



PUBLICAÇÃO BIMESTRAL - JANEIRO|FEVEREIRO | 2026 - Nº 207 - Gratuita
A MAIS ANTIGA REVISTA PORTUGUESA DE VINHOS

ESCANÇÃO

Director *Tiago Paula*

Sumiller, Échanson, Sommelier



ASI BEST SOMMELIER OF THE WORLD 2026 Lisboa no centro do mundo da sommellerie

Pg. 6

Segredos do Escanção
David Rosa, ao leme de
uma equipa de luxo
Pg. 4

Gente Que Sabe de Vinho
Luís Pato, bairradino de
coração
Pg. 18

Vinhos À Prova
Lançamentos/Novidades
Vinhos Antigos
Azeites Virgem Extra 2025/2026
Pg. 48

Educação Vínica
Sob o olhar de Vasco
d'Avillez
Pg. 78

Dona ERMELINDA

FAZ PARTE DA SUA VIDA

TRADIÇÃO E
EXCELÊNCIA,
EM TODOS OS
MOMENTOS.

Vinho tinto rico em frutos vermelhos
bem maduros, bem harmonizado
com a mdeira. Final de boca cheio,
complexo, longo e agradável.

*Red wine rich in very ripe red fruits
well combined with the wood.
Full, complex, long and
pleasant aftertaste.*



WWW.ERMELINDAFREITAS.PT



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



WINE MODERATION
100g de vinho

VOAR DE PÉS BEM ASSENTES NA TERRA

Texto Isabel Esteves

No primeiro trimestre do novo ano, e ainda na primeira edição de 2026 da nossa revista, há já uma visão global bem definida do caminho intenso e enriquecedor que será percorrido pelos Escanções de Portugal nos próximos tempos. Neste ano de competição mundial de sommeliers em terras lusas, o destaque vai para este grande projecto que se aproxima, que já está a marcar o ano e que tem os alicerces bem lançados.

Ainda nos Concursos, o início do ano veio celebrar a última edição do Concurso de Vinhos do Crédito Agrícola com a realização da cerimónia de entrega dos prémios aos seus vinhos medalhados, que aqui também destacamos.

Nas entrevistas, Luís Pato brinda-nos, em Gente Que Sabe de Vinho, com algumas palavras sobre a sua viagem por este mundo do vinho, e, como sempre, de forma autêntica e inspiradora. Já em Segredos do Escanção, é David Rosa, head sommelier no restaurante Rocco em Lisboa que partilha alguns detalhes do seu percurso, da sua experiência e também das suas perspectivas sobre a profissão.

Em Educação Vínica, partilhamos pormenores dos últimos projectos educativos da Associação tal como um pequeno mas especial testemunho em torno deste tema e conceito por parte do grande senhor do vinho, Vasco d'Avillez, que tem acompanhado a Associação desde a sua fundação e contribuído com o seu conhecimento em várias das suas acções educativas.

Nas provas, para além dos Lançamentos/Novidades, uma selecção de Vinhos Antigos e uma outra de Azeites Virgem Extra nacionais, com notas de prova do escanção Manuel Moreira.

Por fim, em destaque, mais uma rubrica nova a estreitar e desta vez com foco no Serviço de Mesa e de Vinho, com textos de autoria do escanção Artur Simões e que vem realçar este elemento central da experiência do vinho em restauração.

Aproveitamos para relembrar que em breve irá acontecer o 15º Concurso Internacional de Azeite Virgem Extra - Prémio CA Ovibeja, no âmbito da 42ª edição da Ovibeja a decorrer de 29 de Abril a 3 de Maio de 2026 em Beja, e que, como tal, se está a aproximar o prazo final para inscrição e entrega de amostras – será no dia 27 de Março. Este é um concurso organizado pela ACOS - Associação de Agricultores do Sul com o apoio da Casa do Azeite - Associação do Azeite de Portugal e patrocínio exclusivo do Crédito Agrícola e é aberto a produtores individuais, associações de produtores, cooperativas e empresas de embalagem devidamente registadas, tanto nacionais como internacionais, contemplando cinco categorias: Frutado Verde Intenso, Frutado Verde Médio, Frutado Verde Ligeiro e Frutado Maduro e ainda uma categoria aberta aos países do hemisfério sul. Participem!



Boas leituras na nossa companhia.
Obrigada por estarem connosco!
Isabel Esteves
Directora de Comunicação da revista

Ficha Técnica

Director

Tiago Paula (tiagopaula@escancoes.pt)

Director Adjunto

Fábio Nico (geral@escancoes.pt)

Sub-Directores

Nelson Guerreiro e Carlos Lopes
(geral@escancoes.pt)

Editor

Ana Isabel Fojo Franco Ramos Branco
(escancao@sapo.pt)

Directora de Comunicação

Isabel Teresa Vale Lobo Esteves
(revista.oescancao@gmail.com)

Colaboradores

Agostinho Peixoto, António Ventura, Ceferino
Carrera, Diego Arrebola, Padre Carlos Azevedo,
Rui Carço dos Santos, Sara Peñas Lledó e Tiago Paula

Fotografia

Bruno Conceição, Janice Prado e Sérgio Simões

Projecto Gráfico e Pré-Impressão

Vinícius Palhares (vinipalhares.com)

Director Financeiro/Comercial

Manuel Moreira (geral@escancoes.pt)

Assinaturas e Publicidade

Ana Branco (geral@escancoes.pt)

Propriedade, Administração, Edição e Redacção
Associação dos Escanções de Portugal
Av. Almirante Reis, nº 58 - r/c Dtº, 1150-019
Lisboa - NIF 501269215 | Tel: 0351 21 8132542
www.escancao.com (geral@escancoes.pt)
www.facebook.com/escancoesdeportugal

Ficha técnica da publicação encontra-se disponível
assim como o estatuto editorial

<https://www.escancao.com/revista>

Número de Registo: 111639 / Depósito Legal:
139009/99

Estatuto Editorial

Objectivos:

Compromisso em assegurar os princípios deontológicos
e ética profissional dos jornalistas, assim como
pela boa fé dos leitores.

A Revista O Escanção destina-se a dar conheci-
mento actualizado das actividades da Associação
dos Escanções de Portugal (A.E.P.), na divulgação
da vinha, do vinho, e na exposição, manutenção e
respeito da deontologia profissional entre todos os
que a essa actividade estão ligados.

A revista 'O Escanção' continua a reger-se pelo
anterior acordo ortográfico

Sumário



**Pg. 4 Segredos do
Escanção**
David Rosa

1	Editorial
2	Sumário
4	Segredos do Escanção
—	David Rosa
6	Concursos
—	ASI Best Sommelier of the World 2026
8	Concursos
—	ASI Best Sommelier of the World 2026 - Entrevistas
16	Entre Quintas
—	Vinhos Rosa Santos
18	Gente Que Sabe de Vinho
—	Luís Pato
20	Sake
—	JSS Sake Kuramoto Tour
34	Restaurantes Com Escanção
38	Concursos
—	Concurso de Vinhos do Crédito Agrícola – Entrega de Prémios
40	Regiões do Mundo
—	Por Diego Arrebola
42	Lançamentos
—	Legado 2021 - Vinha Velha da Quinta do Caêdo
46	Serviço de Mesa e Vinho
—	Por Artur Simões
48	Vinhos à Prova - Lançamentos / Novidades
52	Apresentação do Pannel de Provedores
53	Vinhos à Prova – Vinhos Antigos
55	Azeites à Prova – Virgem Extra 2025/2026
60	Onde O Vinho É Rei
62	Entre Quintas...no Brasil, com a Essência dos Vinhos Brasileiros
—	Por Vítor Pereira
64	Mundo Caricato
—	Por Padre Carlos Azevedo
66	Maestro do Vinho
—	Arauto do Vinho, por Ceferino Mariño Carrera
68	Crónica – Associação de Enologia
—	Castas, por Engº António Ventura
70	Enoturismo em Portugal
—	Quinta do Paral
72	Arte à Mesa
—	Por Agostinho Peixoto
76	Educação Vinica na Associação
78	Educação Vinica na Associação –
—	Entrevista Vasco d'Avillez
82	Joie de Vivre - Alegria de Viver
—	Por Rui Carço dos Santo
83	Acontece – Divulgação de Iniciativas e Novos Projectos
88	Wine News
92	Wine News – Ficha de Assinatura



Tudo o que precisa para o seu evento **está aqui.**

Everything you need
for your event **is here.**

Qualidade e excelência não se compram, mas alugam-se.

Colocamos à sua disposição stocks amplos de artigos para apoio à restauração - loiças, cristais, talheres e mobiliários - em linhas de gama alta de marcas de grande prestígio. Em cada situação colaboramos consigo na escolha dos artigos mais adequados e na solução mais apropriada para o seu evento.

Quality and Excellence for hire.

With many years of experience, our team can provide all the assistance you require. We know that supplying world-leading trusted brands is important for our customers and providing you with the right type of tableware, glassware, cutlery and furniture is a key element of any successful event.

Dispomos de Delegações em / *We are at*
Lisboa, Porto, Alentejo, Algarve e Madeira

Saiba mais em / *More information at*

www.aaqui.com



ALUG'AQUI

DAVID ROSA

Fotos David Rosa

Fomos ao encontro de David Rosa, head sommelier do Rocco, restaurante recentemente distinguido com o prémio Gold de Melhor Restaurante Europeu na categoria “Wine by the Glass” e com o prémio Silver na categoria “Best Medium Size Wine List”, ambos da internacional Star Wine List, o guia michelin dos vinhos - a distinguir as melhores cartas ao nível global assim como as equipas de escanções que as criam. A sua vontade de fazer sempre mais e melhor, de evoluir e de ser desafiado pela exigência trouxe-o até aqui - uma realidade e uma responsabilidade que, assume, “acabou por acontecer” mas guiadas pela sua crescente curiosidade, ambição e paixão pelo mundo do vinho e da sommellerie.



1. Actualmente David é head sommelier num restaurante de prestígio em Lisboa, foi “este” um lugar onde desde cedo aspirou chegar? Ou foi algo que foi ganhando espaço e acabou por acontecer?

Diria que foi algo que acabou por acontecer. Quando comecei tinha uma grande curiosidade, tanto nas aulas como no meu primeiro emprego, sempre que se falava ou se discutia o que ficava melhor com este ou aquele prato, o que eram os taninos ou como e por que razão apareciam aromas e sabores tão diferentes, quando a própria uva é algo “tão simples”. Nunca pensei directamente: “Quero ser Head sommelier de um restaurante de referência” mas sempre tive a ambição de evoluir, assumir responsabilidades e trabalhar ao mais alto nível. À medida que fui percebendo que a curiosidade se aliava à paixão, fui compreendendo que a combinação das duas estava a encaminhar o meu percurso.

2. Em termos de formação, como é o seu percurso? Quais os passos que aqui considera terem sido decisivos para ter chegado onde está hoje?

A minha formação começou no Centro de Formação Profissional para o Sector Alimentar da Pontinha. Foi decisivo pois proporcionou-me disciplina, competências técnicas e rigor no serviço. Seguidamente, obtive certificações como o WSET e o Sakemico bem como formações complementares e participei em provas constantes. Considero que os três factores mais decisivos para o meu crescimento, até hoje, foram a formação técnica estruturada, a experiência prática intensa e, sobretudo, a convivência com profissionais exigentes que me desafiaram constantemente ao longo da minha carreira.

3. A formação continua a estar presente na sua vida? Neste campo, tem alguma meta ou objectivo a alcançar num futuro próximo?

Sem dúvida! A formação nunca termina, nesta profissão. Continuo a estudar, a provar e a participar em formações. Tenho sempre metas a curto e médio prazo, seja aprofundar determinadas regiões seja evoluir académica e profissionalmente. O conhecimento é um processo contínuo — e quanto mais aprendemos, mais percebemos que há para aprender.

4. Com a sua experiência, sente que ainda é frequentemente surpreendido nesta profissão?

Sim, e ainda bem, pois o vinho é um organismo vivo, muda com o tempo, com o contexto, com a harmonização. Um cliente mais curioso, uma combinação improvável, um produtor desconhecido, que revela algo extraordinário. Essa imprevisibilidade é uma das razões pelas quais continuo apaixonado pela profissão.

5. Antes da responsabilidade que hoje assume no restaurante Rocco, que experiências profissionais o marcaram de forma mais sólida e que ainda influenciam a sua visão e a sua conduta?

As minhas experiências anteriores ao Rocco deixaram-me uma marca única e distinta pois cada uma delas acompanhou uma fase diferente da minha evolução, tanto ao nível profissional como pessoal. Mas a mais marcante, sem dúvida, foi na Garrafeira Estado D'Alma. Poder ter tido o prazer e privilégio de iniciar algo do zero e ir percebendo e fazendo parte do crescimento desta empresa foi algo que me marcou e que me influencia no dia a dia, na maneira como faço toda a gestão da equipa, carta e serviço. Tendo também tido o privilégio de trabalhar com alguns dos nomes de referência na área, é algo que levarei sempre comigo, pois aprendi e cresci muito com eles.

6. Recentemente, a sua equipa recebeu uma grande distinção internacional, pela Star Wine List, um reconhecimento muito importante e que, naturalmente, cria mais expectativa e pressão no trabalho que a equipa desenvolve. Neste momento, e após algum tempo passado da notícia e divulgação deste reconhecimento, qual tem sido o impacto real deste no trabalho diário da equipa?

A distinção da Star Wine List trouxe, acima de tudo, um enorme orgulho no trabalho até aqui desenvolvido por esta equipa de escanções, que tem como virtude a procura de fazer sempre mais e melhor. No entanto, trouxe também uma enorme responsabilidade: somos o único restaurante português na fase final e os nossos colegas em competição terão oportunidade de ver a nossa carta, de saber quem somos e como trabalhamos. Após a felicidade desta distinção, que partilhámos com toda a equipa, vem então a responsabilidade. O serviço não mudou: continuamos focados no detalhe, na equipa e no cliente. O impacto mais directo que temos sentido foi a visita de alguns colegas escanções de outros países, que fizeram questão de nos visitar e de viver a experiência vínica e gastronómica que o Rocco oferece. Também sentimos um aumento da curiosidade dos clientes em relação à carta, com perguntas menos habituais, como o número de referências, quantas a copo, quais os estilos mais predominantes, entre outras. Ao nível interno, também temos tido o prazer de receber alguns dos nossos colegas e acredito que isso também reforçou a nossa coesão e o nosso compromisso com a melhoria contínua.

7. Quando entra em serviço, qual a primeira coisa que faz? E o que considera mais importante passar à sua equipa? Qual a mensagem que está sempre presente e que os guia.

A primeira coisa que faço é cumprimentar toda a equipa do restaurante, desde as colegas do escritório até ao departamento de hostess do Rocco. O mesmo faço à saída. Depois, vejo como estão as reservas e qual a previsão para o serviço da noite. De seguida, vou ter com os elementos que fizeram o serviço do almoço e pergunto como estão e como correu o serviço. A partir daí, verifico a garrafeira e o armazém e identifico o que é necessário fazer. Tudo tem de estar pronto, limpo e organizado para o serviço, tanto para os almoços como para os jantares. A comunicação é fundamental para a equipa. O vinho é importante, mas o serviço é determinante.

8. David tem um gosto particular pela cultura do sake. O que mais o fascina nesta bebida e o que despertou este interesse? E que lugar ela ocupa na garrafeira que gere?

A cultura e a história japonesas sempre me fascinaram mas foi o sake, em

específico, que despertou o meu interesse, até pelo percurso que tem vindo a fazer. No entanto, o que mais me chamou a atenção foi a sua precisão, delicadeza e os estilos com que podemos trabalhar, sendo uma bebida muito técnica, mas também muito sensível. O sake combina uma produção com um rigor técnico elevado com uma forte dimensão cultural, em que a tradição, o contexto e a forma de servir são tão importantes quanto a própria bebida. Até ao momento, não trabalhamos com sake na Garrafeira do Rocco, embora tenha interesse pessoal na cultura do sake. A carta do Rocco está pensada para a experiência vínica e alinhada com a gastronomia que praticamos. Optámos por concentrar a nossa energia nas categorias que melhor traduzem a nossa identidade, garantindo profundidade e coerência na experiência que oferecemos.

9. Ainda em relação à garrafeira que gere, bem extensa e diversa, com mais de 400 referências, quais são os principais critérios de seleção? E quais os seus principais desafios?

Apesar das 400 referências, a carta do Rocco não se esgota numa lista extensa de vinhos; é uma expressão de identidade. Cada referência tem o seu propósito e um sentido na proposta gastronómica que apresentamos e na experiência que queremos proporcionar aos nossos convidados. Procuramos um equilíbrio entre os clássicos, os vinhos de culto e os vinhos menos conhecidos dos nossos visitantes, que nos trazem, para além da qualidade, a surpresa e a curiosidade, mas sempre com profundidade nas regiões que acreditamos representar a nossa visão.

10. Quais os principais canais a partir dos quais procura estar actualizado?

Provo vinhos regularmente, estudo regiões em pormenor e acompanho a evolução dos produtores com quem trabalho. Valorizo muito o contacto directo: conversar com produtores, falar com colegas e, sobretudo, ouvir e conversar com a equipa proporciona-me perspectivas diferentes e novas oportunidades de investigação. Acompanho também publicações especializadas, concursos e provas técnicas, mas acima de tudo acredito que a melhor forma de estar actualizado é manter uma curiosidade constante.

11. Se, neste momento, o desafiassem para ir conhecer de perto e em pormenor uma região vínica do mundo à escolha, para onde partiria?

Sem hesitar, escolheria a Borgonha. É uma região intelectualmente desafiante, devido à fragmentação dos terroirs, à leitura quase milimétrica das parcelas e à forma como pequenas diferenças se traduzem em grandes nuances no copo. A Borgonha exige que estudemos, que provemos com atenção e, sobretudo, que aceitemos que nunca sabemos tudo. É uma região que nos ensina humildade e precisão em simultâneo.

LISBOA NO CENTRO DO MUNDO DA SOMMELLERIE

Fotos ASI | AEP

2026 é o ano de receber o ASI Best Sommelier of the World em Portugal – a grande competição internacional da sommellerie criada pela ASI - Association de la Sommellerie Internationale que elege o Melhor Sommelier do Mundo e que conta com cinco décadas de história desde a sua criação em 1969.

ASI Best Sommelier of the World 2026: Três perspectivas sobre um evento histórico

Entre 11 e 17 de Outubro de 2026, Lisboa receberá o mais prestigiado concurso internacional de sommellerie.

Organizado pela Association de la Sommellerie Internationale (ASI) e acolhido pela Associação dos Escanções de Portugal, o ASI Best Sommelier of the World volta a Portugal, depois da edição de 1978, na qual o grande vencedor foi o escanção italiano Giuseppe Vaccarini. Reunindo 72 candidatos de 72 países numa semana dedicada à excelência do serviço de vinho, ao conhecimento e à celebração da cultura vínica, será esta, assim, a segunda vez que Portugal acolhe esta competição mundial da ASI como anfitrião.

A final da 18.ª edição terá lugar no Coliseu dos Recreios, em Lisboa, perante cerca de 2.000 espectadores, depois de vários dias de provas técnicas no Sheraton Lisboa Hotel & Spa. Ao longo da semana, o evento inclui ainda experiências vínicas, encontros internacionais e jantares de gala, reforçando o papel de Portugal como destino global de vinho e gastronomia.

Mas por detrás desta edição histórica estão três perspectivas complementares:

- a visão global da ASI, entidade que organiza o concurso;
- o trabalho da Associação dos Escanções de Portugal, responsável pela edição portuguesa;
- e a produção do evento, que transforma a competição numa experiência internacional memorável.



ASI CONTEST
BEST SOMMELIER
OF THE WORLD
PORTUGAL 2026



O logótipo criado

Para marcar a 18ª edição do ASI Best Sommelier of the World em Portugal, foi criado um logótipo singular e identificativo, representando a identidade portuguesa e combinando dois elementos icónicos que evocam a cultura e história do nosso país - o vinho e a Torre de Belém - a tradição vinícola de Portugal e o seu património histórico e arquitectónico.



**ASI Contest Best Sommelier of the
World 2026 - Lisbon awaits you!**



Nesta peça, conversamos com três protagonistas deste momento: William Wouters, Presidente da ASI, Tiago Paula, Presidente da Associação dos Escanções de Portugal, e Carlos Medeiros, fundador da Event Concept e responsável pela produção do evento.

A VISÃO GLOBAL WILLIAM WOUTERS - PRESIDENTE DA ASI

Fotos ASI | AEP

Eleito presidente da Association de la Sommellerie Internationale em 2020, o sommelier belga William Wouters representa hoje uma nova fase da organização que reúne associações nacionais de sommeliers de todo o mundo.

Com experiência como concorrente, dirigente e membro do conselho da ASI, Wouters assume a liderança com uma visão clara: reforçar a comunidade internacional de sommeliers e elevar continuamente os padrões da profissão.

Sob a sua presidência, o ASI Best Sommelier of the World continua a afirmar-se como o palco máximo da sommellerie mundial: uma competição que, desde 1969, distingue não apenas conhecimento técnico, mas também cultura, hospitalidade e capacidade de comunicar o vinho.



1- William, o que representa hoje o ASI Contest Best Sommelier of the World para a profissão de sommelier a nível global?

O ASI Best Sommelier of the World é muito mais do que uma competição. É uma celebração da nossa profissão e da comunidade global que se reúne em torno do vinho. Desde 1969, representa o mais alto nível da sommellerie, reconhecendo não apenas a excelência técnica, mas também os valores mais profundos da profissão: hospitalidade, humildade, cultura e a capacidade de reunir pessoas à volta de uma mesa.

O vinho é uma das mais belas pontes entre culturas. Cada garrafa transporta uma história - de um lugar, de uma paisagem, de uma família, de uma tradição. Os sommeliers têm o privilégio e a responsabilidade de partilhar essas histórias com os seus convidados. A competição reflecte esse espírito. Evidencia conhecimento e competência, naturalmente, mas também comunicação, generosidade e paixão pelo serviço.

Outro aspecto muito bonito do concurso é a camaradagem entre os participantes. Embora todos cheguem para competir ao mais alto nível, rapidamente descobrem que também fazem parte de uma comunidade internacional muito especial. Muitas amizades começam durante estas competições e, frequentemente, duram toda a vida. O concurso torna-se, assim, não apenas um palco de excelência, mas também um momento de ligação entre profissionais que partilham a mesma paixão.

Como diz tão bem Serge Dubs — Best Sommelier of the World da ASI em 1989 e distinguido com o ASI Gérard Basset Lifetime Achievement Award — “um sommelier é um ‘Marchand de Bonheur’, um comerciante de felicidade. Essa expressão capta perfeitamente a essência da profissão: criar alegria e momentos memoráveis para os outros.”

Outra pessoa que incarnou esta filosofia de forma extraordinária foi o saudoso Gérard Basset OBE. Gérard foi uma das maiores figuras que a nossa profissão conheceu: Best Sommelier of the World da ASI em 2010, Best Sommelier of Europe em 1996, Master Sommelier (MS), Master of Wine (MW) e Wine MBA — a única pessoa no mundo a reunir simultaneamente estas distinções. Mas, para além destas conquistas excepcionais, o que verdadeiramente definia Gérard era a pessoa que ele era.

O seu percurso diz também muito sobre o seu carácter. Gérard participou seis vezes no concurso antes de, finalmente, se tornar Best Sommelier of the World em 2010. Essa perseverança, humildade e determinação são profundamente inspiradoras. Nunca desistiu, continuou sempre a aprender e abordou sempre a profissão com curiosidade e respeito.

Tive o privilégio de competir ao lado de Gérard e isso deixou uma marca duradoura. Já nessa altura, o que mais se destacava não era apenas o seu imenso conhecimento e profissionalismo, mas a sua humildade, gentileza e simpatia natural. Apesar da intensidade da competição, Gérard mantinha-se sempre acessível, solidário e cheio de humor.

A sua esposa, Nina Basset, costuma explicar que aquilo que verdadeiramente definia Gérard era a sua capacidade de fazer com que as pessoas se sentissem bem-vindas e valorizadas. Ele encontrava sempre tempo para encorajar jovens sommeliers, partilhar conhecimento e apoiar os outros no seu percurso. Para ele, o sucesso nunca significou estar acima dos outros, mas sim ajudar os outros a crescer. O seu espírito continua hoje a inspirar a comunidade global de sommeliers.

2- Como tem evoluído o papel do sommelier nas últimas décadas?

O papel do sommelier evoluiu enormemente. No passado, o sommelier era frequentemente visto sobretudo como o especialista em vinhos do restaurante. Hoje, a profissão expandiu-se consideravelmente.

Um sommelier moderno deve ser um comunicador, um educador e muitas vezes um verdadeiro embaixador cultural. Os sommeliers ligam produtores a clientes, regiões a restaurantes e tradições a novas gerações de apreciadores de vinho.

O conhecimento técnico continua a ser fundamental mas igualmente importantes são a humildade, a curiosidade e a empatia. A hospitali-

dade está no coração da profissão. Um grande sommelier compreende o vinho, mas, mais importante ainda, compreende as pessoas. As oportunidades para os sommeliers hoje são também muito mais amplas do que no passado. Podem exercer a sua profissão não apenas em restaurantes com estrelas Michelin, mas também em brasseries, wine bistros, lojas de vinho, companhias aéreas, hotéis e, cada vez mais, diretamente com produtores em adegas, cervejarias, produtores de saké e muitos outros ambientes ligados às bebidas. A profissão tornou-se verdadeiramente global e multidisciplinar.

Falar várias línguas pode certamente ser uma vantagem, pois permite que os clientes de diferentes partes do mundo se sintam imediatamente bem-vindos e confortáveis. Mas não é obrigatório. O que realmente importa é a capacidade de comunicar com calor humano e autenticidade. Hoje, os sommeliers podem exercer a sua profissão em qualquer parte do mundo, levando hospitalidade e paixão através das culturas — tornando-se verdadeiros marchands de bonheur onde quer que estejam. Vivemos também num mundo muito mais interligado. A nova geração de sommeliers está fortemente conectada graças às redes sociais. A informação circula de forma extremamente rápida e isso cria uma plataforma extraordinária para a troca de conhecimentos, experiências e inspiração entre continentes. Os jovens sommeliers de hoje podem aprender com colegas do outro lado do mundo em tempo real, o que constitui uma enorme vantagem para o desenvolvimento da profissão.

3- Que competências serão essenciais para os sommeliers da próxima geração?

A próxima geração deve combinar sólidas bases técnicas com abertura e capacidade de adaptação. O conhecimento será sempre essencial: compreender regiões vitivinícolas, viticultura, gastronomia, técnicas de serviço e prova. Mas igualmente importantes são as competências de comunicação, a consciência cultural e a inteligência emocional.

Outro elemento importante é a versatilidade. O Concurso Best Sommelier of the World é frequentemente comparado ao decatlo dos Jogos Olímpicos. Os sommeliers têm de dominar muitas disciplinas. Naturalmente o vinho está no centro, mas um grande sommelier deve também compreender café, chá, água, cerveja, saké e outras bebidas. A profissão exige hoje uma mente ampla e curiosa.

Um sommelier deve também ser um pouco camaleónico. A profissão exige capacidade de adaptação a muitos ambientes e públicos diferentes. Num dia pode trabalhar num restaurante três estrelas Michelin; no dia seguinte, num

bistrô animado, num bar de vinhos naturais, a aconselhar produtores nas vinhas ou até a apresentar vinhos em lugares totalmente inesperados. Experimentei isso recentemente em Brooklyn, onde descobri um clube de disco com uma carta de vinhos absolutamente notável — prova de que uma grande cultura de vinho pode existir em qualquer lugar quando há pessoas apaixonadas por trás.

E, talvez o mais importante: a próxima geração deve manter a paixão e a generosidade. A sommellerie não é uma questão de ego. Trata-se de serviço e de ajudar os outros a descobrir algo belo no copo.

4- De que forma a ASI tem apostado na formação e na componente educativa?

A educação tem sido uma das prioridades centrais desta administração da ASI. Acreditamos firmemente que o conhecimento não deve ser um privilégio de poucos mas uma oportunidade acessível a sommeliers em todo o mundo.

Nem todos os países dispõem dos mesmos recursos económicos ou do mesmo acesso a uma grande diversidade de vinhos para construir referências de prova. É precisamente aqui que a ASI intervém. As nossas iniciativas educativas são concebidas para chegar o mais longe possível e apoiar sommeliers globalmente, ajudando a criar oportunidades de aprendizagem independentemente da geografia ou do contexto económico. Nos últimos anos, a ASI expandiu significativamente os seus programas de certificação e criou iniciativas como os ASI Bootcamps, que se revelaram extremamente bem-sucedidos. Estes Bootcamps reúnem jovens sommeliers de diferentes países para formações intensivas e troca de experiências. Não se trata apenas de aprender mas também de criar amizades e construir pontes entre culturas.

Muitas das certificações da ASI são disponibilizadas directamente aos membros através das suas associações nacionais, uma vez que estão incluídas na estrutura de adesão dos países-membros da ASI. Esta abordagem permite que um número muito mais amplo de sommeliers tenha acesso à certificação profissional e a recursos educativos, reforçando a missão da ASI de tornar a educação de alto nível acessível à comunidade global de sommeliers.

A ASI desenvolveu também as ASI Guidelines, disponíveis gratuitamente online, que fornecem padrões profissionais e pontos de referência para sommeliers em todo o mundo. Além disso, uma série crescente de vídeos tutoriais profissionais ajuda os jovens sommeliers a desenvolver as suas competências técnicas de serviço e a compreender melhor os aspectos práticos da profissão.

A comunicação e a partilha de conhecimento são igualmente essenciais. Esta administração investiu fortemente no reforço da presença digital e das plataformas de comunicação da ASI. Através do canal de YouTube da ASI, LinkedIn, Facebook e Instagram, sommeliers de todos os continentes podem acompanhar competições, conteúdos educativos, entrevistas e debates, criando uma verdadeira troca global de conhecimentos e experiências.

Outra iniciativa que reflecte esta dinâmica é a ASI Magazine, que se tornou uma publicação profissional online moderna e dinâmica — feita por sommeliers, para sommeliers — destacando a diversidade, as histórias e o talento da comunidade internacional de sommeliers.

5 - O que espera da edição do evento em Portugal?

Para esta edição, Portugal oferece um cenário verdadeiramente extraordinário. É um país com uma história muito rica, na verdade uma das nações mais antigas da Europa com fronteiras definidas há séculos e uma cultura que convida à descoberta.

Portugal é também um país fascinante no que toca ao vinho. A diversidade de castas, terroirs e estilos de vinho portugueses é notável. Poucos países possuem tal riqueza de castas autóctones e um mosaico tão varia-

do de paisagens e climas.

Desde os dramáticos socacos do Vale do Douro, berço dos mundialmente famosos vinhos do Porto, à elegância do Dão, à frescura atlântica da Bairrada, às históricas vinhas de areia de Colares com a sua singular casta Ramisco, às planícies soalheiras do Alentejo e aos vinhos vibrantes da região de Lisboa, cada região expressa a sua própria identidade e carácter.

As ilhas acrescentam ainda mais singularidade a este mosaico. Os lendários vinhos da Madeira, moldados por séculos de história marítima, e as vinhas vulcânicas dos Açores, onde as videiras crescem junto aos ventos do Atlântico sobre solos de basalto negro, mostram bem quão diversa é a cultura do vinho em Portugal. O património de castas portuguesas é igualmente extraordinário: Touriga Nacional, Baga, Alvarinho, Arinto, Encruzado, Castelão, Trincadeira e Ramisco oferecem uma incrível variedade de expressões e estilos.

Mas, para além do vinho e da natureza, o que torna Portugal verdadeiramente especial são as pessoas. Os portugueses são conhecidos pela sua hospitalidade, generosidade e calor humano. A cidade anfitriã é também muito especial. Lisboa, frequentemente chamada a “Cidade da Luz”, é famosa pela luminosidade única reflectida pelo rio Tejo e pelo oceano Atlântico.

Durante uma semana, Lisboa tornar-se-á não apenas o centro do mundo da sommellerie mas também um ponto de encontro para a comunidade global do vinho.

Uma palavra muito especial de agradecimento deve ser dirigida à Associação de Escanções de Portugal, sob a liderança de Tiago Paula e com a enorme dedicação de Nelson Guerreiro e de toda a sua equipa. A sua paixão, profissionalismo e empenho foram fundamentais para trazer este importante evento para Portugal.

Tudo isto é possível graças ao espírito sem fins lucrativos que orienta a ASI. As pessoas envolvidas na organização — desde o júri aos comités e aos muitos voluntários — dedicam o seu tempo e experiência por paixão pela profissão e pelo futuro da sommellerie.

Pessoalmente, sinto-me profundamente grato por estar rodeado de tantas pessoas inspiradoras que se dedicam a esta profissão e à comunidade de sommeliers em todo o mundo.

Espero que todos aqueles que venham a Portugal para a competição não apenas desfrutem desta semana especial, mas que se sintam inspirados a regressar muitas vezes. Porque, quando se descobre Portugal, rapidamente se percebe que é um país verdadeiramente único — rico em história, cultura, paisagens, biodiversidade e vinhos — e sempre pronto a receber-nos de novo.

**Onde a criatividade encontra
a arte de criar eventos memoráveis.**

- Eventos Corporativos
- Temáticos Exclusivos
- Privados Memoráveis
- Internacionais Únicos

Visite-nos: **www.eventconcept.pt**



**Onde a exclusividade encontra a emoção
de viver experiências inesquecíveis**

- Viagens Individuais
- Viagens de Grupo
- Viagens Corporativas
- Experiências Exclusivas

Visite-nos: **www.xjourney.travel**

O ORGULHO NACIONAL TIAGO PAULA - PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO DOS ESCANÇÕES DE PORTUGAL

Fotos ASI | AEP

Para a Associação dos Escanções de Portugal, acolher o ASI Contest Best Sommelier of the World 2026 representa um momento histórico.

Sob a presidência de Tiago Paula, a associação tem apostado fortemente na educação vínica, na valorização da profissão e na visibilidade internacional do setor. A organização de concursos, iniciativas formativas e projetos educativos tem sido central nesta estratégia.

Trazer a maior competição mundial de sommeliers para Lisboa é, nas palavras do próprio, “uma oportunidade única para afirmar Portugal como capital internacional da cultura vínica”.



1 - Tiago Paula, este é um marco histórico. O que significa para Portugal receber o ASI Best Sommelier of the World?

Receber o ASI Best Sommelier of the World 2026 é, sem dúvida, um dos momentos mais importantes da história da sommellerie em Portugal. Estamos a falar do concurso mais prestigiado do mundo na nossa profissão, que reúne os melhores sommeliers de todos os continentes.

Para Portugal, significa colocar o país no centro do mundo da sommellerie durante uma semana. Será uma oportunidade extraordinária para mostrar ao mundo a qualidade dos nossos vinhos, a riqueza das nossas regiões, a gastronomia portuguesa e, naturalmente, o talento dos profissionais que trabalham diariamente na restauração, hotelaria, distribuição e enoturismo.

Mas tem também um significado muito simbólico. Portugal recebeu este concurso em 1978, numa fase muito diferente do sector. Quase meio século depois, voltamos a acolhê-lo num país profundamente afirmado no panorama vínico internacional e com a sommellerie portuguesa em grande destaque.

2 - Como foi o processo de candidatura e preparação para acolher este evento?

O processo começou há vários anos e exigiu um trabalho muito consistente da Associação dos Escanções de Portugal.

Apresentámos a candidatura junto da ASI com um projecto sólido, demonstrando que Portugal tem hoje capacidade organizativa, infraestruturas e parceiros institucionais para acolher um evento desta dimensão. Organizar um evento desta dimensão exige um grande trabalho de coordenação, planeamento técnico e produção, porque durante uma semana Lisboa receberá profissionais de dezenas de países, incluindo candidatos, jurados, jornalistas e líderes da sommellerie mundial.

Contámos também com o apoio de várias entidades públicas, como a ViniPortugal (Wines of Portugal), o IVV, o IVDP, o Município de Lisboa, o Município de Oeiras, o Turismo de Portugal e o Turismo de Lisboa, bem como das Comissões Vitivinícolas Regionais da Bairrada, da Beira Interior, de Távora-Varosa e de Lisboa, e ainda de entidades privadas como a Sogrape ou a Kopke, que reconheceram o valor estratégico de trazer este concurso para o país.

Depois da atribuição oficial, iniciámos imediatamente a preparação da produção do evento, em conjunto com a equipa da Event Concept, para garantir que esta edição corresponde ao nível de excelência que o concurso exige. Em paralelo, iniciou-se também o processo de desenvolvimento de parcerias para apoio e cooperação na realização do evento.

3 - Que impacto espera que esta edição tenha para os profissionais portugueses e para o setor nacional do vinho?

Acreditamos que o impacto será muito significativo.

Para os profissionais portugueses, este evento representa uma oportunidade única de contacto com alguns dos melhores sommeliers do mundo, de aprendizagem e de inspiração. A proximidade com este nível de excelência ajuda a elevar padrões e motiva uma nova geração de profissionais. Para o sector do vinho, será também uma mostra internacional extraordinária. Durante uma semana, Portugal estará no centro das atenções da comunidade global do vinho, com a presença de líderes de opinião, jornalistas especializados, profissionais da restauração e hotelaria e wine educators de todo o mundo.

Isso cria uma plataforma única para mostrar o que Portugal faz bem: os nossos vinhos, as nossas regiões, os produtores, mas também o nível de profissionalismo da restauração, da hotelaria, do enoturismo e da sommellerie nacional.

4 - A educação vínica tem sido uma prioridade da associação. Como se liga este evento a essa missão?

A educação é um dos pilares fundamentais da Associação dos Escanções de Portugal e este evento está totalmente alinhado com essa missão.

O concurso não é apenas uma competição; é também uma verdadeira plataforma de conhecimento e formação. Durante a semana do evento existirão diversas masterclasses, visitas técnicas e momentos de partilha entre profissionais.

Este tipo de competições incentiva o estudo, o rigor técnico e a procura constante de conhecimento. Ao mesmo tempo, promove a troca de experiências entre profissionais de diferentes países, algo que sempre fez parte da cultura da sommellerie, baseada na partilha.

A realização do ASI Best Sommelier of the World em Portugal terá também um forte efeito motivador para as novas gerações de profissionais. Queremos que mais jovens se interessem pela profissão de escanção e percebam que esta é uma carreira exigente, mas também extremamente estimulante e internacional.

Além disso, este evento reforça a importância da formação contínua na nossa profissão e será certamente um catalisador para fortalecer os programas de formação e as iniciativas educativas da Associação de Escanções.

5 - De que forma esta edição pode reforçar a imagem internacional do nosso país?

Portugal tem vindo a afirmar-se cada vez mais como um destino de excelência para o vinho, a gastronomia e o turismo.

Ao receber profissionais de mais de setenta países durante uma semana dedicada à sommellerie, ao vinho e à gastronomia, Lisboa e Portugal tornam-se uma verdadeira mostra internacional.

Será uma oportunidade para mostrar a diversidade das nossas regiões vitivinícolas, a qualidade da nossa restauração e a riqueza da nossa cultura gastronómica, reforçando Portugal como um destino de referência para o vinho e para o enoturismo.

Cada participante torna-se também um embaixador do que vive e descobre aqui. A experiência que levarem de Portugal terá impacto na forma como os nossos vinhos e a nossa cultura são comunicados internacionalmente.

6 - O que ganham os parceiros que se associarem a este grande evento?

Os parceiros que se associam ao ASI Best Sommelier of the World 2026 tornam-se parte de um projecto com uma forte projecção internacional e com um impacto muito relevante no sector do vinho e da gastronomia.

Estamos a falar do mais prestigiado concurso de sommeliers do mundo, seguido atentamente pela comunidade global do vinho, por profissionais da restauração e hotelaria, jornalistas especializados, wine educators e líderes de opinião do sector.

Para os parceiros, representa uma oportunidade única de posicionamento junto de um público altamente qualificado e influente, composto por profissionais que têm um papel activo na recomendação e valorização de vinhos e produtos gastronómicos em todo o mundo.

Ao mesmo tempo, permite criar experiências, apresentar produtos e estabelecer relações directas com uma comunidade profissional global que valoriza a qualidade, a autenticidade e a origem.

Mas existe também uma dimensão maior: ao associarem-se a este evento, os parceiros estão a contribuir para promover Portugal, os seus vinhos e a sua cultura gastronómica no panorama internacional.

Acreditamos que será um momento marcante para o sector e que os parceiros que se juntarem a este projecto estarão também a investir na valorização e na projecção internacional do vinho e dos produtos portugueses e da nossa profissão.

NOS BASTIDORES DO GRANDE EVENTO CARLOS MEDEIROS - PRODUÇÃO E EXPERIÊNCIA

Fotos ASI | AEP

Um evento desta dimensão exige muito mais do que uma organização técnica impecável: exige visão.

É aí que entra Carlos Medeiros, fundador da Event Concept e responsável pela produção do evento. Com mais de quatro décadas de experiência no sector dos eventos, Carlos Medeiros construiu uma carreira dedicada a transformar ideias em experiências memoráveis.

Para ele, cada evento é uma narrativa e o ASI Contest Best Sommelier of the World 2026 será uma semana onde competição, cultura e hospitalidade se encontram.



1 - Carlos, produzir um evento desta escala internacional implica que tipo de preparação?

Produzir um evento como o ASI Best Sommelier of the World exige uma preparação muito rigorosa e multidisciplinar. Estamos a falar de uma competição que reúne profissionais de dezenas de países, com exigências técnicas muito específicas, desde as provas do concurso até à logística de acolhimento, produção, cenografia, tecnologia e hospitalidade.

O trabalho começa muitos meses antes, com uma coordenação muito próxima entre a Associação dos Escanções de Portugal, a Association de la Sommellerie Internationale e todas as equipas envolvidas. É preciso garantir que cada detalhe está alinhado com os padrões internacionais da ASI e, ao mesmo tempo, criar uma experiência que reflecta a identidade portuguesa.

2 - Como se transforma uma competição técnica numa experiência marcante para participantes e público?

O segredo está em contar uma história. Uma competição desta natureza é extremamente técnica, mas o público deve sentir emoção, ritmo e envolvimento. A produção trabalha para equilibrar esses dois universos: respeitar o rigor do concurso e, simultaneamente, criar momentos memoráveis através da cenografia, da iluminação, do ritmo do espectáculo e da experiência global do evento. Queremos que quem participa (e quem assiste) sinta que está a viver algo verdadeiramente especial.

3 - Que elementos da cidade e da cultura portuguesa pretende integrar na experiência do evento?

Lisboa tem uma energia muito própria e queremos que os participantes sintam isso ao longo de toda a semana. A ideia é integrar a gastronomia portuguesa, o património histórico e a hospitalidade que nos caracteriza. Momentos como a visita às vinhas de Oeiras, o jantar no Palácio do Marquês de Pombal ou os eventos de gala fazem parte dessa narrativa. Mais do que um concurso, queremos que os convidados levem consigo uma memória autêntica de Portugal.

4 - O que podemos esperar da final no Coliseu dos Recreios?

A final será, sem dúvida, um dos grandes momentos da semana. O Coliseu dos Recreios é um espaço icónico de Lisboa e oferece o ambiente perfeito para um evento desta dimensão. Estamos a preparar uma produção que valorize a tensão e a emoção próprias da competição, mas também a celebração da profissão de sommelier. Será um momento aberto ao público, com grande envolvimento e uma atmosfera verdadeiramente internacional.

5 - Depois de tantos anos no sector, o que continua a motivá-lo a criar novos eventos?

Aquilo que me continua a motivar é a possibilidade de criar momentos únicos. Cada evento é uma oportunidade de reunir pessoas, culturas e experiências à volta de uma ideia comum. Quando vemos um projecto ganhar forma e percebemos que conseguimos proporcionar algo memorável a quem participa, sentimos que todo o esforço valeu a pena. No fundo, é isso que me move: transformar eventos em experiências que ficam na memória.

Uma semana que celebra o vinho

Durante sete dias, Lisboa será palco de provas técnicas, encontros profissionais e experiências culturais.

Entre os momentos marcantes do programa destacam-se:

- provas oficiais no Sheraton Lisboa Hotel & Spa
- um jantar de homenagem a Gérard Basset
- visita às vinhas de Oeiras e jantar no Palácio do Marquês de Pombal
- final pública no Coliseu dos Recreios
- jantar de encerramento no Pavilhão Carlos Lopes

Mais do que uma competição, o ASI Contest Best Sommelier of the World é um encontro internacional da cultura do vinho, reunindo sommeliers, formadores, produtores, jornalistas e líderes de opinião. Durante uma semana, Portugal abre a mesa ao mundo - e convida-o/a a provar não apenas vinhos, mas uma forma de hospitalidade que transforma serviço em arte.

www.escancoes.pt/bsw-2026/

VINHOS ROSA SANTOS

Fotos Vinhos Rosa Santos

Atrás vem uma tradição familiar com mais de 400 anos, com origem na Quinta de Valverde, em Caldas da Rainha, ponto de partida para um legado que se foi construindo por gerações e para a relação histórica da família Rosa Santos com a produção de vinhos. Herança secular que hoje se concilia e equilibra com o tempo presente e suas técnicas e metodologias mais modernas.



Desta Quinta, adquirida pelo avô Frederico Eduardo Rosa Santos à sua sogra, a bisavó Rosinda Mayer Caldas Botelho Moniz, a tradição foi sendo transmitida e perpetuada de geração em geração até ser deslocada para o Alentejo em 1999, estando a actual sede da Vinhos Rosa Santos situada no Monte do Mata Mouros, em terras de Estremoz e Serra de São Mamede.

Ao leme desta viagem está o casal Jorge Botelho Rosa Santos e Maria da Luz Granate Rosa Santos junto aos seus filhos Frederico, Ricardo, Jorge e Vasco, actuais proprietários e gestores do projecto familiar. Destes quatro irmãos, apenas Ricardo alia o legado a outra área, a arquitectura. Os outros irmãos, enólogos, conciliam o projecto com outras responsabilidades em entidades do sector: Frederico é director geral do Monte Pintor e Herdade do Perdigão, Jorge é enólogo na Colinas do Douro, na Quinta do Cardo, no Casal Santa Maria e na Lés a Lés e Vasco é COO da Ravasqueira.



E foi já em terras do Alentejo, em 2004, que a Rosa Santos Wines plantou as primeiras vinhas, em 2 hectares de vinha no sopé da Serra d'Ossa tendo expandindo depois o terreno para um total de 16 hectares. Sempre juntos, lançaram o primeiro vinho em 2011, o tinto Explícito 2008, o primeiro de uma série de vinhos, com estágio em barrica, marcada pela sua complexidade e estrutura e com foco na qualidade e na longevidade, aos quais se seguiram os vinhos de topo Rosa Santos Família.

No portefólio soma-se ainda o projecto Amphora no qual, em 2022, foram usadas talhas datadas de 1908 para a vinificação do vinho Explicit Amphora; e a expansão do projecto para outra região, para Colares, em 2023, tendo sido aqui lançado o seu primeiro vinho fora da região vitivinícola alentejana, o Grande Reserva Malvasia de Colares 2015.



O vinho topo de gama, o Rosa Santos Família

É o rótulo de gama alta da casa, lançado apenas em colheitas de qualidade excepcional. As suas edições conhecidas incluem os anos de 2013, 2014, 2015, 2017 e 2019. Este último ano também com uma Edição Especial, o lançamento do Rosa Santos Família Tinto 2019, com uma produção limitada de 3.876 garrafas e com estágio de 24 meses em barricas de carvalho francês.

www.vinhosrosasantos.com/

LUÍS PATO

Fotos Luis Pato

Com um estilo próprio, único, dentro e fora das vinhas - curioso, pioneiro, visionário, independente, aventureiro, autêntico. Assim podemos descrever Luís Pato, um nome que dispensa apresentações mas que importa apresentar, sem limite nem limitações. Na Bairrada nasceu e cresceu, na Bairrada continuou um legado de família, criou o seu projecto e daqui estendeu raízes pelo mundo. De forma inegável e inigualável, marcando e influenciando pelo seu contributo, presente, consistente e inovador.



1. Engenheiro, enólogo, produtor, empreendedor. Muitos têm sido os apelidos que lhe atribuem - Senhor Baga, rei da Bairrada ou até rebelde da Bairrada. Como se vê Luís Pato a si próprio? Em que plano mais se identifica?

Como bairradino. Daí a defesa eterna da casta que identifica a região - a Baga. Com o caminho de aprendizagem de 46 colheitas sinto-me um inovador, alguém que não é uma cópia das castas francesas (embora tenha trabalhado há mais de 20 anos com a Cabernet na ideia de vender para os Estados Unidos em conjunto com a que queria introduzir no coração dos americanos - a Baga. Não funcionou, abandonei a ideia e a casta) nem dos métodos da tecnologia francesa...penso pela minha cabeça!

2. Pode partilhar alguns dos maiores ensinamentos que recebeu de seu pai, João Pato, e que hoje ainda o guiam?

O meu pai João Pato foi um inovador no seu tempo no que diz respeito ao alinhamento das suas parcelas de vinha por forma a mecanizá-la... dele herdei não só as vinhas mas também o espírito e inovação, sendo que segui a vertente do trabalho na adega pensando sempre que quanto melhor fossem as uvas melhor vinho alcançaria.

3. E no que respeita ao mundo do vinho, à visão e ao trabalho em seu redor, quais os ensinamentos que sempre fez questão de passar às suas filhas e que hoje consegue ver refletidos nos seus caminhos?

Todas as minhas filhas trabalham na agricultura, preservei o legado dos meus antecessores. Nas que trabalham no vinho ertamente que, pela vivência, beberam alguns dos princípios de qualidade que me orientaram ao longo da vida.

4. Foi em 1980 que produziu o seu primeiro vinho. Recorda-se do momento em que o deu a provar pela primeira vez?

Não poderia esquecer quando em 1984 engarrafei algumas garrafas desse vinho, da cuba onde estava em envelhecimento (na Bairrada, dada a tanicidade da casta Baga, era comum guardar durante vários anos os vinhos em cubas de cimento pra engarrafar os vinhos com uma maior evolução), e lhe coloquei uma etiqueta indicando a colheita para a primeira prova de vinhos Bairrada em Londres. A minha grande surpresa foi quando os críticos locais o consideraram o melhor vinho da prova e mais, que parecia que tinha sido amadurecido em madeira de carvalho, o que provocou uma interrogação na minha mente dado que o depósito era construído em cimento! Descobri, mais tarde, que esse aroma e sabor a fumado/tostado tinha nascido no tipo de solo das vinhas -o argilo-calcario - e não de qualquer adição de tosta da madeira de carvalho.

5. De todas as etapas na produção de um vinho, desde a sua idealização à plantação da casta, engarrafamento e comercialização, quais os momentos que mais o fascinam?

Hoje, ao fim de 46 anos tudo é mais fácil porque sinto a ligação das castas ao solo e se vou plantar em solos arenosos certamente que plantarei a casta Maria Gomes se a puder regar; a Bical e ou a Sercialinho se não houver essa possibilidade de rega; se for num solo argilo-calcario, certamente que irei plantar a casta Baga com a intenção de fazer um vinho base de espumante ou um tinto de excelência; mas também posso plantar o Cercial da Bairrada para fazer um branco único.

6. No seu percurso não lhe faltam novos projectos, desafios, experiências, revoluções, primeiros passos que, pioneiros, foram depois seguidos ou serviram de inspiração. Quais os marcos ou metas que conquistou que mais significado tiveram para si ou impacto no seu caminho?

A minha evolução submeteu-se a uma estratégia de médio/longo prazo. Assim, em 1985, comecei a desengajar as uvas de Baga mas também a iniciar o uso de madeira de carvalho novo no amadurecimento dos vinhos tintos da casta rainha da Bairrada. Em 1988 inscrevi no rótulo do vinho tinto das vinhas velhas do solo argilo calcário a referência Vinhas Velhas como sinal de qualidade. Em 1990, fiz a primeira monda de cahos para concentrar e obter um vinho melhor porque as videiras “criavam” menos cachos, o que os tornava mais complexos e antecipava a maturação fenólica dos seus taninos. Em 1995, criei os dois primeiros vinhos de vinha - o Vinha Pan e o Vinha Barrosa, bem como produzi o primeiro vinho da Quinta do Ribeirinho Baga Pé Franco (o nosso vinho ícone). Em 2001, começámos a fazer duas colheitas separadas por quatro semanas nas vinhas da casta Baga para, da primeira, fazer um espumante, e, da segunda, um tinto de superior qualidade, reduzindo os problemas da chuva do equinócio que traziam alguma podridão aos cachos de uma uva de pele fina! Em 2008, criei o primeiro vinho de Monopólio na Vinha Barrosa, quando comprámos a última parcela que não nos pertencia. Em 2009, fiz o primeiro vinho de celebração do nascimento do primeiro neto - um vinho de sobremesa de Baga de Colheita Antecipada. Em 2011, para celebrar o nascimento do neto Fernão fiz um vinho de Fernão Pires tinto! Em 2016, fiz um vinho laranja usando uma casta tinta, Baga, naturalmente, para fazer a Laranja da Madalena (para a neta Madalena). Em 2017, um vinho de sobremesa branco de Baga da Vinha Pan a que dei o nome de Pan do João (para o neto João). Em 2018 fiz um vinho

branco sem adição de qualquer produto químico, inclusive sulfuroso, para o Cercial da Rita e, finalmente em 2021, fiz um espumante da casta Sercialinho no processo mais natural que alguma vez se fez, isto é sem sulfuroso, com leveduras indígenas, sem acidificação de que resultou o Espumante Julia, um espumante com 12%, 5Atm de pressão, 11g/l de acidez total e 29g/l de açúcar residual. Sendo que tudo resultou, apenas das uvas que vieram de Sercialinho e do conhecimento que fui adquirindo...fazendo.

7. E se o seu percurso não tivesse sido pelo mundo da vinha e do vinho, onde se via hoje? Talvez viajando como um aposentado.

8. Para si, qual a melhor harmonização de sempre para o seu icónico Quinta do Ribeirinho Pé Franco?

Depende da colheita mas, por exemplo, o 1999 acompanha na perfeição um Pato no Forno ou um Peito de Pato sem Laranja.

9. Consegue dizer um vinho (sem ser dos seus!) que lhe tenha ficado especial e surpreendentemente na memória?

La Tache 2005 bebido em casa do meu amigo Guilherme Rodrigues no dia seguinte ao casamento da Maria, sua filha!

10. A alguém que não conheça a Bairrada e os seus vinhos, qual a mensagem mais importante a passar para que entenda a sua identidade, a sua essência?

Se eu não fosse da região diria que era a melhor região para brancos e espumantes em Portugal, mas que os seus tintos da casta Baga, quando elaborados com saber, amor e carinho atingem o nível dos vinhos mais elegantes e de qualidade superior do Velho Mundo, sendo por vezes preciso esperar 10, 15, 20 ou mais de 30 anos.

11. Está para breve alguma novidade Luís Pato (invenção, reinvenção!) sobre a qual possa partilhar algum detalhe?

O espumante Quinta do Ribeirinho da casta Sercialinho elaborado sem qualquer adição de açúcar mas com duas fermentações distintas - uma de vinho base, reservando algum açúcar da uva para usar na segunda fermentação na garrafa. Inspirado numa ideia do consultor de enologia do meu pai, o Adelino Pato Macedo. Mas a descrição ficará para o contra rótulo desse espumante, que aguarda os nove meses para se tornar no primeiro espumante de Sercialinho da Bairrada. A confirmar na Câmara de Provedores!

JSS SAKE KURAMOTO TOUR

Texto Tiago Paula

Fotos JSS Sake

O Japão é, para qualquer profissional do vinho e das bebidas, um território de descoberta permanente. Entre todas as suas expressões líquidas, o sake ocupa um lugar singular: uma bebida profundamente enraizada na cultura japonesa, produzida a partir de ingredientes simples, arroz, água, koji e leveduras, mas é capaz de alcançar níveis de complexidade e precisão técnica comparáveis às maiores tradições enológicas do mundo.



Apesar de, nos últimos anos, o sake ter conquistado cada vez mais espaço na gastronomia internacional, a sua verdadeira dimensão só se compreende plenamente no seu contexto de origem. É nas regiões produtoras, no contacto directo com os produtores, com os toji (mestres) e com os territórios onde o arroz é cultivado, que se revela a profundidade cultural e técnica desta bebida.

Foi com este objectivo que fui convidado a participar no Sake Kuramoto Tour 2025, uma iniciativa organizada pela Japan Sake and Shochu Makers Association, que reuniu profissionais internacionais numa viagem de estudo dedicada à produção de sake. Durante vários dias percorremos algumas das regiões mais emblemáticas do Japão, visitando produtores históricos, centros de investigação e infraestruturas fundamentais para a produção desta bebida.

O percurso levou-nos às regiões de Niigata e Gunma, territórios reconhecidos pela excelência da sua produção. Niigata, em particular, ocupa um lugar central no panorama do sake japonês. O seu clima rigoroso, marcado por invernos frios e abundante queda de neve, cria condições ideais para fermentações lentas e controladas. A pureza das águas provenientes das montanhas e a qualidade do arroz cultivado localmente contribuem para um estilo de sake caracterizado pela elegância, precisão e pureza aromática. Ao longo desta viagem tivemos a oportunidade de conhecer diferentes abordagens à produção de sake: desde casas históricas que preservam técnicas centenárias até produtores que integram tecnologia de ponta e investigação científica no seu trabalho diário. Visitámos também centros dedicados ao estudo do sake e infraestruturas essenciais, como unidades de polimento de arroz, que desempenham um papel determinante na qualidade final da bebida.

Mais do que uma simples visita técnica, esta experiência revelou-se uma verdadeira imersão no universo do sake e uma oportunidade para compreender melhor a ligação entre território, tradição, inovação e arte e mestria dos seus Toji, que definem uma das bebidas mais fascinantes do mundo.



Kikusui Sake – tradição e inovação

A primeira visita do programa levou-nos à Kikusui Sake, fundada em 1881 na cidade de Shibata, na prefeitura de Niigata. A Kikusui Sake Co. representa um exemplo claro de como tradição e inovação podem coexistir no mundo do sake. A casa nasceu quando Kikusui Setsugorō assumiu ainda jovem a licença familiar para produzir sake, dando origem a uma história que continua hoje sob a gestão da quinta geração da família Takasawa.

Com mais de um século de história, este produtor tornou-se uma das referências da região, não apenas pela qualidade dos seus sakes, mas também pela capacidade de inovar e aproximar esta bebida de novos públicos. Apesar das suas raízes profundamente tradicionais, a Kikusui sempre demonstrou uma notável capacidade de inovação. Um dos exemplos mais marcantes ocorreu em 1972, quando a empresa lançou um dos produtos mais icónicos do mercado moderno de sake: o Funaguchi Kikusui, um namazake genshu, ou seja, um sake não pasteurizado e não diluído, comercializado em lata. Numa época em que o sake era tradicionalmente vendido apenas em garrafa, esta solução representou uma pequena revolução no sector, permitindo preservar a frescura e a vivacidade do sake recém produzido, ao mesmo tempo que facilitava o seu consumo em contextos mais informais.

Durante a visita foi possível perceber como a Kikusui consegue equilibrar modernidade e tradição. Apesar da dimensão relativamente significativa da produção, existe um cuidado evidente na selecção das matérias-primas e no controlo rigoroso de cada etapa do processo produtivo. O arroz utilizado provém maioritariamente da região, enquanto a água pura proveniente das montanhas de Niigata contribui para a elegância e precisão dos sakes produzidos.

As provas realizadas confirmaram aquilo que se espera de muitos sakes desta região: perfis aromáticos limpos, textura delicada e uma secura elegante, características frequentemente associadas ao estilo tão emblemático

de Niigata. Durante a visita tivemos ainda a oportunidade de participar numa interessante experiência de harmonização gastronómica, onde diferentes sakes foram combinados com vários alimentos, incluindo queijos, permitindo explorar algumas das regras básicas de harmonização entre sake e comida.

Mas talvez um dos aspectos mais fascinantes da visita seja perceber como a Kikusui encara o sake não apenas como uma bebida mas como um verdadeiro património cultural. No próprio complexo encontra-se o Kikusui Sake Culture Institute, um centro dedicado à investigação, preservação e divulgação da cultura do sake. Este espaço funciona simultaneamente como laboratório de investigação, arquivo cultural e centro educativo. A sua biblioteca e área de exposição reúnem mais de 30 mil objectos e livros relacionados com a história do sake e da cultura alimentar japonesa, alguns com vários séculos de antiguidade.

Dentro deste instituto encontra-se ainda a Setsugoro Brewery, uma microcervejaria experimental onde são desenvolvidas novas técnicas de produção e onde se produzem lotes de pequena escala. Curiosamente, nesta instalação optou-se por eliminar grande parte da automação, permitindo que os mestres trabalhem com métodos manuais tradicionais, uma forma de preservar e transmitir o conhecimento técnico às futuras gerações de tōji.

A visita permite assim observar uma dualidade particularmente interessante: por um lado, uma empresa moderna que introduziu formatos inovadores e novas formas de comunicar o sake; por outro, um profundo compromisso com a investigação, a preservação cultural e a formação de novos mestres produtores.

Esta primeira visita revelou-se, portanto, uma excelente introdução ao universo do sake, demonstrando como uma casa com forte tradição pode simultaneamente respeitar o passado e procurar novas formas de levar esta bebida milenar a consumidores de todo o mundo.



Taiyo Sake Brewery – o valor do terroir local

Ainda no primeiro dia da viagem seguimos para a cidade costeira de Murakami, no norte da prefeitura de Niigata, onde se encontra a Taiyo Sake Brewery. Esta casa apresenta uma origem singular no panorama do sake japonês: a empresa foi criada em 1945 através da fusão de 14 pequenos produtores da região, num esforço de reorganização da indústria no período pós-guerra. Embora a empresa moderna tenha surgido nesse momento, alguns dos produtores que lhe deram origem remontam ao século XVII, sendo que uma delas foi fundada em 1635, revelando a profunda tradição de produção de sake nesta zona.

Murakami é uma antiga cidade-castelo, situada entre as montanhas e o Mar do Japão, cuja paisagem e clima desempenham um papel determinante na produção de sake. Os campos de arroz da planície de Murakami beneficiam da água proveniente do rio Miomote e das montanhas circundantes, criando condições ideais para o cultivo de arroz de alta qualidade.

A produção de sake na Taiyo reflecte esta forte ligação ao território. Este produtor utiliza arroz cultivado exclusivamente na prefeitura de Niigata, incluindo variedades como o Koshitanrei, uma variedade moderna desenvolvida a partir do cruzamento de Yamada Nishiki e Gohyakumangoku, considerada particularmente adequada para a produção de sake premium.

A água utilizada na produção provém do degelo das montanhas Asahi, situadas no Parque Nacional Bandai-Asahi. Após infiltrar-se lentamente através do solo durante décadas, esta água chega ao produtor com uma mineralização extremamente baixa, sendo classificada como água muito macia. Este tipo de água favorece fermentações mais suaves e prolongadas, contribuindo para a produção de sakes elegantes, equilibrados e de textura particularmente delicada.

Apesar da crescente mecanização e do recurso a tecnologia para monitorizar as fermentações, a produção continua a depender fortemente da experiência e da sensibilidade do kuramoto (o responsável pela produção) e do tōji, o mestre o que supervisiona todo o processo produtivo. São eles que controlam etapas críticas como o desenvolvimento do koji, a evolução da fermentação do moromi (mosto em fermentação) e o momento ideal para a prensagem do sake. A visita permitiu compreender de forma clara como o conceito de terroir, frequentemente associado ao vinho, pode também aplicar-se ao sake. A combinação entre arroz local, água de montanha extremamente pura e a experiência acumulada de gerações de produtores resulta em sakes que expressam de forma autêntica o carácter da região de Murakami.

Entre os produtos emblemáticos da casa destaca-se Taiyo Sakari, um sake que representa o compromisso deste produtor com a qualidade das matérias-primas e com técnicas de fermentação meticolosas. A produção privilegia processos lentos e um acompanhamento rigoroso de todas as fases da fermentação, permitindo alcançar sakes de grande precisão aromática e textura refinada.

Durante a visita foi possível observar a atenção dedicada a cada etapa da produção, desde o tratamento do arroz até ao trabalho no koji-muro, a sala onde se desenvolve o fungo *Aspergillus Oryzae*, responsável pela transformação do amido em açúcares fermentáveis. Este processo, central na produção de sake, exige um controlo extremamente preciso de temperatura e humidade, sendo um dos momentos mais delicados de todo o processo. A prova dos sakes da casa confirmou esta filosofia: perfis aromáticos limpos, textura elegante e uma pureza gustativa que reflecte bem o estilo de Niigata. Mais do que procurar exuberância aromática, estes sakes privilegiam equilíbrio, subtilidade e uma secura precisa que os torna particularmente versáteis à mesa.

A visita à Taiyo Sake Brewery permitiu assim compreender como a identidade de um sake pode nascer da relação íntima entre território, matéria-prima e saber fazer humano, uma ligação que continua a definir a autenticidade da produção japonesa.

Niigata Sakamai Seimai – O papel fundamental do polimento do arroz

Um dos momentos com bastante interesse do programa foi a visita à Niigata Sakamai Seimai, uma instalação dedicada exclusivamente ao polimento de arroz para a produção de sake. O polimento do arroz, conhecido em japonês como seimai, é uma das etapas mais críticas na produção de sake. A camada exterior do



grão contém maiores concentrações de proteínas, gorduras e minerais, elementos que podem gerar aromas e sabores menos elegantes durante a fermentação. O objectivo do polimento é remover progressivamente essas camadas exteriores, preservando o núcleo rico em amido essencial para uma fermentação limpa e precisa.

Este processo é realizado em máquinas de polimento que funcionam durante muitas horas ou mesmo dias, dependendo do grau de polimento pretendido. Para sakes premium, como ginjo ou daiginjo, o arroz pode ser polido até restar apenas 60%, 50% ou até menos do grão original, o que exige grande precisão técnica e controlo rigoroso das condições de temperatura e fricção para evitar danificar o núcleo do arroz.

Instalações como a Niigata Sakamai Seimai possuem equipamentos industriais altamente especializados, capazes de polir grandes quantidades de arroz mantendo uma consistência extremamente rigorosa entre lotes. O arroz é primeiro seleccionado e classificado por variedade, origem e teor de humidade, sendo depois polido de acordo com as especificações de cada produtor de sake.

Durante a visita foi particularmente interessante perceber como o polimento moderno procura também otimizar a forma do grão. Técnicas como o chamado “flat polishing” permitem remover preferencialmente as camadas exteriores mas mantendo ao mesmo tempo uma maior integridade do núcleo de amido, algo essencial para a qualidade do arroz que será posteriormente utilizado na produção de koji e na fermentação.

Outro aspeto relevante desta instalação é a forma como a indústria tem procurado valorizar os subprodutos do polimento do arroz. Durante este processo, uma percentagem significativa do grão é removida sob a forma de pó ou farelo de arroz, conhecido como nuka. Longe de ser considerado um desperdício, este subproduto encontra diversas aplicações.

O farelo de arroz pode ser utilizado na produção de alimentos tradicionais, como tsukemono (legumes fermentados), ou ainda na produção de óleo de arroz. Também é frequentemente utilizado na alimentação animal, fertilização agrícola ou em aplicações cosméticas, graças às suas propriedades nutritivas e antioxidantes.

Esta lógica de aproveitamento integral reflete bem a filosofia japonesa de redução de desperdício e valorização dos recursos, algo profundamente enraizado na cultura alimentar do país.

A visita à Niigata Sakamai Seimai permitiu assim compreender que, antes mesmo do início da fermentação, uma parte essencial da qualidade do sake já está a ser definida. O trabalho realizado nestas instalações demonstra como a precisão técnica, a ciência do arroz e a sustentabilidade desempenham um papel fundamental na produção do sake contemporâneo.



Ishimoto Sake Brewery – o prestígio de Koshino Kanbai

A viagem prosseguiu com a visita à Ishimoto Sake Brewery, uma das casas mais emblemáticas da prefeitura de Niigata e responsável pela produção da célebre marca Koshi no Kanbai. O produtor foi fundada em 1907 por Ryuzo Ishimoto, numa região historicamente ligada à produção de arroz e sake, situada na área de Kameda-go, actualmente integrada na cidade de Niigata.

Um dos aspectos que mais chama a atenção ao chegar à propriedade é a forma como a arquitectura se integra no ambiente rural da região. Em respeito pelas construções tradicionais da zona e pelos seus vizinhos, grande parte do seu muro exterior está revestido com palha, um detalhe que confere ao conjunto um carácter mais tradicional e discreto, afastando-se da imagem industrial de uma fábrica moderna.

A região onde se encontra este produtor situa-se numa vasta planície formada pelos rios Agano, Shinano e Koagano, um território caracterizado por solos arenosos e pela abundância de água pura proveniente das montanhas de Echigo. Estas condições naturais têm desempenhado um papel fundamental no desenvolvimento da produção de arroz e sake em Niigata ao longo dos séculos.

O nome Koshi no Kanbai possui também um significado profundamente ligado ao território. “Kanbai” refere-se às delicadas flores de am-eixeira que desabrocham no final do Inverno, mesmo em condições de frio intenso. Esta imagem de resistência e elegância tornou-se a metáfora perfeita para o estilo do sake produzido pela casa: delicado, refinado e equilibrado, mas com grande profundidade.

Desde a sua fundação, a filosofia da Ishimoto baseia-se na produção de um sake que acompanhe naturalmente a gastronomia e que possa ser apreciado diariamente. O fundador procurava criar um sake capaz de complementar a refeição e revitalizar aqueles que trabalhavam na agricultura local. Esta visão continua a influenciar o perfil dos sakes da casa, frequentemente descritos como limpos, elegantes e de

grande bebilidade, com um equilíbrio subtil entre delicadeza aromática e estrutura gustativa.

Ao longo das décadas, o produtor ganhou reputação nacional e internacional pela consistência da sua qualidade. O estilo característico de Koshi no Kanbai tornou-se um dos símbolos do estilo de Niigata, sakes leves, secos e de grande pureza aromática que marcou profundamente a evolução do sake moderno no Japão.

Um dos elementos centrais na produção da casa é a atenção dedicada à selecção do arroz. Desde cedo, Ryuzo Ishimoto demonstrou particular interesse em identificar variedades de arroz adequadas à produção de sake e as regiões onde estas apresentavam melhores características. Actualmente, o produtor utiliza arroz de sake cuidadosamente seleccionado e privilegia uma fermentação lenta a baixas temperaturas, técnica típica da produção de ginjo, que permite preservar aromas delicados e alcançar uma textura extremamente suave.

A prova dos sakes da casa confirma esta abordagem: aromas discretos mas precisos, textura sedosa e um final limpo e persistente que reforça a sua vocação gastronómica.

A visita à Ishimoto Sake Brewery permitiu compreender porque razão Koshi no Kanbai se tornou uma referência incontornável no panorama do sake japonês. Mais do que um produtor de prestígio, a casa representa um estilo e uma filosofia de produção que ajudaram a definir a identidade

do sake de Niigata e a influenciar gerações de produtores em todo o país.

No final da prova de sakes deste produtor houve ainda um momento inesperado que, para mim, teve um significado muito especial. Fomos convidados a provar um chá verde, este mostrou-se um chá de elevada qualidade, produzido na região, que revelou um perfil aromático particularmente interessante. Apresentava uma textura suave, mas com grande presença de umami, acompanhado por subtis notas salinas e algas marinhas. O conjunto lembrava o estilo de alguns chás verdes japoneses provenientes de regiões conhecidas pelo elevado teor de aminoácidos nas folhas.

Para um apreciador e formador de chá como eu, foi uma experiência verdadeiramente marcante, demonstrando mais uma vez como diferentes elementos da cultura gastronómica japonesa, do sake ao chá, que partilham a mesma atenção ao detalhe, pureza de sabores e ligação profunda ao território.



Ponshukan – o universo do sake num só espaço

Depois de visitar alguns produtores e de compreender melhor as bases técnicas da produção de sake, a passagem pelo Ponshukan, localizado na estação de comboios de Niigata, revelou-se uma forma particularmente interessante de explorar a diversidade desta bebida numa perspetiva mais ampla e acessível. Este espaço é uma verdadeira montra da produção regional, reunindo numa só instalação dezenas de referências provenientes das diferentes produtores da prefeitura de Niigata. Niigata é uma das regiões com maior concentração de produtores de sake no Japão, contando com mais de 90 produtores activos, muitos deles pequenas casas familiares com estilos próprios. O Ponshukan permite ao visitante descobrir essa diversidade através de um sistema de degustação bastante singular: máquinas automáticas que dispensam pequenas doses de sake

mediante a utilização de fichas específicas. Este sistema permite provar diferentes estilos de forma simples e comparativa, incentivando o público a explorar as nuances entre produtores, variedades de arroz e técnicas de produção.

No espaço de degustação encontram-se frequentemente mais de uma centena de sakes diferentes, representando praticamente toda a região. Desde estilos mais clássicos e secos, característicos de Niigata, até expressões mais aromáticas ou estruturadas, o visitante pode percorrer um verdadeiro mapa sensorial da produção local.

Para além da área de degustação, o Ponshukan inclui também uma loja especializada dedicada a produtos regionais e gastronomia local. Aqui encontramos não apenas sake, mas também alimentos tradicionais que evidenciam a forte ligação entre a bebida e a cultura culinária japonesa. Produtos como miso, molho de soja artesanal, arroz premium e diversos alimentos fermentados reforçam a importância da fermentação na gastronomia japonesa. O espaço inclui ainda uma selecção cuidada de loiças, copos e utensílios tradicionais, permitindo aos visitantes descobrir também os objectos e rituais associados ao serviço e consumo do sake. Um dos elementos mais curiosos do espaço é ainda a presença de uma pequena instalação dedicada à experiência com sake kasu (a pasta resultante da prensagem do sake), utilizada tanto na gastronomia como em preparações tradicionais. Este tipo de abordagem ajuda a demonstrar como a produção de sake se integra num ecossistema culinário mais amplo, onde praticamente todos os subprodutos encontram aplicação. Para quem visita Niigata, o Ponshukan funciona assim como uma porta de entrada privilegiada para compreender a identidade regional do sake. Mais do que um simples espaço de degustação, trata-se de um centro de promoção cultural que aproxima produtores, consumidores e visitantes, permitindo descobrir a riqueza e diversidade de uma das mais importantes regiões produtoras de sake do Japão.

Sakeology Center – ciência e cultura ao serviço do sake

No terceiro dia da viagem, o programa levou-nos à Universidade de Niigata, onde visitámos o Sakeology Center, uma instituição académica dedicada ao estudo do sake nas suas múltiplas dimensões: científica, cultural e económica. Este centro representa uma iniciativa pioneira no Japão, procurando estabelecer o conceito de “Sakeology” comparado por exemplo com o curso de enologia.

A criação do centro reflecte a importância crescente do sake como património cultural e como produto com relevância internacional. Embora o conhecimento sobre a produção de sake tenha sido tradicionalmente transmitido de forma empírica dentro dos produtores, nas últimas décadas tornou-se evidente a necessidade de aprofundar o estudo científico dos processos de fermentação, das matérias-primas e das técnicas utilizadas pelos tōji. O Sakeology Center reúne investigadores de diversas áreas, microbiologia, bioquímica, agronomia, história e estudos culturais, que trabalham em conjunto para compreender melhor todos os elementos que influenciam a produção e a identidade do sake. Entre os temas de investigação encontram-se o comportamento das leveduras e do koji (*Aspergillus oryzae*), a caracterização das variedades de arroz utilizadas na produção de sake, bem como o impacto das condições ambientais nas fermentações e as diferentes leveduras utilizadas.

Um dos objectivos principais do centro é também reforçar a ligação entre o meio académico e a indústria do sake. A região de Niigata possui um número significativo de produtores, muitos deles com séculos de história, e a universidade desempenha um papel importante no apoio técnico e científico a estes produtores. Esta colaboração permite desenvolver novas abordagens à produção, melhorar a consistência das fermentações e aprofundar o conhecimento sobre os factores que influenciam o perfil sensorial do sake.



Outro eixo fundamental do trabalho do centro é a divulgação internacional da cultura do sake. Através de programas educativos, intercâmbios académicos e iniciativas de investigação, a universidade procura afirmar-se como um polo global de conhecimento sobre esta bebida, contribuindo para a sua valorização e para a formação de novos especialistas.

Durante a visita tivemos ainda a oportunidade de explorar alguns dos factores que influenciam o perfil sensorial do sake, desde a origem dos seus aromas até ao papel das diferentes leveduras utilizadas na fermentação. Foram realizadas provas comparativas de sakes produzidos com diferentes estirpes de levedura, evidenciando como estas podem originar perfis aromáticos bastante distintos. Compostos como o ethyl caproate, frequentemente associado a aromas frutados que recordam maçã verde ou ananás, ou o isoamyl acetate, responsável por notas que evocam banana madura, são exemplos de moléculas aromáticas que podem ser favorecidas por determinadas leveduras e condições de fermentação.

Outro aspecto abordado foi a importância dos aminoácidos na estrutura gustativa do sake. Ao contrário do vinho, o sake apresenta frequentemente concentrações relativamente elevadas destes compostos, resultantes da degradação das proteínas do arroz durante o processo de saccharificação promovido pelo koji. Aminoácidos como o ácido glutâmico contribuem directamente para a sensação de umami, um dos elementos fundamentais do equilíbrio gustativo do sake e também uma das razões da sua grande afinidade gastronómica.

A sessão incluiu ainda exercícios de identificação de aromas, permitindo explorar tanto aromas positivos característicos do sake como possíveis defeitos, proporcionando uma abordagem didáctica particularmente interessante para compreender melhor a complexidade sensorial desta bebida milenar.



Takano Sake Brewery – tradição, inovação e identidade regional

A Takano Sake Brewery (Takano Shuzō) é um produtor fundado em 1899. Desde a sua origem, a casa mantém uma forte ligação ao território e às condições naturais da região, combinando técnicas tradicionais de produção com uma abertura constante à inovação. O produtor localiza-se numa zona particularmente rica em recursos naturais, próxima da área húmida de Sagata, um ecossistema protegido ao abrigo da Convenção de Ramsar. Este ambiente natural, caracterizado por água

abundante, clima frio no Inverno e uma forte tradição agrícola, cria condições ideais para a produção de sake.

A marca mais representativa da casa é Koshiji Fubuki, que simboliza o estilo característico da região. Os sakes desta linha são produzidos segundo métodos de fermentação lenta a baixa temperatura (ginjo-zukuri), técnica amplamente utilizada em Niigata para obter sakes elegantes, aromáticos e com grande pureza de sabor. Este método permite preservar compostos aromáticos delicados e criar um perfil gustativo equilibrado, marcado por frescura, suavidade e um final limpo.

Entre os produtos mais emblemáticos encontra-se o Koshiji Fubuki Junmai Daiginjo, elaborado com arroz altamente polido, em alguns casos até cerca de 20% do tamanho original do grão, que exigem processos de polimento extremamente demorados. Este tipo de sake apresenta aromas complexos que podem recordar fruta madura e flores delicadas, acompanhados por uma textura elegante e um final persistente.

A Takano Shuzo acredita que "o sake local deve ter a individualidade do produtor", e por isso utiliza leveduras que habitam naturalmente na sua propriedade, bem como leveduras originais que o próprio produtor extraiu e cultivou, criando um sabor e aroma que não podem ser encontrados em outras sakes.

Esta abordagem enfatiza não só a técnica, mas também a relação íntima com o ambiente local, desde as matérias-primas até às microfloras que interagem com o processo de fermentação conferindo ao sake uma identidade profundamente enraizada no seu território.

Além dos sakes tradicionais, a Takano produz bebidas derivadas que espelham a mesma filosofia de qualidade e ligação ao terroir, como o umeshu e o yuzu sake, elaborados com ingredientes seleccionados e métodos que preservam o carácter aromático das frutas.



Shirataki Sake Brewery – a pureza da água de Echigo-Yuzawa

A Shirataki Sake Brewery é um dos produtores históricos da região de Niigata, fundada em 1855 por Tosuke Minatoya na localidade de Echigo-Yuzawa, uma zona montanhosa conhecida pelas fortes nevadas de Inverno e pelas estâncias termais. Desde a sua origem, a produção de sake nesta casa está profundamente ligada ao ambiente natural da região, em particular à qualidade excepcional da água proveniente do degelo das montanhas.

O nome do próprio produtor Shirataki, que significa "cascata branca", que evoca essa abundância de água pura. Na Primavera, o degelo das montanhas infiltra-se lentamente no solo durante décadas até se transformar em água subterrânea extremamente pura, que é extraída através de poços da própria propriedade e utilizada em todo o processo de produção. Como o sake é composto em cerca de 80–85% por água, a qualidade deste recurso é determinante para o perfil final da bebida.

A água utilizada pela Shirataki é considerada água macia (soft water), característica que favorece fermentações mais lentas e controladas. Este tipo de água contribui para sakes com textura suave, aromas delicados e um perfil elegante. A região de Uonuma, onde se situa Echigo-Yuzawa, é uma das zonas agrícolas mais prestigiadas do Japão, famosa pela produção do arroz Koshi-

hikari, considerado um dos melhores do país. A abundância de água pura proveniente do degelo também alimenta os arrozais locais, criando um ciclo natural que liga diretamente agricultura e produção de sake.

Entre as marcas mais conhecidas da casa destaca-se Jozen Mizuno Gotoshi, lançada em 1990. O nome significa aproximadamente “o melhor é como a água”, inspirado num ensinamento atribuído ao filósofo chinês Laozi. Este sake tornou-se particularmente popular por apresentar um perfil leve, fresco e fácil de beber, pensado para um público mais amplo e para novos consumidores de sake.

A introdução desta marca representou também uma abordagem inovadora no sector. O produtor utilizou uma garrafa transparente azul clara, algo pouco comum na época e procurou posicionar o produto como um sake moderno, acessível e adequado a novos contextos de consumo. Essa estratégia ajudou a consolidar a presença da Shirataki tanto no mercado japonês como no internacional. A gama Jozen inclui versões de junmai, junmai ginjo e junmai daiginjo, algumas fermentadas lentamente a baixas temperaturas para realçar os aromas mais delicados e alcançar um equilíbrio extraordinário entre elegância e profundidade.

Embora a Shirataki mantenha métodos clássicos transmitidos ao longo de mais de 160 anos de história, desde a selecção rigorosa de arroz e água à atenção ao detalhe em cada etapa do processo, a casa também incorpora equipamentos modernos e práticas inovadoras que aperfeiçoam o controlo da fermentação e permitem explorar novas dimensões sensoriais no sake, sem desvirtuar a essência tradicional.

O resultado é uma gama de sakes que surpreende pela sofisticação, leveza e pureza que se destacaram nesta visita, pela capacidade de expressar o terroir de forma extraordinariamente refinada.

Além dos sakes clássicos, a Shirataki explora também estilos alternativos, incluindo versões sparkling, que mostram a versatilidade do produtor e a capacidade de adaptar o sake aos gostos contemporâneos sem perder a ligação ao seu território.

Uma visita à Shirataki Sake Brewery é, assim, uma verdadeira imersão na cultura do sake, de um lado, a natureza imponente de Niigata com neve abundante, água pura de montanha e arroz de qualidade superior e, do outro, a mestria de mestres de sake que aliam tradição centenária e inovação para criar bebidas de carácter único e memorável.



Nagai Sake Brewery – natureza, técnica e inovação em Gunma

A viagem prosseguiu para a região de Gunma, onde visitámos a Nagai Sake Brewery, um dos produtores que melhor expressa a relação entre natureza, tradição e tecnologia na produção de sake. Fundada em 1886 no vilarejo de Kawaba, na cabeceira do rio Tone, o produtor tem a sua origem quando o fundador Shoji Nagai descobriu a extraordinária qualidade da água local, filtrada lentamente pelas camadas de solo e neve do Monte Hotaka e escolheu este lugar pela sua capacidade singular de produzir um sake que expressasse a beleza natural do entorno.

Desde a sua criação, a Nagai Sake tem mantido uma filosofia centrada no respeito pelo ambiente natural e na transmissão de técnicas artesanais acumuladas por gerações, ao mesmo tempo que incorpora tecnologia moderna para garantir precisão e consistência nas fermentações. A combinação entre métodos tradicionais e inovação técnica tem permitido ao produtor produzir sakes de grande qualidade, equilibrando o conhecimento humano com o potencial que a natureza oferece.

A marca mais reconhecida da casa é Mizubasho, nome inspirado na flor mizubasho, típica de regiões frias e de águas muito puras, como as que alimentam Kawaba, que simboliza pureza, beleza e conexão com o ambiente natural onde a água, ingrediente essencial para o sake, nasce e se transforma.

Ao longo das últimas décadas, a Nagai Sake tem sido reconhecida não só pela sua qualidade, mas também pela sua capacidade de inovação. Em 1992, a marca Mizubasho foi oficialmente lançada, representando uma nova linha de sakes que se estabeleceram como expressão do terroir de Gunma. Em 1994 foi concluída uma nova instalação focada em métodos de produção avançados, combinando tradição e tecnologia para elevar a qualidade geral.

Entre os desenvolvimentos mais notáveis está o Mizubasho Pure, um sake que passa por fermentação secundária na garrafa, inspirado em técnicas de vinificação semelhantes às usadas na produção de champanhe. Esta abordagem inovadora permitiu criar uma expressão espumante que realça a textura límpida e delicada do arroz, com borbulhas suaves e uma estrutura equilibrada, demonstrando como a tradição pode coexistir com novas formas de expressão sensorial.

Além das versões tradicionais, desde junmai ginjo até junmai daiginjo, a Nagai tem expandido o seu repertório com a linha “Nagai Style”, que inclui não apenas diferentes tipos de sake (espumante, still, vintage e de sobremesa), mas também produtos concebidos para serem apreciados em conjunto com diferentes pratos de uma refeição completa. Esta abordagem reforça a ligação entre o sake e a gastronomia, permitindo ao sake acompanhar tanto a culinária japonesa como pratos da cozinha mundial contemporânea.

Outro elemento marcante na filosofia da Nagai Sake é o compromisso com a sustentabilidade e protecção do ambiente local. O produtor tem investido consistentemente na preservação das suas fontes de água e na gestão de áreas de floresta que asseguram a manutenção da pureza dos recursos naturais indispensáveis à sua produção. Este respeito pelos ecossistemas que a rodeiam é parte integrante da identidade da marca e da qualidade dos seus produtos.

A prova dos sakes da Nagai revelou perfis aromáticos muito bem definidos: vinificações que destacam o carácter da água pura de Gunma e do arroz cuidadosamente seleccionado, com equilíbrio entre notas frutadas, textura suave e a presença subtil de umami, características que tornam os sakes desta casa particularmente versáteis à mesa. Rumores aromáticos de pera, maçã ou flores brancas, por exemplo, são frequentemente associados às expressões ginjo da Mizubasho, enquanto versões mais complexas demonstram profundidade e equilíbrio.

A visita à Nagai Sake Brewery permitiu compreender de forma muito clara como uma tradição centenária, fundada sobre a relação com a natureza, pode evoluir através da aplicação sensata da tecnologia, sem perder a sua essência. O resultado é uma produção que honra o território de Gunma, celebra a pureza da água e do arroz, e apresenta o sake não apenas como

bebida, mas como uma experiência culinária integradora e multifacetada.

Foi particularmente interessante observar a abordagem deste produtor ao saketourism. O produtor dispõe de uma sala de provas verdadeiramente impressionante, moderna e funcional, equipada com copos de elevada qualidade que permitem apreciar plenamente os diferentes estilos de sake. O espaço está integrado numa paisagem magnífica, com uma vista aberta sobre os campos de arroz que rodeiam a propriedade, criando um ambiente que reforça a ligação entre a bebida e o território de onde nasce. Durante a prova tivemos ainda a oportunidade de experimentar alguns dos sakes da casa, incluindo um dos melhores sakes espumantes que tive o privilégio de provar, uma expressão particularmente elegante que demonstrou bem a capacidade da Nagai Sake de combinar tradição com inovação.



Tsuchida Sake Brewery – o renascimento do “natural sake”

A Tsuchida Sake Brewery (Tsuchida Shuzō) está situada na pequena aldeia de Kawaba, na prefeitura de Gunma, uma região montanhosa a noroeste de Tóquio conhecida pela pureza da sua água e pela forte tradição agrícola. Fundada em 1907, esta produtora mantém-se como uma empresa familiar e é actualmente liderada pela sexta geração da família, representada por Yuji Tsuchida. Apesar de ser um produtor de dimensão relativamente pequena no universo dos produtores de sake existentes no Japão, a Tsuchida tem conquistado crescente notoriedade

pela sua abordagem radicalmente tradicional e minimalista à produção.

Um dos pilares da identidade da casa é a utilização de métodos históricos de fermentação, particularmente o método kimoto, uma técnica ancestral de preparação do pé de fermentação (shubo ou moto) que depende da acção natural de bactérias lácticas para estabilizar o mosto

inicial. Ao contrário de métodos modernos como o sokujo, que adiciona ácido láctico para acelerar o processo, o kimoto exige um trabalho manual intensivo e um período de produção significativamente mais longo. Este processo pode duplicar o tempo necessário para a preparação do fermento, mas permite desenvolver sakes com maior complexidade aromática, textura mais rica e uma profundidade de umami particularmente marcada.

A filosofia produtiva da Tsuchida assenta num princípio deliberadamente simples: trabalhar apenas com quatro elementos fundamentais. Três são introduzidos directamente pelo produtor, arroz, água e koji e o quarto provém naturalmente do ambiente do próprio produtor: os microrganismos presentes no ar, que participam no processo de fermentação. Em coerência com esta visão, a casa evita deliberadamente diversos aditivos comuns na produção moderna, como álcool destilado, ácido láctico industrial ou enzimas comerciais, privilegiando fermentações mais espontâneas e próximas das práticas históricas.

Outro aspecto distintivo da produção é a utilização de arroz pouco polido e arroz de mesa. Enquanto muitos sakes premium contemporâneos recorrem a graus de polimento muito elevado removendo frequentemente mais de metade do grão a Tsuchida procura recuperar práticas históricas do período Edo, preservando uma maior proporção do arroz original. Este tipo de polimento menos extremo mantém quantidades superiores de proteínas, lípidos e aminoácidos, contribuindo para perfis aromáticos mais intensos, maior estrutura e notas gustativas que evocam cereais, frutos secos e uma presença mais marcada de umami.

A água utilizada na produção provém de nascentes naturais associadas ao Monte Hotaka, filtradas lentamente através das camadas geológicas da região durante décadas antes de serem captadas. Tal como noutras regiões produtoras de sake, a qualidade da água desempenha um papel determinante na fermentação, influenciando tanto o comportamento das leveduras como o perfil sensorial final dos sakes.

Embora a casa utilize frequentemente estirpes clássicas da Brewing Society of Japan, como as leveduras #6, #7 e #9, conhecidas pela sua estabilidade fermentativa e pelos perfis aromáticos equilibrados que produzem, o produtor explora também fermentações mais naturais, procurando recriar a diversidade microbiológica que caracterizava o sake antes da industrialização do século XX.

Entre os sakes representativos da casa encontram-se expressões como Tsuchida Kimoto, produzido com arroz local Asahi no Yume, ou experiências mais ousadas como Tsuchida 99, um sake singular que utiliza uma proporção extremamente elevada de koji (até 99%), resultando num perfil particularmente intenso em termos de umami, complexidade aromática e profundidade gustativa.

A estratégia da sexta geração da família tem sido precisamente recuperar técnicas antigas e reinterpretá-las à luz do conhecimento científico contemporâneo. Esta abordagem posiciona a Tsuchida Sake Brewery como uma referência dentro do movimento emergente do chamado “natural sake”, que procura aproximar a produção moderna das práticas históricas da fermentação japonesa, privilegiando processos lentos, menor intervenção tecnológica e maior expressão da matéria-prima.

A visita à Tsuchida revelou assim um contraste interessante com muitos produtores contemporâneos. Em vez de procurar pureza aromática através de polimentos extremos e forte controlo tecnológico, a casa aposta em fermentações mais longas, maior intervenção microbiológica natural e uma expressão mais directa do arroz. O resultado são sakes mais estruturados, densos e gastronómicos, com perfis marcados por camadas de sabor e uma presença evidente de umami.

Trata-se, claramente, de um produtor “fora da caixa”, cuja abordagem natural origina sakes mais encorpados e ricos em sabor, particularmente interessantes à mesa e capazes de acompanhar pratos de maior intensidade gastronómica.



Japan Sake and Shochu Makers Association Information Center

A viagem terminou pelo Japan Sake and Shochu Makers Association Information Center, em Tóquio, um espaço dedicado à promoção e divulgação internacional do sake e do shochu. Este centro funciona como uma verdadeira plataforma de comunicação entre os produtores japoneses e o público internacional, oferecendo informação técnica, provas orientadas e materiais educativos que ajudam a compreender melhor a diversidade e a riqueza destas bebidas tradicionais. Entre os recursos disponibilizados destaca-se um guia sobre sake publicado em dezenas de línguas, incluindo português, demonstrando claramente o esforço da organização em tornar o conhecimento sobre esta bebida acessível a profissionais e consumidores de diferentes partes do mundo. Para quem participa num programa de estudo como este kuramoto tour, a visita permite também contextualizar o trabalho dos diferentes produtores dentro de uma estratégia mais ampla de valorização global do sake. A presença do JSS Information Center reforça a importância crescente da diplomacia cultural em torno do sake. À medida que esta bebida conquista novos mercados e ganha presença na alta gastronomia internacional, iniciativas de formação, divulgação e intercâmbio tornam-se fundamentais para transmitir não apenas o produto, mas também a história, a cultura e o conhecimento técnico que lhe estão associados. Assim, o centro desempenha um papel essencial na construção de pontes entre produtores japoneses, profissionais de restauração, sommeliers e educadores de todo o mundo. Integrada no conjunto das visitas realizadas ao longo desta viagem, que incluiu produtores históricos, centros de investigação universitários e produtores com abordagens inovadoras, esta paragem final permitiu consolidar uma visão global do universo do sake.

Conclusão – o sake como expressão gastronómica da cultura japonesa

Ao longo das visitas realizadas aos diferentes produtores e centros dedicados ao sake, tornou-se evidente que esta bebida não pode ser compreendida apenas do ponto de vista técnico ou produtivo. O sake é, antes de mais, um elemento profundamente integrado na cultura gastronómica japonesa, concebido para acompanhar a comida e para valorizar a experiência da refeição. Durante toda a viagem, praticamente todas as refeições foram acompanhadas por sake, demonstrando como esta bebida ocupa um lugar natural na mesa japonesa. Ao contrário de muitas bebidas alcoólicas que assumem um papel dominante, o sake é frequentemente pensado para harmonizar com os alimentos, reforçando sabores e criando equilíbrio entre textura, aroma e intensidade gustativa.

O sake funciona assim como uma extensão da própria gastronomia, integrando-se de forma natural com pratos à base de peixe, arroz, vegetais ou fermentados.

Outro aspecto interessante observado foi a versatilidade do sake à mesa. Dependendo do estilo e da temperatura de serviço, que pode variar entre frio, temperatura ambiente ou ligeiramente aquecido, o sake adapta-se a diferentes tipos de pratos e momentos da refeição. Esta flexibilidade contribui para que a bebida acompanhe não apenas um prato específico, mas toda a sequência de uma refeição.

A experiência reforçou também a ideia de que o sake é um produto que nasce da mesma matriz cultural que a cozinha japonesa. Ambos partilham valores semelhantes: respeito pela matéria-prima, atenção ao detalhe, sazonalidade e equilíbrio. Tal como na gastronomia japonesa, onde cada ingrediente é tratado de forma a preservar a sua identidade, também na produção de sake existe um grande cuidado em valorizar o arroz, a água e o trabalho dos produtores. Desta forma, mais do que um simples acompanhamento, o sake revela-se como um elemento estruturante da experiência gastronómica japonesa, ligando agricultura, produção artesanal e cultura alimentar. A viagem permitiu compreender que, no Japão, sake e comida formam um conjunto inseparável, duas expressões complementares de uma mesma tradição cultural.



O que é o Sake?

O sake é uma bebida alcoólica fermentada produzida essencialmente a partir de arroz, água, koji e leveduras. Apesar de muitas vezes ser chamado de “vinho de arroz”, o seu processo de produção é tecnicamente mais complexo e distinto do vinho ou da cerveja, o amido do bago de arroz precisa de ser convertido em açúcar e este de se transformar em álcool.

A Água

Água: um elemento fundamental do sake.

A água representa cerca de 80% do volume final do sake e é utilizada em praticamente todas as etapas da produção:

- lavagem do arroz
- hidratação e cozedura
- produção do koji
- fermentação
- eventual diluição antes do engarrafamento



Por essa razão, a qualidade e a composição mineral da água influenciam profundamente o estilo de sake produzido.

De forma geral:

Águas pouco mineralizadas

- fermentações mais lentas
- sakes mais elegantes e delicados

Águas ricas em minerais

- fermentações mais vigorosas
- sakes mais estruturados e secos

Minerais importantes benéficos para a fermentação

- Potássio
- Magnésio
- Fosfatos

Minerais Indesejáveis

- Ferro – pode afetar aroma e cor
- Manganês – pode reagir à luz e alterar o sabor



O Koji

O koji é arroz cozido ao vapor inoculado com o fungo *Aspergillus oryzae*, um microrganismo essencial na produção de sake.

Durante o seu crescimento, este fungo produz enzimas que convertem o amido do arroz em açúcares fermentáveis, permitindo posteriormente a fermentação alcoólica pelas leveduras.

O processo ocorre numa sala especial chamada koji-muro, onde a temperatura e a humidade são cuidadosamente controladas.

Ao longo de cerca de 48 horas, o fungo desenvolve-se no arroz e produz enzimas responsáveis por:

- converter o amido em açúcares fermentáveis
- decompor proteínas, originando aminoácidos
- contribuir para a formação de compostos de umami

Por esta razão, muitos produtores consideram que a qualidade do koji é um dos fatores mais determinantes no estilo final do sake.

Fermentação paralela e múltipla

O segredo da fermentação do sake

Uma das características mais únicas do sake é o seu processo de fermentação paralela múltipla.

Na maioria das bebidas fermentadas, a conversão de amido em açúcar e a fermentação alcoólica ocorrem em etapas separadas.

Por exemplo:

- No vinho, os açúcares já estão naturalmente presentes nas uvas e são directamente convertidos em álcool pelas leveduras.
- Na cerveja, primeiro o amido presente no malte é convertido em açúcares durante o processo de brassagem, e só depois ocorre a fermentação alcoólica.

No sake, estes dois processos acontecem ao mesmo tempo dentro do tanque de fermentação, chamado moromi.

Enquanto:

- o koji transforma o amido do arroz em açúcar
- as leveduras convertem esses açúcares em álcool

Este processo simultâneo permite uma fermentação extremamente eficiente e explica por que razão o sake pode atingir teores alcoólicos naturalmente mais elevados (cerca de 18–20%) sem destilação.

É também um dos factores que contribui para a complexidade aromática e textura característica do sake.

Polimento do Arroz

O papel do polimento do arroz

Antes da produção, o arroz é polido para remover as camadas exteriores do grão, onde se concentram proteínas, gorduras e minerais que podem influenciar o perfil aromático.

O grau de polimento é expresso pelo seimaibuai, que indica a percentagem do grão que permanece após o polimento.

O polimento é também utilizado como critério de classificação: Honjoso / Junmai: mínimo 70% de seimaibuai (foi removido até 30% do grão)

Tokubetsu Honjoso / Tokubetsu Junmai: mínimo 60% ou menos

Ginjo / Junmai Ginjo: mínimo 60% ou menos

Daiginjo / Junmai Daiginjo: mínimo 50% ou menos

Futsushu: não possui requisitos mínimos de polimento (normalmente entre 70% e 75%)

Curiosidades

• Junmai vs Não-Junmai

Junmai: significa literalmente “arroz puro”.

O sake é produzido apenas com arroz, água, koji e levedura.

Não-Junmai É permitida a adição de pequena quantidade de álcool destilado, geralmente para realçar aromas e textura.

• **Registos do período Muromachi** (1337–1573) indicam que um processo de pasteurização chamado hi-ire já era utilizado na produção de sake séculos antes de Louis Pasteur demonstrar cientificamente a pasteurização em 1862. O sake é, portanto, uma das bebidas fermentadas que utilizou técnicas de estabilização térmica muito antes da sua explicação científica.

Leveduras do Sake

O papel das leveduras nos aromas do sake

As leveduras são responsáveis pela fermentação alcoólica, convertendo os açúcares produzidos pelo koji em álcool e dióxido de carbono. Durante este processo produzem também uma grande variedade de compostos aromáticos que definem o perfil sensorial do sake.

Entre estes compostos destacam-se:

Isoamyl acetate:

associado a aromas frutados que lembram banana.

Ethyl caproate (ethyl hexanoate):

responsável por aromas elegantes de maçã verde, pera ou melão, muito característicos de muitos sakes Ginjo e Daiginjo. No Japão, muitas das leveduras utilizadas foram seleccionadas e isoladas pela Brewing Society of Japan, sendo conhecidas como leveduras Kyokai. Cada estirpe apresenta características próprias de fermentação e produção aromática.

Algumas das mais utilizadas incluem:

Kyokai nº6:

originária da prefeitura de Akita. Produz sakes elegantes e equilibrados.

Kyokai nº7:

uma das estirpes mais clássicas e amplamente utilizadas, conhecida pela sua estabilidade e equilíbrio aromático.

Kyokai nº9:

muito usada na produção de sakes Ginjo e Daiginjo, favorecendo aromas frutados e fermentações limpas.

A escolha da levedura é, portanto, uma das decisões mais importantes para o estilo aromático final do sake.

Os principais tipos de arroz sake

As variedades mais utilizadas

O arroz utilizado na produção de sake chama-se sakamai (arroz de sake). Ao contrário do arroz de mesa, apresenta grãos maiores e um núcleo central rico em amido chamado shinpaku, ideal para a produção de sake.

Entre as muitas variedades existentes, quatro destacam-se pela sua importância histórica e qualidade.

Yamada Nishiki: considerado o “rei do arroz para sake”, é a variedade mais prestigiada do Japão. Produz sakes elegantes, complexos e aromáticos.

Gohyakumangoku: muito cultivado na região de Niigata. Origina sakes mais leves, secos e elegantes, com grande pureza aromática.

Omachi: uma das variedades mais antigas ainda em produção. Produz sakes com mais corpo, profundidade e notas ricas de umami.

Miyama Nishiki: muito cultivado em regiões montanhosas mais frias. Origina sakes aromáticos, frescos e equilibrados.

Tal como acontece com as castas no vinho, a variedade de arroz influencia significativamente o estilo, a textura e os aromas do sake.



DA VINHA AO COPO. *UMA PARCERIA EQUILIBRADA*

Na Casa Relvas, acreditamos que um bom vinho é muito mais do que o seu conteúdo. Produzimos vinhos especiais e que de alguma forma celebram pessoas e momentos. Em parceria com a Associação de Escanções de Portugal, a Casa Relvas criou um vinho para garantir que cada prova seja uma experiência inesquecível. Na compra de uma garrafa, 0,50€ revertem para a formação destes profissionais.

CASA DA VIÚVA, ONDE O TEMPO SE SENTA À MESA

Têxto Agostinho Peixoto
Especialista em Turismo,
Gastronomia e Vinhos
Fotos Casa da Viúva

De norte a sul de Portugal, à descoberta do melhor da restauração do país.

Iniciamos embarque numa viagem pelo inigualável mundo dos restaurantes portugueses onde o escanção assume um papel fundamental em prol de um serviço de excelência.



Na Aldeia de Quintandona, em Lagares, no concelho de Penafiel, há lugares que não se visitam apenas com os pés: visitam-se com a memória, com a sensibilidade e com essa rara disponibilidade interior que permite reconhecer o essencial. A Casa da Viúva - Wine Bar é um desses lugares. Implantada numa das aldeias mais encantadoras e preservadas da região, a casa ergue-se como um refúgio de intimidade, acolhimento e autenticidade, fazendo da gastronomia e do vinho não apenas uma proposta de restauração, mas uma verdadeira forma de habitar o mundo. A localização em Quintandona está amplamente associada a uma experiência de convívio, vinho e petiscos tradicionais, num espaço instalado num antigo celeiro do século XVIII, hoje convertido num lugar singular e acolhedor.

Chegar à Casa da Viúva é, desde logo, entrar num compasso diferente. Quintandona não é apenas uma aldeia, é quase uma suspensão do tempo. As suas pedras, os seus caminhos, a textura rural da paisagem e o modo como os usos e costumes ainda respiram no quotidiano criam uma atmosfera rara, quase intacta. Há aldeias que se mostram, Quintandona, pelo contrário, revela-se devagar. E talvez seja precisamente aí que reside o seu encanto mais profundo, nessa maneira subtil de conduzir o visitante a um estado de contemplação, como se o corpo desacelerasse para que a alma pudesse acompanhar. O próprio enquadramento da Casa da Viúva nessa aldeia preservada é referido como parte central do seu carácter romântico e intimista.





É nesse cenário de idílio rural, entre a pedra, a madeira e o silêncio eloquente da paisagem, que a Casa da Viúva – Wine Bar se afirma como um lugar de excepção. Não pela ostentação, porque nada ali parece querer impressionar por excesso, antes pelo rigor de quem compreende que a grandeza, em gastronomia como na vida, raramente precisa de gritar. O espaço convida ao recolhimento feliz, ao prazer de uma mesa partilhada, ao conforto de uma sala que parece estender os braços a quem entra. Nos dias mais frios, a lareira acesa acentua essa sensação de abrigo, nos dias amenos, a envolvência da aldeia amplia a experiência e recorda-nos que comer bem também depende da paisagem que nos cerca. Essa combinação entre interior acolhedor, lareira e esplanada é destacada em descrições públicas do espaço.



A cozinha da Casa da Viúva encontra no receituário tradicional e regional a sua gramática mais nobre. Não se trata de uma cozinha que simula raízes, trata-se, antes, de uma cozinha que as honra. Sob a direcção do Cozinheiro Tiago Martins Filipe Moreira, o que chega à mesa fala a linguagem funda da memória portuguesa: a dos sabores reconhecíveis, das confeções rigorosas, do respeito pelo produto, do tempo certo da cozedura, do tempero pensado, da substância sem artifício. É uma cozinha de conforto, no sentido mais sério e mais bonito da expressão. Conforta porque aproxima. Conforta porque devolve. Conforta porque, num tempo tantas vezes dominado pela pressa e pelo espetáculo, ousa ser fiel àquilo que alimenta verdadeiramente.



Há, nessa proposta culinária, uma espécie de ética da ternura. Cada prato parece desenhado para restaurar uma intimidade perdida entre o ser humano e a mesa. E isso sente-se na forma como o receituário regional é convocado não como folclore, mas como património vivo.

Cozinha-se com rigor, sim, mas também com afecto e essa conjugação é cada vez mais rara. O resultado não é apenas gastronómico, é emocional. Quem ali se sente não encontra apenas comida, encontra um regresso. Regresso aos sabores de casa, às panelas lentas, à verdade das receitas que atravessam gerações e continuam a dizer, sem palavras, quem somos.

Mas a Casa da Viúva não se esgota na excelência da cozinha. O vinho, aqui, não é acessório nem mero acompanhamento, é voz principal, é assinatura, é identidade profunda. Sendo assumidamente um wine bar, o espaço apresenta-se publicamente como um lugar de eleição para bons momentos à volta do vinho, com uma oferta vínica de destaque. Sob a liderança do Escanção Paulo Sousa, o serviço de vinhos é excepcional e raro no panorama da restauração de matriz regional. Mais de 450 vinhos estão ao dispor dos privilegiados que visitam a Casa

da Viúva, numa carta vasta, onde as 14 Regiões Vitivinícolas Portuguesas estão representadas, criteriosa e sedutora, pensada para transformar cada refeição numa viagem sensorial pelas paisagens vitivinícolas de Portugal. O Vinho aqui, conta.

Essa amplitude vínica não vale apenas pelo número. Vale, sobretudo, pela inteligência do serviço. Porque um grande vinho só se cumpre verdadeiramente quando encontra quem o saiba apresentar, interpretar e servir. Paulo Sousa e a sua equipa de mais dois escanções, Leandro Carvalho e João Ferreira, fazem desse gesto uma arte discreta. Não impõem, orientam. Não exibem conhecimento, partilham-no. E talvez seja essa a diferença entre servir vinho e criar cultura de vinho. Na Casa da Viúva, cada garrafa pode tornar-se narrativa, cada sugestão pode abrir um território, cada harmonização pode fazer compreender melhor um prato e, com ele, uma região, uma casta, uma estação do ano, uma memória sensorial. O vinho deixa então de ser apenas bebida para se tornar linguagem de hospitalidade.

É precisamente essa hospitalidade que define, em última instância, a alma do lugar. Na Casa da Viúva, a palavra de ordem é intimista. Mas intimista não como recurso estético vazio, intimista como filosofia concreta de acolhimento. Tudo parece preconizar a sensação de estar em casa — mais ainda, de estar na nossa própria casa. Há restaurantes onde somos clientes, aqui, sentimo-nos convidados. E essa distinção, aparentemente subtil, muda tudo. Muda o ritmo da refeição, muda a disponibilidade para a conversa, muda a atenção com que se escuta o que vem da cozinha e da garrafeira. Muda até a forma como se bebe o tempo. Talvez por isso a Casa da Viúva seja mais do que um destino gastronómico, é um lugar de repouso interior. Num mundo saturado de ruído, de aceleração e de experiências fabricadas para consumo rápido, este wine bar em Quintandona propõe o contrário: permanência, verdade, densidade humana. Ali, história, usos e costumes continuam a viver no dia a dia quase como uma maneira de existir junto de um tempo que não passa. E é impossível não sentir, nesse ambiente, uma espécie de romantismo essencial, não o romantismo superficial das aparências, mas aquele que nasce quando a beleza, a autenticidade e a intimidade se encontram sem esforço.

A Casa da Viúva é, assim, uma casa no sentido pleno da palavra. Casa onde se cozinha para reconfortar. Casa onde o vinho é tratado com reverência e alegria. Casa onde o serviço acolhe com elegância sem perder a simplicidade. Casa onde a aldeia entra pela sala adentro e onde a sala, por sua vez, parece prolongar a aldeia. Em Quintandona, entre a natureza e a memória, entre a tradição e o requinte, este espaço confirma uma verdade antiga: há lugares onde o prazer da mesa ultrapassa o paladar e toca qualquer coisa mais funda, mais humana, mais duradoura. E talvez seja isso que torna a Casa da Viúva inesquecível. Não apenas o que serve, mas o que desperta. Não apenas a excelência do receituário tradicional e regional, o rigor da cozinha de conforto de Tiago Martins Filipe Moreira, ou o serviço de vinhos excepcional liderado por Paulo Sousa. Mas essa capacidade rara de nos fazer sentir, por algumas horas, que o mundo ainda pode ser íntimo, belo e verdadeiro, como uma casa acesa ao entardecer, no coração de uma aldeia romântica, onde o corpo repousa e a alma, enfim, se deita também.

Casa da Viúva

Rua de Quintandona

4560-195 Penafiel www.facebook.com/winebarcasadaviuva/

<https://www.instagram.com/winebarcasadaviuva/>

INICIAÇÃO À PROVA DE VINHOS

NÍVEL I

DAS 10 ÀS 14 HORAS

O curso de introdução ao mundo do vinho é composto por panorama dos principais e mais relevantes conteúdos, que permitirão que inicie e se especialize na sua jornada dessa apaixonante bebida.

Conteúdos do Curso:

Introdução:

- O Escanção/ Sommelier
- Definição de vinho

Terroir:

- História, Aspectos sociais e culturais do vinho
- Clima
- Solos
- Variedades e características das castas mais importantes no mundo

Enologia:

- Noções de Vinificação.
- Madeira e as suas influencias no vinho.

Normas básicas da degustação de vinhos:

- Aspectos gerais da prova
- Mecanismos de percepção sensorial
- Aspectos visuais, olfativos, gustativos
- Aroma de boca e a persistência aromática
- Equilíbrio do vinho
- Aspectos básicos de Harmonização

MATERIAL DE ESTUDO | MATERIAL DIDÁTICO:

- Será entregue aos alunos documentação de estudo em formato digital
- Degustação de 5 vinhos por Aula



Próxima data

11 de Abril de 2026

Tempo de duração: 4 Horas (1 Dia)

INVESTIMENTO :75,00 por pessoa | 20% desconto para associados

CERTIFICAÇÃO

Será entregue diploma de participação a todos os participantes.

FORMADORES

Formadores que compõem a equipem da Associação dos Escanções de Portugal é de reconhecida qualidade e capacidade internacional.

Vinhos a utilizar durante a ação

Serão degustados, 2 vinhos brancos, 1 rosé e 2 Tintos de categoria premium durante o curso

12º CONCURSO DE VINHOS DO CRÉDITO AGRÍCOLA – ENTREGA DE PRÉMIOS

Fotos Crédito Agrícola | AEP

A Cerimónia de Entrega de Prémios da 12ª edição do Concurso de Vinhos Crédito Agrícola realizou-se a 9 de Janeiro deste ano, no SUD Lisboa, numa gala apresentada por Sílvia Alberto, como é já habitual, tendo sido distinguidos oficialmente, nesta edição, 83 vinhos, entre brancos, tintos e espumantes, de produtores ou cooperativas associados ou clientes do CA e de todas as regiões de Portugal.



O Concurso de Vinhos do Crédito Agrícola tem vindo a apoiar, ao longo das suas 12ª edições, o sector da vitivinicultura em Portugal, incentivando e valorizando o trabalho dos produtores e cooperativas nacionais.

É promovido em parceria com a Associação dos Escanções de Portugal e é reconhecido pelo Instituto da Vinha e do Vinho, sendo que as suas provas cegas tiveram lugar no dia 25 de Outubro de 2025 no Hotel Holiday Inn Lisboa.

Das 274 referências que estiveram em prova, oriundas de 102 produtores e cooperativas nacionais, clientes e associados do Crédito Agrícola, a representar as diversas regiões vitivinícolas do país, 83 foram distinguidas – 3 com Grande Medalha de Ouro, 3 com Medalha de Vinho de Produção Sustentável e 77 com Medalha de Ouro.

Nesta edição, as regiões premiadas incluíram Vinhos Verdes, Távora-Varosa, Douro, Dão, Beira Interior, Bairrada, Tejo, Lisboa, Península de Setúbal, Alentejo e Algarve.

Com Grande Medalha de Ouro, o Quinta dos Cardeais Grande Reserva IG Alentejano Branco 2022, da Costa Boal Family Estates; o Dona Anca Grande Reserva DOC Tejo Tinto 2020, de Anca Martins; e o espumante Terras do Demo Bruto Reserva DOC Távora-Varosa 2020, da Cooperativa Agrícola do Távora.





Já com Medalha de Vinho de Produção Sustentável, distinção que reconhece práticas responsáveis e o compromisso do sector com a sustentabilidade, estiveram o Herdade de São Miguel Reserva IGP Alentejano Tinto 2023, da Casa Relvas; o Herdade Paço do Conde Reserva IG Alentejano Branco 2023, da Sociedade Agrícola Paço do Guadiana; e o Paço do Conde Syrah IG Alentejano Tinto 2022, da Sociedade Agrícola Encosta do Guadiana.

A ocasião contou com a presença de Sérgio Raposo Frade, presidente do Grupo Crédito Agrícola, Tiago Paula, presidente da Associação dos Escanções de Portugal, Francisco Toscano Rico, presidente do Instituto da Vinha e do Vinho (IVV), Luís Souto Barreiros, presidente do Instituto de Financiamento da Agricultura e Pescas (IFAP) e de António Mendes, presidente da Federação Nacional das Adeegas Cooperativas (Fenadegas). Assim como vários representantes das Comissões Vitivinícolas Regionais, do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, bem como produtores premiados e responsáveis das Caixas de Crédito Agrícola Mútuo de todo o país.

Lista completa dos vinhos medalhados:

https://www.creditagricola.pt/-/media/cabullet/institucional/comunicacao/iniciativas/concurso-de-vinhos/concurso-de-vinhos-ca---12-edicao/concurso_de_vinhos_ca.pdf

EUSKADI, ENTRE O ATLÂNTICO E A IDENTIDADE

Texto Diego Arrebola

Foto Diego Arrebola

Há regiões vitivinícolas que se definem pelo vinho. Outras que se definem pela cultura. Euskadi, o País Basco, é uma daquelas raras zonas onde ambos são inseparáveis. Situado no extremo norte da Espanha, espremido entre o Mar Cantábrico e as montanhas que o separam do interior castelhano, o território basco é, antes de tudo, uma afirmação de identidade. Língua própria, gastronomia reverenciada, tradição marítima e uma relação quase obstinada com o produto local moldam não apenas o carácter do seu povo mas também o perfil dos seus vinhos.



Viticultura aqui não é fenómeno recente. Registos indicam o cultivo de videiras desde a Idade Média, com uma produção voltada sobretudo para o consumo regional e para o abastecimento das frotas pesqueiras que partiam rumo ao Atlântico Norte. Neste contexto, o vinho precisava ser funcional: fresco, ácido, de baixo teor alcoólico, capaz de acompanhar o peixe recém-desembarcado. E assim nasceu o estilo que, ainda hoje, melhor representa a região: o Txakoli (ou Chacolí).

Dividido em três denominações principais, Getariako Txakolina, Bizkaiko Txakolina e Arabako Txakolina, o vinho basco atlântico construiu a sua reputação sobre brancos vibrantes, de acidez marcada, frequentemente com leve efervescência natural e graduação alcoólica moderada, estilo que em vários aspectos se assemelha àquele dos Vinhos Verdes. A casta predominante é a Hondarrabi Zuri, variedade branca perfeitamente adaptada ao clima húmido e fresco do litoral mas há também espaço para a tinta Hondarrabi Beltza, utilizada em rosados e tintos leves, ainda que a produção branca seja largamente maioritária.

O terroir explica muito do estilo; falamos de um clima marcadamente atlântico, com elevada pluviosidade, temperaturas moderadas e constante influência marítima. As vinhas, muitas vezes conduzidas em sistemas elevados para favorecer ventilação e reduzir o risco de doenças fúngicas, estendem-se por encostas verdes voltadas ao mar. Os solos variam entre argilosos, arenosos e calcários, dependendo da subzona, mas sempre sob a tutela de um clima que privilegia frescura e delicadeza aromática.

Se, por muito tempo, o Txakoli foi visto como vinho simples, quase rústico, consumido jovem e localmente, as últimas décadas trouxeram um salto qualitativo considerável, com investimentos técnicos, controle de rendimentos e maior atenção à vinificação, que permitiu que alguns produtores elevassem o padrão, elaborando versões mais estruturadas, com fermentação sobre borras e até estágio em madeira, ampliando complexidade sem perder identidade. Ainda assim, o estilo clássico, leve, directo e cortante, permanece como marca registada.

Mas, o País Basco vitivinícola não se resume ao litoral, é importante frisar. Ao Sul, na província de Álava, encravada nas encostas da Serra Cantábrica, encontramos a Rioja Alavesa, parte integrante da DOCa Rioja, porém com características próprias. Aqui o relevo ondulado e os solos calcários conferem aos vinhos, maioritariamente tintos de Tempranillo, um perfil mais elegante e estruturado do que noutras áreas da denominação. Embora vinculada à DOCa Rioja, a Rioja Alavesa mantém forte identidade basca, tanto cultural quanto estilística, sendo frequentemente percebida como uma das zonas de maior finesse dentro da denominação, ao ponto de ter suscitado movimentos pela criação de uma DO autónoma. É interessante observar, neste ponto, como o País Basco se divide quase que simbolicamente entre dois mundos vitivinícolas: ao norte, o Atlântico fresco e salino do Txakoli; ao sul, a influência continental e os vinhos estruturados da Rioja Alavesa. E entre ambos, uma cultura que valoriza profundamente o produto local e a mesa como extensão da identidade regional.

Do ponto de vista mercadológico, os vinhos bascos ainda ocupam um espaço relativamente discreto no cenário internacional, especialmente quando comparados a gigantes espanhóis como Rioja ou Ribera

del Duero. No entanto, há um movimento consistente de valorização, sobretudo em mercados que buscam vinhos de menor graduação alcoólica, perfil gastronómico e forte identidade territorial, atributos que o Txakoli entrega com naturalidade.

Para o escanção atento à diversidade do mundo do vinho, Euskadi representa um exercício interessante de compreensão regional. Não se trata de potência, extracção ou guarda prolongada, ainda que a Rioja Alavesa possa oferecer isso, mas de identidade, frescura e precisão. São vinhos que falam baixo, mas com clareza. E num cenário global por vezes marcado por excessos, essa clareza tem se mostrado cada vez mais valiosa. Euskadi ensina que o vinho pode ser expressão directa de lugar e cultura, sem necessidade de grandiloquência. Entre o mar e a montanha, entre a tradição e a técnica moderna, os seus vinhos seguem firmes, discretos, vibrantes e profundamente enraizados na sua terra.



Diego Arrebola,
Melhor Sommelier do
Brasil por três vezes,
e sócio no projecto
EntreCopos

A VINHA VELHA DA QUINTA DO CAÊDO

Fotos Sogrape

Adquirida em 1990 pela prestigiada empresa de vinhos Sogrape, gerida pela família Guedes, a Quinta do Caêdo está localizada em Ervedosa do Douro, Pinhão, num terroir muito particular com as suas plantações dispostas em anfiteatro, em socalcos íngremes





Com uma produção limitada e trabalhada conciliando a intervenção humana com a força animal, dispõe de um total de 24 hectares - com mais de 25 castas, incluindo Touriga Nacional, Touriga Franca, Rufete, Tinta Amarela, Sousão, Tinta da Barca, Tinta Roriz e Tinto Cão - dos quais 8ha são de uma vinha centenária, a destacar-se pelo seu valor e tipicidade.

E é precisamente nesta – na Vinha Velha da Quinta do Caêdo – que está a base de um dos vinhos de guarda mais emblemáticos da Sogrape, o vinho tinto Legado, projecto de Fernando Guedes em homenagem a seu pai, Fernando Van Zeller Guedes, visionário fundador da Sogrape, à sua história e tradição e aos seus valores, que sempre o inspiraram e continuam a inspirar toda a família.



Tendo-se reformado em 2000, Fernando Guedes deixou, então, a Sogrape “em boas mãos” no comando dos seus três filhos - Salvador, Manuel e Fernando – terceira geração da família na empresa e que apostando na inovação sempre respeitou profundamente a tradição e os valores de cariz familiar que lhe foram transmitidos pelas duas gerações anteriores.

E em 2008, fez nascer este vinho, há algum tempo idealizado, e que vem celebrar também o Douro - *um vinho capaz de expressar os saberes, paixão e valores de um negócio familiar, que tem na região do Douro um lugar especial, e homenagear a passagem desse valioso testemunho às gerações futuras, que um dia levariam o leme da empresa.*



Legado 2021 em prova

Com uma bonita cor rubi, o DOC Douro tinto Legado 2021, na mais recente colheita desta referência simbólica, revela um aroma de extraordinária complexidade onde sobressaem notas florais de esteva e urze, envolvidas por frutos vermelhos vivos e especiarias como a pimenta e o cravinho. A madeira encontra-se perfeitamente integrada, deixando transparecer uma ligeira mineralidade. Na boca, o vinho afirma-se pelo seu bom volume e taninos firmes, equilibrados por uma acidez vibrante que reforça o seu carácter floral e frutado. O final é marcado por uma elegância e longevidade excepcionais. Com uma produção limitada, Legado 2021 apresenta-se como um vinho de guarda, complexo, vibrante e profundo.

É o resultado de um ano de temperaturas amenas e maturações lentas que elevaram a elegância e a harmonia que definem este vinho. Reflectindo esta simbiose entre o clima e a mão do homem, o enólogo Luís Sottomayor destaca a consistência deste percurso: *na sua 14.ª colheita, Legado 2021 mantém o estilo que define este vinho desde a sua origem, refletindo com precisão o carácter único da Quinta do Caêdo e a visão do seu criador, Fernando Guedes. Marcado por um ano temperado, revela uma elegância harmoniosa, aliada a grande complexidade e intensidade aromática, numa expressão fiel do terroir e do tempo.*



O mural de Vhils em homenagem a Fernando Guedes

Em homenagem a Fernando Guedes, os três irmãos Salvador, Manuel e Fernando, elegeram o artista português Alexandre Farto, mais conhecido como Vhils e o maior nome da arte urbana em Portugal, para eternizar um legado de valores e memórias felizes numa obra de arte única. Construído em 2019 nas instalações da Sogrape em Avintes, Vila Nova de Gaia, o mural com o retrato de Fernando Guedes esculpido grava para sempre o sorriso amigo de um Homem inspirador, determinado e de progresso, que nutria uma profunda paixão pela arte. Esta é a história de um Legado em forma de arte.

<https://legado.pt/pt/mural-de-vhils>

www.legado.pt/

Vintage Quinta do Porto 2022

A essência do *terroir* único de Porto Ferreira

A declaração de um novo Vintage Porto Ferreira é sempre um marco, um momento especial, uma celebração do melhor que a natureza oferece em anos excepcionais.

A Quinta do Porto, adquirida por Dona Antónia em 1863, sempre produziu os melhores vinhos desta Casa de Vinho do Porto e o **Vintage Quinta do Porto 2022** não é exceção.

Com uma tradição enraizada na produção de Vinho do Porto desde 1751, Porto Ferreira possui uma das mais magníficas e antigas garrafeiras de Vintages, com vinhos que remontam a 1800s.

Porto Ferreira tem o prazer de apresentar um vinho com elevada acidez e elegância, que mantém a excelência histórica e o perfil das colheitas anteriores, enquanto se dedica a perpetuar um legado de mais de 270 anos.

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



O RESTAURANTE COMO PALCO DO SERVIÇO DE VINHO

Texto Artur Simões

Foto Banco de imagens

Servir vinho num restaurante é muito mais do que abrir uma garrafa. É um conjunto de decisões, gestos e conhecimentos que influenciam directamente a forma como o vinho é percebido à mesa. Copos, temperaturas, métodos de abertura, decantação e, acima de tudo, o factor humano - tudo comunica antes mesmo do primeiro gole.

Nesta série de artigos, olhamos para o serviço de mesa como elemento central da experiência do vinho em restauração, não a partir de regras rígidas mas através da função, da intenção e do respeito pelo produto, e iremos abordar alguns dos momentos-chave do serviço de vinho em restauração: desde a abertura - seja com coravin, pinças ou fogo - à escolha do copo, ao uso de diferentes decanters, às temperaturas de serviço e, inevitavelmente, ao papel do escanção como guardião desta experiência.

Cada texto irá abordar um momento específico do serviço, sempre com o vinho como fio condutor.



Muito antes do vinho ser servido em copos de cristal ou decantado à vista do cliente, o conceito de restaurante já carregava uma ideia fundamental: o de cuidar. No século XVIII, em Paris, os primeiros “restaurants” surgiram como espaços onde se serviam caldos restauradores, pensados não apenas para alimentar mas para proporcionar bem-estar. Pouco tempo depois, estes evoluíram ganhando mesas individuais, um serviço dedicado e uma nova relação entre quem servia e quem se sentava à mesa.

Posteriormente, com o nascimento do restaurante moderno, nasceu o serviço. E é aqui, neste contexto que o vinho começa a assumir um papel diferente e de simples bebida de acompanhamento passa a elemento fundamental, de prazer, distinção e, cada vez mais, de identidade cultural.

Também, durante muitos anos, o vinho era servido de uma forma funcional - a garrafa chegava à mesa, depois era aberta e assim “distribuída”. À medida que os restaurantes se sofisticaram, também o serviço de vinhos ganhou regras, gestos e um conhecimento próprio. A figura do escanção surge passando a ser o responsável não só por servir, mas também por escolher, provar, conservar, apresentar o vinho e gerir a garrafeira.

E o restaurante torna-se um palco onde o vinho é interpretado através do serviço de mesa. A mise-en-place deixa de ser apenas focada na organização mas agora no todo da experiência tendo em conta aspectos como a preparação dos copos e dos utensílios adequados, o controlo das temperaturas e mesmo o controlo dos timings.

A arte de servir vinho deixa de ser vista como um acto técnico passando a ser também simbólico. E a percepção do vinho é influenciada por vários factores tais como a escolha do método de abertura, a decisão de decantar ou não, o copo utilizado e até a forma como a garrafa é apresentada ao cliente. E ganha relevância a ideia de que um grande vinho pode perder-se se servido sem cuidado e de que um vinho simples pode ganhar outra dimensão quando é servido com rigor e respeito. E aqui, neste equilíbrio entre técnica e gesto, o serviço de mesa revela a sua importância. E é factor determinantes para a memória do momento, a qual o cliente também leva a par com o sabor do vinho.

Num restaurante, o vinho não vive isolado e não se serve apenas, interpreta-se e vive no serviço que o acompanha.



Artur Simões, escanção e membro da Direcção da Associação dos Escanções de Portugal. Profissional de restauração desde 2003, o seu percurso tem sido focado na valorização do vinho através do serviço de mesa em sala.

Vinhos à Prova

LANÇAMENTOS/ NOVIDADES

Uma rubrica original com Vinhos À Prova, dos nossos associados e que estejam a ser lançados, no momento, ou que sejam novidade. De várias regiões vitivinícolas do país, numa nova selecção a conhecer.

QUINTA DO CÔTTO



Côtto 2024

De cor rubi vibrante, no nariz combina aromas de fruta vermelha com apontamentos de bosque, acompanhados por notas balsâmicas e especiadas. Na boca mostra-se envolvente, macio e fresco, perfeito para acompanhar pratos leves e descomplicados.

P.V.P.R.: € 9,99



Quinta do Côtto Reserva Tinto 2024

Com uma cor rubi intensa, revela-se inicialmente mais contido no nariz, abrindo gradualmente para uma expressão aromática mais complexa, onde sobressaem notas de fruta vermelha, notas balsâmicas e apontamentos de bosque. Na boca, apresenta taninos sedosos, grande elegância e um final persistente.

P.V.P.R.: € 17,25

www.winestone.com/pt/brand/quinta-do-cotto

QUINTA DO QUETZAL



Terroir Cabernet Sauvignon Vinha do Coronel 2021

Um vinho da gama Terroir, constituída por vinhos monovarietais, classificado como D.O.C. Alentejo e produzido exclusivamente a partir de uvas Cabernet Sauvignon, provenientes da Vinha do Coronel. De intensidade controlada, marcado pela frescura e por uma mineralidade evidente, é um vinho elegante, de cor granada, com notas de fruta preta, especiarias, taninos longos e sedosos.

P.V.P.R.: € 24,95

www.quintadoquetzal.com

ALMEIDA GARRET WINES



Folhas Caídas Reserva Branco 2023

Um vinho da Beira Interior, elaborado a partir de uvas 100% Chardonnay, provenientes de vinhas com mais de 35 anos, conduzidas em modo sustentável e em regime de sequeiro (dry farming), evidenciando o compromisso da marca com práticas vitivinícolas responsáveis e de baixa intervenção. Destaca-se pelo equilíbrio, elegância e expressão do terroir. Em prova, apresenta um aroma delicado e refinado, com subtis notas de defumados e de amêndoa, complementadas por frutos brancos. Na boca, revela-se encorpado e cremoso, com uma acidez fina e vibrante que lhe confere leveza e vivacidade, prolongando os sabores de frutas brancas maduras num final elegante e persistente.

P.V.P.R.:

www.almeidagarrett.pt

RAVASQUEIRA



Vinha das Romãs Tinto 2023

Vinho de um lote de Touriga Franca e Syrah proveniente de um “single vineyard” muito particular que estagia cerca de 20 meses em barricas novas de carvalho francês. Apresenta uma cor densa encarnada escura e opaca, reveladora da sua concentração e profundidade. No nariz é, a princípio, fechado, mas evolui para uma grande complexidade aromática, de frutas pretas e frutos do bosque, com notas de cedro, poejo e mix de especiarias. Na boca, revela-se carnoso, com taninos sólidos e crescentes, mas finos e elegantes, terminando com uma agradável sensação de frescura.

P.V.P.R.: € 19,90

www.ravasqueira.com

BENEFÍCIO GIN

Uma edição que integra uma estratégia de gins sazonais capturando diferentes momentos do ano, através de botânicos endógenos, colhidos no pico da sua expressão aromática e criando uma narrativa de marca profundamente enraizada no ciclo natural do Alto Alentejo. Em garrafas de formato de 500 ml com a rolha em cortiça com carvão ativado (coal cork), com impressão directa.

Gin Flor de Cerejeira

Na edição de primavera, um gin que se distingue pela utilização de flor de cerejeira da Serra de São Mamede. Inspirado na tradição japonesa do Hanami, cruza a delicadeza floral asiática com o terroir de montanha do Alto Alentejo onde as cerejeiras de São Julião florescem. No nariz, ao abrir a garrafa, sente-se de imediato o aroma floral e adocicado, que remete para a delicadeza da flor de cerejeira. Apresenta notas suaves, mas perfeitamente perceptíveis, de pétalas de cerejeira que evocam a frescura da Primavera. A base limpa do álcool de arroz permite que os aromas florais e adocicados se revelem com elegância, complementados por toques subtis de zimbro. Na boca é suave e equilibrado, com uma entrada delicada que revela a essência das flores de cerejeira de São Julião. As notas florais envolventes fundem-se com toques de acidez, fruto da conserva das flores em sal e vinagre, e com uma ligeira doçura natural. O final é longo, refinado e fresco, com uma complexidade que convida à contemplação.

P.V.P.R.: € 43



Gin de Castanha de Marvão

A edição de Inverno, com um toque cítrico, é produzida com a rainha do concelho de Marvão, Alto Alentejo, fruto proveniente de castanheiros centenários Martaínha.

P.V.P.R.: € 43

www.beneficiogin.com

DESTILARIA DOIS BELOS



Gama ampla e diversa composta por gins destilados em alambique de cobre enriquecidos com botânicos cultivados na própria propriedade; licores produzidos com fruta fresca e processos tradicionais e aguardentes artesanais e edições especiais que reflectem a identidade e riqueza do território. Entre os gins encontram-se o Gin do Vale, fresco e aromático; o Gin Kratus, elegante e complexo; o Gin Dois Belos, com notas frutadas e tradicionais; e o Puro Gin, seco e versátil. Nos licores, além do icónico Licor de Ginja, há a Ginja Douro, o Licor de Ginja com Picante e o Licor de Physalis. Nas aguardentes, a Aguardente de Medronho e a Aguardente da Bica celebram o melhor da fruta local, enquanto o Spicy Rum oferece uma experiência mais ousada e contemporânea.

P.V.P.R.: € preço sob consulta

www.destilariadoisbelos.pt

JOSÉ MARIA DA FONSECA



Lancers WineMojito

Bebida aromatizada à base de vinho para ser apreciada de forma simples, bem fresca, ou como ponto de partida para cocktails criativos. Apresenta uma cor cítrica com brilho, aroma a notas frescas de lima e hortelã e um paladar leve, refrescante e com acidez viva.

P.V.P.R.: € 6,99

www.lancers.pt/

ADEGA COOPERATIVA DO CARTAXO



Bridão Private Collection Tinto

Um vinho límpido e granado intenso. Intenso é também no nariz, na boca e no prato, a pedir sabores fortes, especialmente carnes. Voltando ao aroma, revela complexidade, exaltando frutos vermelhos, a sua compota e chocolate. No palato, é intenso, frutado e fresco, bem estruturado e com taninos redondos. O final de boca é harmonioso e persistente.

P.V.P.R. (por capacidade): € 11,00 (0,75L) • € 29,00 (1,5L) • € 77,00 (3L) • € 122,00 (6L) • € 372,00 (12L) • € 407,00 (15L)

www.adegacartaxo.pt

QUINTA DA LAGOALVA



Quinta da Lagoalva Virgem Extra 2025

frutado verde ligeiro, com notas de frutos secos, casca de amêndoa verde, casca de lima e alguma rama de tomate. Na boca, a entrada é doce, seguindo-se interessantes sensações amargas que persistem. Entre aromas e sabores, grande harmonia. Lote único em Portugal a juntar variedades italianas Frantoio e Moraiolo – plantadas há mais de 150 anos na Quinta da Lagoalva.

P.V.P.R.: € 8,99 (garrafas de 500mL) | € 45,00 (em garrafão de 5L)

www.lagoalva.pt

CÂMARA DE PROVADORES

Nas páginas dedicadas às provas, encontrará uma lista ordenada por classificação pelo nosso painel de escanções.

Provadores

Pedro Branco, Rafael Café,
Rodrigo Figueiredo, Roseli Woth,
Szabolcs Sebestyen e
Tiago Viegas



Presidente da Comissão Técnica
Tiago Paula



Coordenação de Provas
Manuel Moreira

Organização de Provas

Ana Branco

Assistência de provas

José Gonçalves

TABELA DE CLASSIFICAÇÃO

- **Extraordinário:** 97,5 a 100 (vinho superior de alto nível qualitativo)
- **Excelente:** 87,5 a 97 (vinho de grande qualidade e classe)
- **Muito Bom:** 82,5 a 87 (vinho de muito boa qualidade)
- **Bom:** 75 a 82 (vinho que se apresenta com qualidade)
- **Simples:** 67,5 a 74,5 (vinho que se apresenta correcto e sem grandes virtudes)
- **Aceitável:** 50 a 67 (vinho sem defeitos e simples)
- **Sem qualidade:** <50 (vinho que não se encontra em condições de consumo)

TABELA DE PONTUAÇÃO DOS VINHOS PROVADOS (SELOS)



Tambuladeira de Ouro: Classificação entre 90 e 100



Tambuladeira de Prata: Classificação entre 85 e 89



Tambuladeira de Bronze: Classificação entre 80 e 84

TABELA DE TEMPERATURA DE CONSUMO

- Aguardentes 14/16°C
- Tintos Jovens 12/14°C
- Vinhos Brancos c/madeira, Alvarinhos e Generosos 10/12°C
- Vinhos Brancos e Licorosos Brancos 8/10°C
- Vinhos Espumantes 6/8°C
- Vinhos Rosés 10°C
- Vinhos Tintos 16/18°C

Vinhos à prova:

VINHOS ANTIGOS - VINHOS COM HISTÓRIA E ESTÓRIAS

*Texto e nota de
provas* Manuel Moreira

Não é raro, nos últimos tempos, alguns vinhos de maior maturidade estarem a chegar ao mercado. Sempre existiram edições especiais ou marcas que têm por hábito uma certa teimosia em chegar até nós com largo tempo de estágio.

Outro movimento recente é o dos vinhos late release, termo que designa aqueles vinhos relançados alguns anos após um primeiro lançamento.

Haver tintos lançados com, pelo menos, uma década de afinamento não é fenómeno raro — e há cada vez mais exemplares.

Menos comum são os vinhos brancos que nos chegam ao copo, acabados de lançar, com essa mesma lógica. No fundo, sempre os houve: vinhos brancos com longa espera antes de ocuparem uma prateleira. Diria que, em parte, por legítima teimosia de alguns produtores e enólogos que sempre acreditaram nesse potencial para as suas criações. Actualmente, cresce o número de vinhos dessa abordagem — e de todas as regiões.

Evidência que os enófilos e profissionais agradecem com água na boca.

Nesta edição, apesar da diminuta amostra, a qualidade — elevada qualidade — é evidência consensual e transversal a todos. São vinhos que estão a lidar perfeitamente com o tempo. Estão a saber envelhecer.

Também não nos escapa ao olhar o carácter acessível dos preços para tamanha qualidade das amostras em prova. Nem sempre há consciência de que os vinhos nacionais têm uma notável capacidade de resistir ao tempo. Têm-na ao nível de muitos outros, aclamados por esse mundo fora. E há uma boa variedade de castas que possibilitam essa proeza. Se olharmos lá para fora, não é difícil reparar que a aptidão ao envelhecimento está ao alcance de poucas castas — Cabernets, Chardonnay, Pinot Noir, Tempranillo, Chenin, Riesling, Syrah e poucas mais.

Diria, em jeito de provocação, que há mais castas em Portugal com provas dadas para envelhecer bem do que em todo o mundo. A quem lhe apetecer, que faça a aritmética.

Para finalizar: se a paciência e o tempo são os maiores artífices dos atributos de subtilidade e rendilhado destes vinhos, o mesmo se diga no momento do consumo. Paciência, prática a lidar com estes vinhos e uma expectativa na conta certa são atitudes recomendáveis para melhor os apreciar.

Nem sempre são vinhos para todos os paladares. Nem sempre para todas as carteiras. Mas quando tudo se alinha, lembram-nos porque é que vale a pena esperar. E pelas amostras aqui presentes, o prazer recompensa sem atormentar o orçamento.



Quinta d'Aguieira Rarity of time DOC Douro Tinto 2007

[Aveleda, S.A.](#)

Cor de grande densidade, a ceder ligeiramente no disco. Todo ele impressiona. Potência, jovialidade e profundidade em notável desdobramento. Muita fruta preta e vermelha madura, mentolados, especiarias e tostados de qualidade. Também a boca é impaciente: sólida, com abundantes taninos bem cobertos pela fruta substanciosa. Final longo e persistente. Pede decantação e pratos de sabores ricos.

PVP: € 42



93

Julia Kemper Touriga Nacional DOC Dão Tinto 2013

Julia Kemper Family Vineyards

Complexo e amplo mas a entoar frescura de estilo. Refinado, desdobra-se em fruta silvestre, notas de bosque, especiarias frescas e leve cogumelo. Na boca, mais estrutura do que corpo. Seco, saboroso, com taninos firmes e frescura ácida em plena função equilibradora. Final requintado, complexo e com genica, a mostrar que está num ponto ótimo de consumo.

PVP: € 26,00



91

Plátanos Viosinho VRLisboa Branco 2015

Quinta dos Plátanos

Amarelo-limão claro, luminoso. Muita frescura aromática mas com dimensão e riqueza. Limão, ameixa branca, floral campestre e, em fundo, levíssimos traços de madeira. Paladar com substância, apesar do registo de leveza. Acidez cítrica bonita, ainda acutilante. Muito identitário e persistente, requintado. Não parece ter vontade de ficar por aqui.

PVP: € 15



93

Quinta Vale D. Maria Vinhas Velhas DOC Douro Tinto 2016

Aveleda, S.A.

Nariz ilustre, cheio de conteúdo. A fruta ainda assume o protagonismo, com notas florais, de bosque e especiarias a dar profundidade e riqueza. Boca profunda, com igual expressão aromática. Corpo presente, mas é a finesse que sobressai. Taninos de luxo, a evoluir em camadas de sabor e textura. Ainda em linha ascendente mas já a dar enorme prazer.

PVP: € 81



91

Julia Kemper Aragonez DOC Dão Tinto 2013

Julia Kemper Family Vineyards

Cor ainda vermelha, com os tons granada a ganhar terreno. Aroma onde impera um diálogo entre fruta silvestre vermelha e frescura de matriz herbácea, com nuances de vegetal seco e folhagem outonal. Bem interessante. Fresco, com a complexidade própria da idade. Corpo moderado, estrutura ainda íntegra, seco, ainda vivaz a dar prova de boa qualidade, embora próximo do seu auge. Pede pratos refinados.

PVP: € 19,00



92

Arundel Number Four Tinto 2014

Joaquim Arnaud

No aroma, impressiona de imediato. Carregado de fruta madura mas em boa conta. Madeira bem integrada, a dar profundidade. Corpo entroncado, cheio na boca, seco, com taninos largos e intensa vivacidade. Está para durar. Para já, pede um estufado.

PVP: € 100



91

Julia Kemper Reserva Especial DOC Dão Branco 2017

Julia Kemper Family Vineyards

Aroma de qualidade, que cativa sem esforço pelas notas de limão confitado, envolvidas por sugestões de pão torrado e apontamentos petrolados. Amplo, em crescendo. Estrutura sólida e viva. Sabores a replicar o perfil do aroma, com acidez boa e fundadora, a dar ânimo e suporte a toda a prova. A paciência no copo será recompensada.

PVP: € 34,00

ENTRE A OLIVEIRA E A VINHA: O AZEITE COMO TERRITÓRIO DE SABOR A CONHECER

Texto e prova Manuel Moreira

O azeite ocupa um lugar essencial na cultura mediterrânica, não apenas na alimentação mas também no simbolismo e na tradição. Em Portugal, foi uma das primeiras exportações e mantém-se como um sector relevante, com impacto directo na sustentabilidade das áreas rurais e na coesão territorial. Hoje, o país destaca-se pela elevada qualidade dos seus azeites, maioritariamente virgem extra, afirmando-se como produtor de referência.

Tal como o vinho, o azeite resulta da transformação de um fruto e é profundamente influenciado pelo terroir, pelas variedades e pelos métodos de produção. Pode ser organizado em perfis de estilo — do frutado ao amargo, do doce ao picante — reflectindo a diversidade das sete denominações de origem nacional. Esta leitura aproxima-o do universo vínico e reforça a necessidade de conhecer as principais variedades de azeitona e as características regionais que lhes dão identidade.

Tem-se vindo a acentuar a ligação entre produtores de vinho e de azeite, partilhando canais, discurso e posicionamento. Ainda que o azeite represente muitas vezes uma actividade complementar, a sua qualidade e singularidade justificam maior protagonismo à mesa. Num contexto gastronómico cada vez mais exigente, cabe também aos escanções afirmar e valorizar este verdadeiro ouro líquido, elevando a experiência e o reconhecimento do azeite português.

Diferentes DO - Denominação de Origem de Azeite

(Fonte: www.loa.pt)

Denominação de Origem Protegida de Moura: azeite proveniente da associação das azeitonas Cordovil de Serpa, Galega Vulgar e Verdeal Alentejana, é muito frutado, amargo e picante, sendo de cor amarela-esverdeada.

Denominação de Origem Protegida do Alentejo Interior: nesta região, pela existência de condições de solo, ricos em cálcio e potássio e com clima muito particular, o desenvolvimento da oliveira e a produção de azeitona são privilegiados. O azeite tem cor amarela-dourada ou esverdeada, aroma frutado suave de azeitona madura e/ou verde e outros frutos, nomeadamente, maçã e/ou figo transmitindo uma grande sensação de doce.

Denominação de Origem Protegida do Norte Alentejo: o azeite do Norte Alentejo resulta da associação da azeitona Galega Vulgar, Carrasquenha e Redondil, aliando os frutados das variedades com sensações fortes de maçã e outros frutos maduros. São ligeiramente espessos, de cor amarelo ouro, por vezes esverdeados.

Denominação de Origem Protegida do Ribatejo: no Ribatejo, região de azeites doces, a variedade que impera é a Galega Vulgar.

Denominação de Origem Protegida da Beira Interior: nesta região a Galega Vulgar junta-se à Bical e à Cordovil de Castelo Branco, na sub-região da Beira Baixa, dando origem a azeites complexos de aroma e sabor. Mais a norte, na sub-região da Beira Alta, a Galega Vulgar é por vezes substituída pelas variedades Carrasquenha, Cobrançosa, Carrasquinha e Cornicabra.

Denominação de Origem Protegida de Trás-os-Montes: as azeitonas Madural, Cobrançosa e Verdeal Transmontana, no clima e nos solos de xisto da Terra Quente, originam azeites muito finos e complexos com odores acentuados de frutos secos. Sendo azeites equilibrados, apresentam uma sensação notável de doce, verde, amargo e picante.

*Método de avaliação: 100 point European Show Scoring System

Tabela de Pontuação:

95 a 100 – Excepcional /extraordinário

88 a 94 – Excelente

84 a 87 – Muito Bom

80 a 83 – Bom

75 a 79 – Suficiente



93

Herdade Paço do Conde
Exclusive Selection
**Sociedade Agrícola Encosta do
Guadiana, Lda.**
PVP: € 8,99
www.pacodoconde.com/azeites/



91

Adega Mayor Flor de Sal e
Louro
Adega Mayor
PVP: € 9,70
www.adegamayor.pt



92

Oliveira da Serra
Sovena
PVP: € 8,99
www.sovenagroup.com



91

Portucale 100% Frontoio
Vineves, S.A.
PVP: € 10,50
www.vineves.pt



92

Portucale Premium
Vineves, S.A.
PVP: € 10,50
www.vineves.pt



91

Mainova Clássico
**Mainova – Sociedade
Agrícola, Lda.**
PVP: € 11
www.mainova.pt



92

Monterosa Maçanilha Premium
Viveiros Monterosa, Lda.
PVP: € 13,50 (250ml) | € 23
(500ml)
www.monterosa-oliveoil.com



91

Mainova Bio
**Mainova – Sociedade
Agrícola, Lda.**
PVP: € 26,50
www.mainova.pt



91

Herdade de Vale Feitosa
Altas Quintas
www.altasquintas.com



90

Portucale 100% Koroneiki
Vineves, S.A.
PVP: € 10,50
www.vineves.pt



90

Adega Mayor
Adega Mayor
PVP: € 4,70 (250 ml) | € 8,50 (500ml)
www.adegamayor.pt



90

Vale D. Maria Seleção
Quinta Vale Dona Maria
PVP: € 14,50
www.quintavaledonamaria.com



90

Oliveira da Serra Gourmet
Sovena
PVP: € 5,99
www.sovenagroup.com



90

Casa Relvas
Casa Relvas
PVP: € 17,50
www.casarelvas.pt



90

Rosmaninho Superior
Cooperativa de Olivicultores de Valpaços, CRL.
PVP: € 7,80
www.azeite-valpacos.com



90

Segredos de São Miguel
Casa Relvas
PVP: € 17,50
www.casarelvas.pt



89

Saloio Arbequina
Est. Manuel Silva Torrado & Ca. (Irmãos), S.A.
PVP: € 5,99
www.emstorrado.pt



89

Altas Quintas
Altas Quintas
www.altasquintas.com



89

Rosmaninho Biológico
Cooperativa de Olivicultores de Valpaços, CRL.
PVP: € 8,20
www.azeite-valpacos.com



88

Herdade Paço do Conde
Sociedade Agrícola Encosta do Guadiana, Lda
PVP: € 4,99
www.pacodoconde.com/azeites/



89

Saloio Selectum
Est. Manuel Silva Torrado & Ca. (Irmãos), S.A.
PVP: € 8,99
www.emstorrado.pt



87

Portucale Extra Biológico
Vineves, S.A.
PVP: € 10,50
www.vineves.pt



89

Portucale
Vineves, S.A.
PVP: € 10,50
www.vineves.pt



83

Moura Barrancos DOP
Cooperativa Agrícola Moura e Barrancos
PVP: € 5,60
www.coopmourabarrancos.pt



ESTABLISHED 1880

A DOÇURA É INVENCÍVEL

RAMOS PINTO
PORTO



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

PORTO QUINTA DO BOM RETIRO VINTAGE 2023

TERROIR

Fotos Terroir

Inês Santos e Erik Ibrahim abriram o Terroir em Agosto de 2020, em plena baixa de Lisboa, com o objectivo de criar um espaço descontraído para degustar gastronomia do mundo, com forte inspiração portuguesa mas com muita influência das várias culturas por onde passaram, e fazê-lo tendo como ponto de partida a harmonização. O vinho é elemento central de todo o conceito do espaço e da própria carta e a partir desta simbiose enogastrónica nasce a maior parte das criações do chef.



E é com respeito pela sazonalidade que o chef Guilherme Sousa, que antes havia passado por outros espaços de referência em Lisboa, cria os menus do Terroir, em propostas de degustação que convidam a uma viagem pelo mundo. Aqui expressa a sua identidade e dá asas à criatividade assente sempre em pratos confeccionados com produtos nacionais, de qualidade e de estação. Uma missão que tem dado frutos e que não passa despercebida, sinal disso é o facto do espaço constar do Guia Michelin desde 2023 até aos dias de hoje.

O conceito é simples mas rico e viciante - a carta é composta por duas sugestões de menu, com pratos surpresa, uma de oito momentos e outra de cinco, cada hipótese com a possibilidade de ser composta por pratos vegetarianos e com o serviço de harmonização possível de incluir na experiência, para um momento de harmonização verdadeiramente completo.

A garrafeira é diversificada e composta de referências de todo o país, das suas várias regiões vitivinícolas e terroirs, estando a cargo da escanção Magda Martins. Para além dos vinhos, a carta inclui cocktails de autor sendo o mais conhecido o “Touriga”, com a base de gin mas elaborado com vinho tinto Touriga Nacional.



Também a decoração é elemento fundamental na construção do ambiente apelativo e conceptual que assume, pretendendo-se recriar um terroir, este factor fundamental na história de um vinho – os candeeiros sugerem ser nuvens a representar o clima, o chão e suas cores e texturas reflectem a terra e a vinha é simbolizada pelos troncos na parede tais como outros elementos de decoração que evocam a natureza e o mundo vínico.

Terroir

Madalena Beautique Hotel
R. da Madalena 271, 1100-213 Lisboa
www.terroirrestaurante.com/



*Entre Quintas... no Brasil
Com a Essência dos Vinhos
Brasileiros*

ABREU GARCIA - A ESSÊNCIA DOS VINHOS DE ALTITUDE

Texto Vítor Pereira, escanção,
formador e delegado da
Associação dos Escanções de
Portugal no Brasil

Fotos Essência dos Vinhos do
Brasil

Uma rubrica dedicada ao mundo
vínico no Brasil de autoria do
escanção, consultor e formador Vítor
Pereira, delegado da Associação dos
Escanções de Portugal no Brasil e
fundador do projecto de educação
vínica O Mundo dos Vinhos. Numa
viagem pela Essência dos Vinhos
Brasileiros, acompanhando a aventura
recentemente lançada pelo escanção
para divulgar os produtores e os vinhos
deste país.



Desde 2006, a Vinícola Abreu Garcia cultiva mais do que uvas: cultiva histórias, memórias e emoções. Mesmo sendo uma vinícola jovem, conquista reconhecimento no Brasil e no exterior, guiada por um propósito claro — elaborar vinhos com alma, que expressem com autenticidade o terroir onde nascem.

O seu compromisso com a excelência é reflectido nas premiações que todos os seus vinhos têm recebido ao longo dos anos. Cada garrafa carrega o cuidado, a dedicação e o olhar atento de uma equipa apaixonada, que honra a terra com trabalho e respeito.

Localizada em Campo Belo do Sul, Santa Catarina, a mais de 900 metros de altitude, esta vinícola está inserida num dos terroirs mais notáveis da Serra Catarinense. Clima, solo, videiras e conhecimento humano entrelaçam-se em harmonia, dando origem a vinhos de personalidade única — sofisticados, sensoriais e memoráveis.

Mais do que uma terra fértil, o seu terroir guarda também um tesouro histórico: um sítio arqueológico dos séculos XI e XII, considerado sagrado pelos povos originários da região. Este património, preservado ao lado dos vinhedos, não apenas compõe uma paisagem de rara beleza mas confere um valor espiritual e simbólico à sua produção. Combinando tradição e inovação, procura constantemente novas formas de evoluir com responsabilidade. Em 2022, iniciou o primeiro projeto de olival mecanizável da Serra Catarinense, com cinco variedades e mais de 800 mudas plantadas. Também produz mel artesanal e está a desenvolver os primeiros lotes de azeite, que em breve estarão disponíveis ao público. Leonardo Ferrari é hoje quem cuida de toda a gestão da vinícola, desde a produção e vinificação até a organização de eventos. Com uma dedicação ímpar aos espumantes, a vinícola procura inovar e ousar na elaboração dos produtos Abreu Garcia, o que garante reconhecimento nacional e internacional em diversas categorias e concursos.



RECONHECIMENTO INTERNACIONAL NA ABREU GARCIA



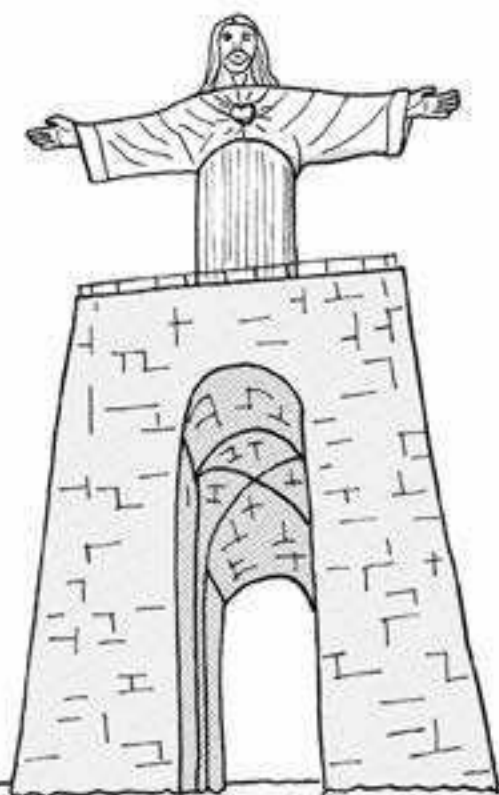
A vinícola Abreu Garcia recebeu recentemente um importante reconhecimento que reforça a qualidade e o prestígio dos vinhos e espumantes brasileiros. Num evento marcado pela celebração da excelência, os presentes puderam degustar rótulos premiados que refletem o cuidado e a dedicação da casa em cada etapa da produção. Durante a cerimónia, Vitor Pereira entregou a Leonardo Ferrari o certificado da Associação dos Escanções de Portugal, distinção que simboliza não apenas a qualidade dos vinhos mas também a valorização da arte e da cultura que unem Brasil e Portugal no universo do vinho. O gesto reforça a relevância da Abreu Garcia no cenário internacional e destaca o papel da vinícola como embaixadora da essência dos vinhos brasileiros.

Este reconhecimento é motivo de orgulho e celebração, reafirmando que o vinho é mais do que uma bebida: é uma expressão cultural que aproxima povos e fortalece tradições.

Parabéns à Abreu Garcia por este marco que honra o trabalho dedicado e projecta ainda mais o nome do Brasil no mundo do vinho.

ALERTINO
— & —
CENSURADO

TEXTO DE CARLOS AZEVEDO
DESENHO DE JANA JORDÃO



O MAIS CERTO É
QUE O QUE RESTAVA
TENHA IDO COM A
CORRENTE!



EM CADA VINHO UM

Alentejo

A história do Alentejo é como os vinhos que aqui se fazem.
Rica, complexa e fascinante. E se cada região tem a sua história,
cada vinho também. Para conhecer, saborear e partilhar.

www.vinhosdoalentejo.pt

vinhos de
portugal
um mundo distinto




VINHOS do ALENTEJO

Únicos por Natureza.

Seja responsável. Beba com moderação.

ESCANÇÃO – ARAUTO DO VINHO

Texto Diário de Notícias
Vinhos (29 Julho de 1988)

Em colaboração com o grande Maestro do Vinho Ceferino Mariño Carrera, nesta rubrica partilhamos alguns dos pensamentos e conhecimentos deste grande mestre e as descobertas que este tem feito na sua viagem pelo mundo do vinho. Nesta edição, um destaque especial, ao exercício do Escanção representado pelo próprio Ceferino Carrera, num artigo datado de 1988 do suplemento Vinhos do jornal Diário de Notícias.

DN VINHOS

Escanção arauto do vinho bom

Como é natural, o interesse que manifestámos pelo vinho e pelo serviço de vinhos, na hotelaria e fora dela, fez com que Ceferino Carrera nos concedesse todo o tempo livre de que dispunha. O diálogo que então estabelecemos, bem aproveitado, dava para escrever um tratado — que está ainda por fazer, embora haja muita bibliografia, dispersa mas de valor.

Fizemos algumas das opiniões emitidas pelo nosso amável interlocutor, a começar pela que nos deu sobre a verdadeira função do escanção, respondendo a uma pergunta directa que lhe fizemos.

Ao escanção exige-se — considera Ceferino Carrera — além de «amar a vida e... o bom vinho»; boa memória, paciência, espírito de organização, bom olfacto, senso gustativo, destreza manual e também um pouco de psicologia. Necessita ainda de possuir um sólido conhecimento das produções nacionais, de Portugal e dos outros países produtores de vinhos de qualidade, saber as características de cada vinho, conhecer as castas que foram

utilizadas na elaboração de cada um deles, o processo de vinificação utilizado, o tipo de envelhecimento quando se trate de vinhos estagiados e, ainda, os melhores anos de colheita.

Mas a longa relação dos conhecimentos exigidos aos escanções não se esgota: Ceferino Carrera acrescentou que eles têm de saber actuar como *barman* e possuir sólidos conhecimentos de cozinha, para poderem aconselhar, com o máximo rigor, as bebidas que mais bem se combinam com as diversas iguarias. E, como é natural e lógico, saberem a fundo a técnica e serem exímios na prática do serviço de vinhos num restaurante de alta categoria.

A conversa com Ceferino Carrera foi longa e útil, particularmente, para quem se interessa pelo Vinho e pela sua cultura. Não cabe num único texto, pois isso obrigaria-nos a eliminar muitas passagens que consideramos importantes. Somos, por isso, forçados a interromper o diálogo e a prosseguir no próximo número do «DN Vinhos».



Ceferino Carrera: elegância no espírito e nos gestos

Ser Escanção, no sentido mais profundo do termo, não está ao alcance de qualquer profissional que o deseje, por mais alta que tenha sido a classificação no curso e ou a importância do cargo exercido na hotelaria: é necessário, acima de tudo, para ser um verdadeiro Escanção ter paixão pelo vinho e conservar dentro de si, vivo, o espírito milenário do vinho.

Esta é a conclusão a que chegámos - os contornos imprecisos eram há muito por nós sentidos - depois de observar, no exercício da sua função de Escanção-mor, Ceferino Carrera, um autêntico senhor do vinho no seu campo de acção.

Conheciamo-lo através dos seus escritos na Revista O Escanção; sabiamo-lo docente na Escola de Hotelaria e Turismo de

Lisboa e ligado também pela docência aos Concursos de Escanções, nacionais e mundiais; mas foi no exercício da profissão de Escanção (deveríamos talvez escrever arte de Escanção) no Hotel Alfa, em Lisboa, que conhecemos pessoalmente este virtuoso do vinho, capaz de transformar uma reunião insípida (não era o caso!) num momento de prazer, Ceferino Carrera – 47 anos quase todos vividos em Portugal – pertence ao número dos nossos irmãos da Galiza que vieram para Portugal com o objectivo de dar vida à mesa, um toque de classe e encanto.

Sem vislumbre de afectação mas não escondendo a elegância natural dos gestos, Ceferino Carrera preparou um tinto Garrafeira Particular 1974 das Caves Aliança para acompanhar vitela (nova) assada no forno. Quebrou o gargalo da garrafa como mandam as regras e decantou o vinho para o cristal. Um verdadeiro mimo para o paladar!

Se todo o vinho de prestígio português fosse servido com tal requinte, certamente éramos os primeiros exportadores do Mundo!

Como é natural, o interesse que manifestámos pelo vinho e pelo serviço de vinhos, na hotelaria e fora dela, fez com que Ceferino Carrera nos concedesse todo o tempo livre de que dispunha. O diálogo que então estabelecemos, bem aproveitado, dava para escrever um tratado-que está ainda por fazer, embora haja muita bibliografia, dispersa mas de valor. Fixamos algumas das opiniões emitidas pelo nosso amável interlocutor, a começar pela que nos deu sobre a verdadeira função do Escanção, respondendo a uma pergunta directa que lhe fizemos.

Ao Escanção exige-se, considera Ceferino Carrera – além de “Amar a vida e...o bom vinho” - boa memória, paciência, espírito de organização, bom olfacto, senso gustativo, destreza manual e também um pouco de psicologia. Necessita ainda de possuir um sólido conhecimento das produções nacionais e dos outros países produtores de vinho de qualidade, saber as características de cada vinho, conhecer as castas que foram utilizadas na elaboração de cada um deles, o tipo de envelhecimento quando se trata de vinhos estagiados e, ainda, os melhores anos de colheita.

Mas, a longa relação dos conhecimentos exigidos aos Escanções não se esgotou, Ceferino Carrera acrescentou que estes têm de saber actuar como Barmen e possuir sólidos conhecimentos de cozinha, para poderem aconselhar, com o máximo rigor, as bebidas diversas para diferentes iguarias. E, como é natural e lógico, saberem a fundo a técnica e serem exímios na prática do serviço de vinhos num restaurante de alta categoria.

A conversa com Ceferino Carrera foi longa e útil, particularmente para quem se interessa pelo vinho e pela sua cultura. Não cabe num único texto, pois isso obriga-nos-ia a eliminar muitas passagens que consideramos importantes. Somos, por isso, forçados a interromper o diálogo e a prosseguir no próximo número do “DN Vinhos”.



GARNACHA TINTA

Texto António Ventura

Fotos Associação de
Enologia

No âmbito da colaboração com a revista O Escanção temos partilhado a descrição das características técnicas de algumas castas portuguesas, e em alguns casos de castas ibéricas. Nesta edição, continuamos o artigo com mais uma casta com provável origem em Aragão – a Garnacha Tinta.



ORIGEM

A provável origem desta variedade é Aragão. A variedade já era conhecida durante o período da ocupação árabe. Segundo o Centro de Estabelecimentos El Encín, o vinho feito com esta variedade surgiu no século XIV, sendo chamado de vinho "grego" e "Varnacie". De acordo com Valier (1882), a variedade foi plantada em Aragão e chegou a França antes da epidemia de filoxera com o nome de Garnacha. Abele (1885) refere-se à variedade como Alicantina. Zúñiga (1905) indica que, após a destruição dos vinhedos pelo oídio (1854), esta variedade foi levada de Aragão para Rioja, e, ao mesmo tempo, era conhecida na região de Madrid como Tinto Aragonés ou Aragonés (nome que também existe em Castela e Leão para a Tempranillo). Marcilla (1942) descreve esta variedade como a mais difundida na Península Ibérica.

Regiões de maior expansão:

Aragão, Castilla-Mancha, Navarra.

Sinónimos oficiais (nacionais e OIV):

Gironet, Lladoner.

Sinónimos históricos e regionais:

Garnacha, Tinto Aragonés, Roussillon, Grenache (França), Cannonau (Sardenha), Alicante (Itália), Guarnaccia (Ischia).

Homónimos:

Garnacha (branca, cinza, vermelha, peluda, teinturier).

Área actual de vinhedos (Espanha) :

75.000 ha (MAPA 2007).

Uso actual em nível nacional (Espanha):

Em vinhos rosés, tintos jovens e tintos de guarda.

Tendência de desenvolvimento (Espanha):

Decrescente, embora com alguma tendência à estabilização.

Variação intravarietal:

Média a alta.

Categoria de material vegetal:

Existem diversos clones certificados de mais de uma selecção clonal (por exemplo: CL-53, CL-55, CL-288, CL-294).

A condução é tradicionalmente feita em forma de taça mas amplamente cultivada em cordão. Podem ser utilizadas tanto a poda curta em esporão quanto a poda mista com vara. A poda em verde é obrigatória durante a floração para evitar problemas de produção. Gosta de todos os tipos de solo adequados a vinha moderadamente quente e seco no verão.

A densidade ideal de plantação:

1.500-2.500 videiras/ha.

Tem algumas limitações de porta-enxerto:

Baixa compatibilidade com SO4 e alto risco de coulure com o Paulsen 1103.

Coulure/Frutificação:

Muito sensível, principalmente em caso de deficiência de boro.

Armazenamento dos cachos após a maturação:

Bom.

Risco de danos por pássaros:

Não muito significativo.

Adequação para colheita mecânica:

Boa.

Adequação para colheita manual:

Muito boa.

MORFOLOGIA**Extremidade do ramo jovem:**

Aberto, com pigmentação média a alta e baixa densidade de pêlos prostrados.

Folha jovem:

Baixa intensidade de antocianina e ausência ou densidade muito baixa de pêlos prostrados.

Pâmpano:

Verde, com ausência ou densidade muito baixa de pêlos prostrados.

Sexo da flor:

Hermafrodita.

Folha adulta:

Tamanho médio, pentagonal, com cinco lóbulos; seio do pecíolo aberto em forma de lira; perfil ondulado; ausência ou densidade muito baixa de pêlos prostrados entre as nervuras.

Bago:

Tamanho médio, compacta ou muito compacta, pedúnculo curto.

FENOLOGIA**Floração:**

Meio da estação.

Abrolhamento:

Meio da estação até ao final da estação.

Maturação:

Meio da estação até ao final da estação.

POTENCIAL

Casta com excelente potencial para a produção de vinhos rosés jovens e finos. Devido ao seu aroma de frutas vermelhas e acidez fina, esta variedade é adequada para assemblages. O teor alcoólico do mosto/vinho tem concentração de açúcar abaixo da média de variedades comparáveis, mas pode ser alta em climas quentes. A acidez total do vinho é alta, superior à da Tempranillo por exemplo, o risco de oxidação do mosto é alto e a perda de acidez durante a fermentação é média.

A intensidade da cor é comparável à da Tempranillo, com tonalidade da cor profunda, com tendência para tons amarelados e taninos: níveis médio-altos.

Índice de polifenóis totais (280nm) do vinho:

35-45, fortemente influenciado pela maceração e maturação da uva.

Productividade recomendada:

6.000 kg/ha em áreas frias, 8.000 kg/ha em áreas quentes.

Informação aromática (genética):

Terpenos, especialmente do tipo frutado fresco.

Sensibilidade a factores abióticos:

Alta resistência à seca.

Susceptibilidade fundamental:

Muito susceptível ao míldio; alguma susceptibilidade à podridão do cacho (botrytis).

Uniformidade da produção:

Moderadamente consistente.

Potencial de envelhecimento:

Alto em climas frios, mas não em climas quentes.

Sugestão de Lotes:

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah e Graciano.

Potencial como vinho monovarietal:

Muito bom quando jovem.

Particularidades do vinho:

Alcoólico, cor vermelho granada (rubi), aromas delicados de frutas vermelhas maduras, acidez média, corpo médio.

Características da variedade:

Vinho jovem, frutado e fresco, com óptimo potencial produtivo.

Variedade recomendada nas seguintes regiões:

Aragão, Castela-La Mancha, Castela e Leão, Catalunha, Extremadura, Madrid, Múrcia, Navarra, País Basco, Valência.

Autorizada nas seguintes regiões:

Andaluzia, Ilhas Baleares, Cantábria, Rioja.

Categoria de Vinho (DO):

DO Alella, Alicante, Almansa, Arlanza, Arribes, Bullas, Calatayud, Campo de Borja, Cariñena, Catalunha, Cava, Cigales, Conca de Barberá, Costers del Segre, Empordà, Jumilla, La Mancha, Manchuela, Méntrida, Montsant, Navarra, Penedès, Pla de Bages, Ribera del Duero, Ribera del Guadiana, Rueda, Sierra de Málaga, Somontano, Tarragona, Terra Alta, Tierra de León, Tierra del Vino de Zamora, Toro, Uclés, Utiel-Requena, Valdepeñas, Valencia, Vinos de Madrid e Yecla, DO Ca Priorat e Rioja.



António Ventura, enólogo consultor e membro da Associação Portuguesa de Enologia (Fonte: Vine to Wine Circle)

QUINTA DO PARAL

Fotos: Quinta do Paral

Nesta rubrica dedicada ao Enoturismo, segmento do turismo associado ao mundo do vinho, divulgamos iniciativas e projectos nacionais que se dediquem a esta vertente e que potenciem a manutenção, a valorização e a promoção dos recursos e mais-valias deste património de inegável singularidade e valor. Nesta edição, destacamos o projecto de enoturismo da Quinta do Paral, no Alentejo, para o qual, desde 2017, foi desenhado um novo plano de desenvolvimento e valorização que lhe deu vida e potencializou todos os seus recursos.



O projecto da Quinta do Paral, com o conceito com que hoje se apresenta, arrancou em 2017 quando o empresário e empreendedor Dieter Morszeck, ex-presidente e neto do fundador da marca de malas de luxo Rimowa, decidiu adquirir os seus 85 hectares de terra e aqui começar a produzir vinhos e azeites de excelência.

Dieter criou, nesta propriedade da Vidigueira, desde então e com foco na sustentabilidade ambiental seguindo princípios biológicos e no respeito pela cultura e tradição alentejanas, uma empresa familiar. Redesenhou a quinta em colaboração com o enólogo Luís Morgado Leão e recuperou 53ha de vinhas, com destaque para as vinhas velhas com mais de 50 anos. Paralelamente, investiu na construção de uma moderna adega e recuperou os vários edifícios existentes nos quais hoje se encontram os espaços de restauração e o hotel.





E são três os espaços criados para desfrutar da melhor gastronomia alentejana e dos vinhos da casa, todos distintos e todos com vista para as vinhas - o *The Wine Restaurant*, com pratos confeccionados com produtos locais e de assinatura; o *The Estate Lounge*, para refeições ligeiras e gourmet; e o *The Grape Rooftop* para as melhores provas de vinho.

Quanto ao hotel, estão disponíveis 22 quartos, em 6 tipos de alojamento, incluindo suítes e um apartamento em casa senhorial, que gozam de um espaço com piscina exterior, de um ginásio e de uma envolvente natural relaxante e inspiradora a respirar serenidade e a cultura vínica característica da propriedade. Cultura também reflectida na arquitectura e no design que foi planeado e adaptado a cada divisão, com elementos tradicionais da cultura alentejana, como é o caso das arcadas revestidas a tijolo burro, dos muros de cal, dos ladrilhos de terracota e das tradicionais celosias, peças de cerâmica geométricas.



Ainda sobre as experiências enoturísticas, para além dos espaços de restauração, do wine hotel, também de uma sala de eventos e de uma loja de vinhos, são várias as opções de provas de vinho, das mais clássicas às mais detalhadas e personalizadas como é o caso da Prova Signature ou da Prova Premium, a realizar com marcação prévia.

Sugere-se ainda uma oficina de cozinha, com petiscos e um prato confeccionado em harmonização com os vinhos da casa e os passeios pela propriedade e pelas vinhas, a pé, de cavalo, de bicicleta ou mesmo de avião privado, esta última opção uma experiência premium para conhecer a propriedade numa perspectiva única.

Quinta do Paral

Herdade do Paral, Selmes,
7960 Vidigueira, Alentejo
www.quintadoparal.com

TASCAS CONTEMPORÂNEAS: ONDE O COPO DE VINHO VOLTOU A SER PROTAGONISTA

Texto Agostinho Peixoto

Um espaço de autoria de Agostinho Peixoto com curiosidades, factos e reflexões sobre o mundo da arte à mesa e seus contextos e intervenientes.



Entre petiscos, balcões reinventados e cartas bem pensadas, uma nova geração de tascas devolve ao vinho o lugar central da mesa portuguesa — não como luxo, mas como cultura, escolha e convívio.

Durante muito tempo, a tasca foi vista como um território menor no mapa da restauração. Um lugar de urgências simples, de pratos sem adjectivos, de vinho servido por hábito e não por intenção. A imagem era conhecida: balcão gasto pelo tempo, conversa alta, petiscos honestos e vinho da casa a cair no copo como quem cumpre um gesto automático. Havia verdade nesse cenário, mas também uma injustiça. Porque a tasca sempre foi mais do que um lugar para comer. Foi um espaço social, uma geografia emocional da vida portuguesa, um palco modesto onde se cruzavam a fome, a amizade, a rotina e o país real.

Hoje, esse universo regressa transformado. Ou talvez seja mais rigoroso dizer: regressa relido. As tascas contemporâneas não são apenas uma moda urbana nem uma operação estética de recuperação do passado. São um sinal de mudança cultural. Recuperam o espírito informal, o apelo do petisco, a proximidade do serviço e a naturalidade do encontro, mas acrescentam a tudo isso um novo rigor. E nesse novo rigor, o vinho deixou de ser figurante. Voltou a ser protagonista.

O regresso da informalidade com critério

Nas novas tasca e petiscarias, já não basta ter ambiente, tradição e pratos de conforto. Há uma exigência mais silenciosa, mas cada vez mais determinante: a coerência. A cozinha pode ser desprezensiosa, mas não dispensa identidade. O espaço pode ser simples, mas não descarta linguagem. E a carta de vinhos, outrora resumida a meia dúzia de opções previsíveis, tornou-se um dos grandes sinais de distinção.

Esta reinvenção não significa transformar a tasca num restaurante cerimonioso, nem a deslocar para o território da sofisticação afetada. O que muda é outra coisa: a atenção. Atenção ao produto, à proveniência, à forma como se serve, ao equilíbrio entre memória e contemporaneidade. O vinho entra aqui como expressão dessa atenção. Já não é um acessório indiferenciado. É uma escolha. E escolher bem é uma forma de respeito. Muitas destas casas apostam hoje em cartas curtas, mas inteligentes. Outras alargam a selecção sem a tornar confusa. Em comum, há um traço essencial: o vinho passou a ser pensado. Surgem referências de pequenos produtores, regiões menos óbvias, castas autóctones, perfis mais frescos, vinhos de intervenção mínima em alguns casos, clássicos regionais noutros, espumantes bem colocados, fortificados recuperados com dignidade. A carta deixa de ser um apêndice e passa a contar uma narrativa. Uma casa revela-se, também, pelos vinhos que decide servir.

Quando o vinho deixa de acompanhar e passa a dialogar

Durante anos, grande parte do consumo vínico em contextos informais viveu entre dois extremos. De um lado, o vinho tratado como produto indiferenciado, servido sem temperatura, sem história e sem mediação. Do outro, o vinho colocado num pedestal técnico, cercado por vocabulários excessivos e por um ritual que, em vez de aproximar, afastava. A nova tasca escapa a ambos.

O que estas casas propõem é uma terceira via: devolver o vinho à mesa, mas sem o banalizar. Reintegrá-lo no quotidiano, mas com conhecimento. Torná-lo acessível, mas nunca descuidado. O copo servido ao balcão ou à mesa pode hoje trazer Douro, Dão, Bairrada, Tejo, Lisboa, Alentejo, Vinhos Verdes, Setúbal ou ilhas, não como desfile enciclopédico, mas como extensão da experiência gastronómica. O vinho já não acompanha apenas. Dialoga.

Esse diálogo vê-se no encontro entre os petiscos e a garrafeira. Uma conserva bem escolhida pode pedir um branco vibrante e salino. Umas pataniscas ganham outra leitura com um espumante fresco. Um pica-pau ou umas moelas encontram densidade num tinto jovem, servido sem excesso de temperatura. Uma salada de polvo, uns enchidos, umas bochechas ou um arroz malandrinho deixam de ser “comida simples” para se revelarem, afinal, pratos capazes de convocar harmonizações tão exigentes quanto qualquer cozinha de assinatura.

E talvez esteja aqui uma das mudanças mais relevantes: a recuperação do valor gastronómico do petisco. O que antes era olhado como comida menor ressurgiu agora com dignidade. Não porque se tenha tornado pretensioso, mas porque passou a ser interpretado com seriedade. A tasca contemporânea compreende que simplicidade não significa pobreza. Significa depuração.

A democracia do copo

Um dos sinais mais evidentes desta transformação está na aposta crescente no vinho a copo. Servir bem a copo é um gesto simples apenas na aparência. Exige rotação, conservação, formação, sensibilidade e investimento. Mas é precisamente esse modelo que permite uma nova democratização do consumo. Em vez da garrafa como decisão pesada, o copo devolve leveza à experiência. Permite provar, comparar, descobrir. Dá

liberdade ao cliente e inteligência ao serviço. Mais do que isso, o vinho a copo altera a relação do consumidor com a carta. Torna o vinho menos solene e mais conversável. Reduz a distância entre o curioso e a escolha. Cria abertura para que alguém peça sugestão, arrisque uma região menos conhecida, experimente uma casta que nunca provou, mude de estilo ao longo da refeição. Num país produtor como Portugal, este movimento tem um significado especial. Porque aproxima o vinho da sua vocação mais antiga: ser parte da vida comum. A tasca sempre foi, nesse sentido, um espaço democrático. Não no sentido idealizado, mas no plano concreto da convivência. Um lugar onde se encontravam diferentes idades, diferentes profissões, diferentes ritmos de vida. O vinho participava dessa mistura como mediador social. Ao ser servido de forma cuidada, mas sem aparato, recupera agora essa função. Torna-se ponte entre pessoas, temas, memórias e territórios.

A estética da autenticidade e os seus riscos

Como qualquer fenómeno em ascensão, também este carrega ambiguidades. Nem toda a tasca reinventada representa uma recuperação genuína. Há casos em que a linguagem da tradição se transforma em cenografia. O balcão antigo vira objecto decorativo. O prato popular converte-se em adereço de conceito. O vinho, em vez de centralidade vivida, torna-se marcador de posicionamento.

O risco da estetização é real. Sobretudo num tempo em que o consumo de lugares muitas vezes antecede a experiência dos lugares. Há tasca que parecem desenhadas para a fotografia antes de o serem para a mesa. E quando a autenticidade se torna mera embalagem, o projecto perde espessura. Porque a alma da tasca nunca esteve nos azulejos, nos bancos corridos ou na tipografia retro. Esteve sempre na relação entre gente, comida, tempo e verdade.

É por isso que a diferença entre uma boa tasca contemporânea e uma tasca encenada não está apenas no design nem no discurso. Está na honestidade. Na forma como a casa pensa o que serve. No conhecimento real de quem escolhe os vinhos. Na consistência entre a cozinha e a carta. Na hospitalidade sem sobrançeria. No serviço que explica sem corrigir, que orienta sem intimidar.

Uma carta bem pensada não é uma lista longa. É uma selecção com sentido. Um bom serviço de vinho não é um exercício de superioridade. É um gesto de mediação. E uma boa tasca contemporânea não é um museu de si própria. É um lugar vivo.

O vinho como filosofia do quotidiano

Há, nesta transformação, algo que ultrapassa a tendência gastronómica. O sucesso das tascaas contemporâneas diz-nos qualquer coisa sobre o tempo em que vivemos. Num mundo acelerado, ruidoso, digital e fragmentado, cresce o desejo por experiências menos artificiais, menos performativas, mais enraizadas no corpo e na convivência. A nova tasca responde a esse apelo.

Não oferece silêncio absoluto, nem distância, nem coreografias de serviço. Oferece presença. Um balcão onde ainda se fala. Uma mesa onde os pratos chegam ao centro. Uma carta onde o vinho tem voz própria. Um ambiente onde o prazer não precisa de justificação conceptual para ser legítimo. Há nisto uma filosofia discreta, mas poderosa: a ideia de que viver bem não depende da ostentação, mas da densidade dos gestos simples. O copo de vinho, quando bem servido, contém essa lição. Obriga a uma pequena suspensão do tempo. Pede atenção, mesmo que breve. Liga o sabor ao território, a boca à paisagem, o instante à memória. Ao contrário de outras formas de consumo veloz, o vinho convoca permanência. Mesmo numa tasca. Talvez sobretudo numa tasca.

Porque é precisamente nesse ambiente desarmado que o vinho reencontra a sua verdade social. Não como fetiche, não como espectáculo, não como símbolo de distinção, mas como forma de comunhão. Um copo partilhado entre amigos, entre colegas, entre desconhecidos que se tornam menos estranhos durante uma refeição, é mais do que um detalhe de consumo. É um pequeno rito civil. Um modo de estar em comum.

Uma nova pedagogia do gosto

Há também um papel pedagógico a emergir destas casas. Sem didactismos nem discursos professorais, muitas tascaas contemporâneas estão a educar o paladar dos clientes. Fazem-no com naturalidade, através da prática. Ao sugerirem um vinho menos óbvio. Ao explicarem a origem de um produtor. Ao mostrarem que um petisco tradicional pode ganhar nova leitura com uma harmonização certa. Ao insistirem na temperatura correcta, no copo adequado, no tempo certo do serviço.

Trata-se de uma pedagogia importante porque aproxima, em vez de excluir. O vinho deixa de ser um território reservado a especialistas e passa a ser matéria de curiosidade pública. Aprende-se sem se sentir que se está a ter uma aula. E esse é talvez o melhor modo de formar novos consumidores: não pela imposição de códigos, mas pela criação de experiências memoráveis.

Num país com a riqueza vitivinícola de Portugal, este processo tem particular relevância. Durante muito tempo, a abundância de vinho conviveu com uma fraca valorização do seu serviço quotidiano. Produzia-se muito, mas nem sempre se servia bem. Conhecia-se o vinho como presença genérica, mas nem sempre como expressão precisa de origem, estilo e identidade. As tascaas contemporâneas ajudam a corrigir esse desequilíbrio. Fazem da restauração informal um espaço de cultura vínica.

A mesa portuguesa reencontra-se consigo mesma

O que está a acontecer nestes espaços é, no fundo, um reencontro. Não um regresso nostálgico a uma idade de ouro que nunca existiu exactamente assim, mas uma reconciliação com elementos fundamentais da cultura portuguesa: o prazer da partilha, o valor da mesa, a informalidade calorosa, a inteligência do petisco, a dignidade do vinho.

As melhores tascaas contemporâneas compreendem que modernizar não é apagar a memória. É saber interpretá-la. Não copiam a velha tasca; traduzem-na. Não a congelam num folclore urbano; devolvem-lhe actualidade. E ao fazerem isso, mostram que a sofisticação mais interessante

hoje talvez não esteja no excesso de forma, mas na clareza das escolhas.

No centro desse processo, o vinho reassume o seu lugar natural. Não como adorno, mas como eixo. Não como luxo deslocado, mas como linguagem da casa. Não como objecto de reverência distante, mas como parte viva da experiência. É servido com mais critério, escolhido com mais exigência e bebido com mais consciência. E, por isso mesmo, mais prazer.

Mais do que uma tendência, uma forma de estar

Talvez o êxito destas casas revele uma necessidade maior do que a procura de boa comida ou boa bebida. Revela uma fome de pertença. De lugares onde ainda seja possível conviver sem artifício excessivo. De espaços onde a qualidade não humilhe e a simplicidade não se confunda com desleixo. De mesas onde o gesto de servir um copo de vinho volte a significar cuidado, cultura e hospitalidade.

As tascaas contemporâneas, quando são verdadeiras, não apenas renovam um modelo de restauração. Reabilitam uma ideia de comunidade. Recordam-nos que o gosto também pode ser uma ética, que a informalidade também pode ser rigorosa e que o prazer, quando partilhado, adquire sempre uma dimensão maior do que o consumo.

Num tempo em que quase tudo se acelera, a tasca contemporânea insiste num luxo raro: o de parar. Pedir um copo. Esperar um petisco. Ficar mais um pouco. Conversar sem programa. E descobrir, talvez com alguma surpresa, que a modernidade mais luminosa pode nascer exactamente aí: à volta de uma mesa simples, onde o vinho voltou a ser protagonista.



Agostinho Peixoto
*Especialista em Turismo,
Gastronomia e Vinhos*

TERRAS DE FELGUEIRAS • VINHO VERDE

www.vercoope.pt

Seja responsável. Beba com moderação.



DE
FELGUEIRAS

O que vale a pena na vida
escreve-se com letra grande.



VERCOOPE
• VINHO VERDE •

MASTERCLASSES AEP – DO JAPÃO PARA O MUNDO

Fotos AEP

Uma primeira masterclass dedicada ao sake foi realizada na Associação dos Escanções de Portugal no dia 23 de Fevereiro, com previsão de que esta tenha sido a primeira de várias edições da formação a acontecer este ano.



Guiada e com prova comentada pelo escanção formador Tiago Paula, presidente da Associação dos Escanções de Portugal e com um limite máximo de 18 participantes, o seu objectivo é de dar a conhecer, ajudar a entender e a apreciar, com mais conhecimento e confiança, o sake, a sua cultura, técnica e tradição numa introdução ao seu universo e oferecendo noções para a sua melhor degustação e harmonização.

Quais as bases desta bebida japonesa, como é feito o seu processo de produção, quais são os seus diversos estilos e como se classifica, como se prova e como se serve – são algumas das temáticas mais questionadas sobre a mesma e que aqui foram abordadas com teoria e prática.

Com esta masterclass, a Associação dos Escanções de Portugal pretende reforçar, uma vez mais, o seu papel como intermediário entre culturas e assegurar uma formação actualizada e ampla aos escanções portugueses. Neste caso, integrando o estudo do sake e sua cultura no seu programa educativo, uma acção que vai ao encontro da colaboração recentemente estabelecida com a GI Mie, com o apoio da Embaixada do Japão em Portugal, no sentido de promover o conhecimento do sake e o das suas regiões de origem entre profissionais do sector e a comunidade de escanções.

CURSO PROFISSIONAL AEP

Fotos AEP

Novo ano, novas edições. O Curso Profissional AEP arrancou em 2026 com dois novos cursos, de níveis diferentes – II e III - e ambos a acontecer em Lisboa, na sede da Associação dos Escanções de Portugal.



A nova edição de Nível II teve início a 4 de Fevereiro e está prevista finalizar a 22 de Julho de 2026. Neste curso pretende-se levar os alunos numa viagem à volta ao mundo num copo de vinho estando o foco no estudo prático e aprofundado dos mais importantes países e regiões produtoras de vinho do Velho e Novo Mundo: França; Itália; Alemanha; Espanha; Portugal; Áustria e Hungria; Sérvia; Suíça; Roménia; Bulgária; República Checa; Eslováquia; Eslovénia e Croácia; Moldávia; Grécia; África do Sul; América do Norte; Austrália; Nova Zelândia; Brasil; América do Sul; Japão; Marrocos; China e Índia.

Já o curso de Nível III realiza-se de 26 de Janeiro a 7 de Abril de 2026 sendo esta a última etapa para a certificação de Escanção pela Associação. Na formação são abordadas todas as técnicas da cozinha clássica e contemporânea, de forma actual, unindo-as à prática de harmonização com vinho. Os seus conteúdos baseiam-se nos fundamentos da gastronomia portuguesa e regional, nos mecanismos fisiológicos do sabor e gosto, no sabor das bebidas, nos constituintes químicos e estruturais dos ingredientes, nas técnicas de harmonização, nas escolas e teorias de harmonização, nos momentos de consumo, na estruturação de harmonias entre vinho & gastronomia e nas provas práticas.

Sobre o Curso Profissional de Escanção, este foi lançado em 2019 com o objectivo de proporcionar aos profissionais e futuros profissionais um aliado formativo completo e minucioso nos seus percursos académicos e profissionais. É um curso composto por 3 níveis, sendo que a frequência na sua totalidade garante o diploma profissional de Escanção certificado pela Associação de Escanções de Portugal, entidade formadora certificada pela DGIRT e com reconhecimento nacional e internacional.

Todas as aulas são orientadas e ministradas por profissionais da área, sobretudo escanções, mas também enólogos, viticultores, chefs e formadores da equipa da AEP que têm transmitindo conhecimentos e as suas experiências de forma única enriquecendo ainda mais os conteúdos do programa de estudo.

www.escancao.pt/curso-profissional-aep/

VASCO D'AVILLEZ E A EDUCAÇÃO VÍNICA NA AEP

Fotos AEP

Membro integrante da equipa de formadores que tem guiado e ministrado os vários projectos educativos da Associação dos Escanções de Portugal, nomeadamente o Curso Profissional AEP, Vasco d'Avillez tem tido um contributo de grande impacto nas formações que vem orientando tal como nos formandos que, com ele, têm tido aqui oportunidade de aprofundar conhecimento. É vasto o seu saber do mundo do vinho e extraordinária, singular e apelativa a forma como o comunica sendo contagiante e inspirador o que nos transmite da sua experiência. Sobre a Educação Vínica, que cada vez mais se prioriza e que é factor crucial e diferenciador em qualquer percurso, e sobre a sua experiência como formador, este grande Senhor do Vinho deixa-nos algumas notas.



1. Educação vínica – na sua opinião, onde assentam os seus pilares? O que significa, para si, este conceito?

A Educação Vínica para os profissionais de Hotelaria é absolutamente essencial uma vez que as pessoas que os procuram, ou seja, os CLIENTES, vêm em geral à procura de momentos agradáveis esperando que o profissional que as recebe saiba o suficiente para poder tornar as refeições ainda mais agradáveis, ou as estadias mais repousantes ou as férias mais divertidas. A Educação Vínica não é tudo mas é uma parte importante e vai marcar momentos que serão depois recordados. São essas recordações que vão fazer com que o cliente volte ou que, pelo menos, nos recomende aos seus amigos.

2. A relação de Vasco d'Avillez com a Associação dos Escanções de Portugal vem desde a sua fundação e sempre foi de grande respeito e colaboração. No que respeita aos projectos educativos desenvolvidos pela mesma, Vasco d'Avillez tem sido um grande impulsionador com o seu contributo e dedicação como formador. Qual tem sido, neste âmbito, o projecto que tem trabalhado que mais entusiasmo lhe tem dado?

O projecto que mais me entusiasmou junto da Associação dos Escanções de Portugal foi o de criar uma tradição de saber contar a História do Vinho, sobretudo a parte que é particular à Lusitânia e depois a Portugal, não esquecendo as inúmeras ligações que o Vinho teve com as Navegações Portuguesas, as inúmeras terras para onde o levámos, por onde espalhámos o seu consumo e como isso passou a fazer parte da nossa Cultura.



3. Qual a principal mensagem que tenta transmitir aos seus formandos no que respeita a metodologia, estudo, aquisição de conhecimentos?

Tento despertar o interesse pela História do Vinho através da leitura de Livros «da arte» e através da experimentação. E depois transmito também o cuidado que temos de ter ao abordar os clientes e ao mostrar-lhes o que sabemos para que não se sintam “analfabetos” mas antes, para que sintam que estão a ser incluídos num saber divertido e útil.

4. Já com uma grande experiência no mundo da educação vínica, onde encontra a maior evolução entre as gerações com que se tem cruzado? E qual considera ser a característica mais notória da geração mais nova a entrar no mundo do vinho?

Os mais novos têm a vantagem de entrar num mundo que já está desbravado e, muitas vezes, basta ler para saber as respostas a dar. Não era assim nos anos 70 do século passado, quando comecei a trabalhar em vinhos. Por outro lado, entram neste nosso mundo já com muito respeito, quer pelos clientes quer pela nossa conduta que tem que ser sempre exemplar e absolutamente dentro das regras.

5. Nos projectos educativos, neste sector e em geral, considera estar ainda em falta alguma vertente que pense ser essencial e que deveria ser tida em conta?

Creio que estamos no caminho certo e que todos os pontos essenciais estão a ser trabalhados. Repare-se que esta nossa acção de “Educação Vínica” já é considerada um pilar nos trabalhos do Turismo Nacional e assim terá de continuar a ser, cada vez mais, pois o Turismo tem tudo a ganhar ao contribuir para que a “Educação Vínica” seja cada vez maior e possa, um dia, estar bem presente na mente de todos os promotores de Turismo, pois é um dos pontos fortes que o nosso país pode oferecer a quem o visita. A “Educação Vínica” envolve e mistura-se com o conceito de “Gastronomia” e para que haja o primeiro é preciso saber do segundo! Mesmo que o conceito popular só fale em «gastronomia», lembremo-nos sempre que um faz parte do outro!

6. Aprender e apreender - na sua opinião, e tendo em conta as tendências do mundo, o digital e a procura do imediato, sente que, hoje em dia, se procura aprender muito e rapidamente mas que depois não se apreende assim tanto?

Sim, isto acontece mas quem assim procede e pensa são, em geral, os curiosos ou os que não aprofundam nada. Os profissionais têm de saber e de apreender e de transmitir aos mais novos a forma certa de trabalhar. Transmitir aos mais novos é uma missão que poucos aceitam ter mas que nos devia preocupar a todos. É importantíssimo que saibamos passar a nossa

Cultura aos mais novos e, para isso, há que a ensinar e a escrever para que um dia, depois da nossa partida deste mundo, os mais novos possam encontrar aquilo que aprendemos e testemunhámos através da escrita ou da palavra.

7. E qual a melhor forma de aprender e apreender e não só aprender? Algo que no caso de um escanção é fundamental pois o seu papel e influência implica ter conhecimento mas também gerir e passar emoções, percepções dos sentidos e histórias.

Para mim, a melhor forma é a de aprender e dominar a aprendizagem de forma a relacioná-la sempre com factos concretos da vida real e, assim, recorrer a histórias para ilustrar os vários assuntos sobre os quais queremos falar. Toda a gente gosta de uma boa história, sobretudo se não for longa de mais e se ilustrar bem as razões que temos para mostrar. Até me atrevo a dizer-vos que recebi, há quase quarenta anos, o conselho de um amigo irlandês que me dizia: ... You should never let facts, interfere with a good story!... Uma “história” serve para ilustrar um ponto de vista e não é preciso que seja verificada em tribunal!

8. Vasco d’Avillez é um comunicador inato e inigualável e tem o dom de cativar qualquer ouvinte com as suas palavras transmitindo emoção para além do conhecimento e da experiência. O que, para si, como formador é realmente gratificante?

Quando explico alguma coisa e conto uma história e vejo imediatamente que o grupo percebeu, exatamente o que eu queria dizer, então essa é a recompensa maior e a grande alegria de perceber que consegui chegar ao coração e à mente, deste ou daquele ou do grupo inteiro. Se chegarmos ao coração de uma pessoa ou de um grupo, ficamos lá para sempre! Então os objetivos da comunicação ficam cumpridos e então seremos recordados para sempre e isso quer dizer que estaremos sempre lá!

INICIAÇÃO À PROVA DE VINHOS

Fotos AEP

A primeira sessão de Iniciação à Prova de Vinhos de 2026 realizou-se no mês de Fevereiro, com uma formação de nível I a 21 de Fevereiro, guiada por Tiago Paula, presidente da Associação dos Escanções de Portugal.



O Nível I do curso é uma introdução ao mundo do vinho, composto por um conjunto dos principais e mais relevantes temas e conteúdos, que permitem uma iniciação na jornada através do mundo desta apaixonante bebida.

Nas provas práticas, inerentes ao curso e que são fundamentais para uma experiência sensorial coordenada com o conteúdo teórico adquirido, os alunos tiveram aqui oportunidade de descobrir e degustar os vinhos de vários produtores portugueses. Foram eles: Adega de Borba, Adega de Mangualde, Aveleda Wines, Casa Relvas, Casa Ermelinda Freitas, José Alberto Rodrigues e Quinta da Vineadouro.



**4 LOJAS EM LISBOA
E PORTO**

LOJA SANTA JUSTA
RUA DE SANTA JUSTA, 18
1100-485 LISBOA

LOJA CONCEIÇÃO
RUA DA CONCEIÇÃO, 20/26
1100-227 LISBOA

LOJA MERCADO DA RIBEIRA
AV. 24 DE JULHO
1200-479 LISBOA

LOJA FLORES
RUA DAS FLORES, 60
4050-262 PORTO

**UMA EXTENSA E VALIOSA
SELECÇÃO DE VINHOS
PORTUGUESES,
FRANCESES, ITALIANOS,
ESPAÑHÓIS E OUTROS,
COM UMA CURADORIA
EXIGENTE QUE OFERECE
UM SERVIÇO DE ENTREGA E
ACONDICIONAMENTO NO
SEU QUARTO DE HOTEL**

**CONTACTE-NOS PARA UM
ACONSELHAMENTO
PERSONALIZADO**

✉ INFO@GARRAFEIRANACIONAL.COM

📞 WHATSAPP (+351) 964 825 438



**garrafeira
gnacional**

Wine & Spirits Shop since 1927



WWW.GARRAFEIRANACIONAL.COM

JOIE DE VIVRE COM DOIS VINHOS À MESA

Texto Rui Caroco dos Santos

*Winewriter, apaixonado por vinhos nacionais e do mundo, com certificação WSET Nível 3, membro efectivo da Associação de Escanções de Portugal, integra diversos painéis de Júri de Concursos de vinhos nacionais e colabora com algumas publicações da Imprensa vínica especializada. Escreve também, diariamente, sobre vinhos e gastronomia na sua página de Instagram @ruicaroco.wines.



Quando, em 1986, a crítica de vinhos Jancis Robinson publicou o seu livro “Vines, Grapes & Wines” tinha apenas conseguido identificar 32 hectares de Viognier em todo o mundo, sendo que a maioria estava localizada no Vale do Rhône, Condrieu, uma appelação exclusiva (AOC) da casta Viognier.

Desde então, as coisas mudaram bastante e a Viognier espalhou-se pelo mundo, continuando principalmente na Europa mas também nos Estados Unidos e Austrália e em países do novo mundo como África do Sul, Chile e Nova Zelândia.

Geralmente a Viognier oferece vinhos brancos com aromas florais, bastante volume de boca e acidez relativamente baixa, assumindo grande importância quer o estilo do produtor quer o momento certo da vindima, consoante o clima mais fresco ou mais quente onde está plantada.

É uma casta frequentemente mal interpretada, incompreendida, e mal-amada até, especialmente em países “fanáticos” por acidez e vibrância, como é o nosso caso.

Por isso, vos trago aqui hoje dois exemplares do melhor que esta casta faz no mundo.

Condrieu, pois claro, Domaine Rostaing La Bonnette 2015, e Quinta do Monte d'Oiro Madrigal 2009, ambos expressões superlativas da casta Viognier.

Domaine Rostaing estende-se por 7 hectares, distribuídos entre Côte-Rôtie (Ampodium, Côte Blonde, La Landonne), Condrieu (La Bonnette) e Languedoc. René Rostaing adopta uma filosofia de trabalho tradicional, respeitando sempre a expressão do terroir, como é exemplo esta cuvée que provém de uma só parcela, “La Bonnette”, uma pequena encosta calcária com vinhas antigas da variedade Viognier com solos de areia granítica e exposta a sudoeste.

Fragrante e intenso, este 2015, exibiu aromas de damasco maduro, nectarina suculenta e um toque citrino fresco; na boca, revelou uma textura cremosa, em que a baixa acidez é compensada por uma bela frescura mineral e pela vivacidade de seu perfil frutado, oferecendo um final persistente e prazeroso.

Quanto ao ‘nosso’ Madrigal, de origem em agricultura biológica, o que ajuda e favorece a expressão do terroir e o lado salino que a proximidade do mar induz, apresentou-se complexo e rico, fruto dos anos em garrafa, oferecendo aromas clássicos de alperce e damasco, flores secas, amêndoas e notas de madeira a dar um fundo fumado e especiado; prova de boca fresca e elegante, macio e untuoso na boca, com uma textura sedosa. Um (grande) branco de meia estação!

Mas, sendo assim, qual será então, na verdade, a razão da Viognier ser tão mal-amada?!

Na minha opinião, muito pessoal, creio que, na esmagadora maioria das vezes, são as harmonizações a que a Viognier é sujeita que não são as mais adequadas fazendo o vinho parecer “mole” e “chato”, dada a sua baixa acidez.

Na hora de escolhermos a harmonização, para tirarmos o melhor proveito da Viognier, o truque é não ofuscarmos nem os seus delicados aromas florais, nem a sua acidez, tradicionalmente baixa. Pratos com ingredientes como pêssego e damascos serão os ideais, numa lógica de continuidade. Imaginemos, um queijo Serra da Estrela com geleia de alperce, por exemplo, saladas verdes com fruta – pêssego, alperce... - e queijo, tagine marroquina de frango, tâmaras, amêndoas e couscous, carmes brancas grelhadas funcionam muito bem, ou até um curry tailandês de camarão, com um toque picante.

Neste nosso caso foram uns suculentos filetes de peixe galo, envoltos na sua linda capa dourada, seca e ligeiramente estaladiça e um arroz de coentros daqueles “de trás da orelha”, ‘al dente’, e no ponto exacto de caldoso. Que funcionaram muitíssimo bem também!

*Acontece - Espaço de divulgação
de iniciativas e novos projectos*

AEP ENTRA NOS NOVOS ÓRGÃOS SOCIAIS DA ARVP

*Texto AEP entra nos
novos órgãos sociais
da ARVP*

A 31 de Janeiro de 2026, em Estremoz, teve lugar o ato eleitoral que definiu os novos órgãos sociais para o mandato 2026/2029 da Associação das Rotas dos Vinhos de Portugal (ARVP), entidade parceira da Associação de Municípios Portugueses do Vinho (AMPV), sendo a Associação dos Escanhões de Portugal um dos novos associados a integrar o corpo social desta entidade.



Aprovada por unanimidade, esteve a lista de Rodolfo Queirós, da Comissão Vitivinícola Regional da Beira Interior, para a direcção, com Rui Ventura, da Entidade Regional de Turismo do Centro, na mesa da Assembleia Geral.

A AMPV integra também os órgãos sociais, com o secretário-geral José Arruda a manter as funções de Tesoureiro e foram admitidos três novos associados: a GRATER – Associação de Desenvolvimento Regional (Açores), a Associação dos Escanhões de Portugal e a Comissão Vitivinícola do Algarve.

Entre os novos membros eleitos, Tiago Paula, presidente da Associação de Escanhões de Portugal é agora vice-presidente da Assembleia Geral.

Na ocasião foram destacados os objectivos definidos pelo novo presidente para o próximo mandato que se focam em "dar um novo impulso à associação, que passará por dar continuidade e consolidar as ações já desenvolvidas, mas, sobretudo, criar novas dinâmicas e encontrar novas soluções e formas de financiamento".

Também como missão pretende fazer crescer a ARVP, com mais parceiros em todo o território nacional - "Acredito que as rotas dos vinhos têm um papel fundamental na promoção do enoturismo e dos diferentes territórios. Por isso, queremos uma associação mais forte, mais musculada, com mais parceiros e que possa impulsionar dinâmicas de trabalho em rede em todo o país", refere Rodolfo Queirós.

www.rotadosvinhosdeportugal.pt/



JEREZ DE LA FRONTERA 2026

Texto Sara Peñas Lledó
Fotos La Vida Ibérica



Capital Espanhola da Gastronomia: onde o vinho conta a história e a cozinha fala com o Atlântico

Em 2026, Jerez de la Frontera assume oficialmente o título de Capital Espanhola da Gastronomia, um reconhecimento nacional que celebra não apenas a excelência da sua cozinha mas a profunda ligação entre vinho, cultura e identidade. Este galardão projecta a cidade e toda a província de Cádiz para o centro do panorama gastronómico ibérico, reforçando o seu posicionamento internacional enquanto destino vínico e cultural. Para o profissional do vinho, Jerez não é apenas um nome histórico — é um território essencial para compreender a evolução dos vinhos generosos e a sua influência no comércio atlântico. Tal como o Porto e a Madeira, os vinhos de Jerez devem parte do seu sucesso à resistência e longevidade, qualidades que os tornaram aptos às longas viagens marítimas e ao comércio internacional desde o século XVII.

Mas Jerez não vive apenas da memória. Vive do presente.

Alta cozinha, tradição e identidade andaluza

O momento gastronómico de Jerez é vibrante e sofisticado. A cidade conta com dois restaurantes com estrela Michelin: Lú Cocina y Alma, distinguido com duas estrelas, e Mantúa, com uma estrela. Ambos reinterpretam o território com técnica contemporânea e uma leitura sensível do receituário andaluz.

A Guia Repsol reforça este dinamismo: La Carboná, liderado pelo chamado “Chef do Sherry”, Javier Muñoz, conquistou um Sol precisamente no ano da capitalidade gastronómica, juntando-se aos dois Sóis atribuídos a Lú Cocina y Alma e Mantúa.

Para além da alta cozinha, Jerez revela diversidade e personalidade nos restaurantes recomendados pela Guia Repsol:

- Tsuro — japonês de precisão técnica, com omakase e domínio de sushi, usuzukuri e tempura.
- Ultimátum 2.0 — culto ao atum vermelho de almadraba.
- Mesón Hermanos Carrasco — cozinha andaluza clássica com toque atual.
- Albalá — proposta descontraída e autoral de Israel Ramos.
- Asidonia — contemporaneidade elegante.
- Pedro Nolasco — tradição jerezana em lume brando.
- Tuga — cozinha de autor ancorada na memória.

E depois há os imprescindíveis da autenticidade: Bar Juanito, célebre pelas alcachofras; La Cruz Blanca, com papas aliñás e atum; ou os tabancos históricos como Tabanco El Pasaje e Tabanco Plateros, onde o vinho se serve directamente da bota e o flamenco ecoa como património vivo. Passear ao sol do sul, entre o Alcázar e a Plaza del Arenal, e fazer rota de tapas harmonizadas com vinhos de pasto ou Finos fresquíssimos é uma experiência que transcende a mera degustação — é um exercício de cultura sensorial.



Jerez e Porto: paralelos e diferenças para o sommelier

Para o público português, a comparação com o vinho do Porto é inevitável — e pedagogicamente rica.

Enquanto o Porto nasce de um vinho tinto cuja fermentação é interrompida por adição de aguardente vínica, preservando açúcar residual e perfil frutado, o Jerez parte de uma base de vinho branco totalmente fermentado, seco, de fraca intensidade frutada e acidez moderada, reflexo do clima quente andaluz.

O Porto estagia maioritariamente em grandes cascos (variando entre ruby, tawny ou colheita), com envelhecimento oxidativo predominante. Já o Jerez utiliza pequenas botas e, no caso dos Finos e Manzanillas, privilegia o envelhecimento biológico sob véu de flor — uma camada de leveduras que protege o vinho da oxidação e lhe confere notas salinas, de amêndoa crua e massa de pão.

Outra diferença fundamental reside no sistema de envelhecimento. O Porto (exceptuando Vintage) é lote de colheitas em proporções controladas. O Jerez, por sua vez, utiliza o singular sistema de criaderas e soleras, processo dinâmico de mistura contínua que assegura homogeneidade, mas torna impossível rastrear uma única vindima no produto final.

A casta predominante é a Palomino Fino, origem do nome “Fino”.

Dentro da Denominação de Origem Jerez-Xérès-Sherry encontramos os vinhos generosos secos — Fino, Manzanilla, Amontillado, Oloroso e Palo Cortado — e ainda os vinhos doces elaborados a partir de Moscatel e Pedro Ximénez.



Doçura, concentração e arte do blending

Os vinhos doces de Jerez são extremos na sua expressão. As uvas Moscatel e Pedro Ximénez são “soleadas” — submetidas a passificação ao sol — concentrando açúcares antes da fermentação parcial. O resultado é um mosto denso, de elevadíssimo teor de açúcar residual, que envelhece oxidativamente em botas de carvalho segundo o sistema de soleras.

No capítulo dos generosos de licor — historicamente muito apreciados pelo mercado britânico — o blending assume papel criativo. Resultam da junção de vinhos generosos secos com percentagens de vinhos doces, originando três estilos principais:

- Pale Cream — doce, dourado, aromática fina, base de Fino.
- Medium — ligeiramente doce, âmbar, perfil intermédio.
- Cream — doce, estruturado, derivado de Oloroso, cor mais escura e maior corpo.

Com graduação entre 15° e 22°, oferecem versatilidade gastronómica notável — da pastelaria conventual às harmonizações com queijos azuis ou foie gras.

Enoturismo, cultura e identidade atlântica

Visitar Jerez em 2026 é também entrar nas catedrais do vinho — as bodegas centenárias, onde as botas se alinham em silêncio fresco e o aroma a madeira e flor cria uma atmosfera quase litúrgica. É assistir a um espetáculo na Real Escuela Andaluza del Arte Ecuestre, é sentir o flamenco na sua génese, é compreender como o solo branco de albariza reflete o sol e conserva a humidade atlântica.

Para o sommelier português, a viagem a Jerez é mais do que turística: é formativa. Permite aprofundar o conhecimento sobre envelhecimento biológico, sistemas dinâmicos de mistura e expressão oxidativa controlada — conceitos que dialogam com a nossa própria tradição vínica.

2026: o ano certo para redescobrir Jerez

A capitalidade gastronómica não é apenas um título honorífico; é um convite. Um convite a revisitar um território que sempre foi ponte entre culturas, entre o Atlântico e o Mediterrâneo, entre tradição e inovação.

Jerez oferece ao profissional do vinho uma lição viva sobre identidade, resistência e adaptação histórica. Oferece ao viajante uma cidade solar, elegante, onde cada copo conta séculos de história e cada prato dialoga com o vinho.

Em 2026, Jerez não se limita a celebrar a sua gastronomia. Afirmar-a como linguagem universal. E para quem trabalha com vinho, poucas viagens serão tão enriquecedoras — e tão prazerosas — como esta.

*Acontece - Espaço de divulgação
de iniciativas e novos projectos*

4º CONCURSO DE VINHOS DE TALHA DE CABEÇÃO

Texto Município de Mora

A 4ª edição do Concurso de Vinhos de Talha de Cabeção realizou-se no dia 23 de Janeiro, na Casa do Povo de Cabeção, e, este ano, com o apoio da Associação dos Escanções de Portugal.



Esta é uma iniciativa integrada no evento Prova do Vinho Novo de Talha de Cabeção, este já na sua 29ª edição, e que decorreu entre os dias 23 e 25 de Janeiro, promovido pela Câmara Municipal de Mora com o apoio da Junta de Freguesia de Cabeção e da Confraria do Vinho da Talha de Cabeção. Em destaque está um vinho muito particular, com um perfil único - o vinho de talha.

No total foram 35 vinhos em prova, tintos e brancos, de 21 produtores locais, aos quais foram analisados, em prova cega, aspectos como a limpidez, a cor, os aromas e o sabor.





O júri, presidido por Tiago Paula, contou com o profissionalismo de um grupo de jurados experiente e rigoroso composto por escanções, enólogos e outros profissionais do sector, entre os quais, André Villa de Brito, Artur Simões, Fábio Nico, Francisco Pimenta, Joaquim Arnaud, João Silva, Luís Amorim Manuel Moreira, Marc Pinto e Ricardo Santos.

Na categoria de Melhor Vinho Tinto destaque para a Medalha de Ouro entregue a Vítor Marques, da Adega Tapada da Mouca; a de Prata para a Adega do Teso; e Bronze para António Borreicho. Ainda nesta categoria, nas menções honrosas, destaque para António Figueiredo e António e Rui Gasparinho.

Já na categoria de Melhor Vinho Branco, a Medalha de Ouro foi para António Borreicho; a Prata para Encosta do Pinhal; e Bronze para João Vieira Wines. Nas menções honrosas, os distinguidos foram a Adega Luís Pernica e Pedro Carpelho e Manuel Mira.

A ocasião serviu ainda para homenagear António Aleixo, um dos mais antigos produtores da vila, e que tem sido um grande contributo para a preservação desta tradição ancestral.

<https://www.facebook.com/municipio.mora>

15 ANOS DE ADEGAMÃE COM LANÇAMENTO DE TRÊS BRANCOS



A AdegaMãe, do grupo Riberalves, celebra 15 anos de actividade com o lançamento de três vinhos brancos, dois dos quais novidades no portefólio da casa. A iniciativa partiu de Bernardo Alves, proprietário e Director-Geral da empresa, e do enólogo Diogo Lopes, que trabalham juntos desde o início da empresa percorrendo juntos uma viagem marcada inicialmente pela produção de vinhos tintos mas que hoje se concentra maioritariamente nos vinhos brancos, dado o terroir de Torres Vedras, onde o grupo está sediado, e as condições favoráveis para a produção de referências desta categoria. A apresentação comemorativa foi realizada no restaurante Kabuki, em Lisboa, onde os vinhos foram harmonizados com pratos da cozinha oriental. Em primeiro lugar, um novo topo de gama, o AdegaMãe branco Especial que resulta da combinação de barricas consideradas excepcionais com vinhos de várias vindimas exemplares tendo sido considerados, para criar este vinho, os brancos das colheitas de 2017, 2019, 2020 e 2021. Este vinho, branco especial apresenta um acentuado carácter e grande profundidade tendo origem em vinhos longamente estagiados em barricas de carvalho francês de 400 litros, cuidadosamente seleccionadas, alguns dos quais por mais de cinco anos. Depois, dois brancos que reforçam a expressão atlântica da AdegaMãe - o AdegaMãe Terroir branco 2018, produzido a partir das castas Viosinho e Arinto, resultante de um ano de estágio em barrica e de cinco em garrafa, com um perfil aromático acentuadamente mineral e de grande complexidade, frescura, acidez, elegância e equilíbrio; e o novo vinho varietal da AdegaMãe, o Gouveio 2024, um vinho que nasce de uma vinha experimental onde são observadas diversas castas, entre elas a Gouveio.

www.adegamae.pt/

CASA RELVAS, O PRIMEIRO PRODUTOR CERTIFICADO PELA PSA



Em Dezembro de 2025, a Casa Relvas tornou-se o primeiro produtor certificado pelo Programa de Sustentabilidade do Azeite (PSA) com o Certificado PSA n.º 1 entregue pela OLIVUM – Associação de Olivicultores e Lagares de Portugal, entidade certificadora que, desde 2022, tem vindo a desenvolver este instrumento de certificação independente criado para apoiar o sector na consolidação de boas práticas e na sua valorização junto dos consumidores e parceiros comerciais respondendo às exigências dos mercados internacionais no que respeita a sustentabilidade, rastreabilidade e responsabilidade social e ambiental. Esta certificação está assente num referencial de 98 critérios em 26 capítulos que avaliam as dimensões ambiental, social e económica da produção de azeite. Para a Casa Relvas, este é um reconhecimento do trabalho desenvolvido ao longo dos anos e que reforça o posicionamento da empresa detentora, há quatro anos já e junto com outras nove empresas produtoras de vinho do Alentejo, da Certificação de Produção Sustentável.

www.casarelvas.pt/

MADEIRA WINE COMPANY COM NOVO CEO



Carlos Filipe Fernandes assume a liderança executiva da Madeira Wine Company como Chief Executive Officer (CEO) desde o início de 2026, sucedendo no cargo a Chris Blandy que estava há 14 anos responsável pela gestão operacional do grupo, um dos principais produtores de Vinho Madeira e detentor das marcas Blandy's, Cossart Gordon, Miles e Atlantis. A maioria do capital da empresa mantém-se na família Blandy sendo que Chris Blandy continua como presidente do Conselho de Administração apesar da mudança estrutural.

www.madeirawinecompany.com/

RODOLFO QUEIRÓS REELEITO PRESIDENTE DA CVR BEIRA INTERIOR



Rodolfo Queirós é reeleito para o terceiro mandato à frente da presidência da Comissão Vitivinícola Regional da Beira Interior integrando a sua direcção José Madeira Afonso, presidente do Conselho Geral também pelo terceiro mandato, Agostinho Monteiro e Tiago Cristóvão, representantes da Produção e do Comércio, respectivamente. Os principais objectivos apresentados pelo presidente reeleito serão de "reforçar a notoriedade da região, impulsionar o crescimento das vendas dos vinhos com denominação DO Beira Interior e IG Terras da Beira, tanto no mercado nacional como no internacional, e potenciar o enoturismo regional, com destaque para o projeto Beira Interior Wine Villages".

<https://vinhosdabeirainterior.pt/> | www.cvrtejo.pt/

MANUEL PINHEIRO ELEITO PRESIDENTE DA CVR DÃO



Manuel Pinheiro foi eleito presidente da Direcção da Comissão Vitivinícola Regional do Dão para o mandato 2026-2028 depois de duas décadas como presidente da Comissão Vitivinícola Regional dos Vinhos Verdes e sucedendo a Arlindo Cunha que se irá manter na entidade como presidente do Conselho Geral. Formado em Direito e Pós-Graduado em Administração Pública com especialização em lobby, Manuel Pinheiro foi Secretário Geral da ANDOVI, que reúne as Regiões Demarcadas Portuguesas, e presidente desta associação; foi ainda membro do Conselho Interprofissional do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto e secretário-geral da ANCEVE, para além das suas passagens pela CVRVV, desde 2000, e pela Global Wines, desde 2022. Nas suas propostas para o

mandato, destaque para a actualização do cadastro que deverá ser integrado com o processo informático de certificação; o lançamento de acções de formação de índole técnica aos viticultores (como poda, tratamentos em verde, nutrição) em articulação com o Colab e com especial atenção aos viticultores agrupados nas cooperativas; a criação de uma Academia do Dão para formação dos profissionais; a identificação dos viticultores não cobertos pelo seguro de colheitas e estudo de possíveis soluções a implementar; a análise do problema da diversidade de castas, no sentido de manter e afirmar a diversidade das castas tradicionais; e a criação de um sistema de previsão de colheitas, seja por método de questionário aos principais viticultores e dirigentes associativos, seja pelo método de análise da polinização já em curso no Douro.

www.cvrdao.pt/

WINE PARIS 2026 COM UM PROGRAMA IMERSIVO E INCLUSIVO NOVOS ORGÃOS SOCIAIS



A grande feira internacional de vinhos e bebidas espirituosas que anualmente acontece na capital francesa e que apresenta inovações, tendências e vinhos de todo o mundo reunindo, em ambiente de networking, produtores, compradores e especialistas globais, a Wine Paris, aconteceu este ano entre os dias 9 e 11 de Fevereiro, no Paris Expo Porte de Versailles. Portugal é um dos países com maior participação no evento, com representação organizada pela ViniPortugal e com cerca de 300 empresas expositoras.

A ASI – Association de la Sommellerie Internationale marcou também presença organizando uma conferência dedicada ao tema “Raising the Bar: Sommellerie, ASI and the Future of Wine” moderada por Robert Joseph, jornalista e comentador internacional de vinho. A sessão reuniu várias figuras de referência da sommellerie mundial e promoveu uma reflexão sobre o papel actual do sommelier e os desafios que se colocam ao sector do vinho. Piotr Kamecki, vice-presidente da ASI para a Europa, destacou o trabalho desenvolvido pela Associação na promoção de padrões profissionais comuns e na criação de oportunidades de formação e desenvolvimento para a nova geração de sommeliers, sublinhando a crescente dimensão global da comunidade profissional. Durante o debate, Raimonds Tomsons, ASI Best Sommelier of the World 2023, partilhou a sua experiência pessoal e a forma como as competições internacionais contribuem para elevar os padrões de conhecimento, serviço e desempenho na profissão. Por sua vez, Pascaline Lepeltier, Melhor Sommelier de França e reconhecida consultora de vinho internacional, trouxe uma reflexão sobre a evolução contemporânea da sommellerie, defendendo um profissional cada vez mais próximo do consumidor, capaz de comunicar o vinho através das histórias dos territórios, das pessoas e das práticas vitícolas, num contexto em que temas como sustentabilidade, responsabilidade e diversidade ganham crescente relevância.

A ocasião serviu igualmente para apresentar o ponto de situação do ASI Best Sommelier of the World 2026, que terá lugar em Lisboa, momento no qual interveio Tiago Paula, presidente da Associação dos Escanções de Portugal. Na sua intervenção, destacou o concurso não apenas como a mais prestigiada competição internacional de sommeliers, mas também



Raising the Bar: Sommellerie,
ASI and the Future of Wine -
ASI talk at Wine Paris



como uma importante plataforma de formação e desenvolvimento profissional. Sublinhou que, para além do reconhecimento da excelência técnica, estas competições desempenham um papel determinante na preparação das novas gerações de profissionais, estimulando o estudo, a disciplina, a partilha de conhecimento e a evolução contínua da profissão. Referiu ainda que o ASI Best Sommelier of the World 2026 será uma oportunidade única para reunir em Portugal a comunidade internacional da sommellerie, promovendo simultaneamente o intercâmbio de experiências, o reforço das redes profissionais e a valorização do conhecimento do vinho a nível global.

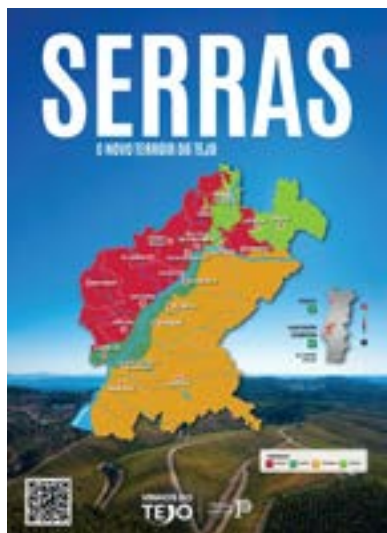
Paralelamente, a ASI promoveu ainda uma sessão interactiva de prova cega, o “Blind Tasting Challenge with Raimonds Tomsons” organizada em conjunto com a Vinexposium. Conduzida pelo actual ASI Best Sommelier of the World 2023, a actividade desafiou os participantes a testar as suas competências de análise sensorial numa prova cega comentada, na qual Raimonds Tomsons partilhou algumas das abordagens e métodos que utiliza em competições internacionais e na sua actividade profissional. A sessão constituiu igualmente uma oportunidade de aprendizagem e de contacto directo com um dos mais destacados sommeliers da actualidade, num momento que combinou formação, partilha de experiência e espírito competitivo.

Um programa imersivo e inclusivo

A edição da Wine Paris deste ano veio reafirmar o seu papel como plataforma de conhecimento, desenvolvimento e ligação, ao adoptar uma abordagem inclusiva que se dirigiu a todo o sector. Sob a liderança da Vinexposium, o evento apresentou um formato contemporâneo que combinou workshops de prova interactivos, masterclasses de alto nível, mesas-redondas, conferências e encontros profissionais num programa redefinido integrado num ecossistema coerente, dinâmico e orientado para o futuro, que abrangiu todos os segmentos do mercado, desde as bebidas alcoólicas até às bebidas sem álcool. Foram mais de 180 eventos, entre os quais 50 masterclasses e 20 conferências, e novas iniciativas como os Be No Talks e o Be Spirits Stage, a par de numerosos eventos realizados nos stands dos expositores e nos vários palcos da feira. Rodolphe Lameyse, CEO da Vinexposium, destacou que “os padrões de consumo estão a evoluir e a indústria a diversificar-se. Wine Paris (vinhos), Be Spirits (bebidas espirituosas) e Be No (bebidas sem álcool) reflectem este dinamismo. Em Paris, a Vinexposium dá vida a um ecossistema dinâmico, intimamente ligado às realidades do mercado. A Academia faz parte deste movimento: abre espaço para a discussão sobre os principais desafios da indústria e constrói pontes entre categorias, guiada por um espírito de complementaridade e abertura.” O evento internacional reuniu intervenientes da indústria para obter uma compreensão mais clara das mudanças que estão a moldar o sector e a indústria em profunda transformação. Destaque para a presença e intervenções do Presidente da ViniPortugal, Frederico Falcão, e de Philippe Faure Brac, Melhor Sommelier do Mundo, sobre a viticultura portuguesa como um laboratório vivo, nomeadamente através da promoção de castas indígenas e de novas práticas vitícolas e enológicas, momentos decorridos no Wine Tech Perspectives, um espaço concebido para observar e compreender a

tecnologia, as ferramentas digitais e as práticas emergentes que estão a moldar a indústria do vinho e um espaço destinado a profissionais do sector, oferecendo soluções, feedback prático e análises sobre digitalização, novos modelos de negócio e adopção tecnológica, proporcionando insights concretos sobre as transformações em curso no sector.

VINHOS DO TEJO COM NOVO TERROIR – O SERRAS



Um novo terroir, recentemente delimitado mas o mais antigo em termos de vinhas, junta-se aos conhecidos Bairro, Campo e Charneca na caracterização da Região Vitivinícola do Tejo, território vitivinícola com uma área global de cerca de 7.000 km², dos quais 12.479 hectares são vinhas e que abrange 21 municípios, um no distrito de Lisboa e os restantes de Santarém. Nesta região, o rio Tejo é o elemento central e influencia directamente os diferentes terroirs tendo havido a necessidade recente, após um estudo de solos na região, de identificar um novo, baptizado como Serras. Com uma área total de apenas 375 hectares, dispersos nos concelhos de Ferreira do Zêzere, Tomar, Vila Nova da Barquinha, Constância, Abrantes, Sardoal e Mação, é composto precisamente por zonas serranas, com presença de vinha em encostas e planaltos, com maior altitude (232 de cota média), amplitudes térmicas diárias e temperaturas mais moderadas - um clima mais fresco e húmido, cuja precipitação anual é acima dos 800mm e pode chegar aos 2000mm sendo a média da região na ordem dos 750mm, tendo tal facto impacto na maturação das uvas, mais lenta, e, por conseguinte, na preservação da acidez nas mesmas. De solos predominantemente pedregosos, com presença de xisto e granito, bem drenados e pobres e condições naturais mais exigentes, aqui as videiras tornam-se mais resilientes, com raízes mais

profundas, crescimento mais equilibrado e menor fertilidade, para produções moderadas ou baixas, tendo em conta a média da região. É um terroir onde existem vinhas mais antigas, sendo 1978 o ano médio de plantação das mesmas, ou seja, Vinhas Velhas com quase 50 anos, e portanto, no que toca a castas, neste novo terroir predomina a plantação de uvas com recurso a mistura de castas ou field blend (20,1%) havendo mesmo brancas e tintas no mesmo talhão. Ainda, com forte predominância, nas castas brancas, destacam-se as plantações de Fernão Pires, com 19,3%, seguida de Arinto, apenas com 2,5%; e nas tintas, 13,5% de Castelão, seguindo-se Touriga Nacional com 10,1% e a Trincadeira (Preta) com a terceira posição, com 3,7%. No geral, características de um terroir que aporta aos seus vinhos, elegância e mineralidade, boa estrutura e acidez natural, e, por conseguinte, boa capacidade de envelhecimento.



www.cvrtejo.pt/



ACTUALIZE SEUS CONHECIMENTOS, ASSINE A REVISTA

A revista O Escanção é, desde Janeiro de 2025, uma publicação gratuita para todos os assinantes. Uma forma de facilitar o acesso à informação e conhecimento especializado.

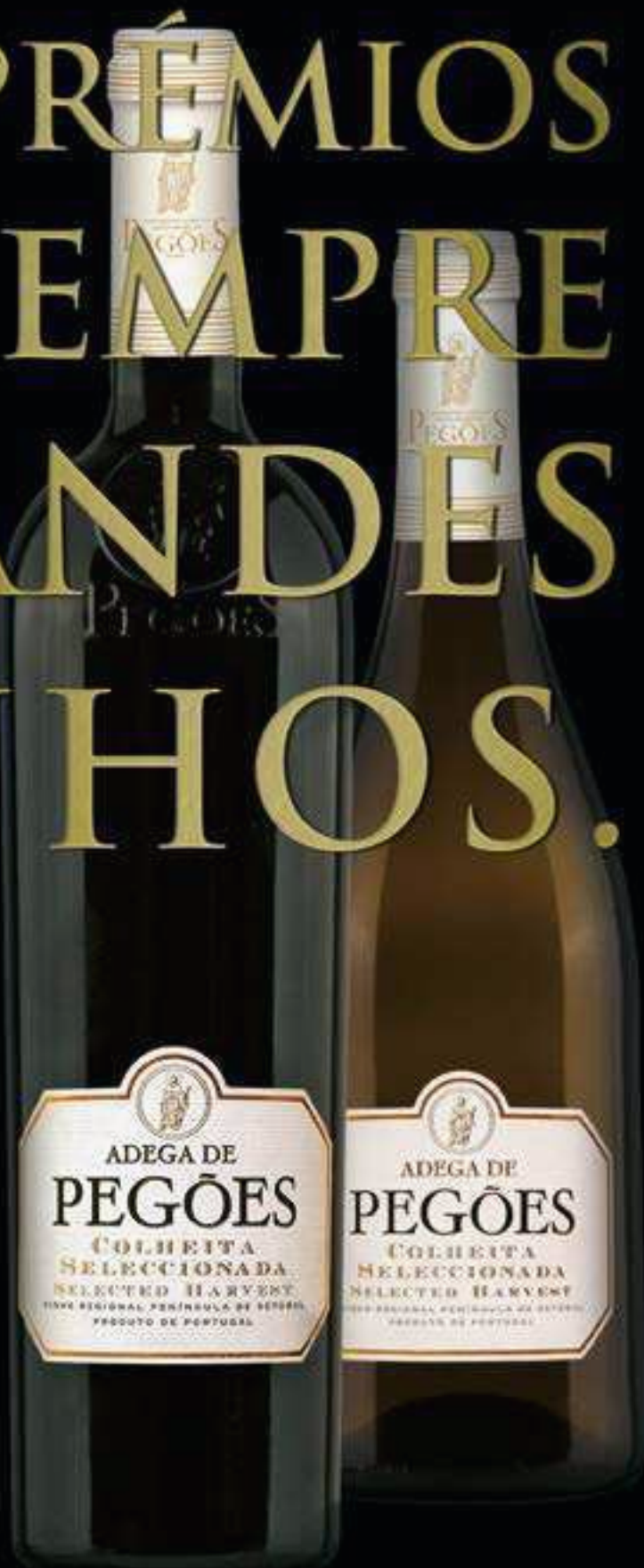
Poderá assinar a revista e receber todas as suas edições enviando email [AQUI](#) ou acedendo à ficha de assinatura do nosso site, através do QR code ao lado:

POR TRÁS DE 1000 PRÉMIOS HÁ SEMPRE GRANDES VINHOS.

Por de trás dos vinhos da Adega de Pegões há condições únicas que explicam o seu sucesso.

Privilegiada pela sua localização entre as reservas naturais dos estuários do Tejo e Sado e a serra da Arrábida e bafejada por um clima de influência Mediterrânica é favorecida por um "Terroir" único que permite criar grandes vinhos, reconhecidos mais de 1000 vezes nos últimos 12 anos pelo mundo fora.

O resto é o saber do homem e sua vontade inesgotável de vencer.





BEJA
PORTUGAL



ACOS
AGRICULTORES
DO SUL

PATROCINADOR
EXCLUSIVO



PONHA O SEU AZEITE À PROVA
INSCRIÇÕES E ENTREGA DE AMOSTRAS
ATÉ DIA 27 DE MARÇO