



ID: 57981491

01-02-2015

✱ os melhores do ano

# Os melhores de 2014

A reunião anual de debate e votação para a atribuição dos prémios de Melhores do Ano pode tornar-se um local muito caótico. Juntam-se numa sala os redactores da Revista de Vinhos, aquece-se o ambiente com a leitura das sugestões previamente enviadas por cada um, pica-se com uns apartes mais ou menos irónicos ou desaprovadores, agita-se bem em discussão por vezes acalorada, polvilha-se com algumas tiradas de humor e tempera-se tudo com bom senso. No final, a receita fica sempre boa. Porque, também aqui, os ingredientes – leia-se: candidatos – são o mais importante e em 2014 eles voltaram a ser de qualidade superlativa. O menu de vencedores vem explicado nas páginas seguintes. Bom apetite!



\* os melhores do ano



Mafalda, João e Mateus, os filhos de Graça e João Nicolau de Almeida.

## PRODUTOR REVELAÇÃO

### JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA & FILHOS

**Este projecto familiar surge quase como um impulso genético, incontável**

À partida, poderá parecer estranho escolher como Produtor Revelação uma empresa familiar que só faz um vinho, um único vinho por ano, e ainda por cima um vinho que não representa mais de 4000 garrafas. Mas este não é um vinho qualquer nem está uma família qualquer. Este é um vinho de luxo que mercê das duas edições já colocadas no mercado, 2011 e 2012, entrou directo para o concorrido podium dos melhores tintos de Portugal. E esta é uma família que respira Douro desde há muitas gerações. João Nicolau de Almeida e sua mulher Graça trabalham na Ramos Pinto e descendem de famílias com fortes tradições no Douro e no Vinho do Porto. Dos seus três filhos, Mateus e João são enólogos no Douro, a filha Mafalda vive em Foz Côa onde se dedica a projectos culturais e de desenvolvimento regional. Pode quase dizer-se que a construção de uma propriedade e de um vinho que representem esta família surgiu como uma imperiosa necessidade de satisfazer um impulso genético.

A escolha do Douro Superior e de Vila Nova de Foz Côa também não é fruto do acaso. Foi ali que José Ramos Pinto Rosas levou o seu sobrinho João Nicolau de Almeida e lhe abriu os olhos para o Douro. E ali, em conjunto, produziram obra de referência, na investigação vitícola e enológica, com efeitos duradouros em toda a região.

Há 20 anos, João deparou em Foz Côa com um agreste monte de xisto de 3 hectares, metade exposto a norte, metade a sul, e decidiu que o queria para si. Ao longo de mais de uma década foi adquirindo pequenas parcelas em torno do monte inicial, até juntar 40 hectares de terra. Já com a ajuda dos filhos, ali plantou 10 hectares de vinha, vinha ao alto, com várias exposições e altitudes. Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta da Barca, Tinta Francisca, Sousão e Roriz, mais a branca Rabigato, foram as variedades ali plantadas.

Tal como acontece na vinha, também o vinho é discutido em família, e à mesa, como manda a tradição na casa dos Nicolau de Almeida. E desta discussão nasce um vinho excepcional e surge mais uma estrela no fulgurante céu duriense. (LL)

**Contacto:** [www.primedrinks.pt/pt/marcas/marcas/quinta-do-monte-xisto/](http://www.primedrinks.pt/pt/marcas/marcas/quinta-do-monte-xisto/)



\* os melhores do ano



Jorge Seródio Borges e Sandra Tavares da Silva (Wine &amp; Soul), com o famoso Pintas.



## PRODUTOR (EX-AEQUO) WINE & SOUL / O ABRIGO DA PASSARELA

**WINE & SOUL** Mais difícil do que fazer um grande vinho é criar uma empresa, mantê-la e robustecê-la. A Wine & Soul de Sandra Tavares da Silva e Jorge Seródio Borges é tudo isso.

São felizmente vários os casos de vinhos coqueluche no Douro, provenientes de vinhas velhas e que se vendem a preço elevado, por regra produzidos por um enólogo pertencente à nova geração da enologia nacional. Mas, muito mais difícil do que fazer um grande vinho num grande ano é criar uma empresa nos seus diversos sentidos (corporativo, comercial, institucional), mantê-la e robustecê-la com novos produtos e marcas, divulgá-la através de novos conceitos, e fazê-la ser reconhecida em Portugal e no estrangeiro. Foi tudo isso que, em menos de década e meia, o casal de enólogos Sandra Tavares da Silva e Jorge Seródio Borges conseguiram alcançar. Começaram por um vinho intimista – a que chamaram Pintas, fundaram depois uma belíssima segunda marca – Character –, adicionaram um branco ao portefólio – Guru. A vontade de querer fazer mais conduziu ao surgimento de vinhos do Porto e, em 2009, de dois novos vinhos provenientes da mítica Quinta da Manoella, e ainda o extraordinário super tawny 5G! Sandra e Jorge chegaram a 2014 com o estatuto merecido de exemplo nacional de empreendedorismo e, agora, de produtor premiado. (NOG)

### O ABRIGO DA PASSARELA

A Casa da Passarella é um nome clássico do Dão e, em especial, da sub-região da Serra da Estrela. E é um nome histórico, cheio de reputação no que diz respeito à produção de vinhos, em grande parte devido ao facto de, no passado, ter saído deste terroir muito vinho para que outros produtores famosos fizessem e completassem alguns dos seus melhores lotes. Depois de um tempo de menor actividade, o acaso permite que produtor ressurgja no início do milénio com renovada e intensa pujança, e quase tudo muda – a quinta e as suas diversas instalações são recuperadas a nível altíssimo, incluindo um notável enoturismo, e os novos vinhos surgem no mercado com imensa qualidade. Em 2014 o produtor entra em velocidade de cruzeiro, apresentando uma gama de vinhos extensa e vários produtos excitantes – com destaque para os monovarietais denominados de Enxertia, mas também para O Enólogo, e para os topos Villa Oliveira onde a versão branca se destaca como das melhores da região. Poucas empreitadas são mais felizes do que reconstruir algo que já foi grandioso, mais a mais com respeito pela tradição mas também com ambição e perspectiva de sucesso – é o caso da Passarella! (NOG)

**Wine & Soul  
e Passarella  
são  
exemplos de  
bem-fazer  
nas suas  
regiões**

Contacto: [www.wonderfulland.com/wineandsoul](http://www.wonderfulland.com/wineandsoul)

Contacto: [www.casadapassarella.pt](http://www.casadapassarella.pt)



\* os melhores do ano

BA

## COOPERATIVA DO ANO ADEGA COOPERATIVA DO CARTAXO



**A direcção da adega apostou forte nos tintos que representam agora 75% da produção**

Ser produtor no Cartaxo não é fácil. Não que as condições climáticas ou geológicas sejam adversas, não que as castas sejam inadequadas, não que os técnicos não sejam competentes; aqui, o que torna tudo mais difícil, é exactamente o nome Cartaxo. Durante demasiado tempo conotado com vinhos a granel de baixa qualidade ou outros, carrascões e difíceis de provar, o Cartaxo teve de fazer a travessia do deserto, vencer as resistências pela originalidade dos seus vinhos e ganhar novos adeptos e consumidores, melhorando grandemente os brancos e tintos, ganhando a batalha da qualidade e procurando impor de novo o nome mas, agora, com uma conotação bem diferente. Neste

movimento de renovação é inegável o trabalho desenvolvido pela Adega Cooperativa local. Os vinhos também estão dependentes de modas e, neste quadro, o Cartaxo volta a ter quase tudo a seu desfavor, uma vez que o Tejo não é a região da moda. Deste mal outras regiões se podem também queixar e é precisamente aí que o trabalho de promoção e divulgação tem de ser ainda mais profissional. A mudança do paradigma deu-se também com a alteração estratégica suscitada pelos novos plantios e pela mudança do perfil dos vinhos. O Tejo, sabe-se, foi o reino quase absoluto do Fernão Pires, pontilhado depois com castas de tempero, como a Trincadeira das Pratas, a Tália ou a Vital. Mas entretanto outras castas chegaram, algumas nacionais vindas de outras regiões e outras vindas de fora do país. Este fenómeno, dirão alguns, retirou aos vinhos do Cartaxo a sua identidade, uma vez que não são Viognier, Touriga Nacional, Touriga Franca, Syrah e Alicante Bouschet que vão contribuir com mais carácter. Outros responderão que, para se conquistar novos consumidores é preciso estar atento às solicitações do mercado e é preciso produzir exactamente o que se consegue vender, quer em Portugal quer na exportação. A direcção da adega apostou fortemente nos tintos que representam agora 75% da produção e revitalizou a gama com novas referências e roupagens. Quando outras adegas cooperativas fecharam as portas ou sobrevivem com dificuldade, o Cartaxo soube adaptar-se aos novos tempos. Por aqui o futuro mostra-se mais risonho: difícil, sim, mas cheio de oportunidades. (JPM)

Contacto: [www.adeqacartaxo.pt](http://www.adeqacartaxo.pt)



\* os melhores do ano

marque tdi



## EMPRESA DO ANO BACALHÔA - VINHOS DE PORTUGAL

Fruto de uma história longa, e de integrações e aquisições várias, a Bacalhôa Vinhos de Portugal dispõe hoje de adegas e quintas em locais estratégicos de diversas regiões como seja a Quinta dos Quatro Ventos no Douro Superior, a Quinta da Garrida em Vila Nova de Tazém (Dão), a Quinta da Terrugem em Borba (Alentejo), sem esquecer a Quinta da Bacalhôa e o seu incrível palácio em Azeitão, a Quinta de Loridos e o seu Buddha Eden, no Bombarral (enorme sucesso turístico!), e as caves da Aliança com o já famoso Underground Museu em Sangalhos, na Bairrada. Com tantas quintas dispersas pelo território, é de destacar o trabalho da equipa de enologia – com Filipa Tomaz da Costa, Francisco Antunes, Hugo Carvalho e Vasco Penha Garcia – e de viticultura, liderada por Francisco Avillez, que têm levado a bom porto a difícil tarefa de conciliar rendimento, volume e qualidade. Os números não mentem: capacidade total de 20 milhões de litros, 15 000 barricas de carvalho e uma área de vinhas em produção de cerca de 1 000 hectares. Estamos, assim, perante um forte player nacional com dimensão e beneficiando ainda de anos de história. Mais recentes têm sido algumas mudanças à luz de uma política de rejuvenes-

cimento de marcas e de redefinição de portefólio. Acresce, finalmente, o que mais importa – a grande qualidade dos vinhos do Grupo Bacalhôa e o seu sucesso comercial quer entre portas quer no exterior: o JP é a marca nacional com denominação de origem mais vendida em mercados como Portugal ou Angola. Em 2014 foram lançados vinhos que impressionaram em diversos segmentos de preço – provámos o melhor Catarina de que temos memória e ficámos mais uma vez sem dúvidas de que o Quinta da Bacalhôa branco é um caso muito sério de qualidade e que o topo Palácio da Bacalhôa tinto envelhece com refinamento. Realece também para a mais recente – e muito aguardada – edição do T da Terrugem, um dos melhores tintos alentejanos na fantástica colheita de 2011. Foi também em 2014 que podemos comprovar a longevidade dos tintos da Quinta do Carmo numa vertical de grande nível com muitos vinhos velhos em belo momento de forma. Finalmente, e quanto aos moscatéis, não há quem não perceba que estão cada vez melhores, num estilo próprio que se afina a cada colheita. (NOG)

Contacto: [www.bacalhoa.com](http://www.bacalhoa.com)

Em 2014 foram lançados vinhos que impressionaram em diversos segmentos de preço

\* os melhores do ano



Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I. P.



Família Symington: Johnny, Dominic, Paul, Charles e Rupert.

## EMPRESA (VINHOS GENEROSOS) SYMINGTON FAMILY ESTATES

**Foi um ano de  
aclamação  
generalizada da  
Symington  
Family Estates**

A segunda maior empresa de vinhos em Portugal é também a empresa de generosos do ano. Aliás começou o ano proprietária de 26 quintas na região demarcada do Douro. No final de 2013 tinha anunciado a compra da vigésima sexta quinta, Sabor-dela de nome, vizinha da quinta do Bonfim, a base dos vinhos Dow's, que assim vê a sua área de vinha aumentada com as mais-valias respectivas. A empresa controla hoje quase 1000 hectares de vinha própria de onde saem os seus vinhos do Porto, com especial incidência nas categorias especiais em que a família tem uma cota de 33% da produção total do sector. E foi no topo destas categorias especiais que a Symington Family Estates brilhou intensamente, e por diversas vezes, durante o ano de 2014. O lançamento de dois Vintages fora de série num ano secundário em termos de declarações – os Vintages Vesúvio e Quinta da Senhora da Ribeira de 2012 – foram pela sua alta qualidade uma excelente introdução para o que se iria passar a seguir. O lançamento do "super tawny" Ne Oublie tornou-se um acontecimento marcado a letras de ouro na história da empresa. Um tawny de 1882 comprado pelo fundador da empresa, Andrew James

Symington, e que envelheceu em Gaia a partir de 1920, juntou toda a família na Christie's em Londres onde foi apresentada esta "jóia de vinho", envolta por embalamento de alto luxo e com um preço de outra galáxia (5.500 euros a garrafa), num evento sem precedentes e com uma repercussão de prestígio altamente positivo para o Vinho do Porto em geral e para a família Symington em particular. Mas o melhor estaria guardado para o fim quando em Novembro foi anunciado pela influente Wine Spectator a sua lista dos melhores 100 vinhos, retirados de um universo total de provas anuais de mais de 16.000 vinhos oriundos de todo o mundo. O primeiro lugar foi ocupado pelo Dow's Vintage 2011 e o terceiro lugar pelo Chryseia 2011, vinho Douro, que a família produz em parceria com Bruno Prats. Melhor é difícil. O ano de 2014 foi assim um ano de aclamação generalizada da Symington Family Estates. Não é em vão que a empresa tem investido tanto dinheiro e trabalho na região do Douro. E como se costuma dizer, "a sorte dá muito trabalho"... (JA)

Contactos: [www.symington.com](http://www.symington.com)



\* os melhores do ano



Desde 1932

Américo Coelho Relvas, Sucrs., S.A.



## IDENTIDADE E CARÁCTER

### QUINTA DO AMEAL

Pedro Araújo decidiu em finais de 90 apostar numa única casta para fazer tudo o que fosse possível fazer a partir dela. Começou paulatinamente a carreira. Recordo vinhos de muito boa qualidade, tensos, com uma certa estrutura e firmeza de prova mas o futuro ainda estava para vir e mostrar tudo o que Pedro Araújo iria desencantar, sempre com graça própria, brio e muita personalidade, a partir da casta Loureiro.

Pouco anos após a primeira colheita começámos a perceber que os vinhos da Quinta do Ameal (e contrariamente ao que se esperava) evoluíam muito positivamente, mesmo ao nível dos melhores Alvarinhos. Hoje podemos provar e beber, com respeito e devoção, alguns dos seus primeiros vinhos.

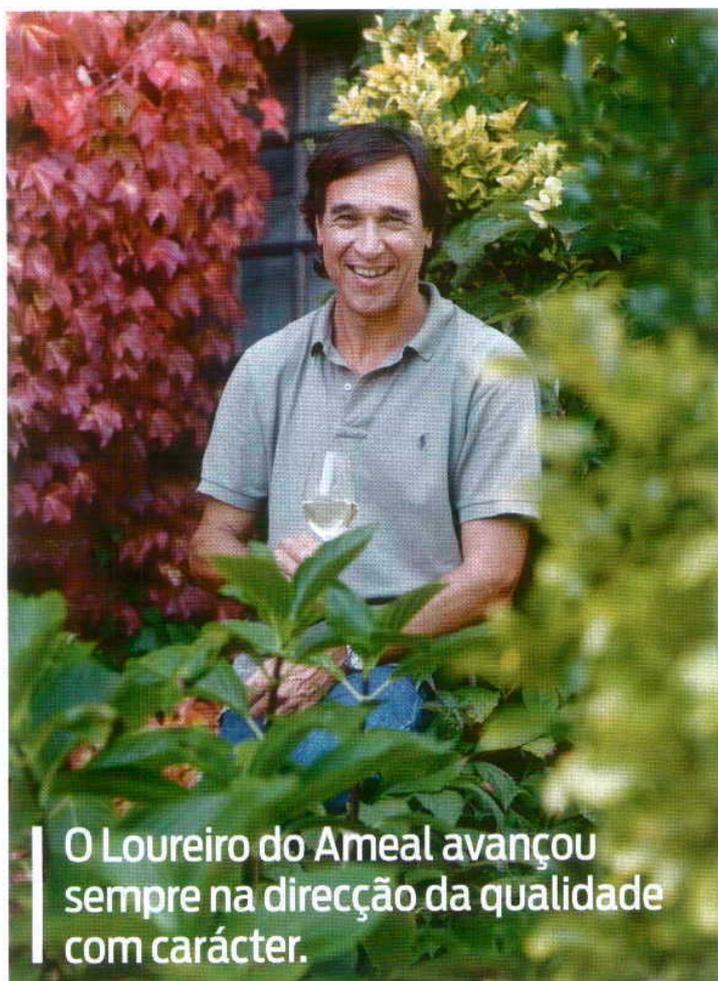
O facto dos seus 12 hectares de vinha estarem quase todos votados à produção de Loureiro (existe ainda um pouco de Arinto) permitiu-lhe concentrar-se na variedade e tirar o melhor proveito possível do seu potencial. À medida que os anos iam passando o Loureiro do Ameal avançava mais um passo, sempre na direcção da qualidade com carácter.

O segredo do sucesso começou na vinha ao optar-se por uma poda curta junto com a des-

ponta em verde, a desfolha e por vezes alguma monda em verde que permitem ao Loureiro do Ameal uma produção de 5 ton/ha (em vez dos tradicionais 15 ton/ha). Este emagrecimento de produção ori-

ginou um aumento muito significativo da qualidade da uva e do vinho resultante, tanto na intensidade e complexidade aromática como na estrutura e longevidade do produto.

A par com a descoberta constante e mais aprofundada da casta, a entrada em produção biológica, certificada a partir de 2005, numa região com dificuldades acrescidas para este modo produtivo. Depois, em 2009, chegou o primeiro Espumante da colheita de 2002 (com base em Arinto) com vinificação e estágio totalmente inusual e com uma qualidade e carácter acima do esperado; em 2007 chegou um Special Harvest feito a partir de "uva passa" de Loureiro que se tornou num dos vinhos doces naturais mais marcantes de Portugal; e em 2011 foi a vez do "Ameal Solo", lançado este ano numa versão sem sulfuroso. Dos 15 anos de vida do Ameal tem-nos chegado muita qualidade, inovação e "carradas" de carácter. (JA)



**O Loureiro do Ameal avançou sempre na direcção da qualidade com carácter.**

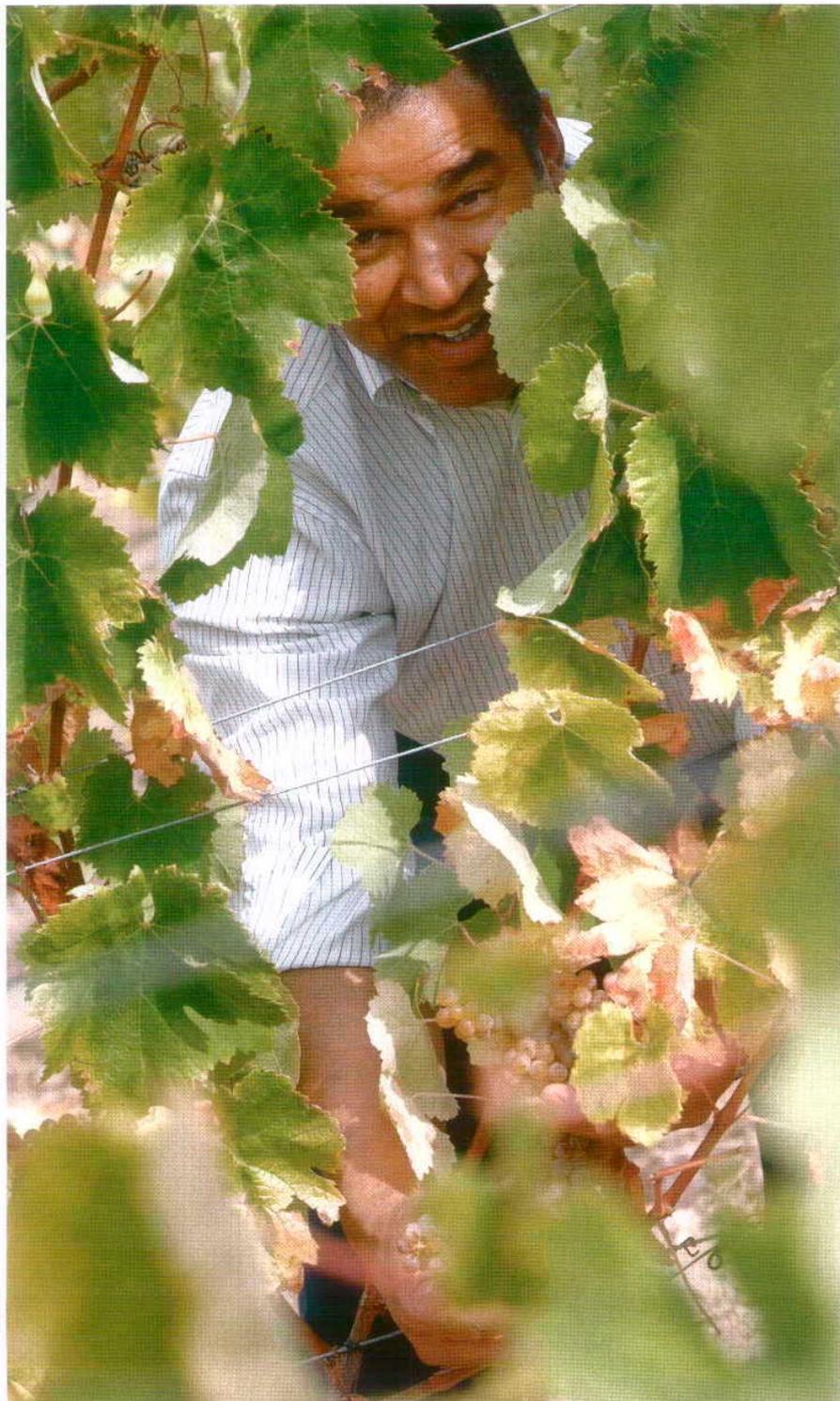
Contacto:  
[www.quintadoameal.com](http://www.quintadoameal.com)



\* os melhores do ano

**VIEIRINOX**

## ENÓLOGO OSVALDO AMADO



Osvaldo Amado foi durante muitos anos a cara da enologia das Caves Primavera, o que quer dizer que desde muito cedo se começou a especializar na produção de espumantes. A viver na Bairrada, pode dizer-se que a vida pacata lhe estava a saber a pouco e foi por isso que aceitou o desafio de sair da Primavera e abraçar o projecto Enoport. O país passou a ser percorrido de lés-a-lés, uma vez que havia empresas da Enoport no Minho, em Bucelas, no Ribatejo, tudo a requerer presença constante do enólogo. Ficaram definitivamente para trás os tempos de calma, assim como os estágios profissionais que fez na África do Sul onde contactou com outras realidades. Mas os desafios não se ficaram por aqui e Osvaldo aceitou o projecto da Global Wines, também ele nacional (e extensível ao Brasil), a obrigar a constantes viagens. Com base no Dão e com ramificações no Douro, Bairrada e Alentejo, a “marca” de Osvaldo fez-se logo sentir na reorganização do portefólio da Global Wines: acabou com marcas (alguns vinhos de “garagem” e outras originalidades não fazem parte da sua cartilha), apostou noutras e rentabilizou os equipamentos e as adegas com objectivos claros: produzir bem, em quantidade e com estilos que sejam do agrado dos consumidores. Esta actividade ligada a um grande grupo não fez Osvaldo perder o gosto pelos projectos mais pequenos. Foi assim que encontramos o seu nome ligado a produtores bairradinos, como a Cooperativa de Cantanhede (onde operou enorme revolução qualitativa), a Quinta dos Abibes e Quinta do Ortigão, quer a outros no Douro, como a Quinta da Rede. Em todos deixa a sua marca e se existir espumante pelo meio, é sabido que Osvaldo está como “peixe na água”, como se verificou no painel de espumantes da Revista de Vinhos publicado em Novembro passado e no Concurso Escolha da Imprensa, por exemplo. Tem conseguido manter os nomes fortes que faziam parte das marcas Cabriz, Santar ou Quinta do Encontro, defende os seus vinhos a todo o custo mas com uma particularidade que lhe é muito própria: há anos que o conheço e nunca lhe vi outra cara que não fosse sempre sorridente e a mostrar boa disposição. Não creio que “boa disposição” seja condição para fazer bons vinhos mas, no caso de Osvaldo Amado, bem que poderia ser. (JPM)

**Osvaldo Amado faz vinho em todo o país e em todos os projectos deixa a sua marca**

Contacto: [www.daosul.com/pt](http://www.daosul.com/pt)

\* os melhores do ano

global  
produtos de embalagem

# ENÓLOGO (VINHOS GENEROSOS)

## JOSÉ MANUEL SOUSA SOARES



Haverá, cremos, muitas formas de abordar um projecto no sector do Vinho do Porto, quando se é convidado para dirigir o sector da enologia. Poderá optar-se por manter o estilo como se encontrou, melhorar aqui e ali e seguir em frente num percurso já traçado há muito. Mas pode haver outra forma de encarar o desafio: romper com alguma tradição, melhorar a imagem através de novos produtos, aventurar-se em campos até então pouco ou nada explorados, singrar por caminhos que outros (da concorrência) já palmilham com sucesso. Parece-nos que o percurso de José Manuel Sousa Soares

aponta sobretudo para a segunda hipótese que colocámos. Antes de abraçar o desafio que lhe foi colocado pela firma Gran Cruz, Soares era enólogo na Barros Almeida. Ali tinha desenvolvido técnica apurada, nomeadamente dos vinhos do Porto Colheita, sector em que a Barros era especialmente forte. Os Colheita são vinhos que, por excelência, evidenciam a arte do lote, a tal arte que sempre esteve conotada com os provadores de Gaia. A par do Vinho do Porto, a Barros encontrava-se igualmente a dar os primeiros passos no sector – cada vez mais importante – dos DOC Douro e José Manuel Soares estava

neste movimento. Ao invés, a Cruz – um dos gigantes do sector – era conotada com vinhos do Porto de entrada de gama, apontando sobretudo para o mercado francês, onde é líder de vendas. A empresa mostrou estar atenta e receptiva às mudanças e a nova enologia da casa acabou por trazer o nome Gran Cruz para um patamar bem acima de onde se encontrava. O movimento foi global e envolveu grandes investimentos a outro nível (abertura do centro de visitas e construção de adega modelar no Douro) e apontou quer para os Douro quer para o Vinho do Porto. Neste capítulo a Gran Cruz tem hoje

### Sousa Soares rompeu com a tradição e arriscou novos caminhos na Gran Cruz

um portefólio bem mais rico do que tinha, com Porto Colheita, Vintage e L.B.V. de grande qualidade. A incorporação da empresa C. da Silva e a elevação desta para um novo patamar, onde com a marca Dalva surgiram novas gamas de vinho do Porto, como os brancos velhos datados, acaba por realçar ainda mais o papel determinante de José Manuel Sousa Soares na renovada qualidade da renovada Gran Cruz. (JPM)

Contacto: [www.porto-cruz.com](http://www.porto-cruz.com)

\* os melhores do ano



Bayer CropScience



## VITICULTURA THE FLADGATE PARTNERSHIP

Uma vez mais, este prémio é dado à equipa de viticultura da Fladgate Partnership, da qual também faz parte integrante a equipa de enologia. Ambas trabalham em união e comunhão de interesses e as decisões são tomadas pelo conjunto. Uma não pode ser separada da outra. António Magalhães e David Guimaraens são as grandes faces deste constante avanço vitícola/enológico do vale do Douro, neste caso particular votado exclusivamente à produção de uva para vinho generoso, numa busca constante das razões, ou lógica vitivinícola, que levou o Douro àquilo que ele é hoje. A viticultura Fladgate é uma viticultura moderna que procura continuamente descodificar a viticultura genuína do vale do Douro, onde a multiplicidade dos factores e em particular a complexidade das vinhas velhas constituem um puzzle que, ano após ano, a equipa tem vindo a aperfeiçoar e a teorizar técnica e cientificamente. Trabalho brilhante e inovador na recuperação dos valores e interesses produtivos e sustentáveis de todo o vale vinhateiro. Procura-se a melhoria do presente mas sobretudo a consolidação do futuro.

O clima, a altitude, a exposição, a localização, o declive, a profundidade de solo, tudo é contabilizado antes de se proceder à plantação ou recuperação do vinhedo. Agora reconstruem-se terraços antigos com uma lógica empresarial e financeira inatacável, desenvolvem-se novas e cruciais teorias sobre patamares, recuperam-se castas esquecidas e colocam-nas nos locais que mais se adequam às suas características, seguem em muitos casos os exemplos dos "antigos" e confirmam tecnicamente a sua escolha ou critério cultural. Na adega juntam castas e explicam porque é que umas não podem ser esmagadas ou fermentadas sem outras. Vão ainda mais longe e olham para o Vale do Douro com saudade de um Douro livre antigo sem barragens nem obstáculos. Quando tudo era naturalmente "Douro". Procurando reencontrar-se numa lógica que os cardápios modernos desconhecem mas o Douro não, a Fladgate Partnership é das empresas mais vanguardistas em termos vitícolas/enológicos de todo o Portugal. (JA)

Contacto: [www.fladgatepartnership.com](http://www.fladgatepartnership.com)

Procura-se aqui a melhoria do presente mas sobretudo a consolidação do futuro

\* os melhores do ano



VINALDA®

EST. 1947

# ORGANIZAÇÃO

## COMISSÃO VITIVINÍCOLA DA BAIRRADA



Há um antes e um depois na história recente desta região. Este contraste, que mesmo para um observador distraído não passa despercebido, é tanto mais notável quanto nos lembrarmos daqueles que até há pouco eram considerados os grandes atavismos da Bairrada: uma região demasiado fechada em si mesma, gentes que faziam do individualismo exacerbado uma forma superior de afirmação, um pequeno território palco de rivalidades antanhas, a maior parte delas ininteligíveis a quem as observasse de fora.

*Eppur si muove*, como diria Galileu. Esta é, afinal, uma região complexa em que as tradições e modernidades muitas vezes tropeçam em contradições mas que tem o necessário para se afirmar como uma referência única e distintiva, capaz de produzir vinhos espumantes, brancos e tintos incomparáveis. Como se dizia ainda não há muito tempo num editorial desta revista, o vinho da Bairrada é acima de tudo uma afirmação de identidade, produto de um *terroir* em que as castas e os processos de vinificação valem menos que os solos e o clima. Como tirar partido deste valor?

É neste quadro que a CV da Bairrada tem enfrentado com entusiasmo e determinação grandes desafios. O principal deles, a capacidade de agregar os seus produtores em torno de objectivos

comuns, foi a primeira surpresa mas também o sinal dado para fora de que era possível fazer mais e muito melhor. E o caminho fez-se caminhando. Promover os seus vinhos de uma forma dinâmica, abrir ao exterior, chamar jornalistas, compradores e líderes de opinião. Mas também levá-los lá fora, salientando as características que, num mercado global e cada mais indiferenciado, estes vinhos se tornam únicos e distintivos.

E hoje a Bairrada começa a ser vista como uma região renovada, que está a mexer sem trair a sua forte identidade. A estratégia lançada de assentar muito da promoção da Bairrada nos seus espumantes, em particular os produzidos a partir da Baga, tem-se revelado acertada, como comprovam os números mais recentes. A certificação de vinhos, espumantes e tranquilos, com a designação DO Bairrada aumentou 8% em 2014, prevendo-se um crescimento sustentado nos próximos anos. Muito falta ainda por fazer, há ainda muito vinho produzido que escapa à certificação, há ainda muitos consumidores por conquistar, há ideias feitas ainda não totalmente desmontadas. Mas a região tem agora uma estratégia, um objectivo agregador e uma vontade. A Bairrada é hoje uma região com futuro. (JG)

Contacto: [www.cvbaIRRada.pt](http://www.cvbaIRRada.pt)

**Hoje a Bairrada começa a ser vista como uma região renovada, que está a mexer sem trair a sua forte identidade**



\* os melhores do ano



## ENOTURISMO CASA DE MATEUS

Pode um local de peregrinação maciça de visitantes ser um bom destino enoturístico? Pode. A Casa de Mateus, com o seu “satélite” Casa Agrícola da Levada, mostra o caminho. Esta é uma das imagens mais icónicas de Portugal: a silhueta alva e elegante de um palacete, enquadrada por árvores centenárias e duplicada por um espelho de água onde uma pequena estátua nos convida à contemplação. Que esta imagem seja também o rótulo de uma das marcas de vinho mais conhecidas do mundo só lhe acrescenta notoriedade. E é por isso que dezenas de milhares de turistas visitam todos os anos o Palácio de Mateus, junto a Vila Real.

O Mateus Rosé, afinal, nem se faz ali, descubrem os menos

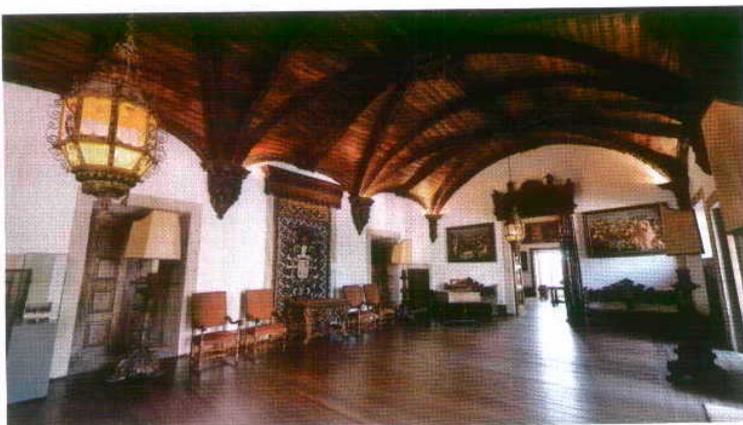
informados – e essa é apenas uma das muitas histórias, à volta dos vinhos e não só, que podemos escutar durante a visita. Estamos num monumento nacional, recheado de riquíssimo património, mas estamos também numa exploração agrícola onde o vinho assume papel fundamental. Para lá dos jardins e do famoso edifício que será obra de Nicolau Nasoni estendem-se vinhas, hortas, pomares e floresta. Uma fundação gere o espaço e as actividades culturais. Mas em Mateus a cultura e a história têm os pés bem assentes na terra.

Protegida pelas silhuetas altivas das serras do Marão e do Alvão, bem como pelos contrafortes do Douro que corre ali bem perto, a paisagem de Mateus oscila entre a elegância fidalga da zona residencial e a organização pragmática da área agrícola. São mais de 400 hectares e muitos – tantos! – recantos especiais, todos com as suas histórias e as suas idiossincrasias. Mesmo com muita gente a deambular por ali, não é difícil encontrar silêncio e recolhimento.

E toda esta atmosfera de campo ganha especial encanto ali a curta distância, na Casa Agrícola da Levada, o turismo rural que complementa o Palácio de Mateus. Mesmo junto à cidade, mas completamente isolada do bulício urbano, esta pequena “aldeia” oferece alojamento e belos cenários para passeios e piqueniques à beira do rio Corgo.

Numa época em que o enoturismo deixou de ser uma actividade de nicho e se está a afirmar como produto “mainstream” do turismo nacional, a Casa de Mateus é a prova de que se pode oferecer um produto cosmopolita sem perder o encanto e o carácter genuíno da terra. Num local com tanto passado, encontramos aqui o que de melhor o futuro nos pode trazer. (LF)

### Em Mateus a cultura e a história têm os pés bem assentes na terra





\* os melhores do ano



JOSÉ MARIA  
DA FONSECA  
• DISTRIBUIÇÃO •



Paulo, João e Rita Soares.

## GARRAFEIRA DO ANO GARRAFEIRA SOARES

Se há empresa que domine a venda ao público de vinho (e outras bebidas) numa dada região, essa empresa será certamente a Garrafeira Soares. E a região é o Algarve. Referência também incontornável na distribuição de vinhos e bebidas nesta região, a empresa detida pela família Soares começou com a venda ao consumidor final desde a fundação da primeira loja, em 1983. Um histórico com mais de 30 anos no mundo do vinho (e outras bebidas) levou a que a direcção pensasse nos pormenores de cada uma das lojas, afinando o processo à medida que iam abrindo novos espaços. Por exemplo, ninguém entra para o balcão sem se submeter primeiro a uma formação que lhe permita responder às dúvidas dos clientes e prestar um aconselhamento com qualidade. Pude testemunhar isto no final do Verão, numa das lojas. Neste momento a família Soares possui 15 espaços de venda por todo o Algarve, de Lagos a Tavira, passando pela mais recente, em Faro. O portefólio geral é muito bom, com referências para todos os gostos, feitiços, regiões e países. Com mais de 500 marcas (e milhares de referências), só na área de vinhos, as Garrafeiras Soares não têm falta de variedade nas suas lojas. É verdade que têm tendência a privilegiar as marcas que dis-

tribuem (muitas e seleccionadas) mas é possível encontrar muitas outras – especialmente as mais conhecidas – que são adquiridas a outras distribuidoras.

Os preços são extremamente competitivos, provavelmente devido à facilidade de as lojas estarem associadas a uma grande distribuidora, com enormes investimentos em stock (mais de 5 milhões de euros!). O armazém central, em Albufeira, recebeu recentemente grandes transformações e uma delas serviu exactamente para um espaço de formação e informação para pessoal ligado à hotelaria e restauração: a Garrafeira Soares Mixology & Education Studio. Muitos eventos e formações passaram desde Setembro por este espaço primorosamente equipado e muitas mais vão passar durante este ano. Finalmente, as vendas on-line ainda não começaram mas estão para breve.

Por tudo o que se disse, as lojas da Garrafeira Soares conseguem reunir um conjunto de factores altamente positivos que as torna inteiramente merecedoras, em conjunto, do prémio Garrafeira do Ano. (AF)

Contacto: [www.garrafeirasoare.pt](http://www.garrafeirasoare.pt)

**Bom serviço, bom portefólio, bons preços: as 15 lojas da Garrafeira Soares têm tudo para o sucesso**



\* os melhores do ano

HERITAGE WINES

DESCOBERTA DOS GRANDES VINHOS

# LOJA GOURMET CASA GOURMET



Guimarães tem o peso histórico que a história lhe reconhece e é ponto nevrálgico de convergência de diversas áreas de negócio. O comércio tradicional, ainda resistente ao domínio dos centros comerciais e às chamadas catedrais de consumo, continua a oferecer uma forma especial de fazer compras. Numa altura em que é conhecida e sabida a ameaça a esta prática e o curto prazo que se lhe projecta, ainda encontramos pérolas ou fortalezas que resistem à voragem da modernidade. Com perfil moderno de decoração, são autênticas salas de estar de luxo para os seus clientes e tornam inequívoca a necessidade absoluta de visitar, para ver o que há de novo ou que está a acontecer.

A palavra gourmet, hoje de certa forma vulgarizada em várias instâncias, assume no comércio uma forma particularmente estereotipada de estar, passando por vezes por se encontrar os mesmos produtos e as mesmas marcas em lojas não muito distantes. Não é assim na Casa Gourmet, no centro de Guimarães. Tudo é diferente e especial; sobretudo todas as coisas estão ligadas entre si pelo vínculo da excelência. Encontramos as melhores marcas, no caso das representações comerciais a cargo da casa, assim como produtos do dia, compotas, conservas e ingredientes culinários. É essa a razão pela qual, a par da fabulosa Boerl & Kroff, o champagne mais caro do mundo, encontramos os foie gras mi-cuits artesanais de Pedro Amaral Nunes, chefe do restaurante S. Gião,

em Moreira de Cónegos, que detém com Miguel Moreira as rédeas do projecto. Adriana Mendes dinamiza comercialmente uma operação que é nacional, transvasando largamente os confins mínimos das operações do grupo. Junta a eficácia ao conhecimento profundo de todos os produtos e soluções do catálogo, além de possuir uma rara capacidade de falar com parceiros, fornecedores e clientes de acordo com as especificidades de cada um.

A novíssima estrela da companhia é a marca Açafraão — que é também o braço de catering do grupo —, de que podemos esperar qualidade de topo e consiste de refeições frescas e congeladas de lavra e receita de Pedro Nunes. Desde um arroz de pato de antologia a tripas à moda do Porto, passando por bochechas de porco confitadas, franguinho recheado, empadas diversas e sobremesas requintadas como o pudim do abade de priscos, um pouco de tudo se pode ali encontrar. Ou provar, já que há sempre refeições prontas a servir para os passantes.

Marcam presença significativa os presuntos, das marcas Joselito e Sierra Lana, chás diversos nacionais e importados, foie gras, patés, chocolates Neuhaus. Têm saída os carpaccios de carne e salmão, prontos a servir, e a oferta de conservas nacionais é infundável. (FM)

Contacto: <https://www.facebook.com/pages/Casa-Gourmet/185973072383>

Tudo aqui é diferente e especial; e todas as coisas estão ligadas entre si pelo vínculo da excelência



\* os melhores do ano



QUINTA  
DO  
GRADIL



## WINE BAR

### DUX - PETISCOS & VINHOS

Boas notícias: ainda há esperança para Portugal. Vejam este caso. Coimbra é uma cidade reconhecidamente difícil para projectos de restauração. Recentemente começaram a aparecer sinais de que o panorama pode mudar. O Dux Petiscos & Vinhos é um desses sinais. O Dux é propriedade de vários jovens profissionais de hotelaria: Luís Marques, 26 anos, chefe de cozinha; Rafael Santos, 24, também chefe de cozinha; Luís Moura, 33, sommelier; e ainda, à distância, Vítor Jesus, empregado de mesa radicado nos Estados Unidos da América. Todos eles, ainda muito jovens, têm já um bom curriculum e experiências variadas em estabelecimentos hoteleiros de vários tipos. Perceberam a lacuna na cidade de Coimbra e avançaram para um conceito de bar de vinhos com escolha criteriosa em torno de vinhos de gama média, mas bem diferenciados pela qualidade e carácter, e algum dinamismo na construção da carta; e ainda para uma oferta gastronó-

mica em torno de petiscos de pequeno porte e a preços moderados, que tanto permitem picar alguma coisa para beber um copo, como uma composição mais ambiciosa para fazer uma refeição completa. O sucesso foi imediato, e em 2 anos o Dux Petiscos & Vinhos tornou-se um destino obrigatório na cidade de Coimbra. Há um ano, as centenas de reservas que eram obrigados a recusar levou-os a abrir um segundo espaço, na Baixa da cidade, com um conceito idêntico, mas aberto também ao almoço: o Dux Taberna Urbana. Agora conseguem recusar "só" 200 reservas nas noites do fim de semana. Estes jovens empreendedores, humildes e trabalhadores, têm regras claras para o negócio e seus planos de crescimento: avançam para novos espaços sempre com um sócio presente, e avançam com celeridade e decisão. Colectiva ou individualmente, abriram recentemente uma pastelaria, têm outro restaurante em Aveiro, vão replicar o conceito Dux em Viseu, e esperam franchisar em breve o negócio. O Dux Petiscos & Vinhos é um espaço informal, com boa oferta e serviço rigoroso mas afável, que muito faz para difundir a cultura do vinho na cidade de Coimbra e mais além. (LA)

**O Dux oferece ambiente informal, com vinhos e petiscos esmerados**

Contacto: [www.facebook.com/Dux.Petiscos.Vinhos](http://www.facebook.com/Dux.Petiscos.Vinhos)



\* os melhores do ano

**BACALHÔA**  
VINHOS DE PORTUGAL

# RESTAURANTE SÃO GABRIEL



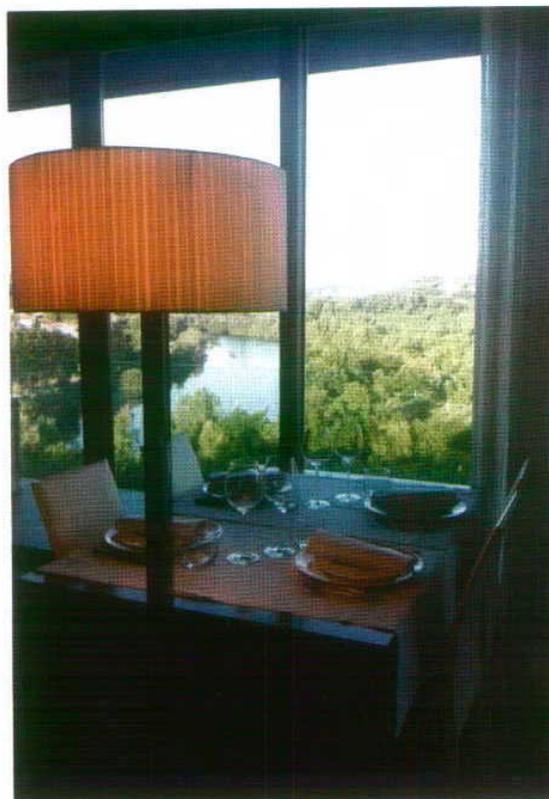
## Serões de sonho, com uma cozinha complexa e harmoniosa, de extraordinária beleza

João Luís Calado, proprietário de vários restaurantes no Algarve, comprou em 2012 o Restaurante São Gabriel, na altura já um restaurante de créditos firmados no exigente panorama de Alancil. Calado desafiou então o chefe de cozinha Leonel Pereira para chefiar o projecto de renovação do restaurante e sua oferta. Leonel Pereira, algarvio de Alcoutim, era também ele um chefe já premiado, em particular pela Revista de Vinhos, tendo conquistado para o Panorama o prémio Restaurante do Ano 2010. Experiente, confiante, conhecedor e talentoso, Leonel Pereira encarou este desafio com tranquilidade, mas com a exigência e ambição que são seu predicado. Pacatamente, Leonel começou o seu trabalho. Reuniu e formou uma equipa jovem e ambiciosa, explorou os produtos do seu Algarve natal, que tão bem conhece, estudou e desenvolveu novas técnicas e apurou outras antigas, criou, experimentou, testou, renovou, ensaiou, treinou, desenvolveu. Uma refeição no São Gabriel é hoje um mergulho num mundo de sofisticação, onde a exuberância pontual não se sobrepõe à contenção e elegância. O ambiente é de refinada casa de praia, proporcionando descontração e relaxamento,

ou seja, momentos de puro prazer informal, que contrastam com a grande correcção formal do serviço e exigente rigor das propostas culinárias. O serviço é feito grande disciplina e requinte, e à vez e sensatamente próximo e distante, nem se impondo nem desaparecendo. A comida não é o que menos importa, e as criações de Leonel Pereira e sua equipa exibem com grande orgulho a perfeita origem dos produtos de eleição do Algarve, com a sua especificidade regional e impecável frescura. As técnicas, tanto tradicionais como modernas, são usadas para exaltar os produtos e para proporcionar prazer, tanto sensível como intelectual, aos comensais, não para exhibições fúteis do talento dos cozinheiros. A cozinha que Leonel Pereira pratica já há anos, e que neste momento executa num altíssimo nível de desempenho, é uma cozinha de equilíbrios, que transborda de complexidade e sofisticação, com gosto pelo risco, profusão de elementos, amplitude de texturas e sabores, mas sempre muito harmoniosa, sensata e de grande beleza. (LA)

Contacto: [www.sao-gabriel.com](http://www.sao-gabriel.com)

\* os melhores do ano


**VIBOREL**


## RESTAURANTE (COZINHA TRADICIONAL) ELVIRA

A insistência na qualidade do produto e o aprimoramento culinário constituem o percurso que é preciso fazer para trazer a grande restauração de outrora para os tempos modernos. A vanguarda faz muita falta para perceber para onde se vai, mas saber donde se vem dá segurança em todos os passos dados. É por isso que intuímos que as nossas grandes receitas são eternas e que o gosto português é único no mundo. Bacalhaus, caldeiradas, arrozes, assados e estufados lentos sempre terão assento na mesa nobre dos portugueses. Por outro lado, a cozinha que gostamos de classificar como tradicional é sobretudo assente em receituário familiar, muitas vezes praticado em casas ainda povoadas pela mesma família. Quando a isto se junta empreendedorismo, começa a entrar-se na zona da excelência, imperativo fundamental para quem quer estar na restauração do séc. XXI.

O distrito de Braga tem vindo a mostrar uma colagem invulgar a este patamar superior, conseguindo instituir-se em autêntica montra das cozinhas minhota e tradicional portuguesa. Elvira Silva instalou a casa que ostenta o seu nome em Palmeira, ligeiramente fora de Braga. Para ali levou a sua família alargada, atribuindo funções específicas a cada um, sendo que o

denominador comum é o compromisso inalienável para com a qualidade. O produto é irrepreensível, a cozinha tem uma capacidade de resposta que permite fazer face tanto a refeições românticas a dois como a grupos grandes, em espaços privados, diferenciados e de grande conforto.

Mesmo no prato mais simples da carta sente-se receita segura e mão sábia, há sempre peixe fresco do dia para grelhar ou assar no forno. A sequência da refeição, com entradinhas e pequenas surpresas no início, segue o ritmo e conteúdo que apraz a cada mesa, come-se num espaço visualmente agradável e bem planeado, moderno, e nas sobremesas não há quem resista, mesmo depois de bem tratado, a fazer uma investida nas coisas boas e de sempre. A mesma lógica, afinal, de toda a casa. A carta de vinhos é extensa, rica e junta os valores mais conhecidos do mercado, em todas as suas regiões e estilos, com as preciosidades muitas vezes até desconhecidas do enófilo mais avisado, transformando, através de serviço primoroso, cada refeição numa sessão de autêntica descoberta. (FM)

**Contacto:**

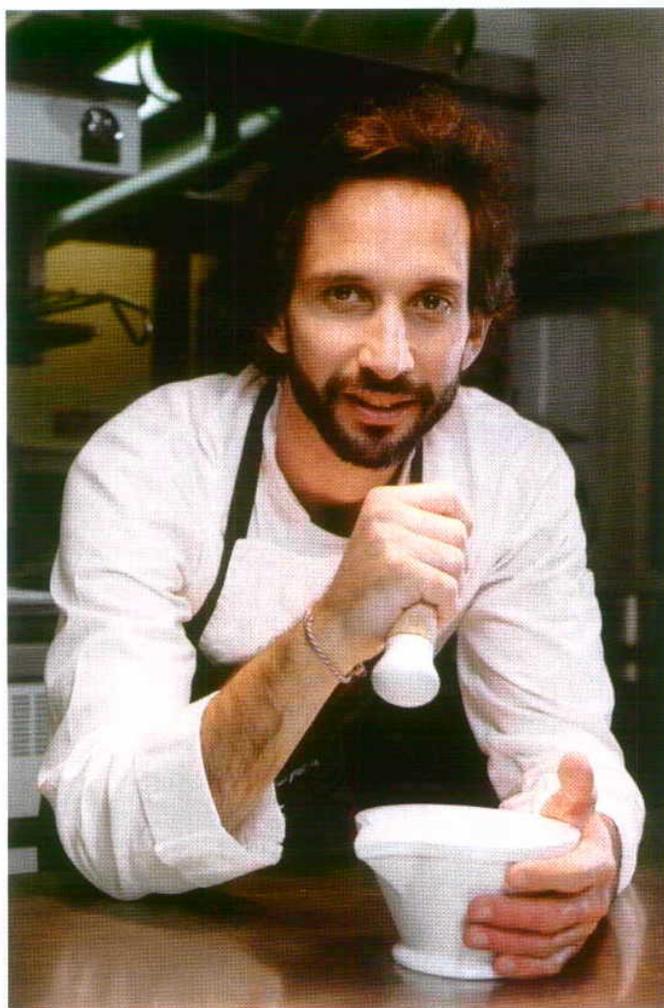
[www.donaelviraestaurante.com](http://www.donaelviraestaurante.com)

**A vanguarda faz muita falta para perceber para onde se vai, mas saber donde se vem dá segurança em todos os passos dados**

\* os melhores do ano

VINHOS DE  
LISBOA  
COMISSÃO VITIVINÍCOLA DA REGIÃO DE LISBOA

# PRÉMIO DE GASTRONOMIA “DAVID LOPES RAMOS” JOSÉ AVILLEZ



versos restaurantes de prestígio, em Portugal e no estrangeiro, e procurou complementar a sua formação com alguns dos mais prestigiados mestres. Além dos seus restaurantes, tem um take-away em Cascais, está a fazer um MBA, escreveu e publicou livros, fez televisão, rádio, colecionou prémios, elogios, recensões laudatórias pelos mais prestigiados críticos de gastronomia. No total dá emprego a 160 pessoas. Com menos de um ano de actividade, ainda em 2012 o Belcanto foi distinguido com uma estrela Michelin. Em 2014 conquistou uma significativa segunda estrela Michelin, uma rara distinção para um restaurante em Lisboa, com um chefe português. Uma outra distinção que certamente lhe dará secretamente muito prazer é que no princípio de 2014, o Belcanto chegou ao “break-even” operacional, um feito dito impossível para um restaurante de alta gastronomia. José Avillez divide o seu dia em dois

**José Avillez  
é um  
visionário,  
que reúne  
talento,  
vontade,  
paixão,  
competência,  
ambição,  
rigor**

Vejamos esta sucessão meteórica. Em 2008 entrou como chefe de cozinha do histórico Restaurante Tavares, Restaurante do Ano 2009 para a Revista de Vinhos. Em 2010 chegou a estrela no Guia Michelin. Em 2011 saiu, mas continuou centrado na zona do Chiado. Em Setembro 2011 abriu o Cantinho do Avillez, Janeiro de 2012 renovou o histórico Belcanto. Em Maio de 2013 abriu a Pizzaria Lisboa, em Setembro seguinte o Café Lisboa. Em Maio de 2014 abriu o Mini Bar e em Agosto o Cantinho do Avillez no Porto. O chefe de cozinha José Avillez tem apenas 35 anos, e já faz parte da história da gastronomia nacional. Estudou Comunicação Empresarial e Marketing, com uma dissertação sobre a gastronomia portuguesa. Estagiou e trabalhou em di-

períodos de 8h cada, um dedicado à cozinha (serviço, criação, desenvolvimento) e outro à gestão (coordenação, acompanhamento financeiro, contacto com imprensa). Este prémio visa reconhecer tanto o cozinheiro excepcional, de enorme rigor, talento, capacidade de trabalho e criatividade, como o excepcional profissional da restauração que é José Avillez, com o seu incrível conjunto de capacidades de gestão, motivacionais, ousadia empresarial, ambição e até pressa de fazer as coisas acontecer. José Avillez abriu fronteiras, alargou o campo para a descoberta, impôs-se como cozinheiro, como gestor e como empresário. (LA)

Contacto: [www.joseavillez.pt](http://www.joseavillez.pt)

\* os melhores do ano



AMORIM

# SENHOR DO VINHO

## PETER BRIGHT



O país é pequeno mas as diversidades são muitas e Peter já faz parte da galeria das nossas referências

É longa a viagem da Austrália até Portugal. Em ambos se produz vinho e em ambos há mar e se faz surf. Terá sido mais pelo surf que pelo vinho que Peter Bright chegou a Lisboa nos finais da década de 70. Começou por trabalhar na empresa então chamada João Pires, em Pinhal Novo, em 1981. Teve sorte. Encontrou, como patrão, um homem brilhante — António Francisco Avillez —, adepto das novidades e apaixonado pelos vinhos que se faziam em França. Avillez não só o desafiou, como lhe deu carta-branca para criar coisas novas, coisas diferentes, com novos estilos e conceitos. E foi assim que Peter, com a cumplicidade de Filipa Tomaz da Costa, pôde pôr em prática as ideias trazidas da escola enológica australiana, onde não se falava de Arinto, Fernão Pires ou Castelão mas onde se praticava uma enologia moderna, então bem distante da que, com honrosas excepções, por cá se fazia. As ideias deram frutos e nasceram vinhos como o branco Catarina, o tinto Quinta da Bacalhôa inspirado nos tintos de Bordéus, o Cova da Ursa tributário dos Chardonnay do Novo Mundo, o Má Partilha a lembrar o Pomerol e o João Pires branco seco, feito de Moscatel são apenas algumas das marcas que

criou e fizeram escola, brancos fermentados em barrica até tintos estagiados em carvalho novo com novas castas (francesas) pouco utilizadas por cá. Umas ideias vingaram, outras ficaram pelo caminho mas o espírito de inovação deixou marca. Chegaram então a fama, os prémios em concursos internacionais e a consequente projecção internacional. Após alguns anos de périplo intercontinental como 'flying winemaker', com consultorias da Sicília ao Uruguai, Peter re-centrou-se e apostou nos seus projectos aqui em Portugal, como a Fiúza & Bright, no Ribatejo, e as Terras de Alter, no Alto Alentejo. Em ambos continua a mostrar o seu "dedo" e intuição para produzir vinhos de grande qualidade que são do agrado do público sem que para isso tenham de ser caros e inacessíveis. Rigoroso mas sempre sorridente, deixou-se cativar pelo sol e clima e já vive cá há mais anos do que aqueles que viveu "downunder". O país é pequeno mas as diversidades são muitas e Peter, apesar de fazer questão em não perder o seu sotaque, já faz parte da galeria das nossas referências. (JPM)

Contacto: [www.terrasdealter.com](http://www.terrasdealter.com)



\* os melhores do ano

# CAMPANHA PUBLICITÁRIA BAYER

Antes do vinho está a uva. Às vezes é preciso partir das evidências simples para perceber o sentido das coisas. Os vinhos que amamos, os vinhos que agora celebramos são, como dizem as Escrituras, fruto da videira e do trabalho do homem. Desloquemos por isso, por momentos, a nossa atenção para esses trabalhos de formiguinha, a maior parte das vezes anónimos, pouco valorizados e quiçá esquecidos.

Numa publicação como a Revista de Vinhos, o foco é o consumidor. Mas, sabemos todos, sabem as empresas que fornecem soluções de todo o tipo para os profissionais do sec-

tor, que a comunicação atravessa hiatos, constrói pontes e estabelece ligações entre mundos improváveis. Os viticultores também são leitores e são suscetíveis à mensagem inteligente, passíveis de serem seduzidos pela ironia e pela graça.

Num tema difícil de comunicar, a campanha da Bayer para os seus fungicidas da família Luna, aposta no humor de uma forma divertida, usa a ironia e apela a complicitades. É uma mensagem desconcertante, subverte os códigos habituais da comunicação deste tipo de produtos, mas nem por isso deixa de ser eficaz.

Campanha: "Luna"

Cliente: Bayer

Web: [www.bayercropscience.pt](http://www.bayercropscience.pt)

**Em grande forma para a campanha.**

**Luna**

**Luna. É vital.**

Luna Experience e Luna Privilege constituem a nova família de fungicidas que confere uma protecção sem paralelo contra o oídio e podridão cinzenta.

- Eficácia preventiva e curativa
- Nova família química
- Elevada persistência de acção
- Maior qualidade pós-colheita

Bayer CropScience

**Descontraído e em grande!**

**Luna**

**Luna. É vital.**

Luna Experience e Luna Privilege constituem a nova família de fungicidas que confere uma protecção sem paralelo contra o oídio e podridão cinzenta.

- Eficácia preventiva e curativa
- Nova família química
- Elevada persistência de acção
- Maior qualidade pós-colheita

Bayer CropScience

**Prepare-se para ficar vaidoso com a sua colheita.**

**Luna**

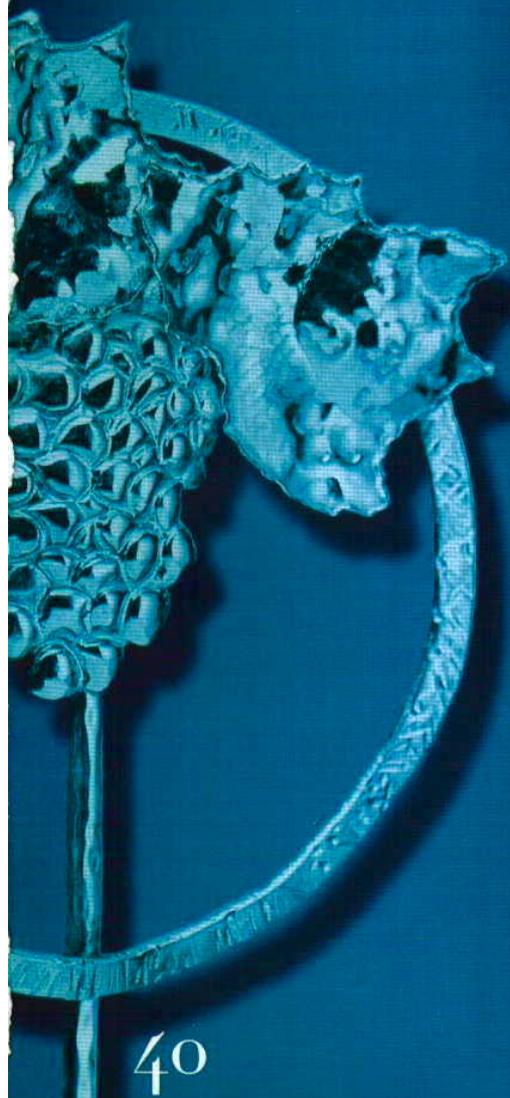
**Luna. É vital.**

Luna Experience e Luna Privilege constituem a nova família de fungicidas que confere uma protecção sem paralelo contra o oídio e podridão cinzenta.

- Eficácia preventiva e curativa
- Nova família química
- Elevada persistência de acção
- Maior qualidade pós-colheita

[www.bayercropscience.pt](http://www.bayercropscience.pt)

Bayer CropScience



OS  
MELHORES  
DO ANO 2014

40

#### 40 O melhor que 2014 nos trouxe

Mais uma edição dos Prémios Melhores do Ano, mais uma dura tarefa de selecção para chegar à lista final. A Revista de Vinhos escolheu quem mais se distinguiu no ano passado – vinhos, organizações, produtores, restaurantes, figuras icónicas. A todos, obrigado.



REVELAÇÃO, ENÓLOGO, PRODUTOR,  
EMPRESA, COOPERATIVA, ENOTURISMO,  
RESTAURANTE, GARRAFEIRA...

— OS —  
**MELHORES**  
— DO ANO 2014 —