

ESPECIAL

W 921 SAFRA 2009

# portugal

wine style

## ALENTEJO

PASSADO TURBULENTO,  
PRESENTE GLORIOSO

## VINHOS DO TEJO

DENOMINAÇÃO MUDA  
PARA AJUDAR DIVULGAÇÃO



## PENÍNSULA DE SETÚBAL/ TERRAS DO SADO

TRADIÇÃO E MODERNIDADE  
EM BOA CONVIVÊNCIA

## VINHOS DE LISBOA

O NOVO NOME  
DA ANTIGA  
ESTREMADURA



# Alentejo

## DAS TURBULÊNCIAS NO PASSADO À IRRESISTÍVEL ASCENSÃO

Depois de quase destruída na época de Salazar e da “Revolução dos Cravos”, a atividade vinícola na região renasceu e hoje, além de ser responsável por quase metade do mercado português, é fonte de alguns dos melhores vinhos produzidos no país

*texto* ARTHUR AZEVEDO *colaboração* MARIO TELLES JR.  
*fotos* ARTHUR AZEVEDO / DIVULGAÇÃO

Quem hoje se aventura pelas tranquilas paisagens alentejanas, caracterizadas em sua maioria por grandes aéreas planas, ocasionalmente interrompidas por pequenas elevações, com vastas áreas de plantio de trigo e pontilhadas por frondosos sobreiros, não tem idéia de como o cultivo da uva na região foi complicado e marcado por períodos de grande incerteza.

A presença das vinhas no Alentejo remonta aos tempos dos romanos, mas esteve ameaçada em vários momentos da tumultuada história portuguesa. Elas passaram incólumes pelos mouros, que as toleraram; tiveram momentos de cultivo intenso pelos cristãos; e

quase desapareceram pelas mãos do ditador Salazar, que ordenou sua erradicação, com a ideia de transformar a região no celeiro de Portugal.

Durante longo período, entre 1920 e 1970, o vinho foi produzido praticamente para uso privado. Na década de 50, algumas cooperativas produziam vinhos com as raras cepas remanescentes, porém o vinho desfrutava de muito pouco prestígio e era praticamente desconhecido em Portugal. Uma real ameaça aos vinhos do Alentejo ocorreu em meados da década de 70, quando a região se viu envolvida numa verdadeira revolução agrária. Motivados pela tomada



*A privilegiada localização dos vinhedos (ou seriam jardins?) da vinícola Cortes de Cima permite uma perfeita insolação, favorecendo o adequado amadurecimento das uvas, base dos excepcionais vinhos ali produzidos*

militar de Lisboa, trabalhadores rurais ocuparam grandes propriedades privadas, determinados a gerenciá-las pelo sistema de cooperativas. Num desfecho mais que previsível, a aventura terminou muito mal e por pouco não destruiu por completo a incipiente indústria do vinho na região. A má gestão das propriedades acabou por deixar as cooperativas sem fundos financeiros e o que se viu foi uma desesperada tentativa de fazer dinheiro por meio de atividades predatórias sobre os bens naturais da região, despin-do os sobreiros de sua preciosa cortiça e submetendo as parreiras a um tratamento totalmente inadequado, com podas mal planejadas e superprodução de uvas. Além disso, consta que as reservas de vinhos foram vendidas por preços irrisórios ou consumidas nas festas promovidas pelos “revolucionários”. Felizmen-

te, no início da década de 80, as propriedades foram devolvidas aos seus legítimos donos, quando se iniciou um trabalho de consistente melhora nos vinhedos, com investimentos concomitantes em equipamentos nas vinícolas, o que levou a uma expressiva melhora na qualidade dos vinhos produzidos.

Desde então os vinhos alentejanos vêm conquistando cada vez mais espaço, não só no mercado interno português, em que respondem por mais da metade das vendas, como também no internacional, em que são muito procurados e reconhecidos por sua alta qualidade. Além dos vinhos, o Alentejo é fonte de excelentes azeites de oliva e produtos de origem animal, estes derivados da expressiva produção do porco preto alentejano. Também são criadas ovelhas, para a produção de queijos e extração de lã,



Paulo Laureano, um enólogo que conhece todas as sutilezas dos vinhos alentejanos. Acima, a colheita de uvas na Herdade da Malhadinha é feita pelas mãos hábeis dos habitantes de Albernoa, cidade onde se localiza a propriedade

As modernas instalações da Malhadinha são um perfeito contraste para a elegante Sala de Barricas da Herdade dos Grous. Luis Duarte (à direita), um dos mais influentes enólogos portugueses, desenvolve brilhante trabalho no Alentejo

e gado. Uma nova atração na região é o reservatório de Alqueva, o maior lago construído pelo homem na Europa, com repercussão não só no clima, reconhecidamente quente e inclemente, como nos hábitos da população e dos turistas, que agora têm a chance de praticar esportes aquáticos e se hospedar em requintados hotéis de lazer.

## UMA TERRA DE TINTOS

Em termos vitícolas, os vinhos tintos têm maior expressão na região, em que pese o enorme salto de qualidade dado pelos brancos nos últimos anos, fruto da melhoria nas técnicas de vinificação, inclusive com a aquisição de equipamentos com controle de temperatura, essenciais para a produção de brancos expressivos, aromáticos e frescos. Um dos fatores que mais influencia o cultivo das uvas na região é o calor excessivo, com temperaturas que frequentemente excedem os 40 graus no verão. Existem algumas poucas áreas de maior altitude, com temperaturas mais amenas durante à noite, o que propicia grande amplitude térmica (diferença entre a temperatura diurna e noturna), indispensável para a produção de uvas com adequada acidez e perfeita maturidade.

As uvas tintas mais cultivadas são a *Aragonês* e a *Trincadeira* e cada vez mais surgem no cenário a *Syrah* e a *Alicante Bouschet*, base de alguns dos mais interessantes e modernos vinhos do Alentejo. Outra uva surpreendente é a *Touriga Nacional*, que se adaptou perfeitamente bem ao clima e ao solo

alentejano e já começa a despontar como aposta consistente num futuro muito próximo.

Entre as brancas, o destaque vai para a *Antão Vaz*, de grande personalidade e boa acidez, e para a *Arinto*, uva aromática e que combina muito bem com a *Antão Vaz*, em vinhos modernos e instigantes, como os produzidos pelo craque Paulo Laureano, um dos mais influentes enólogos de Portugal e estrela de primeira grandeza na região. Outro nome de respeito é Luis Duarte, que durante mais de 18 anos foi o responsável pelos vinhos da Herdade do Esporão e que está à frente de alguns dos projetos mais novos e desafiadores em desenvolvimento no Alentejo, como a Herdade dos Grous e a Herdade da Malhadinha Nova.

Em conversa com Wine Style, Duarte foi enfático em afirmar que o Alentejo já mudou e vive uma nova e esplendorosa fase, vendo como muito positiva a classificação dos vinhos em duas designações – Alentejo DOC e Vinho Regional Alentejano, pois isso facilita a identificação dos vinhos por parte do consumidor.

A vasta área do Alentejo DOC compreende oito diferentes sub-regiões, correspondentes às antigas regiões IPR (Indicação de Proveniência Regulamentada), a saber: Portalegre, Borba, Redondo, Évora, Reguengos, Granja-Amareleja, Moura e Vidigueira. Os vinhos que usam a designação Alentejo DOC só podem ser produzidos com variedades permitidas e dentro das referidas oito

sub-regiões. Deve-se ressaltar ainda que existem áreas dentro da sub-região que não são consideradas adequadas para a produção de vinhos Alentejo DOC.

Vinhos produzidos fora das “terras sagradas” das DOC são classificados como Vinho Regional Alentejano, o que também os autoriza a utilizar uma ampla gama de uvas “exóticas”, tais como a *Gewürztraminer* e a *Pinot Noir*, pouco relacionadas com o Alentejo. Para complicar ainda mais as coisas, alguns vinhos produzidos dentro da região demarcada como DOC, acabam optando por usar a designação Vinho Regional, para usufruir de maior liberdade de criação.

## GROUS E MALHADINHA NOVA, EXEMPLOS DE MODERNIDADE

Uma visita às vinícolas em que Luis Duarte atua como enólogo-consultor nos dá a perfeita dimensão das novas tecnologias hoje aplicadas aos vinhos do Alentejo. Tanto a Herdade dos Grous como a Herdade da Malhadinha Nova são ótimos exemplos de como produzir vinhos de alta qualidade, aliando tradição e modernidade.

A Herdade dos Grous é muito mais que uma simples vinícola, constituindo-se na verdade num amplo complexo de turismo e lazer. Na propriedade, adquirida por uma companhia alemã, estão plantados 70 hectares de vinhas, 50 hectares de oliveiras e 200 hectares de culturas diversas. Além disso, se criam ovelhas, gado e cavalos de raça. Um dos destaques da

Herdade é seu requintado restaurante, aberto para o enoturismo e ainda o hotel, com apartamentos equipados com o que de melhor existe no setor.

Nos vinhedos da Herdade dos Grous está sendo feito um trabalho de fôlego. Duarte consegue extrair de plantas muito jovens, a partir de 2 anos, uvas de ótima qualidade, que serão processadas numa moderníssima vinícola, construída em 2005. Ali são encontrados lagares robóticos de última geração e se pratica a maceração pré-fermentativa a frio longa, com o objetivo de extrair toda a cor e taninos delicados antes da fermentação propriamente dita começar. O processo de fermentação é conduzido lentamente em tanques tronco-cônicos, até que se atinjam 6% de álcool, quando o vinho é trasfegado para barricas de carvalho, para concluir a fermentação. Isso permite, segundo Duarte, melhor integração do vinho com o carvalho. A finalização da fermentação dos tintos se dá em câmaras frias, no mesmo local onde é realizada a fermentação em barricas dos brancos da Herdade. As barricas utilizadas são de carvalho francês, de diferentes tonelarias, com destaque para uma, especial, com especificações secretas e produzida com carvalho curado por um mínimo de cinco anos. Apesar do preço muito elevado, as desse tipo são muito utilizadas por Duarte, que garante serem essenciais na produção dos vinhos de topo de gama.

Outra propriedade cinematográfica é a Herdade





*As videiras se preparam para mais um ciclo de produção de uvas. Nesse período, todo cuidado é pouco*

da Malhadinha Nova, propriedade dos irmãos Soares, João (e sua esposa Rita) e Paulo. O principal negócio da família Soares é a distribuição de vinhos para hotéis e restaurantes na região do Algarve (valorizada área turística de Portugal), além de manter uma rede de lojas de vinhos. Na Malhadinha, tudo é novo e espetacular, nos mínimos detalhes. A propriedade ao sul de Beja foi comprada em 1998 e totalmente remodelada. São 200 hectares de terras, nos quais são cultivados 27 hectares de vinhas, além de oliveiras e sobreiros. Além de gado de raça, também há uma impressionante criação de porcos pretos alentejanos, criados soltos, que se alimentam das preciosas “bolotas”, fruto da azinheira, árvore da família do carvalho. João nos contou que os porcos são vendidos em sua quase totalidade para a Espanha, onde são transformados no cobiçado e valorizado Jamon Ibérico Pata Negra, iguaria apreciadíssima em todo o mundo.

A vinícola tem equipamentos de última geração e os



vinhos são produzidos por processo gravitacional. Todas as uvas passam por mesa de seleção e o processo se dá dentro das mais estritas regras da moderna vinificação, com controle de temperatura e uso de carvalho francês. Um diferencial dos vinhos é sua apresentação, com rótulos desenhados pelos filhos de João e Rita, o que lhes dá um delicioso toque de intimidade com a família. Os nomes também são bastante sugestivos, como **Pequeno João** e **Marias da Malhadinha**.

### **CORTES DE CIMA, UM PORTUGUÊS COM UM PÉ NA DINAMARCA**

O engenheiro dinamarquês Hans Kristian Jorgensen chegou ao Alentejo, em 1988, em busca de um local para produzir vinhos, após uma rica experiência



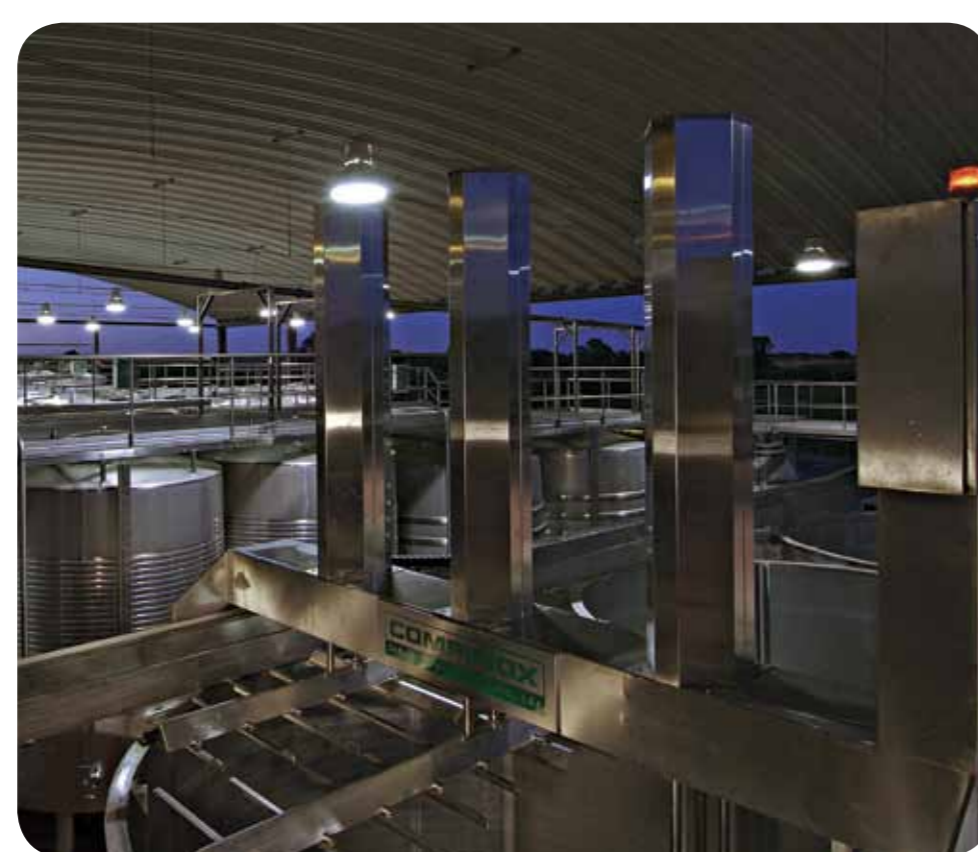
*Vista da deslumbrante propriedade da Herdade dos Grous, com o reservatório de água usada para irrigar as parreiras e as outras culturas agrícolas*

na Malásia, onde trabalhava numa fazenda de produção de óleo de coco e dendê, cacau e chá. Na magnífica propriedade de 365 hectares perto de Vidigueira, que comprou junto com a esposa, Carrie, não havia uma única videira plantada. Hoje, Cortes de Cima é uma das mais belas propriedades da região, com 105 hectares de videira (incluídas as parcerias de longa duração com alguns vizinhos), além de 50 hectares de sobreiros, de onde se extrai cortiça, 50 hectares de oliveiras e 100 hectares plantados com cereais, frutas e vegetais.

No que tange aos vinhos, Hans procurou desde o início trabalhar da melhor maneira possível, buscando a consultoria de profissionais, como Harold Olmo, da Universidade de Davis e o australiano Richard Smart, um dos maiores especialistas em viticultura, verdadeiro “flying viticulturist”,

com trabalhos nas principais regiões vinícolas do mundo. Smart aconselhou Hans a utilizar um sistema de condução inédito na região, muito mais distante do solo do que as leis locais permitiam. Além disso, tanto Olmo quanto Smart o aconselharam a plantar uvas tintas, mesmo sabendo que a Vidigueira é tradicionalmente uma região mais adequada para uvas brancas. A aposta se revelou certa, como comprovam os excelentes vinhos produzidos em Cortes de Cima.

Todo o processo de cultivo da uva e de produção do vinho é controlado pessoalmente por Hans, com a ajuda de um jovem e competente time de enólogos, comandado pelo entusiasta Hamilton Reis, que nos contou alguns dos segredos da produção dos Cortes de Cima. É evidente que a qualidade das uvas é o principal fator de excelência de um vinho, mas também é inegável que um primoroso e inovador processo de vinificação tem muita importância no resultado. Em Cortes de Cima, a recepção das uvas se faz em recipientes de 250 kg, com



O dinâmico João Portugal Ramos exhibe os equipamentos de última geração de sua sofisticada vinícola (à direita)

desengaçação e esmagamento convencionais, sendo o mosto conduzido aos tanques por bombas peristálticas bastante delicadas, usando um trocador de calor para manter a temperatura na casa dos 12° C. Até aqui, nada de diferente.

A seguir começam as inovações. A inoculação de leveduras selecionadas se faz durante o processo de maceração pré-fermentativa a frio, que é longo o suficiente para que se extraíam cor e sabores das uvas, permitindo que estas leveduras assumam o comando da fermentação e impedindo que leveduras selvagens – e até mesmo a temível *Brettanomyces* – se manifestem. Note-se que as leveduras selecionadas estão inibidas pelo frio e ainda não começam a fermentação. Quando a maceração pré-fermentativa atinge seus objetivos, a temperatura é gradualmente elevada até 22 a 24° C, para que a fermentação alcoólica ocorra.

Outra aposta ousada é a inoculação de bactérias lácteas durante a fermentação alcoólica, quando o teor de álcool está ao redor de 4%, fazendo com que as duas fermentações – alcoólica e maloláctica – sejam conduzidas simultaneamente, processo que exige grande atenção por parte de toda a equipe. Curiosamente, leveduras e bactérias têm, de início, uma convivência pacífica, pois enquanto as primeiras consomem açúcar, as segundas se alimentam do ácido málico, num perfeito sinergismo. Segundo Hamilton, esse processo propicia uma fermentação maloláctica perfeita, sem a produção de aromas desagradáveis e prejudiciais ao vinho. O problema é quando a maloláctica termina antes da alcoólica. Neste caso, as bactérias passam a consumir o açúcar e a eliminar ácido acético, estragando completamente o vinho.

Um perfeito controle biológico é utilizado durante os processos para impedir que isso ocorra.

Para evitar a extração excessiva de taninos, o que tornaria os vinhos duros e, em alguns casos, com desagradáveis toques herbáceos, o manuseio das massas durante a vinificação é realizado por pigéage e deléstage, dois processos delicados. Em momento algum se utiliza a remontagem. Ao contrário da tendência mundial, não se realiza a fermentação pós-fermentativa a frio e todo o processo de fermentação nunca ultrapassa 15 dias. O amadurecimento dos vinhos se dá em barricas de carvalho francês, com no máximo três usos. Elas são mantidas em sala com moderno controle bacteriológico do ar, obtido por um sistema desenvolvido pela NASA.

## JOÃO PORTUGAL RAMOS: NOVOS VINHEDOS E NOVAS TECNOLOGIAS

O irrequieto João Portugal Ramos é figura sobejamente conhecida, e admirada, pelos brasileiros, pois seus vinhos gozam de excelente reputação em nosso país. Mas não pense que está acomodado. Acompanhá-lo numa visita aos vinhedos e à vinícola, mesmo tendo João chegado de uma viagem ao Brasil e ainda sob o efeito do fuso horário, exige muito preparo físico. Entusiasmado como um jovem recém-formado, João fala com muito carinho de sua nova propriedade, a Quinta da Viçosa, uma área de 40 hectares, com três tipos de solo bastante distintos: xistoso, calcário e franco-argiloso, onde estão plantadas onze diferentes variedades de uva. Um fato curioso comentado por ele é a qualidade das uvas obtidas de parreiras jovens,



Em sentido horário: Hans Jorgensen, o homem que idealizou Cortes de Cima; os pistões hidráulicos usados para o processo de pigéage, na Herdade dos Grous; o pequeno João, filho do casal João e Rita Soares, da Malhadinha, com o vinho que leva seu nome; as Marias da Malhadinha, filhas de João e Rita, responsáveis pelos desenhos que ilustram os rótulos da vinícola e ainda dão nome a um de seus melhores vinhos; os impressionantes porcos negros alentejanos, criados à sombra das azinheiras; detalhe da caixa e do rótulo do vinho Marias da Malhadinha





Miguel Louro, um produtor de raro talento, desenvolve um trabalho de vanguarda no Alentejo

Quinta do Zambujeiro, uma vinícola de aparência tradicional, que produz vinhos modernos e instigantes com tecnologia do século 21

desde que exista um perfeito equilíbrio entre o painel foliar e o número de cachos. Ele observa que a vida de uma parreira, com relação à qualidade dos vinhos, poderia ser dividida em três fases: infância, até os 4 anos, quando a parreira começa a produzir uvas interessantes e ainda com certo equilíbrio; juventude, dos 4 aos 8 anos, quando o vigor é excessivo e a intervenção do homem absolutamente necessária, fazendo a poda em verde e a retirada das folhas; e, por fim, a maturidade, a partir dos 8 anos, quando o equilíbrio natural volta a ser encontrado.

Na vinícola, a grande atração são os 14 tanques de carvalho de 15.000 litros, dotados de controle de temperatura e os novíssimos 28 tanques de aço inoxidável de 7.000 litros, que lhe permitirão produzir 28 vinhos diferentes, para com eles obter os melhores cortes possíveis. A fermentação de tintos e brancos se dá em temperaturas abaixo da média, com movimento das massas por deléstage e eventualmente por remontagem, fazendo-se o uso dos vinificadores rotativos para os vinhos de entrada de gama.

### MIGUEL LOURO, O DENTISTA QUE VIROU VINHO

Considerado o “enfant terrible” do Alentejo, Miguel Louro é, na verdade, pessoa afável e uma das companhias mais agradáveis para se conversar horas a fio sobre

os vinhos do Alentejo. Só não queira saber muito sobre a *Trincaderia*, uva pela qual Miguel nutre particular relação de amor e ódio, numa história que já faz parte do folclore da região. Brincadeiras, e *trincadeiras*, à parte, Miguel é o grande nome por trás da famosa Quinta do Mouro, de onde saem alguns dos mais interessantes vinhos do Alentejo. Miguel é um autodidata em vinhos e seu treinamento foi com um grande amigo e enólogo renomado, Paulo Lourenço. Atualmente, Miguel, que supervisiona e dá a última palavra na elaboração dos vinhos, conta com a ajuda de seu filho Luís Louro e com a consultoria do onipresente Luis Duarte.

A Quinta do Mouro tem uma extensão de 50 hectares, dos quais 22 estão plantados com vinhas, as mais velhas com 17 anos. O solo é xistoso e não há irrigação artificial, propiciando produção com baixos rendimentos e uvas de alta qualidade. A vinícola é pequena, mas muito bem equipada, com lagares e tanques de aço inoxidável e barricas de carvalho francês da tonellerie François Frères.

Entre as novidades da Quinta, Miguel nos contou das trocas de variedades que vem sendo feitas nos vinhedos, na forma de re-enxertos (ou seja, aproveitando-se o sistema de raízes já implantado) e se diz convencido de que, aos poucos, retornará aos vinhedos com diversas variedades plantadas juntas. Avesso às grandes mudanças, garantiu que na Quinta do

Mouro “tudo continua igual, pois manter tudo igual obriga as pessoas a trabalhar sempre da mesma forma e isso faz parte da personalidade do vinho, parte do que se chama de terroir, que começa no vinhedo e se concretiza na vinícola”. Para mostrar o quanto é irreverente, diz que, contrariamente ao consenso mundial, adora produzir seu vinho ícone, o **Quinta do Mouro Rótulo Dourado**, nos anos ditos ruins, “só para chatear a concorrência”. Por essas e outras, visitar o Alentejo e não parar para um dedinho de prosa com Miguel é algo absolutamente impensável...

### DONA MARGARIDA DÁ AS CARTAS NO MONTE DOS CABAÇOS

Com todo respeito ao amigo Joaquim, é impossível falar do Monte dos Cabaços sem ligá-lo à forte personalidade de Margarida Cabaço, nome de sucesso também na gastronomia, por ser a artífice dos pratos do excepcional restaurante São Rosas, em Estremoz. Margarida e seu esposo Joaquim, hoje auxiliados pelo filho Tiago (que também produz seu próprio vinho – com os sugestivos nomes de **.com** e **.beb**) começaram a plantar as vinhas em 1992, vendendo as uvas para outros produtores do Alentejo. Em 1994 nasceu o São Rosas e Margarida rapidamente percebeu a importância



do vinho na vida do restaurante. Daí a produzir seu próprio vinho, foi um passo. A primeira safra do **Monte dos Cabaços** foi lançada em 2001, ainda elaborado na vinícola de amigos. Atualmente, a família conta com cerca de 30 hectares de vinhas, em Arcos, próximo a Estremoz. As uvas são vinificadas numa pequena e bem equipada vinícola, com lagares para a pisa e modernos tanques de aço inoxidável, em formato tronco-cônico e com controle de temperatura. Para amadurecimento dos vinhos são utilizadas barricas de carvalho francês das melhores procedências. Só para registro, o vinho ícone da empresa, da safra 2008 e ainda não comercializado, é um corte tipicamente francês (Rhône) com 96% de *Syrah* e 4% de *Viognier*. E terá o sugestivo nome de **Margarida**. Será, com certeza, um vinho para marcar época.

### QUINTA DO ZAMBUJEIRO, O AUTÊNTICO VIN DE GARAGE DO ALENTEJO

A primeira impressão que se tem ao chegar na Quinta do Zambujeiro é que se trata de mais uma propriedade antiga do Alentejo, uma construção aparentemente simples, nas clássicas cores branca e amarela. Bem cuidada, mas nada de especial. Um pouco mais de atenção



## O HOMEM QUE FALA COM OS VINHOS

Frequentemente citado entre os melhores enólogos do Portugal, António Saramago é mesmo uma figura ímpar. Sua aparente simplicidade esconde o enorme talento e correspondente conhecimento, que transfere integralmente aos vinhos que produz em diferentes regiões de Portugal. Em encontro exclusivo com Wine Style, ele falou de sua mais recente criação, um vinho de autor, muito especial, o **Dúvida 2005**. É um Vinho Regional Alentejano, produzido com as uvas *Aragonês*, *Trincadeira* e *Grand Noir* (*Alicante Bouschet*). O curioso nome deriva do sentimento que invadiu Saramago quando o vinho terminou seu estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês. Segundo ele, o vinho estava "falando algo que ele não entendeu". Ao notar nossa estranheza com a afirmação, Saramago contou que costuma conversar com o vinho para saber o que está acontecendo. Nesse caso específico, concluiu que, mesmo com muita estrutura, o vinho se ressentia da falta de algo mais. Foi então que tomou a decisão de colocá-lo por mais 12 meses em barricas novas de carvalho de Allier, de grão fino e média tostagem, o que gerou gasto adicional de 10.000 euros, para produzir apenas 2.000 garrafas. O resultado, segundo Saramago, foi muito satisfatório, com o que concordamos plenamente. (Leia a descrição do vinho no final desse especial, em *Indicações dos Editores*)



e vê-se que os vinhedos plantados em frente ao prédio principal são bastante interessantes, muito bem conduzidos e com parreiras antigas. O convencional para por aí. Nada mais enganador que essa aparência modesta. Basta entrar na vinícola para se constatar que é uma das mais modernas e bem equipadas de Portugal, uma verdadeira vinícola-boutique, onde são produzidos alguns dos vinhos mais exclusivos e raros do país.

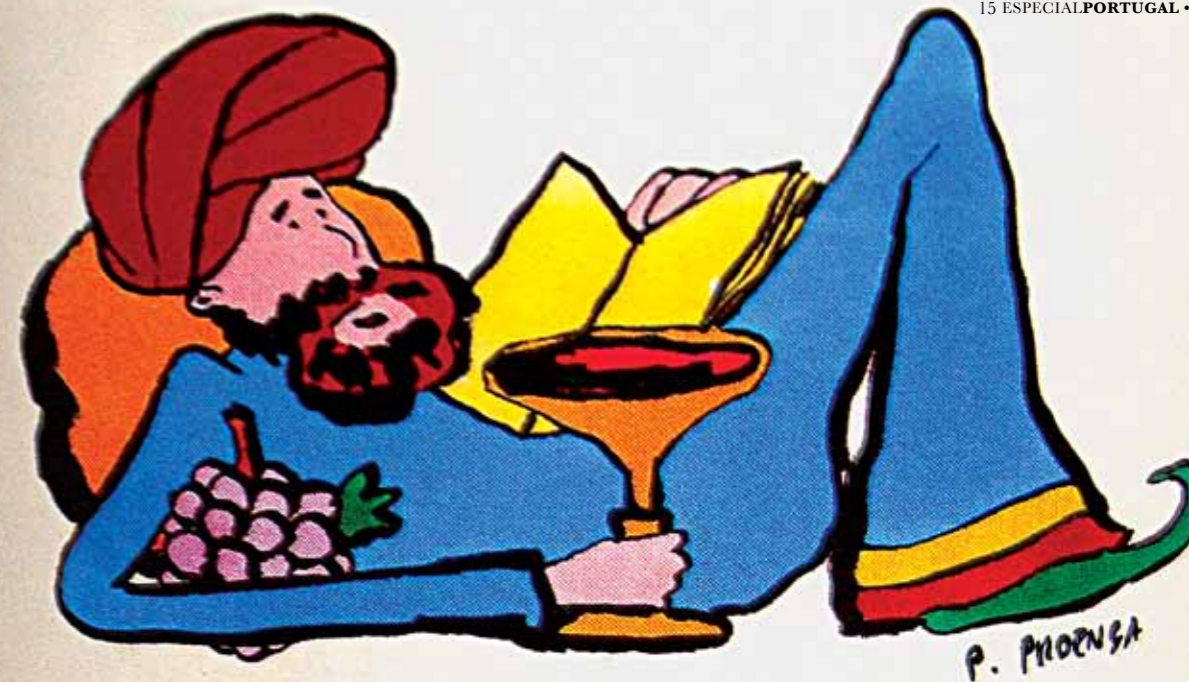
O proprietário do Zambujeiro é o suíço Emil Strickler, um industrial que vive e trabalha em Singapura. Fazendo jus ao seu nome, num trocadilho em língua inglesa, o Sr. Strickler é muito exigente (stickler) com a qualidade, não fazendo concessão alguma na produção de seus vinhos, que devem sempre representar o que de melhor o Alentejo pode produzir. São 21,5 hectares de vinhedos próprios (em expansão), cuidados com extremo rigor por uma competente e bem afinada equipe de enólogos e agrônomos. O rendimento é muito baixo, a colheita é manual e as uvas tratadas com tecnologia de ponta, visando a produção única e exclusiva de vinhos de altíssima gama e preço correspondente. Na verdade, se aplica aqui o mesmo conceito dos melhores châteaux de Bordeaux, com a hierarquia de primeiro vinho (**Zambujeiro**), segundo vinho (**Terra do Zambujeiro**) e terceiro (**Monte do Castanheiro**). Os

dois últimos são produzidos com *Trincadeira*, *Aragonês*, *Castelão*, *Alicante Bouschet* e *Cabernet Sauvignon*, de vinhedos mais jovens. O ícone **Zambujeiro** é produzido com as melhores uvas da propriedade, sempre com rendimentos irrisórios e sem fórmula pré-definida, mas com boa participação de *Touriga Nacional*, tendo como coadjuvantes a *Alicante Bouschet*, a *Aragonês* e a *Cabernet Sauvignon*. Trata-se de um vinho de guarda e com excepcional potencial de evolução, como se comprovou na inédita vertical realizada na Quinta.

Na vinificação são utilizados tanques de carvalho francês da Seguin-Moreau, com 4 mil litros de capacidade e barricas de carvalho francês. A colheita das uvas é sempre manual, com seleção de cachos, maceração pré-fermentativa a frio (a menos de 10°C, em contato com gelo seco) e fermentação com rigoroso controle de temperatura. A maceração pós-fermentativa é de 4 a 6 semanas, a cerca de 28°C, fora dos padrões habituais de baixa temperatura – um diferencial dos vinhos. A produção do **Zambujeiro** é de apenas 6.000 garrafas, arduamente disputadas em todo o mundo.

## O SOLISTA PAULO LAUREANO E A GIGANTESCA ESPORÃO

Um dos enólogos mais respeitados de Portugal, Paulo Laureano sempre teve seu nome ligado a grandes vinhos



Este rótulo, do **Herdade do Esporão Reserva**, lançado um pouco antes do ataque de 11 de setembro, causou grande polêmica, pois a imagem sugeria um terrorista. Imediatamente



retirado de circulação, principalmente nos EUA, tornou-se objeto de colecionador. Vale ouro...

do Alentejo, entre eles o legendário Mouchão, além de prestar consultoria para um grande número de vinícolas da região, como a Herdade do Perdigão, uma vinícola moderna, que produz vinhos de alta qualidade.

Sempre disposto a inovar, Laureano está, agora, em nova fase de sua carreira, buscando uma identidade para seus próprios vinhos, produzidos com a marca Paulo Laureano Vinus (ex-Eborae Vitis & Vinum). Para tanto, adquiriu 10 hectares de vinhedos perto de Évora e mais 75 hectares junto à nova vinícola, em Vidigueira. Paulo é um entusiasta das castas autóctones portuguesas, especialmente de vinhas antigas. Em seus vinhos também aparece com grande destaque a *Alicante Bouschet*, uva francesa que se adaptou perfeitamente ao clima quente do árido Alentejo. A principal característica dos vinhos de Paulo Laureano é a elegância, com taninos perfeitamente maduros e expressivo caráter de frutas, muito bem adaptados às exigências do mercado internacional. Merece destaque também o trabalho desenvolvido por Laureano com as uvas brancas, em especial a *Antão Vaz* e a *Arinto*, que nunca tiveram a merecida reputação na região.

Outra propriedade muito conhecida dos brasileiros é a imensa Herdade do Esporão, com 650 hectares de

vinhedos próprios e outros 500 hectares sob contrato e supervisão direta, uma parada quase que obrigatória para quem gosta de vinhos (e outras especialidades como azeite de oliva e o fabuloso queijo de Serpa, especialidade local que não pode deixar de ser experimentada).

Os primeiros registros do Esporão datam de 1267 e acredita-se que a famosa Torre do Esporão, que ilustra alguns dos rótulos da empresa, foi construída na segunda metade do século 15. A Herdade está totalmente preparada para receber a legião de turistas que a visita anualmente, com um completo programa, que inclui visitas aos vinhedos e à vinícola, cursos de vinhos e um ótimo restaurante, onde os vinhos ali produzidos são harmonizados com pratos típicos da culinária portuguesa.

O responsável pela parte enológica é o australiano David Baverstock, há mais de 15 anos na empresa, responsável direto pelas melhorias implantadas na propriedade nos últimos anos. Entre essas, poderíamos apontar a nova vinícola exclusiva para a elaboração dos vinhos brancos (o **Esporão Private Selection** branco é um dos melhores de Portugal) e a vinícola para a produção, em pequena escala, dos vinhos de topo de gama. 🍇



# Vinhos do Tejo

## DENOMINAÇÃO VAI FACILITAR DIVULGAÇÃO

A exemplo de outras regiões vinícolas famosas do mundo, a antiga Ribatejo ganha nome do rio que a percorre e recebe grandes investimentos em vinícolas novas e tradicionais

texto ARTHUR AZEVEDO colaboração MARIO TELLES JR.

fotos ARTHUR AZEVEDO / DIVULGAÇÃO

A nova designação Vinhos do Tejo substitui a antiga denominação Ribatejo, com o objetivo principal de facilitar a divulgação dos vinhos ali produzidos nos mercados internacionais. O argumento é que existem muitas regiões vinícolas conhecidas com nomes associados a rios, como Rhône e Loire, na França, Reno e Mosel, na Alemanha, e o próprio Douro, em Portugal. Para facilitar ainda mais essa identificação, a partir de agora somente duas classificações serão utilizadas: DOC Ribatejo e Vinho Regional Ribatejano. O mais importante é que região continua a produzir vinhos modernos e interessantes que, em geral, oferecem ótima relação preço/qualidade. Além disso, grandes investimentos estão sendo feitos em modernas vinícolas, com a incorporação de equipamentos de última geração, buscando produzir vinhos com o perfil demandado pelo mercado internacional.

Falua e Vale d'Algaes são exemplos marcantes dessa tendência.

Como o próprio nome deixa implícito, a maioria dos vinhedos dessa denominação está plantada às margens do rio Tejo, numa área plana e fértil, conhecida como lezíria. Nela, as vinhas são obrigadas a dividir o espaço com outras culturas, tais como milho, repolhos, cereais diversos, tomates e pimentões. Não se pode esquecer que esta é uma das principais regiões agrícolas de Portugal, onde esse tipo de cultivo rende bons dividendos, até pela proximidade com a capital.

Lezíria não é a região mais apropriada para o cultivo de uvas e o produtor mais consciente tem à sua disposição outras áreas mais adequadas para seu plantio. A melhor área para as videiras é a charneca, dominada por solo arenoso, mais pobre

Acima, a cinematográfica sala de vinificação da moderníssima vinícola Vale d'Algaes. Os antigos alambiques foram deixados como lembrança das antigas instalações

e com boa drenagem, situada na parte sul do Tejo, a leste de Almeirín, Muge e Salvaterra de Magos. Ali, o clima é mais quente e seco, portanto mais propício para o cultivo de uvas viníferas de qualidade, que encontram boas condições para atingir o ponto certo de maturação.

Ao norte do Tejo fica uma região conhecida como barrio, nome que remete ao grande componente de argila do solo. No entanto, a proximidade com a Serra dos Candeeiros torna o clima mais frio e chuvoso, com certa influência do Oceano Atlântico, o que dificulta bastante o cultivo e a maturação das uvas ali plantadas.

Várias cooperativas produzem vinhos na região, mas, como seria previsível, os melhores vinhos vêm de produtores mais comprometidos com a qualidade e não com a quantidade.

### FALUA, MODERNIDADE DO COMEÇO AO FIM

Como quase tudo que tem a assinatura de João Portugal Ramos, a novíssima vinícola Falua transpira modernidade. Situada numa área industrial, num prédio moderno e que em nada lembra as antigas vinícolas de Portugal, tem equipamentos de última geração, para vinificar uvas provenientes de 65 hectares de vinhedos próprios, que se somam às uvas compradas de vários parceiros, sob supervisão direta do time de enólogos comandados por João e seu cunhado Luís de Castro.

A aparente simplicidade do galpão que abriga a vinícola esconde a alta sofisticação de todo o processo de produção de vinhos. Desde o princípio, quando as uvas são mantidas em câmaras frias, até





As centenárias parreiras de Trincadeira da Casa Cadaval estão pouco a pouco desaparecendo por decisão da empresa. As parreiras que morrem não são substituídas, o que pode ser constatado pelos espaços vazios no vinhedo; Na Sala de Barricas da Vale d'Algares, a pirâmide de vidro dá um toque misterioso

O vinhedo Padre Pedro, situado ao lado da sede da Casa Cadaval, empresta seu nome a alguns dos interessantes vinhos da empresa

o final, numa impecável linha de engarrafamento, todos os detalhes são cuidados, para que nada saia do absoluto controle da equipe.

A fermentação se dá em tanques rotativos (vinomats) – tanques de aço em formato tronco-cônicos com controle de temperatura –, ou em sofisticados tanques de carvalho. O amadurecimento se dá em barricas de carvalho francês, guardadas num local com umidade e temperaturas controladas por meios naturais. Aliás, a preocupação com o meio ambiente é constante, evitando-se a eliminação de resíduos tóxicos, que são tratados antes do despejo. A vinícola também conta com sistema próprio para reciclar a água utilizada nos diferentes processos.

O resultado de tantos cuidados são vinhos modernos e de ótima relação preço/qualidade, que têm obtido muito sucesso tanto no mercado português como no internacional.

## QUINTA DA ALORNA É REFERÊNCIA OBRIGATÓRIA

Referência mais que obrigatória no Tejo, a antiga Quinta da Alorna, propriedade cujas origens remontam a 1723, é hoje fonte de vinhos modernos e muito

interessantes. Nas mãos da família Lopo de Carvalho desde 1920, a Quinta da Alorna tem no comando o experiente engenheiro Nuno Cancela de Abreu, enólogo sensível e talentoso.

Nos 2.800 hectares da propriedade estão plantados 220 hectares de vinhedos, cujas uvas se transformam em impressionantes 1,2 milhões de garrafas de vinho produzidas anualmente. Um amplo processo de melhoria foi conduzido a partir da década de 60. Na época, cerca de 700 hectares de vinhedos, plantados perto do rio, foram arrancados e posteriormente replantados em áreas mais adequadas, na charneca. Isso se deu no final dos anos 80 e início dos 90, quando se iniciou um ciclo de grandes remodelações na empresa, culminando, em 2000, com a instalação de novos tanques de aço inoxidável, com controle de temperatura. A antiga vinícola, construída na década de 50, hoje abriga todos os equipamentos para a produção e as barricas usadas para o amadurecimento dos vinhos.

## CASA CADAVAL, QUATRO SÉCULOS DE HISTÓRIA

Propriedade da família Álvares Pereira de Melo (Cadaval) há mais de 400 anos, a Casa Cadaval ocupa imensa

área de 5.000 hectares, onde estão plantados 50 hectares de vinhedos, de onde saem as uvas para a produção dos modernos vinhos da empresa. Outras atividades também são desenvolvidas na propriedade, tais como a criação de cavalos de raça e de gado bovino de alta qualidade, além do plantio de diferentes culturas agrícolas.

A Cadaval está empenhada em melhorar cada vez mais seus vinhos, com um programa de replantio de vinhedos. Atualmente, a orientação técnica da vinícola está a cargo de um dos mais competentes enólogos portugueses, o engenheiro Rui Reguinga, responsável pela excelente forma que seus vinhos exibem.

Outra atividade bastante desenvolvida na Cadaval é o enoturismo. A vinícola está muito bem preparada para receber os turistas, que, além de conhecer todo o processo de produção dos vinhos, podem ainda desfrutar das inúmeras atrações da propriedade, tais como caça, pesca, cruzeiros no rio Tejo, espetáculos equestres, arqueologia e passeios nas deslumbrantes reservas naturais nela abrigadas.

Do ponto de vista enológico, merece registro um antigo vinhedo de *Trincadeira*, de área minúscula e produção muito limitada, que por decisão da empresa não está sendo renovado. Isso certamente levará, ao cabo de alguns

anos, à extinção do vinhedo, o que torna o vinho feito com essas uvas ainda mais valioso.

## VALE D'ALGARES, OUSADIA EM PROJETO FUTURISTA

Quem passa pelas proximidades da antiga vinícola em Vila de Chã de Ourique, nem imagina a revolução pela qual a moderníssima e futurista Vale d'Algares está passando. Na verdade, tudo começou com a ousadia do casal Sofia e Alejandro Martins, que estão construindo no local um imenso centro de enoturismo, que inclui um hotel 5 estrelas e toda a infraestrutura para receber turistas de todas as partes do mundo.

As uvas usadas para a produção de vinhos são cultivadas em 31 hectares de vinhedos já em produção e mais 30 em fase de implantação. A empresa comercializa duas diferentes linhas: a mais simples, denominada Guarda-Rios, e a mais sofisticada, que leva o nome da vinícola. Mesmo em fase inicial de implantação, a Vale d'Algares já mostra que tem potencial para produzir vinhos de excelente qualidade, como bem sinaliza o primeiro “premium” que lançou – o **Vale d'Algares Branco**, um rico e sofisticado vinho baseado na francesa *Viognier*. 🍇



# Vinhos de Lisboa

## o NOVO NOME DA ANTIGA ESTREMADURA

Região abriga três DOC históricas, duas delas ameaçadas de extinção, e produz, além de vinhos modernos e acessíveis, alguns ícones de Portugal

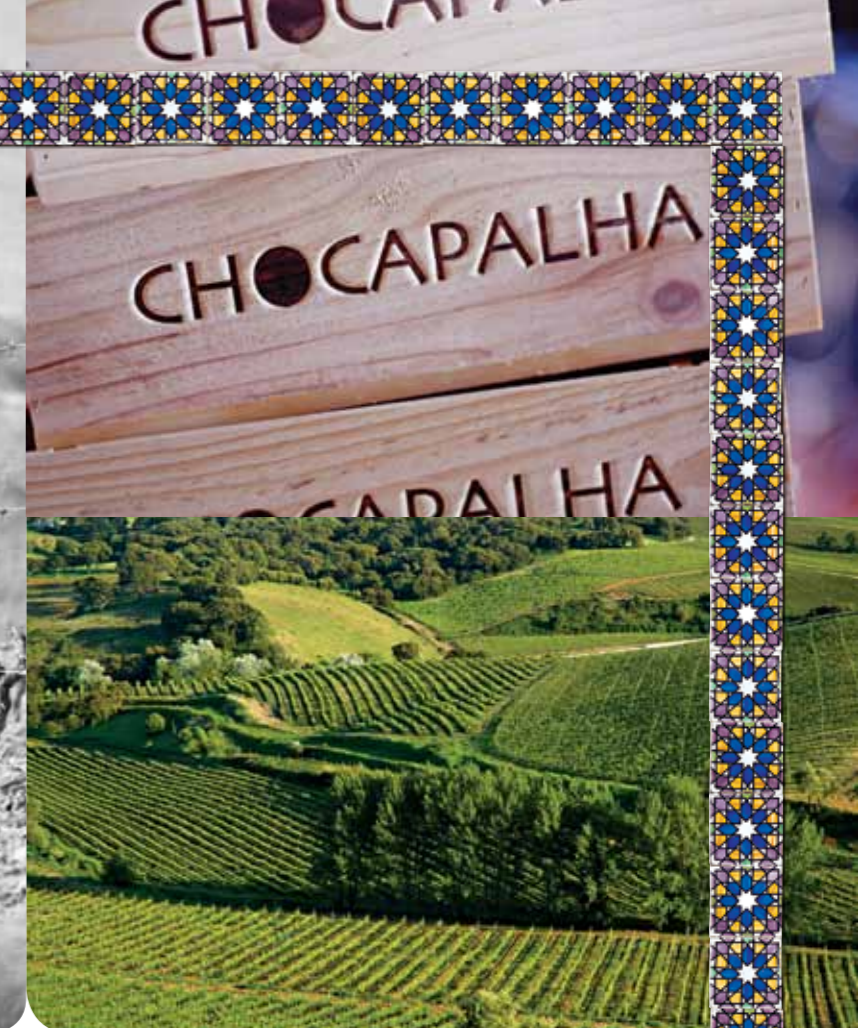
texto ARTHUR AZEVEDO colaboração MARIO TELLES JR.

fotos ARTHUR AZEVEDO / DIVULGAÇÃO

A região hoje conhecida como Vinhos de Lisboa era, há até bem pouco tempo, a Estremadura, famosa pela diversidade de seus vinhos, distribuídos em nove denominações de origem controlada, mantidas pela legislação atual: Alenquer, Óbidos, Encostas de Aire, Arruda, Torres Vedras, Lourinhã e as históricas Bucelas, Carcavelos e Colares. Na região também são produzidos vinhos sob a designação Vinho Regional Lisboa. Lisboa é a quarta maior região de vinhos regionais de Portugal, quando se considera as vinhas plantadas; e a terceira maior em volume. É a região onde mais se produz Vinho de Mesa e a segunda maior produtora de Vinho Regional. A produção de vinhos DOC é relativamente pequena, quando comparada à de outras regiões do país.

Próximas a Lisboa estão três DOC históricas, cujos vinhos eram muito apreciados no passado, a

saber: Bucelas, Colares e Carcavelos. A primeira é uma denominação exclusiva de vinhos brancos, secos e minerais, baseados na uva *Arinto* (75%), complementada por *Sercial* e *Rabo de Ovelha*. Colares, cuja fama se ergueu sobre os vinhos tintos da uva *Ramisco*, tem dois grandes produtores: a Adega Regional de Colares e a Fundação Oriente. Em 1999, essa fundação comprou o maior vinhedo de Colares, a pedido das autoridades de Sintra, para evitar que as terras fossem utilizadas para fins imobiliários. O mesmo perigo ameaça, de forma muito mais real, a DOC Carcavelos. Hoje, praticamente não se produz mais vinhos com essa denominação, pois o valor das terras para a urbanização ultrapassa, em muito, o eventual benefício que se teria plantando uvas. Vale destacar que Carcavelos era o vinho predileto do Marquês de Pombal. Quase sempre doce, podendo ou não ser



Acima, José Bento dos Santos, homem que está por trás dos incríveis vinhos da Quinta do Monte d'Oiro; o vinho Chocapalha, de Sandra Tavares, e os vinhedos da Casa Santos Lima, que se espalham por suaves colinas, são bons exemplos do cuidado que a empresa tem em todas as fases da produção de sua imensa gama de vinhos

fortificado, ele é produzido com uvas tintas (*Castelão* e *Preto Martinho*), brancas (*Galego Dourado*, *Arinto* e *Ratinho*) ou com a mistura de tintas e brancas.

Das outras DOCs, vale a pena destacar Alenquer, que segundo alguns produtores tem clima semelhante ao de Bordeaux, devido à proximidade com o Atlântico e aos ventos frios que frequentemente varrem a região, favorecendo o cultivo de uvas brancas e dificultando o amadurecimento das tintas. Em 2002, as regras do DOC Alenquer foram relaxadas para permitir a utilização de uvas francesas como *Chardonnay*, *Sauvignon Blanc*, *Cabernet Sauvignon* e *Syrah*. Isso, no entanto, não impediu que alguns dos melhores vinhos de Alenquer continuassem a ser produzidos como Vinho Regional Lisboa (antigamente como Vinho Regional da Estremadura).

Os atuais vinhos de Lisboa são muito interessantes,

em estilo moderno e de fácil aceitação pelo consumidor em todo o mundo. A região também abriga alguns dos ícones de Portugal, como a Quinta do Monte d'Oiro e a Quinta da Chocapalha, além de algumas propriedades da Companhia das Quintas, em particular a Quinta de Pancas e a Quinta da Romeira.

### JOSÉ BENTO DOS SANTOS, o VIRTUOSO DA QUINTA DO MONTE D'OIRO

A grande paixão de José Bento dos Santos, o artífice que está nos bastidores dos excepcionais vinhos da Quinta do Monte d'Oiro é a gastronomia. Não por acaso, é considerado um dos melhores chefs não profissionais do mundo e autoridade no assunto restaurantes de alta gama. Também não é por acaso que José Bento tem na



Paulo e Alice Tavares da Silva, e a filha Sandra Tavares, uma família totalmente dedicada à produção dos modernos vinhos da Quinta da Chocapalha

Quinta uma das mais bem equipadas cozinhas de que se tem notícia, com equipamentos de última geração.

Fanático pelos sabores e aromas e pela harmonização de vinho e comida, José Bento resolveu, em 1986, canalizar toda essa energia e talento para a produção de seus próprios vinhos. Percorrendo a região do Alenquer, notou que havia uma similaridade entre ela e o vale do Rhône, na França, em especial pelo vento frio no verão, muito semelhante ao Mistral. Daí ao plantio de *Syrah* foi uma decisão fácil e, como se verificou depois, extremamente acertada. O primeiro vinhedo foi plantado em 1992, com *Syrah* e *Cinsaut* e a primeira colheita se deu em 1997. Logo vieram outras variedades, como *Touriga Nacional*, *Touriga Franca*, *Tinta Roriz*, *Petit Verdot* e *Viognier*, completando uma paleta de uvas de alta qualidade e boa diversidade.

A nova vinícola foi construída em 2001 e de lá saem as preciosidades da Quinta, lapidadas em barricas de fino carvalho francês, perfeitamente estocadas na área da antiga vinícola, hoje totalmente remodelada para acomodá-las. A principal estrela dos vinhos de José Bento é a *Syrah*, que quase em pureza modela seus melhores vinhos – **Vinha da**

**Nora Reserva** e **Quinta do Monte d'Oiro Reserva**. O vinho ícone somente é produzido em anos excepcionais e leva o nome de **Quinta do Monte d'Oiro Homenagem a António Carqueijeiro**, em memória a um grande amigo de José Bento. A *Touriga Nacional* domina o **Aurius** e a *Tinta Roriz*, o **Têmpera**, dois vinhos de grande personalidade da vinícola, que, junto com o branco **Madrigal**, completam o portfólio primoroso desta vinícola que é uma das referências obrigatórias no Velho Mundo.

A vinícola está muito bem preparada para o enoturismo e a criatividade de José Bento surpreenderá os visitantes, por exemplo, numa estupenda degustação ao som do Capricho número 24 de Paganini, que servirá de fio condutor para que se entenda melhor a filosofia de elaboração dos vinhos da Quinta. Mais não se deve dizer, pois tiraria a surpresa e o encanto da apresentação. Podemos assegurar que se trata de algo absolutamente imperdível.

## QUINTA DA CHOCAPALHA, UM EXEMPLO DE CHARME E ELEGÂNCIA

Escondida entre as colinas de Lisboa (a região e não a capital – a confusão é inevitável) está uma das mais encantadoras e charmosas vinícolas de Portugal, a Quinta da Chocapalha. Boa parte do encanto deve ser creditado ao adorável casal Paulo e Alice Tavares da Silva e à sua filha Sandra, a renomada enóloga do Douro, muito conhecida no Brasil pelo seu trabalho na Quinta do Vale Dona Maria e na Wine & Soul, em que, juntamente do marido Jorge Serôdio Borges, produz o notável **Pintas**.

Alice e Paulo, um ex-integrante da Marinha Portuguesa, compraram a propriedade em 1987 e encontraram os vinhedos em péssimas condições. Depois de muito trabalho, recuperaram as vinhas e, inicialmente, pensaram em levar as uvas para a cooperativa local, onde seriam vinificadas. O vinho pronto voltaria à Chocapalha para ser trabalhado no carvalho. Com a graduação de Sandra, os planos mudaram e as uvas passaram a ser processadas na antiga vinícola, que tem capacidade para

abrigar apenas um terço da atual produção. O restante das uvas tem que ser vendido para outros produtores. A nova vinícola, em construção, deverá resolver o problema. Toda a produção da Quinta de Chocapalha é comercializada sob a designação Vinho Regional Lisboa, para se ter maior liberdade na elaboração dos vinhos e aproveitar ao máximo o talento e a sensibilidade de Sandra.

## VINHOS MODERNOS E COM GRANDE EXPRESSÃO DE FRUTAS

Outros excelentes produtores podem ser encontrados na região, sempre produzindo vinhos de muito caráter, em estilo moderno e com excepcional expressão de frutas. São vinhos muito bem aceitos por consumidores em todo o mundo e em particular no Brasil, onde são conhecidos pela excepcional relação preço/qualidade.


Bons exemplos são os vinhos da Casa Santos Lima, que possui invejável leque de opções. A propriedade, que tem 280 hectares de extensão, sendo 180 plantados com vinhas, é dirigida por José Oliveira da Silva, cujo avô vendia os vinhos a granel. A decisão de engarrafar os vinhos da propriedade só se concretizou em 1996 e, hoje, 95% da produção é exportada. Atualmente, são utilizadas uvas próprias para a imensa maioria dos vinhos produzidos (cerca de 95% de toda a gama). O restante é comprado de parceiros confiáveis. A maior parte da colheita é mecanizada e apenas as uvas *Chardonnay*, *Touriga Franca* e *Touriga Nacional* são colhidas à mão.

Outro produtor que merece registro é a Quinta de Pancas, uma das pertencentes à Companhia das Quintas, que a comprou em 2006. A propriedade, numa ousadia de seus antigos proprietários, os Perestrello Guimarães, há vinte anos já plantava uvas *Chardonnay* e *Cabernet Sauvignon*. Por essa razão, sempre foi considerada uma das mais inovadoras vinícolas de Alenquer, muito à frente de seu tempo. Nos últimos anos, no entanto, vinha passando por momentos difíceis. Com uma injeção de ânimo, e de capital, providenciada pela Cia das Quintas, os vinhos da Quinta de Pancas reencontraram sua melhor forma, sendo hoje a perfeita expressão

da modernidade. A ampla gama oferecida pela vinícola, com destaque para o extraordinário **Quinta de Pancas Grande Escolha 2005**, confirma amplamente a boa fase pela qual Pancas atravessa.

Também propriedade da Companhia das Quintas, a Quinta da Romeira, a primeira propriedade comprada por Miguel Melo Azevedo e seu grupo de investidores, é uma das estrelas de Bucelas. Ali são produzidos excelentes vinhos brancos, como o **Prova Régia** e o excepcional **Morgado de Santa Catarina**, um *Arinto* em pureza, fermentado em barricas novas de carvalho francês. Com 78 hectares de vinhas, é o carro-chefe de Bucelas e um fiel depositário da casta *Arinto* na região, que responde por nada menos que 46 hectares plantados.

Na contramão das tendências vai a tradicional Quinta da Cortezia, uma empresa familiar, propriedade de Miguel Reis Catarino, com suas três irmãs. Aqui, a opção preferencial é pelas castas portuguesas, plantadas em cerca de 65 hectares de terras, a noroeste de Alenquer. Mas não se engane, o estilo dos vinhos é moderno, quase “Novo Mundo”, com ênfase na fruta e na acessibilidade precoce.

Os vinhos são produzidos numa vinícola centenária, mas dotada de equipamentos modernos e adequados para a produção de vinhos de boa expressão e caráter. São usadas piletas de concreto, revestidas de epóxi, e modernos tanques de aço inoxidável, em formato tronco-cônico. Os brancos são fermentados em piletas de concreto com controle de temperatura. A principal estrela da casa é o **Quinta da Cortezia Touriga Nacional**. 





# Península de Setúbal Terras do Sado

## UM EXEMPLO DE CONVIVÊNCIA ENTRE TRADIÇÃO E MODERNIDADE

Além do conhecido Moscatel de Setúbal, essa bela região, próxima de Lisboa, produz vinhos modernos e de imbatível relação preço/qualidade

texto ARTHUR AZEVEDO colaboração MARIO TELLES JR. fotos DIVULGAÇÃO

Em Península de Setúbal, uma belíssima região vinícola muito próxima à Lisboa, estão dois dos melhores produtos do imenso repertório de especialidades enogastrômicas de Portugal: o vinho Moscatel de Setúbal e o Queijo do Azeitão. Também ali se cultivava uma das mais exigentes uvas portuguesas, a *Castelão*, velha conhecida dos brasileiros por conta do vinho **Periquita**, da José Maria da Fonseca, elaborado com essa varietal.

Dois uvas – *Moscatel* e *Castelão* – dominam a cena nas regiões demarcadas da Península de Setúbal, a saber, Setúbal DOC e Palmela DOC. Vinhos muito interessantes também são produzidos sob a designação Vinho Regional Terras do Sado, especialmente com as uvas *Syrah*, *Tannat*, *Touriga Nacional* e *Alvarinho*.

O vinho mais famoso da DOC Setúbal é elaborado com a uva *Moscatel*, cultivada no centro e no sul da península, ao redor das cidades de Palmela, Setúbal e Sesimbra. Trata-se de um vinho doce e fortificado, com um peculiar processo de produção, pois mesmo sendo uma vinificação em branco, as cascas participam do processo. A fermentação se faz em contato com as cascas, plenas de aromas e sabores, até a interrupção pela adição de álcool vínico. A partir daí, as cascas continuam em contato com o vinho por no mínimo mais 3 ou 4 meses, quando então se faz a trasfega para barris ou tanques de carvalho, onde o vinho permanece por pelo menos dois anos. A maioria dos vinhos é vendida logo após esse período mínimo, mas existem os especiais, como o

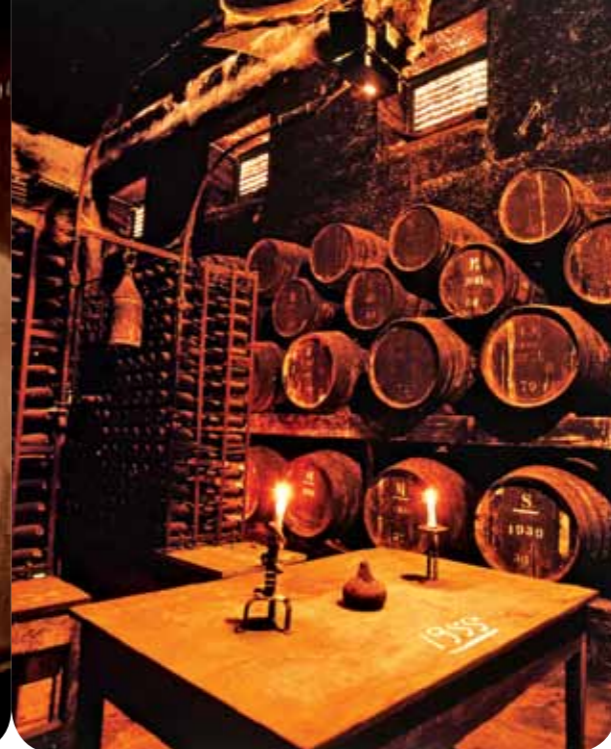


Moscatel de Setúbal envelhecido por muitos anos em barricas de carvalho, que adquire grande complexidade, alinhando-se entre os melhores vinhos fortificados do mundo. Outro vinho interessante, e raro, é o Moscatel Roxo, produzido com uma uva tinta da família *Moscatel*.

Vale destacar que as leis locais exigem apenas 67% de *Moscatel* para se colocar seu nome no rótulo, quantidade insuficiente para atender os requisitos da União Européia, que pedem um mínimo de 85% de uma variedade para que o nome da uva conste no rótulo. Isso explica porque apenas os vinhos que possuem a quantidade exigida pela EU ostentam o nome Moscatel de Setúbal no rótulo, enquanto outros usam apenas Setúbal DOC.

A região demarcada de Palmela DOC ocupa quase a mesma área de Setúbal, estendendo-se, no entanto, mais ao norte e nordeste, englobando a cidade de Pegões. As uvas plantadas podem ser brancas ou tintas, as primeiras representadas pela *Fernão Pires* e as últimas pela *Castelão*, que se adaptou muito bem ao clima quente e aos solos arenosos existentes nas cercanias de Palmela.

Além da *Castelão*, os Palmela DOC tintos podem conter outras uvas locais, tais como *Alfrocheiro*, *Bastardo* e *Trincadeira*, além da alienígena *Cabernet Sauvignon*. Os vinhos que trazem a designação Vinho Regional Terras do Sado podem ser produzidos com uvas cultivadas em toda a Península de Setúbal e uma larga faixa de terra que se estende muito ao sul da península. Neste caso,



À esquerda, fachada da imponente Casa Museu da José Maria da Fonseca, onde a família Soares Franco residiu até 1974. Secular, foi totalmente restaurada em 1923 e hoje seus jardins são percorridos por milhares de turistas de todo o mundo, que a visitam durante todo o ano

Antigas barricas que guardam os históricos vinhos da José Maria da Fonseca, um dos grandes tesouros de Portugal. Dentro das barricas estão vinhos de safras muito antigas de Moscatel de Setúbal, usados para a produção de preciosidades como o **Trilogia Moscatel de Setúbal**; À direita, na imensa sala de barricas da JMF, os vinhos mais recentes descansam ao som de cantos gregorianos

há total liberdade e muito espaço para a criatividade dos enólogos e os vinhos têm um caráter muito mais moderno.

## JOSÉ MARIA DA FONSECA, INOVAR SEM RENEGAR O PASSADO

A principal vinícola de Terras do Sado e uma verdadeira instituição de Portugal, a tradicional casa José Maria da Fonseca tem suas origens em 1834, quando o jovem José Maria se estabeleceu na Península de Setúbal. Muito adiante de seu tempo, mudou os hábitos da época, vendendo seu vinho engarrafado, quando a tradição era vender os vinhos em barricas. Sua primeira grande marca foi **Periquita**, ainda hoje a de maior prestígio da empresa. Ele também vendia Moscatel de Setúbal e Palmela, com grande sucesso. O fundador faleceu em 1884 e a firma manteve-se sólida e prosperando, tendo o Brasil como seu maior cliente. Com a recessão mundial na década de 20, a empresa foi duramente atingida, vendendo inclusive algumas propriedades para se manter no negócio. A recuperação só aconteceu no final dos anos 30 e início dos 40, quando foram lançados dois vinhos rosados de grande sucesso, o **Faisca** e o **Lancers**.

A face mais visível da José Maria da Fonseca, para os milhares de turistas que a visitam durante o ano é a

Casa Museu, situada no Azeitão, um belíssimo prédio do século 19, onde a família Soares Franco morava até 1974. Imponente e com magníficos jardins, a casa foi totalmente restaurada em 1923 e recebe os turistas, que percorrem as antigas instalações, onde as históricas barricas de Moscatel de Setúbal descansam num ambiente calmo, ao som de cantos gregorianos.

A empresa é dirigida hoje pela sexta geração da família, António e Domingos Soares Franco. Eles comandaram a modernização da vinícola, criando ampla gama de vinhos modernos, sem renegar o glorioso passado, mantendo em linha o lendário **Periquita**. Mas os encantadores Moscatel de Setúbal são, certamente, a grande especialidade da casa, que produz alguns dos melhores exemplares desse tipo de vinho, a exemplo do raro **Moscatel Roxo 20 Anos** e do fantástico **Trilogia**, um corte das safras 1900, 1934 e 1965.

A face mais visível da renovação é a moderna vinícola FSF, que recebeu esse nome em homenagem a Fernando Soares Franco, pai de António e Domingos, reformada e inaugurada em 2001. Ali estão cerca de 400 tanques e vários lagares para a tradicional pisa a pé, método que ainda é utilizado em alguns vinhos da JMF. As uvas para a produção dos vinhos

são provenientes de 800 hectares de vinhedos, em diferentes localizações em Terras do Sado.


## ERMELINDA FREITAS E ADEGA DE PEGÕES, VINHOS MODERNOS A PREÇOS ATRAENTES

Estas duas empresas estão voltadas para a produção de vinhos modernos, instigantes e acessíveis, por preços tão atraentes que chegam a despertar desconfiança – totalmente injustificada, é bom que se diga – em alguns consumidores. Elas têm em comum o talento de Jaime Quendera, enólogo competente e inovador.

A família Freitas vem plantando uvas e produzindo vinhos em Terras do Sado há quatro gerações, mas apenas em 1997 passou a engarrafá-los com sua própria marca. Quem dirige a empresa atualmente é Leonor, única filha de Ermelinda Freitas. A vinícola tem 130 hectares de vinhedos, em sua maioria *Castelão* (100 hectares) e uma parcela mínima (5 hectares) de *Fernão Pires*. O restante dos vinhedos, plantados em 2001 e 2002, são constituídos por *Syrah*, *Alicante Bouschet*, *Tourega Nacional*, *Trincadeira*, *Aragonês*, *Arinto*, *Chardonnay* e *Sauvignon Blanc*. Uma bela seleção de uvas, que são a base dos criativos vinhos da empresa. A grande estrela

é o **Leo d'Honor**, um vinho produzido em quantidades muito limitadas, com uvas provenientes de videiras com mais de 60 anos, colhidas mais tardiamente que o habitual da região.

Já a Cooperativa Agrícola de Santo Isidro de Pegões, nome completo da Adega de Pegões, nasceu da doação das terras de José Rovisco Pais para o Hospital de Lisboa, na década de 50. Ato contínuo, a área foi colonizada pelo governo português, que a distribuiu para dezenas de fazendeiros, supervisionando a plantação e estabelecendo a cooperativa em 1958.

A colônia é constituída por 240 casas, com cerca de 16 hectares de terra para cada uma delas. Os vinhedos hoje plantados totalizam 1.000 hectares, divididos por 140 proprietários. As uvas são processadas numa vinícola moderna e funcional, que conta com cerca de 90 tanques e 1.600 barricas de carvalho. Todos os vinhos são comercializados sob a designação de Vinho Regional Terras do Sado, o que dá ao time de enólogos total liberdade de criação. O vinho mais prestigiado é o tinto **Adega de Pegões Colheita Selecionada**. 

# Escolha dos Editores

## UMA SELEÇÃO DOS MELHORES VINHOS DE CADA REGIÃO

Os vinhos a seguir foram destacados pelos editores Arthur Azevedo e Mario Telles Jr. entre os mais de 200 vinhos degustados durante a viagem. Eles representam o que cada produtor mostrou de melhor. Cada mini-descrição é acompanhada de uma definição quanto ao estilo do vinho (moderno, tradicional ou clássico), bem como indicação se está pronto para o consumo ou se ganhará com mais algum tempo de adega. Bom proveito...

### ALENTEJO

**HERDADE DOS GROUS**  
WWW.HERDADEDOSGROUS.PT

- \* **Herdade dos Grous 23 Barricas 2007** (*Touriga Nacional* e *Syrah*)  
Um vinho instigante e sofisticado, pleno de frutas e com muita personalidade. Concentrado e com taninos finos, é longo e equilibrado. Excelente. Moderno, pronto para beber ou para guardar (2009 - 2014).

**Herdade dos Grous Reserva 2007** (*Alicante Bouschet*, *Tinta Miúda*, *Touriga Nacional*)  
Delicioso e complexo, tem aromas de frutas em compota e notas florais. Macio, concentrado e longo, mostra classe e elegância. Moderno, para adega (2010 - 2014).

**HERDADE DA MALHADINHA NOVA**  
WWW.MALHADINHANOVA.PT

- \* **Marias da Malhadinha 2004** (*Alicante Bouschet*, *Aragonês*, *Syrah*, *Touriga Nacional* e *Cabernet Sauvignon*)  
Uma preciosidade! Elegante, sofisticado e complexo. Exibe muita fruta e final sedoso e agradável. Moderno, pronto para beber, mas pode ser guardado (2009 - 2014).

- \* **Pequeno João 2007** (*Cabernet Sauvignon* e *Syrah*, com passagem por 12 meses em

barricas novas de carvalho francês)  
Um vinho elegante e delicado, com muita fruta, toques de chocolate, boa acidez, taninos finos, sabores deliciosos e longa persistência. Moderno, pronto para beber ou guardar (2009 - 2012).

**CORTES DE CIMA**  
WWW.CORTESDECIMA.PT

- \* **Cortes de Cima Touriga Nacional 2005**  
Um trunfo do Alentejo, comprova o potencial da *Touriga* na região. Vinho de exceção, rico em aromas intrigantes de frutas em compota e violetas, mesclados a inusitados toques cítricos, que remetem a casca de laranja. Na boca é expansivo, com equilíbrio perfeito, sabores concentrados, grande maciez e persistência muito longa. Elegante e complexo, é seguramente um vinho para figurar entre o que hoje se produz de melhor em todo o mundo. Imperdível! Moderno, beba quando quiser...

- \* **Cortes de Cima Reserva 2004** (*Syrah*, *Touriga Nacional*, *Aragonês* e *Cabernet Sauvignon*)  
Digno de figurar entre os melhores do Alentejo por sua elegância e fineza. Combina frutas maduras mescladas a chocolate e ervas aromáticas. Macio, equilibrado e concentrado, tem extraordinária persistência. Moderno, para beber ou para guardar (2009 - 2014)

**HERDADE DO ESPORÃO**  
WWW.ESPORAO.COM

**Private Selection Tinto 2005** (*Alicante Bouschet* e *Aragonês*)  
Um vinho com a habitual classe e sofisticação da linha Private Selection. Potente e ao mesmo tempo elegante, tem boa fruta, taninos muito finos e longa persistência. Moderno, para beber agora ou guardar (2009 - 2014)

**JOÃO PORTUGAL RAMOS**  
WWW.JPORTUGALRAMOS.COM

- \* **Marquês de Borba Reserva 2005** (*Aragonês*, *Trincadeira*, *Alicante Bouschet* e *Cabernet Sauvignon*)  
O ícone da vinícola mantém a forma, especialmente numa safra privilegiada como 2005. Intenso, potente e sofisticado, tem excelente expressão na boca, com fruta madura e taninos muito finos e maduros. Longo e com delicioso retro-olfato. Moderno, para beber já ou guardar (2009 - 2015)

**Quinta da Viçosa 2005 Single Vineyard** (*Touriga Nacional* de solo xistoso e *Merlot*, de solo calcário-argiloso)  
Nova e bem sucedida aposta de João, destaca-se pelos aromas sofisticados de frutas escuras, mescladas a toques balsâmicos, bom equilíbrio entre acidez, álcool e taninos finos e maduros, com boa concentração e longa persistência. Moderno, pronto para beber ou para guardar (2009-2014)

**MONTE DOS CABAÇOS E TIAGO CABAÇO**  
WWW.O-VINHO.COM

**Monte dos Cabaços Reserva 2005** (*Alicante Bouschet*, *Cabernet Sauvignon*, *Syrah* e *Touriga Nacional*)  
Potente e intenso, tem boa fruta e muita estrutura, com final longo e agradável. Moderno, para adega (2010 - 2015).

**.com 2008** (*Alicante Bouschet*, *Cabernet Sauvignon*, *Aragonês* e *Trincadeira*)  
O vinho de Tiago Cabaço tem muita fruta e um estilo direto. Moderno, para beber agora ou guardar (2009 - 2012).

**QUINTA DO Mouro**

- \* **Quinta do Mouro 2005 Gold Label** (*Aragonês*, *Alicante Bouschet*, *Touriga Nacional* e uma "pitada" de *Cabernet Sauvignon*)  
Fruta exuberante e alta classe, num vinho potente e, ao mesmo tempo, elegante e sofisticado. Equilibrado, concentrado e longo, é expansivo e com textura sedosa. Belíssimo vinho! Moderno, para beber já ou guardar (2009 - 2015).

**Quinta do Mouro 2004** (*Aragonês*, *Castelão*, *Trincadeira*, *Alicante Bouschet* e *Cabernet Sauvignon*)  
Um vinho interessante, que recebeu o que de melhor a vinícola produziu em 2004, já que foi o único vinho comercializado. Intenso e delicioso tem fruta madura de sobra e taninos de muito boa qualidade. Moderno, para beber já ou guardar (2009 - 2014).

**QUINTA DO ZAMBUJEIRO**  
WWW.ZAMBUJEIRO.PT

- \* **Zambujeiro 2005** (*Alicante Bouschet*, *Touriga Nacional* e *Aragonês*)  
Uma verdadeira usina de força, com fruta exuberante, excelente equilíbrio, taninos muito finos e longa persistência, com retro-olfato sofisticado e expressivo. Belo vinho! Moderno, para guardar (2010 - 2015).

**Monte do Castanheiro 2007** (*Aragonês*, *Trincadeira*, *Alicante Bouschet* e *Castelão*)  
Boa fruta, em estilo Novo Mundo, tem textura macia, bom frescor e boa persistência. Moderno, pronto para beber.

**HERDADE DO MOUCHÃO**

**Mouchão 2003** (*Alicante Bouschet* e *Trincadeira*)  
Fechado e impenetrável, exibe média acidez, álcool elevado, taninos em grande quantidade e fruta em compota. Tradicional, para guardar (2012 - 2018).

**HERDADE DO PERDIGÃO**  
WWW.HERDADEDOPERDIGO.PT

**Herdade do Perdigo Espumante (não safrado)**  
Frutas cítricas com boa acidez e corpo médio. Moderno, consumo imediato.

**PAULO LAUREANO VINUS**  
WWW.PAULOALUREANO.COM

**PLV Antão Vaz Reserve 2006** (*Antão Vaz*. 100% fermentado em barricas novas de carvalho francês)  
Boa fruta e intensa mineralidade num vinho fresco, equilibrado, longo e concentrado. Moderno, pronto para beber ou guardar (2009 - 2011).

**Paulo Laureano Selectio Alicante Bouschet Vinea Marias 2005** (*Alicante Bouschet* 100%, 18 meses em barricas novas de 600 litros de carvalho francês)  
Segundo Paulo, um vinho gastronômico. Tem muita fruta e acidez elevada, bom corpo e boa persistência. Os aromas florais e minerais dão o tom do retro-olfato. Moderno, para guardar (2010 - 2015).

### VINHOS DO TEJO

**VALE D'ALGARES**  
WWW.VALEDALGARES.COM

**Vale D'Algaes Branco 2007** (100 % *Viognier*, 90% fermentado em barricas + 6 meses barrica)  
Complexo e macio, com aromas frutados e minerais, é um dos melhores brancos portugueses, esbanjando elegância e delicadeza pouco usuais. Moderno, pronto para beber.

**Vale d'Algaes Late Harvest 2007** (100 % *Viognier*, só aço inoxidável)  
Delicioso, tem aromas de pêssegos, mel e florais. Açúcar e acidez em equilíbrio, boa concentração, longo. Moderno, pronto para beber.

**CASA CADAVAL**  
WWW.CASACADAVAL.PT

- \* **Casa Cadaval Trincadeira Vinhas Velhas 2006** (*Trincadeira* 100%, 18 meses barricas novas

de carvalho francês)  
Um belíssimo exemplar desta uva pouco valorizada, proveniente de parreiras com idade média de 50 anos (algumas com cerca de 80 anos). Trata-se de um vinho intenso e pleno de frutas, com toques balsâmicos e de especiarias. Macio, equilibrado, concentrado e longo, os taninos – finos e de boa textura – ainda presentes indicam bom potencial e guarda. Moderno, para beber ou para guardar (2009 - 2015).

**FALUA - SOCIEDADE DE VINHOS**  
WWW.FALUA.NET

**Conde de Vimioso Reserva 2005** (*Touriga Nacional*, *Cabernet Sauvignon*, *Tinta Roriz* e *Alicante Bouschet*, com 20 meses em barricas de carvalho francês e americano)  
Intenso e instigante, destaca boa fruta no nariz e no paladar. Concentrado, encorpado e longo, precisa de guarda. Moderno, para guardar (2010 - 2015).

### VINHOS DE LISBOA

**QUINTA DA CHOCAPALHA**

- \* **Quinta da Chocapalha Reserva 2006** (*Touriga Nacional*, *Tinta Roriz* e *Syrah*, com pisa no lagar e 20 meses de barrica francesa, 70% nova)  
Uma grata surpresa num ano difícil. Intenso e elegante, revela fruta madura e floral no nariz. Na boca, é saboroso, equilibrado e fresco. Com bom corpo, apresenta taninos finos e longa persistência. Belo trabalho de Sandra Tavares. Moderno, pronto para beber ou guardar (2009 - 2011).

**QUINTA DO MONTE D'OIRO**  
WWW.QUINTADOMONTEDOIRO.COM

- \* **Quinta do Monte d'Oiro Homenagem a Antonio Carqueijeiro 2001** (*Syrah*, mas, como bem colocou José Bento, "em traje de gala")  
Simplesmente arrasador, no nariz e na boca, é um vinho de exceção, que exibe aromas sofisticados e complexos. Concentrado e ao mesmo tempo elegante, é equilibrado, macio e muito longo, com defumado no retro-olfato. "Isto é o céu", segundo o entusiasmado José Bento. Moderno, beba quando quiser...

- \* **Quinta do Monte d'Oiro Reserva 2004** (96 % *Syrah* + 4% *Viognier*, com 22 meses em barrica de carvalho francês, 30% novo)  
Este vinho de inspiração francesa exibe aromas de frutas escuras, com especiarias e leve floral. Delicioso na boca, é concentrado,

encorpado e equilibrado, com ótima acidez sustentada até o longo final. Moderno, pode ser consumido agora com muito prazer ou ser guardado (2009 - 2014).

✱ **Aurius 2003**  
(*Touriga Nacional, Syrah e Petit Verdot*, com passagem de 22 a 24 meses em barricas de carvalho francês, 30% novas)  
Fruta doce por excelência, com toques de especiarias orientais, muito saboroso, longo, concentrado e macio. Moderno, para beber agora.

**CASA SANTOS LIMA**  
WWW.CASASANTOSLIMA.COM

**CSLTouriga Nacional 2005**  
(*Touriga Nacional* 100%, com 6 meses de barricas de carvalho americano)  
Frutas negras e chocolate no nariz e muita maciez na boca. Persistente e concentrado, é um vinho agradável e acessível. Moderno, pronto para beber.

**CSL Touriz 2005**  
(*Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz*)  
Elegante e agradável, com ótima fruta, acidez refrescante, taninos finos e longa persistência. Moderno, pronto para beber

**QUINTA DA CORTEZIA**  
WWW.QUINTADACORTEZIA.COM

**Quinta da Cortezia Touriga Nacional 2007**  
(*Touriga Nacional* 100%, 10 meses em barricas de carvalho francês, 33% novas)  
Nariz marcado por frutas escuras e delicadas notas florais. Na boca, é macio, saboroso, com taninos de boa qualidade e boa persistência. Moderno, pronto para beber.

**COMPANHIA DAS QUINTAS**  
WWW.COMPANHIDASQUINTAS.COM

✱ **Quinta de Pancas Grande Escolha 2005**  
(*Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot*, com 18 meses em barricas novas de carvalho francês)  
Elegante e estruturado, exibe sutis aromas de frutas, chocolate e floral, num vinho de ótima acidez e sabores intensos. Macio, concentrado e longo. Excelente! Moderno, para beber agora ou guardar (2009 - 2015).

✱ **Morgado de Santa Catarina Reserva 2007**  
(*Arinto* 100%, fermentado em barricas e com estágio de 9 meses em carvalho francês) Um clássico de Bucelas, encanta pelos aromas de frutas maduras, mescladas a notas minerais e amanteigadas. Extremamente macio, é equilibrado, longo e concentrado, com delicado retro-olfato mineral. Um dos grandes vinhos brancos de Portugal. Moderno, pronto para beber ou guardar (2009 - 2012).

## PENÍNSULA DE SETÚBAL / TERRAS DO SADO

### ADEGA COOPERATIVA SANTO ISIDRO DE PEGÕES

**Adega de Pegões Syrah 2007**  
(*Syrah* 100%, com passagem de 6 meses em pipas de carvalho francês e americano)  
De inegável estilo Novo Mundo, ressalta muita fruta madura no nariz, mesclada a chocolate e tostado. Muito agradável na boca, com sabor de fruta doce, bom corpo, taninos finos e longa persistência. Moderno, pronto para beber.

**CASA ERMELINDA FREITAS**  
WWW.ERMELINDAFREITAS.PT

**CEF Touriga Nacional 2007**  
(*Touriga Nacional* 100%, com 8 meses de passagem por barricas novas de carvalho francês e americano 50/50) Aromas clássicos (florais e de frutas vermelhas frescas) com boa acidez e taninos marcados. Moderno, para guarda (2010 - 2012)

**JOSÉ MARIA DA FONSECA**  
WWW.JMF.PT

✱ **Trilogia Moscatel de Setúbal 1900/1934/1965**  
(*Moscatel de Setúbal* 100% Safra 1900 - 15%, safra 1934 - 15% e safra 1965 - 70%)  
A jóia da coroa da José Maria da Fonseca e um daqueles vinhos que você não pode deixar de provar... Nariz exuberante que vai desvendando aromas de frutas secas, com toques de oxidação, mel e tostado. Boca celestial, com extrema maciez, sabores intensos, persistência interminável e retro-olfato inesquecível. Vale uma peregrinação ao Azeitão, sede da José Maria

da Fonseca. Clássico dos clássicos, para beber sempre, se possível.

**DSF Coleção Privada Moscatel Roxo 1998**  
(*Moscatel de Setúbal Roxo*, 4 meses de maceração)  
Em outro patamar: muito mais açúcar (240 g/l), muito mais acidez, mais fruta e mel e menos notas oxidativas. Clássico (e raro), pronto para beber.

### VINHOS DEGUSTADOS NA SALA OGIVAL DA VINI PORTUGAL, EM LISBOA

**HERDADE DA COMPORTA**  
WWW.HERDADEADACOMPORTA.PT

**Herdade da Comporta Aragonez + Alicante Bouschet 2005**  
Muito equilibrado na boca, em estilo moderno, com taninos finos, aromas frutados e madeira bem aplicada. Moderno, para adega (2010 - 2015).

**DAMASCENO**  
WWW.DAMASCENO.NET

**Domingos Damasceno de Carvalho Reserva Tinto 2006** (Kol de Carvalho) (*Merlot, Syrah e Cabernet*)  
Delicioso e equilibrado, com bom corpo e taninos finos. Um belo vinho. Moderno, pronto para beber.

**SOBERANAS**  
WWW.SOBERANAS.COM

✱ **S de Soberanas 2004**  
(*Alicante Bouschet e Trincadeira*)  
Um dos melhores vinhos provados na viagem. Intenso, tem sabores deliciosos, imensa concentração, invejável acidez e muito longa persistência. Excelente. Moderno, pronto para beber, embora tenha potencial para guarda (2009 - 2014).

**MALATOJO (EX- QUINTA DE CATRALVOS)**

**Moscatel de Setúbal Catralvos 2003**  
Delicioso exemplar de *Moscatel de Setúbal* com complexidade e bom equilíbrio. Clássico, consumo imediato.

### VINHOS DEGUSTADOS NA COMPANHIA DE ANTÓNIO SARAMAGO, EM LISBOA.

✱ **António Saramago Dúvida 2005**  
(Vinho Regional Alentejano)

(*Aragonês, Trincadeira e Grand Noir/ Alicante Bouschet*)  
Elegante e sofisticado, é um dos grandes vinhos portugueses da atualidade. Aromas e sabores delicados e deliciosos, com excelente acidez, bom corpo, longa persistência e taninos finíssimos. Moderno, para adega (2010 -2015).

✱ **António Saramago JMS Moscatel de Setúbal 1993**  
Uma jóia rara, com apenas 1.000 garrafas de 375 ml produzidas, esse excepciona! *Moscatel de Setúbal* foi idealizado como uma justa homenagem a José Maria Saramago, pai de António, que trabalhou por 42 anos na José Maria da Fonseca, como encarregado dos armazéns.  
O vinho, de intensa cor âmbar, exibe sofisticados aromas de frutas caramelizadas, frutas secas e mel, mesclados a sutis notas florais, de casca de laranja e cedro. Equilibrado e untuoso, tem doçura na medida certa, boa acidez e interminável persistência. Um privilégio para poucos...

### VINHO DEGUSTADO EM COMPANHIA DE RUI REGUINGA, EM LISBOA

**RUI REGUINGA ENOLOGIA**  
WWW.RUIREGUINGA.COM

**Sonho Lusitano Vinhos - Pedra Basta 2006** (Vinho Regional Alentejano) (*Trincadeira, Tinta Roriz, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet*)  
Corte exótico, juntando fruta a aromas herbáceos e balsâmicos, com elegância e fineza. Moderno, para beber agora ou guardar (2009 - 2012).

### NOTA DOS EDITORES

• *A Sonho Lusitano Vinhos é uma parceria de Rui Reguinga com o conceituado jornalista inglês Richard Mayson, grande especialista em vinhos de Portugal*  
• *Dos vinhos degustados, os assinalados ✱ foram os que mais impressionaram os editores da WS*  
• *Acesse e veja a relação completa das indicações dos editores: [www.winestyle.com.br](http://www.winestyle.com.br)*

wine style

vini portugal  
viniportugal.pt

ESTE ESPECIAL PORTUGAL É PARTE INTEGRANTE DA REVISTA WINE STYLE #24 E NÃO PODE SER VENDIDO SEPARADAMENTE. AS IMAGENS NÃO CREDITADAS FORAM CEDIDAS PELOS PRODUTORES E/OU ASSESSORIAS PARA DIVULGAÇÃO.

### EDITORES

ARTHUR AZEVEDO, MARIO TELLES JR.

### ILUSTRAÇÃO (MAPA)

CAIO OISHI

### BLACK DESIGN+COMUNICAÇÃO

WWW.BLACKDESIGN.COM.BR  
WWW.LUIZCARLOSBIG.COM.BR

### COORDENAÇÃO

ILKA BEZERRA

### PROJETO GRÁFICO/DIREÇÃO DE ARTE

LUIZ CARLOS BIG

### WINE STYLE É UMA PUBLICAÇÃO

#### DA EDITORA VINUM BRASIL

AV. ROUXINOL, 84, C.J. 66, MOEMA,  
04516-000, SÃO PAULO, 55 11 5052-8255  
WWW.WINESTYLE.COM.BR

### VINI PORTUGAL

RUA CÂNDIDO DOS REIS, 1  
2560-312 TORRES VEDRAS PORTUGAL  
TEL: +351 261 339 958 FAX: +351 261 339 955  
WWW.VINI PORTUGAL.PT

### ANA SOFIA DE OLIVEIRA

ANA.SOFIA.OLIVEIRA@VINI PORTUGAL.PT  
SÓNIA FERNANDES  
SONIA.FERNANDES@VINI PORTUGAL.PT

### NO BRASIL

#### PROPOP COMUNICAÇÃO E MARKETING

**FERNANDA FONSECA**  
TEL: 55 11 3707.4640  
FERNANDAFONSECA@PROPOP.COM.BR  
WWW.PROPOP.COM.BR





## Enoturismo

# NOVAS E CHARMOSAS OPÇÕES

O chamado “turismo rural”, que oferece a possibilidade de hospedagem, com conforto e sofisticação, nas próprias vinícolas, é outro atrativo de Portugal, não bastassem seu patrimônio cultural, rica gastronomia e acolhida calorosa

*texto* ARTHUR AZEVEDO *colaboração* MARIO TELLES JR.  
*fotos* ARTHUR AZEVEDO / DIVULGAÇÃO

Viagens a Portugal são sempre uma festa para os sentidos. Não existe lugar no mundo, fora do Brasil, em que o turista brasileiro se sinta mais em casa, seja pela afinidade cultural, seja pela identidade da língua, seja pela sempre calorosa acolhida dos portugueses. A rica gastronomia do país, aliada aos vinhos cada vez melhores, é outra grande atração. Uma vertente que está ganhando força cada vez maior no enoturismo português é o chamado Turismo Rural, em que a graça está em se hospedar no meio dos vinhedos, num ambiente de muita tranquilidade e, atualmente, com altas doses de sofisticação.

Bons exemplos do que estamos falando são a Herdade da Malhadinha Nova e a Herdade dos Grous, ambas no Alentejo. Na Herdade da Malhadinha

Country House & Spa, uma experiência inesquecível espera o turista. Além de se hospedar num hotel-boutique de extremo bom gosto, decorado com peças do consagrado designer Philippe Starck e equipado com exclusivos itens de conforto, o turista pode montar um extenso programa de aventuras. Entre as atividades, destacam-se os passeios de balão, voos de helicóptero e ultraleve, passeios a cavalo, canoagem no Guadiana e tiro ao alvo. No SPA, um amplo programa de banhos e massagens (inclusive a dois, para casais românticos) está disponível. Para os amantes da natureza, destacamos um programa especial de observação de pássaros e a inusitada experiência de ser pastor por um dia. Merece registro também a refinada gastronomia no Restaurante Gourmet da



*O belo pôr-do-sol alentejano refletido na enorme e agradável piscina da Herdade da Malhadinha Country & Spa, para quem quer relaxar entre as inúmeras atividades oferecidas aos turistas*

Malhadinha, sob o comando do chef Vitor Claro, e para o espetacular café da manhã ao lado da cozinha do hotel, como se fosse em sua própria casa.

Para quem gosta de, literalmente, por a mão na massa, a Malhadinha oferece workshops para a produção do pão alentejano em forno de lenha e doçaria alentejana. Obviamente, há inúmeras modalidades de degustação de vinhos. Confira todas as possibilidades no mais que completo e convidativo site da Herdade, em [www.malhadinhanova.pt](http://www.malhadinhanova.pt).

Na não menos espetacular Herdade dos Grous, muito próxima à Malhadinha, as atrações são o ótimo restaurante, com culinária típica da região, e a possibilidade de se hospedar em encantadores chalés, com toda infra-estrutura necessária, inclusive com

direito a bicicletas na porta para longos passeios pela cinematográfica propriedade. Aqui, o clima é mais descontraído e quem estiver passeando com crianças encontrará o local perfeito para a diversão de toda a família. Claro que o vinho recebe tratamento vip, tanto no restaurante quanto no wine bar, onde se pode degustar toda a gama produzida pela empresa. As visitas guiadas aos vinhedos e à vinícola também são parte obrigatória do programa. ([www.herdadedosgrous.pt](http://www.herdadedosgrous.pt))

### EM SANTARÉM, UM SONHO À MARGEM DO TEJO

Que tal acordar pela manhã e, da janela de seu charmoso quarto, na casa em que Bocage se





As bicicletas paradas em frente aos chalés são um convite para um passeio pela propriedade cinematográfica da Herdade dos Grous. Ao lado, o processo de cura dos queijos do Azeitão que dura no mínimo 21 dias



Detalhe da Capela dos Ossos em Évora em cuja placa na entrada se lê: "Nós ossos que aqui estamos, pelos vossos esperamos". Ao lado, seleção de doces conventuais do restaurante São Rosas, em Estremoz



hospedava no século 18, vislumbrar o reflexo dourado do sol nas águas do imponente Tejo? Isso é o que espera o turista na deslumbrante Casa de Alcáçova, um turismo de habitação junto às ruínas romanas, no centro histórico de Santarém. A histórica propriedade, frequentada por reis, rainhas, poetas e escritores, foi totalmente restaurada e cada um de seus oito quartos, cujos nomes homenageiam personagens ilustres, tem personalidade própria e um charme inexecedível. Impossível não se deixar levar pelo romantismo do local, que oferece lençóis de linho, roupões e toalhas felpudas e algumas modernidades, como banheiras de hidromassagem e internet sem fio em toda a casa. Falar da gastronomia é covardia, pois come-se (e, claro, bebe-se) muito bem, na sala de jantar, onde também é servido o farto café da manhã. Às favas o regime...

Toda decorada com móveis e objetos de época, a Casa de Alcáçova tem ainda um delicioso jardim de inverno, onde o hóspede pode usufruir do silêncio e do requinte de uma época que certamente deixou saudade. ([www.alcacova.com](http://www.alcacova.com))

## ÉVORA É PARADA OBRIGATÓRIA

Quase desnecessário dizer, uma viagem ao Alentejo

passa obrigatoriamente por uma parada em Évora. Patrimônio da Humanidade, a cidade tem atrações obrigatórias como a impressionante Capela dos Ossos, onde o visitante é recebido com a assustadora frase: "Nós ossos que aqui estamos, pelos vossos esperamos". Que esperem por um bom tempo, pois ainda temos muitos vinhos para degustar. Em Évora, hospede-se no contrastante e moderníssimo Mar d'Ar Aqueduto Historic Design Hotel & Spa ([www.mardearhotels.com](http://www.mardearhotels.com)), um cinco estrelas localizado no Centro Histórico. O hotel está instalado no antigo Palácio dos Sepúlvedas, do qual conservou a capela, os tetos em abóbada e três janelas manuelinas na fachada. Como o próprio nome indica, o hotel conta com um spa completo e uma novidade: suítes dentro do spa, que permitem tratamentos a dois com muita intimidade.

Claro que as visitas às vinícolas do Alentejo são muito interessantes e, dentre elas, recomendamos a Herdade do Esporão, que recebe milhares de turistas por ano, tanto em seu famoso restaurante Galeria, como no Núcleo Expositivo da Torre do Esporão, que reúne objetos encontrados no Povoado dos Perdigões, com mais de 5.000 anos de idade.

## SÃO ROSAS, A GRANDE ATRAÇÃO DE ESTREMOZ

Situado ao lado da Pousada Rainha Santa (não deixe de subir na torre da Pousada, para um vista inesquecível do Alentejo), em Estremoz, está uma visita mais do que obrigatória para qualquer turista que se preze. Estamos nos referindo ao restaurante São Rosas, que tem esse nome numa referência à célebre lenda do Milagre das Rosas da Rainha Santa Isabel, retratada na capa desta publicação. Nele, a chef Margarida Cabaços proporciona aos visitantes uma das melhores experiências gastronômicas de Portugal. Deixe-se levar por suas sugestões, regadas aos melhores vinhos do Alentejo, incluindo o **Monte dos Cabaços** (ver Escolhas do Editores), produzido por sua família. Ao final, não deixe de provar o famoso queijo de Serpa, especialidade local, e a seleção de doces conventuais, realmente deliciosos. Imperdível.

## QUEIJO DE AZEITÃO, UM DELICIOSO SEGREDO

Pouco conhecido fora de Portugal e bem menos famoso que o celebrado queijo da Serra da Estrela, o queijo de Azeitão é uma das mais finas iguarias portu-

guesas. Produzido com leite de ovelha não pasteurizado, tem um processo muito interessante de elaboração, que dura no mínimo 21 dias e garante sua textura cremosa e sabor pungente (que aumenta com o tempo de guarda). As leis da União Européia são rígidas quanto a visitas a fábricas de laticínios, mas existe uma forma de se conhecer de perto a elaboração do famoso queijo. No Museu do Queijo do Azeitão, na Quinta Velha Queijeira, mediante reserva prévia, é possível assistir a uma demonstração de como o queijo é produzido. O visitante acompanha todo o processo de produção, desde a chegada do leite, passando pela coagulação com a Flor de Cardo (que, diga-se de passagem, também é utilizada na produção do Queijo da Serra) até a etapa final da cura. ([www.quintavelhaonline.com](http://www.quintavelhaonline.com)).

Se a idéia for visitar um pequeno (e brilhante) produtor de queijo de Azeitão, dê um pulinho até a freguesia de Quinta do Anjo, em Palmela. Lá, na rua El Rei D. Dinis, 40, fica a fábrica dos irmãos Simões (Fernando & Rui). As visitas não são permitidas, mas é possível comprar, por um preço inacreditavelmente baixo, o queijo de Azeitão e levar, de quebra, a deliciosa manteiga de leite de ovelha. Acredite, vale a viagem... 🍷