



Os melhores do ano

Prémios Grandes Escolhas

DURANTE o ano que passou, foram muitas as pessoas, empresas e instituições que, por diversas razões, estiveram em destaque. Felizmente para o mundo do vinho e da gastronomia (e para os consumidores!), nunca estes sectores se mostraram tão activos, tão criativos e com um pendôr tão pronunciado para a qualidade. Qualidade de gestão e qualidade de produção. Uma dificuldade acrescida para a VINHO Grandes Escolhas, tornando cada vez mais complexa a tarefa de seleccionar os melhores entre os melhores. Uma equipa formada pelos mais completos e experientes jornalistas na área dos vinhos e da gastronomia dedicou-se durante várias semanas a identificar, propor e discutir as suas escolhas individuais até atingir consensos que se materializaram em escolhas colectivas.

Para nós, celebrar a excelência é sempre um prazer, mas também uma responsabilidade, que tomamos com consciência. O que se segue é, portanto, resultado da nossa opinião, baseada em muitos milhares de provas, observações e avaliações decorridas ao longo do ano transacto. Começamos por destacar a premiar empresas, instituições e pessoas e acabamos com os vinhos; primeiro com os que recolheram o voto unânime de excelência entre os nossos provadores, alcançando assim o mais elevado patamar, a que chamamos de Top 30 - e finalmente com 250 néctares que espelham o melhor que se faz em cada região.



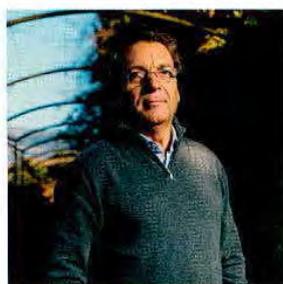


GRANDES ESCOLHAS





 GRANDES ESCOLHAS | PRÉMIOS

 PRODUTOR REVELAÇÃO
A&D WINES


cortesia A&D Wines

Usando vinhas herdadas, um casal portuense decide enveredar pela produção de vinho próprio em 2007. Mas foi só em 2015 que as coisas ficaram mais 'sérias'...

Alexandre e Dialina Gomes são empresários ligados às tecnologias de informação e electrónica. Alexandre herdou terrenos agrícolas na sub-região de Baião, onde aprendeu a gostar do campo. Em 1991 plantou uma vinha e com ela fez algumas experiências de vinificação, mas, até 2007, o vinho ia para terceiros. Nesta altura entrou o experiente enólogo Fernando Moura. A operação era pequena e vendida quase localmente, mas em 2014 o casal compra a Quinta de Santa Teresa, uma propriedade bem maior, elevando total da A&D Wines para 45 hectares de vinha. O terroir é um 'misto' de Douro e Vinhos Verdes, com predomínio de solo granítico, vários afloramentos de xisto e morfologia com colinas acentuadas, em patamares, tal como no Douro. As altitudes são elevadas, com boas amplitudes térmicas, que potenciam vinhos brancos frescos e aromáticos (não há tintos). Toda a vi-

nha entrou, entretanto, em processo de conversão para modo de produção biológico.

A A&D Wines tem em fase terminal a construção de uma sala de provas e uma wine shop. E a nova adega aguarda apenas algumas aprovações para avançar.

A casta Avesso dá-se aqui muito bem, mas não é a única: o produtor recorre ainda a outras como Alvarinho, Arinto e Chardonnay. A primeira colheita foi vinificada em 2015, na adega de Santa Teresa. O portefólio inclui marcas como Casa do Arrabalde, Quinta dos Espinhosos, os monocastas Monólogo e o vinho de lote Singular, topo de gama.

Nenhum dos vinhos provados por nós em 2017 teve menos de 16 valores, o que sé reforçou a boa impressão causada pelas colheitas anteriores.

A região dos Vinhos Verdes só tem a ganhar com este 'novo' projecto. E os enófilos também. Ser assim Prémio Revelação justifica-se plenamente.

A.F.

www.andwines.pt

Ano após ano, a A&D Wines tem vindo a lançar vinhos cada vez melhores. O futuro reserva-nos ainda muitas e boas surpresas...

Ricardo Palma Veiga





 GRANDES ESCOLHAS | PRÉMIOS

PRODUTOR

ROCIM

Dez anos não é muito tempo. Mas foi o suficiente para os vinhos da Herdade do Rocim deixarem uma forte marca de qualidade e singularidade entre os seus congéneres alentejanos. Não chegou, porém, para contentar o casal Catarina Vieira e Pedro Ribeiro. A cada ano que passa, novos vinhos e ideias vão surgindo.



A qualidade do projecto liderado por Catarina e Pedro não se mede apenas pelos vinhos. Os apreciadores já se acostumaram ao enorme sentido de rigor e inovação que a empresa coloca em tudo o que respeita à comunicação da marca, ao nível do design e dos materiais utilizados. Em 2017, comemorando o décimo aniversário da Herdade do Rocim, o símbolo passou a ser a *Linaria Ricardo*, nome científico de uma planta hoje em dia raríssima mas outrora comum nos barros de Beja e Cuba. O Rocim foi lá buscar a inspiração para a sua imagem, reafirmando ao mesmo tempo a sua cada vez maior aposta na sustentabilidade e biodiversidade.

Patrocínio



Os 70 hectares de vinha, dos quais 22 em produção orgânica/bio, têm sido fonte de matéria-prima para vinhos inspirados, produzidos com castas regionais, nacionais ou internacionais. Das uvas mais tradicionais e seguindo as práticas enológicas artesanais são feitos os vinhos de talha, na pequena adega original da herdade. Os Rocim Amphora, branco e tinto, conciliam carácter, qualidade e longevidade, características que nem sempre andam juntas neste tipo de vinho.

No topo da hierarquia dos vinhos da casa mantém-se o portentoso Grande Rocim, habitualmente feito de Alicante Bouschet, seguido do Olho de Mocho Reserva, branco e tinto. Entretanto, surgiu também uma linha de monovarietais Herdade do Rocim (Alvarinho, Touriga Nacional, Alicante Bouschet...), marca que é apresentada igualmente em vinhos de lote, branco, tinto e tinto reserva. Cereja no topo do bolo, a empresa fechou o ano com um tinto, ao mesmo tempo, grandioso e original: o Herdade do Rocim Clay Aged tinto 2015, fermentado em lagar e estagiado em pequenas ânforas de barro é um hino ao Alentejo, à sua cultura vitivinícola ancestral e ao terroir tão particular destas terras da Vidigueira.

L.L.

www.rocim.pt

A qualidade do projecto liderado por Catarina e Pedro não se mede apenas pelos vinhos



cortesia Rocim



M GRANDES ESCOLHAS | PRÉMIOS

Patrocínio



ADEGA COOPERATIVA

ADEGA COOPERATIVA DE FAVAIOS

Favaios é um caso de sucesso do panorama cooperativo português. Pouco comum não apenas pela saudável situação económica, mas também porque baseia a sua operação nos vinhos Moscatel do Douro.

Quem não ouviu já falar do Favaíto? Todos os anos, a Adega Cooperativa de Favaios coloca no mercado mais de 23 milhões de garrafinhas de 55ml e uns bons milhares de garrafas de 0,75 litros. Na base está a casta Moscatel Galego e Favaios será certamente a empresa que detém – através dos seus 550 associados – a maior área nacional desta casta. Mais importante ainda, a qualidade média é elevada e não espanta assim que possua uma legião de fiéis consumidores.

Para além do Favaíto e do Adega de Favaios, a casa possui referências mais exclusivas, que têm ganho numerosos prémios a nível nacional e internacional, com destaque para o Moscatel de 1980. O Moscatel Galego representa 65% das cerca de 8 mil toneladas de uva recebidas anualmente na adega. O restante é de castas típicas durienses, que entram nas marcas de vinho branco, tinto, espumantes ou Vinho do Porto.

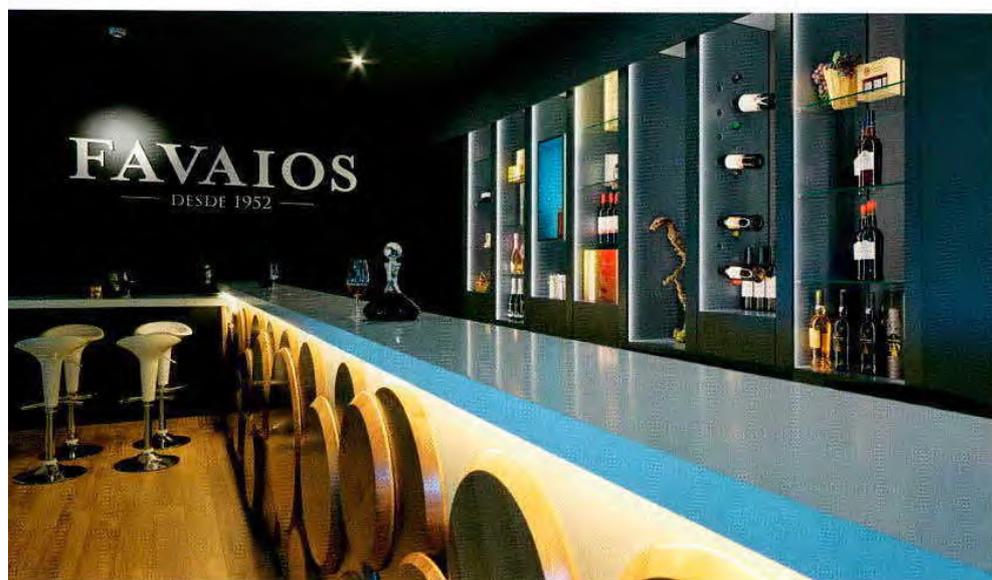
A qualidade das uvas recebidas é factor fundamental para atingir o sucesso e isso consegue-se pagando bem aos viticultores e prestando-lhes assistência técnica. A Adega Cooperativa de Favaios paga bem e a horas e possui uma equipa de três engenheiros no apoio aos viticultores.

A empresa está ainda a apostar fortemente no sector de produção e no enoturismo, investindo 1,5 milhões de euros até ao final do ano. O enoturismo vai ser alvo de ainda maiores investimentos até 2025, tornando-a numa actividade estratégica. No campo do conhecimento, esta casa duriense tem feito proveitosas parcerias com instituições e universidades. A sustentabilidade também não foi esquecida, com importantes investimentos em práticas amigas do ambiente, nomeadamente na redução do consumo energético.

Com mais de 60 anos de idade, a Adega de Favaios é hoje um dos mais destacados agentes do sector cooperativo vitivinícola.

A.F.

www.adegadefavaios.pt



cortesia Adega Cooperativa de Favaios

Por várias razões, Favaios é um caso quase ímpar no panorama cooperativo português



 GRANDES ESCOLHAS | **PRÉMIOS**

Patrocínio

**EMPRESA**

CASA SANTOS LIMA

Desde 1990 que esta é uma empresa de referência na região de Lisboa. O crescimento, o alargamento a outras regiões e a forte presença no mercado externo fizeram da Casa Santos Lima um caso de sucesso. Mas o sucesso vem com nome: José Luís Oliveira da Silva.

A primeira vez que os consumidores ouviram falar dele terá sido através do vinho Palha Canas, no início dos anos 90 do século passado. Começava assim a saga deste produtor, sediado na Aldeia Galega da Merceana e descendente de famílias ligadas ao vinho desde o século XIX, com raízes no Dão mas com "muito mundo", já que José Luís Oliveira da Silva teve longa actividade na banca quer em Portugal quer no estrangeiro.

A vontade de crescer obrigou a muito plantio de vinha, mas o sucesso veio confirmar que as apostas foram certas, quer na tipologia dos vinhos quer no patamar de preços em que se colocavam. José Luís apostou forte nos mercados externos (que absorvem 88% da produção) e hoje está presente em 52 países de todos os continentes.

A Casa Santos Lima tornou-se também um importante parceiro dos pequenos produtores locais, a quem

adquire 6.000 toneladas de uvas, processadas em duas adegas, na propriedade e nas instalações adquiridas da antiga Adega Cooperativa da Merceana. Não se estranha assim que a produção tenha atingido em 2017 os 19 milhões de garrafas. Estamos a falar de uma empresa que era muito, mas mesmo muito pequena à data da criação, e emprega hoje 150 pessoas. Para além da região de origem, produz no Alentejo, no Algarve (onde em dois anos adquiriu uma enorme dimensão), no Douro, nos Vinhos Verdes e até na cidade de Lisboa, com uma pequena vinha junto ao aeroporto.

Da Casa Santos Lima os consumidores sabem que podem contar sempre com bons vinhos a preços convidativos. Esse é um enorme mérito que merece aplauso, um exemplo que deveria ser bem estudado. E até para perceber como é que, com um fardo tão grande, é possível manter o ar cool, tão característico do seu proprietário.

J.P.M.www.casasantoslima.com

Da Casa Santos Lima os consumidores sabem que podem contar sempre com bons vinhos a preços convidativos. Esse é um enorme mérito.



Ricardo Palma Veiga

GRANDES ESCOLHAS | PRÉMIOS

Patrocínio



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

EMPRESA (VINHOS GENEROSOS)

CAVES MESSIAS

É uma marca que fica longe das luzes da ribalta, não pertence a grandes grupos económicos e não atrai autocarros turísticos às suas caves em Vila Nova de Gaia. Mas a discrição também é uma virtude, pois permite focar no que é realmente importante.

Entre várias frentes geográficas e enológicas, a produção do Vinho do Porto foi desde o início do século passado e continua a ser até hoje uma grande aposta da Messias.

É uma das poucas casas de Vinho do Porto que é bem portuguesa, sendo administrada e orientada pelos dois ramos da mesma família: Vigários e Baptistas. Não sendo meros negociantes, sempre investiram na compra de terrenos com vinha para assegurar uma parte da sua produção. Os seus melhores Vinhos do Porto provêm dos 130ha da vinha da Quinta do Cachão (e Quinta do Rei, mesmo ao lado), situada no Cima Corgo, na margem esquerda do rio Douro e perto do famoso Cachão da Valeira. O seu foco e maior especialização estão no envelhecimento de tawnies com indicação de idade e dos Colheitas. Estes últimos, por regra, estagiam em casco mais do que os 7 anos estabelecidos por lei e são

lançados para o mercado passados, pelo menos, 10 anos em casco. Ao contrário dos Vintage e dos LBV, que deixam a casa relativamente cedo, os tawnies de categorias especiais, para chegarem ao mercado no auge da sua evolução, exigem muita atenção e acompanhamento contínuo do seu envelhecimento. A Messias prefere estagiar Vinho do Porto em tonéis de maior capacidade, em vez de pipas, para preservar a frescura e harmonia dos lotes.

Não por acaso, estes Vinhos do Porto são apreciados não só no mercado nacional, mas também no estrangeiro, para onde vai 80% da produção. Os principais mercados são os Estados Unidos, o Canadá e o Brasil.

As provas recentes dos vários Vinhos do Porto Vintage e Colheitas da Messias evidenciaram um muito elevado padrão de qualidade e confirmaram que a marca está no caminho certo.

V.Z.www.cavesmessias.pt

Ricardo Palma Veiga

A Messias colocou no mercado uma vasta gama de Colheitas de elevadíssima qualidade



 GRANDES ESCOLHAS | PRÉMIOS

SINGULARIDADE

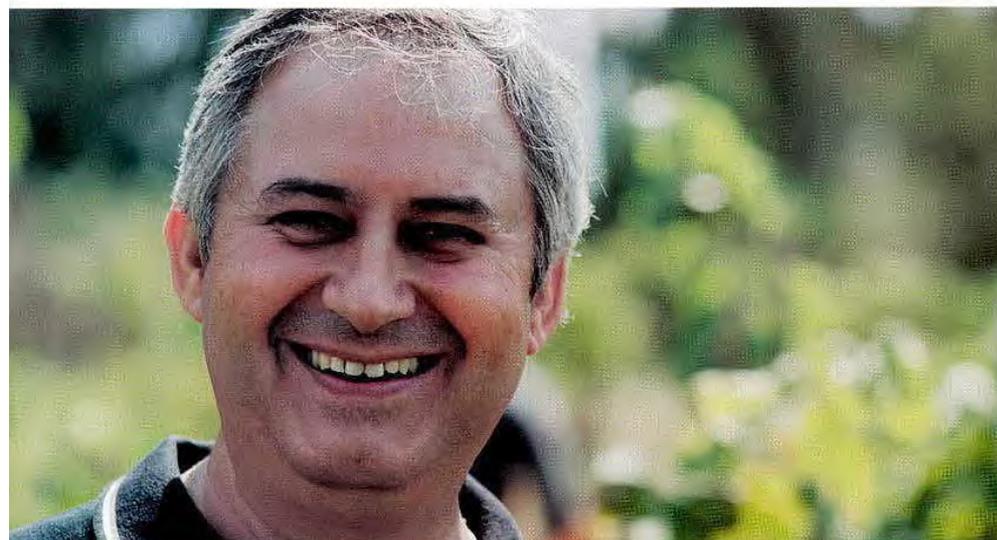
MÁRIO SÉRGIO ALVES NUNO

Desde o início que Mário Sérgio produz os vinhos Quinta das Bageiras seguindo os mesmos princípios de simplicidade: uvas colhidas à mão, tintos feitos em lagares sem adição de leveduras com engaço, e envelhecimento em tonel ou barrica usada.

A história da Quinta das Bageiras, na Fogueira, em plena Bairrada, remonta a duas gerações anteriores, mas seria apenas em 1989, e sob a alçada do então jovem Mário Sérgio, que se começaria a engarrafar e a vender os vinhos com a marca da casa. Ao longo dos tempos conseguiu reunir quase uma dezena de vinhas na região, sendo que a mais extensa tem apenas 8 hectares. De então até cá muito mudou para este produtor bairradino (entre prémios e distinções, e uma nova adega), mas os seus vinhos mantêm um traço indiscutível de terroir e autenticidade. A gama era tradicionalmente composta por um tinto colheita, um reserva e um garrafeira e, na versão branco, por um colheita e um garrafeira, todos excelentes na singularidade. O mesmo se diga quanto aos espumantes, sempre em versão Bruto Natural, frescos e excitantes, sendo que nos últimos anos têm vin-

do a ganhar em sofisticação. Não há, todavia, nenhuma dúvida de que foram os fantásticos Garrafeira que colocaram – merecidamente – o nome de Mário Sérgio entre os mais relevantes vigneron europeus, venerado em vários países e com vinhos presentes em alguns dos melhores restaurantes europeus.

Já no novo milénio, Mário Sérgio criou duas marcas em homenagem ao seu pai e avô. Feitos a partir de vinhas em solos de argilo-calcário, excepcionalmente bem localizadas, mas mais jovens do que as dos Garrafeira, surgiram o Pai Abel e o Avô Fausto. O primeiro é um autêntico marco na região, pois alia a intervenção minimalista típica do produtor a um estágio em barrica usada da Borgonha. O resultado é fantástico e, no que respeita ao tinto de 2011, talvez se possa dizer que é mesmo um dos melhores vinhos da Bairrada que já provámos. Está tudo dito!

N.O.G.www.quintadasbageiras.pt

Direitos reservados

Os Garrafeira são o lado mais clássico, o Pai Abel e Avô Fausto a vertente familiar e os espumantes o flanco mais irreverente



 GRANDES ESCOLHAS | PRÉMIOS

Patrocínio

VIEIRINOX
Advanced Technology

ENÓLOGO

PAULO NUNES

Paulo Nunes faz vinhos marcantes em casas tão clássicas como a Casa da Passarella e a Quinta da Bica, no Dão, e a Casa de Saima, na Bairrada, entre outros projectos. A sua assinatura enológica é garantia não só de qualidade, mas também de personalidade.

Paulo Nunes é um enólogo com um nome e um histórico fortemente ligado à região do Dão. Trabalhando em várias casas desta terra, ele deu presente ao passado e futuro ao presente. Pode parecer confuso, mas não é. O passado de uma casa ou de uma região, por muito glorioso que seja, não garante o seu futuro, se o presente não for marcante. Paulo conseguiu em 10 anos não só reconstruir a imagem da Casa da Passarella e, por consequência, da região, como projectou, de certa forma, o caminho para o futuro. Os 125 anos de história foram ampliados nestes últimos 10 graças ao trabalho de Paulo Nunes.

Em vez de deixar arrancar uma vinha velha que produzia pouco, redesenhou a gama e não só rentabilizou o património vitivinícola da casa, como deu início ao seu renascimento. Como se não bastasse, procurou catalogar todas as castas desta vinha para replicá-la com a mesma composição.

Estudou manuais de enologia, mas nem tudo está registado por escrito. Paulo sabe ouvir o legado geracional, interpretá-lo e pôr em prática nos tempos actuais. Sem fanatismo e radicalismo, mas com pés e cabeça, com entusiasmo e dedicação.

Paulo faz vinhos não tanto por gamas, quanto por estilos. Todos diferentes. Vinhos tão desafiantes como inesquecíveis. Vinhos com carácter vincado, com personalidade inimitável, mesmo nas gamas de entrada. Mas todas as suas criações têm um denominador comum – reflectem bem a região onde nasceram.

Paulo é muito terra-a-terra (literalmente, deve ser dos enólogos que mais tempo passa na vinha), é humilde, sem toque de snobismo ou patine de glamour. É uma excelente pessoa e um grande enólogo dos tempos modernos que faz a ligação ao passado, antecipando o futuro.

V.Z.

Ricardo Palma Veiga

Paulo Nunes lançou um branco de curtimenta, outro branco de várias colheitas e um tinto como se fazia antigamente

 GRANDES ESCOLHAS | PRÉMIOS

ENÓLOGO (VINHOS GENEROSOS)

ANA ROSAS

Formar um master *blender* de Porto é tarefa para muitos e intensos anos de trabalho na adega e nas caves. Ana Rosas começou cedo e aprendeu com os melhores. Hoje, é sua a assinatura dos vinhos da Ramos Pinto.

A arte do blend (lote de vinhos) e de formar um master blender (o responsável pelo blend) evoluiu ao longo dos séculos de história do generoso mais famoso deste nosso planeta. Hoje é um testemunho importantíssimo que passa de geração em geração depois de criteriosamente escolhido o novo elemento que irá substituir, sem risco para o futuro da marca. No loteador ou master blender estão reunidas todas as experiências e saber de muitas gerações passadas. Esta passagem de testemunho leva tempo, alguns anos. Todos os dias se comparam e provam muitos lotes, ou para acompanhamento ou encaminhamento. Muitos vinhos e muitas nuances de prova têm de ser compreendidas, memorizadas, sistematizadas, para depois de alguns anos o elemento mais jovem estar pronto a substituir o mestre. Numa linha familiar, Ana Rosas tomou o lugar do primo João Nicolau

de Almeida. Nesta difícil missão é assistida por João Soares, que, por sua vez, tomou o lugar do pai, Fernando Soares. É ela desde há alguns anos a responsável pelos fantásticos Porto Ramos Pinto que têm chegado à nossa mesa de provas.

Sobrinha bisneta de Adriano Ramos Pinto, convive, quase desde que deixou o berço, com o Vinho do Porto. Ainda pequena, visitava com frequência as quintas e, com o tempo, começou também a visitar a sala de provas, onde foi ganhando o gosto pela arte do blend enquanto assistia às escolhas e decisões tomadas entre o primo João Nicolau de Almeida e o tio José Rosas (o homem que "inventou" o Douro vitícola moderno). Com formação na Universidade de Vila Real, desde cedo ingressou no quadro técnico da Ramos Pinto, onde é hoje a Master Blender. Os resultados mostram que Ramos Pinto e consumidores estão em boas mãos.

J.A.www.ramospinto.pt

Numa linha familiar, Ana Rosas tomou o lugar do primo João Nicolau de Almeida





 GRANDES ESCOLHAS | PRÉMIOS

Patrocínio



VITICULTURA

ESPORÃO

A Herdade do Esporão está a sofrer uma autêntica revolução no domínio da viticultura. A sustentabilidade está a andar lado a lado com a qualidade das uvas.

Em 2011, a equipa gestora do Esporão decide fazer análises à terra e descobre, nas palavras do chefe, João Roquette, "que eram muito baixos os níveis de matéria orgânica e de fertilidade do solo, o que afectava as produções". Adepto do 'biológico', João Roquette decide efectuar uma reviravolta total na estratégia de viticultura da imensa área de vinha, mais de 600 hectares. Iniciou-se logo ali o processo de entrada em modo de produção biológico. Começaram os estudos e o técnico de viticultura Amândio Rodrigues não só tirou vários cursos e formações no assunto como teve oportunidade de visitar vários bons exemplos, em Portugal e no estrangeiro. Toda a equipa veio a seguir, com formação contínua. Logo nesse ano deixaram de usar herbicidas e apenas passam a usar fertilizantes orgânicos. Uma das estratégias foi para a fava, que passou a ocupar as linhas intercaladas entre as videi-

ras. A fava tem muita matéria verde, fixa bem o azoto no solo e ainda atrai o piolho, que deixa a videira em paz. Para outras pragas, como a cigarrinha verde, iniciaram-se sistemas de 'guerra biológica', introduzindo na vinha os inimigos das pragas. No regime 'biológico' é crucial atacar rapidamente doenças e por isso o parque de máquinas aumentou muito. O uso da água e conhecimento dos solos foi também alvo de estudos, que ainda decorrem. Por aqui faz-se a compostagem dos restos orgânicos da vinha e adega e o consumo de energia eléctrica está quase auto-suficiente. A lista de iniciativas é impressionante, mas não acaba aqui. O fundamental é que o objectivo proposto – muito ambicioso – está a ser atingido. E está a reestabelecer um equilíbrio que permitirá produzir consistentemente em qualidade e quantidade e para o futuro de várias gerações.

A.F.

www.esporao.com

A viticultura do Esporão está a sofrer uma revolução que poderá servir de modelo para muitas outras



 GRANDES ESCOLHAS | **PRÉMIOS**
ORGANIZAÇÃO VITIVINÍCOLA**CVR BEIRA INTERIOR**

Mesmo os mais distraídos já terão reparado na notoriedade crescente dos vinhos da Beira Interior. Numa terra com enormes potencialidades, a aposta dos produtores e investidores e o trabalho eficaz da CVR local abrem portas para o futuro.

Nunca foi fácil viver na Beira Interior. Terra de foragidos primeiro, depois séculos de intensos e duradouros confrontos com a vizinha Castela; solos pobres, pedregosos, onde era necessário trabalhar de sol a sol para deles retirar algum sustento. Já no século passado, quando a região conseguiu o seu índice máximo de habitantes (década de 1950), uma forte emigração levou grande parte dos seus braços de trabalho.

Distante e apática, assim permaneceu a Beira Interior até há poucos anos. Hoje, as Beiras estão mais próximas, pela boa rede viária que as assiste, mas mantêm-se, contudo, ainda distantes do imaginário consumista das metrópoles cosmopolitas e dos consumidores cultos e esclarecidos. E isto é mau? Nem por isso. A Beira Interior é uma das regiões portuguesas de vinhos com mais "futuro". Nada há de mais atraente, para quem queira içar bandeiras e criar ri-

queza nesta incrível e magnífica Beira vinhateira.

A Comissão Vitivinícola Regional congrega todos os produtores em ações de promoção e divulgação dos vinhos regionais. É por isto mesmo a grande ponte da região para o mundo. O seu trabalho, ou melhor, a sua eficácia nos últimos anos tem sido de extrema e decisiva importância para que os vinhos da Beira Interior cheguem ao conhecimento dos consumidores e às páginas dos jornais e revistas. A Comissão tem reunido e motivado os produtores a aderirem a vários eventos e feiras nacionais e internacionais, que têm lançado a região em novos caminhos mediáticos. Na produção, incentiva todos os esforços vitícolas para a recuperação das variedades locais, construindo identidade própria; nas redes sociais é activa e dinamizadora.

O estatuto está a crescer, os vinhos fantásticos surgem e a Beira Interior, paulatinamente, engrandece.

J.A.

www.cvrbi.pt

A eficácia do trabalho da CVR da Beira Interior tem originado um muito maior conhecimento dos vinhos da região



V GRANDES ESCOLHAS | **PRÉMIOS**

Patrocínio



ENOTURISMO

BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL

Meio milhão de visitantes em 2016. Este é o número mais impressionante de uma empresa que alia a arte e o vinho num cocktail sempre desafiante. Com cinco destinos em quatro regiões, e uma política de preços acessíveis, a Bacalhôa Vinhos de Portugal é o maior operador enoturístico do país.



Podemos viajar até paragens remotas e tempos imemoriais no subso-lo da Bairrada; repousar a mente e o corpo com as vibrações orientais na região de Lisboa; sentir o pulsar da terra no Alentejo; conhecer os segredos do Moscatel e viver a experiência de um verdadeiro chateau na Península de Setúbal. A variedade da oferta enoturística da Bacalhôa Vinhos de Portugal não tem paralelo no país. E está constantemente a ser reforçada e actualizada. A "fúria" colecionista do homem-forte da empresa, Joe Berardo, fornece o sal e a pimenta desta receita de sucesso: na Bacalhôa, vinho e arte

são paixões complementares. Aqui, património histórico e modernidade andam de mãos dadas. Um museu nas caves de espumante. Um jardim oriental com uma loja de qualidade. Um palácio monumento nacional com vinhas dentro de portas. Sobreiros e instalações artísticas em mármore no coração do Alentejo. Uma sede de empresa em que os escritórios e as estufas de Moscatel dividem o espaço com exposições de arte. Com 300.000 visitantes em 2016, o Bacalhôa Buddha Eden, na Quinta dos Loridos, Bombarral, é o destino enoturístico mais popular em Portugal. Mas se é de números que falamos, então vale a pena destacar igualmente os 70.000 visitantes do Aliança Underground Museum, mais umas largas dezenas de milhar em Azeitão, onde a sede da empresa e o Palácio da Bacalhôa nos recebem com ofertas complementares. A mais recente conta deste rosário é a alentejana Quinta do Carmo, onde há planos para criar a primeira unidade de alojamento do grupo. Na Bacalhôa Vinhos de Portugal, fazer turismo é uma viagem no espaço e no tempo, uma experiência de conhecimento e uma festa dos sentidos. Sempre com preços muito acessíveis.

L.F.

www.bacalhoa.com

Na Bacalhôa, vinho e arte são paixões complementares



Ricardo Palma Veiga



M GRANDES ESCOLHAS | **PRÉMIOS**

Patrocínio



JOSÉ MARIA
DA FONSECA
♦ VI ♦

GARRAFEIRA

EMPOR SPIRITS & WINE

Esta é uma garrafeira cosmopolita, que aposta numa seleção criteriosa de vinhos e em algumas das melhores marcas estrangeiras, e que não esquece a ligação ao consumidor exigente através de eventos periódicos, alguns dos quais ao mais alto nível.

A Empor Spirits & Wine fica no cimo da Rua Castilho, em Lisboa, morada privilegiada de escritórios de advogados, instituições financeiras e lojas de roupa exclusivas. Talvez por isso, esta loja é conhecida por disponibilizar o luxo acessível. Apesar de se situar na cave de um prédio, a decoração privilegiou a entrada de luz, tem bonitas estantes brancas, as garrafas inclinadas a 45°, e ainda o bônus de dispor de um deck de madeira sobre o passeio para se poder tomar um copo com vista para o Parque Eduardo VII. Ainda sobre a decoração, as garrafas de champagne (sempre bonitas e reluzentes) ajudam a contribuir naturalmente para um ambiente de requinte.

A garrafeira é parte do Grupo Empor Spiritis, que representa em Portugal algumas das marcas premium de bebidas destiladas e champagnes, bem como charutos. Por isso, não é de espantar a oferta generosa de gins

ou vodkas, runs ou tequilas, e outras bebidas super-premium. Todavia, é mesmo o vinho que mais brilha nesta garrafeira, aos comandos da gerente Maria Eugénia Vasconcelos, auxiliada pela jovem, mas já experiente, Vanessa Neves. Para além de marcas verdadeiramente exclusivas, como Vega Sicília, Petrus ou Ruinart, podemos encontrar uma seleção de rosés franceses e, evidentemente, os melhores néctares nacionais.

A seleção é criteriosa, o que significa que se aposta na qualidade em todas as gamas de preço, mais do que na quantidade de oferta. Nos últimos dois anos, surgiu uma feliz vertente regular e consistente na promoção de provas junto com consumidores, algumas das quais memoráveis como aquelas em que se provaram várias garrafas de Reserva Especial Ferreirinha ou de Vega Sicília. Outros eventos imperdíveis tem sido os lançamentos em primeira mão de novos vinhos, bem como as provas pedagógicas com convidados de luxo, como foi o caso recente do Workshop – Os segredos da Jaen.

N.O.G.

www.emporspirits.com/loja/



Ricardo Palma Veiga

Mal se entra na loja mergulhamos num ambiente de bom gosto e requinte


M GRANDES ESCOLHAS | **PRÉMIOS**

Patrocínio

HERITAGE WINES
DESCOBERTA DOS GRANDES VINHOS
LOJA GOURMET**MANTEIGARIA SILVA**

Esta é já uma das mais clássicas lojas finas de Lisboa. E consegue combinar como poucas a qualidade e selecção dos seus produtos com um atendimento competente e personalizado.

A entrada pode enganar, com uma boa selecção de frutas expostas nas suas caixas. Um incauto passante poderia pensar que se trata de uma qualquer mercearia, como existem às dezenas em Lisboa. Mas basta entrar para ficar com outra percepção. A arumação, a diversidade de produtos e a sua aparente qualidade remetem imediatamente para o conceito de "loja gourmet". Entre e vai certamente encontrar um dos elementos da família Branco. Ambos de nome José. O pai e o filho. O pai tem décadas de experiência na selecção de produtos. E o filho, bem... nasceram-lhe os dentes nesta área.

Apesar da exiguidade no espaço da loja, por aqui pode encontrar uma grande variedade de produtos, desde conservas a molhos, passando por compotas e vinho. Aqui, a selecção não é vasta, mas tem dedo experiente e não faltam os grandes ícones nacionais, incluindo muitos Vi-

nhos do Porto. Afinal, a casa é visita frequente de turistas.

Mas a grande especialidade da Manteigaria Silva reside em três grandes produtos: bacalhau, queijos e enchidos/presuntos. O bacalhau está há décadas na vida de José Branco (pai). Os enchidos e presuntos vieram depois, mas são escolhidos em fornecedores com quem os Branco têm relação há muitos anos. O ex-libris da casa será mesmo o queijo. De tal maneira que há anos que decorrem experiências na cura destes produtos. Melhor ainda: a casa já possui um armazém preparado para curar milhares de queijos e os Branco querem ser os primeiros 'afinadores' do país. E, quem sabe, ajudar a criar novos tipos de queijo, como fizeram os afinadores de França, Itália e Espanha.

Mais do que o negócio, o verdadeiro motor desta casa é a paixão de bem-servir. Por tudo isto, merece amplamente esta distinção.

A.F.www.manteigariasilva.pt

Ricardo Palma Veiga

Esta casa é pioneira na 'afinação' de queijos em quantidades assinaláveis

GRANDES ESCOLHAS | PRÉMIOS

WINE BAR

BAR DO BINHO

Mesmo no centro de Sintra, defronte ao Palácio da Vila, fica um dos mais antigos wine bars de Portugal, que também é uma garrafeira especializada em Vinhos do Porto. O proprietário e a alma do lugar é Paulo Cruz, conhecedor e apaixonado por Portos e Madeiras.

Conhecedor e apaixonado é dizer pouco, pois Paulo Cruz é um verdadeiro embaixador dos vinhos generosos portugueses numa das vilas que recebe mais turistas durante todo o ano. Dois exemplos bastam para comprovar o que acabámos de dizer. O primeiro, o facto de o conhecido ator Johnny Depp ter seguido os conselhos de Paulo Cruz e comprado – enquanto representava na película "The Ninth Gate" (1999), de Roman Polanski, filmado parcialmente em Sintra – diversos vinhos, entre eles Fonseca Vintage 1912, Burmester Vintage 1948 e Quinta do Noval Nacional Vintage 1963 (existe mesmo uma passagem no filme onde a personagem de Depp conduz uma moto passando ao lado do Wine Bar).

O segundo exemplo, certamente mais relevante, tem que ver com a organização do festival Porto Extravaganza, que já conta quatro edições

(a primeira foi em 2001) e que, em 2018, terá nova convocatória marcada para 9 de março, no Hotel Tivoli Palácio de Seteais. Não se trata apenas de um dos poucos eventos totalmente dedicado ao Vinho do Porto, como é verdadeiramente singular na medida em que os vinhos em prova são raríssimos, por vezes mesmo exemplares únicos, contando ainda com comentários dos mais importantes enólogos e produtores do sector. Por outro lado, encontramos no seu Wine Bar centenas de referências espalhadas pelos dois andares do bonito edifício histórico que ocupa, entre Portos, Madeiras e Moscatéis (grande parte da clientela é estrangeira e privilegia os vinhos generosos), mas também tintos, brancos e espumantes. O aconselhamento é muito bom, e as propostas de comida revelam-se acertadas, mas não haja dúvida: no Bar do Binho, difícil é não pedir aquela garrafa especial e vetusta que há tanto tempo procurávamos, e isso... (quase que) não tem preço.

N.O.G.

www.facebook.com/Bar-do-Binho-The-House-of-Port

O Bar do Binho vai organizar, em 2018, a 5ª edição do Porto Extravaganza

Patrocínio



QUINTA
DO
GRADIL



Ricardo Palma Veiga


GRANDES ESCOLHAS | PRÉMIOS
RESTAURANTE

FERRUGEM

Num lugar improvável (em Portela, Famalicão), onde dificilmente imagináramos ver nascer um restaurante de cozinha de autor, o Ferrugem aí está, há quase 12 anos, a desafiar a lógica da geografia e as ideias feitas sobre o que é suposto comer fora dos grandes centros urbanos.

Num espaço personalizado, nascido da recuperação de um antigo estábulo do século XVII, com paredes de granito e uma imensa porta de ferro a justificar o nome, o Ferrugem começa por surpreender pela sobriedade das linhas, pelo bom gosto do traço e pelo conforto da sua decoração. Mas a verdadeira mais-valia está nas originais criações do seu chefe e proprietário. Renato Cunha tem um percurso fora da caixa. Com uma carreira iniciada nas áreas das tecnologias, a cozinha foi um amor tardio e uma paixão que se tornou avassaladora. Espírito inquieto, com sede de conhecimento e experimentação, alia um apurado sentido estético, bem visível no desenho irrepreensível dos seus pratos a uma feliz e por vezes audaciosa combinação de ingredientes e de sabores.

A cozinha do Ferrugem assenta em alicerces bem estruturados. Em primeiro lugar, o respeito absoluto pelo

produto, preferencialmente autóctone, muitas vezes de origem orgânica e com forte identidade minhota. No Ferrugem a tradição não é nunca um espartilho, mas uma fonte de inspiração e um desafio a superar. Depois a pesquisa, o laborioso trabalho de bastidores, procurando texturas, jogos de sabores, aromas e cores. Algumas das suas criações saíram já das pequenas fronteiras da Portela de Famalicão e espalharam-se por outras paragens, como foi o caso de seu famoso pastel de (bacalhau com) nata. Por fim, o rigor da execução, onde o perfeccionismo da apresentação joga um papel determinante e sedutor. Numa ementa curta e concisa de quatro entradas, quatro pratos principais e quatro sobremesas, é nas três propostas de menus de degustação que o visitante melhor pode avaliar a riqueza gastronómica desta cozinha e a consistência criativa do chefe. Destaque final para a carta de vinhos, não particularmente extensa, mas repleta de boas sugestões fora do circuito mais comercial a denotar um amplo conhecimento na matéria e a preocupação com as harmonizações.

J.G.

www.ferrugem.pt

Alia um apurado sentido estético a uma feliz e por vezes audaciosa combinação de ingredientes e de sabores

direitos reservados

Patrocínio



BACALHÔA




V GRANDES ESCOLHAS | **PRÉMIOS**

Patrocínio


RESTAURANTE COZINHA TRADICIONAL
MERCEARIA GADANHA

Não deixa de ser curioso que uma das mais tradicionalistas das nossas gastronomias regionais, a alentejana, tenha hoje como um dos valores mais seguros da sua expressão, e também da sua renovação, uma cidadã de origem brasileira, nascida em Petrópolis.

Michele Marques, de seu nome, veio para Portugal em 2005 e quiseram os acasos da vida que viesse parar ao coração do Alentejo. Em 2009, juntamente com o marido e outro sócio, resolveu abrir uma mercearia. "Achámos que faltava qualquer coisa a Estremoz. Faltava um sítio para beber um bom vinho, para comer bons enchidos e, porque não, também levá-los para casa..." Percebe-se bem pelas suas palavras que, mesmo no princípio, a ideia já não era fazer apenas mais uma charcutaria. A preocupação de ter bons e genuínos produtos, o cuidado na sua apresentação, uma ampla seleção dos melhores vinhos alentejanos e uma simpatia muito especial no acolhimento dos clientes, cedo começaram a fazer a diferença. Depois... "Os nossos clientes foram pedindo algo mais para petiscar e eu decidi avançar para o restaurante". Não sem antes procurar cimentar esta vontade com

uma formação à altura da sua ambição, que a levou primeiro a uma passagem por Itália e depois à inscrição na Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre. Foi já com o curso concluído, em 2013, que Michele e a sua equipa se lançaram na aventura: "Mergulhei de cabeça, pensando sempre em fazer para os clientes aquilo que eu gosto de comer."

É esta grande paixão pela comida que transparece em tudo o que sai da cozinha da Mercearia Gadanha. Partindo dos produtos do Alentejo, criteriosamente selecionados, inspirando-se nos aromas e sabores locais, oferece uma comida de conforto que satisfaz o estômago e alegria o espírito. Seja na ampla oferta de petiscos, com o cruzamento dos quais se pode fazer uma refeição completa, seja na apresentação de pratos mais complexos, a matriz está lá: sabores genuínos, com uma apresentação cuidada e um toque de criatividade que transporta o cliente para uma experiência surpreendente e muito gratificante.

J.G.
www.merceariagadanha.pt


Ricardo Palma Veiga

É esta grande paixão pela comida que transparece em tudo o que sai da cozinha da Mercearia Gadanha

 GRANDES ESCOLHAS | PRÉMIOS

SOMMELIER

TERESA GOMES

O sommelier não tem de se revelar apenas na restauração e o trabalho de Teresa Gomes é disso prova. O que se pede é competência, profissionalismo e gosto pelo trabalho, o que ela tem e demonstra como poucos. E ainda lhe sobra sempre um sorriso.

Quando pensamos na profissão de sommelier, o responsável pelos vinhos e aquele que gere a cave, associamos de imediato a função com a hotelaria em geral e com a restauração em particular. Com menos frequência vemos o sommelier como técnico, capaz de fazer um serviço de qualidade, muitas vezes didático, num restaurante, num evento empresarial ou num pequeno balcão de supermercado.

Foi exactamente assim que conheci a Teresa Gomes, por vezes a dirigir com voz de comando uma equipa de funcionários da sua equipa, mas outras em trabalho a solo, numa grande superfície e atrás de um pequeno balcão a mostrar vinhos aos passantes, a explicá-los, a dar provas.

Há já vários anos que temos tido, nos encontros vínicos que promovemos, a preciosa colaboração da Teresa Gomes. E é graças a ela que as ambiciosas e exigentes provas decorrem sem

sobressaltos, de forma irrepreensível, o que é confirmado pelos participantes nesses eventos. Em qualquer das situações a Teresa Gomes revela um grande profissionalismo e, o que é mais importante, uma enorme qualidade no seu trabalho, sem salamaleques, sem preconceitos vínicos mas sem ceder nos princípios que são determinantes na sua profissão: saber provar os vinhos, saber colocá-los em condições de prova ou serviço, e, não menos importante, "saber de vinho", conhecendo o perfil de cada produtor e estando sempre estar a par das novidades.

E se juntarmos a estas qualidades uma boa disposição, capacidade de comunicação e espírito de camaradagem, sempre com um sorriso no rosto, é certo que estamos perante uma pessoa que gosta muito do que faz. É disso que nós gostamos e é dessa massa que um sommelier de topo deve ser moldado.

J.P.M.

info@winesolutionsonline.com

Patrocínio



VINALDA®

EST.1947

Teresa Gomes
revela um grande
profissionalismo, sem
salamaleques e sem
preconceitos vínicos



 GRANDES ESCOLHAS | **PRÉMIOS**
**PRÉMIO DAVID LOPES RAMOS****EDGARDO PACHECO**

Paladino do azeite, frequentador atento de restaurantes, divulgador da gastronomia, crítico de vinhos. Edgardo Pacheco, jornalista, é um homem de paixões intensas e pose serena. Profundo conhecedor dos prazeres da mesa, partilha a sua sabedoria com a simplicidade e o desprendimento dos verdadeiros mestres.

Patrocínio



Saiu em Novembro de 2016 e chama-se "Os 100 Melhores Azeites de Portugal". Nesse mesmo ano, graças aos olivais super-intensivos plantados no Alentejo, Portugal reforçou o estatuto de exportador. Mas não é nesse mundo de massificação que Edgardo mete o copinho: ele olha para o outro lado, para as pequenas produções com personalidade e alma própria.

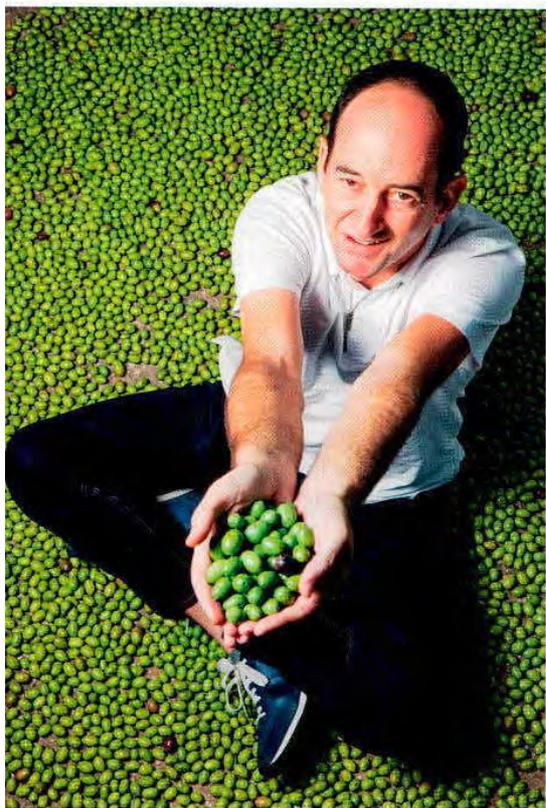
O azeite será, neste momento, a sua causa maior, mas Edgardo é um homem com muitos interesses e sabedoria a condizer com essa largura de horizontes. Vigilante atento do mundo dos vinhos e da gastronomia, escreve no "Jornal de Negócios" e no "Correio da Manhã", é autor e apresentador do programa "Prato da Casa" na CMTV e co-autor (com Fernando Melo) do "Guia de Restaurantes de Portugal" (2014). Mas é, acima de tudo, aquele tipo que todos queremos que se sente ao nosso lado na mesa.

L.F.

O azeite será, neste momento, a sua causa maior, mas Edgardo é um homem com muitos interesses e sabedoria

E se os restaurantes tivessem uma carta de azeites, com três ou quatro opções que pudessem acompanhar os diferentes pratos? A ideia parece tão simples como óbvia, mas só há pouco tempo se começou realmente a falar disso. Num país com enorme tradição no azeite, este é, paradoxalmente, um produto bastante esquecido e maltratado. Tal como acontecia até há algum tempo com o vinho, a proximidade dos portugueses com o azeite leva a que poucos saibam apreciá-lo.

Na cabeça das pessoas, o azeite é um produto indiferenciado. Não há notas de prova nas garrafas e o consumidor não se preocupa com o ano de safra. Desafiar um qualquer passante na rua para nomear três variedades de azeitona seria, no mínimo, um exercício frustrante... E é neste cenário que Edgardo Pacheco, jornalista, açoreano de S. Miguel e filho de agricultores, assumiu a missão de escrever um livro sobre o azeite.



Jorge Simão



 GRANDES ESCOLHAS | PRÉMIOS

Patrocínio



AMORIM

SENHOR DO VINHO

SALVADOR GUEDES

Em três décadas, Salvador Guedes revolucionou a maior empresa vinícola de Portugal. Apostando num modelo estratégico assente na internacionalização, na distribuição e na diversificação de produto, deixou esta casa familiar mais forte e sólida do que nunca.

Até à data, a Sogrape passou pelas mãos de três gerações da família Guedes. Cada uma delas deixou na empresa e no mercado a sua marca muito própria e um activo para as gerações seguintes. O fundador, Fernando Van Zeller Guedes, foi o "homem do Mateus", um produto revolucionário que se tornou na mais famosa marca de vinho de Portugal. O seu filho, Fernando Guedes, investiu na industrialização, no engarrafamento, na produção vinícola e vitícola, e abriu a empresa ao sector do Vinho do Porto. Ao neto Salvador Guedes coube levar a casa familiar ainda mais além, desenvolvendo caminhos já traçados (como a vinha própria ou a modernização tecnológica) mas, sobretudo, abrindo novos rumos que transformaram a Sogrape num player mundial.

A internacionalização da empresa foi um dos vectores fundamentais da estratégia desenvolvida por Salvador

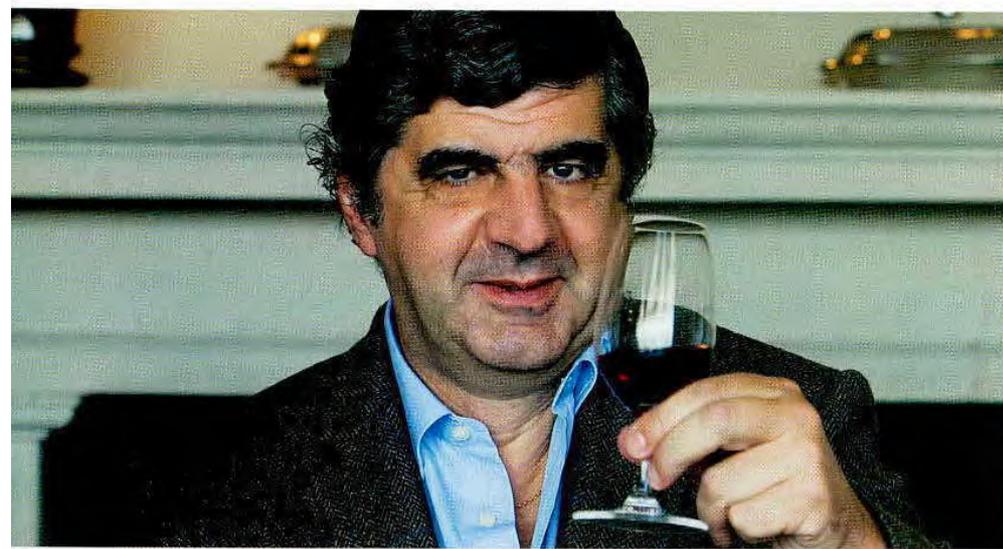
Guedes: Finca Flichman, Argentina 1997; Framingham, Nova Zelândia 2007; Los Boldos, Chile 2008; e Bodegas LAN, Espanha-Rioja 2012 colocaram a Sogrape a fazer vinho em países de referência. Paralelamente, apostou forte, e ao mesmo tempo, na produção própria (crescendo muito em área de vinha) e na distribuição, com presença directa em alguns dos mais fortes mercados mundiais. "Fazer bom vinho é muito importante, mas distribuir e vender bem é ainda mais", disse-me um dia. Na verdade, a Sogrape faz muito bem uma coisa e outra, e esse foi um dos maiores legados deixado por Salvador Guedes às gerações vindouras.

"É a quantidade que nos dá dimensão, sinergias e capacidade de investimento, para nos podermos também dedicar a produtos de nicho, através de práticas de excelência na vinha e na adega. Aí está a nossa grande diferenciação e uma das mais importantes chaves do nosso sucesso." São palavras de um grande Senhor do Vinho, um verdadeiro exemplo enquanto empresário e enquanto Homem, a quem presto aqui a minha homenagem.

L.L.

Um verdadeiro
exemplo, enquanto
empresário e enquanto
Homem

Anabela Trindade





 GRANDES ESCOLHAS | **PRÉMIOS**
CAMPANHA PUBLICITÁRIA**MURGANHEIRA**

A sensualidade envolvente das imagens, sempre mais sugerida que explícita, remete ainda para outra dimensão inerente ao consumo moderado de um espumante de qualidade: o prazer!

A publicidade da Murganheira é um regalo para o olhar, um convite ao sonho, uma sugestão ao prazer. O espumante, todos o sabemos, é uma bebida festiva por excelência. O grande desafio aqui é trazer a festa para dentro de nós, fazê-la todos os dias e, sobretudo, que essa festa seja acessível ao maior número possível de pessoas. O que esta campanha nos diz é que a sofisticação, o glamour, a elegância e mesmo o luxo, estão mais na nossa atitude enquanto consumidores do que no maior ou menor volume da nossa carteira. A alegria é contagiante, o luxo, afinal, pode ser acessível. Por outro lado, a sensualidade envolvente das imagens, sempre mais sugerida que explícita, remete ainda para outra dimensão inerente ao consumo mode-

rado de um espumante de qualidade: o prazer! Porque degustar um vinho, sobretudo estes, nunca será um acto solitário. Remete para o mundo dos sentidos, das pulsações e paixões partilhadas. Por isso, o conjunto de imagens que compõem os diferentes anúncios da Murganheira publicados neste primeiro ano da V Grandes Escolhas traduzem de forma feliz todas estas sensações e convocam-nos para o usufruto de momentos que não vamos querer esquecer.

J.G.**Campanha: Murganheira Vinhos e Espumantes****Cliente: Murganheira****Criação: Wide Wisdom Consulting****Web: www.murganheira.com**

O que esta campanha nos diz é que a sofisticação, o glamour, a elegância e mesmo o luxo, estão mais na nossa atitude enquanto consumidores do que no maior ou menor volume da nossa carteira

**50****Os Melhores do Ano
(Prémios Grandes Escolhas)**

O ano de 2017 trouxe boas notícias à vitivinicultura e gastronomia portuguesas. Muitas delas por "culpa" dos que agora homenageamos com os Prémios Grandes Escolhas. Empresas, produtores, enólogos, restaurantes, garrafeira, wine-bar, sommelier... São, ao todo, 20 prémios, com destaque para os de carreira: Senhor do Vinho e David Lopes Ramos.



VINHO

Nº 10 | MENSAL | FEVEREIRO 2018 | €4

[vinhosescolhas](#) | [www.grandesescolhas.com](#)

grandes
escolhas

*os
melhores
do
ano*



QUINTA DO GRADIL
REG. LISBOA SYRAH
Tinto 2015

Por apenas
6€
Portugal Continental



VINHO grandes escolhas Nº 10 | FEVEREIRO 2018