

\* os melhores do ano

Campeões  
de

2015

Nos tempos mais recentes, qualquer balanço do ano no sector dos vinhos corre o risco de se tornar repetitivo. Em 2015, tal com em 2014, tivemos grandes vinhos e muito boa gente a cuidar deles. Foi mais um ano em que as exportações cresceram e novos actores surgiram na frente interna. Nunca é fácil chegar a um consenso sobre quem foi o melhor em cada uma das categorias, mas 2015 deu-nos ainda mais trabalho do que o habitual – há mesmo dois casos em que se determinou a atribuição do prémio “ex-aequo”. Mas esta dificuldade na escolha é um bom problema. Porque resulta do nível muito elevado de competência e paixão existentes no nosso mundo do vinho. Para o ano há mais. E melhor, apostamos.





**Equipa da Caminhos:** Paulo Santos e a filha, Lígia, com os enólogos Manuel Vieira e Carlos Magalhães.

## PRODUTOR REVELAÇÃO

### CAMINHOS CRUZADOS

Para espanto de muitos e reparo de outros, as marcas de vinho e projectos vitícolas respectivos não param de surgir. Hoje somos muitos, amanhã seremos mais. Parece ser este o lema. O vinho está na moda, dizem uns; o vinho é negócio, dizem outros; e as marcas sucedem-se num constante renovar do panorama comercial vitivinícola português.

Na verdade, o vinho é um lugar-comum a todos, ou quase todos, os portugueses. É um caminho, onde mais tarde ou mais cedo todos nos cruzamos seja de que modo for, a fazê-lo, a bebê-lo, ou em ambas e nobres versões. E foi a partir de todos estes pressupostos económicos, sociais e culturais que surgiu em 2012 a empresa Caminhos Cruzados.

Paulo Santos, industrial têxtil, decidiu voltar os olhos do negócio para a sua terra natal de Nelas e aí criar uma sólida unidade de produção de vinho. Curiosamente, foi em Nelas, no Centro de Estudos Vitivinícolas do Dão, que se fizeram alguns dos vinhos mais marcantes de Portugal no terceiro quartel do século passado. Na época já eram

vinhos icónicos e por isso foram servidos no jantar de honra à Rainha Isabel II de Inglaterra, quando nos visitou em 1957.

Portanto, em Nelas já há muito se faz vinho de excelência. Terá sido este o objectivo de Paulo Santos e da sua filha Lígia, CEO da Caminhos Cruzados, ao lançarem este projecto? Para já isso não interessa. O que importa é a forma determinada como a nova empresa entra num mercado de vinhos extremamente competitivo.

A gama de vinhos da casa, da responsabilidade dos experientes enólogos Carlos Magalhães e Manuel Vieira, é suficientemente vasta e diversificada, e ao mesmo tempo bastante sólida e convincente. São vinhos genuínos, vinhos que falam de Dão, com muito boa relação preço/qualidade e imagem atraente aos olhos do consumidor. Longe de ser apenas mais um, Caminhos Cruzados é um projecto bem pensado e executado, claramente com pernas para andar. A região do Dão só pode beneficiar com isso. (JA)

**Contacto:** [geral@caminhoscruzados.net](mailto:geral@caminhoscruzados.net)

**I A empresa entrou de forma determinada num mercado competitivo**



## PRODUTOR (EX-AEQUO) CASA AGRÍCOLA H.M.R. / / QUINTA VALE D. MARIA

**CASA AGR. H.M.R.** A Herdade do Monte da Ribeira, adquirida pelo industrial Victor Carmona e Costa em 1987 e hoje propriedade da Fundação com o seu nome, está situada junto à povoação de Marmelar, concelho da Vidigueira. No início dos anos 90, ainda com o nome de CADE, tornou-se conhecida no mercado através das marcas Pousio e Quatro Caminhos e a partir de 2010, a entrada do enólogo consultor Luís Duarte e do gestor António Nora veio potenciar a qualidade e impacto comercial dos vinhos da casa.

O ano de 2015 foi de grandes mudanças na Casa Agrícola H.M.R. A gama de produtos foi inteiramente reformulada na forma e no conteúdo. Desde logo, com nova roupagem e novas referências. A gama está agora centrada na marca

Pousio, com três níveis (Colheita, Escolha e Reserva), todos evidenciando um elevado padrão de qualidade nos distintos segmentos de preço, como aliás ficou bem patente nos diversos painéis de prova em que participaram. No topo, o estreado e tão aguardado Marmelar, o vinho mais ambicioso da empresa, que desde logo impressionou os provadores e granjeou um Prémio de Excelência.

Com uma oferta de vinhos sólida, bem apresentada, consistente e competitiva, a Casa Agrícola H.M.R. assume-se como um digno representante dos vinhos do Alentejo, e da Vidigueira, em particular. (LL)

**Contacto:** [www.casaagricolahmr.pt](http://www.casaagricolahmr.pt)

## Projectos diferentes mas de grande qualidade no Alentejo e Douro

**QUINTA VALE D. MARIA.** Quando em 1996 o casal Cristiano van Zeller e Joana Lemos adquiriu a Quinta Vale D. Maria, que pertencia à família de Joana, já sabia que o que ali estava tinha grande potencial vinícola, embora provavelmente não imaginasse que as vinhas da propriedade poderiam a curto prazo colocar os seus vinhos entre os grandes do Douro e de Portugal. Cristiano conhece o Douro como poucos mas levou anos a “aprender” as vinhas do Vale D. Maria e essa aprendizagem continua a fazer-se em cada vindima.

A quinta, situada no vale do rio Torto, afluente do Douro, conta hoje com cerca de 28 hectares de vinha, dos quais 14 com mais de 60 anos de idade. Apesar de pequena, a propriedade tem características muito distintas de parceira para parcela de vinha e, para conhecer em

profundidade e tirar o máximo partido de cada uma delas, desde há muito que são vinificadas em separado.

Isso tem permitido, colheita após colheita, limar arestas, corrigir erros e apurar a qualidade global dos vinhos da casa até ao nível da excelência, patente nos tintos de 2013 Vale D. Maria Vinha do Rio, Vinha da Francisca ou CV, todos classificados com 18 pontos. Se juntarmos a estes os restantes brancos e tintos lançados em 2015, podemos afirmar que nunca, até hoje, a empresa teve, ao mesmo tempo, uma panóplia de vinhos desta envergadura. Um registo sem dúvida impressionante, que justifica este destaque. (LL)

**Contacto:** [www.quintavaledonamaria.com](http://www.quintavaledonamaria.com)



## COOPERATIVA DO ANO

### ADEGA COOPERATIVA DE VIDIGUEIRA, CUBA E ALVITO

Não há outra zona no Alentejo que tenha uma conotação tão evidente com uma casta e um tipo de vinho como acontece com a Vidigueira. É ali que reina o Antão Vaz, é dali que saiu a fama dos brancos alentejanos. Outras castas são famosas na região, como a Tinta Grossa, mas a cooperativa perfilhou o Alicante Bouschet, uva que entra em vários lotes de tintos. A adega cooperativa local, criada como outras no início dos anos 60, foi durante décadas a guardiã das velhas castas e os vinhos que produziu fizeram história. Não por serem Antão Vaz (até aos anos 80 do século passado isso não era tema de conversa) mas por serem os mais prestigiados brancos do Alentejo.

Nestas terras, para sempre ligadas a Vasco da Gama, que as recebeu do Duque de Bragança, temos assim vinhos que nascem em solos sobretudo de xisto e granito e onde a expressão mineral dos brancos

é por demais evidente, sendo esse um factor distintivo. A Adega da Vidigueira tem vindo a desenvolver, nos anos recentes, um trabalho mais incisivo na casta Antão Vaz e isso traduziu-se num leque muito grande de produtos que se revelaram não só muito interessantes do ponto de vista do consumo como também mostraram que é possível apresentar vinhos com boa qualidade a um preço abordável.

Com uma gama de vinhos já bem conhecidos do mercado – Navegante, Vila dos Gamas e Vidigueira – a cooperativa resolveu também estreitar-se num tipo de vinho que outras adegas alentejanas já ensaiaram: o licoroso tinto, um vinho que, ainda que inspirado no Vinho do Porto, se assume como um vinho regional (por usar castas da região) e onde pontificam a Tinta Grossa e a Trincadeira.

No fundo, os sócios da Cooperativa ficam com um leque muito diversificado de produtos, alguns de matriz mais regional, outros universais (como as aguardentes) e outros ainda inspirados no nosso melhor generoso. A este respeito merece destaque a melhoria da qualidade média que este tipo de vinho (licoroso) tem tido entre nós, tendo deixado de ser um parente pobre para ganhar um estatuto de maior nobreza, o que dignifica quem o faz. E o facto de por vezes ser confundido (em prova cega) com Porto é um facto positivo, já que ser confundido com os melhores só pode ser abonatório. (JPM)

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



Ricardo Oliveira, José Miguel Almeida, Renato Ramalho (da direcção) e o enólogo Luis Leão.

## A Adega desenvolveu um trabalho muito incisivo na casta branca Antão Vaz

# EMPRESA DO ANO (EX-AEQUO)

## ADEGA MÃE / PARRAS VINHOS

**ADEGA MÃE** Com um percurso ainda relativamente jovem – a primeira colheita foi apenas em 2010 –, a empresa Adega Mãe impressionou-nos muito durante 2015 pela consistência na qualidade dos seus vinhos e pelo vasto e arrumado portefólio de que já dispõe. A par dessa consistência e qualidade, tem a particularidade de atribuir destaque crescente à produção de vinhos brancos, aspecto talvez irónico, uma vez que a Adega Mãe faz parte do Grupo Riberalves e o gosto português tende a privilegiar o acompanhamento do 'fiel amigo' com tintos.

Irónico ou não, é uma opção que faz todo o sentido, pois a localização atlântica das vinhas garante perfis crocantes e frescos aos vinhos e o mercado dos brancos não parece querer parar de crescer. Mas há muito mais... Nas gamas Pinta Negra e Dory, os vinhos são imbatíveis na relação qualidade-preço, sempre buscando um perfil jovem com boa acidez natural. Já nos monovarietais, não podemos deixar de salientar o Chardonnay, deliciosamente seco mas intenso, e o Viosinho, naquela que é, porventura, a melhor adaptação desta casta fora do seu *terroir* de origem. Igualmente sedutores são o Sauvignon Blanc e o Cabernet Sauvignon, ambos com enorme aptidão gastronómica. Por fim, os Dory Reserva são vinhos sérios e que criam impacto e, antecipamos, com grande longevidade, uma vez mais graças a uma belíssima acidez.

E tudo isto às portas de Lisboa – com a bonita adega próxima de Torres Vedras e da A8 –, uma região moderna e cada vez mais pujante. Com enologia a cargo do experiente Anselmo Mendes, que



**Equipa da Adega Mãe:** Diogo Lopes (enólogo), Sérgio Nicolau (viticultura), Anselmo Mendes (enólogo consultor) e Bernardo Alves (Director-Geral)

beneficia da preciosa e permanente colaboração de Diogo Lopes, o sucesso da Adega Mãe é já uma realidade mas antevê-se mesmo um futuro radioso. (NOG)

**Contacto:** [www.adegamae.pt](http://www.adegamae.pt)



**Equipa Gradil:** à frente, Bento Rogado (viticultura) e António Ventura (enologia). Atrás, Marta Ramalho (marketing), Vera Moreira (enóloga) e Luís Vieira (proprietário).

## A região de Lisboa não para de nos surpreender

**PARRAS VINHOS** A Parras é um universo de referências vínicas. O site da empresa lista vinhos de 6 regiões e 67 referências. A região de Lisboa é, contudo, onde está a sua alma. Mais concretamente na Quinta do Gradil – a marca porta-bandeira do grupo e um espaço cheio de história. É daqui que saem os melhores vinhos da casa e este ano não foi diferente, com o Reserva 2010 e o Syrah 2013 em grande nível. Os prémios nacionais e internacionais não faltaram e as muitas e diversas iniciativas ligadas ao vinho também não.

A especialidade da casa vai para vinhos com boa relação preço-qualidade, um papel que a dupla enológica António Ventura/Vera Moreira tem praticado quase na perfeição. A orientação estratégica, contudo, é do proprietário, Luís Vieira, um empresário de sucesso que tem levado os vinhos do grupo a vários países do mundo. Luís Vieira tem investido judiciosamente, mas sobretudo tem conseguido manter uma equipa coesa e eficiente ao longo dos últimos anos. E alegre, como o demonstra a sua magnífica festa anual de vindimas. Uma das grandes iniciativas do ano foi a exploração directa do restaurante na Quinta do Gradil, a complementar a restante oferta enoturística.

Por tudo isto, 2015 foi um ano de sucesso para a Parras Vinhos, que merece assim o prémio de Empresa do Ano. (AF)

**Contacto:** [www.quintadogradil.pt](http://www.quintadogradil.pt)

# EMPRESA (VINHOS GENEROSOS) GRAN CRUZ



## Nas equipas que vencem também faz sentido fazer mudanças.

A Gran Cruz sucedeu à casa Assumpção & Filhos, fundada em 1887. O nome não se refere a qualquer fundador ou proprietário, é tão só um nome criado para a empresa que pertence a uma multinacional francesa de bebidas. Essa pertença foi fundamental para que a Cruz se tornasse a maior distribuidora de vinhos do Porto em França e, por via da distribuição mundial, uma presença nos mais recônditos lugares do planeta. Na sua génese a Cruz sempre esteve ligada aos chamados vinhos correntes, os rubies e tawnies de preço conveniente que tanto fizeram, nomeadamente em França, pela divulgação do Porto, tendo criado lá o hábito (e infelizmente não por cá) do generoso como aperitivo. E se ainda hoje França é o maior consumidor mundial de Vinho do Porto, é em grande parte à forte presença do Porto Cruz que isso se deve.

No entanto, este quadro — estamos a falar de uma empresa que comercializa 10 milhões de garrafas/ano — veio a alterar-se nos últimos anos. A Cruz renasceu, alargou horizontes, reformulou a equipa e estabeleceu novas metas, tendo para isso entrado, de forma impactante, no negócio dos DOC Douro. Mas o que se tornou mais notório foi também a renovação do modelo de Porto a comercializar e o alargamento muitíssimo sig-

nificativo do portefólio, abrangendo agora as gamas até há pouco quase esquecidas.

A renovação e a nova postura assentaram também em quatro pilares: a incorporação da empresa C. da Silva, beneficiando assim da fama (mais do que merecida) da marca Dalva, que tem vindo a trazer a público vinhos antigos de grande classe; a abertura de um centro de turismo em Gaia, com um novo conceito que vai bem além da tradicional visita a caves com pipas; mais recentemente, a construção de uma moderníssima adega em Alijó; e, por último, a aquisição da Quinta do Ventozelo, reforçando assim a ligação à produção.

Tal como outras empresas, a Gran Cruz está hoje com os pés no Douro, dispondo de uma área de vinha significativa. Os gigantes — a Gran Cruz é um dos quatro grupos mais importantes do sector — também mexem e nas equipas que vencem, afinal também faz sentido fazer mudanças. Toda a renovação da Gran Cruz é prova disso mesmo: renovar para crescer, crescer para melhorar e melhorar diversificando. (JPM)



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



# IDENTIDADE E CARÁCTER

## NIEPOORT VINHOS



Poucas são as empresas a nível mundial imediatamente identificáveis com o binómio que forma o título deste prémio. Dessas poucas, uma delas será, sem dúvida, a portuguesa Niepoort Vinhos. Muito mais do que a evolução de boutique centenária de Vinho do Porto para produtor de vinhos DOC de excepção, e muito mais do que embaixadora do que melhor se faz em Portugal com expressão em todo o mundo, tem sido a singularidade da procura de novos conceitos e a crescente filosofia de busca por néctares mais frescos que marca a vida e o foco desta empresa que nasceu no Douro. Indiscutivelmente indissociável a Dirk Niepoort, quinta geração à frente da firma juntamente com a sua irmã Verena, e ao seu espírito dinâmico e omnipresente (tanto na concepção como na comercialização dos vinhos), a empresa funciona como um verdadeiro íman capaz de tudo atrair e de todos projectar em torno de produtos excitantes, sejam eles rosés fermentados em barrica, brancos do Douro com malolática, Vinho do Porto proveniente de vinhas biológicas, projectos em várias regiões (dentro e fora do país) e parcerias com enólogos estrangeiros, cozinheiros e até artistas, e mesmo o ressuscitar de marcas míticas como sucedeu com a Gonçalves Faria na Bairrada, região onde a empresa explora também a reputada Quinta de Baixo.

Apesar de todo este rodopio, o vórtice revela sempre a identidade do seu líder – que privilegia cada vez mais vinhos leves e centrados na acidez – e o respeito pelo carácter dos respectivos *terroirs*. Sejamos sinceros: é difícil pedir mais a um só produtor... E sejamos ainda mais sinceros: para aqueles que já tiveram o privilégio de provar vinhos como Charme, Robustus, Tiara, Coche, Turrís, Poeirinho e Conciso, difícil (muito difícil mesmo) é não concordar que são vinhos impregnados tanto de identidade como de carácter. (NOG)

**Contacto:** [www.niepoort-vinhos.com](http://www.niepoort-vinhos.com)

**Identidade e carácter estão sempre presentes nestes vinhos, independentemente da região**

# ENÓLOGO BERNARDO CABRAL

Bernardo Cabral não é certamente dos enólogos mais badalados do país. Mas não será por isso que ficará afastado da ribalta. Até porque, paulatinamente, foi ganhando o seu lugar ao sol por mérito próprio. Ainda jovem, assumiu a responsabilidade dos vinhos da Casa de Santa Vitória, no Baixo Alentejo. Sucedendo a Nuno Cancela de Abreu, Bernardo mostrou ter mão segura e conseguiu lançar um belo naípe de vinhos, e de diferentes gamas, ao longo dos anos. Mais tarde enveredava por uma caminhada como consultor, começando pela própria Casa de Santa Vitória. As solicitações não tardaram a aparecer: Companhia das Lezírias, Pegos Claros e Bombeira do Guadiana foram alguns dos

projectos que Bernardo abraçou, todos com bons resultados. Na Companhia das Lezírias, foi o criador dos vinhos da nova marca Tyto Alba, que tão boa conta deram de si. Dos primeiros vinhos de lote aos mais recentes monovarietais de castas francesas: nas palavras do crítico Nuno Oliveira Garcia, “com as castas a darem o melhor de si sem qualquer tipo de excesso”.

Esta é uma das marcas mais visíveis de Bernardo Cabral: estar à vontade tanto com estilos de vinhos modernos, para agradar a qualquer consumidor, como com vinhos de *terroirs* muito específicos, caso do Castelão de vinhas velhas de Pegos Claros (a edição de 2012, por exemplo, é um dos melhores exemplares que provámos até à data). Ou poderíamos ainda falar dos vinhos do *terroir* muito pouco comum da Herdade da Bombeira, em terraços localizados junto ao rio Guadiana, a sul de Mértola. Apesar de ser das zonas mais quentes de Portugal, estes vinhos são um modelo de que é possível fazer belos vinhos em latitudes destas. Haja para isso saber e vontade...

É verdade que a natureza social e afável de Bernardo Cabral o ajuda – e muito – a trabalhar em sinergia com os produtores a quem dá assistência. A sua competência na vinha e adegas fazem o resto. E podemos dar ainda o exemplo da mais recente consultoria de Bernardo Cabral nos vinhos Vicentino. Num *terroir* muito diferente, em plena costa alentejana, o técnico de origem lisboeta conseguiu produzir vinhos de grande frescura, especialmente um Sauvignon Blanc de bom impacto e um curioso Pinot Noir para breve. Bernardo Cabral mostra-se assim um enólogo polivalente, à vontade com vários estilos de vinhos. Em todos eles, provou ser capaz de não só aplicar com segurança as técnicas enológicas mais modernas, como se pode mostrar ao mesmo tempo tradicionalista e inovador com outros tipos de uvas e/ou produtores. Em 2015, tudo isso esteve patente em vinhos que fez. Não espanta assim que o tenhamos considerado o Enólogo do Ano. (AF)



**Em 2015, Bernardo Cabral confirmou ser um enólogo capaz e polivalente, extraindo qualidade com todos os tipos de uvas**

# ENÓLOGO (VINHOS GENEROSOS)

## ÁLVARO VAN ZELLER



Os vinhos generosos, e o Porto por maioria de razão, exigem um enorme trabalho de sala de provas. São lotes, são escolhas a fazer, são decisões importantes para tomar sobre que destino dar a este e àquele vinho, se vai para um L.B.V., um Vintage ou para envelhecer. É um trabalho quotidiano, que exige dedicação e experiência. Com o findar da época áurea dos “provadores”, os enólogos assumem ainda mais responsabilidades, substituindo aqueles “narizes” que durante décadas foram os guardiões do templo. Hoje ao enólogo pede-se bem mais do que apenas fazer um lote, hoje torna-se imperioso conhecer o stock, saber onde está “aquele” vinho que fazia falta para este lote e também ser capaz de dizer “este ano não fazemos vintage”, quando se sabe que uma decisão dessas tem fortes implicações financeiras, por exemplo. Conheci o Álvaro van Zeller quando era enólogo na Quinta do Noval e na sua quinta minhota do Solar das Bouças; então, recém-regressado do Brasil, era um meio português meio brasileiro que nos explicava as virtudes da região duriense, com sotaque carioca. No Solar, em almoço com o seu pai, ainda percebemos que o Loureiro é uma das paixões que

**Qualidades técnicas  
muito apuradas, uma  
boa memória olfactiva  
e muitas provas**

tenciona manter por muito tempo. Depois vi-o a chefiar a Câmara de Provadores do IVDP, onde fez um bom trabalho de formação dos membros da Câmara, procurando dotá-la da maior competência técnica possível.

Ser o enólogo da Andresen, uma das poucas casas familiares que restam no sector, foi novo desafio, aqui “facilitado” pela inegável (para não dizer invejável) qualidade dos vinhos velhos de que a casa dispõe e isso terá permitido trazer para o público um conjunto notável de

vinhos velhos brancos com indicação de idade que se contam entre os melhores do mercado. E também na tradição consegue inovar, como se viu em 2015 com estreia do Cambridge, um Porto branco para beber com gelo.

Álvaro van Zeller é igualmente responsável dos vinhos da empresa Barão de Vilar, aqui com forte conotação familiar. Para tudo isto são precisas qualidades técnicas muito apuradas,

uma boa memória olfactiva, muitas horas de provas e uma profunda paixão pela profissão. Álvaro acrescenta a este quadro uma invulgar boa disposição e uma disponibilidade para partilhar experiências que tornam o contacto não só fácil como muito galvanizante. (JPM)



## VITICULTURA

### NUNO MAGALHÃES

Quando olhamos para os corredores de garrafas de vinho dos supermercados ou garrafeiras especializadas, poucas vezes pensamos nas vinhas que os fazem. E é aqui que se ganha o “campeonato” e não na adega. Se queremos fazer grandes vinhos, só com grandes uvas. Este é o único dogma do sector. Foi precisamente o modo de fazer viticultura que, ao mudar, contribuiu de forma decisiva para o aumento de produção de qualidade do vinho português. O início foi em finais da década de 70. Sem a ajuda de qualquer instituição, três nomes estiveram na origem da selecção clonal das variedades portuguesas: Antero Martins, Luís Carneiro e Nuno Magalhães. Carolas, entusiastas, fidedignos investigadores, lançaram mãos à selecção clonal da videira portuguesa; e o método desenvolvido ultrapassou tudo o que até então existia no mundo. Foram várias as castas seleccionadas nos critérios resistência a vírus, produção em quilos e açúcar. De todas as novas videiras que este trio criou, Nuno Magalhães destaca a Touriga Nacional, que estava em vias de extinção. Foi assim que a Touriga Nacional passou de “Duque” a “As” no baralho

das castas portuguesas para vinho e galgou as montanhas e rios do Dão e do Douro para todo país e estrangeiro.

Mas Nuno Magalhães, professor emérito da UTAD, mais do que um investigador é sobretudo um viticólogo que gosta de estar no terreno (é consultor de viticultura em várias empresas). E desde muito cedo se preocupou com a grave lacuna de literatura sobre viticultura no nosso país. E assim, em 2008, é editado o seu soberbo “Tratado sobre Viticultura”, onde, ao longo de 600 páginas, o técnico aborda todos os assuntos relativos à cultura da videira de um modo tão genérico quanto profundo e numa perspectiva global em vez de nacional. Em 2010, foi agraciado pela OIV, que considerou o seu “Tratado” uma das melhores obras publicadas sobre viticultura em todo o mundo, e no último ano este “Tratado” teve 2ª edição. Renasce o conhecimento de Nuno Magalhães e de todos com quem trabalhou durante uma vida dedicada à videira. Uma carreira única que faz dele não certamente um “Senhor do Vinho” mas sim, e com toda a justiça que lhe é devida, um “Senhor da Vinha”. (JA)

**| Mais que um investigador e professor, é sobretudo um viticólogo**

# ORGANIZAÇÃO

## COMISSÃO VITIVINÍCOLA REGIONAL DO DÃO



### I Pôr o Dão no mapa! Numa frase, é este o desafio para a região

Quando o Comité de Oslo atribuiu o prémio Nobel a Barack Obama logo após este ter assumido a presidência dos EUA, o mundo primeiro abriu a boca de espanto e depois aplaudiu com entusiasmo. Mais do que a obra, que ainda não havia, era “a força de acreditar” (para usar um slogan agora também caído em desgraça) de que o que se anunciava era diferente e representava uma saudável ruptura com práticas sombrias do passado. Não fazemos a injustiça de comparar aquela situação com a vivida na centenária região do Dão, porque a sua CVRD tem já nesta altura bastante obra para mostrar. Mas o caminho que esta se propôs percorrer é tão longo e tão cheio de dificuldades que o que está por fazer é incomensuravelmente maior do que aquilo que já se conseguiu. E sendo a obra feita já merecedora de aplauso, a determinação com que tem sido aplicada e o rumo que se começou a trilhar faz-nos crer que o melhor está ainda para vir.

Pôr o Dão no mapa! Afinal é simples, não é? Se tivéssemos que encontrar numa frase um desígnio para os desafios da região, esta resume com clareza o que se deve fazer. E o caminho faz-se caminhando. É o caso da mostra Dão Primores, iniciativa inédita entre nós, com a solene Declaração de Colheita que todos os anos anuncia em primeira mão ao mercado, à comunicação social e aos líderes de opinião o perfil das novas colheitas e a prova dos vinhos da vindima. É o caso do lançamento, em 2015, da muita aguardada e várias vezes tentada Rota dos Vinhos do

Dão. Consciente de que não podemos esperar que terceiros façam aquilo que interessa aos próprios, a CVRD tomou nas suas mãos os estudos de implantação e depois a execução do ambicioso projecto enoturístico, com a criação de 5 sugestões de roteiros, cobrindo 43 adegas, dezenas de restaurantes e alojamentos e, acima de tudo, um Welcome Center no Solar do Dão, em Viseu, que registou um número recorde de visitantes em 2015. Mas para divulgar e promover o Dão e os seus vinhos não basta esperar que os visitantes venham. É preciso também ir ao encontro deles. O esforço feito para uma presença digna e impactante nas feiras e provas de vinhos tanto internas como nos mercados internacionais teve o seu ponto alto na concretização pela primeira vez no ano findo de mais uma iniciativa: a mostra Dão Capital, realizada em Lisboa, no Palácio Foz, e que contribuiu para levar os vinhos da região a públicos exigentes e conhecedores.

Todo este esforço se tem traduzido num crescimento sustentado: a quantidade de vinhos certificados como DOC Dão aumentou 3% em 2014 e 5% em 2015. No mesmo período, as exportações também apresentaram um crescimento interessante, pois, apesar da quebra drástica do importante mercado angolano, elas conseguiram mesmo assim um saldo global positivo, mercê do forte crescimento nos países da UE (16,5%). (JG)

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

# ENOTURISMO

## ADEGA MAYOR



### | A Adegamayor é um destino imperdível para quem gosta de enoturismo

A palavra “café” tem raízes no árabe “qahwa” e no turco-otomano “kahve”. Tradução: vinho. E se dúvidas houvesse sobre esta ligação umbilical, uma visita à Adegamayor chegaria para as dissipar. Falar de Campo Maior é falar de café. Nesta vila alentejana, a presença da Delta faz-se notar por todo o lado e até o ar da manhã cheira a café, quando os ventos sopram do lado da Herdade das Argamassas, onde se situa o complexo industrial da empresa da família Nabeiro. Mas foi exactamente aqui que nasceu uma das mais emblemáticas adegas portuguesas, a Adegamayor, inaugurada em 2007.

Do estirador de Siza Vieira para a paisagem alentejana, as linhas esguias e rectilíneas do edifício constituem, só por si, um bom motivo de visita para os apaixonados da arquitectura. Mas há mais, muito mais. A oferta enoturística da Adegamayor, sustentada por um profissionalismo sem mácula, consegue, simultaneamente, ser acolhedora e quase familiar para cada um de nós e mostrar-se à vontade para acolher grandes grupos e eventos. Estes últimos tanto podem ser solicitações de empresas como concertos organizados pela própria casa, entre muitos outros cenários.

Ou seja, na Adegamayor está tudo preparado para um turismo inten-

sivo (a proximidade da A6 e da cidade espanhola de Badajoz potenciam o desenvolvimento turístico), mas a atmosfera nunca perde a sua tipicidade. E, em função desta “elasticidade”, também o programa de actividades se mostra vasto e diversificado. Ao lado da moderna adega, os edifícios mais rústicos da Quinta das Argamassas permitem a realização de refeições para grandes grupos. Podemos passear de bicicleta, fazer piqueniques debaixo das árvores, agendar actividades náuticas num dos planos de água vizinhos, treinar o olfacto num cativante workshop realizado na sala de provas. E etc, etc, etc... Com instalações modernas e funcionais, um programa cuidado e imaginativo, bem como uma envolvente paisagística sempre especial, a Adegamayor é um destino imperdível para quem gosta de enoturismo. Com um extra muito especial: mesmo ali ao lado, o Museu do Café cativa e surpreende pelo seu modernismo e qualidade. Um espaço cuidado onde a interactividade faz regra. E que nos confirma, para lá de qualquer dúvida, que o vinho e o café andam de mãos dadas. (LF)

**Contacto:** [www.adegamayor.pt](http://www.adegamayor.pt)

# GARRAFEIRA DO ANO

## GARAGE WINES



### Pela qualidade de serviço e selecção de vinhos, a Garage Wines é um porto seguro para qualquer enófilo

“Vamos à garagem da Ivone.” Esta é a frase que muitos clientes da garrafeira Garage Wines dizem quando combinam uma visita a uma das muitas provas públicas que ali decorrem. Serão cerca de 40 por ano, quase uma por semana. O trabalho pertence a Ivone Ribeiro, a alma e coração desta casa, que, dir-se-ia, nasceu para isto. Expansiva, comunicadora, apaixonada pelo que faz, Ivone transmite facilmente o gosto pelos bons vinhos a quem a ouve. É por isso, e desde logo, uma embaixadora vínica por excelência.

Mas não é só por isso que lhe damos o prémio de Garrafeira do Ano. Para além do dinamismo da proprietária, a Garage Wines é um porto seguro para qualquer enófilo. Conhecedora como poucos do panorama vínico nacional, Ivone está à vontade para aconselhar qualquer vinho do seu portefólio. Até porque os provou “quase todos”. Ivone é uma provadora compulsiva e não perde uma oportunidade de conhecer novos produtores e néctares. O seu currículo no mundo vínico – que data de 1993 – ajuda-a muito. Já esteve em quase todos os sectores: institucional, distribuição e retalho. Este último é a sua cara: “É o que me aproxima do cliente final, do enófilo.”

Não espere encontrar aqui muitos vinhos à venda em grandes superfícies: Ivone tem algumas marcas de referência no mercado, mas procura sobretudo vinhos menos conhecidos mas com frequência raros no nariz e na boca. Muitas vezes vinhos de garagem. Some a isto o aspecto do espaço, que bem poderia ser uma antiga garagem, e já se vê onde Ivone foi buscar o nome para a loja. Não se julgue, contudo, que se trata de um espaço frio e desconfortável. Bem pelo contrário: a Garage Wines está forrada a madeira de pinho não tratada, que a faz parecer por momentos uma gigantesca caixa de vinhos. O design é ‘sui generis’ mas transforma imediatamente o espaço, tornando-o mais acolhedor e silencioso. O portefólio não é gigante – cerca de 600 referências –, mas há aqui de tudo o que qualquer enófilo pode precisar, para todos os estilos e regiões. Incluindo um bom conjunto de vinhos estrangeiros estrategicamente escolhidos para mostrar regiões, estilos ou castas. (AF)

A Garage Wines consegue combinar um excelente conjunto de valências. Mas a maior, sem dúvida, é a paixão da sua proprietária pelos bons vinhos. (AF)

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



ANABELA TRINDADE



## LOJA GOURMET QUINTA DO SALOIO

O vencedor deste prémio está sito no Estoril na Avenida de Nice (170), defronte da sua famosa Alameda que culmina no Casino, não muito longe do Hotel Inglaterra e quase nas traseiras do Hotel Palácio, nele se presentindo, portanto, a areia da praia do Tamariz. Ou seja, encontra-se numa zona especialmente nobre da periferia de Lisboa, na denominada Côte d'Azur portuguesa. Por isso, não espanta que, desde o seu nascimento em 1967, seja sobretudo visitada por consumidores abastados (vários estrangeiros, diga-se) à procura dos melhores e mais luxuosos produtos. Sendo uma loja completamente actual, tem como bónus fazer parte de um imaginário e de uma época da Linha de Cascais clássica e charmosa, sendo hoje poucos os sobreviventes desse tempo, com a excepção de um ou outro estabelecimento, caso do Restaurante Cimas e da Pastelaria Garrett, não muito distantes da Quinta do Saloio, por sinal.

É, assim, uma mercearia fina, daquelas que existiam antes de as lojas gourmet terem emergido. Muitos desses traços ainda se conservam, como sejam a existência de um talho próprio com diversos produtos preparados para serem cozinhados, algo sempre

muito conveniente mas infelizmente pouco comum. Igualmente notável é a selecção da garrafeira, com quantidade e qualidade, privilegiando marcas de grande prestígio e, também elas, com um passado longo. Também encontramos queijos, charcutaria diversa, frutas e conservas, produtos orientais raros e, até, uma espécie de minimercado na cave da loja. O serviço procura manter-se familiar e afável, muito prestável por parte de quem sabe bem que são os clientes a sua grande riqueza.

Afinal de contas, com tantos concorrentes de peso, e mesmo se hoje o Estoril não é mais o Estoril aristocrático do antigamente, esta é uma loja que leva já quase meio século de história, e nem sequer uma recente reorganização societária e um indispensável *facelift* no interior da loja alteraram essa matriz. Em suma, uma casa a onde sabe sempre bem voltar, onde sabemos de antemão o que podemos encontrar, e a preços menos especulativos do que a localização poderia fazer supor. Se não conhece, não hesite. Vá lá e compreve! (NOG)

**Contacto:** [www.quintadosaloio.com](http://www.quintadosaloio.com)

**Esta é uma loja que leva já quase meio século, porém mantendo-se actual**

# WINE BAR

## GRAPES & BITES



### I O Grapes & Bites tem tudo para agradar ao enófilo

O panorama dos Wine Bars em Portugal tem mudado muito nos últimos anos. De uma quase inexistência, passou-se, em pouco tempo, para uma profusão de espaços. Alguns muito bons e, entre estes, destacámos o Grapes & Bites, no Bairro Alto lisboeta. A boa surpresa começa logo com a vista: o espaço é acolhedor, bem arejado e decorado com gosto. Nos dias frios de inverno, a casa tem uma lareira que aquece mornamente o ambiente. Nas paredes, centenas de garrafas das mais variadas regiões portuguesas. A surpresa continua com o atendimento, simpático, atencioso e sabedor. O cliente é questionado sobre o tipo de vinho que prefere: branco, tinto, generoso, mais frutado, mais encorpado, etc. A sugestão pode variar com a comida escolhida. Uma ou duas amostras são depois trazidas e dadas a provar. Se o cliente não gostar, vêm mais, até o cliente estar satisfeito com a escolha. Todos os funcionários sabem explicar os vinhos, o que não é tarefa fácil, já que são cerca de 600 referências!

Alguns topos-de-gama são apenas servidos à garrafa. Por curiosidade, a garrafa mais cara, um Vinho do Porto, custa 6.900 euros! O copo mais caro sai a 18 euros, mas a maioria oscila entre

os quatro e os seis euros. Serviço impecável, tanto a nível de copos como de temperaturas.

A outra componente de qualquer wine bar é a comida. E aqui o Grapes & Bites também se porta muito bem. A ementa é bem mais vasta do que na maioria das casas do género, com vários pratos de boa confecção. Não espere cozinhas elaboradas, nem, por exemplo, grelhados ou comida de tacho. Aponte mais para algumas carnes (destacamos as burras, carne da queixada do porco, deliciosa), saladas e pratos à base de conservas, bacalhau, etc. E, claro, não faltam os tradicionais queijos e enchidos. Espere gastar cerca de 25/30 euros, bebendo vinhos em conta, claro.

A noite, este “wine bar com comidas”, como o classifica o chefe de sala Mário Neves, oferece-lhe ainda música ao vivo. E se beber um copito a mais, pode ficar no hostel de pendor vínico que a empresa também explora, logo ao lado. Somando tudo, é assim que se constrói uma fórmula de sucesso que irá receber certamente maior reconhecimento dos enófilos portugueses. (AF)

**Contacto:** [www.grapesandbites.com](http://www.grapesandbites.com)

# RESTAURANTE O PAPARICO



## Acolhimento, envolvimento, carinho, memória, sabores, saberes, aqui está-se bem

A arquitectura pode impor o ritmo de uma refeição. O Restaurante O Papparico fica num edifício térreo, de paredes revestidas a azulejo com motivos geométricos inserido numa rua descaracterizada pelas sucessivas vagas de devaneios da construção civil. A entrada desfaz essa impressão e cria um mundo alternativo. A casa é muito mais velha do que parecia, e as paredes de sólidos blocos de granito, longe de imporem frieza ou rusticidade, estão sabiamente envolvidas por uma decoração subtil, onde os motivos rurais são complementados por pormenores urbanos, quadros, gravuras, livros, objectos. As mesas são sólidas, atalhadas a branco, as cadeiras parece terem sido surripiadas da sala da avó, as grades de ferro espalham-se pelas várias salas e, junto com os imponentes móveis, contribuem para dar uma solidez serena ao sítio.

Esta sabedoria que traz conforto define também a oferta gastronómica da casa. Comida sólida, de fundas raízes tradicionais, mas onde a liderança esclarecida de Sérgio Cambas, o jovem proprietário, impôs uma modernidade serena, que nada tem a ver com exi-

bicionismo, antes com a vontade de redefinir com rigor e ambição uma cozinha na qual se acredita, a nossa. Assim, há extremo rigor nos produtos e boa pesquisa nas receitas, complementada pela dose certa de criatividade e ousadia. Há um conhecimento muito completo e um domínio efectivo das técnicas e tecnologias de cozinha, desde os velhos fornos de lenha até às cozeduras em vácuo. A apresentação dos pratos é também muito esclarecida, conjugando na perfeição os pratos tradicionais e o seu serviço com a disposição moderna, em particular nas várias peças de loiça usadas. Mas o sucesso deste restaurante parece depender em primeiro lugar e acima de tudo de um serviço primoroso, que encontra sempre o equilíbrio perfeito entre afabilidade e profissionalismo, entre proximidade e rigor, sempre com a satisfação do cliente como ponto de mira. Para além de tudo isto, a carta e o serviço de vinhos são cuidados e excelentes. (LA)

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

# RESTAURANTE (COZINHA TRADICIONAL) DOM JOAQUIM



## Na exigente cena gastronómica de Évora, o Dom Joaquim impôs-se em poucos anos

Dentro de Portugal há várias cozinhas regionais com grande qualidade e carácter, mas talvez nenhuma seja tão conhecida e esteja tão disseminada como a Alentejana. Alguns dos seus pratos, ingredientes e técnicas são tão conhecidos que se tornaram ícones da cozinha portuguesa. A cozinha alentejana moderna soube respeitar as suas raízes, que tanto se fundam na abundância (cabrito, presunto, novilho, doces conventuais) como na pobreza (beldroegas, cardos, pão), e integram de forma magistral essas origens. Por todo o país e por todo o Alentejo se encontram grandes restaurantes de cozinha alentejana, mas à medida que nos aproximamos do centro de Évora a frequência desses restaurantes vai aumentando. A magnífica Évora é o epicentro desta cultura secular, e aí se encontram verdadeiros templos da grande cozinha alentejana. Nesse cume já tão ocupado, não parecia fácil chegar de novo e impor-se. Mas foi isso o que conseguiu Joaquim Almeida, proprietário e chefe de cozinha do Restaurante Dom Joaquim. Com a sua típica boina boémia de artista, Joaquim oficia na cozinha e dá a cara aos clientes, num restaurante onde nem tudo é (apenas) bom: há inúmeras coisas excelentes. Rigor nas origens dos pro-



duto, rigor nas técnicas e nas receitas, afabilidade e carinho no trato com os clientes, mão precisa nos temperos e nos pontos, lista de vinhos com ênfase no Alentejo em gama bem alargada, são tudo epítomes da arte alentejana de bem receber, de trabalhar com devoção para o agrado do cliente, com o objectivo muito bem definido de o confortar, o restaurar. De cada vez que volto sinto-me sempre restaurado, e levo lembranças que me fazem sempre sonhar voltar.

A lista é tão extensa e completa que, por muitos regressos que ocorram, há sempre um novo prato a experimentar, num combate com a tentação de rever pratos já antes provados com distinta aprovação. Mas, como se costuma dizer, este é um bom problema. Dom Joaquim Almeida, um sonhador, que reúne paixão, talento e rigor. (LA)

Contacto: <http://restaurantedomjoaquim.pai.pt>



# PRÉMIO DE GASTRONOMIA “DAVID LOPES RAMOS”

## LJUBOMIR STANISIC



**Ljubomir  
desdobra-se  
em várias  
frentes, sempre  
com paixão e  
profundidade**

Ao pensar sobre o que escrever sobre o premiado, dou por mim a reflectir sobre o que pensava o nosso saudoso David Lopes Ramos sobre o Ljubomir. Lembro-me bem de uma das últimas refeições que fizemos juntos ser no Bistrô 100 Maneiras e, como sempre, passarmos o almoço a trocar opiniões sobre os pratos, a filosofia, a atitude do Ljubomir Stanišić. Por isso sei que o David daria a sua bênção a este prémio, como não me engano ao pensar que teria abençoado todos os anteriores. Só espero que tenhamos a sabedoria de continuar assim a acertar nas nossas escolhas.

Ao preparar-me para escrever, tarde na noite vejo um programa humorístico na televisão, onde inopinadamente aparece um Ljubomir actor, fazendo um papel onde retrata uma figura típica portuguesa, um estereótipo. Sinal inequívoco de que este prémio se destina, muito mais do que ao cozinheiro rigoroso e genial, ao homem completo, actor da nossa vida pública, que cozinha, apresenta, cria, escreve, viaja, conta, acumula experiências incluindo produtos, receitas, técnicas e histórias, experimenta na cozinha, mas também ajuda

numas vindimas, faz uns lotes de vinho, é empresário com fracassos e – felizmente muitos mais – sucessos, uma personagem principal do filme das nossas vidas. Já antes reclamei para Portugal a nacionalização desta pessoa nascida na Jugoslávia e aqui chegada pelo Gerês. Mas no seu universo a Jugoslávia natal, também pela influência da sua mãe, Rosa, tem um lugar e um significado, uma capacidade de ver de fora a nossa cozinha e a filtrar não pelos gostos de toda uma vida, mas antes pelo potencial de sedução que possam ter para uma clientela internacional que não a quer ver deturpada e para uma clientela nacional que a quer ver renovada e aligeirada. Com formação em padaria e pastelaria fina e cozinha internacional, Ljubo menciona o trabalho com Vítor Sobral como um marco no seu crescimento. Depois disso, a sua vida foi um vórtice. Na frente cozinha mantém o 100 Maneiras no Bairro Alto e o Bistrô 100 Maneiras na zona do Chiado como principais pontos de atracção. Ljubo Mau dá nome a um prato e conta a história de uma vida. (LA)

**Contacto:** [www.restaurante100maneiras.com](http://www.restaurante100maneiras.com)

# SENHOR DO VINHO

## LUÍS PATO



### I A sua influência no sector do vinho português foi e continua a ser muito grande

Luís Pato é o primeiro dos verdadeiros “vignerons” em Portugal. A palavra francesa designa alguém que conhece em profundidade as suas vinhas e nelas se baseia em exclusivo para fazer os seus vinhos, com um profundo sentido de identidade e “terroir”. Porém, Luís Pato não se limitou a criar grandes vinhos, desde 1980. Foi também o primeiro produtor nacional a colocar Portugal no mapa dos grandes “opinion makers” internacionais, espaço onde se move com enorme à-vontade.

Químico de formação, é alquimista de coração e há mais de três décadas que consegue fazer “imagens de marca” com as uvas que produz. Com o tempo, tornou-se uma lenda viva dos vinhos portugueses e conseguiu-o de modo nem sempre consensual mas sempre de forma determinada e inconformada. Aos 68 anos, a idade não lhe trouxe cansaço mas antes um aguçado apetite por novos desafios e novos sonhos.

Ao longo da sua carreira nunca lhe chegou o que já tinha conseguido. Procurou e procura sempre mais, numa permanente insatisfação. Onde quer que esteja, Luís Pato é os seus vinhos, a sua região e o seu país. Tem sido por isso um grande embaixador do vinho português. Por vezes comparado ao celeberrimo Angelo Gaja piemontês, Luís

Pato poderia provavelmente contrapor que o Angelo Gaja é que é comparável ao Luís Pato. E tem sido este modo irreverente, indiscutivelmente criativo, sempre de mão dada com a inovação e o bom gosto, que tem levado o produtor, o seu vinho e as variedades portuguesas de que é defensor desde a primeira hora, aos quatro cantos do mundo.

Nunca foi nem vai em modas. É ele quem as cria e se decide alinhar numa “onda” dá-lhe sempre um toque pessoal. Foi ele que promoveu entre nós os conceitos de “vinhas velhas” ou de “vinho de vinha”. Foi ele que, contra a opinião vigente à época na Bairrada, levou a Baga ao mundo, levando a que ficasse internacionalmente conhecido como “Mr. Baga”. E o êxito do recém-criado agrupamento de produtores Baga Friends a ele muito se deve. Mas o seu espaço de intervenção vai muito além da Bairrada. A sua influência no sector do vinho português, nos processos de decisão “política” e na promoção internacional foi e continua a ser muito grande.

São trinta e seis anos dedicados a uma causa, sempre na crista da onda, que fazem de Luís Pato um inimitável “Senhor do Vinho”. (JA/LL)

Contacto: [geral@luispato.com](mailto:geral@luispato.com)

# CAMPANHA PUBLICITÁRIA

## CASA DA PASSARELLA – “UMA HISTÓRIA ESCRITA COM VINHO”

O vinho é muito mais do que uma bebida. É prazer, des-  
perta emoções, revive memórias, afirma um caracter.  
O vinho é trabalho, esforço, é suor, às vezes sangue,  
quase sempre lágrimas. Mas também é celebração,  
alegria, convívio, partilha. O vinho é o terroir onde a  
cepa cresceu, é as mãos que a podaram, os risos que a  
vindimaram, os cânticos que pisaram as uvas, o saber  
de quem lhe guiou os primeiros passos, de quem velou  
o seu sono na adega. Cabem tantos anos, tantas his-  
tórias, tantos homens e mulheres, tanto mundo num  
simples copo de vinho.  
Como falar de vinho sem ouvir estas histórias? Como

perceber sem saber ao que vem? Como usufruir sem  
compreender? Como gostar sem valorizar?  
A campanha publicitária publicada na Revista de Vi-  
nhos durante o ano 2015 que mais nos surpreendeu é  
uma campanha feita com histórias, são histórias escri-  
tas com vinho. Por que por trás de cada vinho há uma  
história que nos interroga e nos esclarece. Há um pon-  
to de partida e muitas chegadas, há um fio que conduz,  
uma trama que nos prende. Saúde!  
São seis anúncios em torno do tema histórias, são seis  
vinhos que não vêm sozinhos. Trazem consigo um tex-  
to e um contexto.

**Campanha:** “Uma história escrita com vinho” | **Cliente:** Casa da Passarella | **Criação:** A Transformadora | **Contacto:** [www.casadapassarella.pt](http://www.casadapassarella.pt)

