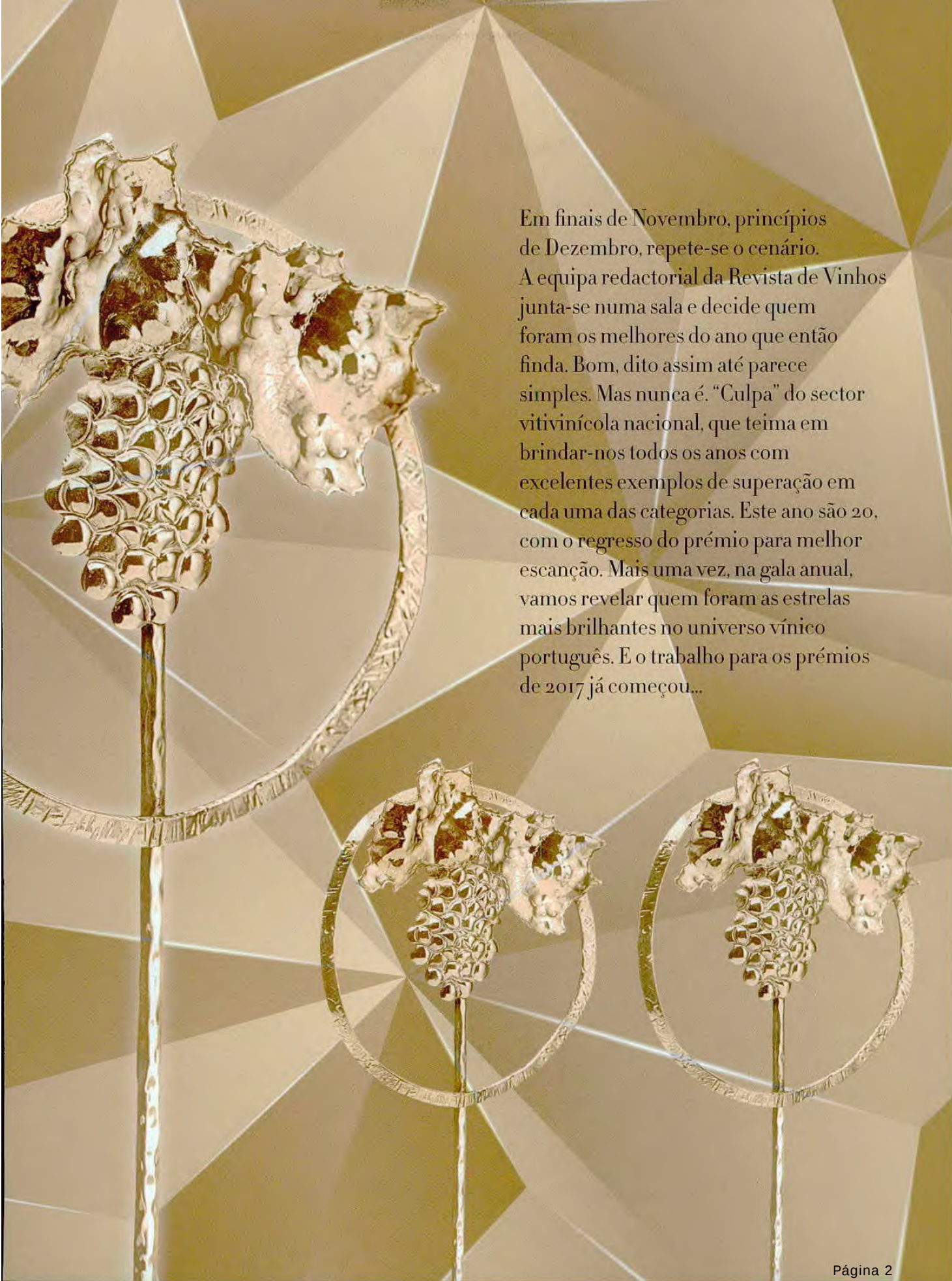




 os melhores do ano

Estrelas de 2016





Em finais de Novembro, princípios de Dezembro, repete-se o cenário. A equipa redactorial da Revista de Vinhos junta-se numa sala e decide quem foram os melhores do ano que então finda. Bom, dito assim até parece simples. Mas nunca é. “Culpa” do sector vitivinícola nacional, que teima em brindar-nos todos os anos com excelentes exemplos de superação em cada uma das categorias. Este ano são 20, com o regresso do prémio para melhor escanção. Mais uma vez, na gala anual, vamos revelar quem foram as estrelas mais brilhantes no universo vínico português. E o trabalho para os prémios de 2017 já começou...

TRINDADE
"CARTONAGEM"

PRODUTOR REVELAÇÃO

QUINTA DA BOAVISTA

Entregar o Prémio Revelação a uma quinta onde se produzem uvas há largas décadas pode parecer estranho. Mas na Quinta da Boavista a história recente justifica a opção. Estamos perante mais um produtor de DOC Douro com todas as condições para elevar bem alto o nome da região.

A Quinta da Boavista é uma das mais emblemáticas propriedades do Douro, pela localização e pela carga histórica que tem, já que pertenceu ao Barão de Forrester, figura a todos os títulos notável que tão importante foi para a região. Pode assim surgir a dúvida do porquê deste prémio, uma vez que é a revelação e não a antiguidade que se pretende galardoar.

A propriedade, com 40 hectares de vinhas, pertenceu à Offley, empresa que faz parte do grupo Sogrape Vinhos. Sempre produziu uvas para Vinho do Porto, nomeadamente vintages, que ostentavam, quando tal se justificava, o nome da quinta. A venda da propriedade em 2013 a dois investidores – Lima & Smith – que já tinham adquirido a Quinta da Covela na região dos Vinhos Verdes – veio alterar o quadro atrás traçado; não porque se tenha deixado de produzir Porto (parte da produção da quinta é vendida à Sogrape) mas, isso sim, porque se começaram a fazer DOC Douro com o nome da quinta.

A outra faceta desta inovação/revelação foi a colaboração, em termos de enologia, com Jean-Claude Berrouet, enólogo francês com déca-

das de experiência no Chateau Pétrus. Surgiram assim novos vinhos, que marcaram o momento de arranque do novo projecto em grande estilo: vinhos requintados e cinzelados, que expressam o que de melhor há de uvas no Douro, com a perícia e o trabalho de adega de quem trata os vinhos por tu.

O projecto irá crescer e os resultados até agora conhecidos deixam-nos esperanças de ter nascido mais um operador de DOC Douro que tem todas as condições para ajudar a colocar bem alto o nome da região. E como os projectos se fazem com pessoas, é reconfortante perceber que temos na Boavista um grupo de entusiastas pelo vinho que tem sabido (e a Covela é disso exemplo) inovar onde é preciso e manter onde a tradição e o bom gosto aconselham. A região só tem a beneficiar com novos investimentos que apontem para objectivos bem altos em termos de qualidade e reconhecimento. A Boavista parece ter isso tudo. O arranque não podia ter sido mais auspicioso. (JPM)

Contacto: www.quintadaboavista.pt

**São vinhos requintados e cinzelados,
que expressam o que de melhor há de uvas no Douro**



PRODUTOR

HERDADE DA MALHADINHA NOVA



Ano após ano, colheita após colheita, vinho após vinho, a Herdade da Malhadinha Nova tem-se afirmado por uma enorme consistência de qualidade e um estilo muito próprio. Símbolo do “novo” Alentejo, estão de parabéns a família Soares e o enólogo Luís Duarte.

A terra do sul do Alentejo não é para vinha! Muito provavelmente esta seria a frase que se ouviria dos “velhos” alentejanos, habituados desde sempre a ver ali searas e montados. Este destino foi quebrado quando um conjunto de produtores ali se instalou e deu nova vida àquelas terras. Entre eles estava a família Soares, que do Algarve subiu até ao Alentejo para criar, a partir de 1998, uma propriedade-modelo. A vários níveis, da criação de gado de raça autóctone à produção de vinho, ao lado de uma aposta muito forte no enoturismo e na hotelaria de elevado nível.

No caso dos vinhos, a Malhadinha conta desde o início do projecto com o apoio técnico de Luís Duarte, que tem desenhado um conjunto de vinhos onde sobressaem as castas portuguesas e onde se percebe uma preocupação de inovação constante, avançando com novos produtos e castas originais. Para se perceber a consistência de qualidade de um produtor, ajuda imenso fazer uma prova vertical de uma ou várias marcas, sendo assim possível aquilatar da justeza das decisões enológicas

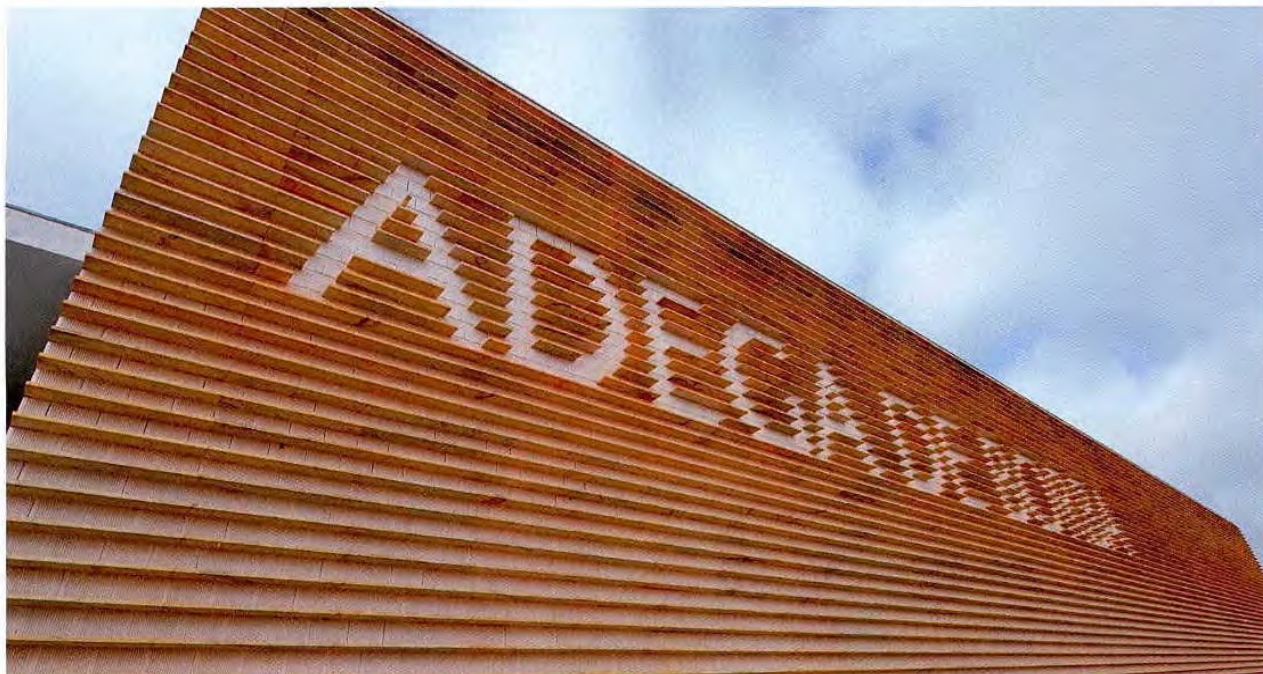
tomadas ao longo do tempo. As que a Revista de Vinhos aqui fez em 2016 demonstram exactamente essa preocupação com uma filosofia que tenha continuidade colheita após colheita.

O portefólio tem vindo a crescer, os vinhos têm uma marca própria e a preocupação com a qualidade passa por todos os pormenores, da selecção das castas ao desenho dos rótulos. Desta forma não espanta que a Herdade da Malhadinha seja obrigatoriamente referida quando o assunto é o “novo” Alentejo.

Ao longo do ano e nas provas em que entrou, a Malhadinha teve sempre prestações de alto nível, quer na prova dos brancos de topo quer no painel dos tintos do Alentejo e varietais de Touriga Nacional. É essa consistência de qualidade, que decorre sobretudo de um trabalho altamente profissional, feito com gosto e paixão, que nos levou a, muito justamente, atribuir este prémio a uma família do vinho, pormenor que nos apraz registar e aplaudir. (JPM)

Contacto: www.malhadinhanova.pt

Em 2016 a Malhadinha teve sempre prestações de alto nível nos vários painéis de prova em que entraram os seus vinhos



COOPERATIVA DO ANO

ADEGA DE BORBA

A julgar pelas múltiplas falências das últimas décadas, fazer funcionar uma adega cooperativa num mercado altamente competitivo será uma tarefa extremamente difícil. Conseguir colocar os seus vinhos em faixas de preços mais elevados será ainda mais. Mas por aqui tudo isso aconteceu...

Esta é a quinta vez (2003, 2005, 2008, 2013), em 20 anos, que a Adega de Borba recebe este prémio. Não por falta de concorrência, que existe e muito boa, mas fundamentalmente porque o nível médio dos vinhos deste produtor norte-alentejano é de facto muito elevado. Por aqui trabalha-se muito bem, com elevada qualidade. E os investimentos têm sido muitos e grandes, especialmente na adega. A Adega de Borba possui um naípe completo de vinhos, que preenche toda a pirâmide de consumidores, do mais exclusivo ao mais corrente. Dos 19 vinhos provados nesta revista durante o ano passado, 16 conseguiram o selo Boa Compra! E note-se que os preços oscilam entre 2,99 e 23,50 euros. Não estamos, portanto, a falar de vinhos exclusivamente baratos, (existem mas não entraram na nossa apreciação em 2016). Ou seja, são vinhos com uma excelente relação preço/qualidade. Onde está o segredo? Borba, mais do que uma cooperativa, comporta-

-se como uma empresa. E é gerida como tal. Os critérios de exigência são elevados e por aqui tudo é controlado, desde a viticultura dos associados até ao meticuloso cadastro das respectivas vinhas e parcelas. Tudo está informatizado e a rastreabilidade é total, da uva até à garrafa. Os pagamentos aos associados são feitos a tempo e horas e os preços pagos pela uva são dos melhores do Alentejo. Os associados têm por isso todo o interesse em produzir "bom". Até porque as análises à uva feitas à entrada da adega vão para além do tradicional grau alcoólico e/ou visível estado sanitário. Uvas com pouco teor fenólico – digamos 'diluídas' – são penalizadas.

Com boa viticultura, excelentes adegas, boa gestão e um corpo técnico competente, dificilmente esta adega cooperativa não faria muito bem o seu trabalho. Este prémio é apenas a consequência disso. (AF)

Contacto: www.adegaborba.pt

**Por aqui trabalha-se muito bem: Esta é a quinta vez,
em 20 anos, que a Adega de Borba recebe este prémio!**



marque tdi

EMPRESA SOCIEDADE AGRÍCOLA BOAS QUINTAS



Fez história e belos vinhos por todos os lugares e regiões por onde passou. Agora, com a Sociedade Agrícola Boas Quintas, repete o sucesso no seu Dão Natal. Viticultor e enólogo, Nuno Cancela de Abreu é também um empresário exemplar.

Não podemos falar no sucesso empresarial de 2016 de Nuno Cancela de Abreu sem lembrarmos o seu trabalho de décadas em prol da vitivinicultura nacional.

Começou a trabalhar no Douro com 21 anos de idade. Aos 25 já fazia parte do restrito grupo que mexia nos cordelinhos de todos os programas e estudos que iriam revolucionar esta região e, por arrastamento, todas as outras regiões de vinho nacional. Membro fundador da ADVID (Associação de Desenvolvimento da Viticultura Duriense), fiel assistente de José António Rosas, viu e ajudou a mudar o vale do Douro. Depois, em Bucelas (1987/2001), recuperou e revitalizou a casta Arinto, enologicamente esquecida, numa região também ela mais ou menos esquecida, e criou a referência de vinho Arinto nacional que é o Prova Régia. Depois, no Ribatejo e na Quinta de Alorna, até 2010, revolucionou todo o fabrico e gestão da marca que é hoje também ela uma referência regional e nacional.

Um carácter low-profile, sempre discreto, algo afastado das luzes da ribalta, mas sempre com um consistentíssimo papel na acreditação nacional e internacional de muitos vinhos portugueses. Tal como outros enólogos, foi gradualmente deixando as consultorias e apostando mais em projectos próprios.

Com eles chega finalmente a glória. Chegou a vez de Nuno Cancela

de Abreu e sua Sociedade Agrícola Boas Quintas subirem ao palco. No seu Dão natal, e no 25º aniversário da sua marca Fonte do Ouro, Nuno alcança o inalcançável até à data, ao eleger o primeiro Dão Nobre branco da história da região e com o tinto de 2013 a ficar muito próximo de idêntica distinção. Mas esta foi a cereja em cima do bolo. O bolo é uma adega onde se investiram cerca de 1,5 milhões de euros e de onde saem não só os seus vinhos do Dão mas também onde são afinadas, embaladas e expedidas todas as outras marcas das várias regiões onde produz vinhos (Setúbal, Alentejo e Bucelas). No total, já são produzidas e vendidas 650.000 garrafas/ano, das quais 80% saem para 25 países estrangeiros.

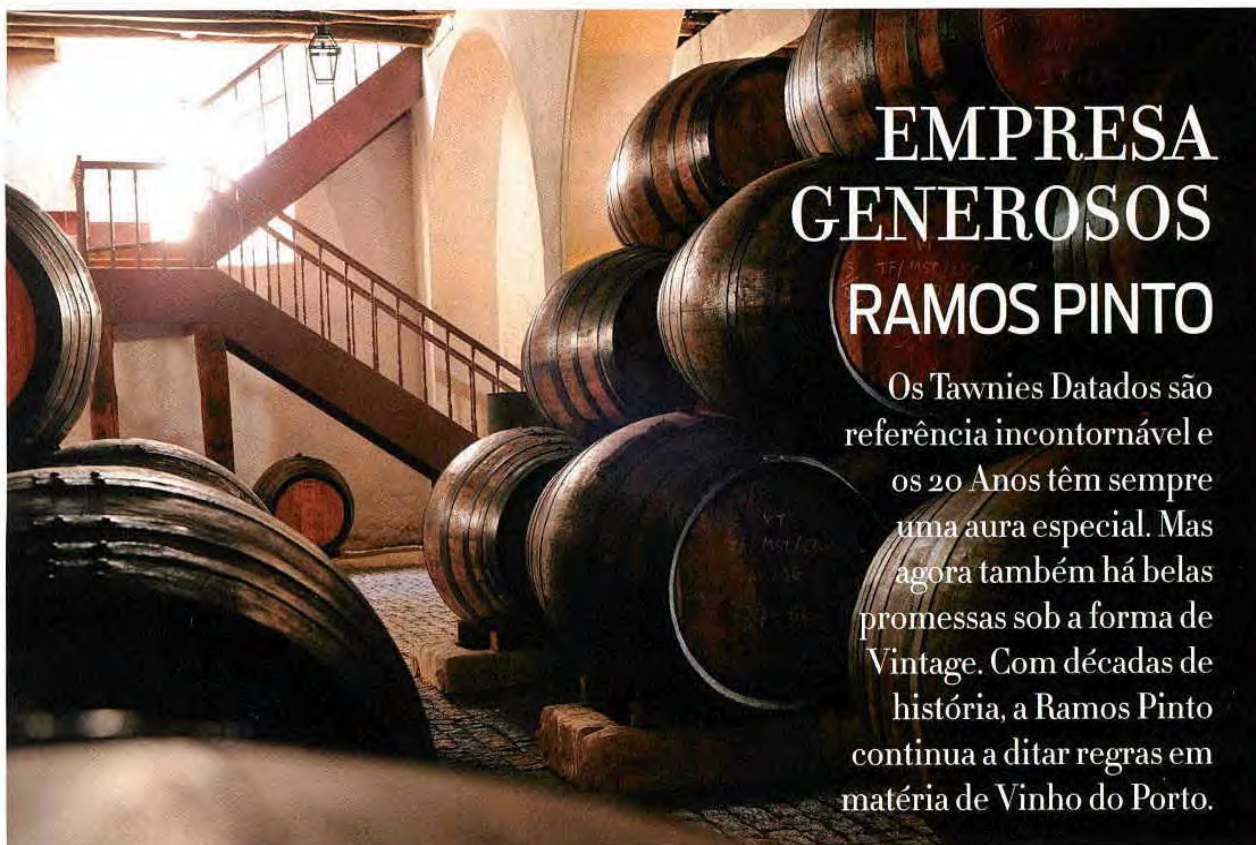
Finalmente, e com a bonita idade de 60 anos, Nuno Cancela de Abreu recebe a sua bem merecida "coroa de louros". (JA)

Contacto: www.boasquintas.com

Finalmente, e com a bonita idade de 60 anos, Nuno Cancela de Abreu recebe a sua bem merecida "coroa de louros"



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



EMPRESA GENEROSOS RAMOS PINTO

Os Tawnies Datados são referência incontornável e os 20 Anos têm sempre uma aura especial. Mas agora também há belas promessas sob a forma de Vintage. Com décadas de história, a Ramos Pinto continua a ditar regras em matéria de Vinho do Porto.

A Ramos Pinto continua a ditar regras em matéria de Vinho do Porto. Por isso é a eleita deste ano.

Uma empresa tradicional de Vinho do Porto que revolucionou e liderou a produção de vinhos de mesa desde o início dos anos 90. Apesar de estes serem importante fatia da produção total, sempre que pensamos em Ramos Pinto temos de pensar primeiro em Porto e só depois em vinho do Douro.

E nestes anos todos de escrita e prova de vinhos (e já lá vão 22) adquiri um *input* engraçado: cada vez que olho para um Tawny Datado Ramos Pinto de 10, 20 ou 30 Anos, os meus olhos sorriem sem que se perceba. Este sorriso é ainda um pouco mais sincero e largo quando o número é "20". "Nunca falha" – habituei-me a pensar inconscientemente. São, para mim, verdadeiros exemplos entre os melhores exemplos de Tawnies Datados do sector.

Este ano de 2016 tive ainda o privilégio de quase perceber como se chegava ao resultado deste elixir, numa Master Class of the art of Blending, dada por Ana Rosas (a Master Blender da Ramos Pinto), realizada no final do ano, em Lisboa. Pequeníssimos pormenores, ligeiríssimas nuances traduzidas em gotas de miracu-

losa mistura de vinhos, dão um resultado gigantesco em termos de qualidade, exuberância e elegância na forma de Porto Tawny.

Talvez a Ramos Pinto tenha sido desde sempre mais cotada nos seus Tawny e Vinhos de Mesa Douro do que nos seus Vintage. Mas a casa está a mudar-lhes o paradigma, traçando agora um caminho mais austero, mais firme e determinado. Neste mesmo evento provei um Vintage – RP Vintage 2014 com um perfil nunca dantes imaginado: era mais seco do que muitos vinhos de mesa que andam por aí. Taninos de excelentíssima qualidade, suprema solidez, um vinho que me derreteu os lábios de prazer. Nunca até ao passado mês de Novembro tinha provado um Porto deste calibre. Não se trata de elegância, mas sim de frontalidade, hombridade, num estilo muito mais clássico e tradicional do que moderno ou futurista. Excelente performance em vinhos generosos teve esta empresa durante o ano de 2016. A Ramos Pinto continua a ditar regras em matéria de Vinho do Porto. Por isso é a eleita deste ano. (JA)

Contacto: www.ramospinto.pt



Américo Coelho Relvas, Sucrs., S.A.

IDENTIDADE E CARÁCTER

V PURO/ C20

O sonho começou com um branco e nasceu no Dão, mas o portefólio alargou-se e estendeu-se à Bairrada. Duas regiões desafiadoras, mas que fornecem a Nuno do Ó os *terroirs* ideais para afirmar os seus vinhos únicos. Eis o exemplo perfeito do que se define como identidade e carácter.



João Soares e Nuno do Ó: a dupla da V Puro (Bairrada) aposta na pureza e na elegância dos seus vinhos

Nuno do Ó lançou os vinhos dos seus projetos pessoais após a saída da Companhia das Quintas em 2013, assentes em duas regiões que têm tanto de grande potencial como de desafio. Falamos da Bairrada e do Dão, duas regiões clássicas, mas para as quais os consumidores nem sempre estiveram voltados. No caso do Dão – com a empresa C20 – tudo começou quando, ainda em Bucelas, Nuno do Ó e João Corrêa trabalhavam juntos na Quinta da Romeira. Apesar de ambos gostarem de produzir muitos litros de vinho com qualidade, ambos alimentaram o sonho de produzir um vinho especial, que no início seria apenas branco e da casta Encruzado, um branco à imagem dos melhores Borgonha. Na Quinta da Turquide, em Silgueiros (Dão), encontraram a vinha que desejavam, a 500 metros de altitude e em solos de granito com alguma argila, e assim nasceu o Druida, um belíssimo branco que fermenta em barricas de carvalho francês. E nem o triste falecimento do mestre João Corrêa impediu que a façanha continuasse, com a edição de 2015 a ser a melhor até hoje. No caso da Bairrada – com a empresa V Puro –, o projeto tomou corpo com um outro amigo de Nuno do Ó, desta feita um colega de faculdade e especialista na região, dado que João Soares trabalhava, e trabalha, na Messias. Ao invés do Druida, o primeiro vinho foi um tinto – Outora 2009, um verdadeiro Baga Clássico –, feito a partir de uma vinha ve-

lha no Vale de Cadoiços. O portefólio de ambos os projetos aumentou com a passagem dos anos, com novas marcas e referências: do Dão surgiram o Druida tinto e o Vidente, e na Bairrada o Aliás (primeiro branco, depois também tinto e agora inclusivamente um rosé) e o Doravante. A filosofia de ambos os projetos, todavia, mantém-se, com vinhos muito puros e quase artesanais, em produções limitadas (por vezes limitadíssimas) e feitos na vinha. Dir-se-ia que é Nuno do Ó a ponte entre ambos os projetos (e é verdade), mas também os liga o perfil e identidade dos vinhos, com tintos frescos e brancos vibrantes, todos cheios de carácter, mas também de elegância! Quem os prova não os esquece, e este é dos maiores elogios que se pode fazer a um vinho e a um produtor. (NOG)

Contacto: www.druidac20.wordpress.com

Os vinhos são puros e quase artesanais, em produções limitadas e feitos em grande parte na vinha, frescos e vibrantes, cheios de carácter

VIEIRINOX
Advanced Technology

ENÓLOGO JORGE SERÔDIO BORGES

É um homem do Douro e as raízes familiares marcam a sua carreira. Trabalhou com alguns dos melhores e lançou-se por conta própria, como enólogo e empresário. Activo em várias frentes, em 2016 os seus vinhos atingiram patamares elevadíssimos de qualidade.



Os últimos anos têm sido de feição para o enólogo duriense, o que podemos comprovar em provas sucessivas

Jorge Serôdio Borges é um homem do Douro, provém de uma família da região, e tornou-se um enólogo de vinhos durienses e do Porto. Com a excepção dos vinhos MOB (uma parceria no Dão), Jorge tem trabalhado exclusivamente no Douro, mesmo quando inserido em empresas de âmbito nacional (como sucedeu com a Companhia das Quintas, cuja consultadoria terminou em 2012).

Até por isso a sua licenciatura só poderia ter ocorrido na UTAD, universidade "próxima de casa" e que ainda hoje acarinha, fazendo questão de participar nas suas mais variadas iniciativas. Durante o curso já colaborava nos vinhos das quintas da sua família no vale do Pinhão, vale esse onde se encontra a Quinta do Passadouro, onde Jorge começou por acompanhar Dirk Niepoort na produção, sendo hoje o responsável pela enologia da propriedade, o mesmo sucedendo com os excelentes vinhos, tintos mas sobretudo brancos, Maritávora no Douro Superior.

Pouco depois, investe tudo o que tem num projeto pessoal assente numa vinha muito velha, com mais de 30 castas tintas diferentes, e cria um ícone da região – o Pintas. Ainda

no início do milénio, participa na fundação da PV, empresa que explora a Quinta do Sagrado, tendo sido responsável pelo belíssimo tinto VT logo nas colheitas inaugurais. Mais recentemente, e na sequência de partilhas familiares, herdou a Quinta da Manoella, sita um pouco acima de Vale Mendiz, onde a sua empresa (a Wine & Soul, em conjunto com a sua mulher, Sandra Tavares da Silva) tem adega, e elabora um dos seus melhores vinhos até hoje – o Quinta da Manoella Vinhas Velhas.

Sem dúvida que os últimos anos têm sido de feição para o enólogo, algo que comprovámos em provas sucessivas: os tintos da Quinta do Passadouro nunca estiveram tão elegantes (veja-se o último painel de Topos de Cama do Douro), incluindo os novos monocasta, o Pintas Character assume-se cada vez mais como um vinho de *terroir* (e não um mero segundo vinho, que não é), e o branco Guru está entre os melhores brancos da região, deslumbrando na colheita de 2015. Reconhecido pela sua visão global e destacado pelo trabalho meticuloso na adega, Jorge está a viver um momento muito alto na sua carreira, e merece-o! (NOG)



ENÓLOGO (VINHOS GENEROSOS)

CARLOS ALVES

A figura tradicional do enólogo de vinhos generosos está associada a uma longa experiência, mas toda a regra tem excepção e Carlos Alves, 34 anos, é mais uma prova disso mesmo. Uma boa escola, muito trabalho e talento indiscutível permitem-lhe fazer vinhos de grande classe.

Carlos Alves nasceu em Boticas, Trás-os-Montes, e estudou na Escola Profissional da Régua, onde desenvolveu o interesse pela viticultura e enologia. Estudou então Enologia na Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. Ainda durante o curso, estagiou na Sogevinus. Fez várias vindimas, trabalhou na sala de provas e no laboratório. Quando terminou o curso, em 2006, fez a vindima na Sogevinus e ficou a trabalhar no grupo, sob a supervisão de Pedro Sá, e com a colaboração de pessoas como Narciso Costa ou Alfredo Carvalho. Passou ainda dois anos na sala de provas, a dar apoio aos provadores. Em 2008 assumiu a chefia dos armazéns, responsável pela execução dos lotes. A partir de 2010 tornou-se "master blender". Em 2013 assumiu a direcção técnica da enologia, com responsabilidade máxima na vinificação e lotes dos vinhos generosos, e alguma participação nos DOC Douro.

Carlos admite que o seu trajecto foi rápido, por comparação com o que se passa noutras empresas, nas quais esta arte do lote é desenvolvida ao longo de décadas, até absorver o estilo do grupo e de cada uma das suas marcas, e o conseguir executar e perpetuar. A alternativa foi simples: muito trabalho árduo, em particular provando consecutivamente os mesmos vinhos todos os dias ao longo de anos, ensaiando, experimentando, verificando o efeito de cada uma das pequenas subtilidades que fazem a alquimia do Vinho do Porto. Com excepção do período da vindima, Carlos e a sua equipa provam lotes quatro dias por semana, o que perfaz mais de 150 dias por ano a trabalhar não só sobre os vinhos, mas também sobre a afinação das qualidades de prova de cada provador.

Por tudo isto, a responsabilidade do cargo não pesa a este jovem de 34 anos, que se sente muito feliz e confortável. Também graças à escola fantástica que teve. Os vinhos das várias marcas da Sogevinus agradecem e retribuem nos copos de todos nós este desvelo. Rubies de primeira qualidade e tawnies que espalham classe nas mesas de prova e, principalmente, de refeição. (LA)



Ainda jovem, mas já com muita experiência, Carlos Alves provou estar à altura das responsabilidades que assumiu em 2013



Science For A Better Life



VITICULTURA AVELEDA

A estratégia de crescimento da Aveleda tem seguido uma lógica de qualidade em todas as frentes, mas em nenhuma a evolução é tão notória como na viticultura. Numa região, a dos Vinhos Verdes, com desafios exigentes, está traçado o rumo a seguir.



A região dos Vinhos Verdes é uma das que mais desenvolveu qualitativamente os seus vinhos ao longo da última década, mas é igualmente aquela cuja realidade vitícola mais riscos oferece à manutenção dessa evolução. E a realidade conta-se em duas linhas: êxodo demográfico com progressivo abandono das terras, falta de estratégia no ordenamento territorial, dominância do minifúndio, viticultura muito tradicional e pouco aberta à inovação.

Das muitas empresas da região, aquela que, seguramente, mais tem feito para superar estas deficiências estruturais é a Aveleda. A maior empresa dos Vinhos Verdes tem na viticultura um dos pilares da sua estratégia e as mudanças operadas na última década são gigantescas, assentando em dois eixos fundamentais: o aumento de área própria de vinha e o desenvolvimento das parcerias com os viticultores. No que respeita à vinha própria ou com arrendamentos de longo prazo, dos 20 hectares existentes há 20 anos, a Aveleda conta neste momento com 190 hectares plantados (em três polos principais, Penafiel, Celorico de Basto e Santo Tirso), tendo como objectivo alcançar os 650ha em final de 2020, o que corresponde a 50% das suas necessidades de vinho. O restante será garantido através do reforço das parcerias com viticultores contratados, com áreas superiores a 5 hectares (a área média, na região, por viticultor, é inferior a um hectare), a quem é prestado todo o apoio técnico.

Produtividade e qualidade é o princípio da viticultura Aveleda. Para o conseguir, a empresa evoluiu de uma viticultura tradicional, com cerca de 1.333 plantas/hectare e uma produtividade média de 10.000 kg/hectare, para um modelo com maior densidade de plantação, com 5.300 plantas/hectare e produtividades médias de 13.000 kg/hectare. Ou seja, cada hectare produz mais, mas cada planta produz muito menos (passou-se de 7,5 kg por planta para 2,5 kg por planta).

Mas não é apenas na densidade de plantação que a Aveleda tem promovido inovação: cordões mais baixos e postes mais altos, com maior desenvolvimento da superfície foliar das plantas (mais folhas a trabalhar para menos cachos), zonagem e micro-zonagem de solos (para intervir com nutrientes e outros meios apenas onde é necessário), utilização de plástico negro nas plantações (aumentando a temperatura do solo e promovendo maior e mais profundo enraizamento), tudo isto acompanhado de um reforço da protecção ambiental e fomento da biodiversidade, com a instalação de corredores verdes de outras espécies vegetais nas vinhas.

Em resumo, uma viticultura de precisão, sustentável e rentável, que aponta um novo rumo para a região dos Vinhos Verdes. (LL)

Contacto: www.aveleda.pt

**Uma viticultura de precisão, sustentável e rentável,
que aponta um novo rumo para a região dos Vinhos Verdes**



ORGANIZAÇÃO

CVRA - VINHOS DO ALENTEJO

A Natureza deu o seu melhor e o esforço de técnicos e investidores nas últimas décadas elevou o Alentejo ao topo da produção de vinho em Portugal. Mas para este sucesso muito tem contribuído também uma CVR dinâmica e sempre aberta à inovação.



O Alentejo é a melhor região em Portugal para a produção de vinhos. Um clima e solos fantásticos, uma mentalidade extremamente aberta à inovação e ao melhoramento de toda a fileira vitivinícola e, acima de tudo, uma Comissão Vitivinícola que trabalha com eficácia e flexibilidade como nenhuma outra.

Muitos pontos a destacar.

A excelente organização do seu SIVA (Serviço de Informação Vitivinícola Alentejano), onde o produtor acede com toda a facilidade a todo o tipo de serviço que uma CVR pode prestar e com uma rapidez de resposta e execução a um nível absolutamente extraordinário.

A recente e louvável iniciativa de abrir aos produtores a oportunidade de apresentarem os seus vinhos à "Câmara de Provadores", no sentido de esta tomar conhecimento dos conteúdos dos vinhos que prova em "prova cega" sem chegar a conhecer a sua proveniência.

Acima de tudo, a excelente e consecutiva promoção internacional dos vinhos alentejanos, não só fora como dentro do país, com a visita periódica de jornalistas e sommeliers à região.

A consciência generalizada de que todos estão ali, na CVRA, para aju-

dar e facilitar a vida e o crescimento da produção de bons vinhos do Alentejo. Veja-se como os vinhos de talha passaram a ter certificação própria, assim que foi necessário, deixando, consequentemente, de ser uma curiosidade para passarem a ser uma realidade cada vez mais digna e promotora da região. Já para não falar em vinhos brancos feitos de uva tinta, ou tinto de cor mais rapada e que nada têm a ver com a tradicional cor dos tintos alentejanos. Tudo aqui se faz para promover a qualidade e, principalmente, a diferença e diversidade na qualidade dos vinhos alentejanos. Em vez de burocracias, despachos e regulamentos de apoio ao que de novo e bom se pretende fazer. E qual é a CVR em Portugal que tem um Plano de Sustentabilidade para os seus vinhos, desde a produção da uva até à expedição do vinho engarrafado, com um grupo de profissionais especializados que ajudam o produtor a criar na sua unidade produtiva uma maior sustentabilidade e respeito pelo ambiente?

A dinâmica e a inovação são uma constante nesta CVR. (JA)

Contacto: www.vinhosdoalentejo.pt

Em vez de burocracias existem despachos e regulamentos de apoio ao que de novo e bom se pretende fazer.
A dinâmica e a inovação são uma constante nesta CVR.



ENOTURISMO MONVERDE WINE EXPERIENCE HOTEL

Abriu em 2015 e em pouco mais de um ano e meio transformou-se numa referência a nível nacional. O primeiro hotel vínico da região dos Vinhos Verdes alcançou o equilíbrio perfeito entre o cosmopolitismo de uma unidade de charme e a ligação à terra.



A arquitectura definiu espaços e planos, adestrou olhares, engendrou mistérios e revelações. A decoração criou atmosferas, semeou texturas, teceu envolvências. A Natureza forneceu o cenário. Mas, pese tudo isto, o que faz realmente a diferença no Monverde Wine Experience Hotel é a filosofia que preside à sua utilização: apesar da atmosfera de hotel de charme, aqui nada é intocável e sentimo-nos sempre com os pés na terra.

A pouco mais de uma dezena de quilómetros de Amarante, culminando um anfiteatro de vinhas emoldurado ao longe por cadeias de montanhas, o edifício principal do hotel recebe-nos com muito pouco à vista e uma infinidade de grandes e pequenos detalhes por descobrir. E essa descoberta, vertical e horizontal, emocional e sensorial, é o cerne da experiência na primeira unidade hoteleira vínica da região dos Vinhos Verdes.

Descobrimos espaços onde não parecia haver nada, edifícios que se escondem até ao último momento, recantos e caminhos sempre novos. Descobrimos os vinhos e a comida. Descobrimos a atmosfera única de uma varanda sobre as vinhas e o silêncio dos grandes espaços à noite.

Quando chegamos, somos levados a pensar que a dimensão reduzida do edifício da recepção é apenas aparente, por contraponto à grandiosidade da paisagem. Mas não. O restaurante, de cujo tecto pende uma surpreendente escultura composta por 366 folhas de videira esculpidas em madeira, fica no andar de baixo. a adega revela-se num plano diferente, o spa desdobra-se na encosta. E, sim, os quartos ficam em pólos afastados, a não mais de 50 (num dos casos) ou 100 metros (no outro) de saudável caminhada pela vinha.

Serviço cuidado, infra-estruturas de grande nível, materiais e mobiliário de primeira. No Monverde, a atmosfera é requintada e percebe-se a atenção aos detalhes. Mas nada é intocável. Aqui vive-se. Com qualidade, mas sem medo de mexer, de usar, de descobrir. Na adega, podemos provar os vinhos da Quinta da Lixa, proprietária do hotel, e fazer o nosso próprio lote, que a seguir engarrafamos e rotulamos com a nossa chancela. Uma boa recordação do sítio onde se dorme no céu, com os pés na terra. (LF)

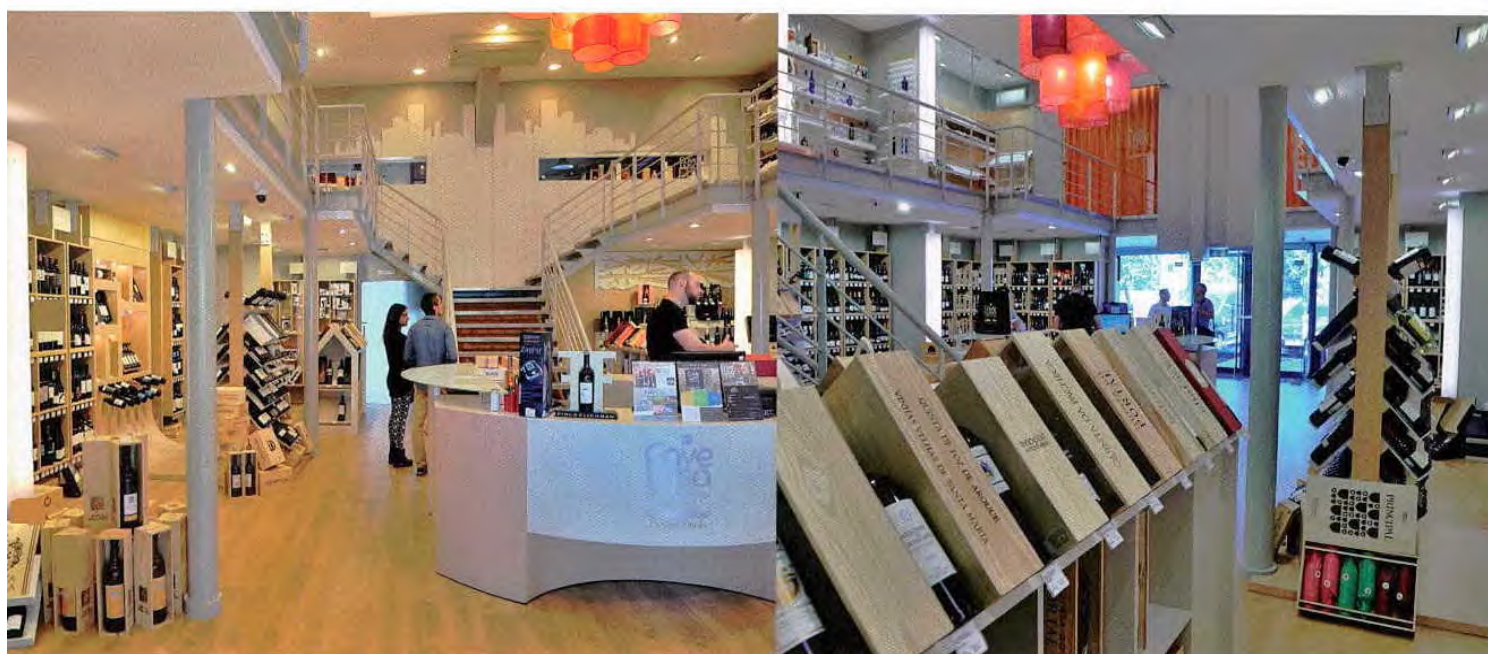
Contacto: www.monverde.pt

No Monverde, a atmosfera é requintada e percebe-se a atenção aos detalhes. Mas nada é intocável. Aqui vive-se.

JOSÉ MARIA
DA FONSECA
♦ VI ♦

GARRAFEIRA DO ANO

CAVE LUSA



Em 2011, a abertura de uma nova garrafeira em Viseu agitou as águas enófilas da cidade beirã. Hoje, o projecto está mais do que sustentado e recomenda-se.

Rui Parente é o proprietário e mentor da Cave Lusa, a garrafeira que premiamos este ano. Esta garrafeira tem a marca do dinâmico empresário desde o início. O espaço foi por ele descoberto, ainda era coordenador comercial numa produtora de vinhos. A localização era fantástica e Rui decidiu realizar o sonho da sua vida. As obras começaram e, meses mais tarde, o espaço ficou magnífico. Abriu em 2011, sob os auspícios de um fabuloso ano para vinho. Algum tempo depois estava nas bocas do mundo, também porque anunciava vinhos ícone a copo.

Mas este prémio não foi escolhido por isso. A Cave Lusa é um espaço muito confortável onde qualquer enófilo se sente bem, por vários motivos. Desde logo pela luminosidade, pelo arejamento, imediatamente acolhedor. E depois por todos os outros motivos que levam um enófilo a ir a uma garrafeira: aconselhamento, simpatia, portefólio alargado, provas de vinhos com rotatividade, preços convidativos. Podemos juntar-lhe ainda um factor não negligenciável para quem ter de carregar com caixas de vinho: o

estacionamento fácil à porta. Mas as vantagens não acabam aqui: Rui Parente usa a sua experiência na organização de eventos para realizar várias actividades paralelas, como visitas a produtores e provas de vinhos temáticas.

Mas a coroa de glória da casa é mesmo o evento anual Wines & Spirits, com várias facetas e abrangendo toda a cidade de Viseu. A segunda edição, realizada em Novembro, foi um sucesso na promoção da casa mas também dos bons vinhos nacionais (e não só). Fazer tudo isto, mantendo a qualidade de trabalho, não é para todos. A empresa conta com um boa equipa mas, como nos disse Rui Parente um dia, "Ando sempre a mil". (AF)

Contacto

www.facebook.com/cavelusapremium/
www.cavelusa.pt

O nascimento da Cave Lusa, em 2011,
foi um marco enófilo na cidade de Viseu

HERITAGE WINES

DESCOBERTA DOS GRANDES VINHOS



LOJA GOURMET MANUEL TAVARES

Na rua mais pequena de Lisboa há um destino imperdível: com século e meio de história, a loja Manuel Tavares tem tudo para satisfazer os anseios dos consumidores mais exigentes. Produtos de qualidade, preços sensatos, atendimento personalizado. E o Vinho do Porto como grande bandeira.

Garrafeira, charcutaria, queijos, doces e compotas, chocolates e bombons, frutos secos e desidratados, mel, azeite, flor de sal, conservas, sementes, miniaturas de garrafas, acessórios. Há de tudo na loja Manuel Tavares, em Lisboa. E isso é a primeira coisa que nos salta à vista: a forma prodigiosa como tudo isto se arruma num espaço tão pequeno. Quem usa a expressão “meter o Rossio na Rua da Betesga”, no sentido de tentar algo impossível, tem de olhar para aqui...

Porque é mesmo na Rua da Betesga, entre o Rossio e a Praça da Figueira, no epicentro do turismo lisboeta, que se situa a loja Manuel Tavares. Loja gourmet, como agora se diz: mercearia fina, como prefere Clara Ladeira, a pessoa que gere este espaço desde que foi comprado pelos actuais proprietários, em 1993. Mas a história deste local tem muito mais que se lhe diga: fundada em 1860, a Manuel Tavares será certamente das lojas do ramo mais antigas em Portugal.

Aqui podemos encontrar os melhores produtos portugueses, do Minho ao Algarve, passando pelas ilhas. E surpreendermo-nos com algumas delícias que não se encontram muito por aí: enchidos de veado

ou javali, frutos desidratados, azeites especiais, vinhos únicos. Também os vinhos são exclusivamente portugueses. E nada mais português do que o Vinho do Porto, a grande paixão e a principal imagem de marca da casa.

Apesar da aposta crescente nos bons vinhos tranquilos, que estão muitíssimo bem representados, o produto número um da Manuel Tavares é mesmo o Porto. No andar da entrada encontramos os mais correntes, mas os clientes que manifestem disponibilidade e sensibilidade para irem mais longe na descoberta são acompanhados à cave por um funcionário. E aí dão de caras com verdadeiros tesouros, vinhos únicos, raros e inesquecíveis.

Localização invejável, preços sensatos, atendimento personalizado, fornecedores escolhidos a dedo, produtos de qualidade e um visual castiço que honra as tradições centenárias são os principais predicados da Manuel Tavares. Uma grande casa na rua mais pequena de Lisboa. (LF)

Contacto: www.manueltavares.com

Fundada em 1860, a Manuel Tavares será certamente das lojas do ramo mais antigas em Portugal

QUINTA
DO
GRADILWINE BAR
WINE QUAY BAR

Em 2012, um casal portuense decidiu mudar de vida e abriu um Wine Bar mesmo ao lado do Douro. Nasceu o Wine Quay Bar e hoje está cotado como provavelmente o melhor do Porto.

Se passear pelo Muro dos Bacalhoiros, a continuação da Muralha Fernandina, verá mais tarde ou mais cedo o Wine Quay Bar. Entre e sintase à vontade. O mais certo é ser recebido por Filipa Garcia Fernandes ou pelo seu marido, Moisés Cardoso Campos. Filipa e Moisés decidiram abrir este espaço em 2012, aproveitando o facto de o pai de Filipa ser o proprietário do prédio. A uni-los estava uma paixão pelo vinho, solidificada por várias refeições e provas em conjunto e visitas a produtores. O casal, está bom de ver, é solidamente enófilo.

O antigo armazém foi primorosamente restaurado pelo casal, que o tornou num espaço muito agradável e acolhedor. Escolher os vinhos a entrar na lista e os petiscos de acompanhamento não levou muito tempo. Ambos foram levando afinações ao longo do tempo, adaptando-se às preferências da clientela. O staff foi judiciosamente escolhido e formado nas opções vinicas disponíveis. Hoje, o cliente do Wine Quay tem à sua disposição um bom leque de vinhos, muitos deles a copo. A selecção vai rodando ao longo do tempo, para não cansar o cliente mais fiel. O portefólio abrange várias regiões e estilos, que o staff sabe

aconselhar caso seja necessário. E muitas vezes é mesmo necessário, até porque uma parte da clientela é estrangeira.

A parte gastronómica não é vasta, incidindo sobretudo nos queijos, enchidos e conservas. Mas tudo é judiciosamente escolhido e de belíssima qualidade, diga-se de passagem.

Em dias de maior temperatura, a pequena esplanada é um convite à contemplação e ao lazer. O muro de pedra serve de mesa, uma opção muito original. Dizem que o pôr-do-sol na esplanada é mítico. Mas não é só isso que atrai nesta casa. Há muito mais e por isso não espanta este prémio. (AF)

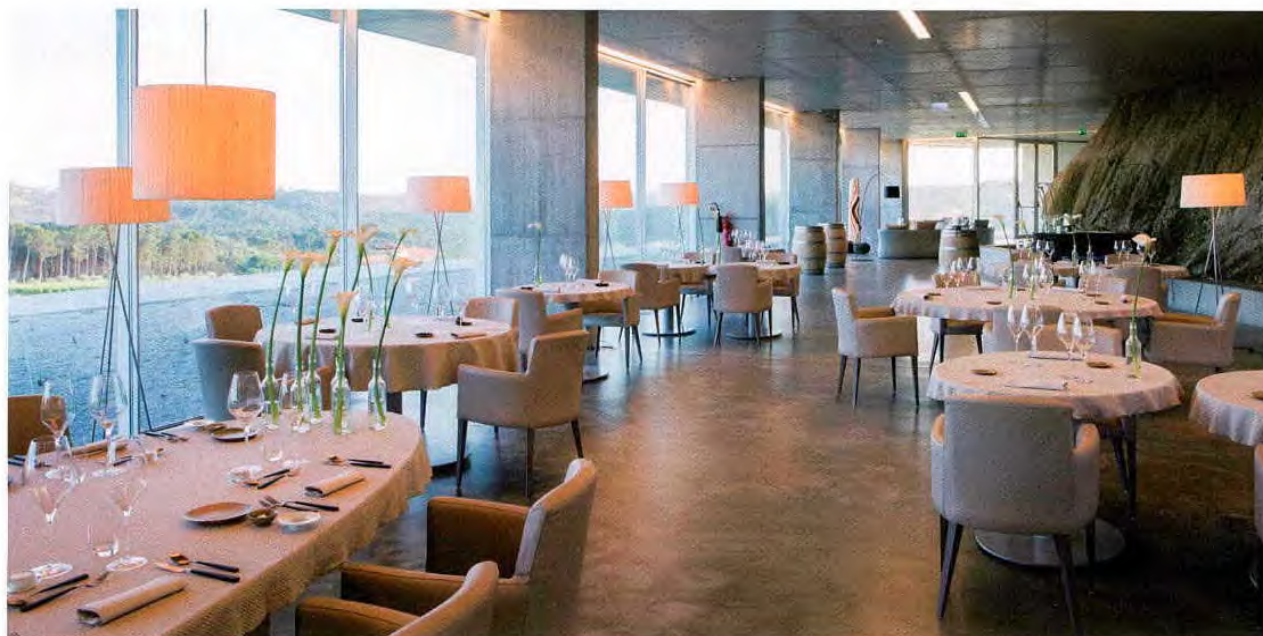
Contacto:www.facebook.com/WineQuayBarwww.winequaybar.com

No Wine Quay Bar o cliente é muito bem tratado e a vista sobre Gaia e as caves de Vinho do Porto é simplesmente magnífica



RESTAURANTE MESA DE LEMOS

Começou por ser um cartão-de-visita para convidados e clientes do grupo têxtil proprietário da quinta. Mas depressa a qualidade e a filosofia do trabalho do chefe Diogo Rocha deram nome ao Mesa de Lemos. O restaurante está agora aberto ao público. E todos agradecemos.



Arquitetura brilhante, cozinha moderna e sofisticada, bem fundada em produtos locais, conciliando tradição e modernidade.

A Quinta de Lemos fica localizada em Silgueiros, a 7km de Viseu. A quinta tem 50 hectares, dos quais 25 são de vinhas, 8 de olival, e tem ainda pinhal e horta. Propriedade do grupo Celso de Lemos, líder de mercado no sector têxtil, a quinta tornou-se um quartel-general e refúgio, onde os clientes de todo o mundo vêm desfrutar de uma arquitetura única, um edifício coleante de betão, em confronto com a encosta granítica, com uma sala envidraçada sobre as vinhas.

O restaurante começou a funcionar para receber clientes do grupo e convidados, mas em 2014 passou a abrir ao público às sextas e sábados à noite. Em 2016, o sucesso do restaurante levou Pierre de Lemos, o responsável pela quinta, a decidir alargar o horário de abertura. A Mesa de Lemos abre agora de terça a sexta-feira ao jantar e sábado todo o dia. Desde 2013 o chefe de cozinha é Diogo Rocha, natural da região e formado em Coimbra, Estoril e Guarda, e com experiência no Terreiro do Laço, Vila Joya, Valle Flôr, entre outros.

A filosofia do restaurante é a de mostrar o melhor de Portugal, os seus produtos e a sua cultura. Diogo Rocha concretiza esta atitude: todos

os vegetais são da própria quinta, a vitela vem de Lafões, o cabrito é do Caramulo, o porco é da região, o queijo da Serra da Estrela. O peixe vem da lota de Peniche, onde o enólogo da quinta, Hugo Chaves, é armador. A abordagem culinária baseia-se na simplicidade e no minimalismo, mas com sofisticação.

A sala tem apenas 25 lugares, e há menus de três pratos, de seis, e um "do chefe" com 14 momentos. Como os menus não têm pratos em comum, os clientes que queiram pedir à carta têm ali uma grande variedade. Diogo Rocha faz uma cozinha de produto, de sítio e de época, com conhecimento profundo da cozinha tradicional, e seguindo a sua própria cabeça, não para desconstruir ou reconstruir, mas acima de tudo para interpretar, usando os sabores familiares e o recurso à memória como pontos de apoio para os clientes. Este é, assim, um restaurante que alia tradição com modernidade, tanto no espaço físico como no conceptual, um rasgo de ousadia numa região antiga. (LA)

Contacto: www.celsodelemos.com/mesa



RESTAURANTE TRADICIONAL O GAVETO

O nome não é original, o conceito também não: trata-se de uma cervejaria, com o ambiente e as propostas habituais nestas casas de bem receber. Mas o talento na cozinha e o rigor na procura das melhores matérias-primas fazem d'O Gaveto, em Matosinhos, um caso muito especial.



Gaveto não é propriamente um conceito (nem um nome de restaurante) raro em Portugal. Mas se falarmos n'O Gaveto de Matosinhos, todos os apreciadores de gastronomia e vinhos identificam imediatamente este local. A poucas centenas de metros do porto de Leixões, a marisqueira O Gaveto foi fundada por Manuel Pinheiro em 1984, já na altura com Humberto Alonso à frente dos fogões. Com os anos, a liderança da casa passou para os filhos de Manuel, João Carlos Silva e José Silva.

A casa tem um ambiente datado, com pouca luz, um balcão em zigue-zague, aquários com mariscos, montra de peixes. Tudo isto é ultrapassável – aliás, será em breve ultrapassado com uma remodelação profunda. Mas este estilo clássico também tem facetas positivas, como as toalhas de pano, a patine lustrosa de todas as instalações, ou o acolhimento e serviço que fazem cada um sentir-se um velho amigo da casa.

Mas mesmo isto não é tão interessante como o que realmente nos traz e volta a trazer ao Gaveto: em primeiro lugar, a frescura e a origem irrepreensíveis dos produtos, bem como a sua variedade. Logo depois, o rigor no seu tratamento ao fogão, com a mão de mestre de Humberto Alonso a deixar que sejam a simplicidade e a precisão a marcar a confecção, preservando assim todo o sabor e textura que honram as origens.

O epíteto marisqueira tem implicações fundas na restauração portuguesa, e uma delas é que a qualquer hora e mesmo fora de horas há sempre afabilidade para mais um pires de camarão da costa, de percebes ou amêijoas. Todos os mariscos entram vivos no restaurante, excepto as gambas de Moçambique e, durante o defeso do camarão da costa, algum camarão da Irlanda. Os pratos de tacho são também recomendáveis, com destaque para as açordas e os arrozinhos, mas do forno e da grelha também vêm propostas irrecusáveis. Nas marisqueiras por vezes reina a cerveja, mas aqui a vertente vinho é fortíssima, com um serviço muito cuidado, e uma carta que faz jus ao que de melhor se faz em Portugal e com uma boa oferta de vinhos estrangeiros. (LA)

Contacto: www.ogaveto.com

Produtos de excelência, cozinha impecável, excelente carta de vinhos, serviço irrepreensível, um destino de excepção

**VINALDA®**

EST. 1947

SOMMELIER RODOLFO TRISTÃO



Líder da associação de uma classe profissional, a dos escanções, que atravessa um período de enorme destaque e devido reconhecimento, Rodolfo Tristão é uma das faces mais visíveis dessa evolução. Oficia no Belcanto, mas também dá aulas e escreve livros, num belo exemplo da nova pluridisciplinaridade dos escanções.

É sabido que um bom serviço de vinhos é indispensável na restauração, e a importância de um escanção, quer na sala junto dos clientes quer na elaboração e gestão da carta de vinhos, há muito que é reconhecida. Por isso, muitos dos melhores restaurantes clássicos portugueses nunca dispensaram ter nas suas equipas um escanção, e alguns deles tornaram-se, justamente, referências nacionais. Mas nunca como agora o escanção assumiu um papel de tanto destaque e protagonismo, de tal forma que a restauração e hotelaria competem entre si para garantirem os melhores profissionais.

Fruto do crescente mediatismo e especialização do negócio do vinho, o escanção supera hoje a imagem do profissional de sala, agregando diversas competências (algumas de matriz comercial até) e marcando presença em vários fóruns. De tal forma que é hoje comum escanções participarem em eventos víquicos, conferências e cursos, bem como formarem equipas para participarem num ou outro evento gastronómico, por vezes fora do país.

Rodolfo Tristão, presidente da Associação de Escanções de Portugal (AEP), cargo para o qual foi reeleito em 2015, representa a terceira geração de escanções na presidência da associação e é uma das faces mais visíveis desta evolução (para não dizer revolução). Sob a sua presidência, a AEP foi considerada a Entidade do Ano pela Associação de Municípios Portugueses do Vinho, e em nenhuma outra época houve tantas inscrições na associação ou mesmo no Concurso Nacional de Escanções, o que prova a grande vitalidade da profissão. Rodolfo é ainda docente da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, autor do livro "À Descoberta do Vinho" e trabalhou em alguns dos melhores restaurantes do mundo, como o El Celler Can Roca, The Vineyard e La Trompette. Em Portugal passou por um conjunto invejável de estabelecimentos, como sejam a Casa da Dizima, Restaurante Club, Quinta dos Frades, 1300 Taberna e Sala de Corte. Atualmente oficia no Belcanto de José Avilez, o único restaurante com duas estrelas Michelin em Lisboa e um dos mais conceituados de todo o país. Está tudo dito! (NOG)

Nunca como agora o escanção assumiu um papel de tanto destaque e protagonismo



PRÉMIO DE GASTRONOMIA “DAVID LOPES RAMOS”

MIGUEL CASTRO E SILVA

Miguel Castro e Silva continua a ser uma pessoa jovem e inquisitiva, um chefe permanentemente em busca de novos caminhos. Já tem o seu lugar na história da cozinha portuguesa, mas continua a escrever novos (e brilhantes) capítulos.



O trabalho com os peixes considerados menores (a cavala e o carapau, por exemplo) é de tal forma fundador que hoje nos parece ter estado sempre aí

Os anos não passaram pelo intranquilo e desinstalado Miguel Castro e Silva, o brilho nos olhos e o sorriso fácil farão sempre dele a criança crescida que todos conhecemos. É um dos pioneiros da cozinha contemporânea portuguesa, partilhando com poucos outros especialidades como a pesquisa e utilização de ervas aromáticas, revitalização de pratos emblemáticos e procura da sustentabilidade.

O trabalho com os peixes considerados menores (a cavala e o carapau, por exemplo) é de tal forma fundador que hoje nos parece ter estado sempre aí. Os pratos da sua autoria e assinatura, tais como a terrina de foie gras com Vinho do Porto e as amêijoas com feijão, rapidamente se tornaram standards culinários. Por falar nisso, “Uma Cozinha de Aromas”, porventura o mais belo livro de cozinha alguma vez publicado em Portugal, e que fez com o prematuramente desaparecido Nogueira Gil, é um manifesto que revisito com frequência.

O pensamento do chefe Miguel Castro e Silva é a um tempo ultra-estruturado e cristalino, fruto talvez da educação germânica que recebeu e de uma formação em engenharia, sua actividade nos primeiros anos de vida profissional. Introduziu a cozinha em vácuo no mundo profissional nacional e deu formação a muitos cozinheiros, que adoptaram a técnica com lucidez, integrando-a no processamento das suas ementas e nas preparações de ingredientes.

Está como peixe na água no mundo vínico, desde a simples e cândida jeropiga até aos tawnies velhos e vinhos de antologia. Estou sempre à espera de um manual de harmonização de vinhos com comida da sua lavra, seria um serviço precioso à comunidade. Assim como tenho esperança de que uma qualquer academia o cative para entrar mais nas ciências gastronómicas e para representar internacionalmente a classe dos cozinheiros – os grandes nomes da cozinha mundial têm-no vindo a fazer nos respectivos países. O carinho e admiração que todos os seus pares têm por ele colocam-no claramente na linha da frente para essa responsabilidade e seria bom para todos nós. (FM)

Contacto: www.miguelcastrosilva.com



AMORIM

SENHOR DO VINHO JOÃO PORTUGAL RAMOS

A história começou no Alentejo, estendeu-se pelo país e moldou toda uma nova realidade da vitivinicultura portuguesa. O seu nome e a palavra “enólogo” são quase sinónimos entre nós e a sua obsessão com a qualidade moldou o sector. Trinta anos depois, João Portugal Ramos continua a sua aventura. Que é também a nossa.



Na história do vinho em Portugal nos últimos 30 anos há nomes incontornáveis. Um deles é João Portugal Ramos (JPR). Em boa verdade, foi com JPR que a palavra enólogo entrou no nosso léxico; os vinhos com assinatura do enólogo são prática corrente hoje mas o momento fundador foi a partir da segunda metade dos anos 80, quando JPR iniciou a actividade no Alentejo, onde foi responsável pelos vinhos de duas adegas cooperativas (Reguengos e Portalegre) e de vários produtores que lhe entregaram a condução técnica dos vinhos, como a Tapada do Chaves, Quinta do Carmo ou José Maria Almodôvar.

Depois continuou como consultor fora da região e, de Palmela ao Ribatejo, de Lisboa ao Dão e às Beiras, em vários locais contribuiu para a nova face dos vinhos ali produzidos, agora com conceitos modernos, com rigor enológico e perfis que alinhavam pelo que de melhor se fazia fora do país. A ele ficámos todos devedores pelo padrão de qualidade que soube impor e que nos tornou também mais exigentes.

Mas a criação das suas próprias marcas originou um crescimento acelerado e, de pequeno produtor e grande consultor, JPR teve de inverter os papéis e hoje vê-se na contingência de ser um gestor que tem de

zenas de funcionários a trabalhar para o grupo, que gere várias adegas e tem projectos de monta também no Ribatejo e no Douro, com muitas centenas de hectares de vinha (já perto dos 600), entre próprias e arrendadas.

Mas tanto trabalho não lhe tirou a boa disposição, não lhe diminuiu o gosto pela caça nem o prazer do convívio com os amigos. E uma das suas conhecidas “habilidades” mantém-se intacta: a de provador refinado, com excelente nariz e uma grande apetência pela prova cega. Muito apreciador dos seus próprios vinhos (o contrário é que seria de estranhar...), não volta a cara a provar tudo e de todas as origens, num jogo dos sentidos que pratica com o maior à-vontade.

João ajudou a mudar a face do Alentejo, trouxe o Ribatejo para um patamar de qualidade que os consumidores não conheciam e, onde foi possível, manteve-se fiel às castas e tradições mas sem descurar a hipótese de ir mais além e experimentar novas soluções. E a aventura continua. (JPM)

Contacto: www.jportugalramos.com

**A ele ficámos todos devedores pelo padrão de qualidade
que soube impor aos vinhos e que nos tornou também mais exigentes.**

CAMPANHA PUBLICITÁRIA

EA, A INSPIRAÇÃO BEBE-SE

O relançamento de uma marca, ainda por cima de sucesso, implica riscos mais elevados que a apresentação de um produto novo. Com 10 anos de vida, a marca de vinhos EA da Fundação Eugénio de Almeida promoveu durante o ano de 2016 um *rebranding* que quebrou os códigos habituais na comunicação do vinho em Portugal. Esta inovação decorre logo na apresentação das diferentes referências que compõem a gama, que ainda por cima incorporou a novidade da introdução dos vinhos biológicos, expressa na anulação da tradicional divisão garrafa/rótulo. Com uma economia de meios e usando uma linguagem minimalista, a solução do código de cores encontrada é poderosa e extremamente eficaz. Mas é na campanha de comunicação concebida para divulgar e reposicionar a marca EA que reside a maior

originalidade deste projecto. Em vez da imposição do tradicional discurso de definição do vinho e das suas qualidades por parte de quem o produziu, a Adega da Cartuxa desloca para o consumidor a tarefa de o interpretar e de com ele interagir. Isso é bem patente na forma como sugere a associação do vinho a manifestações artísticas multidisciplinares reforçando a ideia que quando apreciamos um vinho estamos a entrar num domínio onde imperam as sensações e emoções do indivíduo. Às perguntas desafiantes «e se o vinho fosse uma fotografia? ... uma pintura? ... uma dança? ... um poema? ... uma música?» responderam outros tantos artistas convidados numa diversidade de linguagens e registos que bebem na mesma inspiração. (JC)

Cliente: Fundação Eugénio de Almeida | **Criação:** Atelier Albuquerque

E se o EA fosse um poema?



EA bebido por Mariana Campinho

Se o vinho fosse um poema, seria o poema de Mariana Campinho. Ela é a autora de um livro de poemas, "A Invenção da Memória", publicado em 2015. O livro é uma coleção de poemas que exploram a memória e a identidade. O vinho EA é apresentado como uma obra de arte, uma obra que se bebe e se sente.

Tanino



A inspiração bebe-se

E se o EA fosse uma fotografia?



EA bebido por Luis Filipe

Se o vinho fosse uma fotografia, seria a fotografia de Luis Filipe. Ele é um fotógrafo e o seu trabalho é focado na captura de momentos únicos e emocionantes. O vinho EA é apresentado como uma obra de arte, uma obra que se bebe e se sente.



A inspiração bebe-se

E se o EA fosse uma dança?



EA bebido por Ana Barros

Se o vinho fosse uma dança, seria a dança de Ana Barros. Ela é uma bailarina e o seu trabalho é focado na expressão emocional através do movimento. O vinho EA é apresentado como uma obra de arte, uma obra que se bebe e se sente.



A inspiração bebe-se

E se o EA fosse uma pintura?



EA bebido por Fernando

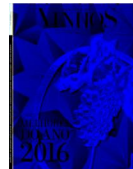
Se o vinho fosse uma pintura, seria a pintura de Fernando. Ele é um pintor e o seu trabalho é focado na criação de obras de arte abstratas e emocionantes. O vinho EA é apresentado como uma obra de arte, uma obra que se bebe e se sente.



A inspiração bebe-se

**50 Os 20 Prémios Especiais 2016**

Empresas e cooperativas, enólogos e viticultores, wine bars e garrafeiras, enoturismo e publicidade. A Revista de Vinhos escolheu os melhores do ano de 2016 e, desta vez, alargou o leque aos escanções. São 20 prémios, outras tantas razões para olhar para o ano que passou e fazer um balanço muito positivo do sector.



REVISTA DE **VINHOS**

PARA APRECIADORES EXIGENTES

Nº 327 | FEVEREIRO 2017 | €4,00 (Cort.) | 600 AKZ (Angola) | Revista Mensal | www.revistadevinhos.pt

MELHORES DO ANO 2016

