



VINHOS

Grandes da Bacalhoa e um Aliança que é quase vinho

POR António Mendes Nunes

O palácio da Bacalhôa foi mandado construir para quinta de recreio do infante D. João (1400-1442), o penúltimo dos nove filhos legítimos de D. João I. Por heranças e vendas acabou em 1528 na posse de D. Brás de Albuquerque, filho mais velho de Afonso de Albuquerque, vice-rei da Índia. É com ele que a quinta se enriquece e se torna na jóia que chegou aos nossos dias. O nome actual vem um pouco mais tarde, quando por herança passou para as mãos de Dona Maria Mendonça de Albuquerque, casada com D. Jerónimo Manuel, conhecido pela alcunha de Bacalhau. Quando este morreu a quinta passou para a viúva e assim ficou conhecida como a Quinta da Bacalhôa. Até hoje.

Como empresa de vinhos, a Bacalhôa Vinhos de Portugal surge em 1922, sob a designação João Pires & Filhos produzindo vinhos da região de Palmela. Em 1998, o Comendador José Berardo tornou-se o principal accionista e prosseguiu o desenvolvimento da empresa com o plantio de novas vinhas, modernização das adegas e aquisição de novas propriedades, iniciando ainda uma parceria com o Grupo Lafite Rothschild na Quinta do Carmo. Em 2007 a Bacalhôa tornou-se a maior accionista na Aliança e no ano seguinte comprou a Quinta do Carmo, tendo o Grupo Lafite Rothschild adquirido uma participação na Bacalhôa Vinhos de Portugal.

O projecto implementado nas diversas quintas sob o tema Arte, Vinho, Paixão procura conciliar a tradição com a modernidade, investindo em exposições artísticas diversas, da pintura à escultura, nunca esquecendo as magnificas obras naturais.

Com uma capacidade total de 20 milhões de litros, 15 000 barricas de carvalho e uma área de vinhas em produção de cerca de 1000 hectares, a Bacalhôa Vinhos de Portugal dispõe de adegas no Alentejo, Península de Setúbal (Azeitão), Lisboa, Bairrada, Dão e Douro.

Apresentamos hoje dois Quinta da Bacalhôa e o Palácio da Bacalhôa Tinto 2009. Apresentamos também uma bebida à base de vinho, da Aliança que, como o nome indica, é uma bebida de Verão para quem quer dar uma escapadinha a uma discoteca, mas não quer ficar a seco nem apanhar um pifo monumental.

QUINTA DA BACALHÔA BRANCO 2012 18€

Vinho fresco e delicado, com notas de fruta branca no aroma. Fresco na boca, com notas cítricas, boa acidez e madeira discreta bem integrada. Bom final.

QUINTA DA BACALHÔA TINTO 2011 18€

Feito de uvas cabernet sauvignon e merlot. Aromas de frutos vermelhos e notas de madeira e especiarias. Na boca sente-se muita fruta, taninos presentes mas suaves. O final é fresco, elegante. Um belo tinto. Acompanha bem assados de carne vermelha ou pratos de caça, isto é, comidas fortes.

PALÁCIO DA BACALHÔA TINTO 2009 45€

Feito de uvas cabernet sauvignon, merlot e petit verdot vindimadas e fermentadas separadamente. Seguiu-se de 18 meses em barricas novas de carvalho francês Allier, com 225 litros de capacidade. Depois do lote feito seguiu-se o engarrafamento e um estágio de um ano antes da comercialização. Aromas complexos, com notas de fruta vermelha, nuances de café, menta e frutos secos. Na boca apresenta boa estrutura, com madeira de boa qualidade, macio, com taninos maduros, tudo a mostrar boa evolução e a dizer que ainda aguenta mais uns tempos em cave. Final longo. Um vinho excelente.

PARADISE NIGHT OUT 5€ Não é vinho, mas é uma bebida feita à base de vinho, com baixa graduação alcoólica e aromas naturais a morango e melancia, uma invenção da Aliança Vinhos de Portugal para ser bebida muito fresca com gelo e limão.

