



O Jornal
Económico

E S P E C I A L



Vinhos de Portugal

O BALANÇO DE 2022 E OS DESAFIOS PARA 2023

Com a quebra de produção ocorrida nesta vindima, haverá seguramente um aumento do custo por litro o que, adicionado ao incremento dos restantes custos de produção, implicará uma inevitável subida dos preços para o consumidor. Neste cenário desafiante, produtores continuam a lutar para que os vinhos portugueses continuem a ser sinónimo de excelência.

ECONOMIA

Crise traz desafios acrescidos ao sector vitivinícola

Aumentaram os custos de produção e a quebra de produção ocorrida nesta vindima resultará no aumento do custo por litro. Prepare-se para uma correção nos preços na prateleira em 2023. ■ P2

BOAS PRÁTICAS

Sustentabilidade é cada vez mais importante para os produtores nacionais ■ P4

INOVAÇÃO

Sem álcool e vegan são as novas tendências do vinho ■ P5

VINHOS

Novidades nos vinhos nacionais: conheça as nossas escolhas ■ P8

EDITORIAL

Preparar um novo ciclo para o vinho português

Filipe Alves
Diretor

A conjuntura internacional que vivemos explica em grande parte a queda a que temos assistido nas exportações de vinho nacionais. Com a Europa e a América do Norte prestes a entrar em recessão, os preços dos combustíveis em alta por causa da guerra e os juros a subir, as vendas de vinho nacional ressentem-se, à semelhança do que sucede com muitos outros bens e serviços.

Adivinham-se, por isso, tempos desafiantes para os produtores nacionais de vinho, durante os quais as empresas terão de adaptar os seus modelos de negócio e procurar novos mercados. Mas os tempos de crise podem ser também momentos de oportunidade. Antes de mais, para as empresas se reposicionarem, tornarem-se mais eficientes, adaptarem as suas estruturas aos tempos de 'vacas magras' e tirarem partido de eventuais movimentos de consolidação que venham a tornar-se necessários no sector.

As empresas do sector dos vinhos - crucial para a economia e para as exportações nacionais - que conseguirem sobreviver a esta fase desafiante vão poder beneficiar do próximo ciclo económico, após a provável recessão que nos espera no próximo ano. A estes desafios relacionados com a conjuntura macroeconómica juntam-se outros, em áreas como a sustentabilidade e a inovação, que se colocam a praticamente todos os sectores de atividade.

Neste Especial abordamos estes e outros desafios, dando voz aos protagonistas do sector e analisando as grandes tendências que os vinhos portugueses enfrentam. Fazemos também uma seleção das mais interessantes lançamentos dos últimos tempos, num apanhado de textos de opinião publicados pelo nosso cronista Nuno Miguel Silva no caderno Et Cetera. ■

ECONOMIA

Crise traz desafios acrescidos ao sector vitivinícola

Aumentaram os custos de produção e a quebra de produção ocorrida nesta vindima resultará no aumento do custo por litro. Prepare-se para uma correção nos preços na prateleira em 2023.

ANA CÁCERES MONTEIRO
acmonteiro@medianove.com

A ViniPortugal revelou que o primeiro semestre de 2022 inverteu a tendência dos últimos anos, com uma quebra nas exportações de vinhos portugueses de 1,28% em valor, face ao período homólogo de 2021. O valor registado foi de 432 milhões de euros (menos 5,6 milhões de euros face ao mesmo período de 2021). "As exportações de vinho estão a cair há alguns meses, números que começámos a prever desde o momento em que os produtores registaram falta de matéria-prima na sua produção e problemas na distribuição. A conjuntura internacional é a principal causa desta contração, tendência do setor que surge, felizmente, só agora e que foi evitada nos últimos meses (e anos) graças à resiliência e dinâmica dos produtores nacionais", declarou o presidente da ViniPortugal, Frederico Falcão em comunicado divulgado a 9 de agosto. Apesar dos resultados, o mesmo responsável recorda que "estivemos a crescer a dois dígitos em grande parte do ano de 2021 e também no arranque de 2022. Como tal, acreditamos, ainda assim, que possamos terminar 2022 com um balanço positivo". As exportações cresceram nos mercados de Angola (+55,2%), Canadá (+4,1%) e Japão (+21,6%). Pela negativa destacam-se China (-47,7%), Alemanha (-12,8%), Rússia (-62,1%) e Suécia (-16,8%).

Paulo Amorim, presidente da direção da ANCEVE - Associação Nacional dos Comerciantes e Exportadores de Vinhos e Bebidas Espirituosas, alerta, em email enviado para a redação do JE, para o facto de o aumento continuado dos preços das matérias primas, dos materiais de engarrafamento, dos transportes e dos custos em geral, estar a levar inúmeros pequenos e médios produtores, que constituem o grosso do tecido empresarial da fileira vitivinícola à "falência". E desenvolve: "O preço dos combustíveis disparou. O gasóleo agrícola, um produto tão sensível para o agro-alimentar, subiu exponencialmente. Não faz sentido que o Estado cobre tantos

impostos nesta área. Os adubos e outros materiais agrícolas essenciais subiram para mais do dobro. Todos os fornecedores debitam agora aos produtores o transporte dos materiais que antes estava incluído nos preços. E passaram a exigir aos produtores o pagamento contra entrega, não concedendo prazos, como antes acontecia".

Em entrevista ao JE, Alexandre Relvas, CEO da Casa Relvas, considera que "o ano de 2022 foi de grandes desafios para o sector vitivinícola. A seca teve um impacto

na produção desta campanha e terá impacto na produção da próxima. Estima-se que no Alentejo, haja um decréscimo de produção superior a 10%". O produtor de vinhos do Alentejo diz que "o ano de 2023 é ainda uma incógnita para as empresas do sector, contudo a previsão é que não seja um ano fácil. A situação energética pode trazer novos agravamentos, não só na fatura elétrica das empresas, mas também nos adubos e nas matérias de embalagem. A agravar a situação, pode vir uma grave crise económica, e logo de consumo, na Europa".

Pedro Lufinha, 'general-manager' da Quinta da Alorna, classifica o ano que atravessamos de desafiante. Ao JE, diz que "tem havido uma pressão inflacionista muito significativa que afetou os custos de produção, nomeadamente em termos de recursos humanos e energia, tendo levado a um incremento significativo dos materiais de embalagem (garrafas, rótulos, caixas). A vinha teve um incremento no custo durante 2022 devido ao aumento do custo com mão de obra e tratamentos. Com a quebra de produção ocorrida nesta vindima, haverá seguramente um aumento do custo por litro o que, adicionado ao incremento dos restantes materiais de embalagem, implicará, seguramente, uma correção nos preços na prateleira em 2023". E desenvolve: "A adicionar a estes fatores, tememos o impacto que a crise energética, inflação e subida da taxa de juro tenha nas disponibilidades da população, levando a uma tendência de diminuição do consumo ou de redução do valor médio do cabaz de compra, adquirindo produtos de gamas mais baixas que a compra usual".

Para José Teles, administrador da Niepoort Vinhos, o grande desafio do sector dos vinhos para o próximo ano é "continuar a lutar para que Portugal fique no mapa e radar dos vinhos, com a qualidade e o reconhecimento que estamos a ter ultimamente e nos diferentes mercados". A Niepoort opera em quatro grandes regiões: Douro, Dão, Bairrada e zona dos vinhos verdes. "As zonas mais afetadas pela seca foram basicamente no Douro, e diria que com a chuva na

Alexandre Relvas
CEO
da Casa RelvasPedro Lufinha
General-manager
da Quinta da Alorna



Cristina Bernardo

semana passada, parte do problema pode ter sido reparado. Se agora vier bom tempo, este ano de vinho do Porto pode ainda vir a ser excepcional. No que diz respeito aos DOCs, não é uma colheita uniforme, depende bastante das zonas. A Niepoort opera essencialmente na zona de Cima Corgo, onde a seca não foi tao dramática como no Douro Superior, pelo que é importante ver como vai correr, até de acordo com a velha máxima 'até ao lavar dos cestos é vindima', mas diria que não fomos das zonas do Douro mais afetadas, e até agora estamos contentes com qualidade que os vinhos para já apresentam", acrescenta José Teles, em entrevista ao JE.

Bernardo Cabral, enólogo da Quinta das Murgas, considera que em 2023 o desafio é "conseguir agregar mais valor associando o reconhecimento dos vinhos de Portugal no mundo e assim conseguirmos fazer face ao aumento exponencial de custo de produção que o setor está a sofrer". Em Murgas, Bucelas, não sofreram os efeitos da seca por ser uma região com bastante capacidade hídrica. Segundo Bernardo Cabral, entrevistado pelo JE, "as áreas com maior potencial e regiões vitivinícolas mais prolíficas serão aquelas onde as alterações climáticas não terão tanto impacto e a água não seja um problema, ou seja, mais perto do mar, como é o caso de Lisboa (Bucelas incluído), costa vicentina, Algarve atlântico, Bairrada e vinho verde.

Zoe Graham, diretora de marketing e vendas na Churchill's diz-nos que "é provável que em 2023 ainda continuemos a sentir os efeitos da escassez nas cadeias de abastecimento e as dificuldades logísticas de transporte que nos afetaram durante o ano de 2022, e que têm um enorme impacto não só sobre a nossa capacidade de previsão e planeamento, como na dos nossos clientes". E continua: "Depois de dois anos de pandemia, estamos agora a sentir uma procura mais acelerada, particularmente dos nossos vinhos do Porto e Douro *premium*. A dificuldade agora é conseguir acompanhar os pedidos de entrega de encomendas. Infelizmente este é um cenário comum a toda a indústria, pelo que também os nossos clientes se veem forçados a reanalisar padrões de consumo, a gerir constrangimentos de *cash-flow* causados pela pandemia, e a navegar entre atrasos nas entregas e quebras no *stock*. As boas notícias são, de facto, o aumento na procura pelos consumidores finais, e por isso estamos otimistas sobre o próximo ano".

Ao JE, Ricardo Pinto Nunes, enólogo e diretor de produção da Churchill's, diz que a vindima de 2022 tem sido "muito desafiante no Douro". "O ano vitícola foi extremamente seco e a falta de recursos hídricos colocou as vinhas sob um grande stress. Como resultado, as vinhas tiveram enormes dificuldades em completar a maturação fenólica dos bagos. Neste momento, esperamos que a redução das colheitas seja de cerca de 30%,

atingindo em alguns casos 50% de quebras de volume, muito devido ao tamanho reduzido dos cachos. Mas por agora estamos bastante otimistas com a potencial qualidade dos mostos", analisa.

José Pedro Soares, Presidente da Comissão Vitivinícola da Bairrada diz-nos que "as regiões de futuro serão sempre aquelas que mantiverem condições de exceção para a prática vitícola sustentável". Como desafios para o próximo ano, identifica: "A inflação é o que todos sabemos e não é previsível que possa abrandar, em breve, de forma significativa. Por outro lado, as uvas que estão a ser colhidas foram já mais caras de produzir, fruto de um aumento generalizado dos factores de produção. A este custo superior será acrescido também um custo superior de embalagem e transporte. Assim, julgo que o primeiro desafio será o de conseguir fazer refletir estes custos no preço final dos produtos de forma que as margens (já de si baixas) não diminuam de forma a tornar inviável a atividade. Por outro lado, necessitamos de continuar a apostar na exportação dos nossos produtos e no aumento do seu valor. Julgo que é cada vez de maior importância procurar a inovação também na forma como nos organizamos, para que possamos conduzir o sector a um melhor desempenho e eficiência, permitindo deixar maior valor em cada uma das regiões. A valorização das marcas coletivas, através da valorização dos seus recursos endógenos, será um argumento fundamental para o futuro, desde que alicerçada em conhecimento e diferenciação".

Luís de Castro, Presidente da Comissão Vitivinícola Regional do Tejo, diz ao JE que "a seca é um fenómeno à escala global que tem e vai continuar a ter, também na região dos vinhos do Tejo, um impacto extremamente negativo. Veja-se só o que aconteceu recentemente ao Tejo, junto a Santarém, que quase secou, situação nunca vista. Tudo leva a crer que este ano teremos menor Produção, uns «terroirs» terão percentagens maiores de perdas e outros menores ou até maior produção, mas no conjunto da região, pensamos que não deva chegar aos dois dígitos %.". Luís de Castro lembra que "o consumo de vinho está, desde sempre, ligado a momentos de convívio, como refeições entre amigos e familiares".

E continua: "Existem vinhos para acompanhar todos estes momentos e refeições. Portugal tem uma miríade de regiões vitivinícolas, tipos de vinho e de castas que permitem sempre uma escolha ótima para cada situação, usando, sempre que possível, o copo que melhor se adapta ao tipo de vinho escolhido e servindo sempre o vinho à temperatura recomendada. Em 2023, não vamos querer perder as novidades dos produtores da região dos Vinhos do Tejo, surpreendendo os nossos amigos e familiares com os mesmos, de forma a proporcionar momentos únicos e inesquecíveis!". ■



SUSTENTABILIDADE

Agenda vitivinícola cada vez mais marcada pela sustentabilidade

Os produtores de vinho deparam-se com novos constrangimentos ao nível da produção devido às alterações climáticas. Que práticas têm sido adotadas para mitigar os efeitos da seca?

INÊS AMADO
iamado@medianove.com

A vitivinicultura é, indubitavelmente, um dos sectores mais afetados pelas alterações climáticas, que têm vindo a preocupar os produtores pelos impactos diretos na produção, devido à seca e ao excesso de calor.

A sustentabilidade assume, assim, uma importância cada vez maior na agenda das adegas nacionais.

Afonso Nogueira, Export Manager da A&D Wines, alerta que, “no sector vitivinícola, como nos restantes sectores agroalimentares, os efeitos decorrentes das alterações climáticas são “palpáveis” e sentidos de forma muito direta, ano após ano, pelo que o sentimento de urgência está instalado, também do lado dos produtores”.

O produtor de vinhos verdes da sub-região de Baião, segundo o mesmo responsável, tem nos vi-

nhos biológicos a maior aposta, que permite ao grupo competir além fronteiras. “No nosso caso a sustentabilidade está sobretudo assente no pilar da produção biológica, sendo que a certificação biológica (assim como, em menor escala, a vegan) tem dado vantagem competitiva aos nossos vinhos em mercados como Alemanha, Canadá, Reino Unido e outras economias onde há forte poder de compra e preferência por produtos biológicos. Também no mercado português, embora de forma menos acentuada, a procura por estas certificações tem ganho terreno”, diz.

Em 2020, o grupo detentor de 40 hectares de vinhas certificadas biológicas investiu em garrafas ultraleves, que permitiram reduzir significativamente a pegada ecológica do transporte dos vinhos A&D. “Até porque cerca de 80% das nossas vendas são para mercados de exportação, tendo os nossos vinhos nalguns casos que “viajar”

“No sector vitivinícola, como nos restantes sectores agroalimentares, os efeitos decorrentes das alterações climáticas são “palpáveis” e sentidos de forma muito direta”

em navios muito poluentes que, quanto mais pesados estiverem, mais combustível consomem”, justifica Afonso Nogueira, acrescentando que, no campo da energia e tendo em vista a redução da dependência energética, o grupo instalou na Quinta de Santa Teresa 100 painéis solares.

A Sogrape, que está presente em mais de 120 mercados, iniciou, no ano passado, aquela é uma nova fase da sua jornada de sustentabilidade, com o primeiro Programa Global de Sustentabilidade, “que ambiciona o crescimento do negócio, sendo o catalisador de uma mudança social positiva e respeitando os limites do planeta na construção de um futuro mais sustentável e inclusivo”.

Mafalda Guedes, Corporate Brand & Communications Manager do grupo, explica que a Sogrape, desde o ano da sua fundação, em 1942, “sempre se empenhou em conduzir a sua atividade de forma responsável, pensando no fu-

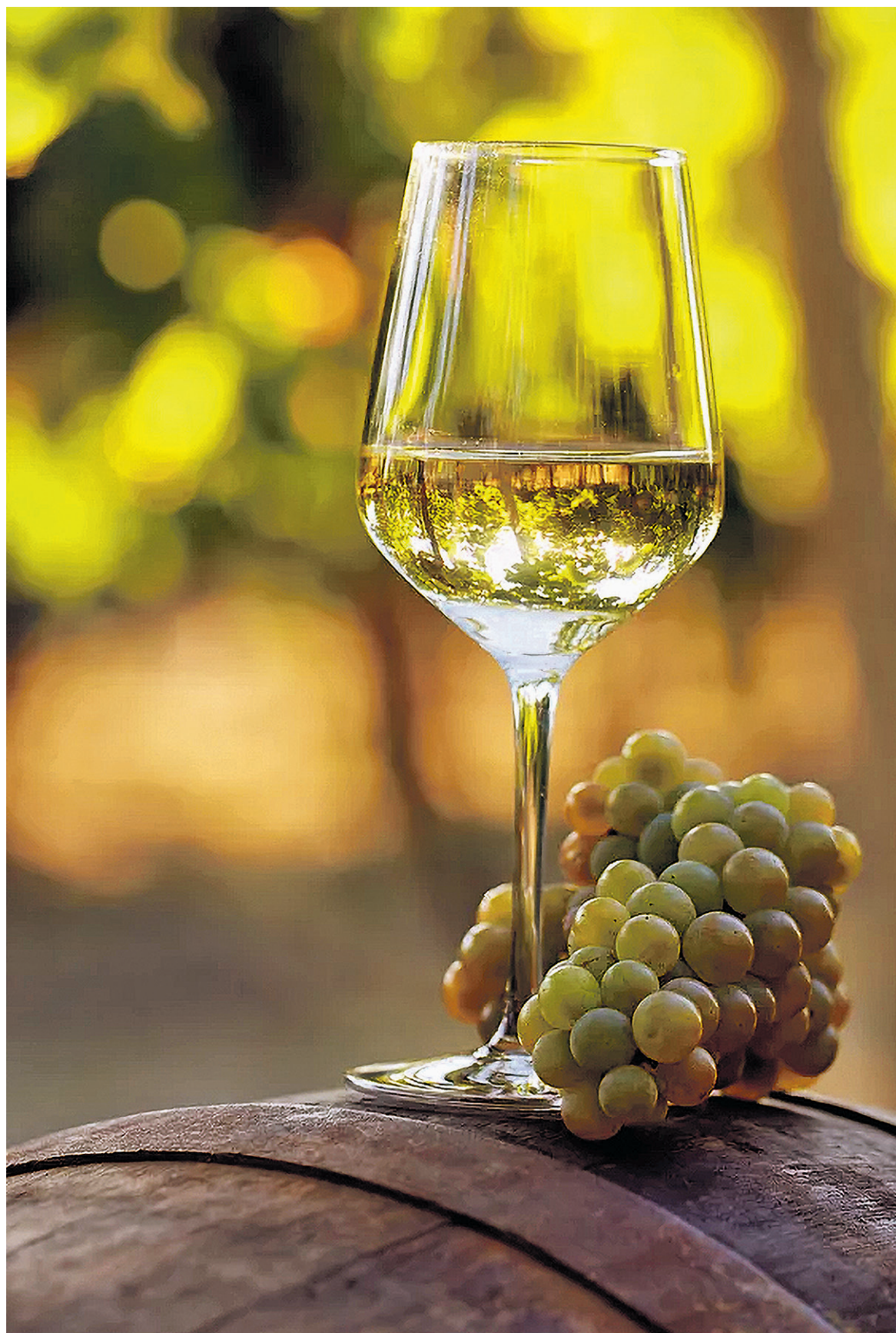
turo e na sua sustentabilidade a longo prazo”. “O nosso Programa Global de Sustentabilidade está estruturado em três pilares de intervenção, sustentados por uma série de compromissos e metas estabelecidos até 2042, ano em que a Sogrape celebra o seu 100.º aniversário, estando dividido em três fases de implementação de cerca de sete anos de duração, e sendo transversal a todas as marcas e a toda a cadeia de valor”, detalhou.

“Para a Sogrape, a sustentabilidade, em todas as suas três dimensões – ambiental, económica e social –, é um objetivo organizacional e não apenas de produto. A nossa ambição não passa apenas por produzir vinhos sustentáveis, mas sim tornar toda a nossa organização e a cadeia de valor em que operamos, a montante e a jusante, resilientes para enfrentar os difíceis desafios que temos pela frente. Obtemos sustentabilidade prolongando esta resiliência no longo prazo”, continuou, sublinhando que o grupo entende que “os consumidores reconhecem e preferem empresas com esta atitude articulada, integrada e transparente, escolhendo os seus produtos com maior facilidade”.

José Pedro Soares, Presidente da Comissão Vitivinícola da Bairrada, considera que “a sustentabilidade (nas suas vertentes económica, social e ambiental) deve ser, sem dúvida, um dos objetivos de uma região e de uma atividade agrícola e por conseguinte vitivinícola”. E continua: “Sem fundamentalismos, é necessário adotar as práticas que nos conduzam a produzir melhor, ou seja, utilizar os recursos disponíveis de forma racional, que permita preservar os ecossistemas e também criar melhores condições de vida. Este deve ser o caminho futuro”.

Por sua vez, Luís Serrano Mira, proprietário da Herdade das Servas, revela que o tema da sustentabilidade esteve sempre em cima da mesa do grupo, “desde logo do ponto de vista social, mas também ambiental, ao apostarmos em vinhas de sequeiro”.

“Temos vindo a adaptar novas medidas, ao longo dos anos, sendo que mais recentemente isso tem vindo a ser feito numa relação estreita com a Comissão Vitivinícola Regional Alentejana, que, em Portugal foi pioneira na criação de um programa dedicado a este tema, o Programa de Sustentabilidade de Vinhos do Alentejo (PSVA), que vai muito além dos benefícios ambientais. Como membros do PSVA temos de adoptar medidas de eficiência energética; redução e reutilização de desperdícios, assim como pesticidas, de modo a promover a biodiversidade. Mas temos, também, de gerir e gerar negócios rentáveis, que contribuam para a dinamização da economia regional e nacional, gerando trabalho e criando riqueza. E devemos ainda empenhar-nos na formação de colaboradores no que diz respeito à alteração de hábitos, para que chegue, não apenas aos trabalhadores agrícolas, mas a toda a comunidade”. ■



INOVAÇÃO

Sem álcool e vegan são as novas tendências do vinho

Seja por uma questão de saúde ou de gosto, existem novos vinhos, para todas as preferências, e que estão a ganhar cada vez mais adeptos.

BIANCA MARQUES

bmarques@medianove.com

Vinhos há muitos e realmente existem para todos os gostos, cada vez mais. Agora, com as novas tendências no sector surgiram vinhos vegan e também sem álcool cuja procura ainda está a começar a crescer, segundo as empresas contactadas pelo Jornal Económico (JE).

Começamos então pelos vinhos vegan. Na Mainova todos os vinhos, de todas as castas, são vegan. Bárbara Monteiro, explica que a maior diferença destes vinhos está “na parte de produção, ou seja, quando fazemos a transformação não existe qualquer produto que tenha proveniência animal”.

A representante da Mainova recorda que no processo de fazer vinho “é bastante comum a clara de ovo para estabilizar vinhos tintos. E, às vezes, os rosés levam proteína de leite”.

Por outro lado, na Mainova como utilizam substitutos à base de plantas para estabilizar vinhos, recorrem a argila.

A ideia de produzir vinhos vegan surgiu quando Barbara Monteiro ainda não era da “área de vinhos”, mas já se intrigava com um assunto: “porque é que os vinhos não são todos vegan, uma vez que são feitos a partir de um fruto”.

“Quando comecei a explorar comecei a perceber o porquê e que fazia sentido trabalharmos nesta direção, para além de ser uma tendência de mercado”, recordou.

Quanto à procura, Bárbara Monteiro assegura que “há bastante”. “Apesar dos nossos vinhos serem vegan e nós não termos vegan em grande destaque, embora tenhamos no rótulo, temos cada vez mais procura”.

Barbara Monteiro acredita que esta procura “também está associada a novos hábitos alimentares e novas escolhas que as pessoas fazem”.

Já quando falamos de vinhos sem álcool é, por equanto, sinónimo de José Maria da Fonseca. Esta empresa de vinhos “foi pioneira a apresentar o primeiro vinho sem álcool em Portugal e é o único produtor a produzir vinhos sem álcool”.

“O vinho foi resultado de muitos anos de pesquisa e dedicação, colocando a José Maria da Fonseca na linha da frente da inovação de vinhos sem álcool desde 2000”, lembra a empresa.

A José Maria da Fonseca diz que o processo de produção de vinhos sem álcool é “natural”.

“Tudo começa nas nossas vinhas. As uvas são colhidas durante as vindimas e levadas para a adega, onde são prensadas e fermentadas. Depois da fermentação, o vinho passa por um processo físico de desalcoholização através da coluna chamada *spinning cone*. Este processo remove o álcool através de uma destilação em vácuo a baixa temperatura, mantendo os aromas e sabores naturais das castas utilizadas”, descreve a empresa.

A produtora de vinhos sem álcool refere que tem uma gama dis-

ponível de tinto, branco e rosé e que decidiu criar estes vinhos porque “ganhou consciência das novas preocupações dos consumidores” e que “criou esta gama para aqueles que gostam de vinho mas que, pelas mais variadas razões, preferem optar por uma bebida não alcoólica”.

“O tinto e o rosé são produzidos com a casta Syrah e o branco com Moscatel e todos têm menos de 0,5% de álcool”, frisa a marca.

No que diz respeito à procura, a empresa aponta para saldo positivo. “Sendo um vinho ainda de nicho, notamos um crescendo de vendas ao longo dos anos, fruto também da crescente preocupação dos consumidores por hábitos de consumo mais saudáveis. Temos consumidores muito fiéis, fazendo parte do ‘top 5’ de vendas da nossa loja *online*, sendo dos vinhos que mais questões levanta e interesse suscita junto dos nossos canais de comunicação”, revela a José Maria da Fonseca.

Existe ainda uma tendência que parece estar a regressar, o vinho de talha ou ânfora. Quando se fala neste vinho inevitavelmente pensamos no Alentejo, apesar de que também já existem outras regiões do país a dedicar-se à sua produção.

O processo de vinificação remonta ao tempo dos romanos, daí também poder dizer-se que este é um vinho de estilo romano. As uvas são colhidas, através de um processo manual onde o fruto é separado do engaço com recurso a tradicionais mesas de ripas de madeira. Posteriormente, películas, mosto e algum engaço seguem para dentro da talha e espera-se que a fermentação arranque de modo espontâneo. À medida que as películas das uvas sobem até à superfície da talha, um rodo de madeira volta a colocá-las na parte inferior. Desta forma o vinho obtém mais cor e mais estrutura. O exercício chega a ser repetido duas vezes por dia.

O mosto do vinho da talha é preservado a temperaturas muito elevadas e usa-se sarapilheira ou panos molhados, que envolvem a talha durante o processo. Por sua vez, a fermentação prolonga-se durante uma a duas semanas.

Existem situações em que a talha é apenas usada na fermentação. A seguir a esta fase, o vinho é colocado em barricas de madeira ou de inox até ser engarrafado. ■

“Depois da fermentação, o vinho passa por um processo físico de desalcoholização através da coluna chamada *spinning cone*”, conta a José Maria da Fonseca



A secção da Garrafeira da Mercadona, oferece uma vasta seleção de vinhos nacionais nas prateleiras, número que tende a aumentar a cada ano. A secção está dividida em 4 tipos de vinhos: Brancos, Tintos, Rosés e Verdes e, de cada variedade, há uma vasta seleção de diferentes regiões de Portugal: Vinho Verde, Douro, Dão, Lisboa, Tejo, Alentejo e Península de Setúbal.

QUEM ESCOLHE É O CHEFE

De Região em Região, a empresa trabalha em estreita parceria com os seus fornecedores, com os quais desenvolve produtos tendo sempre como base as opiniões e gostos dos “Chefes” e assegurando a máxima qualidade. É assim que surge o Modelo de Coinovação, uma das principais características diferenciadoras da Mercadona que consiste em colocar o “Chefe” no centro de todas as decisões para poder adaptar a oferta aos hábitos e preferências, garantindo sempre a melhor qualidade. Este trabalho com os “Chefes” começa com as provas, aprendendo a interpretar as suas preferências, ouvindo as suas dúvidas e conhecendo as suas expectativas. É a partir desta partilha que os Especialistas da Mercadona começam a definir o sortido e a transmitir as suas necessidades aos seus fornecedores, impulsionando uma colaboração direta na elaboração dos melhores vinhos.

POLÍTICA DE TRANSPARÊNCIA: QUE VINHO DEVO ESCOLHER?

Depois de terem passado por um criterioso processo de seleção é impor-

Garrafeira Mercadona: Vinhos de confiança à mesa dos portugueses.

Para oferecer aos “Chefes” (clientes) as melhores opções na hora de escolher um vinho para acompanhar os jantares em família, para celebrar um dia especial ou simplesmente para apreciar num momento de maior tranquilidade, a Mercadona aposta em Fornecedores portugueses especialistas de norte a sul do país com o objetivo de deixar sobressair, em cada garrafa, as características únicas da região demarcada onde é produzido.



tante que “Chefe” possa escolher o seu vinho de forma informada para poder disfrutar em pleno da explosão de aromas e escolher o vinho que mais se adapte às suas e preferências. Assim, basta dar a volta à garrafa para conhecer a sua história no rótulo:

- os produtores estão sempre devidamente identificados;
- identificação da região de origem;
- identificação dos tipos de uva utilizados;
- breve descrição do vinho bem como uma sugestão de acompanhamento para harmonizar os vinhos com as refeições e a temperatura ideal a que devem ser servidos.

Além de Fornecedores de vinho de regiões demarcadas, a Mercadona trabalha também com fornecedores portugueses especialistas de vinho de mesa e de espumantes, para poder dar as melhores opções aos “Chefes”.



AS SUGESTÕES DE VITOR GRILO, ESPECIALISTA DE VINHOS E ESPUMANTES DA MERCADONA EM PORTUGAL



1. Meio Escudo Reserva: um vinho tinto proveniente da região do Douro com uma cor violeta intenso, aromas a frutos silvestres e suaves notas florais. Muito frutado, fresco e equilibrado, produzido pela tão conhecida Quinta do Crasto. Prescrevemos que experimente este vinho com um delicioso prato português como a vitela assada. À parte desta sugestão, também é ideal para acompanhar com queijos, pratos de peixe, massas, carnes brancas e vermelhas.



2. Ponte Morgada Reserva: é um vinho tinto proveniente da região de Setúbal, de aroma muito frutado a amoras e mirtilos, com um toque de baunilha. Produzido e engarrafado por José Maria da Fonseca, é ideal para acompanhar refeições com sabores intensos como carnes de ave, caça e queijos.

3. Pousada do Corvo Branco Reserva: este vinho reflete todo o respeito e admiração pelo Alentejo e é produzido pela Casa Relvas. É perfeito para acompanhar carnes brancas, peixes, condimentos, bacalhau e marisco. Assim sendo, os nossos especialistas sugerem que experimente com um tradicional Bacalhau Assado.



Com o apoio



VINHOS

Novidades do mundo vinícola de dife

Portugal é um dos países que está no top 10 dos produtores mundiais de vinhos, beneficiando ainda de uma grande diversidade para produzir tintos, brancos e rosés, além de espumantes, fortificados, colheitas tardias e aguardentes. Tentamos aqui, em particular, mostrar a nossa insuperável arte de lotear ou em versão monovarietal. **NUNO MIGUEL SILVA**

Cabeça de Toiro 2016
25 anos
Enoport Wines, Tejo

A Enoport Wines, produtora desta marca emblemática, decidiu celebrar a data histórica com uma edição comemorativa, tinto de lote de três castas, colheita de 2016. O Cabeça de Toiro provém da Quinta de São João Batista, cujos registos de propriedade autónoma são anteriores a 1500. A quinta está inserida na Reserva da Biosfera do Paul do Boquilobo. A quinta, que não é a única da Enoport Wines, situa-se no distrito de Santarém, espalhando-se pelos concelhos da Golegã e Torres Novas, e tem uma extensão total de 5.896 hectares. Assim, há 25 anos, nestas ensolaradas planícies do Ribatejo, temperadas pelas brisas do rio Tejo, próprias de um terroir inconfundível, nascia a colheita do que se viria a tornar o primeiro Cabeça de Toiro. A nota de prova do Cabeça de Toiro 2016 - Edição Comemorativa dos 25 anos aponta para um vinho de aroma complexo e intenso a especiarias e laivos vegetais, sendo bem estruturado e potente. Apresenta uma excelente capacidade de envelhecimento. É um vinho portentoso, que merece tempo e partilha, tendo estagiado 12 meses em barricas de carvalho francês, a que se seguiram mais 12 meses de estágio em garrafa. ■

Talhão 37
Família Margaça,
Alentejo

Num trilho de inovação e superação, o enólogo Renato Neves, apresenta-nos um topo de gama da casa, o Família Margaça Talhão 37, que se aproxima dos patamares da divindade gustativa. É um monocasta Petit Verdot, de cor rubi profundo. A nota de prova assinala um nariz limpo, envolvente e expressivo, dominado por notas de ameixa preta e amoras maduras, com nuances florais, aduzindo “aromas de chocolate preto e canela e cravinho, evidenciando o estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês”, que se mostram em paridade com os aromas frutados. “Um lado fresco de menta e cânfora surge com o arejamento, que confere uma maior complexidade”, pontua a referida nota de prova, acrescentando que, “em boca, é opulento e robusto, mostrando concentração e qualidade da fruta”. “Encorpado, com tanino firme e intenso, beneficiando de arejamento, o Talhão 37 é um vinho que se torna cada vez mais prazeroso ao longo da prova. Os aromas especiados acompanham a prova até ao seu final longo (...). Vinho pronto para ser apreciado, mas que beneficiará com três a cinco anos de guarda”, recomenda a nota. ■

Trava-Línguas tinto 2019
Poças Wines,
Douro

A Poças Wines, produtor de Vinho do Porto e DOC [Denominação de Origem Controlada] Douro, lançou no mercado o Trava-Línguas tinto 2019, o seu mais recente DOC Douro. “Fugindo aos clássicos, este lançamento, da empresa fundada em 1918, tem o seu foco no lado mais convivial e descomplicado do vinho. Atrás deste rótulo ousado que o convida a uma experiência de realidade aumentada, esconde-se um vinho tinto sedoso e elegante, que incorpora boa intensidade aromática com notas de fruto silvestre, alcaçuz e cacau, e que termina com um final longo e fresco”, assinala a produtora. Feito a partir da produção de vinhas com uma idade entre 40 e 60 anos, localizadas em Numão, no Douro Superior, em solos de xisto. As uvas foram selecionadas na vinha e os cachos cortados à mão. A vinificação processou-se com fermentação em inox a temperatura controlada. 20% do lote estagiou em barrica de segundo ano de carvalho francês e o engarrafamento ocorreu em 2021. Acompanha na perfeição carne de churrasco, pizza, ou lasanha de carne. A app Poças Wines AR transporta para uma experiência imersiva original e inovadora, a partir da ilustração que compõe o rótulo da garrafa criada por André da Loba. ■

Alfrocheiro
em Talha de Argilla
Herdade Anta de Cima, Alentejo

A Anta de Cima está localizada na Serra de Montargil. Aqui a exploração agrícola baseia-se no sistema de produção agro-florestal tradicional da região, onde se destacam os montados de sobre e os pinhais mansos. É desta casa que nos surge uma muito agradável surpresa: um Alfrocheiro (que é mais típico do Dão), em Talha de Argilla, colheita de 2017. Este vinho nasce na citada serra de Montargil, num clima temperado, com precipitação média anual de 650mm, e sob solos de barro, argilosos e mediterrânicos. Na Anta de Cima, arrancaram-se as últimas vinhas na década de 50 do século passado e, como testemunha, a velha adega de talhas ainda resiste ao tempo. Em 2010, ressurgiu a vinha e em 2012 produziram-se os primeiros vinhos Argilla, branco e tinto. As notas de prova apontam para um nariz marcado pela argila, por bosque e especiarias, com mais notas de marmelo, menta e chocolate. Na boca, realça os seus taninos bastante vivos, uma pitada de geleia, mas torna-se equilibrado pela sua estrutura e mineralidade. Tem potencial para envelhecer em garrafa. Deve-se guardar as garrafas deitadas em local fresco e consumir à temperatura de 16º-17º. Só foram comercializadas 1.549 garrafas. ■

Quinta de Monforte
Vinhos Verdes, Minho

Os responsáveis da Quinta de Monforte, quinta histórica de Penafiel, adquirida por Daniel Rocha em 2014, realçam que a originalidade do lugar define o projeto. “Oriundos de vinhas em terraços de muros de granito, os novos vinhos da Quinta de Monforte são versáteis, leves e suaves e ainda complexos e estruturados. A modernidade dos Vinhos Verdes também passa por Penafiel”, garantem. “A vinha em encosta e a exposição a sudoeste favorecem um processo de maturação das uvas mais completo e um grande equilíbrio entre álcool e acidez. Aqui conseguimos naturalmente chegar aos 12-13 graus de teor alcoólico, o que nem sempre acontece nos Vinhos Verdes. Estas maturações permitem-nos acrescentar estrutura e complexidade aos vinhos que produzimos”, explica o enólogo do projeto, Francisco Gonçalves. Neste sentido, os vinhos Quinta de Monforte “saem um bocadinho do registo dos Vinhos Verdes muito frutados e aromáticos”, acrescenta. Temos, então, quatro colheitas de 2020, dois verdes brancos, um blend e um Loureiro; um verde rosé e um outro tinto, ambos de Vinhão. Além da frescura e da acidez, há um traço comum nestes vinhos, a sua enriquecedora mineralidade. ■



rentes regiões portuguesas

dade castas autóctones - mais de 250 já reconhecidas, apesar da exiguidade do território. Temos ainda a vantagem de
lar nos vinhos tranquilos, dar uma ideia das mais recentes novidades e da variedade de regiões e de castas. Resultando da

**Quinta dos Abibes
tinto 2015**
Quinta dos Abibes, Bairrada

Os vinhos da Quinta dos Abibes (sete referências) podem ser encontrados na grande distribuição, restauração, garrafeiras e na loja da quinta. Entraram agora no mercado quatro novos vinhos, mas vamos deter-nos apenas em dois. O Quinta dos Abibes tinto, de 2015, é um monovarietal de Touriga Nacional. Vinificação com desengace total, maceração pelicular suave e prolongada. Fermentação alcoólica a 28°. Maturação com estágio de 12 meses em barrica de carvalho francês, sendo 70% novas e 30% de 2º ano, seguida de 18 meses de estágio em garrafa. Apresenta um aspeto cristalino. Cor granada, com ligeiras nuances violáceas. Aroma a fruta madura, ligeira especiaria e baunilha bem casada. Sabor frutado, notas de ameixa e alguma passa. Taninos subtis e elegantes, madeira bem harmonizada. A sugestão de consumo sublinha que é “excelente para acompanhar pratos de chanfana e carnes maturadas”, além de ser uma “bela companhia com bons queijos de pasta e curados”. Deve ser bebido entre os 16°C e os 18°C. Já no que se refere ao Quinta dos Abibes Espumante Sublime, colheita de 2011, é de Arinto a 100%. Trata-se de um espumante natural, um Brut Nature. A sugestão de consumo é para “momentos únicos”, de preferência a acompanhar uma refeição não muito complexa. “Excecional para final de refeição”, recomenda o produtor. Temperatura de consumo entre os 8° C e os 10° C. ■

**Monólogos
A&D Wines
Vinhos Verdes, Minho**

A gama Monólogo é composta por quatro vinhos monovariais provenientes de uma parcela única que nos pretende dizer quais as expressões autênticas das castas brancas Avesso, Arinto, Chardonnay e Sauvignon Blanc. O Monólogo Avesso e o Monólogo Arinto têm origem na Quinta de Santa Teresa, enquanto o Monólogo Chardonnay e o Monólogo Sauvignon Blanc têm produções mais pequenas e são oriundos da Quinta dos Espinhosos. A colheita de 2021 revelou-se de boa qualidade para os vinhos brancos de Baião, permitindo vinhos com perfil equilibrado, acidez natural mais expressiva e graduação alcoólica ligeiramente menor. Segundo a casa produtora, o Monólogo Avesso 2021, “feito a partir da casta nativa desta região, é um vinho com caráter, que se revela fino na boca, acompanhado por uma acidez agradável e bem integrada”. Por seu turno, o Monólogo Arinto 2021 “é um vinho com boa estrutura, aromas delicados e acidez bem integrada”. Já o Monólogo Chardonnay 2021 “tem um perfil complexo e elegante”. “Muito fresco no aroma, sobressaem notas vegetais como erva-doce e fisálias. Na boca, evidencia fruta verde, pera-rocha e pedra molhada, num conjunto pleno de frescura e vivacidade”. Por fim, o Monólogo Sauvignon Blanc 2021 tem “um perfil requintado, que revela frescura e um aroma complexo”. ■

**Legado 2017
Sogrape, Douro**

Excelente intensidade e complexidade aromática, com notas de frutos pretos maduros, balsâmico, a urze, resina e sous-bois [bosque de pequena estatura], a especiarias, como a pimenta, ligeiras notas a trufas, levemente pedregoso e com uma madeira de excelente qualidade, bem integrada”, é assim que as notas da Sogrape apresentam o seu mais recente vinho no mercado, o Legado 2017. Na boca, este vinho “tem um excelente volume, taninos de grande qualidade, uma acidez refrescante, notas de frutos pretos, especiarias e trufas, com um final de excelente elegância”. Mesmo que quatro ‘excelências’ possam parecer demasiado eloquentes em relação a este novo vinho da Sogrape, a verdade é que o Legado 2017 é um dos meios físicos de concretizar o sonho de um tinto idealizado pelo antigo presidente da empresa. “Fernando Guedes, à época presidente da Sogrape, há muito que sonhava com um vinho capaz de expressar os saberes e a paixão do negócio familiar, que lhe foram transmitidos por seu pai, e passar esses valores às gerações seguintes”, assinala a Sogrape. As 2.538 garrafas do Legado 2017 estão prontas a consumir. Tendo beneficiado de um estágio em garrafa, também poderá manter-se no seu melhor por vários anos. Combina de forma prazenteira com carnes vermelhas, caça e queijo. ■

**Côrte Branco 2021
Quinta da Côrte, Douro**

A Quinta da Côrte ganhou uma nova vida a partir de 2013, com o investimento efetuado por Phillippe Austruy, mecenas vindo de fora do sector dos vinhos, mas cuja paixão se estende por propriedades em França ou Itália. Dos seus 26 hectares, metade de vinhas velhas, estão agora a surgir novidades a reter, mesmo sabendo que as exportações são o principal destino destes vinhos e que em Portugal só poderemos encontrá-los na restauração ou em garrafeiras. Dessas novidades, destaca-se o Côrte Branco de 2021, um DOC - Denominação de Origem Controlada Douro 100% Viosinho. A Quinta da Côrte localiza-se junto ao Pinhão, entre 100 e 350 metros de altitude, mas as uvas deste vinho foram adquiridas a outros produtores e o trabalho essencial foi na enologia, a cargo de Marta Casanova, que já há muito tempo pretendia fazer um monovarietal que expressasse todas as virtuosidades do Viosinho. As notas de prova apontam para notas amanteigadas e fumadas, conferidas pela madeira. E este fumado é um dos distintivos muito positivos deste Viosinho, tornando-o incomparável face aos poucos congêneres que existem no mercado. “Muito fresco. Fruta branca e aromas florais. Muito vivo na boca, com boa acidez, untuoso e persistente”, adianta a mesma nota de prova. Deve ser servido entre os 12° e os 15°, de preferência a acompanhar bacalhau confitado sobre uma esmagada de batata e grelos salteados. ■

**Pêndulo 2020
Casal de Sta. Maria, Lisboa**

O Pêndulo, colheita de 2020, é proveniente das vinhas originais plantadas pelo barão Bodo von Buemmer, situadas entre a Serra de Sintra e o Atlântico, sobre rocha-mãe de granito. Elaborado com castas portuguesas e internacionais, “tem um perfil luxuoso, com enorme complexidade e precisão”, apresentando como fortes atributos uma enorme longevidade e caráter, e inscrevendo-se no historial de produção do Casal Sta. Maria, com vinhos salgados, frescos, minerais e elegantes, transmitindo a essência da região. As uvas foram provenientes das vinhas originais, as tais plantadas pelo barão em 2006, junto à praia da Adraga. Em termos climáticos, o ano foi muito diverso. Em contraste com um abril chuvoso, com alguma pressão de doença na vinha, seguiu-se uma primavera e um início de verão muito quentes. “Em Colares, tivemos um ano de produção médio-baixo, com poucos cachos, mas excelente floração”, realça a casa produtora. No que respeita à vinificação deste Pêndulo 2020, as uvas foram vindimadas à mão, tendo descansado depois 24 horas na sala de frio. Foram depois cuidadosamente selecionadas na adega e após desengace/esmagamento, prensadas a frio para evitar reações de oxidação. A fermentação ocorreu em barricas de carvalho francês de 225 litros, durante cerca de 12 meses. ■



Vinha da Micaela
2018
Herdade de Rocim, Alentejo

Estes vinhos são produzidos num clima tipicamente mediterrânico que caracteriza a subregião da Vidigueira, onde as condições climáticas são consideradas as mais temperadas do Alentejo, beneficiando de um microclima óptimo para a produção de vinhos de alta qualidade. Os solos são pouco produtivos, de origem granítica, mas têm um grande potencial para a cultura da vinha e para a obtenção de vinhos de excelência, de acordo com os responsáveis da Herdade do Rocim. É deste *terroir* que nos surge uma das últimas 'criações' da Herdade do Rocim, o Vinha da Micaela 2018. Feito a partir das castas velhas de Moreto, Trincadeira, Tinta Grossa, Alicante Bouschet e outras. A vinificação decorreu a partir de vindima manual efetuada a 10 de setembro de 2018. As uvas foram criteriosamente selecionadas, bago a bago, em tapete de escolha vibratório. A fermentação ocorreu em talhas tradicionais, por um período de 13 dias. O vinho em causa estagiou por um período de seis meses em talha, com contacto pelicular, tendo-se seguido um período de 24 meses em barrica de carvalho francês de 500 litros. Seguiu-se um estágio de seis meses em garrafa, antes de sair para o mercado. A nota de prova evidencia cor rubi profunda. “No nariz, revela grande complexidade, frescura e mineralidade. Notas terrosas e de fruta fresca num conjunto distinto e revelador do *terroir* de origem”, conclui o produtor. ■

Reynolds 2021
Reynolds Wine Growers,
Alentejo

A Reynolds Wine Growers, produtora vitivinícola localizada em Portalegre, lançou três novidades no mercado que devem ser saboreadas com dedicação. Assente em solos graníticos e de rochas afins, próprias da região do Alto Alentejo, a vinha deste produtor localiza-se num cabeço da Herdade da Figueira de Cima, a uma altitude de 400 metros. Com influência climática da Serra de São Mamede, possui excelentes condições de drenagem e exposição solar. As referências agora lançadas são Carlos Reynolds, o nome de um dos produtores, nas versões branco, rosé e tinto. Do branco, foram produzidas 13 mil garrafas. O produtor sublinha que o foco foi na qualidade da uva, com produção integrada certificada, e vários desbastes selectivos para reduzir a colheita até quatro mil quilos por hectare. Deve ser servido a uma temperatura de 11° C a 12° C ou de 16° C a 18° C, com comida. Quanto ao rosé Carlos Reynolds, também de 2021, foram produzidas sete mil garrafas. Na vinha, passou-se tudo a decalque do que ocorreu no branco. Houve prensagem das uvas e decantação do mosto. Fermentação longa em depósito inox, com frio e com leveduras próprias. Estágio sobre borras finas, filtragem e blend antes do engarrafamento. Também aqui se procedeu a estágio em garrafa antes de sair ao mercado. Deve ser servido a uma temperatura de 11° C a 12° C ou de 16° C a 18° C, com comida. ■

Granit 2021
Quinta de Soalheiro
Vinhos Verdes - Minho

Feito com uvas Alvarinho provenientes de uma seleção específica de pequenas vinhas plantadas em solo granítico, atualmente, a cerca de 400 metros de altitude na subregião de Monção e Melgaço. “Quanto mais altas são as vinhas, o lado mais frutado do Alvarinho dá lugar a notas de acidez e mineralidade. As parcelas são escolhidas devido à mineralidade e à menor fertilidade do solo, levando as raízes das videiras de Alvarinho a afundarem-se mais na encosta da montanha para encontrar nutrientes”, explica o produtor. No que respeita à vinificação, as uvas foram vindimadas à mão. Após a prensagem, antes da fermentação, o mosto foi clarificado. A fermentação ocorreu em inox, a uma temperatura mais elevada do que a habitual em vinhos brancos (22° C), “assegurando que a natureza frutada do Alvarinho não encobre a delicada mineralidade que procuramos neste vinho”. A *bâtonnage* e o estágio sobre as borras finas, melhoram a estrutura do vinho, antes deste ser engarrafado, garantem os responsáveis do Soalheiro. As notas de prova destacam uma cor amarelo-limão brilhante e aroma elegante marcado pelas notas minerais. Sabor seco e persistente, revelando o lado mais mineral da casta Alvarinho. “Há uma sensação de salinidade no palato que reflecte o impacto dos solos graníticos no Alvarinho”, salienta o Soalheiro. ■

Duo de Tinto Cão
São Luiz Winemaker's
Collection, Douro

A São Luiz Winemaker's, que chegou à sua terceira edição, pretende homenagear o território, do Douro, sublinhado pelos muros brancos. A decisão tem como base homenagear o *terroir* e origem, reforçando a sua identidade e autenticidade. Mesmo tendo o nome original sido alterado, esta Winemaker's Collection continua a identificar coleções singulares de vinhos Douro DOC (Denominação de Origem Controlada), com garrafas numeradas e assinadas pelo enólogo Ricardo Macedo. No caso, um lote numerado de 7.450 garrafas em duas capacidades: garrafas de 1 a 7.100 em 750 ml e de 7.101 a 7.450 em tamanho magnum (1,5 litros). Nesta terceira edição, a protagonista é Tinto Cão, uma das castas mais resistentes do Douro. Caracteriza-se por apresentar um cacho pequeno e bagos de película densa e com maturação tardia. As uvas são provenientes de uma vinha do Cima-Corgo, situada a 400 metros de altitude e com cerca de 30 anos de idade. Vinificado na Quinta de São Luiz, usando uma prensagem suave de cachos inteiros cuidadosamente selecionados, o São Luiz Winemaker's Collection Rosé apresenta uma bonita cor salmão. O Tinto Cão confere a este rosé uma boa acidez, frescura e uma boa capacidade de envelhecimento. Um vinho aromático, estruturado e persistente, “aromaticamente elegante”, que “cativa pelo bouquet de frutas frescas, como a groselha e a romã. ■

Quinta dos Carvalhais
Único 2017
Sogrape, Dão

A Sogrape e a enóloga Beatriz Cabral de Almeida colocaram no mercado mais um vinho singular, de excecional qualidade, produzido na Quinta dos Carvalhais, que nos proporciona um casamento feliz entre a elegância e a riqueza própria dos vinhos do Dão. Trata-se do Quinta dos Carvalhais Único 2017, tinto. Como o nome sugere, o Único integra uma gama de vinhos da Quinta dos Carvalhais que só é produzida em anos de qualidade superior, em que todas as estrelas se alinham no firmamento, como se de um vintage do Porto se tratasse. Esta é a quarta edição do Único, sucedendo às colheitas de 2005, 2009 e 2015, e não foge à regra de superlativa qualidade. As notas de prova indicam toques florais, de fruta preta e silvestre, nuances resinosas, de floresta, musgo, pinheiro e cedro, sous-bois e um laivo mentolado muito fresco. Tem um ataque firme e decidido, com tanino sólido, num corpo elegante e envolvente. A complexidade aromática confirma-se na boca. O vinho termina num final volumoso, delicado, longo e persistente. Como todos os vinhos do Dão, este Único 2017 deverá ter uma vida em garrafa muito dilatada, apresentando-se em boas condições de consumo por um período que chegará facilmente aos 10, 15 anos. Mas, uma vez aberta uma das 3.147 garrafas de 0,75 litros que foram produzidos deste vinho, deverá ser consumida no próprio dia, de preferência usando copos largos. ■



Fernão Pires, Sauvignon Blanc, Arinto e Verdelho 2021
Quinta da Alorna, Tejo

A Quinta da Alorna tem no mercado um conjunto de quatro monocastas brancos, todos da colheita de 2021, para consumir no imediato ou nos próximos cinco anos. Fernão Pires, Sauvignon Blanc, Arinto e Verdelho. No Fernão Pires, as notas de prova apontam para cor limão, “aroma puro e elegante”, relevando toda a expressão da casta, com maçã verde, lima, pêssego e rosa”. O seu moderado teor alcoólico, “tão vibrante”, confere “um equilíbrio singular na boca”. Passemos ao Arinto 2021. A vinificação passou por desengace total, esmagamento e prensagem das uvas. Após clarificação do mosto, iniciou-se a fermentação a 17° C, em cubas de inox. Antes do engarrafamento, o vinho foi estabilizado e filtrado. A nota de prova indica cor amarela esverdeada. Aroma intenso, notas cítricas, banana e chá verde. O Sauvignon Blanc evidencia um “sabor estruturado, revelando um toque distinto de complexidade e uma boa mineralidade, que combina com a fruta tropical madura”, resultando num “final de boca longo, persistente e saboroso”. No Verdelho 2021, A nota de prova evidencia cor amarela citrina e um aroma limonado, com frutas tropicais, dominando o maracujá. “A acidez equilibra com o corpo redondo, ligeiro toque herbáceo, que lhe confere complexidade”, transformando-o num “conjunto muito elegante”, assegura a Quinta da Alorna. ■

Dueto de Três Bagos 2021
Lavradores de Feitoria, Douro

Segundo a casa duriense, o Três Bagos Reserva branco 2021 “é fiel à génese da marca Três Bagos, resultando da tão tradicional duriense arte de lotear, neste caso, três castas (...)”. “A somar a isto, o facto de juntar uvas com origem em quintas – de accionistas da Lavradores de Feitoria – situadas ao longo das três sub-regiões Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior. Um casamento de dois trios, onde a idade conta, tendo as vinhas mais de 30 anos de idade. Com estágio ‘dividido’ entre inox e barricas, é um branco que pode ser bebido a solo, idealmente na companhia de uma boa conversa e como aperitivo de uma refeição, mas é à mesa que se revela na sua plenitude, ao acompanhar saladas mais elaboradas; um de novo em voga cocktail de camarão; peixes gordos; bacalhau; polvo e carnes brancas”, adianta a Lavradores de Feitoria. O Três Bagos Sauvignon Blanc, também da colheita de 2021, é um monovarietal, que por si sai fora do conceito ‘Três Bagos’, “mas que vestiu a sua camisola, ao nascer fruto de uma experiência que resultou caso de sucesso, e que nunca a despiu!”. De acordo com os responsáveis da Lavradores de Feitoria, “este branco exprime-se pelos aromas frescos intrínsecos da casta, que ao serem conjugados com o estágio em barricas de carvalho francês ganham estrutura, o que dita uma boa capacidade de guarda”. O seu final de boca é longo e persistente. ■

Trio de QP - Quinta da Pinheira
Marcolino Sêbo Alentejo

Escolhemos alguns dos mais recentes monocastas lançados no mercado sob a referência QP. Começemos pelo QP Antão Vaz. As notas de prova concluem que é um vinho de cor citrina, aroma complexo de fruta tropical madura, notas cítricas e ligeiro mineral. Na boca, é fresco, estruturado com algum ácido, bem equilibrado e persistente. O QP Chardonnay 2020 é um premium Regional Alentejano. As notas de prova concluem que é um vinho de aspeto límpido e brilhante de cor amarela esverdeada. No aroma, surge uma fruta tropical, acompanhada de lima, marmelo e frutos secos. Na boca, tem boa acidez, é macio, complexo, com notas de caramelo, compota e baunilha, tudo integrado num conjunto fresco e equilibrado. Nos tintos, o QP Aragonez 2019 foi vinificado segundo o método tradicional de pisa em lagar, com temperatura de fermentação controlada. As notas de prova resumem que é um vinho de cor granada com ligeiras nuances acastanhadas, aroma de grande complexidade marcado por frutos vermelhos, geleias, especiarias e baunilha. Temos, por fim, o QP Touriga Nacional de 2019, com vinificação idêntica ao anterior. A nota de prova assegura que é um vinho de cor violeta intensa, aroma elegante de flores e frutos silvestres. Na boca, é redondo, aveludado com taninos finos e persistentes com um final de boca longo. Em companhia de pratos tradicionais, sobremesas e queijos. ■

Série Especial 2020 e 2019
Adega de Penalva, Dão

A Adega de Penalva, sólido produtor de vinhos do Dão, decidiu há uns tempos criar uma Série Especial para celebrar a recuperação crescente de diversas castas autóctones da região. No Adega de Penalva Série Especial Bical 2020 as notas de prova apontam para uma cor amarelo citrino e “um aroma muito delicado, austero e algo enigmático”. “Sabor suave, fresco, e com um toque levemente adocicado, próprio da casta. Para beber já ou nos próximos cinco anos”, aconselha a mesma nota de prova. Passemos ao Adega de Penalva Serie Especial Reserva 2020. A vinificação processou-se através de esmagamento com desengace total, sem maceração pelicular. Passou-se à fermentação em cuba de inox (dois terços) e em barricas novas (o restante terço). A nota de prova aponta também para uma cor amarelo citrino, com aroma delicado, pouco exuberante e criando expectativa para a prova de boca. “Sabor intenso, fresco, dominado pela boa acidez, elegância, complexidade e o carácter da casta”, resume a referida nota. Por fim, o Adega de Penalva Série Especial Tinta Pinheira 2019. A fermentação foi em cuba de inox, sucedida de estágio de 12 meses em barricas novas e usadas. Engarrafamento ao fim de 18 meses. A nota de prova indica cor rubi e aroma intenso e atraente com perfeito equilíbrio entre a fruta e a madeira. “Sabor forte, taninos sedosos, fresco e com inconfundível aroma próprio da casta”. ■

Grande Escolha 2016
Plansel, Alentejo

Lançado apenas em anos de qualidade excecional, o Plansel Grande Escolha 2016 é o representante maior do potencial vínico de Montemor-o-Novo. “Consensualmente considerado como uma das melhores colheitas das últimas décadas, 2016 aprimorou a qualidade da Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Barroca. O Plansel Grande Escolha 2016 é produzido a partir dos melhores lotes de cada uma destas castas e beneficia da sabedoria popular ‘dar tempo ao tempo’. Depois da vindima manual, o vinho estagia durante cinco anos até estar pronto para o mercado, mas pode evoluir em garrafa durante mais 15 anos”, assegura a casa produtora do Alto Alentejo. Segundo os responsáveis da Quinta da Plansel, “hoje, já se pode provar o corolário de uma fermentação lenta em barricas de 200 Kg e um estágio de 24 meses em barricas de carvalho francês. Este ritual de vinificação traz uma enorpada elegância ao Plansel Grande Escolha 2016 (...) que pode ser apreciada já ou destinada a uma longa guarda”. Carlos Ramos, enólogo da Quinta da Plansel, destaca “as notas muito expressivas dos frutos vermelhos, os aromas a compotas, especiarias e tragos balsâmicos”. “É um vinho vivo e forte, mas ao mesmo tempo elegante. É um tinto muito feliz junto de pratos de Natal como o polvo, o bacalhau e o peru, por exemplo”, refere o enólogo. ■



O Jornal Económico não mudou, transformou-se.

Descubra a melhor forma
de estar informado
em **jornaleconomico.pt**



O conhecimento transforma.