Pequena gigante

Esta pequena vinoteca é uma gigante quando o assunto é vinho. Galardoada com um prémio de design, a VinoThek acomoda 32 garrafas nas suas prateleiras ajustáveis em altura. Mais: a temperatura oscila entre os 6º e 14º e o sistema Touchlight permite que, ao tocar na porta, o interior se ilumine.

> Preço sob consulta
> BSHP: 21 425 06 00
> www.electrodomesticos.siemens.com

Fresco ou morno?

O Electro Thermo-Peltier tanto mantém o vinho branco tão perfeitamente fresco que, se alguém lhe pedir um cubo de gelo, tem a nossa autorização para ficar zangado, como conserva os tintos adequadamente mornos. Mas atenção: este recipiente segura a garrafa num ângulo extremamente inclinado.

> € 75 (aprox.)
> www.conranshop.co.uk



Em parceria com a revista T3 www.t3.com.pt

PAT & WONDERFOOL'S

SÁBADO 01 22H

JAZZ/BLUES

VIVIANE

(EX-ENTRE ASPAS)

SEXTA 07 21H30

MÚSICA INDIE (ACÚSTICO)

A FESTA

SEXTA 14 - SÁBADO 15 21H30

TEATRO

AS VIAGENS DE GULLIVER

TEATRO DO BOLHÃO

QUINTA 20 - SÁBADO 22

TEATRO INFANTIL

TITO PARIS

SÁBADO 29 21H30

MÚSICA CABO-VERDIANA/ MORNA

TRÊS HOMENS BAIXOS

TEATRO CONSTRUÇÃO

DOMINGO 02 21H30

TEATRO COMÉDIA

PUZZLE

SÁBADO 08 22H30

FUNK/ SOUL/ HIP-HOP

PLASTICA

SÁBADO 15 23H30

ROCK/ POP/ INDIE

TOKONOMA

DE LUDGER LAMERS

(ESTREIA NACIONAL)

QUINTA 27 - SEXTA 28 21H30

MÚSICA E DANÇA

T3+UNS

SÁBADO 29 23H

NARACATU/ BAIÃO/ FADO/ SAMBA/ BOSSA NOVA/ REGGAE/ ROCK



Reservas

Tel 252 371 297/8 Fax 252 371 299
bilheteira.casadasartes@vilanovadefamalicao.org
www.vilanovadefamalicao.org
www.casadasartes.blogspot.com

O vinho nos restaurantes

Não sou dos que sobrevalorizam o serviço de vinhos nos restaurantes. Os vinhos numa refeição, para mim, são um complemento, nunca o protagonista. Esse papel reservo-o para a comida. É por ela que frequento restaurantes. Causa-me irritação a tendência que existe entre alguma clientela para o endeusamento do vinho, dos copos em que é servido, do respectivo serviço. Trata-se, em muitos casos, de recém-convertidos aos prazeres do vinho, que tresandam aos tugúrios do “fast food” onde formaram o gosto, pois frequentemente descaem-se em confidências saudosas sobre “big mac’s”, gelados, tartes e outras “iguarias” do mesmo jaez que lhes apuraram o palato. Os brasileiros

inventaram uma palavra para os nomear: “enochatos”. Bem achado.

Isto dito, admito que aprecio um serviço de vinhos categorizado, embora não avalie da mesma maneira casas de comer com perfis diferentes. Exigir a uma tasca que sirva vinho da pipa em copos “xpto” não passa pela cabeça de ninguém sensato. Mas no Eleven ou no Gemelli ou no Degusto, por exemplo, é disso que se vai à espera. E, já agora, é isso que se encontra. O mesmo vale para a tão falada e, em geral, muitas vezes mal resolvida, questão das temperaturas a que os vinhos são servidos. É absurdo defender-se, como por vezes sucede, que, no Verão, e numa sala de jantar com a temperatura ambiente a 25°C ou mais, se insista em servir os tintos “à temperatura ambiente”. Também não tem sentido nenhum, no Inverno, sobretudo em terras do interior, quando os tintos saltam

directamente da adega para a mesa e estão gelados, dar-lhes um choque térmico, mergulhando-os em água quente ou expondo-os ao jacto que sai da máquina de fazer café, para os chambrear. O que neste caso se justifica é ter uma pequena “adega do dia”, com a temperatura devidamente controlada e adequada, para responder às solicitações da clientela.

A questão do preço também deveria ser abordada, mas fica para próxima. Apenas uma observação: há restaurantes que, pelo preço que cobram pelas garrafas, parece que não querem vender vinho. Dou um exemplo. Recentemente, num

jantar, no renomado restaurante madeirense Xôpana, que me pareceu pretensioso e novo-rico, vi o simpático e barato tinto bairradino Entre II Santos (à volta de quatro euros a garrafa no supermercado) a 34 euros! Chiça!

Prefiro, é claro, que um vinho, seja um espumante, um branco, um tinto, um generoso, me seja servido em copos capazes, transparentes, idealmente de pé alto e formato adequado. Mas já a exigência de um modelo de copo especial, às vezes único, para tal e tal vinho, de tal e tal casta, parece-me mais uma bem montada operação de venda de copos do que a porta de entrada para o desfrute e prazer do vinho. Que é disso que se trata, de prazer. O vinho é para isso que serve. Para ser

Já não precisamos de candeia que nos guie

A qualidade de serviço e as listas de vinhos disponíveis em muitos restaurantes portugueses garantem hoje níveis de satisfação muito aceitáveis. **David Lopes Ramos** explica-nos porquê e onde tirar a prova



O Doc, nas margens do Douro

bebido e dar-nos o máximo de prazer. Melhor se na companhia de pessoas de quem gostamos. Sempre a uma mesa bem atalhada e bem posta, a acompanhar comida confeccionada com produtos de máxima qualidade, bem apurada, mais ou menos sofisticada. As sardinhas e o caviar ou o toucinho curado e a perdiz do monte podem ser, em diferentes circunstâncias, "manjares dos deuses", que são, como se sabe, os mais capazes de satisfazer os apetites humanos.

Em Portugal, já não precisamos de uma candeia que nos guie na busca de restaurantes onde o vinho é tratado com a consideração que merece, isto de Norte a Sul e regiões autónomas atlânticas. Aí ficam oito deles, mas podia, sem grande esforço, juntar mais uma mão bem cheia de outros.

Restaurante Vincent

Estrada da Fonte Santa Almacil,



Algarve; Telefone/fax: 289 399 093; vincent@iol.pt. Só serve jantares das 19h00 às 22h30. Reserva de mesa obrigatória. Cartões: aceita. Encerra aos domingos.

Estacionamento fácil

Uma das melhores garrafeiras e um dos melhores serviços de vinhos do país. A cozinha de Vincent acompanha a excelência dos vinhos.

Restaurante Gemelli

Rua Nova da Piedade, 99 (esquina



com a Rua de S. Bento, por cima do mercadinho municipal), Lisboa
Telefone: 213 952 552; telemóvel: 934 952 553. E-mail: reservas@augustogemelli.com; site: www.augustogemelli.com
Cartões: aceita

Almoços das 13h00 às 15h00, de 2ª a 6ª feira; jantares: de 2ª a sábados das 20h00 à meia noite

Encerra sábados ao almoço e domingos todo o dia
Estacionamento difícil, mas há parques nas imediações

Augusto Gemelli, além de cozinheiro talentoso, é um grande conhecedor e apreciador de vinhos. Daí o destaque que eles têm no seu restaurante.

Restaurante Degusto

Rua Sousa Aroso, 540-544,



Matosinhos

Telefone: 229 364 363; fax: 229 364 364. E-mail: degusto@vinhoecoisas.pt; site: www.vinhoecoisas.pt

Cartões: aceita

Almoços das 12h30 às 15h00; jantares das 19h30 às 23h00, de domingo a 5ª; e das 19h30 à meia noite, 6ªs e sábados

Bar de vinhos abre às 18h00 (ver Bar Aberto, nas páginas 44/45)

Aberto todos os dias

Estacionamento difícil

O restaurante de uma loja de vinhos da categoria da Vinho&Coisas só os poderia tratar a um altíssimo nível. Assim sucede. Impressionante a oferta de vinhos estrangeiros.

Restaurante Eleven

Rua Marquês de Fronteira, Jardim



Amália Rodrigues, Lisboa

Telefone: 213 862 211; e-mail: 11@restauranteleven.com; site: www.restauranteleven.com

Cartões: aceita

Almoços das 12h30 às 15h00;

jantares das 19h30 às 23h00

Encerra aos domingos e feriados (sob consulta)

É um privilégio beber vinho e desfrutar do panorama que se avista das mesas do Eleven. A escolha de vinhos é inócua e a cozinha de Joachim Koerper acompanha-a.

Restaurante do Hotel Ritz Four Seasons

Rua Rodrigo da Fonseca, 88, Lisboa
Telefone: 213 811 400; fax: 213 831 783. Cartões: aceita. Almoços (buffet) das 12h30 às 15h30; jantares (à carta) das 19h30 às 22h30

Aberto todos os dias.

Estacionamento em parque privativo

É um prazer ser aconselhado e



servido pelo mais discreto e um dos mais competentes escanções portugueses, Licínio Carnaz, responsável pelo serviço de vinhos do Ritz. O grande João Pires deixou continuador à altura.

Restaurante DOC

Estrada Nacional 222, Folgosa (Armamar)

Telefone: 254 858 123; e-mail: doc@arisdouro.com

Cartões: aceita

Aberto todos os dias.

Estacionamento fácil

O chefe de cozinha do DOC, o autodidacta Rui Paula, aponta o caminho ao Douro: qualidade, sofisticação, sensatez, tendo como protagonistas os melhores produtos regionais, vinhos incluídos.



Restaurante Horta dos Brunos

Rua Ilha do Pico, 27, Lisboa
Telefone: 213 153 421; telemóvel: 919 322 510. Almoços das 12h30 às 15h00; jantares das 19h30 às 23h00 ou mais tarde. Cartões: aceita

Encerra sábados ao almoço e domingos todo o dia.

Estacionamento difícil, mas há uma garagem para guardar os automóveis

Comida portuguesa bem apaladada, petisqueira bem seleccionada, vinhos dos melhores, copos à altura e uma disponibilidade para abrir qualquer garrafa sem a obrigatoriedade do seu consumo total. É assim este despretenso Horta dos Brunos, mais algumas peculiaridades polémicas do seu dono, Pedro Filipe.

Restaurante Galito



Rua da Fonte, 18-D, Carnide, Lisboa
Telefone: 217 111 088

Almoços do meio dia às 16h00;

jantares das 19h00 às 22h00

Cartões: aceita. Encerra aos domingos e feriados e 1ª quinzena de Setembro para férias

O que fez e faz a fama deste Galito é a comida alentejana apurada de dona Gertrudes, uma avó de paladar privilegiado. Mas começa a ser altura de reparar nas dezenas de vinhos servidos a copo, em bons copos, às temperaturas adequadas e bem conservados. E não são só alentejanos.

UM PARAÍSO COM 10 MORADIAS EXCLUSIVAS



VILLAS DO
NOBRE
CASTELO

ALGARVE

PRAIA DO CASTELO - GALÉ | WWW.VILLASDONOBRECASTELO.COM

São 10 moradias em 5000 m2 de condomínio fechado, com o azul da piscina no meio do verde fresco da relva e a praia a 300 metros da porta. Espaço de exclusividade pelo conceito, pela localização, pela qualidade de projecto e construção e pelas soluções de equipamentos e acabamentos. E também pela dimensão, que o torna ainda mais único.



GPS: 37°04'.66N 008°17'.83W

Verde, maduro e a oportunidade perdida...

Diferenciar entre verde ou maduro é uma das incongruências mais absurdas do vinho português. Mas esse é o estigma que acompanha a denominação desde a sua criação. Vinho Verde que se presta a perder uma oportunidade histórica...



Rui Falcão

Prefere verde ou maduro? Quantas vezes, ao pedir vinho no restaurante ou junto de amigos, já recebeu, ou mesmo proferiu, esta interrogação? De tão enraizada na nossa cultura popular, de tão assumida e aceite, transformou-se num comentário recorrente no universo da restauração, rotineiro nos nossos usos e costumes. Esta distinção, entre verde e maduro, faz parte das convicções inabaláveis da nossa cultura, uma certeza do nosso imaginário colectivo, uma evidência dos nossos saberes empíricos. Seguramente que todos, sem excepção, já fomos confrontados com esta interperação de resposta pronta e segura, sem hesitações quanto à substância. Dependendo das circunstâncias, umas vezes estaremos mais inclinados para um verde, outras para um maduro...

E no entanto, nada disto faz sentido! A pergunta é absolutamente descabida e sem qualquer fundamento racional que a possa sustentar. Tal distinção, entre maduro e verde, é coisa que simplesmente não existe. E é um comentário que se revela injusto e atroz para com os vinhos nascidos na região do Vinho Verde porque, implicitamente, sugere que os vinhos provenientes da denominação Vinho Verde são elaborados com uvas que não atingiram a plena maturação. Não, não e não! Vinho Verde não é um estilo de vinho mas sim o nome de uma denominação de origem, uma DOC (denominação de origem controlada), igual nos fundamentos às regiões do Alentejo, Bairrada,

Ribatejo, Setúbal e tantas outras.

Com a diferença que esta se intitula Vinho Verde. Sim, o nome não é feliz, ao propiciar e potenciar a confusão, mas foi romanticamente adoptado por qualificar de forma figurativa a paisagem do Minho, a região mais verde de Portugal, a de maior índice pluviométrico, a mais fresca e viçosa do Portugal continental. Faz tanto sentido discriminar entre Vinho Verde e maduro, como entre Douro e maduro! Se não nos passaria pela cabeça esta última diferenciação, porquê insistir na separação entre a região do Vinho Verde e as restantes denominações de origem? Tal como em todas as outras denominações de origem, na região do Vinho Verde podem-se fazer vinhos brancos, rosados, tintos, espumantes, colheita tardia e licorosos.

Que os vinhos apresentam um estilo único e diferenciado é uma evidência que apenas certifica os fundamentos para a criação da região demarcada. Os brancos são, por regra, leves, frescos, acidulos, pouco alcoólicos, pouco encorpados, florais, particularmente bem adaptados ao calor do Verão. Nos melhores exemplos, particularmente no caso dos Alvarinhos, são vinhos notáveis na elegância e harmonia, e, ao contrário do que a sapiência popular atesta, vinhos com boa capacidade de envelhecimento. Os tintos, esses por regra são demasiado acidulos, taninosos, agressivos e rústicos, de aproximação absolutamente impossível para os que não tiveram a fortuna de nascer no Minho. Vinhos distintos na personalidade? Sim! Vinhos de estilo inconfundível, com brancos que retratam com correcção a região de origem? Sim! Vinhos leves e refrescantes? Sim! Mas todos eles vinhos maduros, feitos de uvas sãs, em bom estado de maturação, vinhos modernos e recomendáveis que não devem nada aos restantes vinhos portugueses.

Acima de tudo, por serem leves e frescos, pouco alcoólicos, frutados e florais, austeros e discretos, correspondem ao perfil que o mercado internacional demanda.



Infelizmente, só um pequeníssimo grupo, uma dúzia de produtores, percebeu o tremendo potencial da região do Vinho Verde, oferecendo os vinhos que correspondem aos desejos e anseios do mercado internacional. Como é assustador, e simultaneamente incompreensível, que o Vinho Verde possa perder uma oportunidade única como esta, numa conjuntura internacional que, preocupada com os excessos de álcool e de calorias, pretende vinhos mais neutros, minerais e leves, vinhos de conjugação fácil e intuitiva com uma cozinha saudável e dietética? Desatenção? Falta de

vontade? Imobilismo e inércia? Como se pode deixar passar uma ocasião soberana para impor o Vinho Verde nos mercados internacionais, na altura em que esses mesmos mercados desesperam por vinhos com estas características?

Felizmente, há quem perceba e conheça o potencial do Vinho Verde, quem apresente vinhos originais e belíssimos. Um dos melhores exemplos é a Quinta do Ameal, berço dos dois melhores exemplos da casta Loureiro. Na versão mais cristalina, estagiada em inox, ou na versão "Escolha" que beneficia do tirocínio em barricas de carvalho francês. O Quinta do Ameal Loureiro 2007 é um branco fresco e jovial, profundamente citrino e especiado, discretamente floral, com um



PAULO PIRENEIRA

O mundo dos vinhos

Joana Ramos Simões

Instituto dos Vinhos do Douro e Porto tem novo presidente

O ex-presidente da Comissão Interprofissional da Região Demarcada do Douro, Vilhena Pereira, é o novo presidente do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP). Na vice-presidência do Instituto, até agora liderado por Jorge Monteiro, ficará Paulo Meneses Osório, diretor de marketing e vendas da cooperativa Caves Vale do Rodó. Luciano Vilhena Pereira, advogado, é licenciado em Direito pela Universidade de Coimbra e presidiu à Comissão Interprofissional da Região Demarcada do Douro em 2004, depois de, entre 1999 e 2001, ter sido vice-governador civil do Porto. O novo presidente do IVDP é membro honorário da Sociedade Portuguesa de Viticultura e Enologia e membro fundador da Confraria dos Enófilos e Gastrónomos de Trás-os-Montes e Alto Douro. Paulo Meneses Osório é licenciado em Agronomia e, juntamente com lavradores do Douro, empresários do sector vitivinícola, enólogos e outros especialistas das áreas de viticultura, marketing e gestão criou, em 2000, a empresa "Lavradores de Feitoria - Vinhos de Quinta SA".

Fonte: agência Lusa

"Sopranos" também é nome de vinho

A série norte-americana sobre uma família de mafiosos de New Jersey, "Os Sopranos", inspirou o lançamento de uma nova linha de vinho por parte de uma produtora italiana. Os vinhos são feitos em três adegas italianas, duas na Toscana e uma no Veneto. A linha inclui Chianti, Pinot Grigio e Pinot Noir, vendidos entre os 7,50 e os 9 euros. No topo da linha está um Chianti Clássico, que custa 18 euros, e um Chianti Clássico Reserva, tabelado a 22 euros. Os vinhos Sopranos chegam este mês aos Estados Unidos.

Fonte: decanter.com

Vinho tinto diminui risco de sofrer de cancro do pulmão

Beber um copo (ou dois) de vinho tinto por dia pode ajudar os homens, especialmente os fumadores, a reduzir o risco de ter cancro do pulmão, de acordo com um estudo divulgado recentemente. Os investigadores analisaram cerca de 84 mil casos, de uma base de dados composta por 850 mil criada por pesquisadores californianos entre 2000 e 2003, em que foi examinado



o estado de saúde dos escolhidos. Os investigadores compararam, nos homens que tiveram cancro do pulmão, o nível de exposição ao fumo, assim como os hábitos de consumo de álcool. Após a análise chegaram à conclusão que os homens que bebem vinho tinto regularmente, tanto os fumadores como os não fumadores, corriam um risco menor de sofrer de cancro do pulmão. Apesar da descoberta, os investigadores insistem que a melhor maneira de reduzir as probabilidades de vir a ter cancro do pulmão é deixar de fumar. Isto porque o risco dos fumadores que bebem dois copos de vinho por dia é maior do que o dos não fumadores. "Um componente antioxidante que existe no vinho tinto pode proteger o corpo do cancro do pulmão, especialmente entre os fumadores", defendeu um dos investigadores responsáveis pelo estudo.

Fonte: winespectator.com

História vinícola da Casa Branca "online"

Barack Obama é descrito como membro do clube do queijo e do vinho. John McCain raramente bebe. As preferências alcoólicas dos candidatos à presidência dos Estados Unidos da América (EUA) foram reveladas recentemente através de um questionário colocado "online". No "White House Wine Quiz" (algo como questionário de vinho da Casa Branca), os jogadores têm de responder a questões sobre os hábitos dos candidatos e de presidentes dos EUA, mergulhando assim na história vinícola da Casa Branca. De acordo com o questionário, os democratas são bastante mais liberais quanto ao vinho do que os republicanos. Para quem quiser responder ao questionário aqui fica o "link": www.wineteasers.com/whitehouse/.

Fonte: decanter.com



SEJA RESPONSÁVEL BEBA COM MODERAÇÃO.



VINDIMAS NO DOURO 2008

QUINTA DO TUA, ALTO DOURO, SETEMBRO 2008:
PAULO MACEDO, ENÓLOGO, E SEU COLEGA, NUNO SANTOS, NUMA PAUSA NO DECORRER DAS VINDIMAS.



WWW.GRAHAMS-PORT.COM

encanto campestre difícil de igualar. É um branco irrequeto e irreverente, complexo e atraente, de frescura omnipresente. Termina longo e com promessas de poder envelhecer bem. No Quinta do Ameal Escolha 2007, a madeira encaixa-se na perfeição com o perfume diplomático da casta Loureiro, uma associação proveitosa e simbiótica, sem agressões, sem conflitos, sem protagonismos. A casta Loureiro ganha assim uma complexidade e profundidade colossais, uma opulência aromática que ultrapassa a eloquência verbal tradicional da casta. Amplo e entroncado, fresco e vibrante, enorme na boca, está um Escolha tremendo que espelha o potencial da denominação.

ADRIANO MIRANDA



Lugares onde o vinho se respira

Do Norte ao Sul de Portugal, são cada vez mais os turistas que fazem do vinho um pretexto para conhecer o país. **Andreia Marques Pereira** mostra porquê e revela dez opções que deve ter em consideração

Não é por acaso que na zona histórica de Gaia abrirá em breve um hotel de luxo, The Yeatman. Rodeado pelas caves de vinho do Porto, o novo hotel vai ser “temático” - The Yeatman quer ser para Gaia/Porto o que o Vintage House foi para a zona do Alto Douro Vinhateiro (quando abriu, em 1998, foi uma pedrada na apatia em que o enoturismo português vivia). É uma aposta que vai de encontro às prioridades estabelecidas pelo Plano Estratégico Nacional do Turismo (PENT), de 2006: entre os dez produtos turísticos portugueses privilegiados encontra-se a “Gastronomia e Vinhos”, com a previsão de que esse mercado registará nos próximos anos um incremento entre sete e 12 por cento ao ano no mundo inteiro - a previsão para Portugal são uns

optimistas 12 por cento, uma vez que sendo um sector ainda pouco desenvolvido tem mais margem de crescimento.

É verdade que o enoturismo está na moda (um pouco como esteve o ecoturismo) e que em Portugal está ainda a aprender a andar, apesar de o país ter todas as condições (uma tradição vinícola com dois mil anos, as 31 denominações de origem espalhadas um pouco por todo o território e a reputação dos vinhos) para entrar na onda deste segmento turístico em que o vinho, os seus sabores e aromas, a sua história e produção ocupam o lugar central - mas que vai muito além deste. De facto, o enoturismo está associado a um conceito de lazer que cruza o vinho com a gastronomia, cultura, história e a natureza das regiões onde é produzido.

A face mais óbvia do enoturismo português são as rotas do vinho, criadas em 1993 como instrumentos

de organização e divulgação dos vinhos de uma determinada região demarcada. Mas, sob diferentes formas, é incontornável que, nos últimos anos, o investimento no enoturismo tem aumentado. Há vários complexos a serem criados de raiz, enquanto outros sofrem “upgrades” consideráveis, e surgiram vários projectos transfronteiriços - o mais notável é a Rota Internacional do Vinho VinDuero/VinDouro (RIV).

Hotéis boutique ou alojamento rural em propriedades vinícolas (quase sempre em tom rústico-chique com muito charme), é comum a oferta destas unidades de enoturismo não se reduzir sequer ao vinho e estender-se a actividades ao

ar livre, compras de vinhos e produtos típicos da região, propostas de circuitos culturais, muitas vezes em sinergia com outras entidades locais e integradas nas rotas de vinho. A Fugas fez uma selecção de alguns hotéis onde se “respira” vinho e deixa a sugestão.

Casa da Calçada

Tem séculos de história e alguns pergaminhos: a quincentista Casa da Calçada foi palácio dos condes de Redondo, incendiada durante as Invasões Francesas e, no século XX, tornou-se numa das maiores produtoras de vinhos da Região do Vinho Verde. Desde 2001 é um hotel de charme (30 quartos e suites de luxo), bem no centro histórico da cidade de Amarante, mantendo seis hectares de vinha, que produzem os vinhos Quinta da Calçada. Os vinhos podem ser adquiridos no hotel ou experimentados em provas (é necessário marcar) e, mensalmente, são organizados jantares vînicos (o restaurante recebeu, em 2005, uma estrela Michelin). Para quem prefere outros prazeres, o hotel possui duas piscinas, rodeadas de vinhas e jardins seculares, e um solário - os aficionados do golfe têm um “green” próximo à disposição.

Casa da Calçada Relais & Châteaux Largo do Paço, 6. 4600-017 Amarante. Tel. 255 410 830 Fax. 255 426 670. E-mail: reservas@casadacalcada.com
www.casadacalcada.pt
Preços: quartos entre €155 e €500
Menu de degustação: €55 (vinhos sugeridos pelo “sommelier” €25)

Quinta do Vallado



Na Quinta do Vallado encontramos a história vinícola do Douro ou não tivesse sido uma das propriedades de dona Antónia Adelaide Ferreira (a mítica “Ferreirinha”). A quinta é, porém, anterior a esta (a casa data de 1716) e chegou até hoje como um dos emblemas do enoturismo duriense - a que ajuda a reputação dos seus vinhos, produto de 64 hectares de vinha (incluindo 26 com mais de 60 anos). Quem lá for não se sentirá defraudado: comece por percorrer os vinhedos, siga para as adegas (nova e velha) e as caves e pare no pequeno museu. Sente-se para uma prova de vinhos e não parta sem visitar a loja. Se desejar refeições, não deixe de reservar (para um mínimo de seis pessoas).

Quinta do Vallado

Vilarinhos dos Freires. 5050-364
Peso da Régua. Tel: 254 323 147
Fax 254 324 326

www.quintadovallado.com
vallado@mail.telepac.pt

Preços Alojamento: quartos duplos entre €85 e €105; suite entre €105 e €125 (época baixa, Novembro-Outubro) [pequeno-almoço incluído] **Prova de vinhos:** €7,50

Casa das Pipas

A pouca distância está a estação do Pinhão e há aldeias que contam os anos por séculos, mas na Casa das Pipas o mundo só entra se quisermos. Está protegida por 15 hectares de vinha plantados bem no interior da Região Demarcada do Douro, dentro da Quinta do Portal, que dá nome a uma sociedade que possui mais três quintas e produz vinhos DOC Douro tintos e brancos, e ainda espumantes, moscatéis e portos. Aqui, tudo gira em torno do vinho: organizam-se visitas guiadas à adega, provas e os vinhedos estão ali, para passear ou observar os trabalhos (ou, na altura das vindimas, para arregaçar as mangas). Para alojamento, a Casa das Pipas tem 10 quartos, decoração temática (os vinhos falam mais alto) e uma magnífica sala com vista panorâmica sobre as vinhas. A pedido podem organizar-se actividades de natureza e aventura



(desde cano-raft a passeios a cavalo e passeios de barco pelo Douro.

Casa das Pipas . Quinta do Portal
Celeirós do Douro, Sabrosa
Tel. 259 937 000/ 259 937 104
Fax. 259 937 009

E-mail: reservas@quintadoportal.pt
www.quintadoportal.com

Preços Alojamento: quartos duplos €100 e €120 (época baixa); €120 e €150 (época alta); aluguer da casa €1134 (época baixa) e €1377 (época alta) (inclui pequeno-almoço e visita à adega e prova de vinhos)

Provas de vinho: entre €5 e €12

Visitas à adega: €5 por pessoa,

incluindo uma prova de vinhos

Menu gourmet: com vinhos €30;

sem vinhos €25 (por pessoa)

Casa de Darei

É uma propriedade agrícola "tout court": em 150 hectares na região de Mangualde desenvolve-se exploração florestal, agro-pecuária, vinicultura - e agro-turismo e

enoturismo. Na verdade, depois de anos de abandono, a actividade vinícola (produção de vinhos do Dão) foi retomada, modernizada e exponenciada, com a criação de estruturas enoturísticas, que incluem alojamento em dois apartamentos (ou na casa toda), além das visitas às adegas e garrafeiras e das provas. A Casa de Darei apresenta-se como uma boa base para descobrir o rico património paisagístico e histórico da região. Quem preferir ficar em "casa", pode usufruir da praia fluvial privada (material para canoagem e pesca à disposição) ou perder-se em caminhadas ou passeios de bicicleta.

Casa de Darei. Darei. 3530

Mangualde. Tel. 232 613 200

Fax 252 640 989. Tlmv.: 918712 499

E-mail: mail@casadedarei.pt

www.casadedarei.pt

Preços Alojamento: em apartamentos - até seis pessoas €120; até oito pessoas €145; casa toda (até 20 pessoas) €405. Cama-extra €10. Preços por noite para a "época normal" (excluindo Verão, Natal, passagem de ano, carnaval e Páscoa).

Visita à adega e vinhos: €60

Visita à adega e prova assistida: entre €70 e €82

Palace Hotel do Bussaco

O cenário é quase de conto de fada: o natural - a luxuriante Mata Nacional do Buçaco, envolvendo conventos antigos, miradouros, cascatas - e o construído - o Palácio do Bussaco, delírio neo-manuelino em atmosfera sumptuosa, quase de museu. O palácio é agora hotel (64 quartos), mas continua a dormir-se com (e como) a realeza (a memória dos últimos reis de Portugal perdura) e com a história (a conferir no vizinho Museu Militar). E com a tradição vinícola, ou não fosse a adega do hotel lendária pela qualidade dos vinhos - todos vinhos do Bussaco, produzidos com castas típicas da Bairrada e do Dão. No Palace Hotel efectua-se provas de vinho, visitas, embora com limitações, à adega (mais cave, os vinhos só repousam ali) e, até ao final do ano, há um pacote vínico à espera de ser desfrutado neste ambiente mágico, ali a dois passos das termas do Luso, quase às portas de Coimbra. No restaurante há sempre menus de degustação e pratos regionais (como o leitão da Bairrada).

Palace Hotel do Bussaco

Mata do Buçaco. 3050-261 Luso

Tel. 231 937 970 / 969 524 526

Fax. 231 930 509 . E-mail: bussaco@almeidahotels.com

www.almeidahotels.com

www.almeidahotels.com →

OURO
SOBRE *Tinto*

AGRI-RONÇÃO VINÍCOLA, LDA

Rua Dr. Eduardo Santos Silva, 3/59

4200-282 Porto

PORTUGAL

TEL.: +351 225 420 440

FAX.: +351 225 493 388

www.agri-roncao.pt



Enoturismo

← **Preços Alojamento:** singles a partir de €90; duplos de €120; suites de €390. **Provas de vinhos:** entre €12 e €35 por pessoa; provas de vinho na adega sujeitas a pré-reserva e limitadas a um máximo de 15 pessoas (para hóspedes suplemento de €5)

Pacote vinícola: €390 para duas pessoas/duas noites ou €195 por noite (inclui pequeno-almoço, um jantar, prova de vinhos, clássica, tratamento de vinoterapia (para uma pessoa) e visita ao Museu da Vinha e do Vinho)

Proposta gourmet: €110 por pessoa (mínimo duas, hóspedes do hotel); inclui visita à adega, aperitivo com espumante da Bairrada, menu degustação com cinco serviços e vinhos do Bussaco reserva

Quinta de Catralvos

À sombra da Serra da Arrábida, entre 25 hectares de vinha e muita consciência ambiental, a Quinta de Catralvos é uma espécie de universidade aberta de vinhos. Vejamos: há visitas à vinha e adegas; há cursos de vinhos com oito módulos distintos onde aprendemos a ler um rótulo ou “os mecanismos



mensagens dos sentidos”; há um “faça você mesmo”, que transforma o visitante num enólogo de ocasião, com acesso a tudo o que necessita para criar o seu vinho; há, claro, as provas e há ainda os menus enogastronómicos (sete pratos, sete vinhos), capazes de contentar os enófilos e os gastrónomos mais exigentes, asseguram-nos. A quinta oferece ainda cinco quartos duplos para quem quiser prolongar a experiência bucólica do lugar.

Quinta de Catralvos
Estrada Nacional 379 - Azeitão
2925-708 Azeitão
Tel. 212 197 610

Fax 212 197 619
E-mail: geral@quintadecatralvos.com
www.quintadecatralvos.com

Preços Alojamento: single entre €60 e €80; duplo entre €70 e €90

Provas de vinho: entre €3 e €6,50 (mínimo de 10 participantes)

Provas de vinho com visita à adega: entre €6 e €9,50 (mínimo de 10 participantes). **Crie o seu vinho:** €280 por grupo (até

oito participantes) **Cursos de provas:** €48 cada módulo **Menu enogastronómico:** €60

Quinta do Falcão

Há quase oito séculos, D. Afonso Henriques passou por ali quando Portugal ainda era um sonho recente. Agora, a Batalha de Ourique é história e campo de batalha é palco de trabalhos agro-industriais e de lazer em plena lezíria. A Quinta do Falcão tem 20 anos e duas unidades turísticas que funcionam em torno do agro-enoturismo, permitindo aos visitantes usufruírem do contacto com a vida rural - culturas de regadio, olival, pomares, criação de cavalos e vinhas. É na Quinta da Fonte Bela que se situa um moderno centro de vinificação/adega, criado de raiz com o propósito de produzir vinhos de qualidade internacional - fazem-se visitas e provas de vinhos (com reserva). É também na Quinta de Fonte Bela (de 1897) que se localiza a unidade de turismo rural (cinco quartos), excelente base para explorar os arredores - o Cartaxo e Santarém são próximos. Com o Tejo a poucos quilómetros, há desportos náuticos e cruzeiros à espera.

Quinta do Falcão

2070-653 Vila Chã de Ourique
Tel. 243 789 428
Fax. 243 789 757
Tlmlv. 913 462 550

E-mail: quintafalcao@iol.pt
www.quintadofalcao.pt

Preços Alojamento: €80 em quarto duplo. **Visita à adega e provas:** €20 por pessoa (mediante reserva)

Herdade do Sobroso

São 1600 hectares de pura serenidade no meio do Alentejo, com a albufeira do Alqueva como vizinha e a Serra do Mendro como pano de fundo. A Herdade do Sobroso abriu recentemente e oferece enoturismo em contexto de turismo rural. As vinhas e adegas estão abertas a visitas e as provas de vinho da herdade (Sobro e Herdade do Sobroso) são indispensáveis. Quem ficar convencido, tem uma pequena loja onde se adquirem os vinhos e outros produtos locais. As actividades da herdade não se ficam por aqui: uma das apostas é a caça, para o que dispõe de uma reserva, mas há ainda a pesca, desportos náuticos, BTT - e cursos de cozinha alentejana. Para alojamento, a herdade oferece duas casas de campo (cinco quartos e cinco apartamentos com “kitchenette”),

PUBLICIDADE

HÁ MAIS DE 40 ANOS
A PREPARAR O MELHOR PARA SI



AGRI-RONÇÃO VINÍCOLA, LDA
Rua Dr. Eduardo Santos Silva, 3/59 - 4200-282 Porto - PORTUGAL
TEL.: +351 225 420 440 - FAX.: +351 225 493 388 - www.agri-roncao.pt

arranjo@ipa.pt

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

com uma decoração elegante onde cabem o Alentejo, África e o Oriente. A piscina abre-se sobre o sobrado e convida a longas horas de ócio, com o tempo suspenso na tranquilidade absoluta da paisagem.

Herdade do Sobroso

Pedrógão Apartado 61. 7960-909 Vidigueira. Tel. 284 456 116 Fax. 284 456 412. E-mail: geral@herdadadosobroso.pt

www.herdadedosobroso.pt

Preços Alojamento: suite €125; quarto duplo €95; apartamento dois quartos €160; apartamento um quarto €95 (pequeno-almoço incluído) (tarifas até 31 de Março de 2009, de domingo a quinta-feira, excluindo feriados, pontes e épocas festivas)

Wine Tour I (visita guiada das adegas e vinhas, prova comentada, curso de iniciação à prova e degustação): €40; **Wine Tour II** (visita das adegas e vinhas, prova e degustação): €12 (sujeito a marcação e número mínimo de participantes)

Refeições: €25 (bebidas não incluídas)

Herdade dos Grous

Para quem gosta de vinho, a Herdade de Grous já é uma referência. No que se refere ao enoturismo também. Na herdade alentejana, tudo está pensado para proporcionar a melhor experiência vínica ao visitante, seja ele "expert" ou simples apreciador. A descoberta começa na vinha, passa pela adega (com direito a explicação sobre as mais modernas técnicas de viticultura e enologia aqui usadas) e termina com uma prova de vinhos - e pode ser complementada nos restaurantes ou na loja. Para quem é indiferente ao vinho, a beleza paisagística do baixo Alentejo é um trunfo nada menosprezável da Herdade dos Grous, onde encontramos várias maneiras de viver a natureza: cavalos, moto 4, balonismo, desportos náuticos (na barragem de 98 hectares)... Mas há também piscinas, matraquinhos ou "apenas" o silêncio da planície. A herdade tem 24 quartos (duplos e suites) - todos com lareira.

Herdade dos Grous Albernôa . 7800-001 Beja. Tel. 284960000 Fax 284960072. E-mail: info@herdadadosgrous.pt www.herdadedosgrous.com



Preços Alojamento: quartos duplos €125; suite (duas pessoas) a partir de 157; suite (quatro pessoas) €220 - pequeno-almoço incluído. Meia pensão €32; pensão completa €45. **Provas de vinho Herdade dos Grous** (Colheita Branco, Reserva Branco, Colheita Tinto, 23 Barricas Tinto, Moon Harvested Tinto, Reserva Tinto): entre €3,50 e €20

Quinta do Furão

Empoleirado numa falésia, a 40 minutos do Funchal, o Hotel Quinta do Furão surpreende antes de mais pela vista privilegiada: da costa Leste da ilha até ao Porto Santo e, mesmo ali, as paisagens luxuriantes da Floresta Laurissilva. Mas há mais do que a vista na Quinta do Furão: há jardins exuberantes que convivem com uma exploração agrícola (cinco hectares) convictamente biológica, onde se encontram algumas das

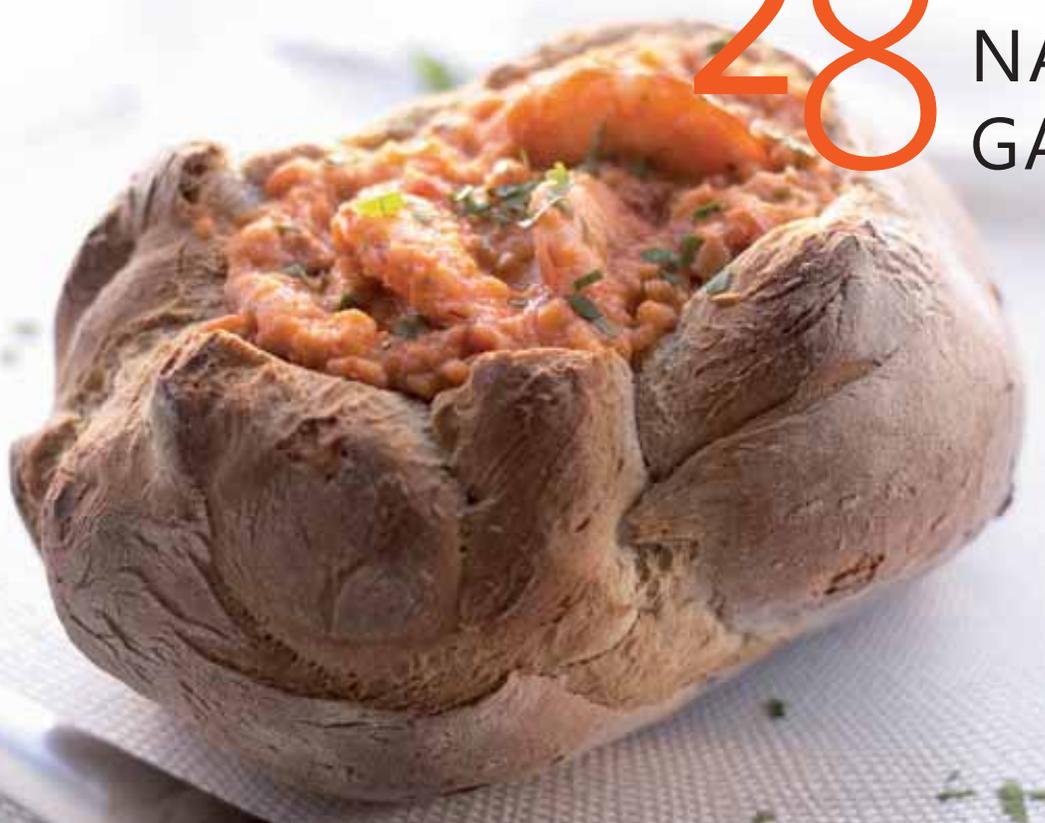
castas características da ilha. O hotel desenvolveu, por isso, uma série de actividades ligadas ao enoturismo, com especial atenção às provas de vinhos, organizadas três vezes por semana na adega. Além disso, há a possibilidade de fazer uma visita pelas vinhas (guiada pelo director geral) e, todos os anos, enólogos são convidados para ministrar um curso de vinhos. O hotel tem 39 quartos e quatro suites e dispõe de várias comodidades, como piscina aquecida, sauna e ginásio.

Hotel Quinta do Furão Achada do Gramacho. 9230-082 Santana Tel. 291 570 100. Fax 291 573 560

www.quintadofurao.com
info@quintadofurao.com

Preços Alojamento quartos single €120; duplo €130; suite €180; villa €195. Suplemento meia pensão €24,50 **Tour e prova de vinhos** - grátis. **Curso de vinhos** (inclui uma noite em quarto duplo com pequeno-almoço, oito horas de curso, programa para acompanhante, um almoço e um jantar gourmet para dois) - €250 (por casal), €150 (individual)

28 FESTIVAL NACIONAL DE GASTRONOMIA



**CASA DO CAMPINO
SANTARÉM**

13 DE OUTUBRO A
2 DE NOVEMBRO 2008

Alentejo

Quem diria que na bucólica paisagem alentejana, associada pelo senso comum às extensas searas de trigo e às terras ressequidas pelo calor tórrido e exauridas de água, a cultura da vinha viesse a adquirir a sua actual exuberância? A história da vinha no Alentejo é antiga. Da herança romana subsistiram até aos nossos dias diversas práticas e utensílios, como a talha de barro que ainda é utilizada nas pequenas adegas particulares da região e também por alguns produtores engarrafadores. Mas foi apenas nas últimas décadas que a região cedeu parte do seu ancestral estatuto de “celeiro de Portugal” para se tornar numa das mais ousadas e bem sucedidas marcas da viticultura e da enologia do país.

No Alentejo aproveitaram-se afinal as vantagens oferecidas pelas condições edafoclimáticas acentuadamente mediterrânicas e a existência de várias zonas de microclima continental. O conhecimento adquirido ao longo de séculos na adaptação de castas permitem hoje combinar a tradição e a modernidade na produção vitivinícola. Embora se distingam oito sub-regiões de produção, os seus vinhos possuem características muito semelhantes. Para conhecer toda a riqueza desta imensa e magnífica da região os produtores e os enólogos alentejanos estabeleceram três itinerários: a “Rota de São Mamede” que coincide, em parte, com a área abrangida pelo Parque Natural da Serra de São Mamede e inclui algumas das mais bonitas e típicas cidades e vilas alentejanas, como Portalegre, Marvão, Castelo de Vide, Crato, Flor da Rosa, Alter do Chão, Avis e Sousel.

A “Rota Histórica”, a mais extensa do Roteiro dos Vinhos do Alentejo, contempla nada menos que 29 adegas, numa área triangular definida por vértices em Elvas, Montemor-o-Novo, e Reguengos de Monsaraz e engloba Arraiolos, Estremoz, Borba, Vila Viçosa e Redondo.

A “Rota do Guadiana” que estabelece percursos pelas margens do Guadiana e o imenso mar interior

em que está transformada a albufeira de Alqueva, passa por Mourão, Moura, Vidigueira, Alvíto e Viana do Alentejo e os barros de Beja. Neste último concelho estão a ter lugar as mais recentes implantações da vinha na planície.

Rota de São Mamede

Caracterização

Situada no Alto Alentejo, a “Rota de São Mamede” exhibe, em contraste com as secas planuras do outro Alentejo, estreitos vales e solos leves e bem drenados amenizados por um microclima atlântico que proporcionam vinhos com características diferenciadas dos provenientes das outras regiões alentejanas.

Sugere-se o itinerário com início em Portalegre, seguindo posteriormente para Marvão (vila situada a 862 m de altitude, a mais alta de Portugal) e Castelo de Vide “cidade medieval”, onde pode desfrutar da paisagem natural vincada por impressionantes relevos graníticos. Segue-se o interior alentejano, designadamente, Crato, Alter do Chão, Benavila, Avis e Casa Branca, finalizando o circuito em Sousel.

São os vinhos tintos que predominam nesta região, obtidos a partir das castas Aragonez, Grand Noir, Periquita e Trincadeira, às quais se associam em menor proporção as castas Alicante Bouschet e Moreto. Os vinhos brancos são obtidos a partir das castas Arinto Galego, Roupeiro, Assario, Manteúdo e Fernão Pires.



Produtores

Tapada dos Chaves, Sociedade Agrícola, Lda. Tapada do Chaves-Frangoneiro. Portalegre. Tel. 245 201 973. Email: tapada.do.chaves@mail.telepac.pt. Adegas: Visitas guiadas (gratuitas) Prova - 12 euros/pessoa Venda directa de vinhos ao público

Fundação Abreu Callado

Travessa Abreu Callado Benavila (Avis) Telefone: 242 430 000 Email: facallado@mail.telepac.pt Página Web: <http://www.abreucallado.com.pt> Adegas: Visitas guiadas Provas: Venda de vinhos Vinhas visitáveis

Vinhos da Cavaca Dourada, SA

Herdade do Mouchão. Casa Branca 7470 - 153 Sousel. Telefone: 268 539 228. Email: mouchao@mouchawine.pt Adegas: Visitas Guiadas Provas e Venda de Vinhos Vinhas Visitáveis

Rota Histórica

Caracterização

O segundo itinerário pelos vinhos do Alentejo resulta de uma perfeita comunhão entre o enoturismo e o turismo histórico-monumental. A paisagem entre vinhedos é preenchida de pedreiras fundas de onde se extrai mármore, uma das grandes riquezas regionais, e casario pintado a branco. Alguns dos mais belos exemplares da arquitectura barroca marcam o percurso por Estremoz, Borba, Vila Viçosa, Redondo, prosseguindo por Évora, Montemor-o-Novo, Arraiolos e Reguengos de Monsaraz. É nesta região do Alentejo que se encontra a maior parte da produção vinícola regional.

As castas tintas Aragonez, Periquita e Trincadeira estão associadas a outras castas como o Alfrocheiro, Alicante Bouschet, Grand Noir e Moreto, que asseguram a qualidade dos seus vinhos tintos. Para a produção de vinhos brancos as castas recomendadas são o Perrum, Rabo de Ovelha, Roupeiro e

As vinhas que mudaram a planície

No espaço de uma geração, o Alentejo deixou de ser em exclusivo um celeiro e passou a exhibir algumas das mais belas vinhas de Portugal. Oportunidade para conhecer um mundo novo e exaltante através das sugestões de **Carlos Dias**



FOTODIREC

Perrum, Rabo de Ovelha e Roupeiro.

Produtores

Adega Cooperativa da Vidigueira, Cuba e Alvito, C.R.L
Bairro Industrial/Vidigueira
Tel. 284 437 240. Email: acvidigueira@mail.telepac.pt
Adega: Visitas guiadas (serviço gratuito). Prova- 2,5 euros/pessoa
Venda directa de vinhos ao público

Casa Agrícola João & António Pombo, S.A. Herdade do Meio/Portel. Tel. 266 667 300
Email:contacto@herdadedomeio.pt
Adega: Visita guiada (gratuita)
Prova- 5 euros/pessoa
Venda directa de vinho ao público
Visita guiada às vinhas (gratuita)

Herdade da Calada-BCH, S.A
Estrada de Évora-Estremoz - Km 12/Évora. Tel. 266 470 030
Email:geral@herdadecalada.com
Adega: Visitas guiadas (todos os dias com marcação prévia)
Prova- preço a pagar depende do número de pessoas e dos vinhos em prova. Venda directa de vinhos ao público. Tem visita guiada às vinhas (gratuita)

Sociedade Agrícola Gabriel F. Dias e Irmãos. Lda
Courela do Guita/Montemor-O-Novo
Tel. 266 892 682
Email:couteiromor@sapo.pt
Adega: Visitas guiadas mediante marcação prévia

Prova- 7,5 euros/pessoa
Venda directa de vinho ao público
Visita guiada às vinhas

Cooperativa Agrícola de Granja
Baldio de Granja/Mourão
Tel. 266 570 010
Adega: Visita guiada (gratuita)
Prova: o valor a cobrar depende de negociação prévia
Venda directa de vinhos ao público
Visita guiada às vinhas (gratuita)

Herdade dos Grous
Albernôa/Beja
Tel. 284 960 000
Email:herdadedosgrous@vilavitaparc.com
Adega: Visita guiada (reserva prévia para grupos a partir de 12 pessoas)
Prova- Preços entre 2,5 euros e 10 euros. Venda directa de vinhos ao público. Restaurante- Quarta-feiras e quinta-feiras 12h30 às 18h00
Sexta-feira a domingo e aos feriados 12h30 às 22h00

Herdade da Malhadinha Nova, Sociedade Agrícola e Turística S.A. Herdade da Malhadinha Nova-Albernôa/Beja
Tel. 289 510 460
Email:rsoares@malhadinhanova.pt
Adega: Visita guiada (gratuita)
Prova- Preços variados
Venda directa de vinhos ao público
Visita guiada às vinhas (gratuita)

Tamarez. Produtores
Quintas Aliança Alentejo, Sociedade Agrícola, S.A
Quinta da Terrugem-Borba
Tel. 268 658 110
Email:joao.chamorro@caves-alianca.pt
Adega: Visita guiada (marcação prévia e gratuita)
Prova- Sujeita a marcação
Venda directa de vinho ao público
Visitas guiadas às vinhas (marcação prévia)

Quinta do Zambujeiro-Produção e Comércio de Vinhos Unipessoal, Lda Monte do Zambujeiro-Rio de Moinhos/Borba. Tel. 268 801 431
Email:quintadozambujeiro@sapo.pt
Adega: Visita guiada (gratuita)
Prova- 8 euros/pessoa
Venda directa de vinho ao público
Visitas guiadas às vinhas (marcação prévia)

Roquevale, S.A Herdade do Monte Branco/Redondo. Tel. 266 989 290.
Email:carlos@roquevale.pt
Adega: Visita guiada (gratuita)
Prova- 6,20 euros/pessoa
Venda directa de vinhos ao público
* Informações e marcações através da Rota dos Vinhos do Alentejo

Monte Seis Reis Herdade dos Casarões. Santa Maria-Estremoz
Tel.268 322 221. Email:loja@seisreis.com
Adega: Visita guiada (gratuita)
Prova- 5 euros/pessoa
Venda directa de vinhos ao público
Visita guiada às vinhas e participação nas vindimas (gratuita). Refeições (com marcação prévia)

Herdade do Esporão-Finagra, S.A
Reguengos de Monsaraz
Tel. 266 509 280
Email:enotur@esporao.com
Adega: Aberta todos os dias (máximo 25 pessoas por horário)

Visita às caves com prova de vinhos (mínimo 6 pessoas)
Prova- Entre 3,5 euros e 12,5 euros mais IVA . Venda directa de vinhos ao público. Almoço e jantares
-Todos os dias

Ervideira, Sociedade Agrícola, Lda. Herdadinha-Vendinha/Reguengos de Monsaraz
Tel. 266 950 010
Email:ervideira@ervideira.pt
Adega: Visita guiada (5 euros/pessoa). Prova- 5 euros/pessoa
Venda directa de vinhos ao público
Visitas guiadas às vinhas com marcação prévia

Rota do Guadiana

Caracterização
Com características bem diferentes dos outros itinerários, mas não menos atractiva, a Rota do Guadiana, que atravessa Viana do Alentejo, Alvito, Mourão, Moura, Vidigueira, e Beja é um convite a todos os que privilegiam o contacto com a natureza. Zona predominantemente rural, distingue-se pela paisagem típica que já foi da seara mas agora está a ser ocupada pela monocultura do olival. A passagem pela região é ainda valorizada pelos roteiros gastronómicos onde predominam os petiscos e pratos regionais. As castas tintas dominantes são a Alfrocheiro, Moreto, Periquita, Tinta Grossa e Trincadeira. Os vinhos brancos provêm essencialmente das castas Antão Vaz, Manteúdo,

Sociedade de Vinhos de Borba, Lda.

Rua S. Bartolomeu, 46 - 7150-162 BORBA
Tel.: 268 894 210 - Fax: 268 894 394
ALENTEJO - PORTUGAL
E-mail: sovibor@mail.telepac.pt

Seja responsável. Beba com moderação.

Vinho bom em pedra dura

De uma Mãe d' Água, parte do Aqueduto de Águas Livres, nascia, à Praça da Alegria lisboeta, uma enoteca de culto, templo de sapiência enófila que faz as delícias dos apreciadores dos vinhos de qualidade. **Luís J. Santos (texto) e Cláudia Andrade (fotos)** ergueram os seus copos ao Chafariz do Vinho



Enoteca Chafariz do Vinho

Rua da Mãe d' Água (à Praça da Alegria), 1250 Lisboa
Tel.: 213422079
www.chafarizdovinho.com
clientes@chafarizdovinho.com

Horários: De terça a domingo das 18h00 às 02h00

Preços: Os preços mínimos do vinho a copo (1/8 l) rondam os €2,25 a €3 e vão subindo aos €18/20. Porto (5cl) desde €2,5. Os petiscos andam em volta dos €6 a €10 e sobremesas a €3/4.

Menus degustação (quatro vinhos & quatro pratos) €32 ou €48 (menu especial)

Fumar: apenas na esplanada (depende do clima a abertura desta, naturalmente)

A conjugação é única: um monumento de sólida história em pedra gravada com um ambiente quase religioso, um bar de vinhos conceptual e moderno onde se busca rigor e qualidade em cada detalhe, da carta ao serviço. Haverá amante de vinhos ou curioso que entre neste ex-libris da cidade e da cultura enófila sem sentir uma ventura de elevação? O edifício de finais do séc. XVII mostra por fora sinais de clausura, quase conventual: ergue-se como um perfeito cubo de pedra a meio da colina, com grandes janelas gradeadas sob as quais três bicas lançam frustradas promessas de água. A beleza do cenário antes água/vinho agora é tão manifesta que ninguém consegue escapar ao inevitável contraste poético.

O Chafariz do Vinho, que começou a correr há uma década, marcou o advento dos bares de vinhos a sério no nosso país que, estranhamente, apesar da sua vitivinicultura, continuava com uma relação de distância com a cultura dos vinhos e só nos últimos anos é que tem visto estas tavernas do século XXI alastrarem-se. Manfred Kleinhans, nosso guia pelo Chafariz e desde o

início ligado à sua gestão, suspeita que a razão era mesmo desconfiança: “as pessoas não tinham confiança na qualidade de um vinho aberto”. Agora, por fim, parece que o vinho a copo já está a conquistar o seu merecido lugar, permitindo a muita gente ter acesso a vinhos de alta qualidade e, pelo menos, prová-los. Até porque, como aqui, há equipamentos que permitem manter o líquido (o tranquilo e o espumante) em boas condições para servir vinhos de alta qualidade a copo. E se há sítio onde se pressente que o vinho é realmente bem tratado é mesmo nesta Mãe d' Água que nos dá vinho. A instituição do bar deve-se a dois sócios: uma sumidade da enofilia, João Paulo Martins, conceituado jornalista e crítico de vinhos, autor de anuários pelos aromas e sabores das obras-primas; e Pedro Rodrigues, também um reputado senhor da restauração, actualmente à frente do louvado restaurante VirGula em Lisboa. E assim fica provado que os pilares deste Chafariz são mesmo sólidos.

Para além destes factores, o Chafariz, é, indubitavelmente, na sua simplicidade monumental, um dos mais bonitos e singulares bares da cidade. Mas entremos, que o vinho nos espera. Basta cruzar um pequeno átrio onde um balcão nos encaminha para um templo de uma

ampla abertura em amplo pé alto que deixa respirar tudo até o vinho. Uma robusta plataforma divide o bar: ao nível da entrada temos um espaço central, onde grupos maiorzinhos têm mais espaço. Deste piso, observa-se uma caleira por onde antes corria água (e não, agora não corre vinho: está sequinha) e que acompanha uma escadaria até à zona onde descansa a garrafeira.

No piso superior, um corredor mais aéreo com diversas mesas, algumas delas encaixadas nas janelas. Mas não se espere grandes vistas. É que aqui não é preciso mais paisagem que a interior - e leia-se duplamente esta paisagem interior: a do edifício e a dos copos.

No piso inferior, uma sala quase subterrânea, onde a Mãe d'Água faz menos poupanças à humidade (mas



há aparelhos a tratar dessa mania), ideal para momentos mais íntimos e até românticos, perfeita para partilhar segredos dos vinhos e outros (há até mesas de canto a oferecer um cenário alcovado); ao centro desta salinha, um tanque acolhe uma instalação de caixas de vinho tão simples quanto eficazmente artística.

Qualquer ponto dos três níveis do Chafariz garante conforto suficiente, sempre em ambiente tertuliano, para dedicarmos-nos a esmiuçar a longa carta de vinhos, composta por um conjunto de vinhos velhos e algumas raridades gloriosas, a que se juntam “novas marcas, regiões menos faladas e longe das modas”. Serão mais de duas centenas de referências, que vão mudando conforme as circunstâncias, com em redor de duas dezenas delas abertas (mas abrem qualquer garrafa desde que garantido o consumo de dois copos). A produção nacional faz quase o pleno (até porque, diz-nos Kleinhans, não há grande procura por vinhos estrangeiros) mas há lugar para outras proveniências (França, Alemanha, Chile, Argentina, Espanha ou Itália). O Chafariz trabalha com pequenos “stocks” e aposta numa grande rotação, sendo certo que nunca faltarão pequenas

Referências

Estrelas

Entre as estrelas da carta actual é difícil escolher; entre elas, Frei João Reserva 1963 (Bairrada, €85), Barca Velha 1999 (Douro, €150), Porta dos Cavaleiros Reserva Seleccionada 1966 (Dão, €70), Batuta 2001 (Douro, €125) e 2004 (€110), Charme 2002 (Douro, €150) e 2005 (€125) ou Pêra Manca 2003 (Alentejo, €125). De além-fronteiras, há pérolas, como de França Château Margaux Grand Cru Classe 1994 (Bordéus, €330) ou Château d'Yquem 1976 (Sauternes, €500).

Bom vinho, boa companhia

A ementa oferece iguarias várias e que integram também os menus de degustação: entre outros, Cerviche de Salmão e Maçã, Carpaccio de Bacalhau Fumado, Queijo Chèvre sobre Tosta com Tomate Seco e Aromas Silvestres, Morcela de Arroz com Grelas, queijos e fumados vários.

Prova e horas felizes

Das 18h00 às 20h30, há "happy hour" com diversas propostas e/ou provas (copo com 2,5 cl) de Porto (quatro em simultâneo - €13), prova especial de Ruby e Tawny (quatro, €25) ou Cem Anos de Porto (quatro vinhos de 10, 20, 30 e 40 anos: €30).

Traga a sua garrafa!

Pode trazer o seu vinho especial e usufruir de serviço correcto. Disponível das 18h00 às 20h30. Custos: €2,5 por pessoa e por garrafa.

Reserve

Especialmente às sextas e sábados à noite é arriscado ir sem reserva, mais vale prevenir.

grandes descobertas ou os produtores venerados. Se não é um estudioso do vinho, é só pedir ajuda: há sempre alguém aqui para dar bons conselhos.

E a carta, na verdade, são duas: uma inclui os espumantes, os brancos e especialmente, claro, muitos tintos; a outra uma rica selecção de vinhos do Porto. E, as cartas vêm sempre acompanhadas da amiga ementa. Sim, porque, como sabemos, o vinho pede boas companhias. Facto: a enoteca não é um restaurante mas esmera-se nos petiscos e pratos, estruturados para sublinharem os néctares. Porque aqui o mandamento nunca muda, como remata o senhor Kleinhans: "Em primeiro lugar, está sempre o vinho".

Rotas

Degusto Tapas & Wine Bar

Rua Sousa Aroso, 540 - 544 | Matosinhos | Tel.: 229364363 | www.degusto.pt
Horários: das 18h00 às 23h00



O afamado e premiado restaurante Degusto, ligado à empresa Vinhos & Coisas e conhecido pela sua especializada união entre vinhos e gastronomia mediterrânea, reabriu este Verão o Tapas & Wine Bar. Num ambiente de design sóbrio, garante petiscos de luxo e, claro, vinhos que lhes façam justiça (e vice-versa). Sendo parte de uma das maiores distribuidoras nacionais, fica decretada a extensão da carta. Semanalmente, vinhos a copo entre cerca de 40 referências.

Cafeína Fooding House Wine Bar

Rua do Padrão, 152 (Foz) - PORTO | Tel.: 226180602 / 916005100 | www.foodinghouse.blogspot.com
Nasceu no Verão esta Cafeína, que, apesar de o nome chamar mais para o cimbalino, está estruturada numa devoção ao vinho, português ou estrangeiro. Diversas escolhas para vinho a copo e a promessa de dar a conhecer constantemente novos néctares. As tapas, petiscos e companhia fazem jus à cultura enológica. E também tem espaço de mercearia fina.

Vinologia - La Maison des Porto

R. São João, 46 - PORTO | Tel.: 222052468 / 936057340 | www.lamaisondesporto.com | Vinologia@gmail.com

Um pequeno bar no centro histórico do Porto com ambiente acolhedor, propriedade de Jean Philippe Duhard, para uma visão francófona de grandes vinhos da região, apostando em peças de pequenos produtores e duas centenas de garrafas de Porto abertas. É loja e bar com garrafas do néctar por todo o lado (até no tecto) e funcionamento até tarde.

Bussaco Wine Bar

Hotel Jerónimos 8 | Rua dos Jerónimos, 8 - LISBOA | Tel.:

213600900 | www.jeronimos8.com

Horários:

Num real hotel de design não poderia faltar um real bar de design... E, neste caso particular, com bônus: é um bar de vinhos "cool", de linhas limpas e cosmopolitas, que põe à disposição "os extraordinários vinhos Buçaco, da lendária garrafeira do Palace Hotel do Bussaco". Nem mais. Acresce ainda uma vasta selecção de vinhos portugueses, espumantes e champanhes, além dos necessários "snacks".

Garrafeira Alfaia

Rua do Diário de Notícias, 125 - LISBOA | Tel.: 213433079 | www.transglobalsite.com/preview/alfaiaagarrafeira

Horários: 2.ª a 6.ª das 14h00 à 01h00, sábado das 16h00 à 01h00. Uma opção dentro do Bairro Alto. Pertence ao restaurante Alfaia (está mesmo ao lado) e é um pequeno mundo com uma carta de vinhos recheada, repleto de garrafas e com um ar de moderna tasca antiga, ao jeito do bairro. Aposta nos tintos e no Porto, com pérolas em ambos, e não faltam petiscos.

Néctar

Rua dos Douradores, 33 - LISBOA | Tel. 210938180 / 912633368 | www.nectar-winebar.com

Horários: 12h30/15h00 - 18h00/23h00 (de 2.ª a 5.ª; à 6.ª fecha às 00h00, ao sábado abre só das 18h00 às 00h00)



Num prédio pombalino da Baixa lisboeta, vale a pena descobrir este bar-restaurant de vinhos, que, pela sua localização, é das mais centrais fugas à azáfama da capital. O espaço, moderno, oferece uma vasta selecção de vinhos nacionais, entusiasmada por obras de pequenos produtores e néctares menos conhecidos. A lista a copo muda todas as semanas e há iguarias regionais e petiscos caseiros para apreciar.

Binhoteca

Rua das Padarias, 16 - SINTRA | Tel.: 219240849 | www.bar-do-binho.com

Horários: Diariamente das 14h00 às 22h00

No centro histórico de Sintra, uma concorrida enoteca, ligada à decana garrafeira Bar-do-Vinho sintrense (celebre por preciosos Porto, daí o V pelo B...), que os turistas que ocorrem à vila trazem nas suas notas. Servem a copo de entre umas boas duas centenas de vinhos, naturalmente incluindo todas as grandes referências mas também descobertas e pequenas produções. Acompanhamentos bem pensados para os vinhos e um ar de taberna antiga mas sofisticada com mesas-barricas.

O Tasco Wine Bar

Caldas de Monchique

- MONCHIQUE | Tel.: 282910910 | www.monchiquetermas.com



E que tal juntar água e vinho?

Será, decerto, dos mais calmos wine bars do país: o Tasco, na zona histórica da Villa Termal das Caldas de Monchique permite um ambiente acolhedor no seu estilo gruta/refúgio em pedra envolvido. Petiscos regionais à disposição.

Vinho em Qualquer Circunstância

Estrada de Fátima, 15 - BATALHA | Tel.: 244768777 | www.circunstancia.com.pt

Horários: De 2.ª a 6.ª feira e feriados das 17h00 à 24h00, sábado das 12h00 à 01h00, domingo das 12h00 às 16h00

Vizinho do mosteiro da Batalha, é um monumento moderno ao vinho, onde o conceito de espaço e design contemporâneos num grande salão em dois pisos onde madeiras e transparências se conjugam e dividem para criarem a atmosfera de introdução cultural e dedicação ao néctar. Está tudo no nome deste cubo mágico: tem restauração mas o vinho é que é a espinha dorsal numa carta profunda para ser apreciada em bar e lounge. Com loja, incluindo gourmet e acessórios, e clube enófilo.

Casa Agricola Santos Jorge, SA.
Herdade dos Machados
MOURA

web: www.casantosjorge.com
e-mail: geral@casantosjorge.com





Barómetro
+ Design exterior, espaço dos bancos traseiros, consumo, direcção em cidade
- Interior pouco imaginativo, baixa altura ao solo, lista de equipamento de série curta em alguns níveis

A Lancia parece querer recuar no tempo quase 30 anos, ao tempo em que o nome Delta se começou a pronunciar com respeito pelo seu espírito inovador e desportivo. O currículo dessa geração é impressionante, com meia dúzia de vitórias no Campeonato do Mundo de Ralis em outros tantos anos consecutivos (1987-1992). Agora a marca italiana quer voltar às bocas do mundo, já não tanto pela fama de devorador do asfalto, mas desta feita com uma carga de sedução pelo design e elegância. Não que a antiga versão de Giugiaro ficasse a dever à elegância... - na altura em que as linhas dos carros eram bem mais direitas, o Lancia Delta seria um dos expoentes desse design.

O Delta - único modelo totalmente novo que a marca lança em cinco anos - é uma aposta do grupo Fiat para aquilo que pretende que seja a insígnia da Lancia no futuro, marcada pela elegância e conforto. A avaliar pela actual oferta, este carro ambiciona dar cartas no segmento médio. A imagem fala por si: o trabalho dos designers foi bem feito, é incontornável. A sua personalidade e charme vêm ao de cima quando se escolhe um carro com uma cor clara, fazendo um contraste entre a zona envidraçada e a de chapa. É quase como se se juntassem dois conceitos de carro distintos: um mais normal até à linha de cintura (já de si alta) e outro completamente em vidro, bem mais futurista, abarcando todas as janelas e o tecto.

Tem uma frente chamativa, proeminente, com a grelha em forma de cesto e faróis grandes, com

um sublinhado inferior de diodos LED, naquilo que a marca chama de luzes diurnas. A traseira, com linhas mais direitas que o resto do carro, tem um ar encorpado. Os originais farolins, como que modelando os ombros sobre as rodas, também eles



Céu dobrado

A janela para o céu azul lá no alto chama-se GranLuce. Na realidade são dois tectos: um de abrir (sobre o condutor e passageiro), outro apenas para tornar o habitáculo bem mais luminoso e atenuar o efeito de clausura que os passageiros do banco traseiro possam sentir. Já o conjunto formado por toda a zona envidraçada (os vidros das portas do banco traseiro são escurecidos), desde o pára-brisas à tampa da mala, incluindo todo o tecto foi baptizado pela marca de Flying Bridge, uma espécie de ponte suspensa em vidro.

em LED, conferem-lhe um ar de veras futurista e ao mesmo tempo distinto. A imagem geral do Delta transpira cuidado: por um lado pela atenção ao design, por outro pelo cuidado com a funcionalidade - a zona inferior da carroçaria tem uma espécie de gola em plástico negro, parecendo proteger o carro.

No interior, nota-se algum cuidado com os acabamentos embora - e isto é uma opinião pessoal - não parece ter havido o mesmo cuidado no desenho dos bancos. Estes, com a insígnia "Poltrona Frau", supostamente uma referência reservada aos modelos de gama alta da marca, não são tão confortáveis como se esperaria tendo em conta a restante envolvente. Os encostos de cabeça são estreitos, duros e um nadinha curvados para a frente, o que obriga a uma posição de condução demasiado rígida. Apesar disso, a nota positiva tem que ser dada ao espaço que têm.

O motor turbodiesel de 1,6 litros com 120cv serve na perfeição um carro leve (pouco mais de 1400 quilos), com uma direcção fácil de domar. Não será para reviver o espírito desportivo do mítico Delta, mas chega para fazer o gostinho ao pé se assim se entender. Dadas as suas características, afigura-se um motor com um desempenho bastante equilibrado. Por outro lado, esta motorização tem a vantagem de ser poupadinha: se bem que é impossível conseguir os consumos oficiais (4,9 l/100 km), é perfeitamente normal atingir valores um litro acima para uma condução calma. Embora sendo um bloco a gasóleo, está bem insonorizado. A caixa de seis velocidades é curta e certinha.

O tal caminho da nova Lancia inclui também umas piscadelas de olho à tecnologia. Não é de

estranhar, por isso, que na lista de equipamento se encontre, por exemplo, faróis de xénon adaptativos, o aviso de transposição de faixa, função hill hold (que segura o carro em desniveis) ou sistema de estacionamento semi-automático. A tal lista, no entanto, tem demasiados opcionais para os níveis de equipamento mais baixos. Seria bom que a marca optasse por dar alguns rebuçados aos clientes... No campo



Arrumado

Tendo em conta o exterior, esperava-se mais do desenho interior do Delta. A explicação talvez esteja em restrições orçamentais, fazendo com que o habitáculo, não sendo banal, esteja ligeiramente abaixo das expectativas. Reconhece-se, no entanto, que a escolha dos materiais e os acabamentos foi feita com algum cuidado. Não sendo possível perceber na imagem, há ali um pequeno botão muito útil para a condução em cidade e que minimiza as dimensões generosas do Delta (iguais às carrinhas do segmento). Activado, faz com que a direcção se torne imediatamente muito mais leve, permitindo mexer mais facilmente o carro em sítios quase impensáveis.

Lancia Delta Platino 1.6 JTD 120cv

O regresso do sedutor

Diferente e único: a Lancia finalmente lançou um modelo realmente novo e definiu um objectivo ambicioso. O Delta será o ponto de partida para a renovação da marca. **Maria Lopes**, que o experimentou, diz que a aposta no glamour e na distinção tem quase tudo para ser ganha

Motores

da segurança, o carimbo verde veio há um mês do concórcio Euro NCAP, com resultados bem interessantes: cinco estrelas para a protecção de adultos (elogiada até como brilhante), três estrelas para as crianças e duas para os peões.



Espaçoso

É um elogio curto, mas é o elogio possível: os bancos podem não ser muito confortáveis, mas pelo menos os engenheiros da Lancia souberam aproveitar bem a longa distância entre eixos que o carro tem. Os bancos traseiros têm um assento grande, que sustentam as pernas mesmo até aos joelhos, ficando depois quase um palmo livre até às costas dos bancos da frente. Além de ter um (largo) apoio de braços reclinável, o banco traseiro é praticamente um verdadeiro três lugares, para o que o assento quase liso muito contribui.



Ligado ao mundo

Depois dos CD, tomadas para MP3, bluetooth e etc., chegou a altura das ligações à internet móvel no próprio carro. Esta permite que se possa ligar dispositivos como um PDA ou até um computador portátil. Pode-se, por aqui, ligar equipamento de navegação por GPS. Mas o acesso está, aparentemente, reservado aos passageiros da frente, já que a ligação encontra-se instalada no ponto de ligação da consola central ao tablier, à frente da alavanca das mudanças. O sistema Blue&Me, com acesso ao telefone, tem activação com reconhecimento por voz.

Ficha técnica

Mecânica

Cilindrada 1598cc

Potência 120cv às 4000 rpm

Binário 300 Nm às 1500 rpm

Cilindros 4 em linha

Válvulas 16

Alimentação turbodiesel de injeção directa por conduta comum, turbo de geometria variável e intercooler

Tração dianteira

Caixa manual, de 6 velocidades

Suspensão Independente, do tipo McPherson, à frente; eixo de torção atrás; amortecedores telescópicos e barra estabilizadora à frente e atrás

Direcção pinhão e cremalheira com assistência eléctrica Dual-drive

Travões discos ventilados à frente; discos atrás

Dimensões

Comprimento 452 cm

Largura 179,7 cm

Altura 149,9 cm

Peso 1410 kg

Pneus 225/45 R17

Capac. depósito 58 litros

Capac. mala 380 litros

Prestações

Velocidade máxima 194 km/h

Aceleração 0 a 100 km/h 10,7s

Consumo misto 4,9 litros/100 km

Emissões CO2 130 g/km

Preço

30.300 euros

(versão ensaiada 32.580 euros)

*Dados do construtor

Equipamento

Segurança

ABS Sim

Airbags frontais Sim

Airbags laterais Sim

Airbags de cortina Sim

Airbag de joelho para condutor

Opção (100 euros)

Controlo de tracção Sim

Programa Electrónico de Estabilidade (ESP) Sim

Vida a bordo

Vidros eléctricos Sim

Fecho central Sim

Comando à distância Sim

Direcção assistida Sim

Retrvisores eléctricos Sim,

rebatíveis

Ar condicionado Sim,

automático bi-zona

Abertura do depósito interior Não

Abertura da mala interior Não

Bancos traseiros rebatíveis Sim

Jantes em liga leve Sim

Rádio Sim, com CD

Volante regulável em altura Sim

Volante regulável em profundidade Sim

Volante multifunções Opção (para Blue&Me, 25 euros)

Computador de bordo Sim

Aviso transposição de faixa

Opção (500 euros)

Alarme Opção (300 euros)

Bancos dianteiros eléctricos

Opção (com aquecimento,

1500 euros)

Bancos dianteiros aquecidos

Opção (250 euros)

Estofos em pele Opção (1000 euros)

Tecto de abrir Sim, panorâmico

Barras no tejadilho Não

Navegação por GPS Opção (entre

550 e 1400 euros)

Telefone Bluetooth Sim

Telefone integrado Não

Regulador de velocidade Sim

Sensor de chuva Sim

Lava-faróis Opção (200 euros)

Sensor de luminosidade Sim

Sensor de estacionamento

Sim, traseiro

Sensor pressão de pneus

Opção (280 euros)

Faróis de xénon com AFS

Opção (600 euros)

Faróis de nevoeiro Sim, com

função de luz de berma



Armindo Araújo
Porsche 911

Paixão por desportivos



Para um piloto profissional, que passa grande parte da sua vida "cercado" por automóveis, a escolha de um veículo para uso diário pode não gerar grande entusiasmo. É esse o caso de Armindo Araújo, actualmente a disputar o Campeonato do Mundo de Ralis de Produção, ao volante de um Mitsubishi Lancer Evolution IX. "Já liguei muito mais aos carros com que ando", confessa. Mas isso não o impede de ser, sem surpresa, um "adepto dos desportivos".

O tetracampeão português de ralis até costuma fazer uso do mesmo carro que guia em competição, numa versão convencional. Aliás, como piloto da marca nipónica, Araújo tem tido ao seu dispor viaturas de serviço, pelo que anda "muito pouco" em carros particulares.

Mas, antes de ser piloto oficial, o português teve de abrir os cordões à bolsa para satisfazer a sua paixão por desportivos. O mítico Porsche 911, em produção desde 1964, foi o que mais o marcou. "Já tive dois. É um carro que, apesar de desportivo, permite andar no dia-a-dia com bastante comodidade", observa. Armindo Araújo adquiriu o seu primeiro 911 (um cabriolet, de meados dos anos 1980) na sequência da vitória no Troféu Saxo Rallye/Total, em 2001: "O prémio foi um Citroën Saxo, e fiz um negócio com ele para ter o Porsche", refere. O segundo Porsche 911 (versão 996 coupé) foi comprado a um amigo, ainda "seminovo".

Entre os dois modelos, o piloto notou grandes avanços em termos de "assistência à condução, poder de travagem e acabamentos", mas encontrou "os mesmos genes" e um acentuado espírito estradista. "Fui várias vezes do Porto a Lisboa ou ao Algarve no 911. Com a mala à frente e o banco de trás rebatível, dava perfeitamente para duas pessoas irem de férias", sublinha.

Hoje, Armindo Araújo já não tem nenhum dos Porsche, e é improvável que volte à marca alemã tão cedo, porque vai ter outro "brinquedo" à disposição: o novíssimo Mitsubishi Evolution. "É um carro extremamente eficaz e agressivo, em que estou a fazer os primeiros quilómetros, e penso que pode proporcionar bastante adrenalina", prevê. João Pedro Barros



Opel Insignia

A dança de véus

O processo de lançamento do Insignia, o veículo do segmento D que é o símbolo da renovação da Opel, tem sido como uma dança de véus: pouco a pouco, vão-se revelando os seus segredos. Agora foi a vez de **João Palma** o poder conduzir



Poucos carros terão tido um lançamento preparado com tanto cuidado como o Opel Insignia. Em Janeiro, foi o sistema de iluminação que o carro vai estrear. Em Julho, a apresentação estática e, neste Outubro, os ensaios dinâmicos. A quarta e última parte desta dança de véus será o início da comercialização, em Fevereiro de 2009.

O Insignia estará à venda em Portugal no próximo ano e os contornos da oferta vão-se definindo. Dos sete motores que podem equipá-lo, quatro a gasolina e três a gasóleo, devem ficar excluídas à partida as versões menos potentes do 2.0 a gasóleo. É que, com iguais cilindradas, consumos e emissões de CO₂, a diferença de preços prevista entre 110cv ou 130cv e a versão de 160cv torna esta de longe mais apetecível.

Comum a todas as motorizações é a caixa manual de 6 velocidades; os mais potentes também podem ter uma caixa automática de 6 relações. Todos os motores cumprem com a norma Euro 5 e os a gasóleo têm filtro de partículas. Está prevista uma versão ecoFLEX do 2.0 diesel de 160cv, com menores consumos e emissões de CO₂.

No que toca a preços, embora ainda não estejam definidos, a Opel promete valores competitivos para as duas variantes de carroçaria, com dois e três volumes (está prevista também uma versão carrinha, Sports Tourer) e três níveis de

Ficha técnica

Motorizações	Veloc. Máx.	Consumo Médio	Emissões CO ₂	Preço
1.6 MT6 (115cv)	192 km/h	7,6 l/100km (gasolina)	179 g/km	a definir
1.8 MT6 (140cv)	207 km/h	7,8 l/100km (gasolina)	184 g/km	a definir
2.0 Turbo MT6 (220cv)	242 km/h	8,9 l/100km (gasolina)	208 g/km	a definir
2.0 Turbo AT6 (220cv)	240 km/h	9,6 l/100km (gasolina)	225 g/km	a definir
2.0 CTDI MT6 (160cv)	218 km/h	5,8 l/100km (gasóleo)	154 g/km	a definir*
2.0 CTDI AT6 (160cv)	215 km/h	6,7 l/100km (gasóleo)	177 g/km	a definir*

Com sistema 4x4 adaptativo**

2.0 Turbo MT6 (220cv)	240 km/h	9,2 l/100km (gasolina)	215 g/km	a definir
2.0 Turbo AT6 (220cv)	237 km/h	9,8 l/100km (gasolina)	229 g/km	a definir
2.8 Turb.V6 MT6 (260cv)	250 km/h	10,9 l/100km (gasolina)	256 g/km	a definir
2.8 Turb.V6 AT6 (260cv)	250 km/h	11,6 l/100km (gasolina)	272 g/km	a definir

* Existem mais 2 versões do propulsor a gasóleo 2.0 com os mesmos consumos e emissões de CO₂, mas com 110cv e 130cv de potência, que possivelmente não serão comercializadas em Portugal.

** No futuro também estará disponível nos motores a gasóleo mais potentes

MT6 - Caixa manual de 6 relações

AT6 - Caixa automática de 6 relações

equipamento: Edition, Sport e Cosmo.

O Opel Insignia apresenta em opção o novo sistema de Iluminação Dianteira Adaptativa AFL+, que inclui luzes de condução diurna por LED, com faróis bixénon e nove funções: luz de máximos (diferente em estrada ou em cidade), sistema auxiliar de luzes de máximos (comuta automaticamente de máximos para médios e vice-versa em função do tráfico), luz de cidade (abaixo dos 50km/h), luz de área dos peões, luz de cruzamentos, luz de estrada secundária (entre 50 km/h e 100 km/h), luz de auto-estrada (acima dos 100 km/h), luz de mau tempo e

iluminação dinâmica em curva.

Outra novidade é o Opel Eye, uma câmara dianteira que lê e memoriza os sinais de trânsito e detecta se o carro sai inadvertidamente da faixa de rodagem, avisando o condutor. Ainda no capítulo da inovação, o Insignia dispõe de um sistema adaptativo da suspensão, FlexRide, com três opções: Standard (normal), Tour (mais suave, para viagens longas) e Sport.

Por fim, o Insignia pode ter um sistema de tracção integral automático, Adaptative 4x4, de momento apenas disponível nas motorizações turbo a gasolina e que mais tarde também poderá equipar o 2.0, a gasóleo, de 160cv. Este sistema, de acordo com o modo de condução e condições da estrada, regula e otimiza continuamente a distribuição do binário às quatro rodas.

Renault Laguna Coupé

Tecnologia diferente para enfrentar a concorrência

Dois, três e quatro. São os números de referência do novo Renault Laguna Coupé, ainda que não necessariamente por esta ordem. A inovação deste coupé é o chassis 4Control de quatro rodas direcionais, estreada na versão GT da berlina e da carrinha. Estará disponível de série nas versões GT do Coupé comercializadas em Portugal. O chassis 4Control permite uma condução mais precisa, torna o carro mais reactivo e ao mesmo tempo mais seguro, pois facilita mantê-lo na trajetória correcta em caso de percalço.

Na condução em cidade e em estradas sinuosas, permite uma condução mais dinâmica e vivaça, como se fosse muito leve, e fica mais manobrável (tem um baixo ângulo de viragem). Rolando até 60 km/h, as rodas traseiras viram no sentido oposto às do trem dianteiro, com um ângulo máximo de 3,5 graus, facilitando as manobras.

Acima dos 60 km/h, as quatro rodas viram na mesma direcção e em simultâneo, optimizando a estabilidade - quase como se se tratasse de um automóvel sobre carris - a imagem é da própria Renault. Por outro lado, em situações de emer-

gência, as rodas viram também até 3,5 graus e o sistema retarda a entrada do Controlo de Estabilidade para tornar as manobras de contorno de obstáculos mais suaves.

Quatro. Ainda que importante - e se deva tirar o chapéu à marca francesa -, o 4Control sabe a pouco em termos de tecnologia num modelo que pertence ao topo de gama do construtor gaulês, e que vem concorrer num segmento difícil. Os equipamentos disponíveis de série ou em opção são relativamente banais, entre o GPS, Bluetooth, som Bose, MP3, sensor de estacionamento ou acesso sem chave. Terá que se bater com rivais de peso como o VW Passat CC, Audi A5, Peugeot 407 Coupé, Mercedes CLK Coupé e o BMW série 3 Coupé.

O Laguna Coupé mede 464,3 cm (menos 5 cm do que a berlina) de comprimento, 181,1 cm de largura (igual), e tem 140 cm de altura (é mais baixo 4 cm). Os 1428 quilos tornam-no 15 quilos mais pesado do que a berlina, aumento que se explica, por exemplo, pelas alterações introduzidas na transmissão, entre outros retoques.

Dois. A gama de motores disponíveis em Portugal, a partir de 15 de Novembro, será mais curta do que



Ficha técnica

Motor	Veloc. máxima	Consumo médio	EmissõesCO2	Preço
2.0 T 16v (205cv)	232 km/h	8,2 l/100 km	194g/km	37000 euros *
2.0 dCi (150cv)	210 km/h	6,0 l/100 km	157g/km	39400 euros
2.0 dCi GT (180cv)	222 km/h	6,5 l/100 km	172g/km	45000 euros

* (41.500 euros para o GT)

em outros mercados ficando, pelo menos para já, reservada aos 2,0 litros.

Três. A escolha a gasolina limita-se ao 2.0 Turbo, com 205cv e 300 Nm de binário, unidade optimizada para o chassis 4Control que equipa as

versões GT (41.500 euros). Usa um turbo que ajuda a reduzir os tempos de resposta - acelera dos 0 aos 100 km/h em 7,8s, faz 232 km/h. Custa 37 mil euros e é a versão de entrada. Nos diesel, existem os 2.0 dCi de 150cv (340 Nm) e 180cv, na versão GT (400 Nm). *Maria Lopes*

Arrojo

Na frente, o capot é sobrelevado, nervurado a meio, e os enormes faróis (bi-xénon, de série) são mais altos que o capot, como olhos arregalados. A grelha parece uma boca aberta para engolir o asfalto. A linha do capot/tejadilho/bagageira é suave, terminando num spoiler aerodinâmico, "entalado" entre duas enormes ilhargas, e que serve de remate à minúscula tampa da mala (a boca é estreita, mas tem 423 litros de capacidade). Os faróis são minimalistas: duas linhas vermelhas com um palmo de altura e mais de meio metro de comprimento, rasgando quase toda a traseira. O interior é confortável, com bom espaço para os quatro passageiros. Há embutidos de alumínio escovado, estofos em couro, poucos plásticos mas com bom toque. O bom gosto do design exterior também lavrou o habitáculo.



O que têm em comum Vladimir Putin e Bill Clinton?

Quando estão em Lisboa não têm dúvidas na escolha do Hotel. O Dom Pedro Palace. Um excelente serviço, uma vista magnífica, S.P.A. Aquas, restaurante italiano e 1.800m² de salas de reunião.

Milhas Bónus no seu Cartão Victoria com a Hotelia Dom Pedro



Hotel Dom Pedro Palace - Lisboa - Portugal

Tel: +(351) 21 389 66 00 Fax: +(351) 21 389 66 29 lisboa.sales@dompoko.com

www.dompoko.com

one of the
GREAT HOTELS
OF THE WORLD

Quando um “terroir” vale mais do que uma urbanização

José Manuel Fernandes



Châteaux Haut-Brion. O nome talvez seja menos conhecido do que o de alguns dos outros grandes nomes da

região de Bordéus. Um Petrus, um Margaux ou um Mouton Rothschild talvez sejam mais conhecidos do grande público, mas a verdade é que a vistosa propriedade onde que se cultivam, desde 1423, as vinhas deste “Premier Grand Cru Classé” tem a mais improvável das localizações, pois estão rodeadas pelas urbanizações da capital da Gironde, bem dentro de um anel rodoviário que poderíamos comparar com a CRIL, em Lisboa.

Quando lá cheguei, já lá vão quase

vinte anos, custou-me a crer que estivesse na morada certa. Não há vinhas no meio das cidades - ou eu julgava que já não havia vinhas que tivessem conseguido resistir à voragem do imobiliário. Estava enganado. Em Bordéus o “terroir” de um grande vinho é muito mais valioso no curto, médio e longuíssimo prazo que a melhor das urbanizações. E é o caso da meia dúzia de hectares onde se produz o Châteaux Haut-Brion.

Não deverá haver muitos outros locais onde a noção de lugar único associado a um pequeno pedaço de terra tenha sido elevado à grandeza quase mística do “terroir” de um grande vinho como em Bordéus. Até pelo seu carácter quase impossível de definir: o “terroir” é muito mais do que uma área com solo particular, é também a forma como esse solo potencia a maturação das vinhas ou a sua exposição ao sol e aos ventos dominantes. Uma centena de metros para Este ou para Oeste já não é a mesma coisa, já os



Vindo se um país onde, na década de 1980, ainda se acreditava produzir os melhores e mais baratos vinhos do planeta, o penetrar no mundo grandioso daquele Châteaux foi mais do que uma revelação: foi uma verdadeira iniciação

melhores enólogos não conseguem extrair das uvas a mesma excelência.

É assim em Haut-Brion, é assim em Ausone, um dos dois vinhos de excepção da zona de Saint-Émilion, cujas caves visitei alguns anos depois, é seguramente assim em todas propriedades da região de Bordéus onde o prestígio de uma marca não se construiu nas últimas décadas mas se consolidou ao longo de séculos.

Vindo se um país onde, na década de 1980, ainda se acreditava produzir os melhores e mais baratos vinhos do planeta, terra onde ainda eram raros os que tentavam seguir pelos trilhos abertos por Fernando Nicolau de Almeida e o seu “Barca Velha”, o penetrar no mundo grandioso daquele Châteaux foi mais do que uma revelação: foi uma verdadeira iniciação. Não que a minha guia tenha aberto qualquer garrafa preciosa, “pronta a beber e a desfrutar”, mas porque me levou a testar as provas de barrica, ensinando-me - ou procurando ensinar-me... - como se podia perceber o potencial daqueles mostos densos, opacos, ainda muito agressivos ao passarem o teste do nariz e da boca.

Era ainda demasiado imberbe e inculto (e continuo a ser) para tirar todo o partido daquela oportunidade, mas quando anos mais tarde pude provar, já arredondados pelo tempo, alguns destes grandes vinhos, só lamento não ter podido, na altura, comprar uma das muitas caixas da colheita de 1982 que, por causa da crise nos Estados Unidos, tinham ficado na adega. É que hoje é uma das colheitas míticas da velha casa que não se consegue comprar por menos de uns mil euros a garrafa, e quem o tem bebido ultimamente diz estar no ponto.

Enfim, com um “terroir” capaz de fazer nascer pérolas como esta, até o mais lusitano dos “pato-bravo” era capaz de ir tirar um curso de enologia...

PATRICK BERNARD/AFP



Vindima em Haut-Brion

TNSC

MIC MINISTÉRIO DA CULTURA

TNSC
TEATRO NACIONAL DE SÃO CARLOS

Millennium
bcp
MECENAS EXCLUSIVO

ESTÚDIO DE ÓPERA

THE TELEPHONE

Gian Carlo Menotti

Lucy	Encenação
Maria João Sousa	Karoline Gruber
Ben	Cenografia
Jorge Martins	Matthias Winkler
	Figurinos
	Noelie Verdier
	Desenho de Luz
	Pedro Martins

Produção Universidade das Belas-Artes de Berlim

COMEDY ON THE BRIDGE

Bohuslav Martinu

Josephine	Actores
Susana Gaspar	Tiago Barbosa
Johnny	Nuno Nunes
João Merino	José Alves Mateus
Breuer	Encenação
João Oliveira	Paula Gomes Ribeiro
Eva	Cenografia
Cátia Moreso	Manuel Aires Mateus
School Master	Desenho de Luz
Sérgio Martins	Pedro Martins

Nova Produção TNSC

Direcção musical **Xaver Poncette**

Teatro Nacional de São Carlos
6. 7. 10. Novembro às 20:00h
9. Novembro 2008 às 16:00h

Orquestra Sinfónica Portuguesa Elenco de jovens cantores seleccionados em audições TNSC

Seja responsável. Beba com moderação.

